XXX-ik évfolyam. 1. szám. Budapest, 1914. január 1.

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.

1914.

Az örökkévalóságot a mi rövid lélekzetünkből mérjük, képzeletünkben apró szeletekre osztjuk, nehogy beleszédüljünk a végtelenségbe, a mely „világit mint a nap de szemünk bele nem tekinthet.“

Igy jelöljük a mi vándoréletünk utait, hogy az évek cölöpei után visszaszállhassunk a multba s eltaláljunk a jövőbe.

A lepergett év válságok között találta s válságok között hagyta hazánkat.

Ilyen zilált, nehéz anyagi helyzetet, mint a mostani még nem értünk.

Aranyat gyüjtöttünk, hogy új értékes pénzt csináljunk s a gyüjtött arany lassan-lassan eltünik a kezünkből, mint a homok a játszó gyermekek markából, úgy, hogy most sem régi, sem uj pénzünk.

A bankok nem nyitják ki fiókjaikat, nincs hitele sem a földnek, sem a háznak.

A boltok üresek, az ipar pang, a nyomoruság nőttön nő s a föld népe ezrével szökdösik a vérrel szerzett s veritékkel áztatott hazából, mert a munka itt már csak inséggel fizet.

És segitséget, könnyebbülést a politikai követelmények nem engednek; a közterhek folyvást nagyobbodnak.

Ilyen szomoru viszonyok között, a mikor a munkások ezrei ténferegnek kereset nélkül, mig gyermekeik az utcákon siránkoznak az éhségtől, milyen nyomasztó iparunk helyzete, azt a néptelenül tátongó vendéglők, fényes nagy vállalatok bukásai megdöbbentően mutatják.

Ha valaha, úgy most van szükség arra, hogy a vendéglősök megértsék egymást, *összetartsanak* s vállvetve iparkodjanak kitartani a nehéz időket.

Ha valaha, úgy most van szükség a *kölcsönös megértés*, az összetartás eszközére, a sajtóra.

Ha valaha, úgy ma lehet szép és üdvös a mi küldetésünk, a mely hogy valóban az legyen, a mi egyetlen törekvésünk.

Önzetlen és lelkes őrállói voltunk országos szövetségünk és nyugdijegyesületünknek.

A mezőgazdasági mozgalmak egyre több több tért foglalnak s a mi bennünket leginkább érdekel, a bortermelők szövetsége. Mindent elkövettünk, hogy a vendéglősöket rábirjuk arra, hogy borfogyasztó szövetkezet alakitásával szerves összeköttetésbe lépjenek a termelőkkel.

Kimutattuk, hogy ez egyrészt azért szükséges, mert igy gátat vethetnek a termelők túlzott követeléseinek, másrészt pedig a vendéglősök az ilyen szövetkezéssel megszerzik és biztositják maguknak a nagy tőke előnyeit. Szükséges ez a szövetkezés azért is, mert a vendéglősöknek a lelkiismeretlen bormanipulánsok markaiba hullatott pénz csak rossz hirt kamatozott s bukással fizetett a multban és még inkább igy fog fizetni a jövőben; ellenben a bortermelőkkel való szövetkezés megmenti őket az uzsorától s megadja nekik a közönség bizalmát.

Érvelésünk a vendéglősök körén tul is figyelmet keltett és a sajtóban is méltánylásra talált.

Amint az elmondottak bizonyitják, minden vonalon ébren vigyáztunk iparunk érdekeire s mindent elkövetünk, hogy törekvéseink a társadalomban visszhangra találjanak.

A hazafiság és magyarság zászlaját lobogtatva, közügyeink terén az önzetlen munkálkodás hirdetői voltunk, üldözői a klikk-szellemeknek, ostorozói az önmagát tekintő személyi kultusznak.

Felvilágositva ismereteket terjesztve, egyengetjük a haladás utját, a mely iparunk óhajtott, várt szebb jövőjéhez vezet.

Munkálkodásunk nem volt tövis nélkül való; sőt nekünk több tüskét termett, mint virágot.

Küzdelmünkben sok régi és uj ellenség támadott ellenünk szitkot, rágalmat, gyanusitást kiabálva ránk; ámde minket ez meg nem riasztott, vissza nem tartott, mert hát készen talált. Készen, mert aki csak az igazságra törekszik, arra fullánkot ölt a hazugság kigyója; aki csak a közjót tekinti, az a magán érdek hernyójára hág, amely azért taposó lábba harap.

Mi nyugodtan mentünk tovább elveink utján.

Ez a mi beszámolónk az elmult évről s ez a mult jövőnk képe is.

Maradunk a kik voltunk a magyarságban és hazafiságban, az igazság hangoztatásában és iparunk önzetlen szolgálatában.

Ezzel a fogadalommal köszöntjük a reánk virradt uj esztendőt, amely ha az emberiség vérző sebeinek a gyógyitója lesz, a felvilágosultság és a humanizmus örök dicsősége marad.

Legyen velünk minden vendéglős ennek a felviágosultságnak a zászlaja alatt, a reménynyel üdvözölt 1914. évben.

Isten áldása hazánkra az uj esztendőben! *Ihász György.*

A mészárosüzletek tisztántartása. A földmivelésügyi miniszter a hus tiszta kezelésére nézve körrendeletet intézett a székesfőváros közönségéhez. A kolera ellen való védekezés czéljából kiküldött közegek ugyanis azt jelentették, hogy a hussal való elbánás körül országszerte a közegészségügyi és köztisztasági követeléseknek meg nem felelő állapotok vannak.

A vágóhidak sok helyütt tisztátalanok, büzö-

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.

sek, még az ujabbak is. A hus megtörlésére sok esetben szennyes törlőt, elszállitására pedig gyakran szennyes szekereket és targonczákat használnak, amelyeken a hus még inkább bepiszkolódik. Van azonkivül számos hiba is, ami arra inditotta a minisztert, hogy a körrendeletben bizonyos tilalmakat állitson föl, amelyeknek megszegését a hatóság szigoruan büntetni fogja. Ez intézkedések közül a legfontosabb, hogy az állatok vágásánál, a hus feldolgozásánál és kimérésénél foglalkozó egyéneknek tiszta, könnyen mosható ruhát kell viselniök, a hus hordása közben azokat a testrészeket, amelyek a hussal érintkeznek, világosszinü és könnyen mosható tiszta lepellel kell befödni, a levágott állatok husát csak tiszta járómüvön szabad szállitani, a vágóhelyiségekben csak tisztogatott vágóeszközöket szabad használni és a kimért hust csak tiszta, használatlan papirosba szabad csomagolni. A miniszter felhivja a főváros közönségét, hogy a körrendeletet tegye közhirré és szigoruan ellenőrizze annak betartását.

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 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 hiveen 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 megkezdjük lapunk XXX. 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 őrálás 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 nevünket.

Nálunk a munka, Istennél a diadal. A munkát végezzük, a diadalt elnyerjük!

Ihász György.

*

Amikor a »Vendéglősök Lapja« ez idei első számát ezennel szétküldjük, felkérjük tisztelt pártolóinkat, hogy az 1914. évre szóló előfizetéseiket, valamint esetleges hátralékaikat hozzánk mielőbb megküldeni szivesked-jenek. 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 szivesked-jenek. Arra is kérjük régi pártolóinkat, hogy kartársaikat, akik lapunkat eddig nem támogatták, előfizetőkül megnyerni szivesked-jenek. Ha ezt régi előfizetőink a közügy érdekében megteszik, ugy az idei esztendő a »Vendéglősök Lapja« megerősödését, müködésének tartósságát és sikerét biztositja a jövőre, amire annál is inkább szükségünk van, mert a zigazságért 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 belügyminiszter és a magyar ipar.

Egy külföldi részvénytársaság, mely városi közmüvek létesitésével és financirozásával foglalkozik, több magyarországi várossal tárgyalásba bocsátkozott a csatornahálózat és más nagyobb költséggel járó közmüvek megépitésének biztositása czéljából. Ebben a kérdésben a belügyminiszter az egyik város fölterjesztésére válaszolva körvonalazta a maga elvi fölfogását. A belügyminiszter, mint értesülünk, általános irányitásképp megjegyezte, hogy sem nemzetgazdasági szempontból, sem a városok érdekeit véve figyelembe nem lehet helyeselni, ha közmüveket külföldi vállalatok létesitenek.

Olyan államban, ahol mint Magyarországon a gazdasági élet minden vonatkozásban a legközvetlenebbül rá van utalva a közhatóságok által nyujtható kereseti alkalmakra, a hatóságoknak nem szabad megfeledkezniök arról a kötelességükről, hogy a hazai termelés erősitésére a maguk hatáskörében minden alkalmat használjanak föl. Ez pedig kétszeres kötelesség most, az általános gazdasági válság által előidézett ipari pangás időszakában. Nagyon helyesen mutat rá a belügyminiszter szóban levő leiratában arra, hogy a hazai ipar és a hazai munkások érdekének gondos ápolása elsőrendü városi föladat.

A hazai ipar virágzása és a hazai munkások jóléte a városi forgalom helyes egyensulyának egyik alapföltétele, mert mind a kettő nemcsak termelő, hanem egyuttal a városnak nagy fogyasztó tényezője is. A termelés és fogyasztás helyes viszonya érdekében éppen ezért mindazt ki kell küszöbölni

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.

a városigazgatásból, ami a belföldi ipar és a hazai munkásság anyagi létföltételeit károsan befolyásolhatná.

A városigazgatás egyik elsőrendü föladata, hogy a hazai gazdasági élet keretén belül biztositsa ama körforgás zavartalan folytonosságát, amely az üzleti hasznot a termelőtől az iparon keresztül a fogyasztóhoz viszi s onnan ismét a termelőhöz juttatja vissza. Ezzel pedig nem egyeztethető össze az olyan városigazgatás, amely az üzleteket külföldi vállalatokkal bonyolitja le.

A belügyminiszter ezzel az állásfoglalással megszivlelésre méltó példát ad arra, hogy a mai nehéz viszonyok közepette a magyar ipar és a magyar munkásságot a legcéltudatosabban kell a külföldi versenynyel szemben megvédeni.

A sörfestő és házisör készitőszerek eltiltása. A belügyminiszter nov. 8-án 148.660—VIId—1912 B. M. szám alatt rendeletet bocsátott ki, amelyben az autonóm vámtarifáról szóló 1907. LIII. t.-cz. VII. czikkének 2. bekezdése alapján a kereskedelmi és pénzügyminiszterrel egyetértően az 1908. jan. 31-én 133.495—1907. B. M. sz. alatt elrendelt behozatali tilalmat valamennyi czukorcouleurből, komló, maláta és ehhez hasonló anyagok hozzáadásával vagy anélkül készült sörnek sötétebbé festésére, vagy valamely sörhöz hasonló ital készitésére szolgáló »Sörkivonat« (»Bierextract«), »Sörgyöngykivonat« (»Bierperleextract«), »Methonkivonat« (»Methonextract«) stb. név alatt árusitott szer, ugyszintén minden adagolt, házisör kiegészitésére szolgáló czikkre is kiterjeszti és azoknak az országban való forgalombahozatalát egészségi okból eltiltja. Aki az ebben a rendeletben foglalt tilalmat megszegi, amennyiben cselekménye az e tekintetben fennálló törvény büntető rendelkezése alá nem esik, kihágást követ el és az 1876. t.-cz. 7. §-a alapján büntettetik.

A világ legrosszabb szakácsnői.

A londoniak időszakonkint sajátságos fölfedezésekre jutnak. Igy legutóbb azt fedezték fel, hogy a londoni leányok és asszonyok a világ legrosszabb szakácsnői, de ez a fölfedezés sok hangos fájdalmat váltott ki a megbántott nők köréből, mert Albion leányai az ilyen vádakat nem szokták hallgatagon eltürni. Anglia zsirtalan vizben főtt főzelékei, füszerezetlen roastbeafjai és rossz kávéja, általánosan ismeretesek. A kemény vádból azonban félreismerhetetlenül kibontakozik az igazság, hogy az angol nők átlaga sokkal függetlenebb, türelmetlenebb és önállóbb, semhogy fáradságot venne magának valami rendes elfogadható és a kuliniáris müvészetek szabályainak megfelelő ételt készitени.

Az egyik vádlevél — mely nem férfitól, hanem nőtől ered — a többek közt igy szól: »Az angol nő nem akar tanulni. Nem akar kisérletezni. Önhittsége olyan nagy, hogy mindenre, amit nem ismer és meg akarnak neki mutatni, röviden és megvetőleg azt mondja: »ostobaság!« és ezzel az ügyet egyszer s mindenkorra befejezte. Miután az angol nők született »ladyknek« képzelik magukat, a főzésben is megdöbbentő pazarlást fejtenek ki. Joggal lehet őket azzal vádolni, hogy könnyelmü módon eldobálják a nyersanyagokat, mert tény az, hogy az angol nő az olyan maradékokat semmire se becsüli, amelyekből más nemzetbeli nők még izletes ebédet tudnának készitени, mivelhogy a maradékok értékesitése nem fér össze az angol nők előkelő izlésével.«

Számtalan más levélből pedig felhangzik a férjek nyomorusága. A derék férjek otthon nem merik feleségüknek kijelenteni: »Igenis, ti vagytok a világ legrosszabb szakácsnői!« — hanem fájdalmuknak a lapokban adnak kifejezést, noha a helyzet azért sohase változik. Az angol nő a jövőben is elsózza az édes puddingot, leforrázza a halat, mielőtt belső részeit eltávolitotta volna, nem süti meg jól a báránypecsenyét és ezután is csak vizenyős, vékony lőrét szolgál fel az izletes, erős, fekete kávé helyett.

És jaj a férjnek, ha ez ellen fel mer lázadni, mert akkor — a londoni gazdasszonyok fogalmai szerint — nem valódi gentleman! Ezt a szemrehányást pedig az angol férfi el nem viselheti soha!

Mi mindent ajándékoznak a fejedelmeknek.

A hü alattvalók minden elképzelhető ajándékkal szokták uralkodójukat elárasztani, ugy hogy ez ajándékokból valóságos muzeum telne ki.

A mi királyunk, Ferencz József páratlan népszerüségét tanusitja, hogy az ő gyüjteménye lenne a leggazdagabb valamennyi uralkodóé között. Különösen karácsonykor halmozzák el a legkülönbözőbb ajándékokkal, kicsiny karácsonyfákkal és hatalmas fenyőkkel, amelyeket krajcáros cukrokkal és a legelőkelőbb cukrászok diszeivel aggatnak tele. Küldenek azonfölül arany és ezüst veretü botot, finom selyemből és pamutszövetből készült esőernyőt, cipőt, házipapucsot, beföttet, sőt kolbászt is. Egy bánáti sváb asszony tavaly megjelent a bécsi Burgban és kihallgatást kért, mert ő felségének hat pár harisnyát akart átadni, amelyet maga kötött. Az uralkodó minden ajándékot elfogad és köszönetet mond az adakozónak, bár a küldött tárgyak legnagyobb része sohasem kerül elébe.

II. Vilmos német császárt is elhalmozza népe ajándékkal. A császárról tudják, hogy nagyon szereti a kutyát, ezért legtöbben a nemes, tisztafaju ebbel keresik föl a berlini kastélyt, hogy kedveskedjenek vele uralkodójuknak. Ha Vilmos az ajándékba adott valamennyi kutyát megtartaná, kutyafalkával lenne teli minden birtoka; elfogadja ugyan az ajándékot, hogy meg ne sértse hü alattvalóit, de a legtöbbet ő maga is elajándékozza és csak a ritka szép példányt tartja meg magának.

Különös ajándékot kapott a nyáron huszonötödik születésenapján Oszkár herczeg, Vilmos császár fia. Az ajándék: egy elhasznált vasuti jegy volt. A jegyhez levelet mellékelt az ajándékozó, amelyben megirta a biléta történetét. Egy szegény parasztember érkezett vele huszonöt esztendővel ezelőtt Berlinbe és éppen a királyi palota előtt állott, amikor százegy ágyulövés dördült meg, amelyek jelezték, hogy Hohenzollern-sarjadék pillantotta meg a napvilágot. A paraszt elhatározta, hogy elteszi a vasuti jegyet és elküldi a hercegnek huszonötödik születésenapján, lojális érzelmei tanuságául.

Alfonz spanyol király Lepage francia tímártól szép takarót kapott ajándékba, amely ama két ló bőréből készült, amely a király ellen Párisban elkövetett merényletkor szenvedt ki, amikor tudvalevően Alfonz csak csodálatos véletlen folytán menekült meg. A király a kellemetlen esetre emlékeztető ajándékot meleghangu levélben köszönte meg, amelyben azt irta, hogy mindig emlékezni fog azokra a szegény párákra, amelyeknek miatta kellett kiszenvedniök.

Nemrég szegényesen öltözött ember jelent meg a londoni orosz nagykövetségen, aki a szolgának kis csomagot adott át azzal a kéréssel, hogy a nagykövet juttassa el az atyuskának, akinek ajándékul szánta. A csomagot, amelyről azt hitték, hogy pokolgép, a legnagyobb elővigyázatossággal fölbontották és rendkivül meglepődtek, amikor egy csomó bankjegyet, egy halom aranyat és a következő fölirásu cédulát találták benne:

— A czárnak — Oroszországnak egyik hü fia. A csomagot elküldték Pétervárra.

Amikor Vilma hollandi királynő kis leánya megszületett, az ország minden részéből, sőt a gyarmatokból is érkeztek ajándékok a trónörökös részére. Babát, gyerekszoba-berendezést, tejes üveget szekérszámra küldtek az ujszülött herczegnőnek. A leghasználhatóbb tárgy az egyik arisztokrata nő ajándéka volt, bársony kötésü, ezüst veretü könyv, amelyet abból a czélból küldött, hogy a herczegnő abba irja majdan a naplójegyzeteit.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a
paptamási Lythia gyógyviz!
Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!
Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

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.

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, szőlözuzók, erjesztő tőlcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Társas reggelik.

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:

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-utcza 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 szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

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

KÜLÖNFÉLÉK.

Boldog ujévet kivánunk tisztelt előfizetőinknek, hirdetőinknek és olvasóinknak! *A kiadóhivatal.*

Figyelmeztetés. A „Vendéglősök Lapja" jelen számát még megküldjük mindazoknak, kik hátralékban vannak, sőt évek hosszu során elfogadták lapunkat. Ezek között, akiben egy kis tisztesség és becsületérzés lakozik, az beküldheti hátralékát, mert sajnos, nagyon sokan vannak, kik a szellemi munkát semmire sem becsülik, de azért a lapot potyára éveken keresztül elfogadják. Ez a sajnos tapasztalat arra késztetett bennünket, hogy ezután csak *előfizetés ellenében* küldjük a lapot, aki azt a lejáratkor meg nem ujitja, annak a lap további küldését beszüntetjük.

Tisztelettel
A „*Vendéglősök Lapja*"
kiadóhivatala.

Vendéglő átvétel. Budapesten a Muzeum-körut 27. szám alatt levő vendéglőt Gulyás Gézától Szontágh J. vendéglős kartársunk vette át.

Eljegyzések. Csantavéri Törley Dezső, a Törley-család érdemes, fiatal sarja eljegyezte Varró Zsófika kisasszonyt Nagyváradról. — Witzenleuthner János szombathelyi pezsgőgyári képviselő eljegyezte Zemanyik Zsuzsánna kisasszonyt Kaposvárról. A tiszta szerelemből kötendő frigyeken Isten áldása legyen!

Halálozás. Jakucs János fővárosi vendéglős kartársunkat érzékeny családi veszteség érte forrón szeretett, kedves nejének elhunytával. A boldogult hült tetemeit a ref. egyház szertartása szerint nagy részvét mellett tették örök nyugalomra. — Salacz Nándor a Törley Józs. és Tsa. czég helyi képviselője életének 65-ik évében hosszas szenvedés után elhunyt. Temetése vendéglős kartársaink és a fővárosi előkelő közönség nagy részvétele mellett ment végbe a mult hó 29-ikén. Béke poraikra!

A »Szakácsok-köré«-ből. Vettük a következő levelet: »Az október hó 31-én lefolyt tisztikar választáskor ifj. Dr. Walter Károly ügyvéd ur oly czélból lett megválasztva, hogy a szőnyegen levő alapszabály módositásoknál és más egyéb jogi és egyesületi kérdésekben a Kört tanácssal ellássa, mert a Kör takarékossági szempontból bocsájtotta el a volt titkárt is, és ennek teendőit kebelbeli jegyző végzi el, az ügyész dijazása is oly csekély, hogy számitásba se jöhet. Törekvéseink pedig a tagdijaknak szabályszerüen humánus és nem radikális módon való behajtása, amit eddig is szügségtelen lévén ügyvédi segitséggel behajtani. Berkes István jegyző.«

Iparengedélyek. A budapesti ker. előljáróságok, mint elsőfoku iparhatóságok 1913. évi november 1-től november 15-ig a következő iparengedélyeket adták ki, illetve a következő üzletáthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Uj üzletek: Béres József vendéglős, I., Csurgói-ut 14. sz.; Kobela Károly vendéglős, I., Győri-ut 22. sz.; Reiner Dávidné kávés, II., Iskola-u. 4. sz.; Klöcker Teréz vendéglős, II., Retek-u. 12. sz.; Szeidler Miksa vendéglős, II., Margit-körut 79. sz.; Weisz Fülöp vendéglős, II., Retek-u. 37. sz.; Wacha István vendéglős, II., Lövőház-u. 17. sz.; Haszmann József vendéglős, III., Pacsirta-u. 1. sz.; Horváth János vendéglős, VI., Hungária-körut 81. sz.; Loki Gyula vendéglős, VII., István-ut 19. sz.; Völgyesi Gyula vendéglős, VII., Bethlen-u. 6. sz.; özv. Kunkovszkyné fogadó, VII., Erzsébet-körut 9. Riegler Ferenczné vendéglős, VII., Király-u. 73.; Pulay Zsigmond vendéglős, VII., Wesselényi-u. 8.; Kizelka Jánosné vendéglős, VII., Tábornok-u. 29. sz.; Weisz Dezső kávés, VIII., Baross-u. 118. sz.; özv. Quittner Fülöpné vendéglős, VIII., Röck Röck Szilárd-u. 3. sz.; Pál Henrik és Singer Abrahám vendéglősök, VIII., Rákóczi-ut 41. sz.; Kondor Henrik kávés, IX., Üllői-ut 95. sz.; Geröly Ernő vendéglős, IX., Timót-u. 3. sz.; Schitter Vincze vendéglős, IX., Koppány-u. 3. sz.; Emperger István vendéglős, IX., Mihálkovits-u. 16 sz.; Somogyi Károly vendéglős, IX., Üllői-ut 21. sz.; Horváth Józseíné vendéglős, X., Maglódi-ut 101. sz.; Werndorfer Lajos vendéglős, X., Jászberényi-u. 20. sz. — Üzletáthelyezések: Schlosser István vendéglő, Majláth-u. 38. sz. alól Bécsi-ut 4596. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Vavrek János vendéglő, I., Krisztinakörut 75. sz.; Kappel Samu vendéglő, II., Retek-12. sz.; Poltsch I. Sándor vendéglő, IV., Hajó-u. 8. sz.; Szabó József vendéglő, V., Népliget-; Löw Ignácz vendéglő, VI., Teréz-körut 43. sz.; Kreneisz A. Hugó vendéglő, VI., Nagymező-u. 44. sz.; Mészáros Ernő vendéglő, Thököly-ut 101. sz.; Bernhard Mária vendéglő, IX., Ferencz-körut 10. sz.; Pollák Jakab vendéglő, X., Kápolna-Xut 3. sz.; Erdős Sándorné vendéglő, X., Jászberényi-ut 20. sz.

Marlin I. T., a Ludwig Hupfeld Act.-Ges. Leipzig magyarországi kiz. képviselőjének lapunk mai számában foglalt hirdetésére lapunk olvasóinak figyelmét különösen is felhivjuk.

Üzleti hirek. Budapesten a Hungária-körut 237. szám alatt levő vendéglőt Pál János kartársunk vette át. — Szabó István volt szatmári vendéglős a Liszt Ferencz-tér 18. szám alatt levő Willburger vendéglőt vette át. — Csurgón a lapunkban is hirdetett »Daru« szálloda bérletét Szabó József nyerte el. — Zomborban a Szinház-szállodát Raisz Sándor bérbe vette. — Lajtakörtvélyesen a nagyvendéglőt Minarik Károly megvette. — Kolozsváron a »Ferencz József«-szállodát Rosenbach Miksa és Pettermann Rezső vették meg.

A fiumei vendéglősök kérelme. Fiuméból jelentik: A minap közel ötszáz magyar, olasz és horvát fiumei vendéglős értekezletet tartott, amelyen kimondották, hogy a kormányzótól ipartestület alakitásának engedelmezését fogják kérni. Ma délelőtt népes küldöttség jelent meg Wickenburg István gróf fiumei kormányzónál és terjedelmes memorandumot adott át neki, melyben elmondják a fiumei vendéglősök és szállósok sérelmeit. A küldöttség szónoka elmondotta, hogy Fiumében négyszáz főből álló városi fogyasztási adóhivatal van. A sok alkalmazott minduntalan megokolatlan házkutatással zaklatja a szállósokat és vendéglősöket. A küldöttség szónoka arra kérte a kormányzót, hogy szabaditsa meg a vendéglősöket és szállósokat ettől a fölösleges zaklatástól és szervezze át az adóhivatalt olymódon, hogy csak a városi határvámon kelljen adót fizetni, az adótételeket pedig egyszerüitsék. Wicklenburg István kormányzó megigérte, hogy a memorandumot át fogja tanulmányozni, az abban előadott panaszokat megvizsgálja és a vendéglősök és szállósok jogos kérelmének helyet fog adni. Ezután a kormányzó hosszasan és barátságosan elbeszélgetett a küldöttség tagjaival.

Korcsmárosok deputációja a miniszternél. A Nógrádmegyei Korcsmárosok és Italmérők Egyesületének küldöttsége járt f. hó 18-án a földmivelésügyi miniszternél. Kérelmük a földmivelésügyi miniszterrel szemben kétféle, hogy engedje be az állam a jövő évben az olasz bort és függessze fel végleg a bornyilvántartást. A küldöttségnek arra a kérésére vonatkozólag, hogy 1914. évre függesztessék fel az olasz borvám, báró Ghillány Imre miniszter kijelentette, hogy ez már Ausztriára való tekintettel sem teljesithető. Ellenben arra a kérésére vonatkozólag, hogy a korcsmárosok a bornyilvántartási könyvek vezetése alól fölmentessenek, a miniszter kijelentette, hogy ezek módositása, sőt egyes vidékeken való teljes eliminálása (?) tekintetében tárgyalások vannak folyamatban. A pénzügyminiszter távollétében Madarassy Gábor államtitkár fogadta ezután a küldöttséget, ahol azt a kérést terjesztették elő, hogy a füszerkereskedőktől vonják el a poharazási jogot, mert ezzel lehetetlenné teszik a vendéglősök megélhetését. Az államtitkár kijelentette, hogy van tudomása erről a visszaélésről és igyekezni fog, hogy a korlátolt italmérési engedelem olyan értelemben változtassék meg, hogy e visszaélés kiküszöbölessék.

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.

Baktérium a tojásban. A tojás egyike a legtáplálóbb és legegészségesebb eledeleknek, amit az orvosi világ a gyengék és lábadozók részére is előszeretettel rendel annál is inkább, mert a tojásról eddigelé az volt az általános vélemény az egész világon, hogy ez az élelmiczikk abszolute tiszta, veszélytelen és teljesen csiramentes, amelynek a belső tartalmát a héja megvédi mindenféle baktériumok és mikrobák ellen s ezért ezt még nyers állapotban is minden veszély nélkül lehet fogyasztani. Annál meglepőbb tehát, hogy a tojás eme veszélytelen voltáról elterjedt köztudattal szemben most néhány jeles tudós és bakteriológus egészen ellentétes nézetet hangoztat, igy például dr. Remington több száz tojás alapos megvizsgálása után megállapitotta, hogy a megvizsgált tojásoknak csupán csak tizenkét százaléka volt mikrobamentes. Röttger professzor másrészről azt is konstatálta, hogy a baromfikolera baczillusa már az egész frissen tojt tojásban is feltalálható. Kossovits tanár, aki vizsgálatai során hasonló eredményre jutott, ugy vélekedik, hogy a tojásban feltalálható káros és sok esetben fertőző tulajdonságu baktériumok a tojás héján át hatolnak be a tojás belsejébe, amivel szemben tanácsolja tehát, hogy a tojást — minden külső ragály vagy egyéb baktériumok behatolásától megóvandó — száraz és tiszta helyen tartsuk s csak azután raktározzuk el, mielőtt mészvizben vagy szódaoldatban megmostuk és tisztára töröltük.

A kartellen kivüli sörgyár tőkeemelése. A Hazai Bank, Hatvany-Deutschék, báró Kuffnerék és mások részvételével tudvalevőleg megalakult tavaly a Fővárosi Serfőző Részvénytársaság, amely nem csatlakozott a sörkartellhez. A vállalat Kőbányán megkezdte a sörgyár épitését, amely jövőre már üzemben lesz és megkezdi a versenyt a kartellel. A társaság részvénytőkéjét 6 millió koronában állapitották meg, ez az összeg azonban időközben elégtelennek bizonyult, mert már eddig is több mint 3 millió korona beruházás volt szükséges. A társaság igazgatósága erre való tekintettel elhatározta, hogy a részvénytőkét 2 millió korona névértékü 5 és fél százalékos elsőbbségi kötvény kibocsátásával 8 millió koronára emeli fel.

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 alkohol ellen. A kultuszminiszter rendelete alapján a főváros tanácsa kötelezte az iskolákat, hogy évenkint ötször alkoholellenes előadást tartsanak. Ezt az ünnepet a napokban tartották meg a Diána-uti iskolában. Az ünnepet az iskola igazgatója, Tóth Kálmán nyitotta meg. Alkay Gyula dr., az I. kerületi alkoholellenes bizottság elnöke tartalmas előadásának végén ismertető füzetkéket osztott szét a gyermekek között az alkohol vészes hatásáról. Az ünnepet az iskola növendékeinek éneke fejezte be. Az ünnep után az Áldott Szív Egyesület által beszerzett ruhák kiosztására került a sor. Közel száz gyermeket öltöztetett föl az egyesület.

Wagner megkinzott vendégei. Egy este Wagner néhány barátját látta vendégül vacsorára. Már délután öt órakor együtt volt a társaság s Wagner legujabb müveiből mutatott be egydalt zongorán. Hat órakor jelentkezik a szakács és megkérdi, vajjon lehet-e már tálalni. Wagner nem is felelt a kérdésre, hanem csak folytatta a játékot. Félóra mulva a szakács ujra megjelent és engedelmet kért a tálalásra. A vendégek már nyugtalanul néztek össze s már nyolc óra is elmult, de a házigazda semmi hajlandóságot sem mutat, hogy abbahagyja a játékot. A szakács ismét benyitott, de ezuttal már jelentette, hogy »tálalva van!«

— Micsoda! — orditott dühöngve Wagner — ki parancsolta neked? Nesze — s ezzel ugy röpitette a kóttacsomót a szerencsétlen szakács fejéhez, hogy az azt sem tudta, hogyan meneküljön a lőtávolból, Wagner pedig rendületlenül folytatta a játékot. Kilencz órakor végre abbahagyta, de csak rövid időre, mely éppen elegendő volt, hogy a vendégek hamarosan bekapkodják az ételt, s azután ismét zongorához ült és játszott — hajnalig.

Párisi szinházak és mulatók bevétele. A párisi szinházak közül a Francais 2,614.459, az Odeon 1,005.749, az Opera 3,266.728, az Opera-Comique 3,116.458 frankot vettek be a mult évben. E négy szubvencionált szinházon kivül még negyven szinháza van Párisnak. Ezek összes bevétele 24,077.339 frankot tett ki. Egy milliónál többet vettek be az Apolló, a Chatelet, a Gaité, Ga Gimnase, a Palais-Royal, a Porte-Saint-GMartin, a Sarah Bernhardt, a Variétés és a GVaudeville. A mozgószinházak bevétele 6,841.656 frankra rugott. A muzeumok, a kiállitások 1,307 ezer 656 frankot szedtek be. A konczert-helyiségek bevétele 9,458.370 frank volt, a zenecsarnoké 7,441.010 frank. Mint ezekből az adatokból látható, Párisban a mulatók között második helyen a mozi áll.

A német borvidékek terméseredménye. A hires németországi borvidékek ez idei terméseredménye nagyon rosszul ütött ki; a Mosel alsó részén a hegyvidéki szőlőtulajdonosok termelő-költségüket sem tudják a bor árából fedezni. A Mosel felső szakaszán nagyon szegény a terméseredmény, egy ár-területre mindössze egy liter bor jutott; ezenkivül a szőlő nagyrésze nem volt megérve, ami a must minőségének nagyon ártott. A Saar környékének termése aránylag kedvezőbb. A Runver vidékén sokat ártottak a szőlőnek a rovarok. A középső Mosel vidékén félhozamra számitanak a termelők.

Nagy kényelem, megnyugvás és pénzmegtakarítással szerezheti be borszükségletét, mert jóhirü vendéglősöknek különösebb pénzbefektetés nélkül biztositom és szállittatom egész éven át olcsó árban a *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 pinczéibeu 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 a szövetkezeti eladási megbizott: *Schwarz* Zsigmond (volt gyöngyösi Visontamátra-szőlőtelepi borért. ügyv. igazgató). — Lakczim: *Budapest, Damjanich-utcza 38, földszint 4.* — A szükségelt borok mennyiségének, szinének és évjáratának megnevezése kéretik.

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.

CSARNOK.

A bünös.

Szól a templom nagy harangja
Zug, fájó, hivó a hangja,
Szól a magos, nagy toronyban —
A szivemben mély bánat van.

Bemegyek hát a templomba,
Ráborulok az oltárra
Buzgó imákat rebegve —
A multamat elfeledve.

Most már uj életet kezdek,
Bünös én többé nem leszek.
Fogadalmam hogy betartsam:
Jó Istenem segits rajtam!

báró Bánffy Farkasné.

A szellemi képesség öröklése.

A szellemi képesség öröklésérőI érdekes adatokat közöl W. Peters dr. egyetemi magántanár egy német folyóiratban. Különböző iskolák növendékei közül 354-nél tudta megvizsgálni, milyen eredményt értek el az olvasásban, irásban, számolásban, vallástanban s összehasonlitotta vele a szülőik és nagyszülőik által elért eredménnyel. Vizsgálatait Bajorországban, Poroszországban és Ausztriában végezte. Noha az iskolai osztályozást generáczjókon át nem igen lehet exakt tudományos kutatás alapjául venni, Peters mégis azt állitja, hogy az osztályozások labirintusában is rájöhet a kutató a szellemi átöröklés tendenczjáira. Ha az apa és anya jó tanuló volt, az esetek 76 százalékában gyermekeik is jól tanultak. Ha ellenben a szülők közül csak az egyik volt jó tanuló, a másik pedig nem, a megvizsgált eseteknek csak 59 százalékában mutattak föl a gyermekek jó eredményt. Ha mind az apa, mind az anya rossz tanuló volt, határozottan megállapitható a gyermekek csekélyebb képessége; az ilyen esetek közül a gyermekeknek csak 38 százaléka mutatott föl jó eredményt. Összehasonlitott Peters oly eseteket is, melyekben a szülők egyenlő képességeit sikerült megállapitania, ezekből arra az eredményre jutott, hogy a gyermekek képességei a nagyszülőkének variáczióit mutatják. Ezek az eredmények csak ujra megerősitik azoknak a vizsgálatoknak az eredményét, a melyeket az elszüllött gyermekek között folytattak, hogy a környezet befolyásával szemben az átöröklés nagyobb szerepet játszik.

Peters vizsgálódásai szerint a különböző nemzedékek képessége leginkább az irás és olvasás terén mutatott megegyezést, kevésbbé a számolásban, még kevésbbé a nyelvtanban és legkevésbbé a vallástanban. A testi átöröklés kérdésében vajjon az apa vagy az anya tulajdonságai vannak-e tulsulyban, arra az eredményre jutott, hogy ha az apa képessége volt nagyobb, a gyermekek nagyobb száma az apára hasonlit, ha az anya mutatott az iskolában nagyobb képességet, dött az a megállapitás, a mely szerint az átörökölött tulajdonságok a következő arányban oszlanak meg: fele a szülőktől, negyedrésze nagyszülőktől, a nyolczadrésze a szépszülőktől stb. öröklődik át. Ugyanez a törvényszerüség érvényesül a visszaütés törvényére is, amely szerint oly szülők gyermeke, akik az átlagból bármely irányban eltértek, a nép átlagához sülyednek vissza. Az átlagtól eltérő szülők háromötödének gyermeke közül csak kétötöde hasonlit szüleihez.

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 Őfensége udv. szállitói.
Budapest. **Budafok.**

A mélyen tisztelt **vendéglős, kávés** uraknak és nagyrabecsült **megrendelőinknek boldog ujévet kivánunk!**
Czégünket továbbra is becses támogatásukba ajánlva, maradunk kiváló tisztelettel

Louis François & Comp.

cs. és kir. udvari szállitók.
Fülöp Szász Coburg Góthai herczeg Őfensége 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 Sörfőzde“ képviselői
Budapest.

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

A „Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesitő Részvénytársasága“

GYÖNGYÖS.

Tisztelt vevőim[illegible] az ujév alkalmával fogadják legjobb kivánataim kifejezését.

Alich János

a Dréher A. s[illegible]örfőzde részv.-társ. képviselője
BUDAPEST.

Tisztelt vevőimnek **boldog ujévet kivánok**

Demeter Sándor Károly

Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak Részv.-Társaság képviselője
BUDAPEST.

BOLDOG UJÉVET KIVAN
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 ismerőseimnek minden jót kivánok

Huber Antal

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

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

Hölle J. Márton

Első Magyar Pezsgögyár, cs. és kir. udv. szállító
Budaörs.

Az ujév alkalmából tisztelt vevőimnek, a szállodás, vendéglős és kávés uraknak szerencsés, vig esztendőt kivánok.

Szimon István

V., Akadémia-utcza 7. sz.

Tisztelt vevőinek
Boldog ujévet kiván

a „Temesvári Polgári Sörfőződe Részv.-Társaság“

budapesti 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. szám.

Boldog ujévet kiván

belatini Belatiny Arthur

pezsgőborgyáros.
Budapest, VIII., Üllői-ut 60. szám.

Alulirottak a nyilvánosság utján BOLDOG UJ ÉVET kivánnak támogatóiknak, kar- 1914. ..... társaiknak, ismerőseiknek és barátaiknak ..... 1914.

ADAMETZ FERENCZ
ügynök
»István király« kávéház
VI., Podmaniczky-utcza 8. Budapest

ARANYOSSI ANDRÁS
vadkereskedő
IV., Vámház-körut 2. Budapest

ARANY JÁNOS
vendéglős
Podmaniczky-utcza 21. Budapest

BAÁR JÓZSEF
vendéglős (Pilseni-étterem)
Vigadó-tér Budapest

BALÁZS JÁNOS főpinczér,
Nyugati pályaudvari étterem
Budapest

BOKROS KÁROLY,
az Orsz. Nyugdijegyesület elnöke
Andrássy-ut Budapest

BLAZSEVÁCZ ANTAL
vendéglős
Köztemető-ut Budapest

BALDAUF MÁTYÁS
Mátyás-pincze Budapest

BOCK FERENCZ
vendéglős
»Debreczen«-szálloda Budapest

BANDL FERENCZ
vendéglős
József-körut 46. Budapest

BEER LÁSZLÓ
főpinczér
»Pannónia« étterem Budapest

BOCK JÓZSEF ÉS CSALÁDJA
I., Átlós-ut 90. Budapest

BRÜCKNER JÓZSEF ÉS FIA
bornagykereskedők
Budafok

CSUTI GYULA
vendéglős
V., Hold-utcza 11. Budapest

CSIKÓS FERENCZ
vendéglős
Gyulai Pál-utcza 3. Budapest

DÖKKER FERENCZ
»London«-szállodás
Váczi-körut Budapest

DORMANN JAC.
Herczeg Windisch-Graetz tokaji borainak helyi képviselője
Budapest

DVORZSÁK JÁNOS ÉS NEJE
VII., Alsóerdősor-u. 10. Bpest

DEÁK SÁNDOR
kávéháztulajdonos
VIII., József-körut 55. Budapest

DEUTSCH LAJOS
főpinczér
»Pannónia«-kávéház Budapest

DEMJÉN JENŐ vendéglős
Iglófüred

DEUTSCH MÓR
a »Törley Józs. és Tsa« czég képviselője
Budapest

EBERHARDT GÁBOR
vendéglős
VIII., Gólya-utcza 37. Budapest

ERHARDT JÓZSEF
vendéglős
VII., Thököly-ut 54. Budapest

EISENBACHER GYÖRGY,
a »Statisztika«-kávéház tulajdonosa
II., Margit-körut 49. Budapest

EGYED GYÖRGY vendéglős
Krisztina-tér 9. Budapest

ÉLŐ JÓZSEF vendéglős
Teréz-körut Budapest

FERDINAND BÉLA
a Löwenstein M. utóda Horváth Nándor czég helyi képviselője
Budapest

FIEDLER GUSZTÁV vendéglős
I., Fehérvári-ut 2. Budapest

FRENREISZ ISTVÁN
vendéglős
József-körut 56. Budapest

GUNDEL JÁNOS
Budapest

GERGITS JÓZSEF főpinczér
Szikszay-étterem
IV., Vámház-körut 16. Budapest

GARAI TESTVÉREK
szállodások
Eszék

GUNDEL KÁROLY
vendéglős
Állatkert Budapest

GLÜCK FRIGYES,
a »Pannónia«-szálloda tulajdonosa
Rákóczi-ut Budapest

GLÜCK ERŐS JÁNOS
keleti pályaudvari vendéglős
Budapest

GRÁF JÁNOS
vendéglős
Andrássy-ut Budapest

HETTLINGER JÁNOS
vendéglős (Mádai-étterem)
Rákóczi-ut 30. Budapest

HOFFMANN JÁNOS
vendéglős
II., Fő-utcza 8. Budapest

HORVÁTH JÓZSEF
vendéglős
Virág Benedek-u. 9. Budapest

HORVÁTH ISTVÁN
vendéglős
IX., Csarnok-tér 10. Budapest

HARTAY GYÖRGY
vendéglős
Vadász-utcza Budapest

HRABÓVSZKY GYÖRGY
vendéglős
VI., Hajós-utcza 16. Budapest

JAJCZAY MIHÁLY
vendéglős
Baross-tér Budapest

KOMMER FERENCZ
»Vadászkürt«-szállodás
Budapest

KNEFFEL BÉLA
szállodás
Kiskunfélegyháza

KRIST FERENCZ vendéglős
IV., Kötő-utcza Budapest

GERENTSER JÓZSEF
vendéglős
Kelenföld

KESZEY VINCZE
vendéglős
VII., Rákóczi-ut 44. Budapest

KITTNER MIHÁLY
»Metropol«-szállodás
Rákóczi-ut 58. Budapest

KITTNER JÁNOS vendéglős
Erzsébet-körut 13. Budapest

KUTASSY VINCZE
Bálvány-utcza 26. Budapest

KUHN JÓZSEF
vendéglős
Práter-u. 42. (Óriás-u. 17.) Bpest

KUBANEK VENCZEL
vendéglős
»Budai Vigadó« Budapest

MÜLLER ÉS HOLUB
vendéglősök
»Országos Kaszinó« Budapest

MALOSIK ANTAL
Baross-tér 18. Budapest

MALOSCHIK RÓBERT ÉS NÁNDOR
vendéglősök
VII., Dob-u. és Csengery-u. sarok
Budapest

MAYER ÉS AMBRUS
vendéglősök
II., Pálffy-tér Budapest

IMENCSEK JÁNOS
főpinczér
»Pannónia«-szálloda Budapest

MIRTH ANDRÁS ÉS CSALÁDJA
vendéglős
Dohány-utcza 7. Budapest

MITTROVÁTZ ADOLF
vendéglős
VII., Dohány-utcza 20. Budapest

MOHOS FERENCZ
vendéglős
Hungária-ut Budapest

MALOSIK FERENCZ
vendéglős
Népszinház-utcza 15. Budapest

MITROVÁTZ ADOLF
vendéglős
Dohány-utcza 20. Budapest

NÉMETH LAJOS
vendéglős
VII., István-ut 45. Budapest

NIKA KÁROLY
vendéglős
Dob-utcza 50. Budapest

OLÁH GYÁRFÁS MIHÁLY
»Gambrinus«-étterem
VII., Erzsébet-körut Budapest

OTT MIHÁLY
vendéglős
VII., Kerepesi-utcza 1. Budapest

PELCZMANN FERENCZ
»Pannónia«-vendéglő
Rákóczi-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
ásványviz-nagykereskedő
II., Margit-körut 50—52. Bpest

PALLAY MIKSA
szálloda-tulajdonos
Podmaniczky-u. 8. Budapest

PUTNOKY ISTVÁN
vendéglős
József-utcza 26. Budapest

POTZMANN MÁTYÁS
vendéglős
Üllői-ut 6. Budapest

PLANK ADOLF
szállodás
Oraviczabánya

RUMPA FERENCZ
vendéglős
Vig-utcza 3. Budapest

REICHEL LAJOS
vendéglős
VI., Rózsa-utcza 71. Budapest

RASCHKA JÓZSEF
»Orient-kávéház« Budapest

PÁZMÁN F. JÁKAB
vendéglős
IX., Mester-utcza 31. Budapest

RETTINGER MÁRTON
vendéglős
I., Fehérvári-ut 14. Budapest

SPRUNG JÁNOS
»Központi«-szállodás
Baross-tér 23. Budapest

SZIKLAY SÁNDOR
szállodás
»József főherczeg«-szálló Bpest

SZIKSZAY FERENCZ
vendéglős
IX., Vámház-körut 16. Budapest

SÁGI JÓZSEF
vendéglős
IX., Gát-utcza 8. Budapest

SIPOS FERENCZ
vendéglős
Dohány-utcza 38. Budapest

SAUER ISTVÁN
vasuti vendéglős
Zsolna

SZÜCS LAJOS
főpinczér
Várady-étterem Budapest

TILCSER JÁNOS
vendéglős
VIII., József-körut 9. Budapest

TINGL LAJOS
vendéglős
VIII., Sándor-tér Budapest

ULITS LŐRINCZ
kávéház-tulajdonos
V., Vigadó-tér Budapest

VÁRADY JÓZSEF
vendéglős
VI., Andrássy-ut 51. Bpest

VERBÓCZI LAJOS
vendéglős
IV., Városház-utcza 3. Budapest

VERSENDY GYULA ÉS TSA
vendéglős
VIII., József-körut 38. Budapest

WEHRMANN BÉLA
vendéglős
I., Lágymányos-utcza 3. Budapest

WALLNER SÁMUEL
vendéglő-kezelő
(Keleti pályaudvar) Budapest

WILBURGER KÁROLY
ipartársulati pénztáros
Budapest

WEBER TESTVÉREK
vendéglősök
Budapest

WERNER JÁNOS
vendéglős
Práter-utcza 57. Budapest

WURGLITS VILMOS
vendéglős

WATTERICH ARNOLD
czég
VII., Dohány-utcza 5. Budapest

ZIMMER FERENCZ
halászmester
Cs. és kir. udvari szállító Budapest

COGNAC CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
... Alapittatott 1884. ...

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

Szivesen megengedem, hogy ennek az is lehet az oka, hogy vendégünk megcsömörlött, az étlapnak verkliszerü megismétlődésétől, melylyel már torkig jóllakott, mert minden ételnek már előre ismeri az izét, gőzét és szagát és ebben soha semmi variatiót nem talál. Talán a szervezete is szinte ösztönszerüleg tiltakozik az ellen, hogy az étlapon mindig csak hust és megint hust és mindig csak ugyanazokat a husételeket találja. Tényleg, számos vendéglő étlapjára bizvást rá lehetne irni: »Menetrend, érvényes január 1-től mégis nem az itt a főbaj, mert ez csak lokális dolog, az ábrázolt jelenség azonban általános. Hanem az itt a baj, hogy az emberek nálunk általában helytelen időben, helytelen beosztással és főképen gyorsan esznek. Fizikai lehetetlenség az ételeket olyan gyorsan elkésziteni, sőt mi több, számtalanszor fizikai lehetetlenség még a kész ételeket is olyan gyorsan felszolgálni, mint amilyen gyorsan azt közönségünknek — sajnos — nagy része tőlünk türelmetlenül megköveteli. Sajnálatos ez a szokás nemcsak azért, mert ilyenformán nem lehet az ételeket kellő gonddal elkésziteni, hanem azért is, mert a kapkodva készült és kapkodva elfogyasztott étel magának a fogyasztónak sem válhatik egészségére.

Szerény véleményem szerint helytelen az étkezési beosztásunk is. Sajátságos, hogy ebben a nagy horderejü kérdésben a czivilizált nemzetek között nemcsak közös megállapodások, de még közös szokások sincsenek. A világ teremtése óta sok élettani élettani igazságra jöttek már rá az emberek, de teljes homályban maradt máig is az a kérdés, hogy tulajdonképen milyen étkezési rend és beosztás felel meg legjobban az ember ember egészségének. Ebben a kérdésben merőben ellentétesek a különféle nemzetek szokásai, sőt merőben ellentétesek maguknak az orvosoknak a véleményei is.

Különben beszéljenek a tények: az angol bőséges reggelit (Breakfast) eszik. Ilyenkor kedvelt ételei: a tojás, roston sült hal, különféle hideg és meleg sült, főtt és párolt husételek, piritott kenyér, vaj, méz, gyümölcsizek és kocsonyák, friss gyümölcsök, tejbe főtt zuzott bab (porridge), sült paradicsom, mindezekhez pedig — legalább két csészével — nyers tejre öntött forró teát iszik, általában rum nélkül, azután zsebrevág egy »sandwichtet« és megy a dolga után. Ezzel szemben mi magyarok általában egy csésze kávét vagy főtt tejet iszunk két iczi-piczi süteménynyel. Ezt kiegészíti a szerény tizórai. Az angol délebédje a »Lunch« rendszerint rövid, egy fogásból álló és gyakran csak hideg husétel. Mennyiségre — mondhatnám — egy gazdagabb tizórainak felel meg. Ezzel szemben mi magyarok a mód és lehetőség szerint gazdag és tartalmas ebédet eszünk. Az angol főétkezése este van. Rendszerint 7—8 óra között, azután az estebéd és lefekvés közötti időt szórakozással tölti el és közben sem testi, sém szellemi munkát nem végez. Ezzel szemben — mikép emlitettettem — a mi fő étkezésünk délben van, este pedig általában vacsora előtt szórakozunk, azután a délinél mérsékeltebb estebéd után, a lumpok kivételével, hamarosan lefekszünk. Az angol és franczia szinház és hangverseny előtt, mi azután szoktunk vacsorázni.

A késői vacsorázás nem egészséges, mert a legtöbb orvos azt tartja, hogy telt gyomorral lefeküdni káros, csak mellesleg jegyzem meg, hogy a szinház előtt és a szinház után étkező közönség között még izlés és felfogás dolgában is nagy különbség van. Tehát a test táplálása a léleknek máskép való táplálhatására is befolyással van. Gyönyörü szavakkal és mély lélektani megokolással mutatott rá erre a körülményre jeles irónk, Molnár Ferencz. Valamelyik mult évi »vasárnapi krónikájában« szóval ezen a téren is beigazolást nyert Brillat Savarinnak ismeretes mondása: a jóllakott ember más ember, mint az éhes ember.

Szerény meggyőződésem, hogy a mai középosztályunk életviszonyainak és egészségének jobban megfelelne az angol étkezési rend, mint a mienk.

(Folytatjuk.)

Boldog ujévet kivánunk

összes tisztelt vendéglős kartársainknak és barátainknak!

Adjon a jó Isten mindnyájunknak erőt, egészséget és boldogulást; iparunknak pedig előremenetelt és felvirágozást!

A budapesti vendéglősök kebeléből alakult

„Jóbarátok"-társasága.

NYILT-TÉR

A

SZÁNTÓI Savanyuviz

főraktára:

Péczely Antal

ásványviz-nagykereskedőnél

Budapest, II., Margit-körut 50-52

Telefon 40-97.

Az igen tisztelt vendéglős és szállodás uraknak ezuton is a legszivélyesebben kivánok

szerencsés és boldog ujesztendőt.

Schwarz Zsigmond

(volt gyöngyösi Visontamátra szőlőtelepi borérték. ügyv. igazgató)

szövetkezeti boreladási megbizott

BUDAPEST, VII.,

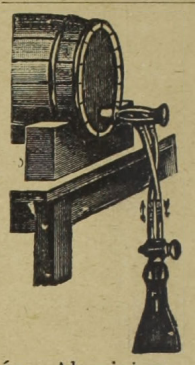
Damjanich-utca 38. fldsz. 4

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!



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.

Felhivás.



5 év óta fennálló papríkatermelő 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 kevetedjen hozzá. Azért felhivja nagyrabecsült vevőinek figyelmét, hogy b. rendelményüket direkt **Szegedébe küldjék.** A paprikakoszorus védjegyre ügyelni tessék. Czim:

BUKOR LAJOS, SZEGED, postafiók 114.

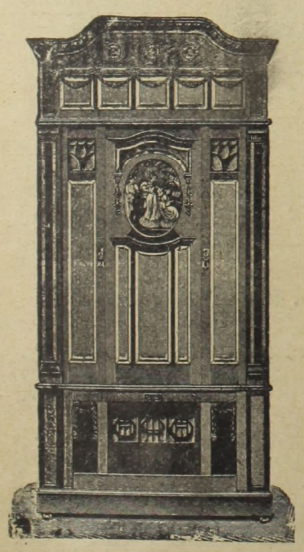
Van-e önnek rumja?

Javitsa meg „E. K. jegyü Olivin-rumarómával", melyből 100 literre 5 deka elegendő. 1 kg. ára teljesen bérmentve 44 korona.

EUGEN KARCZAG

Oilvin aetherikus olajgyára

Wien, IX., Nordbergstrasse 6—10.



MARTIN J. T. BUDAPEST

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója a LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET LEIPZIG

Városi raktár és eladási iroda: VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6. Telefon József 32—68.

MUSTÁR

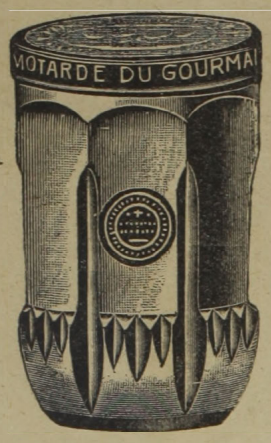
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

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 felvilágositássa 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.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



I rigyes 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)

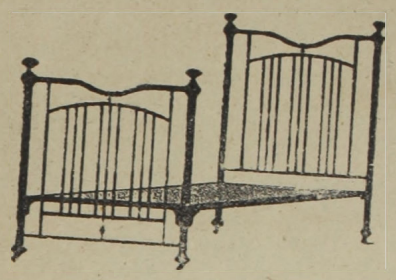
Szegedi paprika!

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 homlokzaton **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 földszini 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.

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 intelligenczia találkozóhelye. Érdeklődőknek felvilágositással szolgál alulirott tulajdonos:

Helfer Lőrincz, Kalocsa.



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

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
égvényes
SAVANYÚVIZ.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

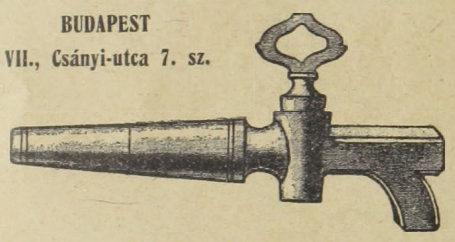
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

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 gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

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.



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.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Keresztény vendéglő

Hársfalva gyógyfürdőben

egy esetleg több évre **bérbeadó.**

Idény juniustól—szeptemberig.

Bér 1000 korona.

Bővebb felvilágositást nyujt: **Hársfalva gyógyfürdő igazgatósága Szolyva (Beregmegye.)**

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 kitűnő 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.

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.

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.**

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

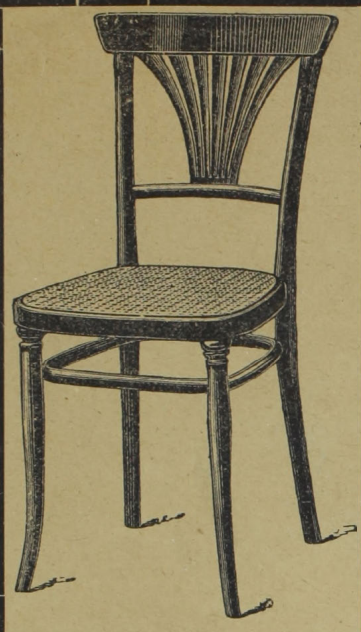
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

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.**

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“

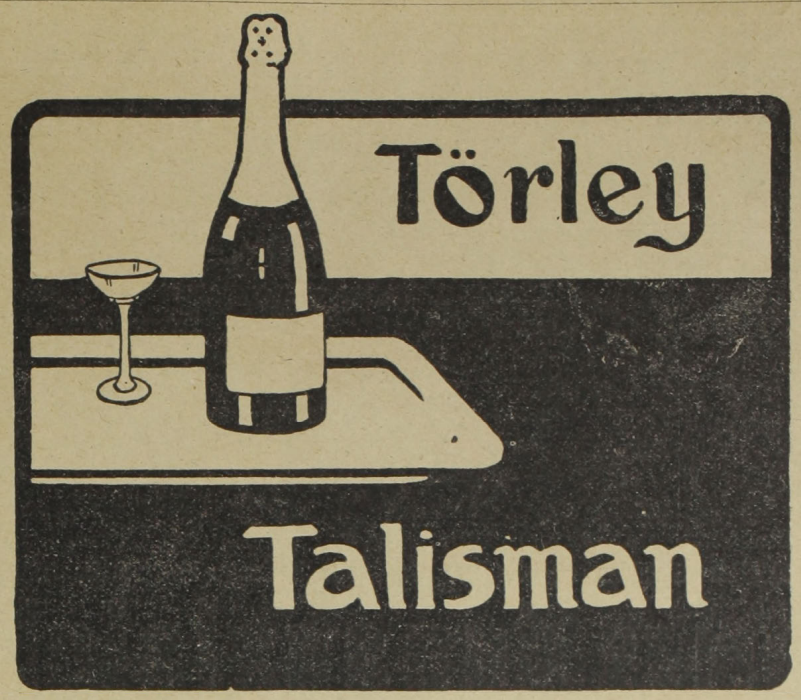
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

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.

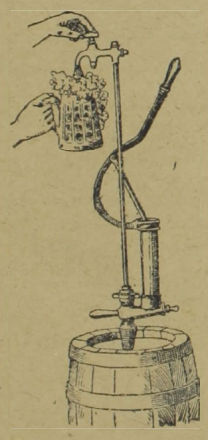
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.



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, 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.

„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.

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 rovatai 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.

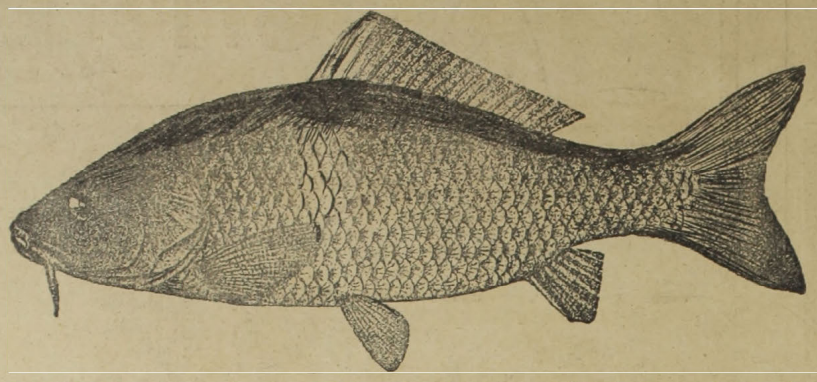
A lap előfizetési ára:
1 évre 16 korona. ½ évre 8 korona. ¼ évre 4 korona.

Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a

„Borászati Lapok“ kiadóhivatala

Budapest IX. kerület, Üllői-ut 25. szám.

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, 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.

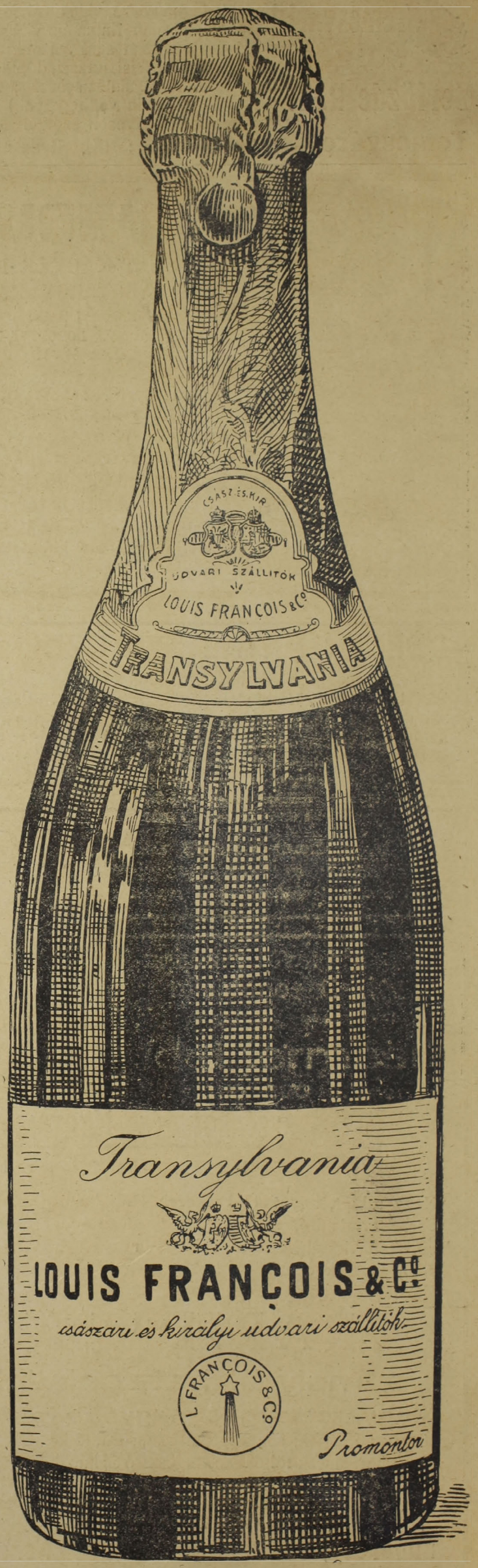
Szállitási osztály: 136—38.

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.

XXX-ik évfolyam. 2. szam. Budapest, 1914. 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 kávésok tulkapásai.

Igazságos hangok szólalnak meg ipartársulatunk Értesitője legutóbbi számában közölt »Vészfelhők« czimü czikkelyben. A nemes érvekkel megirott közérdekü czikkelyt vendéglős kartársaink érdekében mi is egész terjedelmében közre adjuk.

»Ugy vagyunk most iparunkkal, mint a gazda ember a mezőgazdaságával, mikor a jól megmunkált földtől jó termést várva, boldogan tekint az érni kezdő, kövér rengő kalászokra és gyönyörködve nézdegéli a sokat igérő kadar gerezdeket s lelkében jólétről és boldogságról álmodozik. És miközben igy elmereng egy jobb jövő látománya felett, észre sem veszi, hogy sürü sötétszürke felhők tornyosulnak az égen, hirtelen megered a jégeső s tönkreveri az egész termést és ő akkor sirra kesereg reménysége pusztulásán.

De neki, a gazdaembernek a természet e romboló munkája után is megmarad még mindig az a reménybeli vigasztalása, hogy az uj évbeli termésben esetleg kárpótlást talál a szenvedet veszteségekért.

Ámde azok a vészfelhők, melyek a vendéglősipar felett tornyosulnak, végveszedelemmel fenyegetik iparunkat.

De ezeknek ismertetésére már nem alkalmas a képletes leirás; elmondjuk tehát a száraz valót. Elmondjuk abban a feltevésben, hogy a vendéglősök azután az utolsó órában be fogják látni az egyesülés és összetartás szükségét, mert csak a vendéglősök zárt sorai tudnák visszaverni az ő létérdekük ellen készülő cselszövényt.

A kávésipartársulat ugyanis a régidők óta érvényben levő szabályrendelet olyan értelmü módositását, illetőleg kibővitését kérte a székesfőváros hatóságától, hogy annak alapján azután a kávésok levest és sültetket is felszolgálhassanak üzletükben.

És e kérelemben rejlik a cselszövény.

Mert ha a kávésok már eddig is, a törvény és szabályrendelet ellenére, tehát nyilt iparkihágás elkövetése által gyakorolták a vendéglősipart, akkor ezután ki fogja azt ellenőrizni, hogy csakis a szabályrendeletileg ujabban engedélyezendő, esetleg taxative felsorolt ételeket fogják üzletükben felszolgálni?

A kerületi előljáróságnak, mint elsőfoku iparhatóságnak nem áll módjában felügyeletet és ellenőrzést gyakorolni a felett, hogy a kávésok csakis a szabályrendeletileg ujabban engedélyezendő ételeket adják-e asztalra. A rendőrségnek pedig ez a dolog egyáltalában nem képezi feladatát és igy a vendéglősipar teljesen a kávésok prédájául esnék.

A kávésok kérelme tehát az önálló vendéglősipar végveszedelmét jelenti.

És habár nem hihetjük, hogy a székesfőváros hatósága is mindenáron favorizálni akarná a kávésipart, és honorálná a kávésok minden jogalapot nélkülöző vérmes kivánságát, mikor ezáltal romlásba, pusztulásba döntene egy ősrégi önálló iparágat: a vendéglősipart és tönkrejuttatna ezer meg ezer tisztes adófizető polgárt családostul, mégis rendkivül aggodalmas iparunk helyzete, mert a kávésok a közönségre apellálnak, mert egyrészt arra hivatkoznak, hogy a közönség érdekében cselekszenek, másrészt azzal érvelnek, hogy az orvosok esti fogyasztásra mindenkinek csak könnyü kávéházi ételeket ajánlanak, és ezzel az érveléssel tévedésbe ejtik magát a hatóságot is.

Pedig itt a kávésok önmagukkal jutnak ellentétbe és akaratlanul is elárulják végczéljukat.

Mert ha az orvosok a könnyü kávéházi eledeleket (ezek alatt pedig csakis tojást vajat, sajtot, hideg felvágottat, sonkát, stb. érthetünk) ajánlják vacsorára, hát akkor minek tülekednek ők annyira a vendéglői ételek árusitási jogáért?

Megmondjuk azt is: az üzleti telhetetlenség ragadja el őket és száguld velük, viszi őket a tilosba, mert a székesfőváros hatósága még nem is döntött kérelmük fölött, máris majdnem minden kávés engedély nélkül folytatja a vendéglősipart.

Kérdjük tehát, tisztességes versengés-e ez?

A közönség érdekének nagyhangu emlegetése csak álszenteskedés, mert a közönség a kávéházba kávézni, dohányozni, ujságot olvasni, kártyázni, billiárdozni, sakkozni, dominozni, szóval szórakozni, nem pedig étkezni jár és jóizlésü ember nem is kér a tüzilegény főztjéből. Konyhával pedig és szakácscsal a kávéházak nincsenek ellátva.

A kérelem igazi czélja tehát: rendkivüli, kivételes privilegiumok a kávésiparnak, ha mindjárt egy másik érdemes és ősrégi iparág romjain keresztül is: korlátlan üzletkör, amilyennel egyetlen más iparág sem bir, mert egyik sem gyakorolhatja a másikét büntetlenül; azontul teljes mentesség a záróra alól, vagyis valóságos szabadalmazott ipar!

Ez a legnagyobb igazságtalanság lenne s ennek előmozditása nem képezheti a hatóság feladatát. Maradjon a kávéház ami eddig volt: szórakozási hely.

Igen ám, de hogy ezt elérhessük, a hatóságnak látni kell, hogy a vendéglősök ebben a kérdésben egyetértenek, összeforrnak és készek létérdekükért elszántságra is. Lássuk tehát a kartársakat. A budai ipartársulat és a kisvendéglősök ipartársulata hol késnek az éji homályban?

Fel-fel a küzdelemre, ütött az utolsó óra, sietnünk kell, hogy le késsünk a térről.

Ezzel zárjuk az ó évet és ez legyen jelszavunk az uj év hajnalán.

A másik vészfelhőt a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarának a »Café-Restaurant« elnevezésü, uj iparág enge-

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

délyezése és meghonositása tárgyában a kereskedelemügyi miniszterhez intézett előterjesztése képezi iparunkra nézve.

Szerencsénkre ez a szándék csak törvényhozási uton lenne keresztülvihető, mert az ipartörvény 10-ik §-a az engedélyhez kötött iparágakat taxative állapitja meg s a kormányhatóságnak nem ad felhatalmazást arra, hogy e lajstromot, ugy mint a képesitéshez és telepengedélyhez kötött iparágaknál, a felmerülő szükséghez képest kibővithesse.

Az állami italmérési jövedékről szóló 1899. évi XXV. t. cz. 6-ik §-a szerint pedig korlátlan kimérési engedély kávéházra ki nem adható; és igy ezen uj tipusu iparág keletkezése csakis az idézett két törvényczikk módositásával volna lehetséges, ami ezt az ügyet, azt hisszük egyelőre elódázza. Ha pedig egykor ez is aktuális lesz, akkor azért kell majd sikra szállnunk, hogy ősi szerzett jogaink megtartása mellett az uj iparágnak nyujtandó kedvezményeket, ugymint a záróóra mentességet, saját iparunk számára is megszerezzük.

Vagyis: ha lesz majd Café-Restaurant, akkor legyen Restaurant-Café is.

Igy hazza ezt magával az igazság. A vesztes felek még igy is mi leszünk, de legalább nem minden rekompenzátió nélkül.

Gróf Tisza István

b. u. é. k.

Levelet hozott uj év reggelén a nagykőrösi posta, irja a »Nagykőrös és Vidéke«.

Gyászkeretes a levél. Egyik oldalán ez áll:

Magyar kir. miniszterelnök.

A másik oldalán, ahol a 10 filléres bélyeg van a felső jobb sarokban, ez az irás olvasható:

Bónis Gyula
czigányprimás
Nagykőrös.

A boriték belsejében gyászkeretes névjegy, rajta: Gróf Tisza István, lennt a bal sarkon b. u. é. k.

Igénytelen, csekély kis valami, mégis roppantul érdekes. Érdekes, mert jellemző, érdekes, mert korképet varázsol elénk a visszaemlékezés.

Magyarázata e levélnek, ennek a névjegynek rövid. Mindössze ennyi:

Bónis Gyula itteni czigányprimás karácsony másodnapjára levelet irt és küldött Buda várába Tisza István grófnak, névnapi üdvözlés volt benne és némi emlékeztető a régi jó időkre, amikor Bónis még nagyváradi czigány volt és muzsikája mellett vigadott Bihar vármegye uri társasága, köztük az öreg Kegyelmes ur (Tisza Kálmán) és a mostani Kegyelmes ur (Tisza István) gróf).

Ezt az Istvánnapi megemlékezést köszöni meg Tisza István gróf, aki mellesleg Magyarország miniszterelnöke!

Uri gavallér vonás. Mintha demokrata ize is volna az eljárásnak. Mert mégis csak van némi különbség a miniszterelnök és a czigányprimás között. De a különbséget áthidalja az uri felfogás.

Az ország gondjai közepette bizonnyal jól eshetett a mi miniszterelnökünknek — akitől tán azt az egyet még se lehet elvitatni, hogy magyar és magyar ur — mikor névnapján az egyszerü czigány üdvözlő sorait olvassa. És ezek a sorok oda hozták, iróasztalához szállitották a negyedszázad előtti szebb idők némely részletét, emlékezetét.

Mikor Dula Miklós bandája zengett 30 év előtt Nagyváradon a Zöldfa és a Fekete Sas étkező termében, utána Hamza Miklós, majd Pócsi Laczi és Bónis Gyula bandája következett!

Pócsi Laczi és Bónis Gyula volt az »öreg generális« kedvelt bandája. (Ahogy Tisza Kálmánt akkortájt nevezték.) Nem egyszer muzsikáltak a fiuk a főispánok, alispánok és a megyei urak házánál a fényes, az előkelő társaságok előtt, de kihivták a bandát többször Gesztre is, abba a typikus magyar nagyuri egyszerü kastélyba, melyben Tisza Kálmán volt a házi ur, Pista, Kálmán és Lajos urfiak a fiatal tánczos mulató gavallérok...

Ezt a negyedszázad előtti emléket ujitotta föl Tisza István grófnál Bónis Gyula, a mostani nagykőrösi primás névnapi üdvözlő levele, s ezt a figyelmet köszönte meg ennek az egyszerü embernek a hatalmas miniszterelnök — Tisza István gróf!

Magyarázza, értelmezze ezt az eljárást kiki a maga felfogása, izlése és lelki berendezése szerint...

A hamis dalmát borok ügye Magyarországon.

A dalmát borkereskedők egy év óta óriási mennyiségü hamis borral árasztják el Magyarországot és most a magyar hatóságokat azzal vádolják, hogy az osztrák 1907. évi bortörvény intézkedéseit hatóságaink nem veszik figyelembe, — hanem amint azt mindenki természetesnek találja — a magyar 1908. évi XXVII. t.-cz. értelmében járnak el a nálunk forgalomba kerülő borok megitélésénél. Maguk a dalmátok is beismerték, hogy az ugynevezett törköly- vagy feltalálója után Petiot-bornak nevezett ital nagy mértékben készittetett, holott ezt az osztrák törvény is határozottan tiltja.

Ezeket a borokat 1912. deczembertől kezdve nagy mértékben szállitották Magyarországba és tekintettel az 1912. évi savanyu bortermésre, lágyabb borokra a borkereskedelemnek szüksége lévén olcsó áron kinálták, aminek következménye az volt, hogy a magyar bor árát 10—20 koronáig leszoritották. Az óvatos magyar borkereskedők azonban csak hamar rájöttek arra, hogy a szállitott borok hamisitottak, amennyiben a magyar vegyészek a szállitmányokat nem ritkán a magyar törvény értelmében kifogásolták.

Borkereskedőink csakhamar felismerték a veszélyt és a földmüvelésügyii miniszterium illetékes hatóságának figyelmét felhivták a nagymértékü hamisitott borokra, midőn a hivatalos lépések megtétettek és a budapesti állandó borvizsgáló-bizottság sok esetben konstatálta, hogy a kereskedők feljelentései nagyon megokoltak, mert nemcsak a Fiuméban fekvő borkészletből vett hamis mintákat találta hamisitottnak a borvizsgáló-bizottság, hanem már az ország különböző vasuti állomásaira érkezett küldemények átvételét is megtagadták, mert az ezekből vett mintákat a vegykisérleti állomások szintén törkölyboroknak minősitették és feljelentést tettek az illetékes hatóságoknál, melynek eredménye az volt, hogy a vett hivatalos mintákat az állandó borvizsgálóbizottság is több izben hamisitottnak nyilvánitotta.

A dalmátok igen jól tudták, hogy Magyarországnak a vörös dalmát borokra állandóan szüksége van és az 1912. évi bortermés minősége ráutalta a kereskedőket a kevesebb savtartalommal biró dalmát borokra, de ugyancsak ki akarták használni a kényszerhelyzetet, sőt támogatták őket a dalmát hivatalos körök is, szemet hunyván a hamisitások előtt, melyet olasz és görög törköly importálásával nagy mértékben üztek. Igazolta a hamisitást különösen a Dalmácziába bevitt nagymennyiségü czukor.

A magyar szakemberek és hatóságok csak kötelességüket teljesitették, midőn a hamisitók ellen eljártak, mert ha mind az a hamisitott bor, melyet Magyarországon szakemberek kifogásoltak, forgalomba kerül, a legelőkelőbb magyar czégeket borhamisitásért itélték volna el.

Az érdem első sorban az óvatos magyar borkereskedelmet illeti, amely megtanulta a közelmultból azt, hogy a borok vételénél kellő óvatossággal járjon el és ne bünhődjék olyan cselekményért amelyet az eladó követett el. A helyzet nagyon furcsa, mert ha akadt kereskedő, aki jól megfizetett áruját megvizsgálni elmulasztotta és dalmát bor a legjobb hiszemben került a pinczéjébe, a hatóság pedig, mint azt a bortörvény elő is irja, vizsgálatot, tartott, akkor bizony a magyar borkereskedőt borhamisitásért elitélték.

Különösen kiemelendő az a körülmény, hogy eleinte a dalmátok csaknem erőszakosan léptek fel és a szállitott áru átvételét megtagadó kereskedőt nem akarták komolyan venni és pressziót gyakoroltak a becsületét féltékenyen őrző borkereskedőre, sőt perrel fenyegették meg, s tényleg Demokles kardjaként lebegett a veszély a magyar polgár feje felett, hogy a már vasuti állomásra érkezett és ott heverő hamis bor áráért Dalmácziában őket beperlik és a spalatói állami vegykisérleti állomás téves borvizsgálati bizonyitványa alapján őt elitélik annak ellenére, hogy a magyar vegyész és a budapesti állandó borvizsgáló-bizottság itélete szerint a bort forgalomba hozni nálunk tilos és büntetendő.

Eleinte csakugyan nagy magyar cégek kaptak felszólitást a rendelkezésre bocsátott borszállitmány értékének kifizetésére, de érezvén a dalmátok, hogy — vaj van a fejükön, — a perig egy esetben sem jutott el a fenyegetés, hanem vagy bevárták a hivatalos eljárást, a legtöbb esetben azonban hamarosan visszavitték boraikat.

Az édes dalmát borokkal is sok visszaélés történt, mert a dalmátok szeme előtt mindig az 1907. évi osztrák bortörvény 4. §-a lebegett, melynek értelmében édesbor-

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.

készités czukor hozzáadással megengedtetett, ellentétben a magyar bortörvényhez kiadott 112,000/908. számu végrehajtási rendelet 33. §-ával, mely szerint »az egyenlő elbánás elve nem engedi meg, hogy olyan italok, melyeknek előállitása nálunk tiltva van, más államokból kerüljenek hozzánk forgalomba, illetőleg a külföldi származásu italok a hazai termékeknél kedvezőbb elbánásban, illetőleg enyhébb elbirálásban részesüljenek.«

A külföldi csemegeborok, melyek egyes bortermelő országok különlegességeit alkotják s a világpiaczon ilyeneknek el is ismertettek, nálunk is forgalomba hozhatók és a dalmátoknak must befőzése által készült édes vörösborai is ilyennek tekintendők, de a hozzánk importált édes vörösborok tulnyomó része czukor hozzáadással készült, a mi nálunk megengedve nincs és az ilyen bort a magyar törvény értelmében hamisitottnak kell tekinteni.

Az országban több helyen, kereskedőnél és korcsmárosnál vett ilyen dalmát édes borból, mely czukorral készült, hivatalos mintát is vettek és az illetőket elitélték oly cselekményért ,melyet el sem követtek, bizván abban, hogy a dalmátok édes borai természetes összetételüek.

A fiumei borkereskedők és az osztrák ipartanács ülésein felmerült ama panaszok, hogy a magyar vegyészek, valamint illetékes hatóságaink a dalmát bort üldöznék és annak behozatala elé akadályt gördítenek, semmiféle alappal nem birnak, mert a magyar bortörvényt ugy a belföldi, mint a külföldiekkel szemben egyforma szigorral végrehajtani törekedtek, sőt tudomásunk van arról, hogy a budapesti állandó borvizsgáló bizottság és vegyészeink a petitborok megitélésénél nagyon is enyhe mértéket alkalmaztak és több esetben kétes bort nem kifogásoltak. Nem tulzunk, ha azt állitjuk, hogy a magyar borral szemben szigorubb mértéket alkalmaznak.

Az osztrák ipartanács ülésén egy szót sem szóltak a szónokló urak arról, hogy a dalmát borokat a bécsi állami vegykisérleti állomások is kifogásoltak.

Az osztrák ipartanács legutóbbi állásfoglalása oda irányul, hogy a dalmát boroknak Magyarországba való bevitele tekintetében fölmerülő nehézségeket elháritsa. A tanács tagjai nagyon rosszul vannak informálva, mert a magyar hatóságok semmiféle nehézségeket nem gördítenek a dalmát borok behozatala elé, hiszen erre az egalizáláshoz a magyar borkereskedőknek szüksége van.

Igen helyesen járnak el, midőn sem az osztrák, sem a magyar bortörvénynek meg nem felelő hamisitott borokat kifogásolják. Ez csak nem mondható üldözésnek.

Ha a dalmát bort magánvegyész vagy állami állomás megvizsgál és jónak talál, akkor a borkereskedő örömmel veszi át a szállitmányt, de mint a gyakorlat mutatja, a spalatói állami vegykisérleti állomás vizsgálati adatai semmiképp sem fedik a valót, mert a magyar vegyész csaknem minden adata a bor hamisitott voltát árulja el és sok esetben az osztrák vegykisérleti állomások is a spalatói felmutatott vizsgálati adatokat éppen nem fedezték, de nem is fedezhették, mert ma már a borászati chémia kétséget kizárólag meg tudja állapitani, ha hamis borról van szó.

Aki pedig a dalmát hamisborok üldözése miatt retorzióról mer beszélni, annak azt ajánlanánk, ha venne magának fáradságot és tanulmányozza a magyarországi élelmiszertörvénykezés és az erre vonatkozó itéleteket, melyek nagyon is gyakran igazolják, hogy Ausztriából behozott hamisitott élelmiszerekért a magyar kereskedőt büntetik meg.

A magyar bortermelőknek és kereskedőknek semmi kifogásuk sincs az Ausztriába kivitt borok rendszeres vizsgálata ellen, hiszen ezt gondos osztrák borvevőink eddig is megtették és biztos tudomásunk van arról, hogy évek óta talán egy-két esetben emeltek panaszt osztrák vegyészek a kiszállitott magyar borok ellen, ellentétben a hamis dalmát borokkal, melyeket minden vegyész, legyen az osztrák vagy magyar, egyaránt gyakran kifogásolt. Jöjjön tehát a szigoru ellenőrzés, de ha a magyar természetes bor ellen tarifális intézkedéseket akarnak Ausztriába tenni, akkor ez jogtalannak tekintendő és hisszük, hogy a borhamisitóknak még nincs ily nagy hatalmuk és a komoly kormánykörök ellenállásán e törekvésük kudarczot fog vallani.

A közös vámterületen levő különféle intézkedéseknek még mindig a magyarok itták meg a levét és az első eset, hogy a dalmát borhamisitásoknál az osztrákok jajdulnak fel Ez a körülmény talán hozzá fog járulni ahhoz, hogy a közös vámterületen egyforma törvényes intézkedéseket létesitsünk, amire Magyarország már régóta áhitozik, mert ha már egymásra vagyunk utalva, akkor egyenlő mértékkel is oszszuk az igazságot. Ha ezt elérjük, akkor Magyarországon a hamisitások mérlegét is jelentékenyen javunkra billentjük. (P. H.)

A vendéglősök menedékháza.

Ujabban Kneffel Béla kiskunfélegyházai szállodatulajdonos, lapunk jeles munkatársa járult 500 koronával a menedékház megvalósitásának ügyéhez, melyet a következő levél kiséretében küldött be ipartársulatunkhoz:

Nagyságos Glück Frigyes szállodás urnak, a »Ferencz József« rend, a porosz kir. »Korona« rend lovagja stb. a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok« ipartársulatának; valamint a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségének« elnöke Budapest. A karácsonyi szent ünnepek küszöbén, amely ünnepi alkalommal az öröm és bánat karöltve jár, boldogan ünneplő lelkemnek rezgő fátyolán át az élet mostoháira gondolok. Oh bár jönne el nékik is egy boldog karácsony ünnepe, a megértésnek és szeretetnek e magasztos napja, hogy sorsukkal megbékélve, háborgó lelküknek megtért nyugalmával áldhassák az igazságos Istent, aki szegénynek, gazdagnak, boldognak, boldogtalannak, minden igaz hivőnek és minden megtérő bünösnek vezérlő, szerető s gondviselő atyja.

E szép karácsonynak, a szeretet ünnepének emlékére mellékelek a létesitendő vendéglős menhely alapjára 400.— és az elaggott munkaképtelen pinczérek segélyezésére 100 k-t.

Isten áldása iparunkon!

Az ipartársulat elnöksége ezen adományt a következő levélben köszönte meg:

Igen tisztelt Kartárs ur!

Nemesen érző szivének sugallatát követve Ön a karácsonyi ünnepek alkalmából 400 koronát küldött a menedékház alapra és 100 koronát a munkánélküliek segélyezésére.

Ipartársulatunk nevében mindkét adományáért hálás köszönetünket nyilvánitjuk és a beküldött pénzt a megjelölt czélra forditandjuk.

Adományához kapcsolt szép gondolatai csak fokozzák azon forró óhajtásunkat:

adja Isten, hogy a vendéglős ipart egykor csupa Önhöz hasonló, müvelt lelkületü kartársak müveljék és akkor lesz a vendéglős-ipar első valamennyi között.

Boldog ünnepeket.

Kartársi üdvözlettel Glück Frigyes elnök.

CSARNOK.

Királyi vendégfogadó.

Az angol király a legszigorubban megőrzött inkognitóban szokott Párisban tartózkodni. Fogadóba száll az igaz, de azután igazi királyi vendégfogadóba. A Vendome téren, ahol Napoleon érczoszlopa emelkedik, van a világ legelegánsabb városának legelegánsabb szállodája, a Bristol-hotél. Itt foglal el az angol király ő felsége és kiséretə 12 szobát, melyek közül három szalon, kettő étterem, hét hálószoba. A nagy szalon empire stylü, a többi szoba XV. és XVI. Lajos styiljében van butorozva. Morlock ur, a hotel igazgatója, angol származásu, de már 35 éve él Párisban. Ha ujságirók keresik fel, mindig büszkén sorolja el azokat a fejedelmi személyeket, akik házát megtiszteltek azzal, hogy gyakrabban is fölkeresték. I. Lipót belga király, a most uralkodó II. Lipót apja, nyitotta meg a sort. izmail pasa, Egyptom

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.

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.

alkirálya, követte őt. Lassankint odaszoktak az osztrák főherczegek, az orosz nagyherczegek, az angol uralkodóház tagjai, Portugália exkirálya, továbbá a spanyol anyakirályné szintén gyakori vendégei a Hotel Bristolnak. Erzsébet magyar, Németalföld királynéja, a most uralkodó Vilma királyné is sokszor lakott a szállodában. 1870-ben királynő nagyanyja, itt fogadta III. Napoleon császár látogatását. Ideszállt több izben II. Miklós czár még trónörökös korában. De legtöbbször a walesi herczeg, a mostni angol király, vette igénybe a Bristol szállodát. Morlock ur nyelve még most is rájár a walesi herczeg czimzésre. A fejedelem oly egyszerü, nyájas, párisias volt mindig, hogy a szálló személyzete egészen elfelejtette uralkodó voltát és ugy bánt vele, mint valami telivér párisi arisztokrtával. A Bristol hotelt 1816-ban nyitották meg és azóta mindig kedvelt szállodája volt az idegen fejedelmi személyeknek; bár semmi hivatalos jellege nincsen, mégis külön helyisége van a rendőri szolgálat részére, hogy a szállóban tartózkodó előkelőségek biztonságáról gondoskodjanak. Érdekes, hogy az angol király sohasem nagykövete utján irja a rendelést, hanem egyenesen Morlock urat értesiti, aki azután világgal ékesiti előkelő vendége lakosztályát, de csak az első napon. Azontul erről mindig a franczia külügyminiszter gondoskodik. Azt mondanunk sem kell, hogy a szálloda árai is fejedelmiek — azaz hogy csk fejedelmek képesek azoknak a megfizetésére.

Kihalóban a női szépség.

Nem mi mondjuk, hanem előkelő és jónevü angol és amerikai orvosok állitják, hogy az ideális női szépség kihalóban van és ha hihetünk az erre vonatkozó jósolgatásoknak, akkor néhány évtized multán csak a muzeumokban és a magán képgyüjteményekben az ott levő élettelen képeken találjuk meg az igazi és ideális női szépséget, mig ellenben az életben csak nőket találunk, akik azonban nem fognak birni azokkal a vonásokkal, formákkkal és bájjal, ami a férfiak vérét hevili és a sziveket gyorsabb dobogásra birja. Az angol és amerikai tudós orvosok pedig ezért a fenyegető veszedelemért a tulzásba vitt sportszenvedélyt okolják, amely már soha el nem képzelt arányokat öltött s a női világot is teljesen rabjává tette, ugy hogy ma már csak a karcsu szögletes és férfiasan szikár női alakot részesitik előnyben a gömbölyü és simulékony, telt idomokkal szemben, holott valamikor enélkül az igazi szép női alakot el se tudtak volna képzelni. Nincs semmi becse ma már az egészségtől duzzadó, rózsás arczszinnek sem és a nők manapság minden védelem nélkül teszik ki az arczukat a nap égető hevének, vagy a zimankós hideg szélnek. Ezeknek a naptól megbarnitott női arczoknak a szabad levegő, a sport és a játék — elrabolja a nőies lágyságát, aminek a helyébe a határozottság és a férfiasan durva akaraterő kifejezése ül; sőt vannak már nők, a kiknek a hangjuk is erősebb, mélyebb és határozottabb, — vagyis a női nem már átalakulásban van, ez az átalakulás pedig határozottan a nőiesség és a női szépség rovására megy végbe.

Bizonyos vagy legalább is közelfekvő föltevés, hogy ezt a változást s az egykori női ideál átalakulását nemcsak, vagy legalább nem egyedül a sportszenvedély megnövekedése idézte elő. Mindenesetre nagy szerepet játszott ebben ami modern korunk szabadság után áhitozó szociális irányzata és a szükség, ami a nőt valósággal kiüzi a szük családi körből és oda állitja a munka és az élet küzdőterére. És a bájos, gyöngéd és elragadó ideális női szépségből eközben egy erőteljes és öntudatos, de főként egészséges lény alakult és fejlődött ki, akiben a mai modern embernek teljk legalább is annyi öröme, amint tellett apáinknak a szobából ki se mozduló s üvegházi virágéletet élő rokoko kisasszonyokban.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

A gyomor müködése is egyenletesebb volna. Mert hiszen a mi két nagyobb étkezésünk közül vacsorától a másnapi ebédig 16 óra telik el. (Délután 2 óráig dolgozó hivatalnok embernél még ennél is több.) Emellett dus ebédünket már néhány óra mulva a vacsora követi. (Pl. hivatalnok embernél 3—9 között csak hat óra telik el.) Ezzel szemben az angolok bővebb reggeli és vacsorája 12—12 órai időközben követi egymást, tehát a gyomor megterhelése és igy annak munkája egyenletesebb lesz.

Az a körülmény, hogy az angolok mégis igen sok beteget szállitanak Karlsbadba és Marienbadba, távolról sem az étkezési rendben, hanem csakis abban leli magyarázatát, hogy ők is tulnyomóan sok hust esznek. Talán még többet, mint mi.

Az ajánlott angol étkezési időrend nemcsak a gyomor egyenletesebb megterhelését, hanem az elfogyasztott ételek tökéletesebb megemészthetőségét is lehetővé tenné. Az ételek emésztési idejére vonatkozólag teljes határozottsággal kimondhatjuk az igazságot, hogy ha csak annyi egészséges és változatos ételt fogyasztunk el, amennyi a táplálkozási egyensuly fentartásához szükséges és elegendő, akkor egészséges gyomor mellett az ebéd és vacsora közötti idő bőségesen elégséges arra, hogy az elfogyasztott ételek a gyomorból megemésztve távozzanak. Ez az igazság minden e tárgyról irott szakmunkában található emészétési tabellákból kétségtelenül megállapitható.

Ha tehát valaki csak annyit eszik, amennyire szervezetének szüksége van és mégis emésztési zavarokban szenved, az beteg ember, akinek további étrendjét az orvos a betegség természetéhez képest fogja megállapitani. Csak futólag jegyzem meg, hogy minden étel (még a főzelék és tésztafélék is) ha sok zsirban készitjük el azokat, sokkal nehezebben emészthetők, mintha soványabban készülnek. Ugyanez a különbség kövér és sovány husok között is. A fiatal állatok fehér husából készitett ételek általában könnyen, a gombafélékből készitettek nehezebben emészthetők. Ugyanez a különbség a zöld és száraz főzelékek között is stb. Az emésztési idő egy és hat óra között változik.

E kérdés behatóbb tárgyalása igen messzire vezet, de az előrebocsátott oknál fogva nem a vendéglői, hanem a diétikus konyha körébe tartozik. A vendéglői konyha nem az, de képzett szakácsok kezében az is lehet. Emberbaráti, nemes munkát végezne, aki a közélelmezés keretén belül nálunk is lehetővé tenné olyan helyiségek létesitését, melyekben a vendéglői élelmezésre szorult, de különben diétikus étkezésre utalt egyének (és ilyen nagyon sok van!) orvosi előirás szerint kapnák meg a gyógyulásukhoz szükséges tápszereket, éppen ugy, mint a patikában az orvosságot.

Lássuk ezek után, hogy hogyan kell táplálkoznunk, hogy erőink egyensulyban maradjanak és legfőbb kincsünk: az egészségünk fel ne billenjen. Milyen tehát az összefüggés az élet és táplálkozás között!? Brillat Savarin és vele együtt számos jó ismerősünk azt tartja: »az ember nem azért él, hogy egyék, hanem azért, hogy jól egyék«.

Egy sokat idézett komoly filozófus azt tartja, hogy »nem azért élünk, hogy együnk, hanem azért eszünk, hogy éljünk«.

Az életbuvárok pedig azt tanitják, hogy: »nem abból élünk, amit megeszünk, hanem abból, amit megemésztünk«.

(Folyt. köv.)

Társas reggelik.

Január 23-ikán: Mitrovátz Adolf vendéglőjében (VII., Dohány-utcza 20.).

Január 30-ikán: Putnoki István vendéglőjében (VIII., József-utcza 26.).

Február 6-ikán: Palkovits Ede éttermében (»Angol királynő«-szálló).

Február 13-ikán: Frenreisz István éttermében (VIII., József-körut 52.).

Február 20-ikán: Oláh-Gyárfás Mihály éttermében (»Gambrinus«, VII., Erzsébet-körut 27.).

Február 27-ikén: Fludorovits István vendéglőjében (IV., Irányi-utcza 17.).

Márczius 6-ikán: Kittner Mihály éttermében (VII., Rákóczi-ut 58., »Metropol«-szálloda).

„Jó barátok“ összejövetelei:

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-utcza 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 szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

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

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.

KÜLÖNFÉLÉK.

A mi bálunk. Ipartársulatunk a régi szokáshoz hiven, idei zártkörü tánczvigalmát előreláthatólag márczius 18-ikán tartja meg. A bálrendező-bizottság már megalakult, melynek elnöke Kittner Mihály agilis kartársunk, a »Metropol« szálloda derék bérlője lett. Ismerve Kittner Mihály ügybuzgóságát, mellette a régi gárda és az ifjabb kartársak lelkes tevékenységét, a bál sikerét már előre biztositva látjuk.

A bálanyai tisztséget Glück Erős Jánosné urnő vállalta el. Alelnökök lettek Gundel Károly, Holub Rezső és Kővári Jenő. Czigánybiró: Waltz György lett. Jegyek kapható ipartársulat irodájában IX., Lónyay-utcza 22. sz. és Kittner Mihály bálelnöknél »Metropol« szálloda.

Vendéglő-átvétel. Kőbányán a Belső jászberényi-ut 12. szám alatt levő vendéglőt Fekete Lajostól Leyrer János vendéglős kartársunk, ki az utóbbi időben bornagykereskedéssel foglalkozott, vette meg. Leyrer János jóhirneve elég biztositék, hogy uj üzlete gyorsan virágzásnak induljon. Kedves neje a ritka, példás gazdaasszony jó konyhájával, ő maga pedig jó boraival hamarosan fellenditik uj üzletüket.

A »Jóbarátok« köréből. A budapesti vendéglősök kebeléből alakult »Jóbarátok« legutóbbi összejöveteleiket az elmult év végén Palády László vendéglőjében tartották meg, melyen a tagok nagyszámmal voltak jelen. Ez alkalommal Sági József inditványt tett a pálinkások nyitási engedélye tárgyában; javasolta, hogy a jóbarátok-társasága minden eszközzel odahasson, hogy a vendéglősök reggeli nyitási engedélye körül a vendéglősökre a pálinkamérők versenye által veszély ne háramoljék. A jelenvoltak Mohos Ferencz elnök abbeli kijelentését, hogy ez ügyben mindent elkövetni fog, köszönettel vették az életrevaló inditványt. A folyó évi első összejövetel Mohos Ferencz elnök vendéglőjében nagyszámmal megjelent tagok résztvételével lett megtartva. Ez alkalommal Verbőczi Lajos inditványára Krist Károly társasági tagnak 200 korona segélyt szavaztak meg. A jelenvoltak közül néhányan helytelen dolognak minősitették azt az eljárást, hogy mig a segély megszavazása iránt tárgyalás folyt, a segélyre szoruló Krist Károly a tagok között kártyázott s éppen akkor mondott be egy »rekontrát«, mikor részére a segélyt megszavazták. Ebben talán igazuk is lehet, mert az egész világon az van gyakorlatban, hogy az illető, kinek ügyét tárgyalják, a tárgyalás időtartamára kivonul a teremből s erre az elnöknek joga is van utasitani az illetőt, mert bizony sokaknak kellemetlen az illető jelenlétében ellenvéleményt hangoztatni. Különben az ilyen adományok hovafordításáról évenként egyszer egy nagyértekezlet, vagy összejövetel határozhatna, mely összejövetel napirendjét a tagokkal előre tudatni kellene. A legutóbbi összejövetel Moós György kartársunk vendéglőjében tartatott meg. Itt is igen nagyszámmal jelentek meg a tagok. Örvendetesen jelenthetjük, hogy a »Jóbarátok« társasága az utóbbi időben igen jelentékenyen gyarapodott. Segitse az Isten őket!

Mint sajnálattal értesülünk, a legutóbbi összejövetelen Mohos Ferencz, a társaság derék, ügybuzgó elnöke leköszönt elnöki tisztségéről, a jelenvoltak azonban nem fogadván el leköszönését, 14 napi halasztást adtak a meggondolásra. Mohos Ferencz higgadtsága, értelmisége és ügyszeretete méltó elnökké predesztinálta őt s valóban veszteség lenne a társaságra, ha elhatározásához csakugyan ragaszkodna. Az esetre, ha csakugyan visszavonulna, ugy a tagok nagyrésze Sági József személyében óhajtaná az uj elnököt, mint aki az alapitók egyike, jó szónok és lelkes hive a jóbarátok táborának.

Halálozások. Előry Tivadar földbirtokos, a koronás arany érdemkereszt birtokosa, az »Erdélyi Pinczeegylet« érdemdus titkára, a kolozsvári borvizsgáló bizottságnak tevékeny tagja folyó hó 6-án életének 71. évében Kolozsvárott elhunyt. A megboldogult a királyhágóntuli országrész borászatának fejlődése körül igen jeles és maradandó érdemeket szerzett és különösen az Erdélyi Pinczeegyletnek a mult század végén tapasztalt nagy fellendülése főleg neki volt tulajdonitható. — Hitzinger József budapesti Döbrentey-téri vendéglős, ki nem régen steigerolta ki Markovits Domonkos kartársunkat régi üzlethelyiségéből, életének 41-ik évében elhunyt. — Szénási Ferencz turkevei vendéglős neje született Szabó Ida, életének 30-ik évében jobblétre szenderült. Béke poraikra!

Vendéglő-átvételek. Pozsonyban a Fáczán vendéglőt Horváth Gézától Knechzberger Károly vette meg. — Brassóban Schuster Károly, a budapesti »Magyar Király« szálloda éttermének volt jóhirnevü bérlője átvette a sétatéri vendéglőt. Schuster Károly igen ügyes üzletember, jó konyhájával már is sikereket ért el. — Kunszentmiklóson a városi szálloda bérletét Nagy Sándor volt hőgyészi szállodás nyerte el. — Körmenden a »Balaton« vendéglőt Goszthonyi Ferencz kartársunk vette át. — Budapesten a Klauzál-utcza 2. szám alatt Németh Pál volt losonczi főpinczér uj vendéglőt létesitett. — Aradon Láng Imre előnyösen ismert kartársunk átvette a Láng Ferencz-féle kávéházat. — Gyulafehérváron az »Európa« szállodát Weinfeld és társa bérlők utczai étteremmel látták el. — Miskolczon a Budapest szállodát és az »Abbázia« kávéházat Biró József volt balatonboglári szállodás kartársunk vette meg. Biró kartársunk az egész szállodát teljesen ujra átalakitja s csak a közeli tavasszal nyitja meg ünnepélyesen. — Budapesten a Mátyás-tér és Nagyfuvaros-utcza sarkán lévő házat és az abban levő régi vendéglőt Pázsy István kartársunk megvette. A Berzsenyi-utczában levő régi vendéglőjét pedig fivérének Pázsy Lajosnak adta át. — Pujon (Hunyad m.) Jancsó József átvette a Korona-vendéglőt. — Baranyaban községben Novák Ferencz uj szállodát létesitett. — Budapesten a volt »Söröskocsi« vendégdéglőt Lieneberg József vette át. — Schmidt József átvette a Dob-utcza 50. szám alatt levő Nika-vendéglőt. — Fiumében »Bambér« kávéház czimen Dahmer Antal egy igen diszes uj kávéházat nyitott. — Schurek Károly kartársunk vendéglő üzletét a Béla-utczából a Visegrádi-utcza 12. számu házba helyezte át. — Stiglmayer Gyula fővárosi vendéglős kartársunk az ercsi-i vasuti vendéglő bérletét elnyervén, azt e hónap elsejével átvette. — Csáktornyán a »Zrinyi« szállodát Prückler Károly kartársunk veszi át. — Molnár Lajos, Thurzófüred kedvelt vendéglőse Gölniczbányán igen diszesen berendezett uj kávéházat létesitett. — Erzsébetfalván a »Jó szív« vendéglőt Mittler Ignácz berettyóujfalusi vendéglős vette át. — Izsákon (Pest m.) a »Casinó« szállodát Wéber János volt fővárosi vendéglős kartársunk vette át, kinek mai számunkban közölt hirdetésére felhivjuk olvasóink figyelmét.

Esküvő. Szombathelyen folyó hó 7-ikén Witzenleuthner János a regedei Bouvierpezsgőgyár cég vezérképviselője és Szemanik Zsuzsanna kisasszony esküdtek egymásnak örök hüséget a püspöki templomban. Násznagyok voltak Gábriel Ferencz vendéglős és Unger Pál kávéháztulajdonos. Az esketést Gábriel Ferencz házánál fényes lakoma követte, melyen a boldog házaspár nagyszámu ismerősei és jóbarátai vettek részt.

Üzleti hirek. 1913. évi deczember 16-tól deczember 31-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi iparengedélyeket adták ki, illetve a következő üzlet áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: **Uj üzletek:** Oláh László, I., Fehérvári-ut 103. sz. vendéglő. Tóth Lajos, I., Krisztina-körut 167/a. sz. kávéház. Mákos János, IV., Ferencz József-rakpart 11. sz. korcsma. Sparnig Jánosné, V., Zoltán-u. 7. sz. vendéglő. Kedvessy Nándor, V., Nádor-u. 10. sz. vendéglő. Fleischer Osiás, VI., Andrássy-ut 86. sz. kávéház. Deutsch József, VI., Szabolcs-u. 30. sz. vendéglő. Korom Antal, VI., Szt. László-u. 76. sz. vendéglő. Schmied József, VII., Dob-u. 50. sz. vendéglő. Nagy Gábor, VII., Wesselényi-u. 69. sz. vendéglő. Lieber Henrikné, VII., Erzsébet királyné-ut 19. sz. vendéglő. Jakobovits Henrik, VII., Aréna-ut 60. sz. kávéház. Sverteczki Istvánné, VII., Akáczfa-u. 38. sz. vendéglő. Burger Adolf, VII., Dohány-u. 66. sz. kávéház. Róth Márk özvegye, VII., Thököly-ut 101. sz. vendéglő. Phamhesel József, VII., Wesselényi-u. 11. sz. vendéglő. Weisz Ferencz, VIII., József-körut 40. sz. kávéház. Polacsek Ede, VIII., Rákóczi-ut 63. sz. vendéglő. Singer Mór, VIII., Baross-u. 54. sz. vendéglő. Rizmayer Lipót, VIII., Kerepesi-ut 88. sz. kávéház. — **Üzlet áthelyezések:** Gergely László vendéglő, II., Fő-u. 75. sz. alól Kemenes-u. 6. sz. alá. Teichner Manóné vendéglő, Margit-körut 79. sz. alól Lajos-u. 104. sz. alá. Schwarcz Sándor kávéház, VIII., Kenyérmező-u. 1. sz. alól Eötvös-u. 4. sz. alá. Győri Sándor vendéglő, Eötvös-u. 4. sz. alól Andrássy-ut 21. sz. alá. Richter József vendéglő, Wesselényi-u. 25. sz. alól Murányi-u. 17. sz. alá. Parsche Rezső vendéglő, Lövölde-tér 2. sz. alól Garay-u. 7. sz. alá. Radványi Béla kávéház, Dohány-u. 66. sz. alól Dohány-u. 55. sz. alá. — **Üzletmegszüntetések:** Mekler Gyula, III., Apát-u. 46. sz. vendéglő. Özv. Noszkó-Bucsenecz Páné sz. Pitsch Amália, VI., Szív-u. 9. sz. vendéglő. Csuday András, VII., István-ut 21. sz. vendéglő. Csár Ferencz, VII., Wesselényi-u. 38. sz. vendéglő. Szigeti András, VIII., Baross-u. 124. sz. vendéglő. Schreiber Henrik, VIII., József-körut 40. sz. kávéház. Szalkay-Mahatsek R., VIII., Fhg. Sándor-u. 21. sz. vendéglő. Hecker Gyula, IX., Bokréta-u. 20. sz. vendéglő. Fränkel József, IX., Ranolder-u. 30. sz. kávéház.

Az »Egyetértés« Sport-Club tánczmulatsága. Az Az éttermi és szállodai alkalmazottak »Egyetértés« sport-clubja f. évi január hó 20-án, kedden a Savoy-szálloda összes termeiben saját pénztára javára zártkörü tánczestélyt rendez. Kezdete este 10 órakor. A zenét Radics Béla szolgáltatja. Személyjegy 2, családjegy 4 korona. Pénzküldemények, felülfizetések Tóth Lajos czimére (Budapst, VIII., Népszinház-utcza 53. II. 4.) küldendők. Csantavéri Törley Józs. és Tsa, Francois Lajos és Társa alapitó tagok, Kaszás Lajos, Ehm János, Mitrovátz Adolf tiszt. tagok, Haas Imre, Pauly Antal, Szigeti Márton, Böke Ferencz, Imenschek János alelnökök, Beer László vigalmi biz. elnök, Lipták János titkár, Tóth Lajos pénztáros, Kerecsényi Károly, Koch Gusztáv, Fekete Lipót, Neumann Ernő, Peterlongó József ellenőrök, Nánássy Pál, Kodra Károly rendezők. A meghivóhoz csatolt körlevélben a club elnöksége azon kéréssel fordul a vendéglősipari alkalmazottak barátaihoz, hogy az egyesületet, mely hat éves müködése alatt számos egészséges és erős ifjut nevelt a vendéglősiparnak, anyagi erők hiján azonban válságba jutott és emiatt félő, hogy müködését is be kell majd szüntetnie, részesitsék minél nagyobb pártfogásban.

A vendéglősök menedékháza. Ipartársulatunk választmányának legutóbbi ülésén Bokros Károly azt az inditványt tette, hogy mivel a »Menhely« elnevezést ugy is helytelennek tartja, másrészt pedig illő volna az elnök kiváló érdemeit megörökiteni, neveztessék el a »Menedékház« »Glück Frigyes Otthon«-nak. — Glück Frigyes elnök erre elég helyesen kijelentette, hogy e kivánságba semmi szin alatt bele nem egyezik, sőt kéri a választmányt, hogy ezt az inditványt mellőzzék, mert ha elfogadnák, akkor ő kénytelen lenne minden további közreműködéstől tartózkodni. A választmány ezuttal elhatározta, hogy a további intézés végett bizottságot alakit, melybe saját kebeléből 4 tagot választ. Felkéri az Országos Szövetséget és a Nyugdijegyesületet, hogy e bizottságba szintén 4—4 tagot küldjenek ki, egyidejüleg felkéri a budapesti sörgyárakat, hogy e bizottságba 1—1 taggal, tehát összesen 4 taggal képviseltessék magukat. — Itt emlitjük meg, hogy Kneffel Béla kiskunfélegyházai szállodás barátunk, lapunk jeles munkatársa 500 koronát adományozott a menedékház javára. Az adományért ipartársulatunk elnöksége köszönetet szavazott.

Szálloda-bérlet. Kolozsvárt a »Központi« szálloda bérletét, melyet eddig Nagy Gábor előkelő kartársunk évtizedek óta birt bérben, a legutóbbi bérleti árlejtésen Nagy Gábor nem pályázván, mint örömmel jelenthetjük, Kovács Arpád és Krupa Károly kartársaink nyerték el. — Nagy Gábor országszerte köztiszteletben és becsülésben álló kartársunk,, midőn a megérdemelt nyugalomba vonul, utódjaiban hozzá hasonló kiváló szakembereket nyert Kolozsvár közönsége.

Személyi hir. Fuchs Jenő ur, a temesvári polgári sörfőzde volt budapesti üzletvezetője, a »Fővárosi Sörfőző Rt. Kőbányán« sörgyár üzletvezetői állását vette át. Fuchs Jenő ur előmenetelén őszintén örvendünk. Üdvözöljük!

A pénteki társas reggelik bevételei. Fischer M. adománya 50, Szivós Zs.-nál 18.40, Mayer F.-nél 5, Mitrovátz A.-nál 9.80, Palkovics E.-nél 9, Deli és Kedvessynél 11.50, Nosek J.-nél 14.60, Frenreisz I.-nál 11.50, Oláh-Gyárfás M.-nál 6, Fludorovitsnál 5, Wagner V.-nél 8.50, Neiger Jakabnál 8.80, Bokros K.-nál 30.20, Fejér Gy.-nál 6, Kamarás M.-nál 5.30, Kittner M.-nál 14.50, Potzmann M.-nál 7, Ehm Jánosnál 11, Ritzszállodában 12.10, Doktor L.-nál 3, Jahn E.-nél 4, Várady I.-nál 12, Blaskánál 18, Kovács E. M.-nél 4, Klecker A.-nál 4.20, Gundel K.-nál 10, Báli maradvány 10, Nemény B.-nál 5.10, Waltz Gy.-nél 8.50, Kővári I.-nál 4, Gregorits F.-nél 4, Némethy M.-nál 2, Boros Gy.-nál 1, Élő I.-nál 1.20, Ehm Jánosnál 4.h9, Dökker F.-nél 8.50, (egy szövetségi ülésen: N. N. 50, Gundel János 50, Várady József 50, Kommer F. 20, Gundel K. 20, Glück E. J. 10), Bokros K.-nál 10, Kubanek V.-nél 4.40, Deutsch P.-nál 3.60, Hetlinger J.-nél 4, Keszey V.-nél 5, Holub és Müllernél 41, Schuller és Tsa.-nál 27.80, Hack J.-nél 11, Hungária-szállodában 7, Schárhánn J.-nél 5,80, Kővári I.-nél 5.30, Malosik R.-nál 12, Kovács E. M.-nél 5,50, Gundel K.-nál 10.40, Pelzmann F.-nél 28.50, Kommer F.-nél 21.20 K; összesen 479 korona 80 fillér, kamat 5.20 kor., összes bevétel 755 korona. Kiadások: Ipartársulati boradomány 110, Grosz Györgynek 200, Fekete Istvánnak 20 kor., összesen 230 korona; maradvány 425 korona. Budapest, 1914. január 9. Kommer Ferencz s. k, alelnök; Malosik Antal s. k., pénztáros; Wilburger Károly s. k., ellenőr.

Az első cselédiskola. London egyik elővárosában, Southwarkban, nemrég nyitották meg az angol közoktatásügyi miniszter védősége alatt álló első cselédiskolát. Tizenöt kisebb házból áll a telep, amelyekben a teljes háztartást és karbantartást ellátni a cselédjelöltek kötelessége. Az épületek, amelyek több tanitónő vezetése és felügyelete alatt állanak, a legmodernebb háztartási-, konyha- és mosógépekkel vannak felszerelve. A leányok föladata aztán, hogy ezeknek a berendezéseknek kezelésével alaposan megismerkedjenek, valamint az is, hogy élelmezésükről és ellátásukról gondoskodjanak.

A berendezést és a tantervet az egész londoni sajtó igen czélszerünek és helyrevalónak találja. Csupán egyetlen lap akad, a London Opinion, amelynek némi kifogása van az uj iskola tanterve ellen. Nem tartja szükségesnek ugyanis ez az ujság, hogy a cselédek a szakiskolában irodalmat és történelmet is tanuljanak, mert ez a két tantárgy igen sok cselédet fog visszatartani az iskola látogatásától. Mi szükség is van arra, irja az emlitett lap, hogy a szakácsnő a takaréktüzhely mellett Homéroszból czitáljon, miközben a pecsenyét elégeti, vagy hogy a szobalány Dante Poklát szavalja és ezalatt, tisztogatás közben értékes porczellánokat törjön össze?...

Kuttisztogatás a Bácskában. Bácsmegye egyik nagyobb városában történt pár év előtt a következő eset: Egy odavaló tréfás uriember, aki hivatalnok is, birtokos is, elhatározta, hogy egyszer ő is összeköti a hasznosat a kellemessel. Névnapjára rendesen mulatság volt házánál. Ez volt az a kellemesség, amihez ezuttal a hasznosat kapcsolta egy kis bácskai furfang segélyével. A mulatság vége felé megdöbbenve panaszkodta vendégeinek a házigazda, hogy nem tudja a cigányokat kifizetni, mert bugyellárisát beejtette a kutba. A vendégek egyike azonnal kisegitette a gazdát pillanatnyi zavarából. Ez ugy éjfél után történt s nemsokára eloszlottak a vendégek s aludni tért a ház népe.

De mi történik? Vagy egy óra mulva sötét alakok jelennek meg a ház kertje alatt a nyári éjszakában. A rejtélyes alakok nesztelenül átmásznak a keritésen s lopva fölmennek az udvarra. Nagy örömmel tapasztalják, hogy a házőrző kutya bent szorult valahol, konyhában, kamrában vagy szobában, mert se hire, se hamva, nem zavarja őket.

Az éj lovagjai aztán nekiesnek a kutnak s merik a vizet, lehető csöndben, fáradhatatlanul. Annyira dolgoztak, hogy már a kertet is ellepte a viz, s kiszedték az iszapot is a kutból az utolsó csöppig, de a bugyelláris csak nem került meg. Nem is kerülhetett, mert ott pihent az a gazda oldalzsebében.

Természetes, hogy az önkéntes kut-tisztogatók a cigányok voltak, akik hallották a gazda szavait a tárcának állitólagos kutba eséséről s a jó fogás reményében — kitakaritották a gazda kutját alaposan, ingyen.

Másnap az egész város kacagott a felültetett czigányokon, akik még most is szégyenlik az esetet.

A pálinka az orosz népiskolákban. Jekaterinodar orosz városban a hivatalos vizsgálat azt a szomoru eredményt állapitotta meg, hogy 5721 tanuló közül 27.8 százalék nagyon gyenge egészségü. Ennek alapjául az a szomoru tény szolgált, hogy a rossz lakásviszonyok és rossz táplálkozáson kivül a gyermekek egészségét különösen az időelőtti alkoholélvezet teszi tönkre. Ebből az 5721 tanulóból 43 százalék (elégtelenül) silányul táplált, jóval több, mint fele (6—14 éves gyermekek) megszokásszerü pálinkaivók. Reggel 18 százaléka egyáltalán semmit sem kap enni, 12 százalék kap csak egy pohár gyönge teát, 27 százaléka kap valami nyomoruságos élelmet, 28 százalékának az ebédje káposzta és burgonya. Az 5721 tanulóból 3500, tehát több ,mint 62 százaléka pálinkaivó. Nagyon sok ezekből már négyéves korától kezdve megszokta az alkoholt, 7 éves kortól kezdve 20 százalék, 8 éves kortól 25 százalék stb. Arra a kérdésre, hogy ki tanitotta a pálinkaivásra, 67 százaléka azt felelte, hogy a szülők, hozzá még tulnyomórészt az anyák! A többi ismerősöktől tanulta. A leányokat jórészt asszonyok csábitották rá. Megjegyzendő, hogy a gyermekek iszákossága nagyjában egész Oroszországban hasonlóképp áll. Csak az ujabb időben kezdtek egyes városokban gyermekvédő- és tápláló egyesületeket szervezni, hogy a nyomort enyhitsék.

Figyelmeztetés. Mint már előző számunkban jeleztük, a »Vendéglősök Lapjá«-t ezentul csak előfizetés ellenében küldjük meg. Elég elszomoritó dolog, hogy a vendéglősök nagyrésze a szakirodalommal mit sem törődve, állandóan elfogadja a lapot s fizetni egyáltalán nem hajlandó. Ezeknek a mákvirágoknak neveit legközelebb közzétesszük, hogy lássák, kik azok, akik szakirodalmunk legnagyobb ellenségei, gyöngitői.

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 csúzos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kura a légzőszervek hurutos eseteiben s alfesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószóba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

NYILT-TÉR

KOROND-gyógyfürdő

a Székelyföld egyik elsőrangu klimatikus gyógyhelye fenyves, 10 felszerelt házzal(vendéglő, fürdőház) szénsavas, vasas és sós fürdők 3 ásványviz kuttal gyógy és borviz palaczkozással vasuthoz közel 36 holdas Park 120 ezer koronáért egy kézből eladó vagy jutányosan bérelhető. A vendéglő magára 1000 korona. A rendes forgalom nagyrészt szerződéssel biztositva. Tudakozódhatni fürdővétel czimen Kolozsvárt, Petőfi-utca I. szám Hasonértékü házzal is felcserélhető.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja! 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

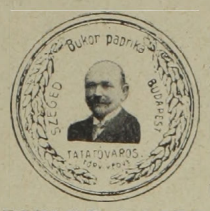
forrás szénsavval telitett ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borviz. — Hathatós szemjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardijmentes szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités-nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló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

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

COGNAC CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

A
SZÁNTÓI Savanyuviz
főraktára:
Péczely Antal
ásványviz-nagykereskedőnél
Budapest, II., Margit-körut 50-52
Telefon 40-97.

Felhivás.



25 év óta fennálló 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 kevetedjen hozzá. Azért felhivja nagyrabecsült vevőinek figyelmét, hogy b. rendelményüket direkt **Szegedébe küldjék**. A papr kakoszorus védjegyre ügyelni tessék. Czim:
BUKOR LAJOS, SZEGED, postafiók 114.

Van-e önnek rumja?

Javitsa meg „E. K. jegyü Olivin-rumarómával", melyből 100 literre 5 deka elegendő. 1 kg. ára teljesen bérmentve 44 korona.

EUGEN KARCZAG
Olivin aetherikus olajgyára
Wien, IX., Nordbergstrasse 6—10.

Eladó vendéglő.

Marosillyén (Hunyad megye) a tulajdonomat képező vendéglői üzletemet teljes berendezésével olcsón eladom. Üzletem jóforgalmu és csinos leltárral billiárd, teke és tennisz pályával. 3 vendégszobával, jégveremmel, **táncterem**- és kávéházzal együtt 6 évi szerződéssel **eladó**. Évi házbér 2000 korona. Most épül a Maroson a vashid, amely szintén jó forgalmat nyujt Bővebbet:
Szabó István, „Kaszinó"-vendéglősnél **Marosillye.**

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a leg finomabb 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.**

Szomolnok bányaváros eiőljáróságától.

1414—1913. sz.

Árverési hirdetmény.

Szomolnok bányaváros előljárósága ezennel közhirré teszi, hogy a város tulajdonát képező

‚Dénesi vám' czimü korcsmát és fürdőt

1914. évi márczius 1-től kezdődőleg **6, azaz hat egymás után következő évre 1914. évi január hó 23-án, délelőtt 11 órakor a városházán megtartandó nyilvános szóbeli árverésen**

haszonbérbe adja.

Kikiáltási ára **1000 korona, melyen alul bérbe nem adja.**
Az árverési feltételek a hivatalos órák alatt a jegyzői irodában megtekinthetők.
Szomolnok, 1913. év deczember 27.

Sterbinszky Jenő s. k. Jaeger Ede s. k.
jegyző. biró.

Törköly-pálinka

hordókban. **Kisüstön főtt, kizáról ag saját termésem. Teljesen kozmamentes. Ára literenként Kor. 1.60.**

Édeskés kellemes finom zamattal, **kis hordókban** magán fogyasztásra, kimérésre vagy Ia-

BOR

kodalom, bál s más alkalmakra **50 l. es felj. 2-szer szinül lefcjtve. Szállításhoz hordót adok bizományba.**

1913. évi Mezesfehér vegyes oportóval kitünü asztali	**52 f.**
1913. „ Piros- és fehérbakar, tüzes, kellemes bor	**56 „**
1913. „ Olasz-Rizling, édeses, zamatos bor	**60 „**
1913. „ Muskotály, erős, finom zamattal	**66 „**
1913. „ Delaware, legf. zamatos pecsenyebor	**70 „**
1907. „ Delaware, 6 éves édes, nehéz óbor	**4.— K**

A Delaware hat éves óborból a bolgár harctérre is szállitottam 600 litert, hol Őfelsége Ferdinánd, a bolgárok királya is megizlelte és fogyasztotta s oly kitünőnek találta, hogy legmagasabb elismerését a konzulátus utján hozzám juttatni rendelte el.

Bővebb leirást levélben közöl **Érmelléki Első Szőlőtelep, Kóly** (Bihar megye

Vendéglő átvételi értesités.

Van szerencsém a mélyen tisztelt közönséget, különösen a borvásárló és utazó urakat tisztelettel értesiteni hogy **Izsákon** (Pest megye) a

„CASINÓ" szállodát

folyó hó 10-ikén **átvettem** s azt személyes felügyeletemmel magam kezelem.
Támaszkodva eddigi jó hirnevemre, melyet az ország és a főváros számos előkelő vendéglőiben megszerezni szerencsém volt, minden igyekezetemmel oda fogok törekedni, hogy **jó magyar konyhám, valódi jó italaim, pontos kiszolgálás olcsó szobaáraim által** a nagyérdemü közönség támogatását uj üzletem részére is kiérdemeljem.
Tisztelettel
Wéber János
„Casinó" szállodás IZSÁK. (Pest m.)

Törvényileg engedélyezett borkezelési anyagok:

ST.-JULIEN BORDERITŐPOR

melynek használata a földmiv. min. végrehajtása tárgyában kiadott 112.000 sz. rendelet 6. és 32. §-a értelmében mint deritőszer megengedtetett, miután a következő alkatrészekből áll: 65% eredeti francia Laine-Gelatine. 20% száritott természetes tyuktojásfehérnye, 9% eredeti vegytiszta spanyolföld, 6%-os pelyhes csersav.

Borsavtalanitó-, borszintelenitő-, borszag- és iztelenitőszerek kaphatók

FROMMER TESTVÉREK cégnél Budapest, VI. ker. Teréz-körut 23 szám.



BÉRLETI HIRDETMÉNY.

A debreczeni „Arany bika“ szálloda uj épülete 1914. aug. 1-től bérbeadó.

Az ország ezen legismertebb s jövedelmezőség szempontjából legelsőrendü szállodája 160 vendégszobával, fürdőszobákkal, diszes elegáns földszinti és félemeleti **kávéházat, éttermeket, nagy koncerttermet** (400 m² alapterületen és több kisebb-nagyobb külön termet, bőségesen méretezett mellékhelyiségeket és pinczéket tartalmaz. **Központi gőzfütés és szellőzés, hideg és melegviz szolgáltatás**, gáz és villamos világitás, modern konyha berendezés, személy- és teherfelvonókkal.

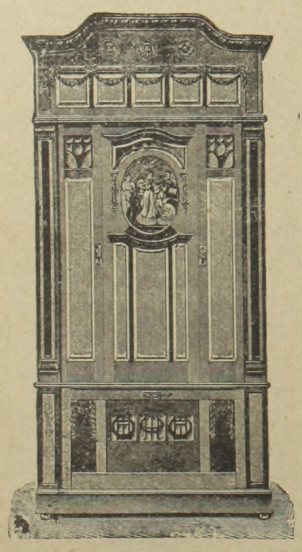
A szállodával kapcsolatban épült Debreczen város II. szinháza, valamint nagy mozgókép-szinház, modern gőzfürdő és bérház, melyek a bérlet tárgyát nem képezik ugyan, de jövedelmezőségét jelentékenyen fokozzák.

Bérleti ajánlatok az **„Arany Bika“ részvénytársasághoz** intézendők **(Debreczen, Piacz-utcza 26. sz.)** Tervek ugyanott és Budapesten **Hajós Alfréd és Villányi János tervező müépitészeknél (IV., Gerlóczy-utcza 7.)** megtekinthetők, ahol közelebbi felvilágositással szolgálnak.

Minden legkisebb pinczegazdaságban
nélkülözhetetlen a bor szesztartalmának megállapitásához a
Bernadot-féle
VINOMETER
2 perc alatt mindenki a borának szeszfokát meghatározhatja.
Ára 6 korona.
(Postai küldéssel K 6.45)
Mérőcső, hömérő és üveghenger!
Beszerezhető a
„BORÁSZATI LAPOK“
kiadóhivatalában, Budapest, IX., Üllői-ut 25. (Köztelek)

Keresztény vendéglős
vidéki városban, vagy nagyközségben **megfelelő óvadékkal elszámolásre**
vendéglőt átvenne
Bővebbet:
Nyáry József tábor-vendéglős
Piliscsaba,

Vendéglő
Fóth-Kunház-telepen az állomásnál vendéglő berendezéssel együtt **örök áron** eladó. Ugyanott 5 éves vörös és fehér borok is eladók. Czim
Kurja Gyula,
Fóth. (Pest-megye)



MARTIN J. T. BUDAPEST
Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.
világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENELŐMŰGYÁRÁNAK
Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója a LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET LEIPZIG
Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai nélkül modern vendéglő vagy kávés nem lehet meg.

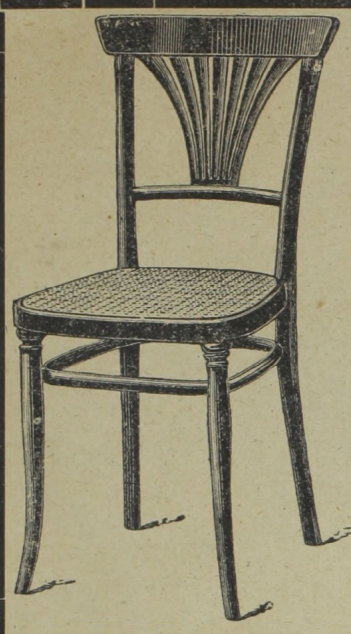
Önmagukat kifizetik. Bő jövedelmi forrást képeznek. Az üzleti forgalmat növelik. A vendéget szórakoztatják. Kérje tehát ismertető füzetünket és árjegyzékeinket! Tekintse meg városi mintaraktárunkat! Hivjon meg bennünket személyes tárgyalásra! Nincs vételkényszer! Nem okozunk költségeket! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritö!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.
MARTIN J. T., BUDAPEST
Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

Fürdő-vendéglő bérbeadás.

Fonyód fürdőtelepen, a Balaton legszebb pontján, 24 szoba, két melléképület, külön étteremmel ellátott **italmérési joggal** biró kitünő forgalmu vendéglő előnyös feltételek mellett **bérbeadó.** Bővebb értesitéssel szolgál:

Budapest, VIII., Horánszky-u. 8. a házfelügyelő.



„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.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

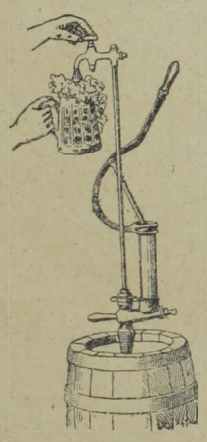
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. ═══ Saját palaczk-töltés.

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:

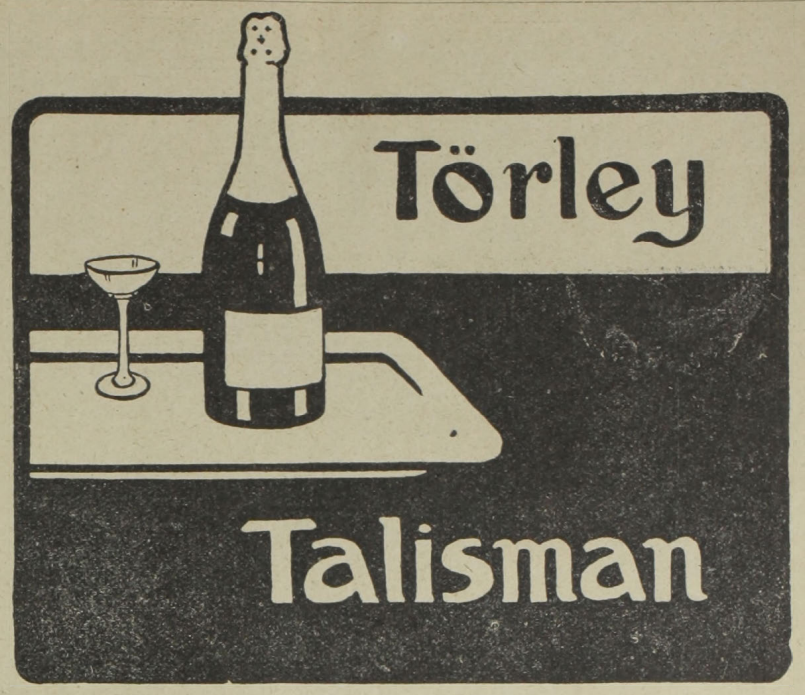
„RAPID" borderitő- :: por, ::

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. DOHÁNY-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.



Főraktár:
Fenyves Pálnál
Budapest, VII. ker.
Gizella-ut 34. 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.

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 legsokoldalubb 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 rovatai 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.

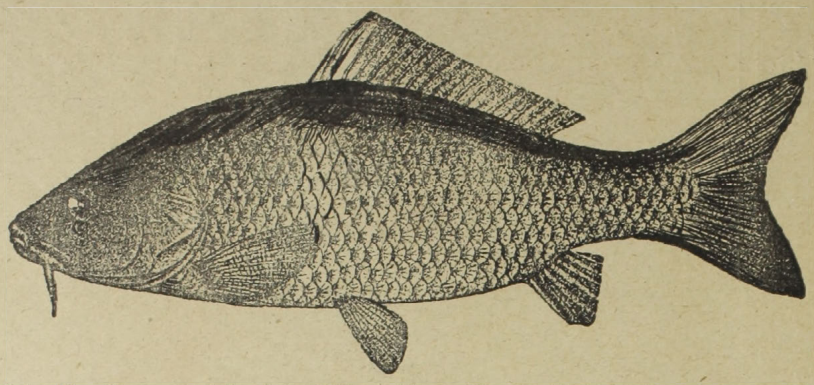
Laptulajdonos: **Baross Károly örököse.** Szerkesztésért és kiadásért felelős: **Dr. Drucker Jenő.**

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.

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, 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.

XXX-ik évfolyam. 3. szám. Budapest, 1914. 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.
Háromnegyedévre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

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

Tokajhegyalja védelme.

Az 1908. évi XLVII. törvényczikk Tokaj-Hegyalja borvidékét zárt területnek nyilvánitotta. A törvény ezen intézkedése a hegyaljai bor jó hirének megóvását czélozta, s azt akarta elérni, hogy a nehéz karakterü hegyaljai borokat kerti vagy homoki borokkal össze ne házasithassák, hanem tisztán kerüljenek a kereskedelmi forgalomba.

Kétségkivül nemes és jóczélu intézkedések azok, miket a törvény magában foglal, de a czélnak nem felelnek meg. Borkivitelünk nem ér el oly arányokat, mint várnunk lehetett, sőt az utolsó évek alatt piaczokat vesztettünk. Ennek oka az, hogy a bortörvény védelme könnyen kijátszható a Hegyalján kivül, s minthogy ki is játszszák, a Hegyalja termelői csak a sulyát érzik az intézkedéseknek, de nem egyuttal az áldásait is. A Hegyalja borai tisztán kerülnek ki Ausztriába, Galicziába, de az osztrák és lengyel kereskedőt semmi meg nem akadályozza, hogy 100 Hl. hegyaljai borból ki ne mérjen hétszázat. A nehéz boroknak ma kicsiny a piacza, ezzel az árakat lenyomják nálunk, borainkat kénytelen-kelletlen potom árakon pazaroljuk el s végül, mire a fogyasztó asztalára kerül, mégsem ihatik teljesen fajtiszta hegyaljait.

A Zemplénvármegyei Gazd. Egyesület borászati szakosztálya most azt tüzte ki czélul, hogy a hegyaljai borvidék hanyatlásának okait felfedi s e czélból a szőlőtermelőkhöz kérdőiveket küldött szét, mely kérdőivek alapján elsősorban az 1917-ben lejáró vámszerződés hatását veszi vizsgálat alá s elő akarja készitteni mindazon intézkedéseket, melyek borvédelmünk tökéletesebbé tételére nézve szükségesek. Szabó Sándor dr. jogakadémiai tanár részletes javaslatot terjesztett a szőlőbirtokosok elé, melynek főérdekessége az, hogy statisztikai adatok alapján épitette fel következtetéseit. Nem lesz érdektelen fővonásokban megismerni javaslatát.

A javaslat rámutat arra, hogy tizenöt esztendővel ezelőtt Oroszország még a legnagyobb fogyasztója volt a magyar boroknak, s ma ott nincs piaczunk. A kivitel feltünő emelkedését dicséri 1909. január 1-je, a bortörvény életbelépése óta. Az Oroszországba való kivitel csökkenését különböző okokkal magyarázza. Az izlés megváltozott s ma inkább a könnyebb borokat kedvelik. Ennek orvossága az volna, hogy a fogyasztók izlésének megfelelőleg kell kezelni borainkat. Az antialkoholista mozgalom is káros a Hegyaljára. Ezzel szemben a finomabb hegyaljai boroknak gyógyborként való forgalomba hozatalát sürgeti. A pezsgőfogyasztás divatjával pedig csak ugy kelhetünk versenyre, ha hazai borainknak egy részét magunk is pezsgő gyártására fordítanók.

Az elsőben, e három u. n. társadalmi ok közül, ugy amint a javaslat beállitja, némi tömjénillat érzik. A zárt terület életbeléptetése előtt 1908-ban összes borkivitelünk 998.190 q volt 28.813 kor. értékben ez a közvetlen előző (1907) évhez képest sulyban 653.237 q, pénzben 19.689 korona emelkedést mutat. Ha azonban az előző 1907. évet hasonlitjuk össze az 1906. évvel, ezt ismét az előző 1905. évvel, azt tapasztaljuk, hogy a kiviteli forgalom többlete évről-évre közel 200.000 q-val nagyobbodik, az érték pedig nagyon ingadozó. A bortörvény életbeléptetése után a mathematikai sor, mely a többletösszegekben mutatkozik, alig törik meg, hacsak azt nem tekintjük megtörésnek, hogy az előző évi 908.144 q többlettel szemben 1910-ben csak 753.980 q volt az emelkedés, ami azonban épp ellene mond annak, hogy a bortörvény javitotta volna a kiviteli forgalmát. Az 1910 és 1911 között mutatkozó 1,207.329 q s többlet csak azért oly nagy, mivel az előbbi esztendő többlete nem érte el a rendes mértéket, a termés pedig elég jól ütött be ahhoz, hogy ne kelljen sok olasz és dalmát bort behozni. Az 1912. és 1913. esztendőről hivatalos adatok még nincsenek, de nem hinnők, hogy az esetleg felkutatható adatok valami jelentős évek lehetnének a törvény mellett.

Talán némi módositással a bor minőségek egalizálásával el lehetne érni, hogy ha nem is tiszta tokaji, de jó és keresett bort szállithatnának a külföldnek, esetleg szakavatott s állami felügyelet alatt álló kezeléssel — pl. a sátoraljaujhelyi állami pinczészetben — lehetne találni módot arra is, hogy valódiságának teljes megőrzése mellett is megfeleljen a fogyasztók igényeinek is. Mindenesetre azonban oda kellene hatni, hogy a külföldön ugy kerüljön áruba a hegyaljai bor, amint a borterületről kivitték s mihelyt más borral van házasitva, a tokaji vagy »hegyaljai« jelzőt ne szabadjon rá alkalmazni.

A gyógyborként való forgalomba hozatala nem biztat sok kilátással s csakis a ke-vés mennyiségü finomabb borokra alkalmazható. Ezeknek aránylag ma is meg van a hitelük és piaczuk.

A vámok óriási volta, az előadói javaslatban felhozott gazdasági okok elseje, sokat árt borkereskedelmünknek. Az 1906. évi tiz évre szóló vámszerződés szerint 13—16° szesztartalmu hordós borok vámja Oroszországban 9 rubel bruttó pud-onként. Egy pud 16.38 kg., egy rubel 2.55 kor., minélfogva 100 kg. bor vámja 132 korona, ami a magyar bort Oroszországban hallatlanul drágává teszi. Ezzel szemben kiviteli jutalmak kitüzését sürgeti az előadó, (mint volt a czukornál is), azonban ennek sikerében sem hiszünk. A czukornál lehet kivitelt teremteni, ha van ország, hol kevés a czukortermelés. A borkivitel azonban kevésbé függ a termelőktől. Ha nincs kellő kereslet, — s



Bejegyzett védjegy.

MEGKEZDŐDÖTT
Szt. Franciskus sörnek
Kapható a magyarországi főelárusitónál: SCHÄTZ JÓZSEF
ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek.

Franziskaner Leistbräu részvénytársaság müncheni legtökéletesebb izü idénysörének a kimérése és palackozása. Tart április közepéig .·.
sörnagykereskedőnél .·.
BUDAPEST, VIII. PRÁTER-U. 47
TELEFON: „József 2—30.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyob, teljesen átalakitott, legmodernebb ujberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

TELEFON: 40—97.

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

ily horribilis vám mellett hogy is lehetne? — hiába minden jutalom. Egyetlen mód, mely czélravezetne, ha okos politikával 1917-ben kedvezőbb vámszerződést köthetnénk, vagy a magyar bornak ujabb piaczokat keresnénk. Mindkettő nehéz feladat, de kivált az utóbbi, nem éppen lehetetlen.

A borkereskedelem szervezésének szükségét igen helyesen hangsulyozza az előadói javaslat. Annak, hogy a külföldi vevő sohasem tudja előre, milyen bort kap, ezerféle hátránya van. Az állami pinczészet talán némileg segit ezen is. Végül a filoxerapusztitás is káros gazdasági ok gyanánt szerepel. Hála Istennek, e veszedelem ma nem olyan nagy, mint ahogy egyszer már ránk jött. Van azonban más baj ezer is. Meg kell szoktatni szőlősgazdáinkat a helyes kezelésre s eltünnek e bajok fokról-fokra.

Az az inditvány is, mely ünnepélyes alkalmakkor pezsgő helyett a hegyaljai borok használatát akarja ajánlani, csak sovány malaszt. A pezsgő-divatot meg nem akadályozza. A mulató ember t. i. vagy azt iszik, ami jól esik, vagy azt, amivel gavallériáját mutathatja. Csakis a vendéglősök révén lehetne némileg rászuggerálni a közönségre boraink használatát. Ám a hegyaljai borkereskedő ritkán fizethet jutalékot a pinczérnek a pezsgődugó után!

Az inditvány 6. és 7. pontja a fogyasztóközönség izlésének megfigyeltetése és a kivitel szervezése igen életrevaló gondolatok.

Ugyszintén a bizonytalan eladásra való kereskedés is. Nem volna azonban megvetendő, ha Oroszországon és Németországon kivül figyelmet forditanánk a többi északi államra s délen a Balkánra is.

Reméljük, hogy a körkérdések beérkeztével a borászati szakosztály elé sok életrevaló inditvány kerül, melyek közül beható megvitatás után sikerül a legjobbakat kiválogatva, helyreállitani régi jó hirünket. Ha ez sikerül, akkor a bortörvény, melynek ma a terhei nyomnak, valósággal áldássá válik reánk nézve, mert kedveltté válik a hiteles, törvényszerü védelemmel biró tokaji bor.

T—a.

Az »Adria« pinczérei. A belügyminiszter — mint Fiuméből jelentik — rendeletet bocsátott ki, melyben kimondja, hogy az Adria Tengerhajózási Társaság hajóin alkalmazott pinczérekre és egyéb hasonló alkalmazottakra az 1909. évi II. törvényczikk intézkedéseit nem kell alkalmazni. A miniszter ezeket nem minősiti kivándorlóknak és igy felmenti őket azon kötelezettség alól is, hogy az utlevél váltásánál biztositékot helyezzenek letétbe.

A husinség következménye.

Még élénk emlékezetünkben él annak a szemfüles angol riporternek a czikke, aki az európai általános drágaságot és a husinséget tanulmányozva, eljutott Berlinbe is és itt orientálódva a magyarországi állattenyésztési és hustermelési viszonyok felől, egész elszörnyülködve hallotta, mikor a megintervjewolt berlini mészáros arra a kérdésére, hogy ha a magyarok minden megehető hust exportálnak Bécs és Németország felé, vajjon mit esznek akkor ők maguk? — azt a fölényesen kicsinylő és büszke feleletet kapta, hogy »Nix, wie Hund«; amiből az okos angol egy hatalmas czikket kanyaritott s megrázó és megvető módon irta meg ebben, hogy a magyarok kutyahust esznek, s hogy nálunk a legkedveltebb csemege a kutyapecsenye. Hogy a németek ebből az esetből kifolyólag mennyi sületlen vicczet faragtak, azt könnyü elképzelni; a »Fligende Blätter« nyomán belekerültünk még a francia lapokba is, s a szajnamenti metropolisban a »Rire« csinált szánandó figurát a kutyahust evő büszke magyarokból.

Most azután fordult a koczka. A drágaság és az inség tudvalevőleg azóta sem csökkent, de sőt inkább növekedett és pedig annyira, hogy manapság az élelmiszer-drágaság lett a világ legnagyobb és legfontosab problémája, ami alól Németország sem vonhatta ki magát, sőt talán épen náluk — tekintettel óriási iparukra és az ipari munkásság nagy fogyasztására — legégetőbb a drágaság és a husinség problémája. Ám a német genialitás ezt a problémát is megoldotta, még pedig ugy, hogy a németek immár — hivatalos megállapitás szerint megeszik a kutyahust s amióta a kényszeritő szükség nyomására erre a husra is ráfanyalodtak, azóta náluk a lóhus bizonyos előkelő és magasabb foku poziczióra jutott, a lópecsenye pedig fashionable-ételsorba emelkedett. A szigoru tény az, hogy Németországban is óriásilag felszökött a vágóállatok ára s a szarvasmarha és a sertés olyan drága lett, aminő még sohasem volt, ugy hogy a mai állat- és husárak nincsenek megfelelő arányban a termelési és előállitási költségekkel, hanem valóságos uzsora-áron kelnek. A még nagyobb baj azonban az, hogy nincs is elég kinálat. Az állatvásárokra alig hajtanak fel a szükségletnek csak felét-egyharmadát fedező vágóállatot, mert a mezőgazdaság ebbeli produkcziója hihetetlenül csökkent. Külföldi behozatal pedig nincs, mert a magas vám és az átkos husvizsgálati rendszer miatt sem állatokat, sem hust nem lehet importálni. Amig tehát a mai viszonyok fennállanak, addig a husinség is állandó lesz, a hus ára pedig folyton csak emelkedő irányzatot fog mutatni. Ezt mutatja a hus-árstatisztika is, amiből kitetszik, hogy az 1900-ban 1.20 márkás marhahus ma 2.30 márka és a 2 márkás sertéshus ma 3 márka kilogrammonként.

Ily viszonyok mellett állandó a panasz és nagyétkü németek, akik szeretik a jól megrakott asztalt, különösen sinylik az élelmiszerek s főként a hus drágaságát, annyira, hogy egy pángermán ujság ezt az inséges husdrágaságot a Németbirodalomra nézve valóságos nemzeti csapásnak jelenti ki. Ez a kényszerhelyzet vezetett rá a kutyahus evésre és a hivatalos német statisztika szerint ma már oly nagy mennyiségben vágnak le Németországban kutyákat, hogy a dolog szinte kezd már aggasztó mérveket ölteni. Erdekesen ir erről egyik utóbbi számában a »Gazette de Francfort«. »Szászországban — irja a nevezett lap — fogyasztanak legtöbb kutyahust, még pedig a statisztika szerint Chemnitz városában vágják le a legtöbb kutyát. Amde a statisztikai adatok nem éppen a legmegbizhatóbbak, mert hisz ezek szerint Szászországban mindössze 69.000 darab kutyát vágnak le és fogyasztanak el, holott ez igen messze áll a valóságtól, minthogy az ujabb időkben nagyon gyakori a kutyalopás és ezeket mind levágásra lopják el gazdáiktól. Szászországban ma már alig van kutya; mind felfalták a husra éhes szászok. Chemnitzben egy kilogramm kutyahus ára megközeliti az egy márkát — és éppen a kutyahus nagy áránál fogva a szászországi gyári munkásnak valóságos ünnepnapja van, ha véletlenül ingyen juthat egy kutyához. Az inség és az éhség szentesiti az eszközöket. Manapság bizony mindent a husos fazékba tesznek, feltéve, hogy az valami — hus.«

Igy fest, ime, a helyzet Németországban, a hol maga a császár se röstell dikcziózni a junkerek közt arról, hogy a mai vámvédelem szükséges és a német agrikultura képes arra, hogy a német népet ellássa — kutyahussal. De csak kutyahussal, mert a drága és nehezen hozzá is férhető marha- és sertéshust csak a vagyonos és tehetős osztályok vásárolhatják meg, mig a nép s a munkásság vagy megeszi a kutyahust, vagy kivándorol. Tertium non datur.

Bezzeg másként fogták fel és kezelik az ügyet Belgiumban, ahol az élelmiszer-drágaság és inség csaknem kormányválságot okozott. Ott a belga kamara hosszas vita után elhatározta, hogy a munkásság helyzetének javitása és a mezőgazdasági termelés fokozása és a drágaság leküzdése érdekében az ügy tanulmányozására bizottságot küld ki és e bizottság sürgősen el is készült javaslatával, amely oda irányul, hogy a termelés jobb és czélszerübb módját hathatós államintézkedéssel kell sürgősen megteremteni és ezzel a gazdasági munkások tömeges kivándorlását is megakadályozni; az ipari munkásság jobb és olcsóbb megélhetését pedig meg kell könnyiteni az importtal és annak korlátlanul lehetővé tételével, nehogy a közegészség legyen fenyegetve. A kutyahus-fogyasztás pedig egész Belgium területén tilos.

Mindenesetre érdekes lenne tudni most annak a német husiparosnak véleményét a kutyahusról, aki az angol riporter révén minket gyalázott meg kutyahusevőkként a világ előtt.

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.

A Mezőssyek nektárja.

Nagyszerü magyar ur volt a régi jó világban Mezőssy László, aki a 80-as években számos borászati czikket irt a »Vendéglősök Lapjá«-ba s lapunk szerkesztője két leánygyermekének keresztapja is volt, s akit nagyra tartott az egész Hegyalja. Az öreg táblabiró gazdálkodott, hogy termésének csodájára jártak messzi vármegyékből, a borának meg pláne világraszóló hire volt. Erről a bölcs, okos, tudós magyar urról legendák szálldostak szerte az országban. Halála után azonban üres lett a régen hangos tolcsvai kuria, melynek födelén mohosodott a zsindely, udvarán kinőtt a fü. Fiait szétvitte a hivatásuk s közülök Mezőssy Bélát országos hir emlegette. A négy örökösre maradt, ami maradt, de legértékesebb volt az a pár ezer üveg tokaji asszu, ami a tolcsvai pincze alján öregedett. Legalább is préczium affekcziónisz dolgában ez a nektár volt a legdrágább, legpompásabb az egész örökségben.

Az örökösök megfeledkeztek erről a hagyatékról. Csak nagynéha, ha valamelyiküket arra vitte utja, hordott el egy pinczetokban néhány üveget. Körülbelül husz évvel az apa halála után eladták a tolcsvai öreg kuriát. Ekkor aztán kiragyogott a napfényre a sötét pinczealj kincse, a négyezer üveg asszu. Hogy milyen kincs volt ez: nem tudták az örökösök. Olyan öreg volt minden üveg, hogy azt hitték: nem is bor már a tartalma, hanem boreczet, drága boreczet, de mégis csak eczet. Kalmárok elkezdtek alkudozni a drága italra. Három Mezőssy-testvér el is adta a maga üvegjeit potom áron. Egy tolcsvai kereskedő vette meg a borokat és továbbadta egy külföldi kalmárnak. Már el is felejtődött az öreg Mezőssy borának esete, de a minap levél ment egy potsdami nagykereskedőtől Tolcsvára. A német kereskedő aranyakat igér a Mezőssy-féle borért, melyet a császári udvarnak kell szállitania. A tolcsvai bor ugyanis Vilmos császár asztalára került és ott felismerték rendkivüli értékét. Azóta mint a leejtett tüt, keresik a Hegyalján az öreg Mezőssy borát. De már nincs több belőle. Elfogyott magyar bánatok elaltatására.

A korcsmai hitel a fővárosban. Az uzsoráról és káros hitelügyletekről szóló 1883. évi törvény alapján minden törvényhatóság a saját területére nézve évről-évre maga állapitja meg a korcsmai hitelt. Budapest székesfőváros törvényhatósága saját hatáskörében az 1914-ik évre a főváros területén négy koronában állapitotta meg a korcsmai hitelt. Ennél többet sem korcsmáros, sem pálinkamérő nem hitelezhet a fogyasztónak. Aki e rendelkezést szinlelt ügylet, vagy másféle ürügy alatt kijátssza, kihágást követ el és a törvény értelmében száz koronáig terjedhető pénzbirsággal sujtható.

A bécsi Burg pinczéi.

— **A folyékony kincstár.** —

Egy bécsi ujság érdekesen irja le a bécsi Burg pinczéit, ezt a földalatti folyékony kincstárat, melyben a király gyanánt trónol a borok királya: a tokaji. Az érdekes leirásból közöljük a következőket:

Izgalmas érdeklődéssel haladunk le a széles lépcsőkön a föld alá. Itt a mélységben, mely 4000 négyszögméternyi nagyságban huzódik a föld alatt, van az udvari borpincze. A vastag kőfalaktól, melyeket 1660-tól 1670-ig épitettek, le nem hallik ide földi hang. Az udvari pincze több részből áll, amelyek kovácsolt vasajtókkal vannak egymással összekötve. A középső részen több, mint kétezer hektoliter fehér és vörös magyar és osztrák bor van elraktározva. A második és harmadik emeleten van a világhirü, minden szakértőtől nagyrabecsült magyar bor, a tokaji, az udvari tokaji, mely mintegy három éve kettőtől ötvenkoronás palaczkokban meghóditotta a kereskedelmi piaczot is és a világ minden táján kedvelt fogyasztási czikk. A tokaji rész az udvari pincze büszkesége. A világnak egyetlen pinczéje se dicsekedhetik ilyen tokaji raktárral s egyetlen hegyaljai bor sem versenyezhet az udvari pincze termékével, mely valaha Rákóczi Ferencz tulajdona volt. A tokaji bornak a husz pinczemester között külön felügyelője van, aki Tokaj vidékére való és a bort a legnagyobb szakértelemmel kezeli, mert a tokajinak különleges kezelésmódja van. A tokaji raktárban több, mint 8000 hl. bor van. Ez mind a király szőlejéből való. A legjobb évjárat az 1907. és 1908-iki volt. Ekkor 1200, illetve 800 hektoliter mustot szállitottak a pinczébe. A mostani tokaji állomány negyedmillió félliteres palaczkokból áll, amely vasállványokon van elhelyezve.

Ugyanilyen elrendezésü az ugynevezett külföldi borraktár. Ez mintegy 10.000 palaczkból áll, melyek spanyol, olasz és görög bort tartalmaznak. A raktárt 8000 palaczk franczia pezsgő, régi hollandus és a franczia szerzetesek égette likőr egésziti ki.

Külön helye van a 20.000 palaczk rajnai bornak és a 25.000 palaczk fehér és vörös bordeauxi bornak és a konyaknak. A konyak-raktár 8000 palaczkból áll, mind a legkitünőbb fajtából való. Gyártási idejük 1804-ig nyulik vissza. Érdekes az az osztály, amely ugyancsak konyakot foglal magában, olyan konyakot, amelyet az udvari pinczében a legkitünőbb tokaji borból égettek. Ezt a konyakot előbb husz esztendeig érni hagyják s csak azután bocsátják használatra.

Megint csak a tokaji borra térünk vissza; nemcsak azért, mert ez a legnagyobb szeretettel ápolt czikke és páratlan speczialitása az udvari pinczének, hanem azért is, mert ennek a bornak olyan kiváló egészségügyi sajátsága van, amellyel egyetlen bor sem dicsekedhetik: ez a bor ugyanis teljesen ment az ártalmas borsavtól. A tokaji bor sohasem hiányzik a király asztaláról.

M—g.

Sertéshizlaló — ötmillió alaptőkével. A kőbányai sertéspiacz valamikor régen milliókat forgalmazott és minden évben óriási hasznot eredményezett az egész magyar gazdasági életnek. Az Első Magyar Sertéshizlaló Rt. intézte a kőbányai sertésüzletet, amelynek hatalmas arányai azonban — főleg a szerb vámháboruk után — annyira összezsugorodtak, hogy a mult évben fel is számolt ez a vállalat. A régi nagy üzletnek feltámasztását jelenti, hogy a Hitelbank és a Kereskedelmi Bank sertéshizlaló részvénytársaságot fognak alapitani. A fővárostól nem messzire, Nagytétényben, már telket is vásároltak az alapitás czéljaira 900.000 koronáért. Ötmillió korona lesz a részvénytőkéje az uj sertéshizlalónak. Alapitásában — hir szerint — a kormány is részt vesz. Valószinüleg ezzel az alapitással van kapcsolatban, hogy a Hitelbank egy zsir- és szalonna-osztályt fog felállitani, melynek előkészitő munkái már szintén folyamatban vannak.

CSARNOK.

Egy farsangi bálban.

Irta: **Kneffel Béla.**

Czifra bálok hangos estjét
Soha nem szerettem.
A hivalgók versengését
Mindig megvetettem.

Kerültem a tündöklésnek
Hiu ragyogását,
Képmutató kevélységnek
Fagyos társaságát.

Mennyi arany, mennyi selyem
Ragyog e teremben;
Mig kint soknak ruhája sincs.
Nincs igazság ebben.

Hej! ez a hely: csillogó hely,
Nem az én világom!
E sok hazug csillogásnál
Szebb az én világom.

Hiszen itt a jószivüség
Álnok, rut mezében
Versengve fut az önösség,
Csábos köntösében.

De csak várjunk... a jövőben
Hitünk szép reménye
Hajnalodik... napkelőben
Jobb jövőnknek képe.

Azért, kedves kis barátnőm,
Amit mondok, hidd el:
Boldogságunk szép tanyája
»A családi tüzhely«.

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.

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.

A konyhapénz.

Vannak Pesten családok, ahol a konyhapénzzel soha sincsen baj. Vannak családok, ahol a ház asszonyának se reggelenkint, se vasárnaponkint nem kell kérnie az urától a konyhapénzt, sőt — tessék elhinni — vannak családok, ahol a férj és feleség között még szó sem esik soha a konyhapénzről.

Ilyen család egy ismert nevü nagykereskedő és gyáros, aki a bankja által utaltatja minden elsejére a felesége kezéhez a konyhapénzt. Azt az utasitást adta erre vonatkozóan bankjának, — egy előkelő fővárosi pénzintézetnek, — hogy minden hónap huszonkilenczedikén postán küldjék el a feleségének a meghatározott, egy hónapra szóló háztartási összeget, akár harmincznapos, akár harminczegynapos a hónap; a konyhapénz az asszonynak mindig rendelkezésére álljon.

Egyszer, — márczius negyedikén — mikor hazament ebédelni, furcsa kis meglepetés érte. Nem volt ebéd. A felesége mosolyogva fogadta:

— Tudod, miért nincs ebéd?

— Dehogy tudom!

— Mert nincs konyhapénz. Ma már negyedike van és még mindig nem kaptam meg... Nem akartalak zavarni ezzel a dologgal... Gondoltam, hogy talán másképp intézkedtél...

— Dehogy intézkedtem, édesem. Rögtön telefonálok a bankhoz.

És fölhivta telefonon a bankját.

— Mi az, mi történt, miért nem küldték el a feleségemnek a háztartási pénzt?

— Mert nem méltóztatott elrendelni, — felelte a kezelő hivatalnok.

— Ugyan! Hiszen egyszer és mindenkorra rendelkeztem.

— Persze. Éppen azért nem küldtük el.

— Ez érthetetlen. Miért?

— Mert ugy méltóztatott rendelkezni irásbelileg utasitásában, hogy minden hónap huszonkilenczedikén küldjük az összeget...

— Igen, igen... Nos és?

— És a mult hónapban nem volt huszonkilenczedike...

Tudniillik február volt s az esztendő nem volt szökőév.

Társas reggelik.

Február 6-ikán: Palkovits Ede éttermében (»Angol királynő«-szálló).

Február 13-ikán: Frenreisz István éttermében (VIII., József-körut 52.).

Február 20-ikán: Oláh-Gyárfás Mihály éttermében (»Gambrinus«, VII., Erzsébet-körut 27.).

Február 27-ikén: Fludorovits István vendéglőjében (IV., Irányi-utcza 17.).

Márczius 6-ikán: Kittner Mihály éttermében (VII., Rákóczi-ut 58., »Metropol«-szálloda).

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

„Jó barátok“ összejövetelei:

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 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.

A mi bálunk. Ipartársulatunk bálbizottsága Kittner Mihály elnöklete alatt ülést tartott, melyen a titkár által előterjesztett napirend tárgyalása során elhatározta, hogy az ipartársulat bálját a székesfővárosi Vigadó összes helyiségeiben f. évi márczius hó 11-én (szerdán) tartja meg, majd Frenreisz István jelentéséből örömmel vette tudomásul, hogy a rendezőbizottsági elnöki tisztet az ipartársulati választmány felkérésére Kittner Mihály vállalta magára és hogy a bálanyai tisztet Glück E. Jánosné urnő, akit erre küldöttség kért fel, fogadta el. A bál diszelnökei lesznek: dr. Bárczy István polgármester, Gundel János t. ipartársulati elnök, Glück Frigyes ipartársulati elnök, Bokros Károly orsz. nyugdijegyesületi elnök, Malosik Antal t. ipartársulati alelnök. Tiszteletbeli elnökök: Burger J. Károly, Dökker Ferencz, Frenreisz István, Francois Lajos, Glück E. J., Littke Ernő, Kommer Ferencz, Müller Antal, Palkovics Ede, Pelzmann Ferencz, Petánovits József, Pfender Emil, Szente Imre, Simon Pál. Alelnökök: Holub Rezső, Kővári Jenő. Pénztárnok: Wilburger Károly. A fogadó-bizottság elnöke: Oláh-Gyárfás Mihály. Czigánybiró: Waltz György. A bál tiszta jövedelmének 10 százaléka a nyugdijegyesület, 10 százaléka a munkanélküli alkalmazottak segélyalapja, 10 százaléka az ingyenes munkaközvetitő, a többi pedig a szakiskola javára fog fordittatni.

A Törley-pezsgő térhóditása. Lapunk mult évi novemberi számában ugyanezen czimen adtunk hirt arról, hogy az Osztrák Tengerhajózási Társaság »Kaiser Franz Joseph I.« nevü hajójának első délamerikai utja alkalmából Buenos-Airesben rendezett diszebéden a Törley-pezsgőgyár pezsgőit szolgálták fel. Akkoriban e tényről, mint a magyar ipar dicsőségéről, mint a Törley-pezsgőgyár kiváló produkáló-képességének és ezzel járó világraszóló sikereinek bizonyitékáról emlékeztünk meg, mely e pezsgőgyár szakavatottságát legjobban jellemzi és élénken szól ezen elsőrendü iparvállalatunk magas szinvonalon álló versenyképessége mellett is. Épp ezért csak őszinte örömmel regisztrálhatjuk mi is a napilapok ama hirét, hogy most — midőn néhány héttel ezelőtt a legelső magyar Dreadnoughtot, a »Szent István«-t nagy és országos ünnep keretében vizre bocsátották, ezt a hajóriást, mely teljes egészében magyar alkotás és a nevével is a magyarság és a magyar ipar diadalát hirdeti, az intéző körök hangsulyozott kivánságára és szakitva a szokással, nem franczia, hanem magyar pezsgővel keresztelték meg. A Törley-pezsgőgyár ezen ujabb világraszóló sikere följegyzésre méltó dolog és csak igazolása annak az általános elismerésnek, amelyben ezen ipartelep oly gyakran és méltán részesült már eddig is.

Az Egyetértés Sport-Club f. évi január hó 20-án (kedden) este tartotta meg idei tánczmulatságát a Savoy-szálló fényes és erre az alkalomra pompásan diszitett nagytermében. Tizenegy óra tájban már egészen megtelt a ragyogóan kivilágitott helyiség a bálozó hölgyekkel, akiket a sportban edzett ifjak ugyancsak buzgón foglalkoztattak a kitünő czigánybanda muzsikájára. A hangulat mindvégig kedélyes volt és az intim mulatság vendégeinek igen nagy részét még a késői reggeli órák is ott találták. Jelen voltak: Asszonyok: Zilahi Imréné, Pajtás Sándorné, Varga Jánosné, Nagy Imréné, Szántó Béláné, Holló Jánosné, özv. Cseregey Imréné, Nánássy Pálné, Neiben Endréné, Szigeti Mártonné, Haas Imréné, özv. Cvetovicsné, Moskovicz Hugóné, Beer Lászlóné, Békés Gyuláné, Tóth Istvánné, Vincze Sándorné, Fejér Lászlóné, Neumann Béláné, Schwarcz Gusztávné, Szinai Béláné, Varga Istvánné, özv. Schwarczné, Sticker Jánosné, Böde Pálné, N. Kiss Antalné, Répásy Lajosné, Kutassy Imréné, Kovik Gusztávné. — Leányok: Zilahi Erzsike, Tóth Mariska, Pajtás Irénke, Schmir Annuska, Kupecz Mimike, Nagy Lilike, Heller Erzsike, Heller Mariska, Somogyi Tera, Csergey Irma, Öcs Ilonka, Müller Manczika, Neiber Rózsika, Schwarcz Hermin, Gombai Bözsike, Evetovics Manczi, Lakatos Ilona, Szabados Mariska, László Emike, Szarvas Ilonka, Bedő Erzsike, Fejér Zsazsa, Laczkó Erzsike, Kodra Babus, Weisz Szerén, Weisz Irénke, Szakács Katóka, Sticker Emmus, Sticker Annus, Sticker Irma, Misner Gizella, Nánássy Inczi (Nagyvárad), Vizvári Irénke (Lajosmizse).

Genfiek bálja. A »Szállodai és vendéglői alkalmazottak genfi szövetsége magyarországi egyesületének budapesti osztálya« f. évi február hó 9-én, hétfőn este fél 11 órakor a Royal-szálloda termeiben saját segélypénztára, a budapesti vendéglősök szakirányu tanonczciskolája és a genfi egylet központi segélypénztára javára bált rendez. A rendező-bizottság élén Gundel János, Glück Frigyes, Müller Antal, Petánovits József, Dökker Ferencz, Horváth Nándor, Pelzmann Ferencz, Gundel Károly, Benedek Rafael, Francois Lajos, Kovács E. M., Mitrovátz Adolf, Holub Rezső, Glück E. J., Szente Imre tiszteletbeli elnökök, Kommer Ferencz bálelnök, Marencsics Ottó, Haas Imre, König Jakab, Bunzlauer Ernő, Grosz Samu alelnökök, Skrbeck Artur, Herg Ferencz, Balogh János, Makray László, Wohlmuth Dezső titkárok, több ellenőr és pénztáros, Kommer Béla főpénztáros, Kutassy Lajos főrendező és egy száztagu rendező-bizottság állanak. Személyjegy 3, családjegy 6 korona. Pénzküldemények Kommer Béla főpénztáros czimére (Budapest, IV., Vadászkürt-szálloda) küldendők.

Pécsi vendéglősök bálja. A »Pécs-baranyamegyei szállodások, vendéglősök és kávésok ipartársulata« f. évi február hó 5-én a Nőegylet helyiségeiben zártkörü bált rendez, melynek tiszta

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.

jövedelmét a pécsi vendéglősök szakirányu tanoncziskolája és az Orsz. Vendéglősmenhely közt fogják felosztani. A rendező-bizottság élén Radocsay Imre elnök, Cserta Antal alelnök, Kregecz Ágoston várm. elnök, Bradánovits Elek várm. alelnök, Littke József, Mayer Lajos, Zelms Lajos, Nick A. K., Balogh György, Pain Emil, Sugár Ernő, Sugár Miklós, Madarász Béla, Fichtl Ignácz tiszteletbeli elnökök, Szamp Ádám pénztáros, Kovács József tánczrendező állanak.

Iparengedélyek. A székesfőváros kerületi elöljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok 1914. évi január 1-től 1914. január 15-ig a következő iparengedélyeket adták ki, illetve a következő áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul. Uj iparengedélyek: Pávdi Ferencz, II., Zsigmond-u. 1. sz. (vendéglő); Kelemen Jánosné, III., Szépvölgy-u. 76. sz. (vendéglő); Pataki A. János, IV., Régiposta-u. 11. sz. (vendéglő); Stiglmayer Andrásné, sz. Ráski Zsuzsanna, VI., Hajdu-utcza 10. sz. (vendéglő); Nagy István, VI., Röppentyü-u. 30. sz. (vendéglő); Művészklub, VI., Rózsa-u. 61. sz. (vendéglő); Porjesz Adolf, VI., Teve-u. 55. sz. (vendéglő); Vankai József, VI., Váczi-ut 165. sz. (vendéglő); Totisz Sándor, VII., Rottenbiller-u. 35. sz. (kávéház); Radványi Béla, VII., Dohány-u. 56. sz. (kávéház); Steiner Löw, VII., Nyár-u. 30. sz. (fogadó); özv. Gneth Józsefné, Murányi-u. 57. sz. (vendéglő); Braun Béla VII., Erzsébet-körut 53. sz. (kávéház); Nagy Gábor, VII., Wesselényi-u. 69. sz. (vendéglő); Friwald Róza, VII., Komócsi-u. 33. sz. (vendéglő); Tarnóczi Márk, VII., Kertész-u. 25. sz. (fogadó); Janzsó István, VII., Kerepesi-ut 36. sz. (vendéglő); Németh Pál, VII., Klauzál-u. 2. sz. (vendéglő); Markstein Bercsi, VII., Akáczfa-u. 45. sz. (kávéház); Dankó János, VII., Hungária-körut 184. sz. (vendéglő); Gömböcz József, VIII., Szigony-u. 30. sz. (vendéglő); Tapolcsányi Géza, VIII., Karpfenstein-u. 37. sz. (vendéglő); Rendes Szidor, VIII., József-körut 16. sz. (szálloda); Holländer Mihály, VIII., Dobozi-u. 21. sz. (vendéglő); Stern Mór, VIII., Aggteleky-u. 7. sz. (szálloda és kávéház); özv. Wurm Vilmosné, IX., Lónyay-utcza 11. sz. (vendéglő); Garajszky Pál, IX., Soroksári-u. 51. sz. (vendéglő). — Üzletáthelyezések: Domschitz Józsefné, sz. Tassberger Klotild (vendéglő) I., Zugligeti-ut, Fáczántelep alól II., Zárda-u. 24. sz. alá; Tóth György (vendéglő) Hungária-ut 79. sz. alól VI., Agyag-utcza 110. sz. alá; Gömböcz József (vendéglő) VII., Vörösmarty-u. 52. sz. alól VIII., Szigony-utcza 30. sz. alá; Pentz Jakab (vendéglő) VIII., Baross-u. 100. sz. alól Baross-u. 80. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Kovalszky Kálmán, II., Zsigmond-u. 1. sz. (vendéglő); Hecht György, III., Szépvölgy-u. 34. sz. (vendéglő); Weltz Árpád, V., Hold-u. 25. sz. (vendéglő); Sárkány J. József, VII., Dohány-u. 40. sz. (fogadó); Nika Károlyné, VII., Dob-utcza 50. sz. (vendéglő); Leheti József, IX., Csarnok-tér 5. sz. (vendéglő).

Szegény asszonyok szállója. Égető szükséget fog legalább is kisrészben kielégiteni az az uj népszálló, mely néhány hét mulva nyilik meg Londonban. A szálloda »Mary Curson Hotel nők számára« nevet fogja viselni és több, mint ötven nő fog benne ideiglenes szállást kapni. Egy szép, tiszta, villamos-világitással felszerelt kis hálószoba egy éjjelre körülbelül 50 fillérbe kerül és erre mindenki igényt tarthat, aki a szállodában tisztességesen viseli magát. Van néhány nagyobb szoba, ahol gyermekágyak is vannak; ezek valamivel többe kerülnek. A szálloda fel van szerelve közös mosdó-teremmel, fürdőkkel, konyhával, ahol a lakók főzhetnek, mosókonyhával és végül egy közös olvasószoba is rendelkezésükre áll.

Pályavendéglő-bérlet. A Máv. szegedi üzletvezetősége a Valkány állomáson megüresedő pályavendéglő bérletére pályázatot hirdet. A bérleti időtartam 1914. május 1-től 1919. április 30-ig tart. Az ajánlatok február 10-én déli 12 óráig nyujtandók be. A 300 korona bánatpénz február 9-én déli 12 óráig teendő le az üzletvezetőség pénztáránál.

Szálloda-átvétel. Csornán a »Korona«-szállodát Gombás István vendéglős-kartársunk vette át.

A Politische Greisler«. Gürsch Ferencz bátyánk budai hirneves vendéglős-kartársunk a Koronaőr-utcza 6. szám alatt, saját házában birt régi jóhirü vendéglő-üzletétől a mult hónap végével megvált; országos hirü vendéglőjét a házzal együtt Metzger János kartársunk, az ugyancsak jóhirnevü dob-utczai »Makk hetes«-vendéglő volt tulajdonosa vette meg. Metzger János igen képzett szakember, aki uj üzletét csak emelni tudja és a »Politikus Greisler« előkelő vendégközönsége benne egy igen kedves modoru, rendes és előzékeny üzletembert nyert, kinek konyháját és jó borait a »Makk hetes«-ből eléggé ismeri a nagyközönség. Uj vállalkozásához sok szerencsét kivánunk. — Gürsch bátyánknak pedig megérdemelt nyugalmas, hosszu éveket kivánva, megemlitjük, hogy vendéglői pályáját ezelőtt ötvennégy évvel ugyancsak a Koronaőr-utczai vendéglőben mint borfiu kezdte. Évek multán szorgos munkálkodás és takarékoskodása után átvette ezt az üzletet, melyet a mult hónap 31-ig személyesen vezetett. Nyugalombavonulásába polgártársainak tisztelete, becsülése és szeretete kiséri.

Leköszönt választmányi tag. Budapesti vendéglős-ipartársulatunk egyik választmányi tagja, Kunze Ödön, ki egyszersmind a budai, ugynevezett »Dunajobbparti vendéglősök ipartársulatá«-nak is elnöke, választmányi tagsági állásáról leköszönt és a helyébe Oláh-Gyárfás Mihály póttagot hivta be az elnökség. Mint értesülünk, Kunze Ödön a budai ipartársulatnál viselt elnöki tisztségéről is leköszönni szándékozik s helyére a tagok nagy része Kubanek Venczelt, a budai »Vigadó« derék, agilis és intelligens bérlőjét szemelte ki. Kubanek V. kartársunk megválasztása valóban nyereség volna iparunkra nézve, azért e mozgalmat csak őszinte szivvel üdvözölhetjük.

Vendéglő-átvételek. Szegeden a Totzer Ferencz-féle vendéglőt Horváth István vette át. — Rimaszombaton a »Hungária«-szállodát Markus Samu vette át, Szatmárról. — Nagykárolyban a »Magyar király«-szállodát Kerekes Vilmos vette át. — Nagyszebenben Simon György volt szászsebesi vendéglős uj szállodát létesitett és azt »Royal«-szálló czimmel megnyitotta. — Nagyszőllősön a »Hungária«-szállodát Freyberger Géza vette át .— Kiskunhalason a városi szálloregszászon az uri kaszinó bérletét Kántor Ferencz nyerte el. — Igalban a Vadkerty-vendéglőt Fischl József vette át, Veszprémből. — Somogy-Csurgón az »Aranypatkó«-vendéglő bérletét Molnár János nyerte el. — Szatmáron az »Iparos Otthon« bérletét Demkő Mihály ottani vendéglős nyerte el. — Kisujszálláson a városi szállodát Bán Zsigmond ottani szállodás vette át. — Pusztasomorján (Mosonm.) a nagyvendéglőt Fördös Gábor vette át. — Nagygencsen (Vasm.) a nagyvendéglőt Király János vette át. — Püspökladányon a »Rákóczi«-szállodát Hegedüs Mátyás vette át. — Sopronban a sörgyári vendéglőt Weininger Jánostól Csathó Lajos volt komáromi, később tapolczai főpinczér-kartársunk vette át. Üzletét teljesen ujonnan rendezte be; jó konyhája és kitünő italai által a soproniak pártolását máris nagyrészben kiérdemelte. — Nyiregyházán a »Pannónia«-kávéházat Ékes Lajos kartársunk vette át. — Nagyszőllősön a »Royal«-szállodát Flóra Mihály vette át. — Gyüd községben a Kossuth-szállodát Peretz József vette át. — Kassán a Fő-uton Weinberger Vilmos egy igen diszesen berendezett kávéházat nyitott; a Kaszinó-kávéházat annak bérlője, Schneider Vincze kibővitette és ujonnan rendezte be, a Vám-utcza 6. szám alatt levő vendéglőt pedig Simkó János kartársunk teljesen ujonnan átalakitotta.

Megostromolt kávéház. Egy newyorki kávéház furcsa módon került ostromzár alá és pedig három óra hosszat. Az utczán óriás teherautomobil haladt, homokzsákokkal a tetején tul is megrakva. A gépezet éppen a kávéház előtt romlott el; a soffőr nem volt ura többé és az automobil felmászott a gyalogjáróra, hol megállott a kávéház előtt. Közvetlen az ajtó elé plántálta magát, ugy, hogy azontul nem volt se be, se ki. A kávéház vendégei kezdetben mulattak a histórián, de mikor a harmadik órában se tudtak távozni és látták, hogy az autót sehogy sem sikerül a helyéből kimozditani, mégis nyugtalankodni kezdtek. Előbb lovakkal próbálták az autót elhuzatni, de szegények megmozditani se tudták az óriási terhet és különben is folyton megcsusztak az esőtől sikor járdán. Erre másik teherautót hozattak és beállitották előfogatnak. A kerekek azonban maguk körül forogtak és a két autó parányit se mozdult. A kávéház vendégei tomboltak; sok szinházba készült és átkozódva gondolták, hogy a drága szinházjegy kárba vész. Végül nem maradt más hátra, mint kirakni az autó terhét. Amde a hatalmas homokzsákok csakhamar magas sánczá növekedtek és a kávéházból megint csak se be, se ki. A vendégek ekkor már azzal fenyegették a kávést, hogy mindent darabokra törnek, ha egy-kettőre nem távozhatnak. Három óráig tartott a türelempróba, s akkor végre a homokzsákokat is félrerakták a gyalogjáróról.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitattan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hirnevet 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 kávénázi 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.*

Nyilatkozat.

Több oldalról tudomásomra jutott, hogy eddig előttem teljesen ismeretlen egyén rólam azt a nyilvánvaló rágalmat terjeszti, hogy az **Országos Borvizsgáló-Bizottság pinczémben fekvő borkészletem egy részét elfolyatta**, mivel azt hamisitottnak, illetve nem természetes tisztának találta.

Minden erőmből azon leszek, hogy az illető rágalmazónak személyét kikutassam, amennyiben azonban ez nem sikerülne, ismeretlen tettes ellen megteszem a bünvádi feljelentést rágalmazás és becsületsértés czimen.

Nagyrabecsült vevőimet pedig tisztelettel felkérem, hogy amennyiben ennek az állitásnak hazug voltáról meggyőződni óhajtanak, kegyeskedjenek az Országos Borvizsgáló-Bizottsághoz fordulni, a **mely bárkinek szivesen nyujt felvilágositást.**

Egyebekben pedig van szerencsém nagyrabecsült vásárlóimat biztositani, hogy **boraim valódiságáért** és természetes tisztaságáért — ugy mint a multban, — a jövőben is a legmesszebbmenő garanczíát vállalom. Kiváló tisztelettel

Killer János

Telefon „József" 21—98. **VIII., Futó-utcza 4.**

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

Hogy ezt az én hasonlatomat szakácsmüvészeti szempontból még jobban kihasználhassam, nevezem az első mondást a raczionális táplálkozás gasztronómiai alapfeltételeinek, a másodikat élettani alapfeltételnek, a harmadikat pedig kémiai alapfeltételnek. És tényleg, ezen az alapfeltételeken épül fel az ésszerü táplálkozás szép tudománya; hogy miként, azt csak nagy vonásokban tudom és fogom megrajzolni, mert senki sem várhatja és bizonyára nem is várja, hogy minden részletre kiterjedő, mélyreható orvosi tanulmányt irjak. Ugy vélem, hogy helyesebb lesz, ha mi szakácsok ezen a helyen csak arról teszünk tanuságot, hogy e kérdéssel foglalkoztunk, hogy az erről irott orvosi müveknek reánk vonatkozó részét megértettük és néhány gyakorlati példával illusztráljuk, hogy a megismert uj igazságokat tudjuk is és akarjuk is használni.

A főigazság, melyen az egész teória fölépül, az, hogy az emberi szervezetnek egy bizonyos és általában meghatározott mennyiségü fehérjét, zsirt és szénhydrátokat (keményitő, vagy czukor) tartalmazó ételeket kell naponként fölvennie, hogy táplálkozási egyensulyban maradhasson.

A szerves tápanyagok e három főcsoportján kivül szüksége van még a szervezetnek ásványi tápanyagokra is (vas, foszforsavas mész, kálium, nátrium és konyhasó). Fontosak még a gyümölcs-savak, cellulose és a viz.

Ha az emlitett tápanyagok bármelyikét huzamosabb ideig elvonjuk a szervezettől, ugy az megbetegedéseket és halált fog előidézni. Állatokon végzett nagyszámu kisérletek és az embereknek a helytelen táplálkozásból eredő számtalan megbetegedései fényesen igazolják ezt az állitást.

Mindazonáltal én az alábbi gyakorlati példákban csak a tápanyagoknak három főcsoportját veszem számitásba, főképpen azért, mert a többi és nagyrészt szervetlen tápanyagok elég változatos étrend mellett amugy is kellő mennyiségben jutnak a szervezetbe.

Már most főkérdés az, hogy ha már megállapitást nyert, hogy az emberi szervezetnek fehérjére, zsirra és szénhydrátokra van szüksége, ugy hát miért és milyen mennyiségben van arra szüksége és milyen ételekből fedezhető legczélszerübben ez a szükséglet.

Ismeretes, hogy az ember szervezetének fölépitése, életmüködése és erőkifejtése (emberi munka) következtében meleget fejleszt. A pihenő ember kevesebb, a munkálkodó ember több meleget fog fejleszteni. Ehhez képest a munkálkodó embernek több, a pihenő embernek kevesebb táplálékra lesz szüksége, a czélból, hogy azt a veszitett meleget pótolhassa. Már most, hogy a kettő között az összefüggést megállapithassuk, szükséges ismernünk, hogy mennyi meleget fejleszt naponként az emberi test és mennyi meleget adnak külön-külön az egyes tápanyagok.

Orvosok és tudósok megállapitották, hogy az emberi test naponként 2100-tól 3100-ig terjedő hőegységnyi (kaloria) meleget fejleszt és 15 gr. nitrogént választ ki.

Hogy pontosabban mennyit, az függ a kortól, a testalkattól és a foglalkozástól. Egy hőegység, vagyis kaloria alatt pedig értjük azt a melegmennyiséget, amely szükséges ahhoz, hogy 1 liter viznek a hőmérsékletét 1 fok Celsiussal fölemelje. Tehát egy közepes munkát végző ember egy nap alatt annyi meleget fejleszt és igényel, amennyivel 30 liter vizet lehetne fölforralni.

Ennek a nagy veszteségnek a pótlása akként történik, hogy az ember emésztő-szervei az elfogyasztott ételeket és tápszereket tápanyagokra bontják föl; kiszedik belőle a fehérjét, melyet a szövetek fölépitésére és a vesztett nitrogén pótlására, a zsirt, melyet főképpen melegfejlesztésre és a szénhydrátokat, melyeket az izomerő képzésére forditanak. Végül visszatartják a tápsókat, melyek a szervezet háztartásának egyéb szükségletét fedezik, a tápszerben foglalt többi anyagokat pedig, mint a szervezetre fölöslegeseket, kilökik. Már most a legujabb kisérletek szerint minden gramm zsir, melyet a szervezet visszatartott (megemésztett), pótol a vesztett melegből 9.30 kaloriát, minden gramm fehérje 4.10 kaloriát és minden gramm szénhydrát 4.10 kaloriát. A czellulose, a gyümölcs-savak, a tápsók és a viz kaloria-értéket nem képviselnek, tehát melegfejlesztés szempontjából nem is számitanak. Fölveendő lesz tehát naponként annyi gramm fehérje, zsir és szénhydrát, amennyi az ő kaloria-értékükkel, külön-külön megszorozva és összeadva, végeredményül a napi melegveszteséget adja.

Rubner szerint egy felnőtt embernek, kinek testsulya 50 és 70 kg. között van, könnyü munka mellett naponként 90 gramm fehérjére, 37 gramm zsirra és 262 gramm szénhydrátra van szüksége. Ezen tápanyagok összes kaloria értéke 1787.

Ezzel szemben, ugyancsak Rubner szerint, egy 70 kg., vagy annál sulyosabb ember nehéz munka mellett naponként 118 gr. fehérjét, 56 gr. zsirt és 500 gr. szénhydrátot igényel, mely tápanyagok összes értéke 3054 kaloria.

A zsir és a szénhydrátok a szervezet háztartásában egymást pótolhatják, de persze csakis kaloria-értéküknek megfelelő arányban. Tehát a tápláltsági egyensuly nem fog megbomlani, ha 56 gr. zsir helyett 127 gr. szénhydrátot, vagy 500 gr. szénhydrát helyett 220.4 gr. zsirt vesz föl a szervezet. Természetes dolog, hogy ezt állandóan kultiválni nem volna czélszerü. E mellett, miként dr. Loránd mondja: »ezen két tápcsoportnak megvan az a nagy előnye, hogy testünk állományában tartalék gyanánt raktározhatók le, amelyeket azután szükség esetében használat czéljából elővehetünk«. (Innen a sok elhizott ember, elhájasodás, gutaütés stb.).

Ezzel szemben a fehérjét az emberi szervezetben nem pótolhatja semmi sem. E mellett nem is raktározható, hanem ha több kerül a szervezetbe, mint amennyire annak szüksége van, akkor az ott használatlanul elég, tehát az emésztési szerveket hiábavaló módon veszi igénybe.

Ha már most figyelembe vesszük, hogy a fehérje a legemészthetőbb formában a husban található, mindjárt nyilvánvaló lesz, hogy miért ártalmas a sok husevés. Nyilván azért, mert sokkal több fehérjét viszünk a szervezetbe, mint a mennyire szükségünk van. Mivel pedig a fölösleg magában a szervezetben használatlanul ég el, ott mindenféle mérges rothadási folyamatok és kártékony bomlástermékek keletkeznek, melyeknek mérgező hatását a máj müködése ellensulyozni nem tudja, mert kimerül; kimerülnek a kiválasztás munkáját végző vesék, az emésztést elősegitő hasnyálmirigyek, a belek mozgása és a vér belső keringése renyhe lesz és bekövetkezik a kóros elváltozásoknak végtelenül hosszu sora, melyek azután kinos, sokszor gyógyithatatlan betegségekre és idő előtti elpusztulásra vezetnek.

Krónikás adomák.

Mikor Simor János 1867-ben elfoglalta az esztergomi érseki és herczegprimási széket, a tömérdek küldöttség fogadásán tulesve, látni kivánta a házbéli cselédséget is.

Ezek meg is jelentek nála, élükön a régi öreg szakácscsal, kit még Rudnay herczegprimás alkalmazott.

Simor mindjárt oda is ment hozzá és kezét a szakács vállára téve, kérdi tőle:

— Aztán tud-e jól főzni?

— Kérem, herczegséged, — feleli a szakács — én már három primást kifőztem.

*

1887-ben történt. Tisza Kálmán akkori miniszterelnököt megkérte egyik jóbarátja, egy végzett földesur, szerezne neki valami tisztességes hivatalt; például a kataszternél, hogy jobb módhoz szokott családját valahogyan föntarthassa.

— Ugyan hány éves vagy? — kérdi Tisza.

— Most vagyok az ötvenhatodik évben.

— Az már baj! — feleli Tisza. — Törvény szerint senkit sem alkalmazhatunk nyugdijjal járó hivatalba negyvenéves koron fölül, csakis korengedéllyel.

— Hogy értsem azt? — kérdi a jóbarát.

— Irj egy felségfolyamodványt és ebben kérd meg őfelségét, hogy eltekintve korodtól, nevezzen ki. Ezt a folyamodványt a legközelebbi audienczián személyesen add át őfelségének. Addig majd előkészitem a dolgot, hogy minden sikerüljön.

Elérkezvén a kihallgatás napja, a jóbarát diszmagyarba öltözve és egész testében reszketve várakozott az előteremben, mig a sor reá kerül.

Végre bebocsátják. A király barátságos hangon kérdezi tőle, mi a kivánsága? A volt földesur olyan zavarba jött, hogy hamarjában nem tudott mást mondani, csak ezt:

— Felséges uram, szeretnék még egyszer negyvenéves lenni.

— Én is! — felelte mosolyogva a király.

NYILT-TÉR

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja!
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

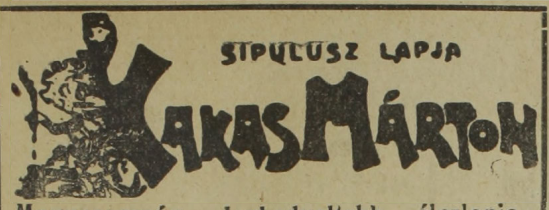
Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért,
Rétesalmát 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

COGNAC CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.



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.

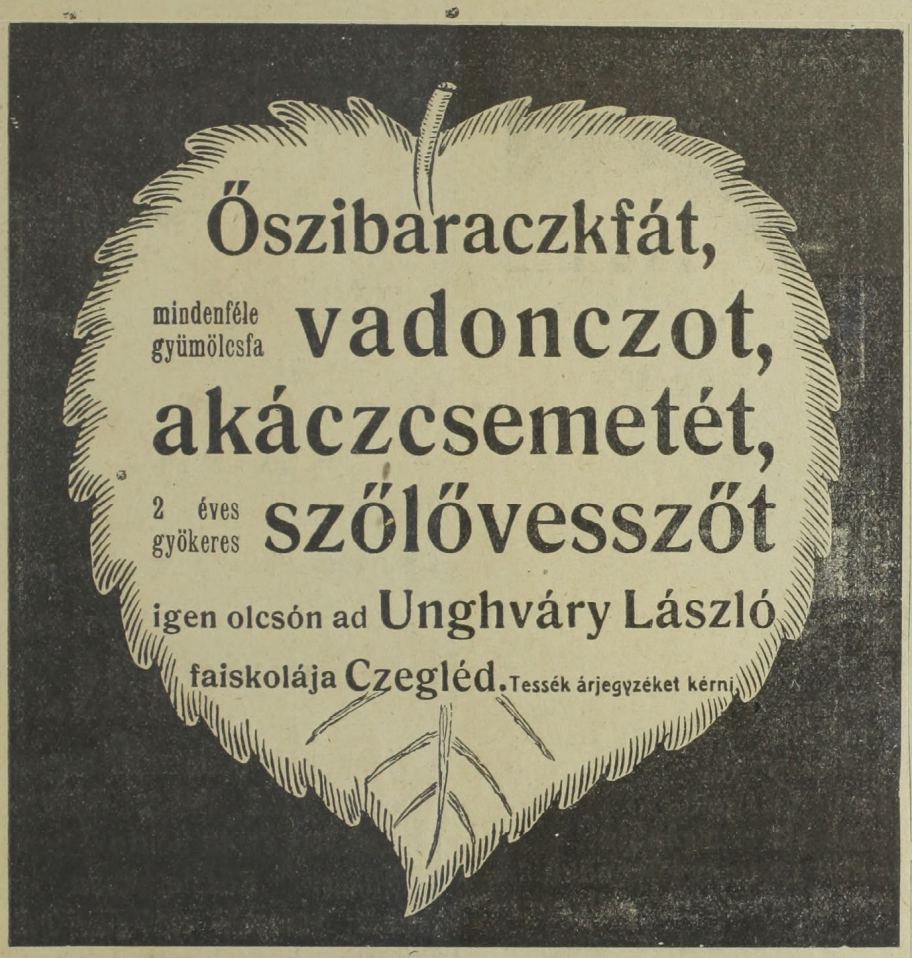
Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz,** Budapest, VI. ker., Teréz-körut 35. sz.

A szilágysomlyói Borértékesitő és pinceszövetkezet
vendéglője
és nyári mulató helyiségei 1914. május hó 1-től **kiadó.**
Érdeklődők forduljanak fenti tulajdonoshoz **Szilágysomlyóra.**

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

KOROND-gyógyfürdő
a Székelyföld egyik elsőrangu klimatikus gyógyhelye fenyves, 10 felszerelt házzal(vendéglő, fürdőház) szénsavas, vasas és sós fürdők 3 ásványviz kuttal gyógy és borviz palaczkozással vasuthoz közel 36 holdas Park 120 ezer koronáért egy kézből eladó vagy jutányosan bérelhető. A vendéglő magára 1000 korona. A rendes forgalom nagyrészt szerződéssel biztositva. Tudakozódhatni fürdővétel czimen **Kolozsvárt, Petőfi-utca 1. szám** Hasonértékü házzal is felcserélhető.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.



Törköly-pálinka hordókban. Kisüstön főtt, kizárólag saját termésem. Teljesen kozmamentes. Ára literenként Kor. 1.60.

Édeskés kellemes finom zamattal, **kis hordókban** magán fogyasztásra, kimérésre vagy lakodalom, bál s más alkalmakra **50 l** és **felj. 2-szer szinül lefejtve. Szállításhoz hordót adok bizományba.** - -

BOR

1913. évi.	Mézesfehér vegyes oportóval kitünü asztali	52 f.
1913.	„ Piros és fehérbakar, tüzes, kellemes bor	56 „
1913.	„ Olasz-Rizling édeses, zamatos bor	60 „
1913.	„ Muskotály, erős, finom zamattal	66 „
1913.	„ Delaware, legf. zamatos pecsenyebor	70 „
1907.	„ Delaware, 6 éves édes, nehéz óbor	4.— K

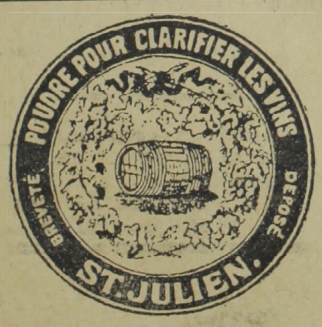
A Delaware hat éves óborból a bolgár harctérre is szállitottam 600 litert, hol Őfelsége Ferdinánd, a bolgárok királya is megizlelte és fogyasztotta s oly kitünőnek találta, hogy legmagasabb elismerését a konzulátus utján hozzám juttatni rendelte el.

Bővebb leirást levélben közöl **Érmelléki Első Szőlőtelep, Kóly** (Bihar megye

Eladó vendéglő.
Marosillyén (Hunyad megye) a tulajdonomat képező vendéglői üzletemet teljes berendezésével olcsón eladom. Üzletem jóforgalmu és csinos leltárral billiárd, teke és tennisz pályával. 3 vendégszobával, jégveremmel, **táncterem-** és kávéházzal együtt 6 évi szerződéssel **eladó.** Évi házbér 2000 korona. Most épül a Maroson a vashid, amely szintén jó forgalmat nyujt. Bővebbet

Szabó István, „Kaszino"-vendéglősnél **Marosillye.**

Törvényileg engedélyezett borkezelési anyagok:



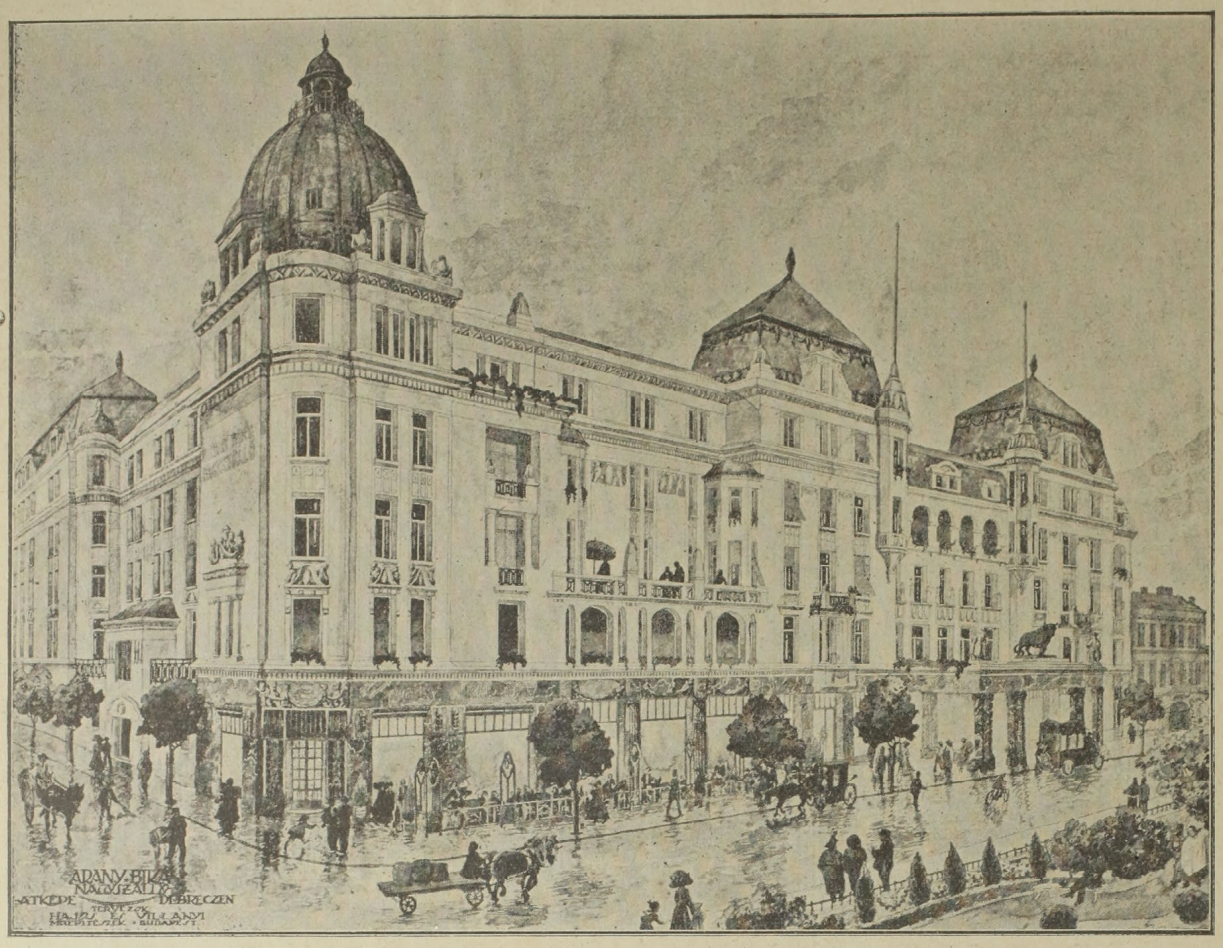
ST.-JULIEN BORDERITŐPOR

melynek használata a földmiv. min. végrehajtása tárgyában kiadott 112.000 sz. rendelet 6. és 32. §-a értelmében mint deritőszer megengedtetett, miután a következő alkatrésekből áll:
65% eredeti franczia Laine-Gelatine, 20% száritott természetes tyuktojásfehérje. 9é% erddeti vegytiszta spanyolföld 5% pelyhes csersav.

Borsavtalanitó-, borszintelenitő-, borszag- és iztelenitőszerek kaphatók



Frommer Testvérek czégnél,
:: :: Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 23. szám. :: ::



BÉRLETI HIRDETMÉNY.

A debreczeni „Arany bika“ szálloda uj épülete 1914. aug. 1-től bérbeadó.

Az ország ezen legismertebb s jövedelmezőség szempontjából legelsőrendü szállodája 160 vendégszobával, fürdőszobákkal, diszes elegáns földszinti és félemeleti **kávéházat, éttermeket, nagy koncerttermet** (400 m² alapterületen és több kisebb-nagyobb külön termet, bőségesen méretezett mellékhelyiségeket és pinczéket tartalmaz. **Központi gőzfütés és szellőzés, hideg és melegviz szolgáltatás**, gáz és villamos világitás, modern konyha berendezés, személy- és teherfelvonókkal.

A szállodával kapcsolatban épült Debreczen város II. szinháza, valamint nagy mozgókép-szinház, modern gőzfürdő és bérház, melyek a bérlet tárgyát nem képezik ugyan, de jövedelmezőségét jelentékenyen fokozzák.

Bérleti ajánlatok az **„Arany Bika“ részvénytársasághoz** intézendők **(Debeczen, Piacz-utcza 26. sz.)** Tervek ugyanott és Budapesten **Hajós Alfréd és Villányi János tervező müépitészeknél (IV., Gerlóczy-utcza 7.)** megtekinthetők, ahol közelebbi felvilágositással szolgálnak.

Minden legkisebb pinczegazdaságban

nélkülözhetetlen a bor szesztartalmának megállapitásához a

Bernadot-féle

VINOMETER

2 perc alatt mindenki a borának szeszfokát meghatározhatja.

Ára 6 korona.

(Postai küldéssel K 6.45)

Mérőcső, hőmérő és üveghenger!

Beszerezhető a

„BORÁSZATI LAPOK“

kiadóhivatalában, Budapest, IX., Üllői-ut 25. (Köztelek)

Budapest

tőszomszédságában villamos megállónál **Kerepesi-ut mellett,** kitünően épitett ház nagy borpincével más vállalat átvétele végett **olcsón eladó.** -- Bővebbet:

Friedl Rezső Lajos

borkereskedők

Rákosszentmihály.

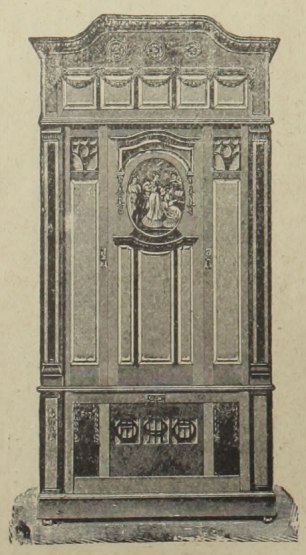
Ehmann-telep (Templom-tér)

Boreladás.

Ajánlok **150 hekto saját hegyen termett prima 1913-as fajtiszta rizling bort** és 40 hekto ó-bort eladásra. Részletekben is adok, **budapesti vendéglősöknek** esetleg beszállitom házhoz.

Bicske (Fejér megye)

Farkas Károly



MARTIN J. T. BUDAPEST

Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója a LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET LEIPZIG világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

Városi raktár és eladási iroda: VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai nélkül modern vendéglő vagy kávés nem lehet meg.

Önmagukat kifizetik. Bő jövedelmi forrást képeznek. Az üzleti forgalmat növelik. A vendéget szórakoztatják. Kérje tehat ismertető füzetünket és árjegyzékeinket! Tekintse meg városi mintaraktárunkat! Hivjon meg bennünket személyes tárgyalásra! Nincs vételkényszer! Nem okozunk költségeket! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

MUSTÁR

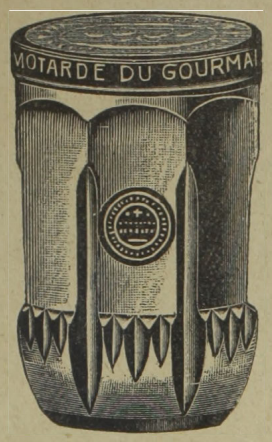
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglösök szállitója.

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 felvilágositássa 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. **urás Lajos** szálloda-tulajdonos Nyiregyházán.

LITTKE L.

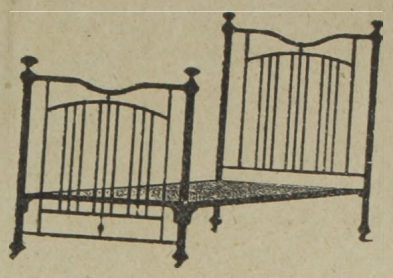
pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



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.

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.

Sopron. **Vendéglő átvétel.** Sörgyári vendéglő.

Tisztelettel értesitem ismerős jóbarátaimat és kartársaimat, valamint a t. közönséget, hogy **Sopronban a „sörgyári vendéglőt“** saját kezelésembe átvettem, amelynek eddigi jóhlrét biztositani és forgalmát fejleszteni szakavatott vezetéssel, természetes tiszta ital és jó konyhával törekszem. **Sopron**, 1914. január hó.

Csathó Lajos vendéglős.

Az Ó-tordai gör. kath. iskola gondnokságától.

Vendéglő bérlet.

Tordán (Erdély) a Főtéren legjobb helyen

Erzsébet nevet viselő vendéglő és szálloda

mely áll földszinti **étterem, kávéház, konyha, vendéglői lakás** és emeleti **14 vendégszoba, tánczterem helyiségekből**, valamint istálló, kocsiszin, **nyári fedeit kioszk, tekepálya, nagy udvar és kertből 1914. évi május hó 1-től**

6, esetleg 10 évre bérbeadó.

Az épület **ujabban épült**, az összes **helyiségek kényelmesek.**

Bérbevevők kéretnek ajánlataikat zárt levélben 1914. február végéig az **Ó-tordai gör. kath. Iskola tulajdonos gondnokságához**, Ratiu Miklós espereshez czimezve a felajánlandó bérösszeg 10 százalékát **készpénzzel felszerelve beadni.**

A tulajdonos fentartja magának teljesen belátása szerint választani az ajánlattevők között, vagy valamennyit is elutasitani.

Ó-tordai gör. kath. iskola
gondnoksága.

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.**



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

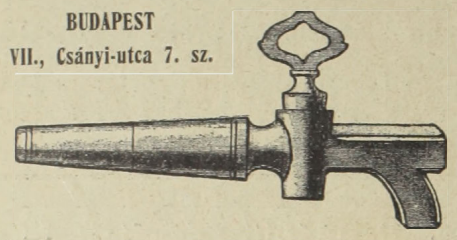
sajt- és vajgyárak

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.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló 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-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.

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.

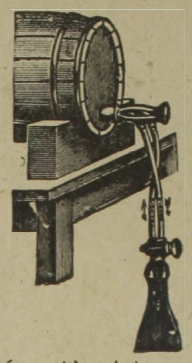
Palaczksör osztály: X., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 56—58.

Bérbeadó.

Örökösödés folytán reámmaradt két vendéglő a **Mezőturon** levő **Rákóczi-vendéglő és kávéház** teljesen uj ház, villanyvilágitással, jég már behozatva, előnyös feltételek mellett **bérbeadó vagy eladó**. Bérbevehető berendezéssel vagy anélkül. Bővebbet:

K. Szabó Ferencz
vendéglős
Mezőtur, Vásártér.



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.

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.

Az Első Magyar Részvény Serfőződe

TAVASZI SÖRÉT

mely a külföldi Salvator-sört van hivatva pótolni

1914. február 1-én hozza forgalomba.

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

I. kerület:

Endrényi Ferenczné, Disz-tér 16.
Fiedler Gusztáv, Gellért-tér 3.
Horváth József, Hadnagy-utcza 9.
Jurák Mihály, Mészáros-utcza 20.
Nagy Anna, Krisztina-körut 69.
Ifj. Rábel Ferencz, Pauler-utcza 3.
Rettinger Márton, Fehérvári-ut 14.
Schuszter Károly, Tárnok-utcza »Balta« vend.
Stölzl Nándor, Alkotás-utcza 29.
Wéber M., Fehérvári-ut 46., Döbrentei-tér 5.
Pészneker József, Hidegkuti-ut 20. »Veronika« vendéglő.

II. kerület:

Avar István, Fő-utcza 79.
Mayer Pál, Pálffi-tér (Kath. Kör).
Özv. Ulm Alajosné, Margit-körut 54.

III. kerület:

Özv. Szőke Imréné, Lajos-utcza 38.

IV. kerület:

Baldauf Mátyás, Eskü-tér (Mátyás-pincze).
Bärtl Dezső, Váczi-utcza 78.
Fludorovits István, Irányi-utcza (Sas-Kör).
Grőger Flórián, Városház-utcza (Főposta kantin).
Mike Kálmán, Váczi-utcza 71.
Petrákovits József I., Fővám-tér 1.
Schwetz István, Kuria-utcza (Scholtz sörcs.)

V. kerület:

Klein János, Erzsébet-tér 1.
Kopfensteiner József, Nádor-utcza 26.
Lukács Gyula, Hajnal-utcza 8.
Szintay Bálint, Hold-utcza 15.
Timár-féle »Székely-Otthon« Alkotmány-u. 21.
Weissel Vilmos, Kálmán-utcza 20.
Takács László, Váczi-ut 74.

VI. kerület:

Drábik János, Csengeri-utcza 45.
Gráf János, Andrássy-ut 80.
Gundel Károly, Városliget (Vampetics vend.)
Koncser Ferencz, Szondy- és Izabella-u. sarok.
»Párisi« nagyáruház, Andrássy-ut 39.

VII. kerület:

Braun Sebestyén, Nefelejts-utcza 53.
Berger Bertalan, Garai-utcza 20.
Bárdos Gáspár, Sajó-utcza 12.
Cetthoffer Endre, Dob-utcza 112. (Makk hetes.)
Ehm János, Aréna-ut 68.
Hetlinger János, Rákóczi-ut 30.
Kormány Ferencz, Kerepesi-ut 24.
Maloschik Róbert, Dob-utcza 78.
Oláh Gyárfás Mihály, Erzsébet-körut (Gambrinus).
Özv. Schárhánn Jánosné Akáczfa-utcza 12.
Schönberger Nándor, Garai-tér 5.
Schmiedt Konrád, Thököly-ut 44.
Schiff Mátyás, Aréna-ut 54.
Stojanov Antal, Thököly-ut 32.
Trautmann Henrik, István-ut 10.
Wurm Ferencz, Bosnyák-utcza 3.

VIII. kerület:

Bálint János, Baross-utcza 127.
Bánovszky János, Reviczky-utcza 8.
Friedmann Rezső, Teleky-tér 8.
Maloschik Ferencz, Népszinház-utcza 15.
Putnoki István, József-utcza 26.
Steinbeisz József, Kisstáczió-utcza 7.
Tőkés Lajos, Főherczeg Sándor-u. (Kis pipa).
Werner János, Práter-utcza 57.

IX. kerület:

Gyuth Nándor, Üllői-ut 115.
Klivényi Ferencz, Vámház-körut (Közp. vásárcsarnok).
Pukler István, Mihálkovics-utcza 12.
Lindmayer Mihály, Mester-utcza 8.
Schmiedt János, Mária Terézia lakt. kantin.
Özv. Tancsics Antalné, Ferencz-körut 45.

X. kerület:

Jajczay Mihály, Kerepesi-ut 1.
Kelló Vilmos, MAV gépgyár kantin.
Spalt Mátyás, Kerepesi-ut 7—9. (Tattersaal.)
Leirer János, Belső Jászberényi-ut 10.

Ujpest:

Duni Gusztáv, Váczi-ut 52.
Özv. Fürst Tivadarné, István-tér 7.
Horváth Imre, Vasut-utcza 85.
Kirschner Lipót, Árpád-ut 80b.
Lőrincz János, Nyár-utcza 28.
Ujpesti Munkás-Otthon, Gyár-utcza 41.

Pestszentlőrincz:

Schuller Ferencz, Üllői-ut 52.

Erzsébetfalva:

Olasz Béla, Soroksári-ut 19.
Szedlák István, Kossuth Lajos-utcza 30.

Kispest:

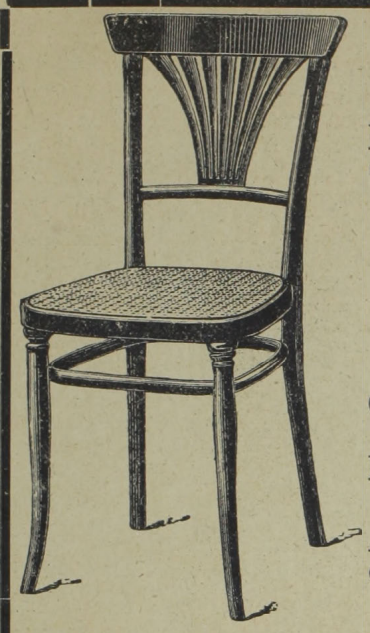
Stefány Ede, Üllői-ut 154.

Tavaszi palaczksör kapható Budapesten minden elsőrangu füszer-, csemegekereskedésben és minden nagyobb kávéházban. **Kimérés csak addig, mig a készlet tart.** Palaczkokba lefejtve, megrendelhető a palaczksörosztályunknál. Telefon 56—58.

„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.



„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.

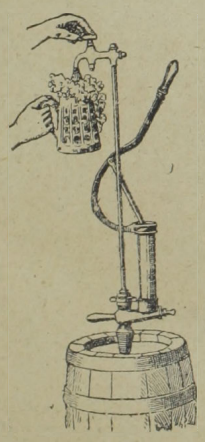
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

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 ! !

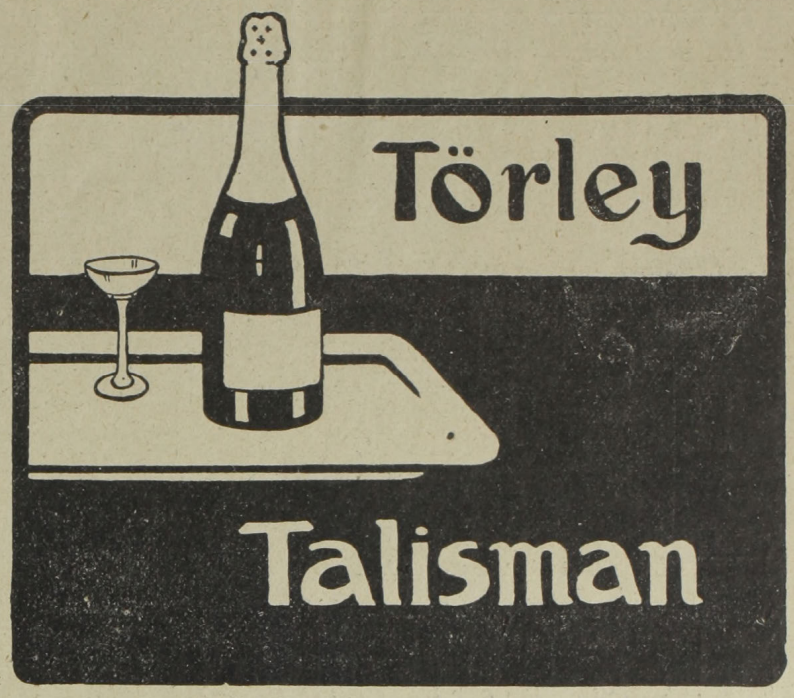
Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitőpor, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„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.



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.



M. kir. Földmivelésügyi Minister.

107876—1913. szám.

Versenytárgyalási hirdetmény.

A Magas Tátrában levő

„Zerge“ szálloda épület és berendezése

valamint a hozzátartozó **melléképület** 1914. évi január hó 1-től kezdődő joghatállyal 1916. évi deczember hó 31-ig terjedő három (3) évi időtartamra **1914. évi február 10-én, d. e. 11 órakor a tátrai m. kir. erdőgondnokság hivatalos helyiségében Felkán** (Szepes vármegye) tartandó zárt irásbeli ajánlati versenytárgyaláson

bérbe fognak adatni.

Vállalkozni szándékozók felhivatnak, hogy egy koronás okmánybélyeggel ellátott sajátkezüleg aláirt és kellően lepecsételt irásbeli ajánlatukat zárt boritékban **1914. február hó 10-én, d. e. fél 11 óráig**, vagyis a tárgyalás megkezdését félórával megelőzőleg az ajánlati végösszeg 5 (öt) százalékának megfelelő készpénzből, avagy állami letétekül elfogadható értékpapirokból álló bánatpénz letételét igazoló m. kir. adóhivatali m. kir. állampénztári letétnyugtával felszerelve, a **tátrai m. kir. erdőgondnokságnál Felkán annyival is inkább nyujtsák be**, mert a határidőn tul benyujtott vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Az ajánlatokban az ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy az általam fenti szám alatt megállapitott versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes feltételeket, valamint **szerződési tervezet feltételeit ismerik** és azoknak magokat alávetik. A megállapitott versenytárgyalási részletes feltételektől és szerződési tervezet feltételeitől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló **letéti nyugta nélkül benyujtott ajánlatok szintén nem vétetnek figyelembe.**

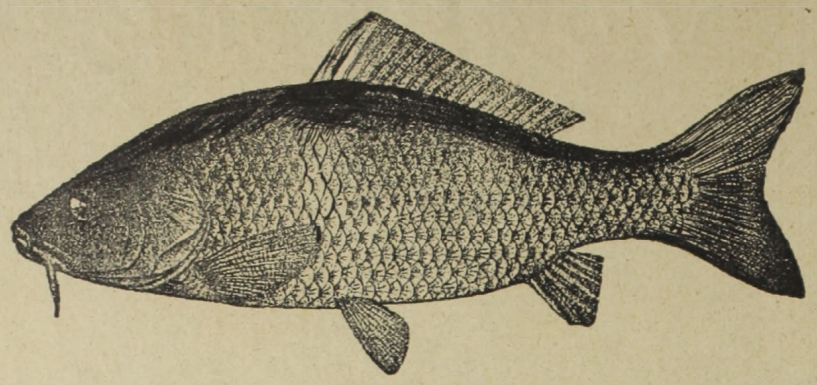
A versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletek feltételek és szerződési tervezet feltételei a tátrai **m. kir. erdőgondnokságánál Felkán** (Szepes vármegye) a hivatalos órák alatt bármikor betekinthetők s kivánatra 20 f-es postabélyeg mellékelése esetén az érdeklődőknek meg is küldetnek.

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

Budapest, 1914. január 15.

M. kir. Földmivelésügyi Minister.

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 ▪▪ 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.

XXX-ik évfolyam. 4. szám. Budapest, 1914. 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.

MEGHIVÓ.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata által 1914. évi márczius 11-én, szerdán a „FŐVÁROSI VIGADÓ“ összes termeiben tartandó

JÓTÉKONYCÉLU BÁLRA

Bálanya: GLÜCK E. JÁNOSNÉ urnő.

Diszelnökök: Dr. BÁRCZY ISTVÁN székesfővárosi polgármester, GLÜCK FRIGYES ipartársulati elnök, GUNDEL JÁNOS ipartárs. tiszt. elnök, MALOSIK ANTAL ipartárs. tiszt. alelnök, BOKROS KÁROLY orsz. nyugd. elnök.

Tiszteletbeli elnökök: Burger I. Károly, Dökker Ferenc, Francois Lajos, Frenreisz István, Glück E. János, Horváth Nándor, Kommer Ferenc, Petanovits József, Pfender Emil, Szente Imre, Simon Pál, Walter Károly. Rendezőbizottság elnöke: Kittner Mihály.

Pénztárnok: Wilburger Károly. Rendezőbizottsági alelnökök: Gundel Károly, Holub Rezső, Kővári Jenő. Cigánybiró: Waltz György.

A tisztajövedelem 10%-a a szállodások, vendéglősök, pincérek, stb. orsz. nyugdijintézete javára, 10%-a a vendéglősipari munkanélküliek segélyalapjára, 10 százalék az ipartársulati ingyenes munkaközvetitő intézet fentartására fordittatik. Jegyek meghivó előmutatása mellett válthatók az ipartársulati irodában (IX., Lónyai-utca 22.) Wilburger Károly pénztárnoknál (VII., Nyár-utca 9.), továbbá minden szállodában, vendéglőben, valamint este a pénztárnál. Pénzküldemények (felülfizetések) Kittner Mihály cimére (Rákóczi-ut „Metropol szálloda“) küldendők. Felülfizetéseket a jótékonycélra köszönettel fogadunk és hirtapilag nyngtázunk.

Kezdete este 10 órakor. Zenekarok: cs. és kir. 6 gyalogezred zenekara és idb. Banda Marci. Személyjegy 6 K. Családjegy (1 ur és 3 hölgy) 10 korona. Táncrendező: Saphir Imre.

RENDEZŐBIZOTTSÁG:

Acél Miksa	Dékány Sándor	Hoffmann János	Kramer Miksa	Némethy Mátyás	Spiegel Ignác
Adler Ernő	Deli Sámson	Holstein Zsigmond	Krausz Gottlieb	Nosek Ignác	Sprung János
Albisy László	Demeter K. Sándor	Holzer Ede	Kreisz István	Oláh Gyárfás Mihály	Steger Károly
Appl János	Deutsch Jenő Béla	Homor Gyula	Krist Ferenc	Paládi László	Stefanovits Demeter
Arany János	Deutsch Mór	Horváth Dániel	Krist Károly Ferenc	Pápai Ernő	Stölzl Nándor
Bánovszky János	Deutsch Pál	Horváth István	Kuffler Adolf	Páris Vilmos	Szabó Imre
Back Adolf	Drechsler Béla	Horváth József (budai)	Kuncz Ferencz	Petanovics László	Szántó Ferenc
Bagyik Vince	Dvorzsák János	Horváth Nándor ifj.	Kuncz Károly	Petrákovits József	Szivós Zsigmond
Baar József	Eberhardt Gyula	Homor Gyula	Kutassy Vince	Poppel Miklós	Takács Ödön
Bandl Ferenc	Ebenhő Károly	Huber Antal	Lábes Henrik	Potzmann Mátyás	Tingl Lajos
Baumann Anselm	Eberhardt Antal ifj.	Hubert J. E.	Leikam György	Putnoki István	Ungár Samu
Bayer János	Eberhardt Gábor	Ihász György	Leheti István	Rajágh Lajos	Urs Simon
Baldauf Mátyás	Ebner Ferenc	Illits Gyula	Leheti István ifj.	Rábel Ferenc ifj.	Várady József
Bartuschek Ernő	Egerváry Géza	Jajczay István	Leheti József	Rechtorisz Samu	Verbőczy Lajos
Bauer János	Ehm János	Jajczay János	Leimetter János	Rettinger Márton	Wagner Jenő
Belatiny Arthur	Élő József	Jajczay Mihály	Leyrer Károly	Rumpa Ferenc	Wagner Lőrinc
Benke Miklós	Fejér Gyula	Jajczay Nándor	Lindmayer Mihály	Ruzitska Ferenc	Wagner Vilmos
Dr. Benedek Rafael	Fejér Leó	Jäger Ignác	Malosik Ferenc	Sabathiel Tivadar	Waldmann Imre
Bernhardt Ferenc	Fiedler Gusztáv	Kamarás Mihály	Malosik A. Nándor	Sági József	Wallenstein Adolf
Blaschka István	Fischer Emil	Katona Géza	Malosik Nándor	Schárhán Ferenc	Wampetits Ferenc
Blaschka János	Fischer Miksa	Keleti Henrik	Malosik Róbert	Schenk János	Waschata Győző
Bock Ferenc	Fliegenschnee Mihály	Kepes József	Mayer Ferenc	Schermann Sándor	Wampetits Károly
Bokros Géza	Fludorovits István	Kedvessy N.	Mehringer Rezső	Schmidt Konrád	Wehrmann Béla
Borhegyi Ferenc	Francois Czézár	Kerekes Pál	Mezei István	Schneider Ferenc	Weissenstein Mór
Brauch Károly ifj.	Frenreisz Antal	Kelló Vilmos	Mirth András	Schnell József	Werner János
Braun Samu	ifj, Glück Frigyes	Kerész Ferenc	Mittrovátz Adolf	Schuller Ferenc ifj.	Wertheimer Lajos
Brückner József	Gregorits Ferenc	Keszey Vince	Mohos Ferenc	Schumitzki Vencel	Weingruber Ignác
Brückner János	Gürsch Ferenc	Kittner János	Molnár Sándor	Schuszter Hugó	Wéber Rudolf
Brückner Lőrinc	Gyúth Nándor	F. Kiss Lajos	Mosch Béla	Schönberger Nándor	Wilburger Antal
Brückner Nándor	Hack István	Klecker Alajos	Mosch Béla ifj.	Szigeti Márton	Winkler Antal
Buzik András	Hámor József	Killer János	Muschnyák Károly	Sipos Ferenc	Wonke Géza
Czigler György	Hantzmann János	Klivényi Ferenc	Müller J. Károly	Dr. Solti Ödön	Wurglits Vilmos
Csuti Gyula	Heintz Lipót	Korl István	Dr. Nagy Sándor	Somogyi Dezső	Zeidl Vencel
Csörgits Lajos	Harmos Károly	Kovács E. M.	Neisiedler Géza	Spalt Ferenc	Zimmer Ferenc
Czettel Gyula	Herz Rezső	Kovács Emil	Neiger Jakab	Spalt Mátyás	Zimmer Ferenc ifj.
Dankovszky Ede ifj.	Herzmann Mór	Kottinger János	Neiser Ferenc	Spiegel Dezső	Zöldhelyi Lajos
Dr. Daróczy János	Hettlinger János	Kuncze Ödön	Nemény Béla		



Bejegyzett védjegy.

MEGKEZDŐDÖTT
Szt. Franciskus sörnek

Franziskaner Leistbräu részvénytársaság müncheni legtökéletesebb izü **idénysöreének** a kimérése és palackozása. Tart április közepéig .·.

Kapható a magyarországi főelárusitónál: **SCHÄTZ JÓZSEF** sörnagykereskedőnél BUDAPEST, VIII. PRÁTER-U. 47
ahol vidéki kizárólagos képvieletre pályázók is jelentkezhetnek. -- TELEFON: „Józef 2—30.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyob, teljesen átalakitott, legmodernebb ujberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ

A kávésok tulkapásai és a pálinkamérők ellen.

Népes gyülést tartottak folyó hó 10-én fővárosi vendéglőskartársaink a Vigadóban. A gyülésen két vélt sérelmükkel foglalkoztak. Az első a kávéházi meleg vacsora, a második a reggeli nyitás volt. Ösmeretes, hogy a vendéglősök már évek óta harczolnak a kávéházi meleg vacsora bevált intézménye ellen és ezen gyülésüken is ez ellen protestáltak, egyben elhatározták, hogy a polgármesterhez fordulnak és öt kérik meg, szoritsa a meleg vacsorát szolgáló kávésokat az ipartörvényben alapuló szabályrendelet határai közé és büntesse meg szigoruan azt a kávést, aki vendéglői iparigazolvány nélkül meleg ételt tálal. A gyülés másik tiltakozása a fővárosi tanács ellen szólt, amely ujabb rendeletével reggeli hat órakor engedi csak kinyitni a vendéglőket, mig a pálinkamérők üzleteiket már ötkor nyithatják, ami tönkreteszi a külvárosi vendéglősöket, a munkásokat pedig, igen helytelenül, a pálinkamérőkhöz kényszeriti.

A népes tiltakozó gyülésen Kommer Ferencz elnökölt. Megnyitó beszédében üdvözölte a három ipartársulat nagy számban megjelent tagjait. A mai nagygyülésnek tárgyai — mondta — egyrészt azok az anomáliák, amelyek abból állottak elő, hogy a kávésipar a meleg ételek kiszolgálásával ugyszólván kisajátitja iparunkat és bennünket, vendéglősöket exisztenciánkban támad meg. A másik tárgya a fővárosi szabályrendeletnek az a sérelmes pontja, amely szerint a vendéglők ezentul nem nyithatnak reggel öt órakor, mint azelőtt, hanem csak hat órakor és igy azokat a munkásokat, akik szolidan betértek reggelizni egy-egy vendéglőbe, most ugyszólván belekergetik a pálinkamérésekbe.

A lelkes éljenzéssel és tapssal fogadott elnöki megnyitó után Frenreisz István ismertette a napirend első tárgyát és hogy a kávésok mint tértek át fokozatosan a teljes meleg vacsora felszolgálására, amivel a vendéglősöket exisztenciájukban támadják meg. Hogy a kávésok ezt elérhették, azt főként annak köszönhetik, hogy a vendéglősök nem tartottak össze. A kávésok abban a memorandumukban, amelyben a szabályrendelet módositását kivánják, arra hivatkoznak, hogy a nagyközönség kivánja tőlük a meleg vacsorát. Ez tévedés, mert ez nem a nagyközönség óhaja, hanem az ő kenyéririgységük, telhetetlenségük. Tisztességes versenyt — mondotta — minden tisztességes ipar szivesen lát, de ily kenyéririgységet nem lehet eltürni. Az iparkamara olykép akarta megoldani ezt a kérdést, hogy egy egészen uj iparágat, a Caffe-Restaurant intézményét akarja megvalósitani. Minthogy azonban az ipartörvény taxative felsorolja az engedélyhez kötött iparágakat, ennek behozatalára külön törvényt kellene hozni. Igazságtalan a nyitási időre vonatkozó szabályrendelet, amely nem egyéb, mint a vendéglősöktől az öt órai nyitásnak a pálinkások javára való megvonása.

Frenreisz István szavait a jelenvoltak zugó éljenzéssel és tapssal jutalmazták.

Ásványi Imre a nyitási időnek egy órával későbbre való tolása ellen szólalt fel, mert ez főként a külvárosi vendéglőket végpusztulással fenyegeti. Ezzel az intézkedéssel ugyszólván kivették a kenyeret a vendéglősök szájából, mert az olyan külvárosokban, mint pl. Kőbányán, ahol sok a munkás, a vendéglőknek a hajnali órákban van a legnagyobb forgalma, amikor a munkások a gyárakba való indulás előtt élelemmel látják el magukat, amit az uj intézkedés lehetetlenné tesz. Sajnos, hogy 300 pálinkás érdeke fontosabb a főváros előtt, mint 3000 vendéglősé. (Éljenzés.) Nem akar személyeskedni, amikor fölemliti, hogy a testvértársulat egyes vezetői is hibásak ebben, amikor ezt a sérelmes rendeletet ott, ahol helye lett volna, a főváros közgyülésén, nem igyekeztek megakadályozni. Elvárjuk a nagyobb üzlettel biróktól, hogy a mi ügyeinket védjék, ott leszünk mi is mindig az önök érdekei mellett. (Lelkes éljenzés).

Ezután Szücs Béla, a kisvendéglősök agilis titkára következett, ki szép és érvekben gazdag tartalmu beszédével tanuságot tett arról, hogy a vendéglősök ügyei iránt melegen érdeklődik s a gondjaira bizott ipartársulat érdekeit igazán szivén viseli. Beszédét a következőkben adjuk:

T. nagygyülés! A tárgysorozaton lévő két ügy annyira fontos a budapesti vendéglősökre nézve, hogy a legnagyobb erellyel kell az ügyek rendezéséhez hozzáfogni. A budapesti kávéházak drága és fényes berendezésében tulliczitálják egymást; drágább ma egy kávéház, mint egy reáljogu gyógyszertár. A nagy költségek egy részét a kávés urak a vendéglősökön veszik meg azáltal, hogy jogtalanul a vendéglősipart is kisajátitsák és kárositják a vendéglősöket. A Székesfővárosi vendéglői és korcsmai ipartársulat 1912. ben felkavarta a kávéházi vacsorák ügyét. Elérte azt, hogy a székesfővárosi tanács utasitotta az elsőfoku iparhatóságokat szigoru ellenőrzésre és megtorló eljárásra. Fel is jelentett kávésokat kihágásért, de eredménye nem volt. Noha beigazolást nyert a kihágás ténye, de a kávést felmentette elsőfokon a kerületi előljáróság, másodfokon a tanács. Ez a fővárosi kerületi politikának tudható be. Tehát szigorubb eljárás alkalmazása válik szükségessé. És pedig: köteleztessenek a kávések vagy a szabályrendelet pontos betartására, vagy pedig, ha vendéglői ipart is gyakorolnak, zárják be üzletüket — ugy, mint a vendéglős erre kénytelen, — éjfél után egy órakor.

Nevetséges és gyerekes a kávések azon érvelése, hogy az idegenforgalom szempontjából szükséges, hogy a kávéházak meleg (vendéglői) ételeket szolgáljanak ki és reggelig nyitvatartassanak. Hát az idegen nem vacsorálhat a vendéglőben, vagy csak a lumpolás kedvéért jön Budapestre? De hiszen nincs is idegenforgalmunk. Ausztriában gondoskodnak róla, hogy a Magyarország felé utazó külföldiek ne kapjanak Bécsben gyorsvonati csatlakozást. De nem állja meg a helyét a kávések indoka már azért sem, mert pl. Bécsben, ahol elég nagy az idegenforgalom, nem találunk kávéházi vendéglőt, de azt sem látjuk, hogy a kávéházak reggelig nyitva volnának. Fel kell világositani a hatóságot és a kormányt, hogy a vendéglősök rovására ne üljenek fel a kávések kapzsiságának, hanem szoritsák őket az érvényben lévő szabályrendelet pontos betartására.

Ami a pálinkagyárosoknak, illetve a pálinkaméréseknek adott üzletnyitási kedvezményt illeti, hát bizony szomoru dolog, hogy Budapest törvényhatóságának közgyülésén a pálinkagyárosok dominálhatnak és harmadélezer budapesti vendéglős kárositására 212 pálinkamérőnek adtak engedélyt, hogy 6 óra helyet télen és nyáron egyaránt reggel 5 órakor nyithassák üzletüket. Ezzel nemcsak elvonták a gyárak, piaczok stb. népes helyek mellett fekvő vendéglők reggeli üzletét, hanem kényszeritik a munkásokat, hogy reggelijüket pálinkával elégitsék ki. Hát a munkások arra valók, hogy őket a pálinkafogyasztásra kell szoritani? A munkásoknak is tiltakozniok kell a hatóság ezen káros intézkedése ellen. De a pálinkagyárosok már most játszák ki az uj kedvezményüket. A pálinkaüzlet mellett nyitnak ugynevezett »söntés«-t. Erre kapnak korlátlan kimérési engedélyt és noha nem mások, mint pálinkamérések és 7 krajczáros sörmérések, csak a bundájuk más, mégis nyitva tarthatók épugy, mint a vendéglők. Mikor aztán este fél 9 órakor a pálinkamérést bezárják, táblát akasztanak a külső ajtóra, melyen nagy betükkel hirdetik, hogy fél 9 óra után a szomszéd söntésben kapható pálinka.

Ez a »söntés« amolyan szörnyszülött, mely nem esik iparjogi fogalom alá. A pálinkagyárosok találmánya, hogy olyan helyeken telepedhessenek le pálinkamérésükkel, ahol azt a szabályrendelet egyébként tiltja. Tehát kijátszása a szabályrendeletnek, amiről a hatóságnak tudomása van és mégis türi, engedélyezi és mindezt a tisztességes vendéglősök kárára. A vendéglőben nem kénytelen a munkás pálinkát inni, mert reggel 5 és 6 óra közt tisztességes és egészséges meleg reggeli áll rendelkezésére. Ezt otthon a kora reggeli időben nem kaphatja meg, ha családja is van, mert nincs készletben a hozzávaló szükséges anyag, a nőtlen munkás pedig egyáltalán a vendéglőre van utalva. Tehát erkölcsi szempontból, egészségügyi érdekből is tiltakozni kell a fővárosi hatóság pálinkakényszere ellen. Ne kényszeritse a munkáslakosságot a testet és lelket egyaránt megölő pálinkafogyasztásra. Meg kell kérdezni a polgármester urat és a kormányt, hogy miért tesz különbséget adózó polgárok közt. Miért előnyösiti anyagilag a pálinkagyárosokat a vendéglősökkel szemben, mikor a vendéglősök sokkal nagyobb adót és illeté-

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.
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.

ket fizetnek, mint a pálinkamérők. A vendéglősök munkájából az államnak évenként 220 milliónál több bevétele van. Hát akkor, mikor ez igy van, szabad a vendéglősöket még kárositani is? Szabad másoknak anyagi előnyöket biztositani a vendéglősök kárára? Ugye nem? És mégis igy történt. De ennek a vendéglősök is az okai. Mikor a városi bizottsági tagokat kell választani, akkor vagy nem törődnek a választással, vagy akárkire leadják a szavazatokat és csak később bánják meg. De remélem, eljön az ideje annak is, mikor a vendéglősök is kiveszik részüket a törvényhatósági bizottsági tagok választásából.

A vendéglősök nem kérnek most semmiféle kedvezményt, semmiféle különleges jogot, hanem jogegyenlőséget követelnek a maguk számára is. Követelik, hogy a fennálló törvényeket és szabályokat tartsák tiszteletben a hatóságok a vendéglősökkel szemben is és biztositsák ipari jogukat. Terjesszék ki a reggel 5 órai üzletnyitást a vendéglőkre is.

Helyeslő zugás, meg-megujuló éljen és tapsorkán kisérte a vendéglős ügyek régi kitünő harczosa beszédét, akit szavai végeztével minden oldalról lelkesen köszöntöttek.

Kuncze Ödön, a budai ipartársulat elnöke az összetartás szükségességét és erejét hangoztatta. Schitter Vincze pedig arra hivta fel a vendéglősöket, hogy bojkottálják azokat a pálinkásokat, akik a nyitási idő tekintetében ily sok kellemetlenséget és kárt okoztak nekik. Roith György egész feleslegesen unalmas beszédével szintén összetartásra hivta fel a jelenlevőket.

Dr. Nagy Sándor állott ezután szólásra és lelkes beszéd kiséretében a következő határozati javaslatot terjesztette elő:

»A budapesti vendéglősöknek 1914. február 10-én a Vigadóban tartott nagygyülése megállapitja, hogy a vendéglős-ipar a legsulyosabb gazdasági helyzetbe került, főleg azáltal, hogy a kávéházakban melléküzletkénta teljes vendéglős ipari jogositványokat gyakorolják; e válság, amelynek pusztitása és e pusztitás növekedése a kávéházak üzletkörének terjeszkedése arányában teljes bizonyossággal megállapitható, kétségbeejtően közel álló katasztrófával fenyeget.

A nagygyülés ez utolsó órában az illetékes hatóságokhoz, Budapest székesfőváros polgármesteréhez és a fővárosi tanácshoz a következő kérelemmel fordul:

A vendéglős- és kávéipar gyakorlása tárgyában alkotandó uj szabályrendelet megfelelő rendelkezésekkel gondoskodjék arról, hogy a kávéházakban mást, mint a ma érvényben levő szabályrendeletben felsorolt ételnemüeket, semminemü körülmények között ne árusitsanak.

Ez uj rendelet alkotásáig is az elöljáróságok megkerestessenek, hogy a jelen szabályrendelet szigoru végrehajtása iránt hivatalból gondoskodjanak és az iparkihágást elkövető kávésokat igazságos szigorral megbüntessék.

Továbbá, minthogy az uj üzletnyitási szabályrendelet a közönséget a pálinkamérőkhöz szoktatja, egyrészt közérdekből, másrészt méltányos ipari érdekből a szabályrendelet oly módositását kérik, hogy az üzletnyitás vendéglősöknek és korcsmárosoknak télen-nyáron 5 órakor engedtessék meg.«

Gundel Károly ezután azt ajánlja, hogy a határozati javaslatot fogadják el és 3—3 tagu küldöttséggel menjenek el a polgármesterhez s igy adják tudomására a nagygyülés határozatát. Ezután a régi czéhbeli rendszert és időt hasonlitja össze a mostanival. Akkor csak az kaphatott iparüzésre jogositványt, aki iparát megtanulta. És az illető mint önálló boldogult is. Ma, amidőn a szabadság általánositva van és azt még az iparokra, mint pl. a vendéglős-iparra is kiterjesztették, éppen csak ugy tanulja ki-ki szakmáját, ámde mikor az életbe lép és mint önálló akar boldogulni, akkor látja az illető, hogy milyen hiába tanult. Más a képesitett és más a szabadipar. Miért neveljük mi a szakembereket, miért tartunk segédalkalmazottakat, ha »Csáy-szalmája« a mi iparunk? Oda következtet, hogy az ipart képesiteni kell. Képesitéshez kötés esetén a jelenlegihez hasonló nagy sérelmek nem fordulnának elő. A határozati javaslatot ujból elfogadásra ajánlja. — A nagy készültséggel elmondott beszédet lelkesen megéljenezték a nagygyülés tagjai.

A nagygyülés a határozati javaslatot, Mohos Ferencz hozzászólása után, egyhangulag, nagy lelkesedéssel magáévá tette s egyben elhatározta, hogy azt küldöttségileg fogja eljuttatni dr. Bárczy István polgármesterhez és a főváros tanácsához.

Kommer Ferencz elnök ezután köszönetet mondva a megjelenteknek, a nagygyülést berekesztette.

Frenreisz István beszéde.

»Amikor a ma délutáni ülésre — mondotta — a meghivót megkaptam, bizonyos örömérzés fogott el, hogy a három ipartársulatot együtt látom, egy oly kellemes érzés, amely azt a reményt csepegtette belém, hogy talán sikerül ezáltal az utolsó órában iparunkat megmenteni a végveszélytől! Ezért a magam részéről, de, ugy gondolom, a nagygyülés minden tagjának érzésével találkozom, midőn köszönetet mondok a három elnökségnek a mai ülés összehivásáért azzal az óhajtással, hogy együttmüködésünket siker koronázza. Mélyen tisztelt Uraim! Ugy vagyunk iparunkkal, mint az a vitézlő tábornok, aki azt a megbizatást kapja a főparancsnokságtól, hogy vonuljon előre nyugat felé csapatával és foglaljon el ott városokat, falvakat és ebben a munkában a főparancsnokság megigér a tábornoknak minden támogatást. A tábornok elindul, beosztja csapatait, kiküldi az őrsöket, hogy fentartsák az összeköttetést a főcsapattal. Azonban a nagy hadakozásban, miközben sikereket ért el, nem tartotta fenn kellően az összeköttetést a főseregggel és igy ereje szétforgácsolódott. Azokon a területeken, amelyeken keresztül kellett vonulnia, ahol neki előzőleg szerződései voltak, a semlegességet nem tartották be, sőt ellenkezőleg, először nekitámadtak, később a főparancsnoknál intrikákkal dolgoztak ellene, ugy, hogy ő maga is kezdett kételkedni sikereiben. Igy állunk mi is iparunkkal. A főváros fejlődése megkivánta, hogy a vendéglősipar előre haladjon. Ez ezt meg is tette és pedig ugy, hogy ma megállja helyét bármely modern nyugati állammal szemben is. De egy hibát követtünk el: Addig, amig a fejlődésben, a modernizálásban hadakoztunk, megfeledkeztünk tagjainkról, engedtük őket szétforgácsolódni, sőt egymás ellen menni, mindig a vendéglősipar rovására. Közben a semleges államok, amelyekkel szerződést kötöttünk, a tisztelt kávés urak, kiknek szerződését az állam maga is láttamozta, nemhogy betartották volna szerződésüket, hanem ahelyett félrerugták a szabályrendeletet, a törvényt és mentek a mi tábornokainkhoz, azokhoz, akikben mindig biztunk és ezeknél áskálódtak ellenünk, mondván, hogy »a vendéglősök lejárták magukat, a vendéglősök a közönségnek nem kellenek! Itt vagyunk mi, modern emberek és a kávéházban megtalál a vendég mindent!« Kicsi hijja, hogy azokat a vezetőket, akikben biztunk... értve alatta a törvényhatóságot és a magas kormányt, félre nem vezették! Most ugy állunk, hogy talán a legutolsó órában ébredt fel a vendéglősség, és ha fel nem ébred, eltipornak bennünket, kenyerünket veszik ki a szánkból. A kávésok ugy kezdték a hadjáratot ellenünk, hogy mivel a szabályrendelet megengedte nekik, hogy hideg és meleg hentesárukat áruljanak, vérszemet kaptak és spriczczereket kezdtek adni a meleg hentesárukhoz. Már pedig ezt nem engedte meg nekik senki, és ez a mai napig sincs megengedve. Ez ellen van törvényünk, amely megvéd bennünket. Az állami italmérési jövedékről szóló 1889:XXVI. t.-cz. 6. §-a megtiltja a kávéházakban a korlátlan italkimérést. Itt tehát határozottan törvényellenes munkát végeztek és nem respektálták a törvényt. Persze, a vendéglősök annyira szét voltak forgácsolva, hogy nem tettek ez ellen semmit sem. Mindegyik ipartársulat megtette ugyan a magáét, de siket fülekre talált. Meghallgattak ugyan bennünket, mondták, hogy illetékes helyen pártolólag előterjesztik kéréseinket, de nem tettek semmit! 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.

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.

kávések ekkor ujból vérszemet kaptak és elkezdtek szórványosan meleg, ugynevezett szinházi vacsorákat felszolgáltatni. Ekkor történt ugyan egy-egy feljelentés, de keves büntetést róttak ki az urakra. Igy történt, hogy kiváltották a vendéglői iparengedélyt, amely megengedi nekik, hogy meleg ételt is főzzenek. De ez az iparengedély arra is kötelezné őket, hogy egy órakor bezárjanak. Ennek ellenőrzése már a rendőrség hatáskörébe tartozott. A rendőrség egyes esetekben alkalmatlankodott ugyan, de nagyon lanyhán, mire az urak azzal feleltek, hogy visszaadták az iparengedélyt, nem tartoztak többé a rendőrség, hanem az előljáróság hatáskörébe s igy nyugodtan főznek, sütnek amit akarnak és senki sem tesz ellenük semmit. Az előljáró arra hivatkozik, hogy ha nincs panaszos, nincs biró. Már pedig nem kivánhatja senki tőlünk, becsületes polgároktól, hogy spiczlik legyünk. Mi azért fizetünk adót, évről-évre emelkedő italilletéket és a kávések miatt felemelt járdadijat, hogy a főváros maga ellenőriztesse azokat. (Ugy van.) Ez még jobban elragadta a kávés urakat, akik ismét vérszemet kaptak, oly kérést adtak be a tanácshoz, amelyben korlátlan jogot követelnek maguknak, éppugy, mint a vendéglősök és hivatkoznak beadványukban az orvosokra. Azt mondják, hogy a mai emberiség szervezete megkivánja, hogy este könnyü vacsorát fogyasszon, ne pedig nehezet. A titkár ur nagyon szépen meg is irta az ipartársulat lapjában, hogy ezzel önmagukkal jöttek ellenkezésbe, mert eddig ők adták a könnyü ételt, a sonkát stb-it és mi adtuk a nehezet, a husfélét? A főváros közgyülésén interpelláltak amiatt, hogy miért nem szellőztetik kellően a mozikat? Hát a kávésokra nem áll ez elsősorban? Hisz azok nyitott tüzhely mellett főznek, ahonnan a legborzasztóbb szag jön ki. Ezekre nem figyelnek az igen tisztelt és nagyrabecsült bizottsági tag urak? Ugy gondolom, hogy oly szabályrendeletet, amilyent a kávések kivánnak, hozni nem lehet, nem szabad, mert ha azt a mi testünkön keresztül meghozzák, akkor a mi ősrégi iparunkat teszik tönkre! A polgármester urnál több izben járt ipartársulatunk elnöksége, de — ugy hiszem — most is időszerü lenne, amikor együtt vagyunk, hogy világositsuk fel a polgármestert, hogy ez mennyire képtelenség, és világositsuk fel a magas kormányt is, hogy védjen meg bennünket, mert ki védjen meg, ha a polgármester és a kormány nem véd. Bizom a polgármesterebn, bizom a kormányban, hogy ha mi hathatós kéréssel fordulunk hozzá és nem egyes csoportok elnökei mennek hozzá, hanem, ha kell, demonstrative, az egész vendéglősség, akkor meg is szivlelik a kérdést. Ha pedig siket fülekre talál a kérésünk, megyünk a legvégsőig! Tüzzel-vassal küzdünk ellene, hogy a vendéglősipart tönkre ne tegyék. (Sztrájkolunk!) Azzal is érvelnek a kávések, hogy a nagyközönség követeli tőlük, hogy meleg vacsorát kapjanak. Ez nem áll! Ez nem a nagyközönség óhaja. Ez az ő kenyéririgységük, telhetetlenségük! Eleinte azt gondoltam, hogy talán a rossz gazdasági viszonyok, vagy a kávéházi áraknak tulmagasra szállása, a kamatok fizetésének terhe alatt inditották meg az akcziót ellenünk és hogy a versenyt majd abbahagyják, ha belátják, hogy törvénytelen dolgot csinálnak. De csalódtam, mert ők most arra hivatkoznak, hogy a külföldön is vannak Caffé-Restaurantok. Hát, igen tisztelt uraim, ez nem áll! Ne menjünk messzebb majmolni a külföldet, mint Bécsbe. Ha nekünk valamikor olyan idegenforgalmunk lesz, mint Bécsnek van, ha valamikor oly nagy és gazdag város leszünk, mint Bécs, hálát adhatunk az Istennek. Miért van ott szigoruan megállapitva, hogy mit szabad adni a kávésnak és mit nem? Miért nem kivánja ott az idegenforgalom a kávéházi meleg ételeket? Ott is bezárnak a vendéglősök, de a kávésok is. Az idegen nem akar éjszaka enni, csak egyes lumpok. De hogy minden kávés egész este és éjjel meleg ételt adjon, az ki van zárva! Ez mi nálunk nem a külföld majmolását jelentené, mert az csak Soroksárra való, hogy egy füstös kávéházban meleg ételeket is szolgáljanak fel. Hisz a nagyközönséget ezzel a versennyel csak tévutra vezetik, mert azt a szemre talán megfelelő nagyságu hust, amit adnak, ha talán olcsó is, veszteséggel adják el, de veszteségüket behozzák az italnál, mert a sört 30—35 krajczárért adják, a palaczk-borokat pedig 3—4 koronáért. Türhetünk mi ily állapotot? Hisz kinevetnek bennünket. Tisztességes versenyt minden tisztességes ipar szivesen lát, de ily kenyéririgységet nem tür! Itt a sajtóra hivatkozom. A tisztességes és pártatlan magyar sajtónak lenne a hivatása, hogy bennünket ez ellen megvédjen és a nagyközönséget tájékoztassa. (Ugy van.) Ha a tanács a kávések legutóbbi kérését teljesiti, önmagával jön ellentétbe, mert korlátlan üzletkört ad a kávésoknak, amit még eddig egyetlenegy iparág sem élvezett büntetlenül a másik rovására. Miért élvezzen ez? Ők, tisztelt uraim, sohasem zárnak be, de engem, ha öt perczczel később zárok be, felirnak és egyszer maga a rendőrtanácsos mondta nekem a rendőrségen, hogy »Frenreisz ur, egy percz egy óra után már büntetéssel jár! Nagyon sajnálom, nekem a törvényekhez kell alkalmazkodni.« Nekem tehát fel kell szólitanom a vendégeket, hogy menjenek ki, mert közeledik a záróra. Ez a legnagyobb szabálytalanság a mi rovásunkra. Ők tehetnek mindent és nekünk semmit sem szabad? Az iparkamara is foglalkozott ezzel a kérdéssel, tisztelt uraim és olykép akarta megoldani, hogy egy egészen uj iparágat akar beletenni a mai törvénybe, a Caffé-Restaurant intézményét. Ehhez azonban nem elegendő az iparkamara határozata, mert az ipartörvény 10. §-a taxative állapitja meg az engedélyhez kötött iparágakat és a kibővitéshez nem ad felhatalmazást a kormányhatóságnak. Az uj iparág behozatalára tehát külön törvényt kell hozni. És ha majd ily törvényt akarnának hozni, sikra szállunk az ellen is, de nemcsak mi, budapestiek, hanem az egész ország vendéglősei, mert az már az egész országra szól. A másik támadás, amely a vendéglősöket érte, amint azt elnök ur is emlitette, a vendéglők ötórai nyitási idejének a pálinkások javára való megvonása. Ez igazságtalan szabályrendelet és csodálkozom, hogy Bárczy István polgármester ur ehhez hozzájárult. Ezt nem hagyhatjuk annyiban és meg kell kérnünk a tanácsot, hogy vonja ezt vissza és bizom is, hogy a czélt el fogjuk érni. Mindenesetre le kell vonnunk a tanuságot ellenségeink viselkedéséből, a kávés és pálinkamérő urak eljárásából. Nézzük csak, mily tömör sorokban soroznak azok, hogy nem tud valaki oly hamar rést ütni soraikon! Azok összetartanak, jobban, mint mi. Nem akarok szemrehányást tenni, hisz mindennek megjön az ideje. Kommt Zeit, kommt Rath! Nálunk is elérkezett már félig-meddig az idő. Láttuk, hogy amikor három ipartársulat hivott bennünket össze, megértettük hogy itt az idő, hogy együtt müködjünk. Kérem Önöket, tartsunk össze ebben a küzdelemben! Ha összetartunk és ugy megyünk előre, ügyünk érdekében, mint egy ember, biztositom Önöket, hogy azt a zászlót, a melyet, mondhatnám, most bontottunk szét, győzelemre fogjuk vinni. (Lelkes éljenzés és taps.)

Dr. Nagy Sándor beszéde.

A határozati javaslat előterjesztése után a következő beszédet mondotta:

Mélyen tisztelt nagygyülés!

Szomoru jelenség, hogy ebben az országban a kereseti viszonyokat nem ugy javitják, hogy kedvezőbb munkafeltételeket biztositanak, ujabb jövedelmi alkalmak szerzési eshetőségét mások rovása nélkül. Hanem mi nálunk egy ipar csak ugy tud előremenni, ha hol ezt a darabját, hol azt a darabját egy másik iparnak lenyirbálja. Ez nem egészséges közgazdasági politika, ez szemfényvesztés, ez olyan, mint a zugprókátoroknak az eljárása, amikor határvillongás esetén hol ide igazitották a határt, hol perujitás folytán a másik felé is huzták, vitték a pert, mig a végén se a felperesnek, se az alperesnek nem maradt semmije. Ez is igy megy. Most a vendéglős urakon van a sor, most rájuk jár a rud, most két ily vitális kérdésükben eleven husukba vágnak. Tudja azt azonban minden elfogulatlan szemlélő, hogy ahol ez lehetséges, ahol én méltánytalanul tudok bánni egy, a kenyerét nehéz viszonyok között megkereső iparral, ott ugyanez az oktalanul járó rud másnap másfelé járhat. És ezért hiszem én, hogy a vendéglősöknek ez a mozgalma mindenki előtt, aki csak nincs érdekelve ebben az ügyben, szimpatikus fogadtatásra kell, hogy találjon. (Igaz, ugy van.!) Ez azonban nem elég! Mi nem elégszünk meg, hogy ez szimpátiával fogadtassék, mi azt akarjuk, hogy itt az erő is megnyilvánuljon és félelmetes legyen! És én sajnálom, hogy ezt a gyönyörü gyülést, amely nemcsak számban imponáló, hanem méltóságteljes a lefolyásában is, és amelyről látták, hogy itt csakugyan komoly férfiaknak elszántságáról van szó, amellyel a saját maguk és családjuk részére a jogosnak tartott kenyeret védelmezik egy méltatlan támadás ellen, ha ezt nem látják azok a hatóságok, akiknek kezébe van letéve, hogy e kérdés felett döntsenek! Hiszen, hogy ha ezt látnák, elég volna egy pillantás a teremben és minden rendben volna. De ha nem is látják, vigyük magunkkal ebből a gyülésből azt az érzést, hogy ez a harcz, amelynek már első ettapja ilyen, csak diadalra vezethet; hogy ez a harcz, ha tovább fog is tartani, annak minden fázisába feküdjünk bele teljes erővel. Engedjék meg, tisz-

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.

telt uraim, hogy egy gyakorlati tanácsot adjak Önöknek. (Halljuk!) Érintve lett itt az a kérdés, hogy mily mostoha sors, hogy éppen ez az ipar részesül ily eljárásban, a mely 220.000,000 korona fogyasztási adóval gyarapitja az államkincstárt. Hát, tisztelt uraim, az elmult évben az általános gazdasági válságon tulmenőleg is két élesen megjelölhető, valóságos gazdasági nyomoruságot jelentő csapás érte ezt az ipart. Az én tanácsom, tisztelt uraim, az, hogy miután itt mindenkire nézve azt lehet kimutatni, hogy az ő kereseti viszonyai visszafejlődtek, azért, mert egyrészt a kávéházaknak jogtalan konkurrenciája az ő üzletkörének forgalmát csökkentette, másrészt, mert ez az üzletnyitás a pálinkamérőkhöz vezeti át vevőinek jelentékeny részét, amint ma hallottuk, ezért azt tanácsolom Önöknek, tisztelt uraim, hogy az idei adóbevallási iven nyomatékosan tüntessék fel azt, hogy az Önök kereseti viszonyai azért csökkentek, mert a szabályrendelet ezt és ezt a jogot egyrészről a kávésoknak, másrészről a pálinkamérőknek megadták. (Helyeslés, taps.) Ne értsenek engem félre. Nem csábitom Önöket arra, hogy kevesebb adóalapot jelöljenek meg, mint amennyi valóban fennáll és sajnos, nagyon jól tudom, hogy az adó alapja minden polgárnak, de különösen minden egyes vendéglősnek az idei évben tetemesen visszament. De igenis, ha ezt Önök érzik, hogy visszament és Önök itt eklatánsan fel lettek erről világositva, hogy az Önök kereseti képessége azért ment visszafelé, mert a hatóságok igy gondoskodtak Önökről és a felszabadult konkurrenczia igy elnyelte az Önök kereseti lehetőségeit, akkor jelentsék ki, tüntessék fel az adóiven, hogy nem kerestünk annyit, sokkal kevesebbet kerestünk azért, mert a kávéházak és a pálinkamérők szedik el az Önök kereseti lehetőségét. És ha száz, meg ezer ilyen lesz és ha ez mint egy tömeges eljárás a hatóság kezébe kerül, akkor az a hatóság, amelynek döntenie kell az Önök jövője fölött, nemcsak a szimpátia, nemcsak a szeszély kérés alapján, hanem az államérdek alapján is Önöknek fog igazat adni. Ajánlom, méltóztassék a határozati javaslatot elfogadni. (Éljenzés és taps.)

Gundel Károly beszéde.

Tisztelt Uraim!

Az együttérzést, amit közös nagy bajunkban dokumentáltak azzal, hogy szivesek voltak ide eljönni és ennek beszédeikben is kifejezést adtak, koronázzuk meg azzal, hogy a határozati javaslatot, amelyet az ügyész ur előterjesztett, egyhangulag, lelkesedéssel elfogadjuk.

Ezt annál inkább kell tenni, mert csak akkor érhetünk czélt, ha ugy megyünk oda a polgármesterhez és az illetékes hatóságokhoz, mintha egy ember menne és ha az az egy ember ugy mehet oda, mint Budapest összes korcsmárosainak és vendéglőseinek képviselője. Mert ha az a három ur, aki itt egymás mellett ül a zöld asztal mellett, külön megy el és külön, háromszor adja elő a kérést, annak nem lehet oly hatása, mintha ezrek nevében megy egy, aki azoknak kivánságát és óhajtását tolmácsolja. (Éljenzés.) Fogaljuk össze, mielőtt szétmegyünk, hogy micsoda feladat vár reánk e gyülés megbizásából és mik azok a feladatok, amelyek azontul reánk, iparunk jólétének emelése szempontjából várnak? A korcsmák nyitási órájának kérdésében, ha mint egy test megyünk az illetékes fórum elé, meg tudjuk győzni őket, mert oly érvek vannak a kezünkben, amelyeknek ellentmondani sem a polgármester, sem más nem tud. A legbiztosabb sikert merem Önöknek igérni, tudva, hogy a hatóságban megvan a kellő jóindulat. A kávésokkal való küzdés kérdése sokkal komplikáltabb és nehezebb. Amikor a czéhrendszer ideje volt Magyarországon, akkor valamely ipar engedélyezésének a czéhbe való felvétel volt az előfeltétele. A czéhbe pedig nem vettek fel mást, mint szakképzett embert, aki a szakmáját tanulta. Amikor azután a szabadság utáni vágy erőt vett a népek millióin és a korlátlan szabadság utáni vágyakozás érvényesülési teret szerzett magának a politika, sajtó, gyülekezési jog terén, a gazdasági életben is akart valamit produkálni és ennek eredménye az iparszabadság megteremtése, a czéhrendszer eltörlése lett. Bizonyos, hogy az iparszabadság mindig az ipar bizonyos nekilendülését, fejlődését eredményezi, mert az iparszabadság első és közvetlen következménye a verseny kiélesitése. De az a nekilendülés nem egészséges! Az a fejlődés, ami ezután következik, beteg! Olyan, mint az ifju, aki hirtelen kezd nőni, végtagjai hosszuak lesznek, melle azonban beesett, teste gyenge, ellenálló képessége minimális. Amikor az iparszabadság életbelépett és mindenki szabadon üzhetett minden ipart, egy idő után rájöttek a hatóságok, a közvélemény és az iparosok is, hogy az iparszabadság, akármilyen szép és ragyogó oldalai is vannak, hátrányos sok tekintetben. A vendéglősök is rájöttek erre. Mert igaz, hogy bizonyos fejlődés, nekilendülés az iparban konstatálható volt, de e fejlődés nem volt egészséges, mert nem lehetett, mert a tultengő konkurrenczának, tisztességtelen versenynek volt az eredménye és nem lehetett egészséges, mert csak a megélhetésért és létért folytatott küzdelemnek kétségbeesett erőlködése volt és mert végül minden fejlődés csak akkor lehet állandó jellegü és egészséges, ha a ma fennálló üzemek egészséges, természetes fejlődése. Igen tisztelt Uraim! Hogy az iparszabadságnak mily káros a hatása, belátták a hatóságok is, és a legtöbb ipart képesitéshez kötötték. Mi, vendéglősök és kávésok, vagyunk a mostohák és mellettünk oly iparágak állanak, amelyeknek nevét is szégyenlem kimondani. Amikor az iparszabadságot megnyirbálták és képesitéshez kötötték az ipart, a vendéglős és kávésipar szabadon maradt. Hogy mily káros volt ez, legjobban a kávések példájából látjuk. Mert higyjük meg, a mi ellenfeleinknek, a kávésoknak a helyzete sem rózsás. Amig normális volt a kávéházak száma, a kávések nyugodt megélhetést élveztek, békés jólétben éltek. Később lelketlen spekulánsok ujabb, fényesebb kávéházakat csináltak és az eredményt látjuk: ma kevés kávéház van czéhbeli kávés kezén, a legtöbb valamely berendező vállalat, bank, vagy szövetkezet tulajdona és ugyebár azt a névleges tulajdonost, a kávéház tényleges vezetője, hónapról-hónapra, hétről-hétre változtathatja, azután valami mesterséges módon felhajtja a forgalmat, leszállitja az árakat s ha azután bizonyos üzleti forgalmat tud kimutatni, uj áldozatot tud becsapni. Egy-két vakmerő vállalkozónak sikerült a koczkázatos üzlet és meggazdagodott, de sem a kávések tömegének, sem az alkalmazottaknak, sem a berendező vállalatoknak, sem rokonszerveknek haszna a nagy fejlődésből nem volt. A közönségnek pedig, amelynek szempontjából első pillanatban talán üdvösnek tetszik, ez a nagy fejlődés, mert fényes helyiségben él és egyik kávéház a másik nyakán van, mindegyik többet igyekszik nyujtani. A leggyalázatosabb, a legrosszabb és leggonoszabb következménye e tulhajtott versenynek, hogy ma már nincs családi élet! Az az osztály, amely a nemzetnek gerincze kell, hogy legyen, a polgári osztály, ma kávéházi életet él, a szó legszorosabb értelmében. Hogy ennek mily hatása van a jövő generáczió felnövekedésében, mennyire megnövekednek a lakás iránti igények, hogy a kávéházba járó családnak mennyivel több kell ruhára, czipőre, flanczra, mint a gondos háziasszonynak, aki teljesiti otthon kötelességeit, ezt ma talán nem érezzük annyira, mint érezzük majd, ha ez a generáczió, amely ma családanya nélküli otthonban felnövekedik, felnő és az lesz a magyar nemzet gerincze. (Lelkes éljenzés) Igen tisztelt Uraim! Ugyebár belátják egy szivvel, lélekkel, hogy ezt a mi iparunkat éppen ugy képesitéshez kell kötni, mint sok mást. Be kell, hogy lássa a hatóság is, hogy ennek a tultengő versenynek, a tisztességtelen konkurrenczára vezető versengésnek igazán semmi haszna sem a közönség, sem az iparosok szempontjából nincs. Ma vendéglő minden moziban, bankházban, áruházban, kávéházban, minden fürdőben van. Hát minek csinálunk mi akkor szakiskolát? Minek nevelünk pinczéreket, szakácsokat? Minek hozunk fel segédszemélyzetet a vidékről? Minek igyekszünk magunkat müvelni, nevelni, minek akarjuk mi az ipar nivóját emelni, minek akarunk ennek az iparnak tekintélyt szerezni akkor, amikor ez az ipar mindenkinek Csáky-szalmája? (Taps.) Igen tisztelt uraim! Rövid akarok lenni, hisz amit elmondok, mindenkinek lelkében él, azzal mindenki tisztában van. Én csak arra akarom kérni Önöket, bizzák meg a három ipartársulat elnökségét azzal, hogy a mai határozati javaslatot egy kisebb küldöttséggel, mondjuk minden ipartársulatból kiküldendő három-három taggal vigyük fel a polgármester urhoz, mert ő oly kivánságát nyilvánitotta, hogy nagyobb tömeget fogadni nem képes helyiség hiányában, az urakat pedig a városháza udvarán nem akarja megváratni, hogy kisebb küldöttség vigye fel hozzá a kérésünket és azt ugy veszi, mintha Budapest összes vendéglőssége menne hozzá. Bizzuk meg ezzel az elnökséget és kérem, hogy ahogy ma eljöttek az első hivó szóra, jöjjenek el mindig, akár egyik ipartársulat, akár a másik kötelékébe tartozunk. Jöjjünk el mindig mint egy ember és bizonyos, hogy minden törekvésünket diadalra tudjuk vinni. (Hosszas és lelkes taps.)

A küldöttség.

A nagygyülés határozata folytán az ipartársulatok küldöttsége f. évi február hó 12-én, illetve 14-én tisztelgett dr. Bárczy István polgármesternél, dr. Bódy Tivadar a polgármesternél és dr. Vita Emil tanácsnoknál. A polgármesternél történt fogadáson Kommer Ferencz alelnök a következő beszédet mondotta:

»Nagyságos Polgármester Ur! A budapesti vendéglősök és korcsmárosok valamennyi érdekképviseletének együttes megbizásából jelenünk meg Polgármester ur előtt! 3000 vendéglős és korcsmáros exisztenczájának becsületes önvédelmi harczában mintegy utolsó segélykiáltást küld minket, hogy Polgármester ur figyelmét és jóakaratát halálos bajaira reá tereljük. A vendéglős és korcsmáros ipar a végső pusztulás lejtőjére került!

A kávések jóformán teljes mértékben gyakorolják az összes vendéglősipari jogosítványokat. Szakképzettség nélkül, a vendéglői iparüzés czéljának bevallása nélkül, — pusztán mint melléküzletet eltulajdonitottak egy ipart, — a vendéglős iparát. Külföldre hivatkoznak. Üzletviszonyaink az összehasonlitást csak Bécscsel türik meg, amelynek gazdasági és társadalmi viszonyai is leginkább megfelelnek a mi viszonyainknak.

A vendéglősipar a kávésokkal szemben sehol nincsen ugy megoltalmazva, mint éppen Bécsben, mert megbecsülik azt a szaktudást, amit ennek az iparnak az üzése megkövetel, és azt a gazdasági és társadalmi értéket, amelyet ennek az iparnak gyakorlói képviselnek. Gondosan és önzetlenül igyekeztünk megvizsgálni, miként lehetne e kérdést rendezni? és arra az eredményre kellett jutnunk, hogy a szabályrendelet mai felsorolása, a kávéházban árusitható ételnemüekre, — mint maximumra kell tekintenünk, mert annak bárminemü kiterjesztése teljes romlásunkat fel nem tartóztathatná. És a ma érvényben levő szabályrendelet teljes szigorral való végrehajtását kérjük Nagyságodtól! Az üzletnyitási óra szabályozása, amely a pálinkamérőknek egy órai kedvezést jelent — legelső sorban a közérdek rovására megy, mert mint a rövid életbenléti idő alatt bebizonyosodott, a kora reggel munkásközönségét a korcsmák, amelyekben a pálinkamérés mellékes szerepet játszik, — egészen elvesztették — és ugy áll a dolog, hogyha egyszer ez a munkásréteg a pálinkamérőkhöz szokott, az ott meg is marad. Pedig ugy tudjuk, hogy ez a rendelet éppen az antialkoholizmus jegyében született. — Nagyságos Uram! Mi, akik a Polgármester ur körültekintő igazságszeretetét, biztos itéletét annyiszor és annyi melegséggel éreztük, nem merészelnők kérelmünkkel zavarni, ha arra a legnagyobb és legkomolyabb okok nem kényszeritenének! De egytől-egyig, mindannyian meginogni érezzük lábaink alatt a kenyérkereset talaját. Életképességünk feltételei megbénittatván, aggódva tekintünk a holnap szemébe! Lehet-e tétlenül nézni ennyi exisztenczia biztos, rohamos pusztulását? Mi bizunk benne, hogy nem! Reményünk Polgármester ur energiájába kapcsolódik és bizton hisszük, hogy a tek. Tanács tiltakozóan kérő szavunkat meghallgatja és mint a tisztességes iparok hivatott őre nem nyujt intézkedésével módot arra, hogy egy becsületesen élő ipar a fejlődés utjáról a pusztulásba kergettessék. Méltóztassék nagygyülésünk határozati javaslatát ismert igazságszeretetébe fogadni!«

A küldöttség mind a három helyen egyformán szives fogadtatásra talált és ugy a polgármester, mint Bódy Tivadar dr. alpolgármester, mint Vita Emil dr. tanácsnok kijelentették, hogy a jelenlegi állapotok végleges rendezését a maguk részéről is szükségesnek tartják és azon lesznek, hogy ez az érdekelt szakkörök véleményének meghallgatásával és a közönség érdekeinek szem előtt tartásával történjék meg.

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.

Társas reggelik.

Február 27-ikén: Fludorovits István vendédlőjében (IV., Irányi-utcza 17.)

Márczius 6-ikán: Kittner Mihály éttermében (VII., Rákóczi-ut 58., „Metropol"-szálloda).

Márczius 13-ikán: Wágner Vilmos éttermében (VI., Andrássy-ut 40.).

Márczius 20-ikán: Fejér Gyula éttermében »Continentál«-szálloda (V., Nádor-utcza).

Márczius 27-ikén: Kamarás Mihálynál (VIII., Köztemető-ut).

Április 3-ikán: Neiger Jakabnál (VI., Terézkörut 4.).

Április 10-ikén: Nagypéntek szent ünnepén nem tarttatik reggeli.

Április 17-ikén: Kittner János éttermében (VII., Erzsébet-körut 13.).

Április 24-ikén: Potzmann Mátyás éttermében (VIII., Üllői-ut 6.).

„Jó barátok" összejövetelei:

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 szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

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

KÜLÖNFÉLÉK.

Vendéglő-átvételek. Eberhardt Gábor fővárosi vendéglős kartársunk, a »Jóbarátok« társaságának alelnöke, kinek legutóbb a Gólya-utcza 32. szám alatt levő saját házában volt virágzó vendéglői üzlete, megvette a Práter-utcza 63. szám alatt lévő vendéglőt s azt diszesen berendezve, a környék egyik leglátogatottabb üzlethelyiségévé tette. — Heinczl Jakab a budai Széna-tér 4. szám alatt birt vendéglői üzletét a II. ker., Fő-utcza 75. számu házba helyezte át. Heinczl Jakab uj üzletét a legelőkelőbb szinvonalra emelte s a budaiak igen felkarolták, mely pártolásra jó konyhája és természetes borai által méltán rászolgált. — Málovetz Gyula régi vendéglős kartársunk, ki az utóbbi időben a rákospalotai »Vigadó« bérlője volt, Légrádon (Zala megye) egy igen diszesen berendezett vendéglőt vett át. — Budapesten a József-utcza 42. szám alatt levő vendéglőt Schmidthofer Vilmostól Jajczay Nándor vendéglős vette át, ki egyszersmint a jelzett számu házat is megvette. — Kispesten a »Magyar Király« szállodát Kovalszky Kálmán vendéglős kartársunk, kinek legutóbb Budán a Pálffy-tér és Zsigmond-utcza sarkán volt keresett üzlete, vette át. Kispest közönsége Kovalszky Kálmánt máris megkedvelte, diszes vendéglője az ottani és környékbeli előkelő közönség egyik gyülhelye lett. — Aradon a Szabadság-téri »Gambrinus« vendéglőt Szalay Imre kartársunk vette át. — Budapesten az I. ker., Pauler-utcza 3. szám alatt levő vendéglőt ifj. Rábel Ferencz barátunktól Bauer Károly ismert fővárosi szakácsmüvészünk vette át. — Miskolczon Sipos Jenő kartársunk átvette a Grand-szálló éttermét és sörcsarnokát. — Jánosházán (Vasmegye) Horváth László rábahidi vendéglős átvette a Benyó-féle vendéglőt. — Sárbogárdon a vasuti vendéglő bérletét Lulik Ferencz dáljai vasuti vendéglős nyerte el. — Budapesten a Bajza-utcza 52. szám alatt levő vendéglőt Szimándl Józseftől Szellák Mihály vette át. — Dáljában a vasuti vendéglő bérletét Laufer Gyula kálkápolnai vendéglős nyerte el. — Gölniczbányán a városi nagyvendéglőt Bálint Gábor bérelte ki. — Kiskomáromban (Zalamegye) a »Korona« szállodát Győry Ferencz vendéglős vette bérbe. — Nagyatádon a régi sörházi vendéglőt Horváth Károly vette át s azt egész ujonan átalakittatta. — Veszprémben a »Zöldkoszoru« vendéglőt Kovács Pál kartársunk vette át. — Nagyváradon az udvari kávéházat Markovits Kálmán vette át. — Budapesten a Bálvány-utcza 4. szám alatt levő vendéglőt Gangl Antal vette át. — Szántódon (Somogy megye) a vasuti vendéglőt Földessy József kartársunk vette át Kőröshegyről. — Marosvásárhelyen az »Európa« szállodát Godt Ignácz megvette s azt ujonan berendezve »Adria« cimen nyitotta meg. — Budapesten a Sándor-utcza 42. szám alatt Rieskovits Lajos uj vendéglőt létesitett. — Gödöllőn a község egyik legforgalmasabb helyén Medvedt Henrik egy igen diszesen berendezett uj vendéglőt nyitott.

Borbevitel Tokajhegyaljára. A tarczali vinczellér-iskola igazgatójának kimutatása szerint Tokajhegyalja zárt területére 1913-ban 268.73 hektoliter fehér bort, 38.91 hektoliter vörös bort és 35.06 hektoliter pezsgőt hoztak be. Visszaérkezett tokajhegyaljai bor 149.33 hektoliter, az elutasitott borok mennyisége pedig 32 hektoliter volt. A behozott 268.73 hektoliter fehér borból 120 hektoliternek behozatala november 15-től december 31-ig történt, ami az idei szük terméssel áll összefüggésben. Egyebekben az itt közölt tételek, a visszaérkezett borokat kivéve, jóval alacsonyabbak az előző évieknél.

A dalmát bor behozatalának csökkenése. A borüzlet tudvalevőleg szüret alatt és szüret után, vagyis az év utolsó negyedében szokott legélénkebb lenni. Ennélfogva a mult évben nagy port vert dalmát bor-kérdés miatt sokan kivánczian várták, hogy a tavalyi szüret után hogyan fog alakulni külföldi borforgalmunk. Ez az alakulás határozottan kedvezőnek mondható, mivel a mult év utolsó negyedében a behozatal mennyisége — a mutot is beleszámitva — 158.708 métermázsára szállott le az előző 1912. év utolsó negyedében behozott 228.019 métermázsával szemben. A behozatal csökkenése tehát egy negyedév alatt 69.311 métermázsa, vagyis több, mint 30 százalék. A behozatal csökkenése éppen a dalmát borokra esik; jóllehet, ott a mult évben Dalmáczióban a rendesnél 10%-kal nagyobb termés volt.

Az uj tulajdonos. Néhány héttel ezelőtt Gulyás Géza vendéglős hirdetést tett közzé a napilapokban, hogy Muzeum-körut 27. számu házában lévő vendéglőjét el akarja adni. A hirdetésre egy ügynökkel megjelent a vendéglőben Szontag György, aki békésmegyei földbirtokosnak mondotta magát és megállapodtak harminczezer korona vételárban. Szontag kétszáz korona előleget adott és nyomban beült a vendéglőbe. Első dolga az volt, hogy csaposnak szerződtette Vég Sándort, akitől ezer korona óvadékot vett föl, azonkivül két pinczért szerződtetett 300—300 korona óvadékkal. Amikor a pénzt megkapta, megszökött. A rendőrség keresi.

A munkanélküli kávéházi alkalmazottak segitése. A Budapesti Kávésipartársulat, amely csak nemrég háromezer koronát osztott szét a munkanélküli kávéházi alkalmazottak fölsegitésére, a

COGNAC
CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

üliek számának folytonos emelkedése
o segitő-akczió megindítását határozta
rtársulat ezért február 24-én, délután
si Orfeumban jótékonyczélu előadást
elyen a rendes programm keretén be-
lőkelő fővárosi müvész is közremükö-
tékonyczélu előadás tiszta jövedelmét
lküli kávéházi alkalmazottak segitésére

ob czigány-zene. Mig a fővárosi czi-
sok nagyrésze elnevezik önmagukat
er«-nek, »czigánykirály«-nak és mü-
l mindennap egy nótát felejtenek, sőt
gyar nótákat egyáltalán nem kultivál-
a budai »Fehérvár«-kávéház derék
melynek élén Zsolnay Józsi pri-
legnagyobb haladást tette a czigány-
müvészetében. Zsolnay Józsinál
tudja lelkesebben, szivhezszólóbban
régi verbunyosokat, kőrmagyarokat és
nótáinkat. Igazi lelki élvezet az ő
gighallgatni. Zsolnay Józsi fiatal,
igen jómodoru, szerény czigánypri-
em tolakodik, hanem ismeri az erkölcsi
ely szerint »a fiatal embert a sze-
kesiti«. Aki igazi magyar zenét akar
az ne sajnálja a fáradságot és men-
ehérvár«-kávéházba. Zsolnay Józsi
veje a hires nagykőrösi Farkas Laczi
násnak. Apósával egyetemben nagy
és becsülésnek örvendenek az egész
Mi is a legjobb lélekkel ajánljuk
nk legelőkelőbb fürdői és szállodáinak.

). *A Budapest székesfőváros duna-szállodások, vendéglősök bor- és ipartársulata* 1914. évi márczius (csütörtökön), a „Budai Vigadó“ ermeiben (II. kerület, Corvin-tér) atságot rendez. A zenét a cs. bosnyák-gyalogezred zenekara ja. Kezdete este 9 órakor. gyek árai: Családjegy (1 ur és 6 korona. Személyjegy 3 korona. a rendező-bizottsági tagoknál és pénztárnál kaphatók. Pénzküldе- a pénztáros czimére küldendők. ános I. ker. Alkotás-utcza 29. sz.) bizottság: *Francois* Lajos, disz- *olifka* Károly rend. bizotts. elnök, Ödön rend. bizotts. alelnök, *Avar* end. bizotts. alelnök, *Printz* István *Bauer* János pénztáros, *Preiszler* ellenőr. Tánczrendező: *Redlich* Iroda: II. ker. Batthyány-utcza 20.

). A Temesvári Szállodai, Éttermi ázi Pinczérek folyó évi márczius a „Délvidéki Kaszinó“ disz- Schubert Péter ur a Dél- rszági Vendéglősök és Kávések lat elnökének védnöksége alatt czélu és zártkörü báljára. Kezdete órakor. A zenét a közkedvelt yula zenekara szolgálja. Beléptі- nélyenkint 2 korona, családjegy . A tiszta jövedelem részben a ri Pinczéregyesület ujjáalakitása, pedig a Temesvári Pinczér Szak- avára fordittatik. Felülfizetések el fogadtatnak és hirlapilag tnak.

délyek. A székesfőváros kerületi elöl- mint elsőfoku iparhatóságok, az 1914. 16-tól 1914. január 31-ig a követ- odai, vendéglői és kávéházi iparenge- dták ki, illetve a következő áthelye- megszüntetéseket vették tudomásul: engedélyek: Babos Sándorné, sz. na (II., Fő-ut 88. sz.) vendéglő; Holz- ndor (III., Római-part 12. sz.) ven- sz Antal (III., Római-part 12—14. sz.) Pataky A. János (IV., Régiposta-u. endéglő; Kertész Tódor (IV., Bécsi-u. loda; Prokopiusz Ferdinánd (V., Vácz- sz.) kávéház; Kiss Géza (VI., Vörös- 75. sz.) vendéglő; Dukesz Ferdinánd csen-u. 31. sz.) vendéglő; Weisz Hen- rik (VI., Teréz-körut 3. sz.) vendéglő; Stiglicz Jakab (VII., Hársfa-u. 1. sz.) vendéglő; Krausz Józsefné (VII., Klauzál-u. 14. sz.) fogadó; Tarnóczy Márk (VII., Kertész-u. 25. sz.) szálloda; Thamhösl József (VII., Wesselényi-u. 11. sz.) vendéglő; Steiner Lajos (VII., Nyár-u. 30. sz.) szálloda; özv. Spatz Józsefné (VII., Murányi-u. 57. sz.) vendéglő; Dankó János (VII., Hungária-körut 184. sz.) vendéglő; Ambrus István (VII., Nagydiófa-u. 27. sz.) kávéház; Csukovics István (VII., Király-u. 73. sz.) vendéglő; Braun Józsefné (VII., Wesselényi-u. 71. sz.) vendéglő; Weisz József (VIII., Népszinház-u. 23. sz.) kávéház; Szabó György (VIII., Örömvölgy-u. 22. sz.) vendéglő; Szikszay Adolf (VIII., Kenyérmező-utcza 1. sz.) kávéház; Kohn Jakab (VIII., Tisza Kálmán-tér 1. sz.) kávéház; Pullmann János (VIII., Főherczeg Sándor-u. 42. sz.) vendéglő; Mészárits Péter (IX., Liliom-u. 9. sz.) vendéglő; Mühlbacher János (IX., Soroksári-ut 116. sz.) vendéglő; Janku Vincze (IX., Csarnok-tér 5. sz.) vendéglő; Leyner János (IX., Mester-u. 13. sz.) vendéglő; Leyrer János (X., Belső Jászberényi-ut 10. sz.) vendéglő; Mészáros Andrásné (X., Kerepesi-ut 37. sz.) kávéház. — Üzlétáthelyezések: Sipos Antal (vendéglő) I., Mozdony-u. 3. sz. alól Zsolt-u. 7. sz. alá; Metzger János (vendéglő) VII., Dob-. 112. sz. alól I., Koronaőr-u. 6. sz. alá; Wazár Ferenczné (vendéglő) VI., Rózsa-u. 21. sz. alól VIII., Orczy-ut 18. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Özv. Kovásznay Gézáné (IV., Havas-u. 7. sz.) vendéglő; Polytyák Antal (V., Csáklya-u. 8. sz.) vendéglő; Molnár István (VI., Podmaniczky-u. 77. sz.) vendéglő; Csizmadia Gergely (VI., Erzsébet királyné-ut 118. sz.) vendéglő; Novák Jenő (VII., Bethlen-u. 5. sz.) vendéglő; Vojticzky Miksa (VII., Nagydiófa-u. 27. sz.) kávéház; Kovács Lajos (VII., Dob-u. 65. sz.) kávéház; Diósi H. József (VIII., Aggteleki-u. 7. sz.) szálloda; Kaltenekker Róza (X., Kerepesi-ut 96. sz.) kávéház.

Martin I. T., a Ludwig Hupfeld Act.-Ges. Leipzig magyarországi kiz. képviselőjének lapunk mai számában foglalt hirdetésére lapunk olvasóinak figyelmét különösen is felhivjuk.

Magyar Szakácsok Köre. A »Magyar Szakácsok Köre« f. évi február hó 5-én tartotta meg rendes évi közgyülését Löhnert Mátyás elnöklete alatt. Az évi jelentés szerint az elmult évben tagdijhátralék miatt egy tagot sem kellett törölni, sőt a tagok létszáma ujonnan belépő, valamint visszatérő régi tagokkal jelentékenyen gyarapodott. A zárszámadás szerint a kör vagyona jelentékenyebb összeggel gyarapodott. A tisztikart az uj alapszabályok rendelkezései szerint alakitották meg. Elnökké egyhangulag ujra Löhnert Mátyás; alelnökké Wrabetz Gusztáv lett megválasztva; titkár Berkes István, pénztáros Márk Károly, jegyző Kaiser János, ellenőrök Waltz György, Bauer Károly, Novák Lajos, háznagy Faltusz Adolf, könyvtáros Háry Lajos lett; a választmányba pedig Kovacsis Mátyás, Dragsits Ferencz, Marek András, Marton Sándor, Csikós Sándor, Dömötör Lőrincz, Podruzsik Béla, Jansen Keresztély, Szekrényi Rezső, Papp Ferencz, Meyer Lénárd, Csáky Sándor választtattak meg. A közgyülés végül behatóan foglalkozott az elhelyezés és a f. évi márcziusi ünnepély kérdésével is.

A mi bálunk. Ipartársulatunknak márczius 11. napján a Vigadóban tartandó báljára lapunk mai számának vezető helyén közöljük a meghivót. A bál érdekében Kittner Mihály elnök és Wilburger Károly nagy buzgóságot fejtenek ki. A tánczrendeket remek kivitelben Horváth Nándor ur, a Löwenstein M.-cég főnöke ajándékozza.

Müvész-estély a Petőfi-szoboralap javára. Kiskunfélegyházáról a »K. L.« irja: »Sohasem kisért még városunkban olyan széleskörü érdeklődés egy akcziót, mint a város egész számottevő közönsége által rendezett Petőfi-estélyt. Mintha levetették volna az emberek a társadalmi akcziók iránt viseltetett megrögzött közönyüket, mintha Petőfi szelleme szuggesztiv hatással lenne társadalmunk minden rétegére, egy szivvel, egy lélekkel, egyforma lelkesedéssel agitált mindenki a Petőfi-estély sikere érdekében. Bár utolsó pillanatban, de azért nem későn, jutott eszünkbe, hogy Petőfi-szobrunk még most sincs. Bizton reméljük, hogy mindenki igyekszik áldozatkészségével végre-valahára lehetővé tenni a régen sóvárgott Petőfi-szobor felállitását. Adja Isten, hogy ugy legyen! A müvészestély védnökei: Gróf Rádayy Gedeon, Fazekas Ágoston, dr. Holló Lajos és dr. Molnár Béla. A rendezőség élén dr. Porst Kálmán, Kneffel Béla és dr. Kozma Endre állottak. A müvész-estély folyó hó 11-én, szerdán este 8 órakor a Kneffel-kávéház összes termeiben lett megtartva és nagyrészben Kneffel Béla szállodatulajdonos barátunknak, lapunk jeles munkatársának köszönhető, hogy az ünnepély ezer koronánál nagyobb összeget jövedelmezett Petőfi Sándor szobrának javára. Az estélyen a Nemzeti Szinház két szereplő tagja, Paulay Erzsi és Pataki József mellett osztatlanul nagy sikere volt dr. Katona János tanitóképző-intézeti igazgatónak, aki »Petőfi gyermekkora« czimen a nagy magyar lirikusról rendkivül érdekes, kiskunfélegyházai vonatkozásu szabad előadást tartott. Az est rendezői egyébként a Petőfi-Társaság és fővárosi müvészek bevonásával még több sorozatos estét akarnak rendezni.«

Meghivó. Nagys. Rimler Károly ur, Nagyvárad város polgármesterének védnöksége alatt, a Nagyváradi Pinczérkör a »Kereskedelmi Csarnok« összes helyiségeiben 1914. évi márczius hó 4-ik napján jótékonyczélu zártkörü tánczvigalmat rendez. Belépődij: személyjegy 2 kor., családjegy 4 kor. Kezdete este pont fél 10 órakor. A zenét Bura Károly és jóhirnevü kitünő zenekara szolgáltatja. Felülfizetések, tekintettel a jótékony czélra, köszönettel fogadtatnak és hirlapilag nyugtáztatnak. A vigalmi bizottság élén Leitner Ferencz elnök áll. Bálanya Leitner Ferenczné lesz.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja!
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

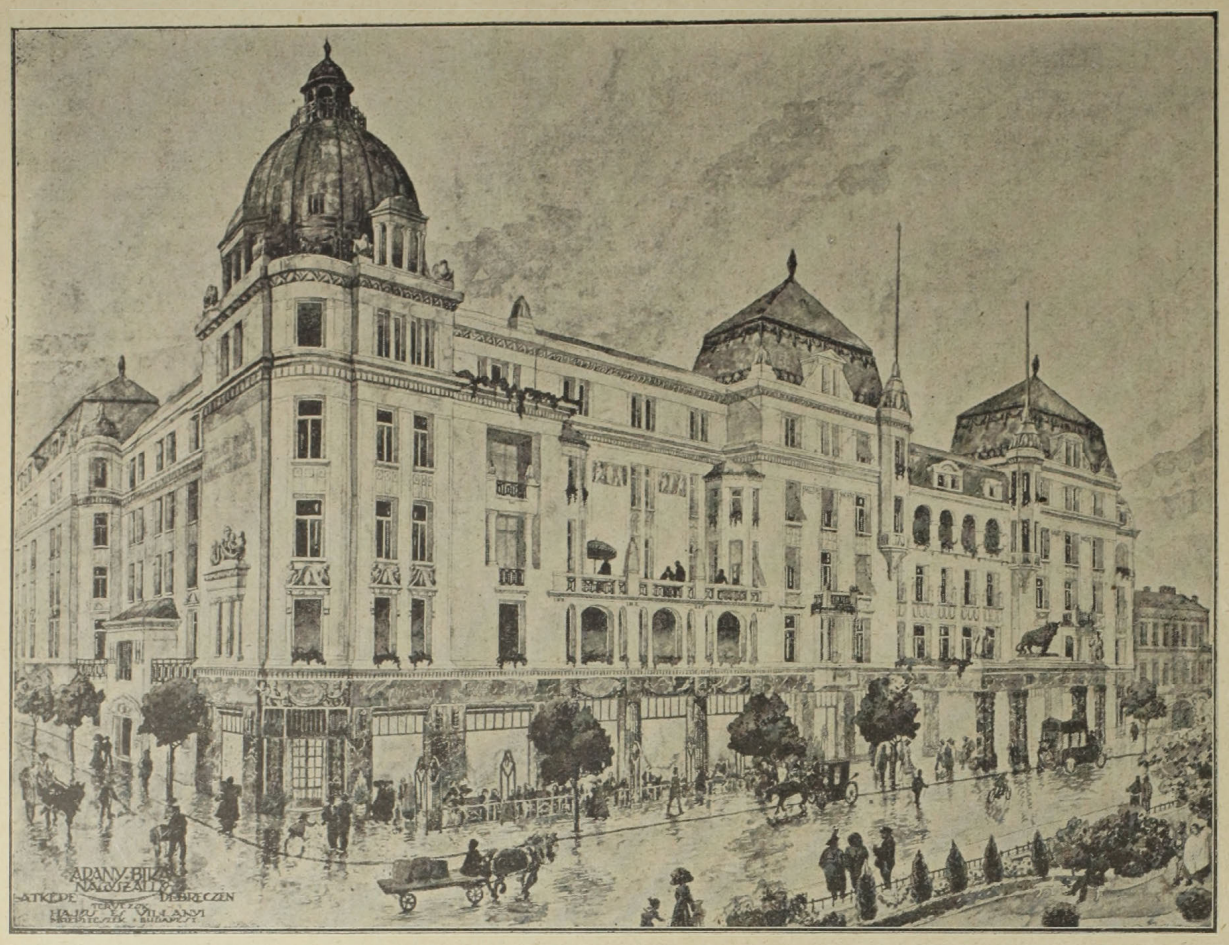
KOROND-gyógyfürdő

a Székelyföld egyik elsőrangu klimatikus gyógyhelye fenyves, 10 felszerelt házzal(vendéglő, fürdőház) szénsavas, vasas és **sós** fürdők **3 ásványviz kuttal gyógy és borviz palaczkozással** vasuthoz közel **36 holdas Park 120 ezer koronáért** egy kézből **eladó** vagy jutányosan bérelhető. A vendéglő magára 1000 korona. A rendes forgalom nagyrészt szerződéssel biztositva. Tudakozódhatni fürdővétel czimen **Kolozsvárt, Petőfi-utca 1. szám** Hasonértékü házzal is felcserélhető.

A szilágysomlyói Borértékesitő és pinceszövetkezet vendéglője

és nyári mulató helyiségei 1914. május hó 1-től kiadó.

Érdeklődők forduljanak fenti tulajdonoshoz **Szilágysomlyóra.**



BÉRLETI HIRDETMÉNY.

A debreczeni ‚Arany bika' szálloda uj épülete 1914. aug. 1-től bérbeadó.

Az ország ezen legismertebb s jövedelmezőség szempontjából legelsőrendü szállodája 160 vendégszobával, fürdőszobákkal, diszes elegáns földszinti és félemeleti **kávéházat, éttermeket, nagy koncerttermet** (400 m² alapterületen és több kisebb-nagyobb külön termet, bőségesen méretezett mellékhelyiségeket és pinczéket tartalmaz. **Központi gőzfütés és szellőzés, hideg és melegviz szolgáltatás**, gáz és villamos világitás, modern konyha berendezés, személy- és teherfelvonókkal.

A szállodával kapcsolatban épült Debreczen város II. szinháza, valamint nagy mozgókép-szinház, modern gőzfürdő és bérház, melyek a bérlet tárgyát nem képezik ugyan, de jövedelmezőségét jelentékenyen fokozzák.

Bérleti ajánlatok az **„Arany Bika" részvénytársasághoz** intézendők **(Debreczen, Piacz-utcza 26. sz.)** Tervek ugyanott és Budapesten **Hajós Alfréd és Villányi János tervező müépitészeknél (IV., Gerlóczy-utcza 7.)** megtekinthetők, ahol közelebbi felvilágositással szolgálnak.

Szállodai berendezés eladó

Három évvel ezelőtt ujonnan berendezett

angol réz és fél- rézágyak

legmodernebb igényeknek megfelelnek, 30 szoba teljes berendezésemet ez év április havában igen jutányos áron kedvező fizetési feltételekkel eladom. Ugyanott egy szállodai atomobil is eladó.

Márkus Jenő
szállodás Debrecen.

Budapest

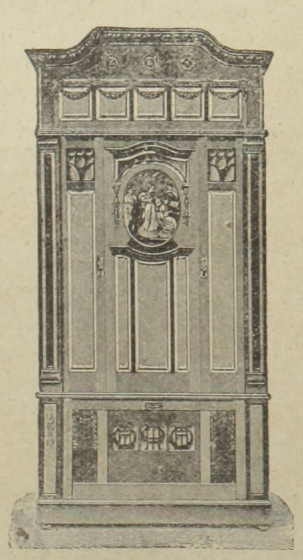
tőszomszédságában villamos megállónál **Kerepesi-ut mellett,** kitünően épitett ház nagy borpincével más vállalat átvétele végett **olcsón eladó.** -- Bővebbet:

Friedl Rezső Lajos
borkereskedők
Rákosszentmihály.
Ehmann-telep (Templom-tér)

Bor-eladás.

A Bácsalmási szőlők állomásánál 328 hektó fajtiszta **bor eladó.**

Bővebbet: **Popovics István** bortermelőnyujt **Erzsébetfalván** Vezér-utca 82. szám.



MARTIN J. T. BUDAPEST

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója a LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET LEIPZIG

Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 2 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, Paris 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

USTÁR

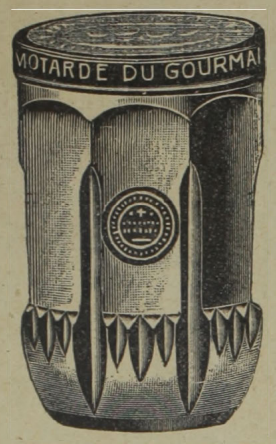
leti franczia-mód)
int kitünő minőségü

radicsom

5 literes üvegekben
églős urak részére
kapható:

ocznik L.

onservgyárában



apest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
udapesti elsörendü vendéglösök szállitója.

Eladó szálloda.

gyvenezer lakossal biró megyeszékhelyi vá-an, **Nyiregyházán** a város főutczájába, a mai ak megfelelőleg épitett **szálloda és vendéglő** endégszobával és egy hold nagyságu két ra nyiló **kerthelyiséggel**, melynek egész terü-szépen be van fásitva és **nyári mulatóhelynek** berendezve, külön álló fásitott és bokrositott ben vannak az asztalok egymástól elkülö-és **villanyvilágitással** van az egész mulató-elyiség is berendezve, a kertben van **nyári li tekepálya** villanyvilágitással, nagy veranda ben tánczmulatságokat szoktak tartani, teljes **idezéssel azonnal eladó.**

eladásra nézve bővebb felvilágositássa gál a tulajdonos, **Jurás** Lajos, aki ezen üzle-6 év óta vezetem és most nyugalomba vonu-n végett legkedvezőbb feltételek mellett 10, eg 16 évi részletfizetésre is (Mint hogyha érte évi bérlet fizetendő) örök áron eladom.

ás Lajos szálloda-tulajdonos Nyiregyházán.

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.

Sopron. **Vendéglő átvétel.** Sörgyári vendéglő.

Tisztelettel értesitem ismerős jóbarátaimat és kartársaimat, valamint a t. közönséget, hogy **Sopronban a „sörgyár vendéglőt"** saját kezelésembe átvettem amelynek eddigi jóhlrét biztositani és forgalmát fejleszteni szakavatott vezetéssel, természetes tiszta ital és jó konyhával törekszem. **Sopron**, 1914. január hó.

Csathó Lajos vendéglős.

Az Ó-tordai gör. kath. iskola gondnokságától.

Vendéglő bérlet.

Tordán (Erdély) a Főtéren legjobb helyen

Erzsébet nevet viselő vendéglő és szálloda

mely áll földszinti **étterem, kávéház, konyha, vendéglői lakás** és emeleti **14 vendégszoba, tánczterem helyiségekből**, valamint istálló, kocsiszin, **nyári fedeit kioszk, tekepálya, nagy udvar és kertből 1914. évi május hó 1-től**

6, esetleg 10 évre bérbeadó.

Az épület **ujabban épült**, az összes **helyiségek kényelmesek.**

Bérbevevők kéretnek ajánlataikat zárt levélben 1914. február végéig az **Ó-tordai gör. kath. Iskola tulajdonos gondnokságához, Ratiu** Miklós espereshez czimezve a felajánlandó bérösszeg 10 százalékát **készpénzzel felszerelve beadni.**

A tulajdonos fentartja magának teljesen belátása szerint választani az ajánlattevők között, vagy valamennyit is elutasitani.

Ótordai gör. kath. iskola gondnoksága.

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.**



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

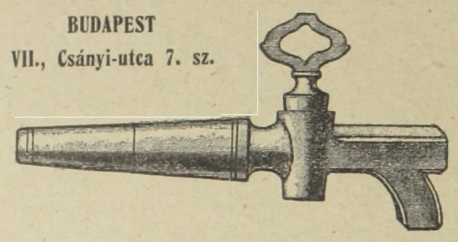
A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

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.

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.

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

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.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

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.

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 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.

Torma.

Kemény Miklós Regete-Ruszka

Nürnbergi édes nemes hosszú és vastag gyökerekben métermázsánként 24 K. 50 kg. 14 K. 25 kg. 8 K. zsákjaimban. Alsó-Mistye vasuti állomásra szállitva.



SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

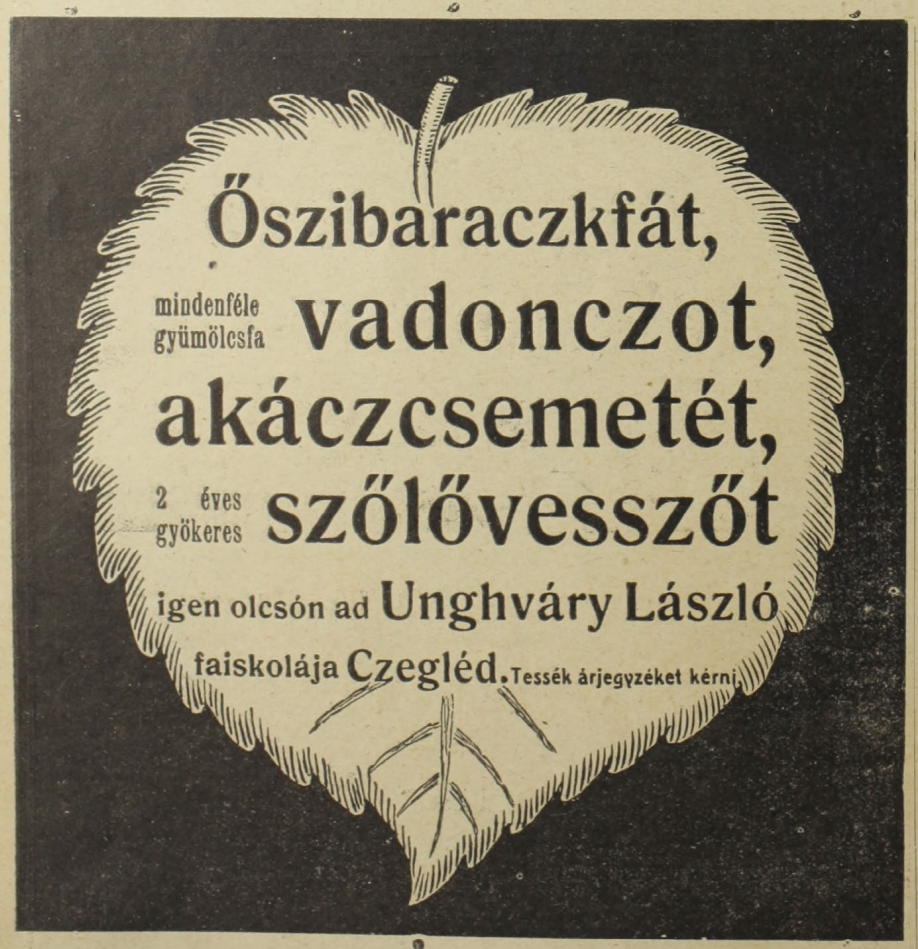
Magyarország legkedveltebb élczlapja.

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.



Törköly-pálinka hordókban. Kisüstön főtt, kizárólag saját termésem. Teljesen kozmamentes. Ára literenként Kor. 1.60.

Édeskés kellemes finom zamattal, **kis hordókban** magán fogyasztásra, kimérésre vagy lakodalom, bál s más alkalmakra **50 l. és felj. 2-szer szinül lefejtve. Szállitáshoz hordót adok bizományba.**

BOR

913. évi Mézesfehér vegyes oportóval kitünő asztali	52 f.
913. „ Piros és fehérbakar, tüzes, kellemes bor	56 „
913. „ Olasz-Rizling édeses, zamatos bor	60 „
913. „ Muskotály, erős, finom zamattal	66 „
913. „ Delaware, legf. zamatos pecsenyebor	70 „
907. „ Delaware, 6 éves édes, nehéz óbor	4.— K

A Delaware hat éves óborból a bolgár harctérre is szállitottam 600 litert, hol Őfelsége Ferdinánd, a bolgárok királya is megizlelte és fogyasztotta s oly kitünőnek találta, hogy legmagasabb elismerését a konzulátus utján hozzám juttatni rendelte el.

Bővebb leirást levélben közöl **Érmelléki Első Szőlőtelep, Kóly** (Bihar megye

---

Bérbeadó szezonfürdő Putnokon.

Biztos megélhetés, **16 fürdőkád,** tekepálya, **nyári mulató,** lakás, táncterem, parkirozott, szépen **fásitott kert,** nyilt italmérés, kitünő fekvés jó levegő.

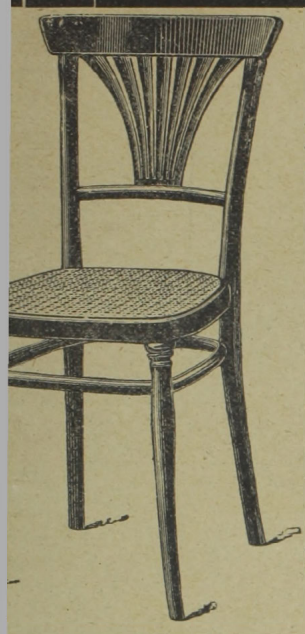
Értekezni lehet az új tulajdonossal.

Ifj. Szlabéj János épitész **Putnokon.**

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.



„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.

REHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

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

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

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

LAPITTATOTT 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-, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

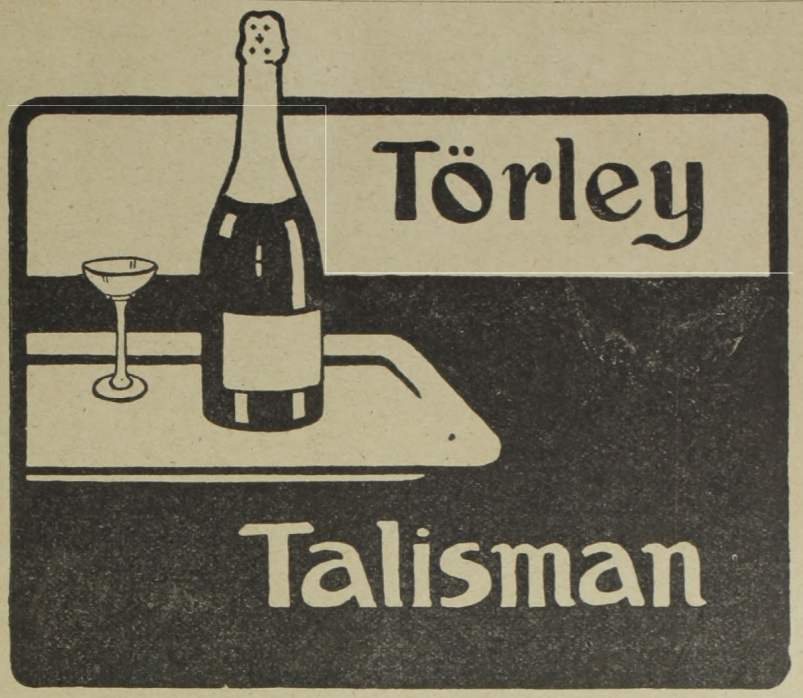
„RAPID“ borderitő-por,

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:
Körpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör- és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-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.



Főraktár:
Fenyves Pálnál
Budapest, VII. ker.
Gizella-ut 34. szám

M. kir. Földmivelésügyi Minister.

35056—1914. X. 3. szám.

Versenytárgyalási hirdetmény.

Herkulesfürdőben a kincstár tulajdonát képező

„József főherceg“ szálló és vendéglő,

valamint ezen bértárgyhoz csatolt Major-kerti vendéglő 1914. évi január 1-vel kezdődő 8 évi időtartamra, s

ugyancsak a kincstár tulajdonát képező,

„Dalszinház“ épületben levő vendéglő

1914. évi január 1-ével kezdődő 6 évi időtartamra **1914. évi április 3-án d. e. 10 órakor a herkulesfürdői m. kir. fürdőigazgatóság hivatalos helyiségeiben** tartandó zárt irásbeli **ajánlati versenytárgyaláson külön-külön bérbeadatik.**

Vállalkozni szándékozók felhivatnak, hogy egy koronás okmánybélyeggel ellátott magyar nyelven megszerkesztett, sajátkezüleg aláirt és kellően lepecsételt irásbeli ajánlatukat zárt boritékban **1914 április hó 3-án d. e. fél 10 óráig**, vagyis a tárgyalás megkezdését félórával megelőzőleg az ajánlati végösszeg 5 (öt) százalékának megfelelő készpénzből, vagy állami letétekül elfogadható értékpapirokból álló bánatpénz átvételét igazoló m. kir. adóhivatali (m. kir. állampénztári) letétnyugtával felszerelve, a **herkulesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál** annyival is inkább nyujtsák be, mert a határidőn tul benyujtott vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Az ajánlatokban az ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy az általam fenti szám alatt megállapitott versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes feltételeket, valamint szerződési feltételeket ismerik és azoknak magukat alávetik.

A megállapitott versenytárgyalási részletes feltételektől, valamint szerződési feltételeitől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló letéti nyugta nélkül benyujtott ajanlatok szintén nem vétetnek figyelembe.

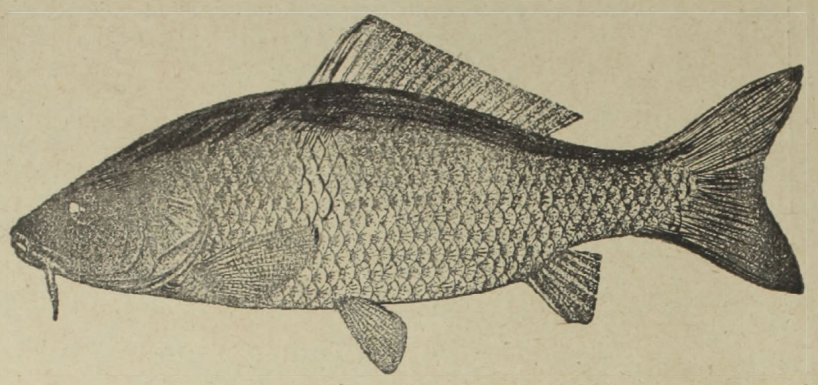
A jelen versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező **részletes feltételek és szerződési feltételek a herkulesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál a hivatalos órák alatt bármikor betekinthetők**, s kivánatra 20 f postabélyeg mellékelése esetén az érdeklődőknek megis küldetnek.

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

Budapest, 1914. január 26.

M. kir. Földmivelésügyi Minister.

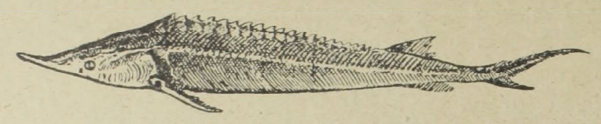
Vendéglősök figyelmébe!



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, 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.

XXX-ik évfolyam. 5. szám. Budapest, 1914. 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.

Lapunk kitüntetése.

Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pincérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesületének Központi Irodájából (Budapest, IV., Muzeum-körut 35. szám II. emelet 5.) Telefon 117—55.

Budapest, 1914. február 28.

Nagyságos

Ihász György szerkesztő urnak

Budapest.

Igen tisztelt Szerkesztő Ur!

Van szerencsénk tisztelettel értesiteni, hogy Nyugdijegyesületünk Igazgatósága f. hó 27-én történt ülésén, megemlékezve *azon buzgó szolgálatokért*, melyeket t. Szerkesztő ur *Egyesületünknek mindenkor tesz*, az Ön részére 100 korona tiszteletdijat utalt ki.

Ezen összeget postautalvány utján küldjük cimére.

Egyuttal van szerencsénk az Igazgatóság nevében felhivni, hogy lapjában a mellékelt hirdetményt közzétenni szives legyen.

Kiváló tisztelettel:

Dr. Nagy Sándor s. k. jogtanácsos. *Bokros Károly* s. k. elnök.

*

Hirdetmény.

A „**Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek es Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesülete**“ igazgatósága ezennel közhirré teszi, hogy feljogositotta az Egyesület tisztviselőjét, **Simon** Dezső urat, hogy az Egyesület részére az alapszabályok értelmében **rendes tagokat gyüjthessen.**

Hivatkozva Egyesületünk nemes céljaira és jótékony müködésére és azon körülményre, hogy az **Egyesületünkbe való belépés által csekély áldozattal biztos megélhetést szerezzenek maguknak** a bizonytalan jövőre, — felkérjük Kartársainkat, Egyesületünk tisztelt tagjait, barátait és jóakaróit, hogy taggyüjtőinket müködésében támogatni sziveskedjenek.

Budapesten, 1914. február hó 27-én.

Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek, és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesülete Igazgatósága.

Bokros Károly s. k. elnök.

Az élet iskolája.

Hazánk egyik vezető kultur embere mondta, hogy nálunk még az iskola nagyban és egészben, lent és fent, annyira az idealizmus, az absztrakt elmélet, az általános szép és jó szolgálatában áll, hogy annak, aki az iskolából az életbe lép, úgy tünik fel, mintha egy uj és más, sokszor hamis, de legtöbbször rosszabb és sivárabb életbe lépne át. — Az élet aczélozó ereje, bölcs realitása, emberi józansága hiányzik még az iskolából.

Összefoglalva ezt a kétségtelen mély értelemre és nem csekély tapasztalatra támaszkodó megállapitást, úgy fejezhetnők ki röviden, hogy nálunk az iskola nem nevel az életre és hogy mindabból, amit az iskolában tanultunk, még hiányzik az, ami az élet iskolájának sikeres bevégzéséhez szükséges.

Volt idő, nem is olyan nagyon régen, mikor az iskolázás mikéntje, rendszere és ennek végrehajtása speciális pedagógusok kisajátithatatlan és féltékenyen őrzött tere volt. Azt is úgy tartották, hogy ez a tér az, amelybe illetéktelen betolakodás számba megy, ha más ember fia, mint „szakszerűen“ képzett pedagógus bele szól és a szent fölháborodás izzó gyülölettel fogadta azokat, akik csak szerény javaslattal, vagy véleménnyel mertek előállani. Hála a korfelfogásnak — mert csak ezzel a névvel lehet megjelölni azt a transzformáló evolucziót, amely mindenütt küzdve, diadalra jutott — már tényként állapitjuk meg, hogy nemcsak általános humanisztikus irányok, hanem a gyakorlati szaktudomány kipróbált eredményei is rést ütöttek ezen a merev elzárkózottságon és tan anyagban éppen ugy, mint rendszerben az élet nagy problémái kezdenek érvényesülni a tanitás terén. Az élet nagy problémái — ismételjük. Az életnek kaleidoszkopszerüen, mesterkéltség nélkül, merő véletlenből kialakult helyzetei kényszeritő erővel lépnek fel, abban a tekintetben, hogy legalább az alapfogalmait, a tájékozódást adja meg mindannak az iskola, ami az embert az életre életképessé teszi. Vallási, ethikai, szoczilogiai, művelődési, gyakorlati irányban egyaránt. Azt az aczélozó erőt, amely vaskövetkezettséggel lefektetett alapokon, az emberi lelket és akaratot az *élettel való megküzdésre képessé teszi*, azt a bölcs reálitást, amely helyzetek felismeréséből, egyéni arravalóság szerint létező viszonyok között, *öntudatosan cselekedni képes*, azt a józanságot, amelyet akár a felizgatott fantázia, akár téveszméken alapuló ferde beállitás az élet komoly, nagy feladataival szemben *önmérsékletre* és önbeismerésre készíteti.

Mert vajmi ritkán és az embertársak előtt szerencse fiaiként ismeretesek azok, akik az élet ökölcsapásait sohasem érezték s csak a bársonypuha kéz simogatásában volt részük; akik külső jelenségekből következtetve — saját magukkal azt akarják elhitetni, hogy „burokban“ születtek, s a sár is arannyá vált kezük között, kiket hir, dicsőség, rang és társadalmi állás az átlag fölé emelt, akikre vonatkozólag az a közmegbizonyosodás, hogy az a élet iskoláját anélkül járták végig, hogy tandijként keserüséget, csalódást és kiábrándulást fizettek volna.

Az élet iskoláját befogadó képes-



Bejegyzett védjegy.

MEGKEZDŐDÖTT
Szt. Franciskus sörnek
Kapható a magyarországi főelárusitónál: **SCHÄTZ JÓZSEF** sörnagykereskedőnél
ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek.

Franziskaner Leistbräu részvénytársaság müncheni legtökéletesebb izü **idénysörének** a **kimérése és palackozása. Tart április közepéig** ∴
BUDAPEST, VIII. PRÁTER-U. 47
-- TELEFON: „Józef 2—30.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyob, teljesen átalakitott, legmodernebb ujberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

ségre képes lélekkel, erős önfegyelmezettséggel, a kitartás rettenthetetlenségével és az illuziók sutba dobásával kezdték meg azok, akik céltudatosan küzdöttek a sikerért és minden egyéni gyengeségen, lelki hangulaton keresztülgázolva értek czélhoz. Ami különbség való és ábránd között van, azt ők nemcsak felismerték, hanem saját érdekükben értékesitették is, ami az abstarkt elmélet és a gyakorlati életrevalóság között van, azt ők életökben alkalmazták is és ez uj, sokszor ha nem is hamis, de rosszabb és sivárabb világnézetüket, a maguk érdekében hasznositották.

N. Z. törv. biró.

Hogyan kell az élelmezésre szánt hússal bánni?

A földmivelésügyi miniszter a belügyminiszterrel egyetértőleg igen üdvös rendelkezést bocsátott ki arra nézve, miképen bánjanak a mészárosok és hentesek a hussal, hogy az lehetőleg tiszta s fertőtlen állapotban kerüljön a gazdasszony konyhájába. Méltónak tartjuk, hogy e rendelkezést egész terjedelmében közreadjuk okulás és következtetés czéljából. Szól a következőképen:

»1. Mészárosok, hentesek és általában az állatok vágásánál, a hus feldolgozásánál és kimérésénél foglalatoskodó egyének a vágás, illetőleg a feldolgozás és kimérés alkalmával világos szinü, könnyen mosható zubbonyt és kötényt tartoznak viselni.

A vágásoknál közremüködő metszők e helyett ugyanilyen szinü és könnyen mosható hosszu kabátot viselhetnek.

2. A hus hordása (fogasokra való felfüggesztése, kocsira rakása, lerakása stb.) közben az ezzel foglalatoskodó egyének, ruházatuk azon részeit, valamint azokat a testrészeiket, melyek a hussal érintkezésbe juthatnak, világos szinü s könnyen mosható, tiszta lepellel tartoznak befedni.

3. A levágott állatok husát csakis tiszta járművön szabad szállitani. A járművet lehetőleg horgonybádoggal kell bélelni. Horgonybádoggal nem bélelt járművek belsejét a hus felrakása előtt világos szinü s könnyen mosható, tiszta lepellel kell boritani, hogy a jármü oldalain és alján levő hézagokon át a hust por és piszok ne érhesse.

A járműre rakott hust gondosan le kell takarni ugy, hogy az sem a jármü oldalain, sem a végén a takaró alól ki ne érjen. Ezenkivül, hogy az idő viszontagságai ellen kellőképpen legyen megvédve, a letakart hust vizhatlan ponyvával is be kell fedni.

A bőrben hagyott leölt állatokat (borjukat, bárányokat) a többi hustól gondosan elkülönitve kell szállitani és ha másként nem lehetséges, az ilyen állatokat a letakart husra, de a vizhatlan ponyva alá kell helyezni.

A hus elhelyezésére és betakarására szolgáló edények, tartályok, kosarak, ponyvák, takarók vagy gyékények mindig tisztán tartandók. Olyan kocsik használata, melyekből a tartalom kihullhat vagy kifolyhat, tilos. Ugyszintén olyan anyagokat, melyek a hust bepiszkolják, büzössé vagy egyébként undoritóvá, vagy közegészségre ártalmassá tehetik, a hussal együtt ugyanazon kocsin, edényben, tartályban vagy kosárban szállitani tilos.

4. A vágóhelyiségben a megtisztitott vágóeszközökön kivül más tárgyakat, különösen beszennyezett ruhadarabokat tartani tilos.

5. A nagyobb forgalmu vágóhidakon gondoskodni kell arról, hogy a vágással foglalkozó egyéneknek a vágás tartama alatt nem használt ruhái elhelyezésére elegendő számu szekrény álljon rendelkezésre. A vágás alatt használt mosható ruhát vágás után a vágóhidról el kell vinni s minden alkalommal csakis kimosva szabad oda visszahozni.

6. A vágóhidak, mészárszékek, hentesüzletek és a husfeldolgozó-helyiségek falait vérszinüre, vörösbarnára s általában sötétszinüre festeni tilos.

7. A kimért hust csakis tiszta, használatlan papirosba szabad csomagolni.

8. A feldolgozásra, vagy eladásra szánt hus elhelyezésére szolgáló jégszekrényekben a huson kivül más élelmiczikkeket vagy tárgyakat tartani tilos.«

Aki csak ád valamit a tisztaságra: az egészség legelemibb kellékére, belátja, hogy e rendszabály igen fontos, szükséges és bizonyára a közegészségügy fejlődésére hasznos is lesz. Hisszük, hogy hussal foglalkozó iparosaink is a lehetőség, lelkiismeret és szigoru orvosi meg rendőri ellenőrzés határai közt elkövetnek mindent, hogy e jogos követelményeknek megfeleljenek.

De meg tudnak-e felelni minden tekintetben?

A hatóságok megadnak-e minden módot arra, hogy a közvágóhidakon mintaszerüen és előiráshoz hiven végezhessék munkájukat iparosaink?

Van-e ott helyiség, különösen a vidéken arra, hogy csikorgó hidegben a munkával el nem foglalt székálló legények megvonhassák magukat? Nem kénytelenek-e a dermesztő idő elől az istállóba huzódniok? Van-e a vágóhidon egy külön helyiség és benne szekrények, melyekben a vágással foglalkozó egyének a vágás tartama alatt nem használt ruháikat elhelyezhetik?

A vágóhidtól kezdve a mészárszékig ki van-e kövezve az ut, hogy a port, piszkot, sarat valamennyire el lehessen kerülni? A leggondosabb elővigyázat mellett is nem behatol-e ezen az utrészen a hushoz a por? És a feneketlen sárból nem maguknak a székálló legényeknek kell-e az elakadt kocsit kizökkenteni?

Nem gondolják a városi előljáróság és a város üggyeit — állitólag — annyira szivükön viselő, intéző polgárok, hogy egy olyan ipartelephez, mint a közvágóhid, tisztességes, járható utat kellene csinálni? Nem gondolják, hogy ez a husvágó iparosoknak már régóta hangzó és nagyon is méltányos követelésük?

Csupa kérdőjel! Nyomoruságos állapotok!

Ha a hatóságok, a társadalom, a város, a mindnyájunk drága egészsége megköveteli a mészárosoktól, hogy mintaszerüen és kifogástalanul kezeljék a hust, akkor a közvágóhidakon és környékén példás állapotokat kell a városnak teremteniök.

Elől a fej! Aztán mozdulnak a tagok!

N—s V—e.

Halászati társulatok köréből. A Szatmár-vitkai Halászati Társulat Vajay Károly dr. elnöklésével rendes közgyülést tartott. Az igazgatói jelentés szerint a társulat a mult évben is 400 ezer darab fogas-süllőikrát kapott államsegitségképpen a földmivelésügyi minisztériumtól, ezeket a Szamos-folyó alkalmas szakaszain helyezték ki, de az akkori zavaros árvizek miatt az ikra költés eredményes, vagy sikertelen voltáról nem lehetett meggyőződni. A Marosvizi Halászati Társulat évi rendes közgyülését Aradon Zselénski Róbert gróf elnöklésével tartották meg. Hann Alajos társulati igazgató jelentésében megemlékezett az elmult évben a Maros-folyón lefolyt nagy vizekről, melyek a halállomány nagy részét kisodorták a folyó medréből. A Marcali Halászati Társulat a Marcal-folyónak amaz alsó mederszakaszán alakult, melyet a folyó szabályozásakor töltésekkel és zsilipekkel teljesen elzárták, de melynek vize a töltésekbe épitett zsilipeken át fölfrissithető és lebocsátható. A vizterület kiterjedése kereken 80 katasztrális hold. Az eddigi jövedelmet alapul véve. Győr városa vette az egész területet egységesen bérbe s 1912. tavaszán állami támogatással 8000 pontyivadékot bocsátott abba. A meder rendszeres használatát 1912. novemberében kezdették meg s 1913. végéig 1890 kilogramm nemes halat fogtak és bőségesen keszeget. Halért bevettek összesen 3038 koronát. A Felső-rábai Halászati Társulat a földmivelésügyi minisztérium támogatásával 12,000 pontyivadékot helyezett ki és 800 ezer darab fogassüllő ikrát költetett ki vizeiben. A Soroksár-dunaági Halászati Társulat most tartotta rendes évi közgyülését Grassl Hugó királyi tanácsos elnöklésével. Az elnök jelentése szerint a halászatok bérbe vannak adva és a bérösszeg is rendesen befolyik, a mi az érdekeltség között fölosztásra kerül. A földmivelésügyi minisztérium 1,200.000 fogas-süllő ikrát és 1000 darab tenyészrákot bogyásztott államsegitségképpen a társulat rendelkezésére, melynek kihelyezéséről, illetve kitöltéséről a társulat gondoskodott.

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.

Amerikai képek.

Bakcsy Kornél barátunk a »P. H.«-nak érdekes levelet küldött, melyből közöljük a következőket:

Newyorkban a Second Avenuen van egy érdekes kávéház: a Café Monopol. Az uj ösvényen haladó letört magyarok találkozó helye. Ebben a kávéházban megfordul mindenki, akinek sürgősen ott kellett hagyni az ó-hazát. Az uj életnek az első stációja a Café Monopol. Itt adnak utbaigazitást a jövevénynek, hogy mihez kezdjen s innen indul ki első utjára az uj hazában.

Néha, mikor sok vendég van együtt a kávéházban, képviselnek vagy száz esztendőt a magyar igazságszolgáltatás szemében. Egyik sikkasztott, a másik lopott, csalt, hamisitott, hamisan bukott, vagy az adósságok elől szökött ki. És olyan vidáman, fesztelenül társalognak, mint akik biztosan tudják, hogy az ellenük kiadott körözőlevél csak irott malaszt, melynek ugy sincs hatása itt az ujvilágban. És kialakulnak itt is az egyes társaságok.

Hátul egy nagy asztal, a megszökött gyárosok asztala. Ők képviselik a tekintélyt, mert nem üres zsebbel érkeztek ki. Az asztaltársaság rendes tagjai Gomperz, Karczag, Goldschmied volt budapesti gépgyárosok, Bloch, a hirhedt pesti ügynök, Rosner Dávid, a volt börziáner, Lazarovics, a letört milliomos. Most ügynökösködnek Newyorkban, Lazarovics pedig egy játékklubban kártyakeverő.

Rendes vendégei a kávéháznak: Emeri Andor, kutyatömő-gyárban dolgozik, Erlich István, kazángyárban dolgozik, dr. Faragó Ödön, volt győri ügyvéd, csipkegyárban dolgozik, dr. Tatár János volt szinyérváraljai ügyvéd, rakodó munkás, Kállay, pesti füszernagykereskedő fia, medvetömő-gyárban dolgozik, dr. Schwarcz Miksa, volt kolozsvári ügyvéd, kávégyárban dolgozik, Babics, volt szombathelyi milliomos, papirgyárban dolgozik, Markovics, volt ujhelyi végrehajtó, ruhatáros egy moziban, Rosenberg Ignácz, megszökött kisczelli takarékpénztári igazgató, kis porczellán kereskedése van a 125 Streeten, dr. Cserny, volt budapesti szövetkezeti igazgató, könyvelő egy gyárban, Schubert Dániel, volt budapesti demokrata vezér, szállitó-üzletben dolgozik és igy tovább.

A kávéház személyzete is érdekes. A tulajdonos szintén magyar ember. A főpinczér Póka László, az egri érsek jószágigazgatójának a fia, egyik pinczér Mayer Béla, volt miskolczi huszárfőhadnagy, a borfiu Bernáth, volt hangszergyáros. A télen át zenekar is játszott a kávéházban a Kardos-testvérek vezetése alatt. Kardos Árpád, a volt takarékpénztári igazgató s belényesi képviselőjelölt, zongorázott, testvére, Géza, ki szintén takarékpénztári igazgató volt, hegedült a bandában. A másik két Kardos fiu más kávéházban muzsikál. Kardosék a nyáron kerti mulatóhelyeken játszottak Newyork mellett.

Jekelfalussy volt honvédelmi miniszternek a fia, ki otthon dragonyos főhadnagy volt, pinczér a Café Martinban. Báró Fiáth Aladárnak temetkezési vállalata van, Örley Gyula, volt nagyváradi huszárfőhadnagy, pinczér Chikágóban egy szállóban, Nessy Pál, volt országgyülési képviselőnek, nyelviskolája van Hobokenben, Zsalu Lajos, a hires kártyás, pincér a Café Boulevardban, melynek tulajdonosa Rosenfeld Ignácz, szintén magyar ember, Helsinger Jenő pinczér ugyanott. Réti József, volt aradi laptulajdonos, gyári munkás, Vaszilievics volt polgármester öccse szinész, Henrik Jenő, volt pesti mérnök, katona az Egyesült Államok hadseregében, gróf Csáky, bankár Chikágóban, Balogh Márton és Miksa megszökött budapesti nagykereskedőknek nyakkendő-üzletük van.

A Prospect Avenuen a Subway Stationál van egy sörcsarnok, tulajdonosa magyar ember. Fleischmann Sándor. Itt van Newyork legérdekesebb cabarettje. A hatalmas terem zsufolásig tele van mindig. Éjfélig a rendes társulat tagjai szerepelnek, azután pedig a newyorki cabaret, dal- és zeneszerzők adják elő saját maguk énekelve vagy zongorázva legujabb szerzeményeiket, teljesen dijtalanul, csak azért, hogy népszerüvé tegyék azokat. Ennek a cabarettársulatnak tagjai közt két magyar énekesnő is van. Az egyik Gyenge Annus, a volt temesvári primadonna, kit Rosner Dávid, a volt börziáner, hozott ki magával. Magyar dalokat énekel és csárdást tánczol fehér pruszlikban, bokorugró szoknyában, piros csizmában. Magyar nótáit szivesen hallgatja a közönség, tüzes, szilaj tánczát pedig mindig megujrázzák. A másik egy hires budapesti szép asszony, Ernszt Róza, kinek férje annak idején lelőtte Schwarcz ügyvédet. Ő már klasszikus dalokat énekel angolul és németül nagy tetszés mellett.

A szinház és zene terén egyébként szép számmal van képviselve a magyarság. Serly Lajos volt szinigazgató, egyik legnagyobb newyorki zenekar karmestere, két leánya ünnepelt tánczosnő. A budapesti Deutsch-nővérek Dolly Rózsika és Jancsika néven tánczosnők 1000 dollár havi fizetéssel a Vaudeville-szinpadon. Rózsikát elvette Jean Schwarcz, aki magyar fiu létére, a legünnepeltebb amerikai népdalszerző, Böhm Ferencz, volt nagyszentmiklósi földbirtokos, szinházi ügynök, évi 50—60 ezer dollár keresettel. Beck Márton többszörös milliomos, több szinháza és szintársulata van Amerikában, titkára Feleky Károly, egyik legnevesebb mügyüjtője az Egyesült Államoknak. Vécsey Armand hegedümüvész a Ritz Carlton-szálló zenekarának vezetője, heti 800 dollár fizetéssel. Fehér József, a »Katalin« szerzőjének fivére, a Vanderbilt-szálló zenekarának vezetője heti 250 dollár fizetéssel. Huszár Károly a Mc. Alpin-szálló zenekarát vezeti heti 200 dollár fizetéssel. Herbert Viktor hires zeneszerző felesége magyar leány, szalonja találkozóhelye a magyar müvészeknek. Végül Rigó Jancsi jelenleg St. Louisban játszik bandájával.

De betöltenek a magyarok olyan pozicziókat is, melyre méltán büszkék lehetünk. Blau Vilmos ügyvéd, volt államügyész-helyettest a mult héten választották meg főtörvényszéki birónak. Horváth József, a Magyar segélyegylet elnöke, előkelő helyet tölt be Newyork vezető köreiben, ugyszintén Braun Márkus, a magyar republikánus-klub elnöke, és a Fair Play lap szerkesztője, Czukor Mór ügyvéd az állami republikánus párt titkára, Kozma Arthur orvos a Roosevelt-párt kerületi pártelnöke, Horn Ferencz orvos, Herzel volt asszisztense, egyik leghiresebb sebész, Gerster Árpád orvos a Mt. Sinai kórház igazgatója, Somló Arnold gyárigazgató, König Sámuel volt belügyminiszter az állami republikánus párt elnöke, Neustadt Zsigmond vámházi igazgató, Mandel Béla gyártulajdonos.

És a Monopol-kávéház látogatói is, ha évek hosszu során teljesitett becsületes munkával levezeklik azt, amit az ó-hazában a rend és társadalom ellen vétettek, beléphetnek abba társaságba, amelyet a szeplőtlen multtal biró, ideszakadt magyarok alkotnak.

Husiparosok kongresszusa. A magyarországi husipari munkások vasárnap országos kongresszust tartottam, amelyen tizennégy vidéki városból jelentek meg küldöttek. Biró Ignácz jelentésében kiemelte, hogy sohasem volt olyen sok husiparos munka nélkül, mint most, aminek az az oka, hogy nagyon csökken a husfogyasztás. Egymásután állott föl Kolozsvár, Nagyvárad, Kecskemét, Miskolcz küldötte és valamennyien elpanaszolták, hogy nincsen husevő, tönkremegy a husipar. Reis Mór a hentessegédek sorsát ismertette és rámutatott arra, hogy a budapesti hentesmesterek nemrég 30 fillérrel emelték a sertéshus kilóját, amire semmi ok sem volt; ez is oka annak, hogy nem fogy a hus. Szóvátette, hogy a vidéki városok hatósági mészárszéket létesitenek és amikor a hatóság fejei összebarátkoznak a mesterekkel, beszüntetik a hatósági üzemet és a munkásokat szélnek bocsátják. A kongresszus elhatározta, hogy küldöttséget vezet a kereskedelmi miniszterhez és követeli, hogy a mészárszékek és hentesüzletek esti zárórájat törvényesen hét órában állapitsák meg és a vasárnapi munkaszünet a husiparban is szombat este kezdődjék.

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.

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.

A magyar farsang.

Irta: **Novák Gyula.**

Elmult az uj esztendő s vele együtt a farsang pár vasárnapja is. Külsőleg szépek voltak e vasárnapok, mert a természet megadta hozzá az idén a csillogó gyémántot, fehér pompát. A fagyos utakon siklott a szán s csengett a csengettyü az eléje fogott tüzes paripák oldalán. A városokban és falvakban világosabbak, ragyogóbbak lettek a vendéglők termei s ráhuzta a czigány a régi szép, a szivek hurjain játszó magyar nótákat. Mindenütt vigasság, czigányzene, katonabanda, muzsika a fülekben, muzsika a szivekben s muzsika a szemekben. A fülemet mindenütt magyar szó üti meg, csupa magyar ember, finom magyar leány körülöttem — és Istenem — csak magyar tánczot alig látok. Mélabus magyar dal lágy akkordjai mellett visszaszáll képzeletem a multba s végigvonulnak előttem őseink régi szokásai.

A farsang régesrégi pogány időnek a hagyománya, amikor azonban nem a tél közepén, hanem a tavasz kezdetén szenteltek a vidámságnak rövidebb, vagy hosszabb időszakot, amikor a természet ujjászületését, a füvek zöld bársonyába öltözött földet s a virágok első nyilását is ünnepelték. A rómaiak Bacchus-ünnepeiket nyilvános tivornyákkal s erkölcsi érzéket sértő tánczokkal tartották. E farsangi szokás átvonult a későbbi keresztyén világ farsangjaiba is és ez is az egyik oka volt annak, hogy Telesphorus római pápa mindjárt a farsang utánra negyven napos szigoru böjtöt rendelt, hogy ez alatt az idő alatt az emberek vezekeljenek elkövetett dorbézolásaikért. A keresztyén szellem erkölcsi nemességének hatása alatt azonban lassanként eltüntek a régi farsang durvaságai és helyet adtak a szelidebb mulatságoknak, melyeken az ifju szivek közt a szent házasságnak kötelékei bogoztattak össze.

A régi magyarok farsangjairól is vannak hiányos följegyzéseink. A népvándorlás idején ők is a tavaszi hónapokban, Azóta vad rengetegeinek évezredes erdőiben tartották meg farsangi mulatságaikat. Külön a férfiak és külön a nők. A férfiak kumaivása s cziteraszerü muzsikaszó mellett, máglyatüzek felcsapódó lángjainál járták a szilaj fegyvertánczot. Kivont kardok csillogása világitott be a csillagok fénye közé az éjszakába s dübörgött az ős föld erős, dobogó lépteik alatt. A vándorló magyarok rendesen a tavaszi farsang után indultak uj, hóditó hadjárataikra s azért volt mulatságaiknak vad, harcias szinezete. És mig a férfiak a fegyvertáncot járták, a nők — ifju asszonyok és leányok a hold- és csillagsugaras éjszakában a csobogó ezüstös pataktól meghasitott, lombkoszoruzta rejtelmes völgyek mélyébe vonultak s ott csendült meg ajkaikon a nekünk ismeretlen, de bizonyára gyönyörüséges ősmagyar nóta dallama, s kezet kézbe téve, kört alkotva, járták bizonyára a hadak istenének, a nagy Hadurnak is tetsző koszorutáncot, elődjét a későbbi körmagyarnak, mindaddig, mig le nem hullott a hajnali harmat, meg nem harsantak az ébresztő harci kürtök s fel nem hangzott az oltárok áldozattüzei mellett a táltosoknak a felkelő napot üdvözlő éneke. Az ősmagyarok mulatságainak vadsága bizony átöröklődött a későbbi kor magyarjainak dáridóiba is, valamint az ősmagyarjaink tavaszi mulatságainak kedves költészetét megtalálják a későbbi századok igaz, magyar hölgyeinek — most már természetesen férfiak társaságában való — bübájos vigadozásaiban is.

Mai farsangjainak legvonzóbb táncmulatságai a bálok. Régi dicsőségünk krónikáiban olvasunk a Mátyás király budai palotájában tartott táncmulatságokról, melyek rendesen harcjátékokkal voltak egybekötve. A harcjátékok diadalmas leventéi itt nyerték el küzdelmeik jutalmaként feleségül az ország legszebb főuri leányait. A harcok, véres küzdelmek s nemzeti nagy gyászok idejében nem volt többé dáridó a budai királyi várban és nem tartottak udvari bálokat főnemeseink sem. Háromszáz esztendeig nem volt királyi udvartartása s igy udvari bálja sem a magyarnak, mignem Mária Terézia királynénk Pozsonyban ujból meg nem nyitotta az udvari bálok sorozatát, melyre hivatalos volt ifju- és leánysereggel az országnak főnemes világa. Ezek a bálok természetesen az udvari élet szigoru illemszabályai szerint folytak le, de a királyasszony gyönyörködtetésére eljárták, a palotást, cseketáncot, gombostü-táncot, varga-táncot. Hol vannak már ezek a táncok? Még a nevükre sem emlékszik a mai bálozó magyar. Pedig ma már évenkint vannak a budai királyi palotában udvari bálok. Főuraink is egymást felváltva adják ragyogó palotáikban a fényesebbnél-fényesebb tánczmulatságokat. A nagy, nyilvános tánczhelyiségekben pedig se vége, se hossza immár a fővárosban a gazdagságban tündöklő báloknak, melyek alkalmából csak a hölgyek ruháira elköltenek százezreket, sőt milliókat. De vajjon ezeknek a budapesti báloknak fénye, ragyogása elhat-e jótékonyérzéseket, magyar érzést keltve a vidékre, a vidék magyarjainak falvaiba? Nem, ezt senki sem mondhatja.

*

A régi, hires vidéki városi bálok is sokat vesztettek immár eredeti, kedvesen kedélyes és magyar jellegükből. Hol vannak a régi megyei bálok, melyeken a régi vármegye előkelősége találkozott? Ahol, mig az öregek a muzsikaszó mellett elmerengtek, eldiskurálgattak, addig a fiatalok ott a tánczteremben az igaz, tiszta szerelemnek aranyszálaiból szövögették össze egy boldog házasélet szent és kedves kötelékeit. Hol vannak? Keressük. Nincsenek már többé. Ma már a legtöbb vidéki bál egyszerü utánzata a főváros nemzetközi farsangi mulatságainak, amelyen még a világ legszebb táncát, a csárdást sem tudják eljárni.

A tiroliak, horvátok, lengyelek, németek és oláhok, általában a többi népek megtartották s hiven ragaszkodnak nemzeti szokásaikhoz, ők tudják, hogy nemcsak nyelvében él a nemzet, hanem nemzeti hagyományaiban, ezek között táncában is. Csak a magyar lesz hütlen ősi szokásaihoz s megfeledkezik ama igazságról, hogy a nemzeti jellem, a nemzeti erő összpontositása. Mert ha levetjük a nemzeti ruhát, elhagyjuk a nemzeti táncot, akkor nemzeti önállóságunkat bocsátjuk áruba. Hogy pedig ez létre ne jöhessen, tanuljunk a többi népektől s ragaszkodjunk őseink szokásaihoz, mert máskép »mint oldott kéve, széthull nemzetünk«!

CSARNOK.

Az én fajom.

Irta **Jakab Ödön.**

Gondolkozom, fontolgatom:
Furcsa nép ez az én fajom!
Nem is lusta, elég ép is.
S oly nehézkes, lassu mégis!

Ifjusága későn érik.
Soká nyujtja gyermekségit.
Zsenge ésszel, törpe korral
Nagy dolgokat ő nem forral.

Jól kinőtt a bajusza rég,
Mikor komoly pályára lép.
Sok más ifju annyi évvel,
Dicsekszik már hires névvel.

Igy van ez, de mégse féltem
Semmit az én magyar népem,
Ha nehézkes, bizonyára
Oka is fog lenni rája.

A kit nagyra hitt a végzet,
A ki messzi küldetést vett:
Vágya bármi forrón bujtja,
Hosszasabban készül utra.

Csiripelő verébnépség
Könnyen hagyja el a fészkét:
Alig hogy mozdulni készül
S máris a fák tetején ül.

De a sas csak lomhán kél fel,
Nagy, nehézkes vergődéssel.
Lassan indul, mintha gyenge,
Béna, törött szárnya lenne.

Hanem aztán nemsokára
Már a felhők utját járja.
Nyugalommal, büszkén nézve
A végtelen messzeségbe.

S ha egyszer a magasba ért,
Minek busulna ott azért,
Hogy az a sok kis veréb lenn
Serényebb a repülésben?

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.

A drágaság ellen. A Magyar Háziasszonyok Országos Gazdasági Szövetsége hetekkel ezelőtt terjedelmes memorandummal fordult a fővároshoz és számos olyan intézkedés megtételét kérte, amellyel a drágaság csökkenthető. Folkusházy Lajos tanácsnok, az élelmezési ügyosztály vezetője, a memorandum alapján a szövetség elnökségét március hó 1-én vasárnap délelőtt 11 órára értekezletre hivta egybe, hogy velük a drágaság elintézésére szükséges teendőket megbeszélje. Az értekezleten a főváros részéről Folkusházy Lajos tanácsnokon kivül Hoffmann Hugó vásárcsarnoki főfelügyelő, Czigler Nándor vásárcsarnoki igazgató és a szövetség elnöksége teljes számban jelen volt. Dr. Neumann Arminné, Radnai Árpádné, Tinkel Rezsőné, Horváth Zsigmondné, dr. Schwarz Samuné, Weisberger Antónia, Popper Mária és Porzsolt Ernőné felszólalása után a tanácsos kijelentette, hogy a város hajlandó a czégeket az élelmicikkekre sürübben tartandó aukciókra felhivni. Gondoskodni fognak arról, hogy a vásárcsarnokokban minden cikknek az ára látható helyen kifüggesztessék. Közölte, hogy a város a Külső Szentendrei-uton piacot fog berendezni, az Orczy-téri piac pedig a Tisztviselő-telepre kerül. Párisi mintára nagy kocsikat fog a város járatni, ha ahhoz a városi gazdasági ügyosztály is hozzájárul. E kocsikon élelmiczikkeket fognak szállitani és a mozgó kocsik a vásárlók kivánságára bárhol megállhatnak. Dr. Lévay Tibor, a szövetség titkára, előterjesztette, hogy a szövetség a villamosvasut társaságoknál lépéseket tesz az iránt, hogy a kora reggeli órákban pótkocsikat járassanak teherkocsik gyanánt az élelmiczikkek házhoz szállithatása végett. A szövetség nevében dr. Neumann Arminné fejezte ki köszönetét a tanácsosnak a drágaság csökkentésére javasolt kivánságok teljesitéséért.

Tudori értekezés a szakácsmüvészetről.

Párisban a nők a tudományos utra való eltévelyedésük után ismét visszatérőben vannak a gazdasszonyi erényekhez és a fiatal tanulónők ujabban mindinkább jelét adják annak, hogy nagyobb sulyt helyeznek a házias foglalkozásokra. Igaz, hogy ezt ma inkább modern módon, a laboratóriumokban és az egyetemen cselekszik, de a fődolog az, hogy a tudomány kerülő utain ismét visszatérnek a női hivatásukhoz. A megtérés legszebb bizonyitéka *Claire Dumont* orvostanhallgatónő értekezése, aki ezer tudományos kisérlet után ismét a szakácsmüvészethez tért vissza. Sőt mondhatjuk, hogy itt a régi téma uj gazdagodást nyert, mert a gazdasszonyok megtanulhatják belőle, hogy milyen módon hasznosithatják konyháik számára a tudomány ujabb tapasztalatait. *Claire Dumont* elsősorban a *betegnek szükséges jó konyháról emlékezik meg.* Kifejti, hogy lehet a gyomorbeteget táplálni, anélkül, hogy megvonjuk tőle a valódi delikatesszeket. Pontosan megnevezi, hogy az egyes ételeket milyen szerekkel kell pótolni, hogy emésztésük a betegre nézve ártalmassá ne váljon. Igy például rámutat arra, hogy többszörös kisérlet után sikerült a főtt gyümölcsből a kártékony savanyt kiválasztani, ugy hogy a gyomorbetegek, akik savanytöbbletben szenvednek, szintén élvezhetik ezt a fontos táplálószert, természetesen szintén csak főtt állapotban. Miután ez az eljárás a gyümölcs befőzésnél rengeteg sok cukor megtakaritására vezet, eláruljuk itt az eljárás módját is. A gyümölcs befőzésnél egy kevés kettedszénsavas nátront (szódabikarbóna) kell vegyiteni a gyümölcs közzé, ezzel megkötődik a gyümölcs savanyusága és a legsavanyubb gyümölcsök is kellemes izüvé válnak és csak kevés cukrot igényelnek. *Dumont* kisasszony egyidejüleg utasitásokat nyujt az ételek könnyen emészthető készités módjára az egészséges emberek számára, mert az egészségeseknek is szükséges a célszerü és könnyen emészthető étel. Természetes, hogy a fiatal orvosnő értekezése nem pótolja a szakácskönyvet és nem foglalkozik receptekkel, hanem inkább összfoglalatát képezi a sok tudomanyos kisérletnek, amelyet ezen a téren tett. Mindamellett sok tanulságot nyujt a gazdasszonyoknak a gyakorlati életben való felhasználása. Szellemi haladása pedig abban rejlik, hogy akadt egy fiatal tanulónő, aki bátran hozzá mert nyulni ahhoz a témához, amit néhány év előtt még az összes tanulónők lehetetlennek tartottak volna. És ezt a nagy megtérést csak általános örömmel kell üdvözölni.

A párisi Café Vachette pusztulása.

A pusztitó csákány ismét belevágott a párisi *Quartier Latin* egyik irodalmi nevezetességü házába s ezzel nemsokára eltünik a föld szinéről a hajdan kires *Café Vachette.*

Verlaine mindennapos vendége volt e kávéháznak, melynek egyik asztala körül baráti körben sokáig elidőzött a költő, s mire fölszedelőzködött a bohém társaság, 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 kretén, Rénan hülye, csak én vagyok lángész!

Már kora délután bevette magát a kávébázba és hajnali három-négy 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 gyomrat akarták tönkretenni 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, a ki most már pompásnak találta a kifogásolt ételt vagy italt. Vége-hossza nem volt a dominó játéknak és közbe-közbe az irodalmi vitatkozásoknak; mikor azután Moréas dühbejött, 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 a ki különben hülye, kreten . . .

— Mikor pedig elkövetkezett a zárás ideje Moréas és udvara felkerekedtek és eltántorogtak a középponti 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. Ám azért nemcsak léhütő, ledéréletü bohémek jártak a társaságba, hanem megfordultak ott vérbeli irók s a többek közt Charles *Mauras*, a monarkisták vezére, a ki annyira szerette, hogy megbocsátotta neki idegen származását is.

Másik érdekes látogatója volt a hires kávéháznak: Emil *Faguet,* az akadémikus, a nagyszorgalmu, sokoldalu tudós iró. Sokat évődtek vele barátai pongyolasága miatt, a mi nemcsak ruházatában nyilvánult meg, hanem irásaiban is; no de megbocsátható az olyan tudósnak, a kinek örökké gondolatoktól izzó az agya. A *Quartier Latin* bohémjei tehát uj tanyát keresnek. Különben ez a nevezetes diáknegyed, a melyet ez idő szerint *Painlevé*, a kitünő matematikus képvisel a kamarában, képviselőválasztásra készül és alighanem Jane 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".

Borok palaczkozása.

A jobb értékesitési módokat keresve, mindig akad pinczegazda, aki a palaczkokban való értékesités gondolatával foglalkozik. Gyakran megtörténik, hogy egyik-másik pinczegazda meg is inditja a palaczkborüzletet, még mielőtt alapos számitások alapján előbb papiron meggyőződött volna vállalkozásának czélszerüségéről. Aki a lepalaczkozás körülményeivel és a vele járó költségekkel, továbbá a palaczkbor értékesitésének kérdésével nem eléggé ismerős, könnyen engedi magát féirevezettetni egyedül annak a körülménynek ismerete által, hogy ugyanazon bort literenként átlag 40—50 fillérrel magasabb áron vásárolják palaczkokban, mint hordókban. Önként értetődik, hogy az az értékesitési ártöbblet még egyáltalában nem jelent ugyanilyen arányu jobb értékesitést, mert amig a bor a lepalaczkozás révén ezt az egységárat eléri, a pinczegazdaságot éppen a lepalaczkozás költségei révén jelentékeny kiadások terhelik. A leglényegesebb kérdés tehát az, hogy a lepalaczkozás költsége milyen arányban áll a bornak palaczkban való értékesitésénél elérhető ártöbblettel. A lepalaczkozás költségeinek kiszámitásánál tekintetbe kell vennünk a lepalaczkozásnál és a palaczkokban való forgalombahozatalnál felhasznált összes anyagok értékét, a használt eszközök és gépek amortizációját, valamint a borveszteséget és a munkaköltségeket. Normális körülmények között ezek a költségek a következőképen alakulnak:

	fillér
Palaczkvételár: 1000 darab 135 korona korona. Egy palaczkra esik — —	13.50
Az üres palaczkok kirakása, fuvarja és a raktárba helyezése 1000 darabonként 3 korona — — — — — —	—.30
Palaczkmosás és töltés munkaköltségéből	3.—
Dugó 1000 darabja 9 korona — — —	—.90

Kupak 1000 darab 6.61 korona — — —	—.66
Czimke 1000 darab 6 korona, nyakszalag 1000 darab 1.20 korona, csomagolópapir 1000 darab 3.50 korona, összesen 10.50 korona. Egy palaczkra esik — — —	1.05
Szalmatok 1000 darabonként 10.20 kor.	1.20
Dugaszolás, kupakolás, czimkézés, tokba csomagolás 1000 darabonként 14 kor.	1.40
Palaczkállványok, dugaszoló, kupakoló, palaczkmosó amortizációja és javitásából	2.—
Palaczktörés átlag 3%, 1000 darabnál 30 palaczk à 13.50 fillér = 4.05 korona	0.40
Borveszteség átlag 2%, ami 1000 palaczk bornál kb. 20 liter à 80 fillér = 16 kor.	1.60
Egy palaczkra esik összesen	26.03

E számitásnál föltételeztük, hogy közönséges asztali borról van szó, amelynek lepalaczkozásához az anyagokból sem szoktuk használni az elsőrendü minőséget. Föltételeztük továbbá, hogy a lepalaczkozást jól begyakorlott munkások végzik s a munkások napibére átlag 3 korona. Föltételeztük azt is, hogy nemcsak az anyagbeszerzések, hanem általában az egész lepalaczkozási üzlet nagyban történik. Szóval a legkedvezőbb körülményeket vettük számitásba. Önként értetődik, hogy aki a lepalaczkozást először kezdi bevezetni s nem rendelkezik kellően begyakorlott munkásokkal, továbbá aki nem dolgozik nagyban vagy értékesebb borokat palaczkoztat, az a fenti palaczkozási költségszámitást nem veheti alapul költségvetésében, hanem a viszonyok szerint aránylag nagyobb lepalaczkozási költséggel kell számolnia.

Ha nem közönséges asztali bort, hanem értékesebb pecsenyebort palaczkozunk le, a számitás mindjárt másképen alakul. A jobbminőségü pecsenyeborokat ugyanis 0.75 literes rajnai palaczkokban szokták forgalomba hozni s lepalaczkozásukhoz jobbminőségü parafadugókat használnak.

A 0.75 literes rajnai palaczk ára 1000 darabonként 155 K., ebből egy palaczkra esik 15.50 fillér; a dugó 1000 darabja 22 K., ebből egy palaczkra esik 2.20 fillér; a 2% borveszteség = 20 liter, à 2 K. = 40 K., ebből egy palaczkra esik 4 fillér.

Már e három tétel is a fentebbi számitásban közölt tételekkel szemben 5.70 fill., kereken 6 fillér többletet mutat, vagyis az utóbbi esetben a lepalaczkozási költségből egy palaczkra körülbelül 32 fillér esik s ezek szerint az értékesebb s rajnai palaczkokban forgalomba hozott borok lepalaczkozási költségét palaczkonként átlag 30—32 fillérrel szoktuk számitani.

A lepalaczkozási költségeket jelentékenyen emelheti az a körülmény, hogy gyakorlatlan, kezdő munkásokkal dolgozunk, amikor a nagyobb mértékü anyagpazarlás elkerülhetetlen s kivált a palaczktörés és a borveszteség igen jelentékeny összegre rughat főleg az esetben, ha értékesebb borokkal dolgozunk.

A lepalaczkozást megdrágithatja a szükséges anyagoknak különleges minőségben való alkalmazása is. Amig pl. a közönséges, fehér alapon egy szinben nyomott czimkék 1000-ként átlag 6 koronába kerülnek, addig a szines kivitelü fényképes, vagy czimeres czimkék ára 1000 darabonként 20—30 K., vagy ennél több is lehet. Ily czimkék használata tehát a lepalaczkozás költségét palaczkonként 2—3 fillérrel emeli.

A borok palaczkokban való értékesitésénél a lepalaczkozási költségek számitásba vétele mellett még a borok minőségét és másrészt az értékesitési viszonyok kérdését is minden esetben mérlegelnünk kell. »B. L.«

A pohároblitő dézsaviz ellen. A fővárosban is divatos még az a borzasztó szokás, hogy vendéglőben, kávéházban a használt poharakat egy-egy nagyobb dézsában vagy medencében mossák tisztára. A pohár, amikor letörlik, valóban ragyog is az ilyen fosztogatás után, de ez a ragyogás csak fölszines, nincs köszönet benne. Ha néhány poharat megmosták az álló vizben, a viz piszkos lesz és ilyformán számtalan bacillus rakodhatik le a pohárra. Persze, a jobb kávéházakban és vendéglőkben másképp végzik az edények tisztogatását, de azért Budapesten is és főkép a vidéken még általános szokás a dézsában való pohár- és üvegmosás. Most azután figyelemreméltó javaslatot terjesztett föl a belügyminiszterhez Aczél Sándor dr. vidéki orvos. Inditványában, amelynek a tartalma az, hogy a belügyminiszter tiltsa meg az ilyen dézsák használását, kifejti, hogy az ilyen dézsák vize hihetetlen mértékben terjeszti a betegséget. A javaslatot tevő doktor hiszi, hogy inditványának elfogadásával nagy mértékben csökkenteni lehetne a tüdőbetegek számát. Mivel azonban ezt a javaslatot bajos volna megvalósitani olyan helyeken, ahol vizvezeték hiján kevés viz áll rendelkezésre, ezért az orvos egy külön pohármosó készüléket is szerkesztett, amely nagyon kevés vizet igényel s a melynek kiválóságáról a szakkörök a legnagyobb elismeréssel nyilatkoztak. Az orvos találmánya esetleges jövedelmét a közegészségügynek szánta. Javaslata egyébként konkrét ajánlatot is tartalmaz egy fölállitandó tüdőbeteg-szanatórium fölállitására, a melyben csak szegénysorsu betegek kapnának teljesen ingyenes gyógyitást.

Társas reggelik.

Márczius 6-ikán: Kittner Mihály éttermében (VII., Rákóczi-ut 58., »Metropol«-szálloda).

Márczius 15-ikén: Wágner Vilmos éttermében (VI., Andrássy-ut 40.).

Márczius 20-ikán: Fejér Gyula éttermében »Continentál«-szálloda (V., Nádor-utcza).

Márczius 27-ikén: Kamarás Mihálynál (VIII., Köztemető-ut).

Április 3-án: Neiger Jakabnál (VI., Terézkörut 4.).

Április 10-ikén: Nagypéntek szent ünnepén nem tartatik reggeli.

Április 17-ikén: Kittner János éttermében (VII., Erzsébet-körut 13.).

Április 24-ikén: Potzmann Mátyás éttermében (VIII., Üllői-ut 6.).

„Jó barátok" összejövetelei:

Márczius 4-én Eberhárdt Gábor vendéglőjében, VIII., Práter-utcza 63. szám.

Márczius 11-én Bock Ferencz vendéglőjében, Rákóczi-ut (Debreczen-szálloda).

Márczius 18-án Horváth István vendéglőjében, IX., Vámház-tér 10.

Márczius 25-én Csuti Zoltan vendéglőjében, IX., Mester-u. 47.

Április 1-én Loóska György vendéglőjében, VIII., Baross-utcza 119.

Április 8-án Kerekes Pál vendéglőjében, IX., Mester-utcza 61.

Április 15-én Paczer János vendéglőjében, VIII., Népszinház-utcza 30.

Április 22-én Bakó István vendéglőjében, X., Asztalos Sándor-utcza 14.

Április 22-én Hrabovszky György vendéglőjében, VI., Hajós-utcza 27.

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

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).

KÜLÖNFÉLÉK.

A mi bálunk. A folyó hó 11-ikén a fővárosi „Vigadó" összes termeiben tartandó ipartársulati zártkörü táncvigalmunk iránt igen nagy érdeklődés mutatkozik. A bálanyai tisztet, mint már előzőleg emlitettük *Glück* E. Jánosné urnő vállalta el, ki szeretetreméltó figyelemmel és nagy érdeklődéssel buzgólkodik a rendező-bizottsággal együtt a bál minél fényesebb sikere érdekében. Az érdeklődőket felhivjuk, hogy jegyeiket mielőbb váltsák meg *Kittner* Mihály urnál, a rendező-bizottság elnökénél („Metropol" szálloda). Egyuttal tudatjuk, hogy a táncvigalom legérdekesebb része a táncfüzér lesz, melyet a bálanya tiszteletére a koszorus lánykák, fiatal levente vőfélyeikkel lejtenek. E hódoló tánc pont 10 órakor kezdődik, tehát ennek megszemlélésére tanácsos, hogy a báli közönség idejekorán megjelenjék. *Wilburger* Károly buzgó pénztáros a szebbnél-szebb koszorus lányokat a következő rózsafüzérből fonta össze: *Zimmer* Mariska, *Kedvessy* Lusika, *Holndonner* Ilona, *Schmidt* Etelka és Elzuska, *Szeleczky* Irénke és Elluska, *Horváth* Erzsike és Vikike, *Horváth* Gizuska, *Wippner* Ilona, *Schamál* Emma, *Neer* Elluska, *Gráf* Ilonka, *Jáhn* Irénke és *Jajczay* Etelka.

Malosik Antal alapitványa. Ipartársulatunk iroda helyiségében az utóbbi napokban osztották ki Malosik Antal örökös diszelnökünknek az elaggott és tönkrement vendéglősök segélyezésére nyujtott alapitványának kamatait 480 koronát. Ez összegből a jelentkezők 20, 30 és 40 koronás segélyben részesültek. Malosik Antal jótékonysága sok szegény, vendéglős inségén segitett. Áldja meg érte az Isten!

Sztanoj Miklós meghalt. Sztanoj Miklós volt kávéháztulajdonos, országos nyugdijegyesületünk igazgatósági tagja a nagy billiárdmüvész mult hónap 27-ikén reggel négy óra tájban ötvennyolc éves korában meghalt, aki a karambolsportot olyan fokra fejlesztette minálunk, hogy a külfölddel szemben is kiállja a próbát, ő maga pedig olyan rekordokat teremtett, hogy aligha akad egyhamar olyan mester, aki azokat megdöntse. Sztanoj fiatal korában jegyzősegéd volt Tolnában, onnan Budapestre jött és beállott pinczérnek. A »Fiume« kávéház megnyitásakor, ott, mint főpinczér müködött, később pedig kivándorolt Párisba s ott tanulta el a dákómüvészetet is. Sokáig bolyongott külső országokban. Párison kivül bejárta Angol-, Német- és

COGNAC CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

ancziaországot, s amikor hosszu idő mulva zakerült, az akkori »Europa« szálloda (most kapitánysági épület) főpinczéri állását foglalta Reiner Józsefnél, akkorjában alakult meg a nczérek magyarositó-társasága, melynek román tére igen lelkes vezető tagja lett, egyidejüleg akkori »Pinczér Kör« igazgatója, majd a Pinczér Egylet« elnöke lett. Nevét oláhosan edetileg Stanaiu Mirku-nak irta, de a pinérkör akkori magyar tagjainak buzditására önntesen Sztanoj Miklósra változtatta. Arad egye Battonya községében oláh családból szárazott, de jó magyar ember lett belőle, majd kéházat nyitott később pedig megalapitotta nagy irnévre vergődött billiárd-akadémiáját. Ez az kadémia volt annakidején a billiárd-versenyek özéppontja, amelyben nem egyszer világhirü esterek mérték össze tudásukat és ügyességüet, a mágnások pedig ugyszólván mindennapos togatói voltak. Sztanoj Miklós, aki csodálatos átékával idehaza és a külföldön egymásra verte a legkitünőbb müvészeket, számos kiváló játéost nevelt a magyar karambol-játéknak, de gy tanitványa se tudta megközeliteni az ő müészetét. Február 27-ikén este nyolc órakor még eczkét adott a Nemzeti Kaszinóban s onnan azament. Nyolcz óra tájban összeesett az utzán. Hazavitték, rövid időre jobban is lett, hajalra azonban váratlanul elhunyt. A kerepesiemető halottasházából a gör. keleti egyház zertatása szerint temették igen nagy részvét ellett. Béke poraira!

Halálozás. Matsád János a »Fogadó« munatársa hosszas betegség után életének 36-ik évében mult hónap 21-ikén jobblétre szendelült. Temetése február 23-ikán délután 4 órakor ment végbe a kerepesi-uti temető halottas házából. Végtisztességtételén megjelentek a »Fogadó« összes munkatársai élükön Flór Győző szerkesztővel, ott voltak még Schitter Vinze a kisvendéglősök ipartársulatának alelnöke, Szücs Béla titkár, Kiss Ernő szállodás Nagykanizsáról, Dénes Móritz Miskolczról, Kővári Jenő az ingyenes elhelyező iroda elnöke, Hász György szerkesztő és mások. A sirnál Kővári Jenő mondott szivhez szóló bucsubeszédet. Nyugodjék békével! — Fludorovits István a budapesti »Saskör« vendéglőse életének 48-ik évében elhunyt. — Kónya Miklós zilahi szállodás 61 éves korában elköltözött az élők sorából. — Kozó József a jászberényi »Pannónia«-szálló tulajdonosa mult hó 19-ikén, életének 43. életévében elhunyt. — Peck Lőrincz soproni vendéglős, mult hó 24-ikén jobbtére szenderült. — Pánczél György volt orosházi szállodás neje, szül. Gönczi Zsuzsánna a mult hó 16-ikán elhunyt. Temetése Marosvásárhelyen nagy részvét mellett ment végbe. — Szilvássy Pál zentai vendéglős 58 éves korában a mult hó 21-ikén elhunyt. Béke poraikra!

Üzleti hirek. Keszthelyen a »Hullám« és »Balaton«« szállodák bérletét Antal Jenő kartársunk nyerte el, ki ezen üzleteket teljesen ujonan rendezi be. — Csornán a »Korona« szállodát »Gombás István volt sopronbeledi vendéglős vette át. — Beszterczén a »Magyar Király« szállodát Paulini Károly megvette s azt teljesen diszesen berendezi. — Vasváron a »Magyar Király« vendéglőt Frim Jenő kartársunk vette át. — Bogláron a »Vasut« szállodát Kertész Adolf volt nagyatádi vendéglős vette át. — Veszprémben a Magyar Király« szállodát Singer Adolf örök áron megvette. — Jászladányban a »Csillag« szállodát Erdődi Gyula kartársunk megvette s azt ujonan rendezi be. — Székesfehérvárott az »Elite« kávéházat Haas Lajos szombathelyi kávéháztulajdonos megvette. — Karánsebesen a »Zöldfa«-szállodát Lichneckert Rezsőtől, ki a lippik-i fürdővendéglőt bérelte ki. Renglovits János volt szarvasi szállodás vette át. — Budapesten, a József-körut 68. szám alatt levő Kiss-féle vendéglőt Heinrich Lajos, a Döbrentey-tér 2. szám alatt levő vendéglőt Dinyár János, a Szentkirályi-utcza 2. szám alattit Tamássy Ignácz, a Vérmező-utcza 8. szám alattit Cseke György kartársaink vették át. — Szépligeten (Bácsmegye) a nagyvendéglőt Osztó János vette át.

Szimon István részvénytársaság. Az országosan ismert Szimon István-féle üzletekből ezek tulajdonosa részvénytársaságot alapitott. A részvénytőke 450.000 korona, melynek tekintélyes részét Ausztriában és a külföldön jegyezték. A vállalat vezetése továbbra is Szimon István kereskedelmi tanácsos kezében marad, aki mellé ügyvezető igazgatói minőségben az igazgatóság ifj. Szimon Istvánt rendelte ki, aki éveken át szerzett külföldi tapasztalataival eddig is a czég érdekében müködött. Az alakuló közgyülés után megtartott igazgatói ülésen az igazgatóság a társaság jogtanácsosául dr. Kecskeméti Adolf fővárosi ügyvédet nevezte ki.

Fürdővendéglő-átvétel. Waschata Győző budapesti vendéglős kartársunk lekötötte a bikszádi fürdővendéglő bérletét. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásához.

Vendéglő-átvétel. Váczon a »Korona«-vendéglőt Nyáry József, a piliscsabai tábor előnyösen ismert vendéglőse vette át. Üdvözöljük.

Halászlé-estélyek. Budapesten a Gyár-utcza 14. szám alatt van Tápai László vendéglője, mely az utóbbi időben páratlan népszerüséget nyert izletes szegedi halleveseiről. Tápai kartársunk kedves neje a szegedi hires Bittó-család egyik sarja, ki ritka gazdaasszonyi ügyességével, tisztaságával és jó konyhájával e vendéglőt magas nivóra emelte. Tápaiék minden pénteken kitünő halászlé-estélyt adnak, melyre a halkedvelő közönség figyelmét ezuton is felhivjuk.

Kávéház-átvétel. Budán a Margit-körut és mond-utcza sarkán levő kávéházat Szeiffert Antal, a budapesti »Waleró«-kávéház volt tulajdonosa, huzamosabb ideig tartott nyugalomba vonulása után átvette s azt teljesen ujonan berendezve megnyitotta.

Vidéki tánczvigalmak. A szombathelyi vendéglősök bálja Herczeg Ferencz ipartársulati elnök és Gábriel Ferencz vendéglős buzgólkodása folytán igen fényesen sikerült. Szombathely városának legszebb hölgyei és a legelőkelőbb családok vettek részt e felejthetetlen mulatságon. — Nemesócsán a csallóközi vendéglősök ipartársulata Horváth József vendéglőjében igen sikerültnek igérkező tánczvigalmat tart e hónap 5-ikén.

Szálloda ujjáépitése. Korpona város tanácsa elhatározta, hogy a város tulajdonát képező alsóvendéglőjét 21.000 korona költséggel ujjáalakittatja.

Esküvők. Bleicher Ferencz budafoki vendéglős kartársunk szépmüveltségü, bájos leányát, Adél kisasszonyt mult hónap 18-ikán vezette oltárhoz Tar Nándor budafoki tekintélyes iparos. Az esketést Heller Iván apátplébános végezte, emelkedett szellemü beszédet intézett a boldog uj házaspárhoz. Az esküvőt a menyasszony szüleinek házánál fényes lakoma követte, melyen számos felköszöntő hangzott el az örömszülők és az uj házaspár boldogságáért. — Rechnitzer Zsigmond káldi nagyvendéglős kellemdus, szép leánya, Erzsike kisasszony és Róth Gyula boldogasszonyfai gazdasági intéző mult hónap 18-ikán esküdtek egymásnak örök hüséget a szombathelyi evang. templomban. A tiszta szerelemből megkötött frigyeken Isten áldása legyen!

Eljegyzések. Scheijer Károly, a zalaegerszegi »Korona« szálloda tulajdonosa eljegyezte Zalai Jolán kisasszonyt Baranyaszentlőrinczről. — Basa Ferencz, a szatmári pályaudvari étterem derék főpinczére eljegyezte Máthé Juliska kisasszonyt Szatmárnémetiben.

Szálloda-átvétel. Harangi György, a balatonfüredi »Esterházy-szálloda« előnyösen ismert bérlője megvette Veszprémben a »Korona« szállodát, melyet folyó évi május 1-én saját kezelésébe vesz át.

A »Krondorfi kutvállalat« gyásza. Schneider Sziegfried, a krondorfi kutvállalat budapesti képviselője mult hó 9-ikén rövid szenvedés után elhunyt. A vállalat központi igazgatósága a vezérképviseletet Stangl Józsefre, e vállalat eddigi üzletvezetőjére bizta, aki, ha nem érez oly tajtékzó gyülöletet a magyar szaklapok iránt, mint megboldogult elődje, szivesen üdvözöljük.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

Mindez intés nemcsak arra, hogy fölösleges fehérjét ne vigyünk szervezetünkbe a hussal, hanem még rendes fehérjeszükségletünk fedezését se keressük egyedül és kizárólag a husételekben. Hiszen a huson kivül, mint már emlitettem, egy egész sereg más olyan tápszer is áll rendelkezésünkre, melyekben a szükséges fehérjemennyiséget megtalálhatjuk.

Legyen szabad ennek megvilágitására idecsatolnom azt a tabellát, melyet dr. Bókay Árpád egy. ny. r. tanár, m. kir. udv. tanácsos a »czélszerü és olcsó táplálkozásról« tartott népszerü előadásában bemutatott. (Megtalálható az »Országos ismeretterjesztő társulat« 1911. évi kiadványainak »A czélszerü és olcsó táplálkozás« czimü füzetében.)

A táplálék neve	Fehérjetartalma %-okban	Zsirtartalma %-okban	Szénhydrtartalma %-okban
Igen kövér ökörhus	16.93	27.23	—
Sovány marhahus	20.61	1.50	—
Sovány borjuhus	19.76	0.82	—
Középkövér juhhus	18.11	5.77	—
Kövér sertéshus	14.54	37.34	—
Sovány sertéshus	19.91	6.81	—
Sovány sódar	20.97	8.29	—
Sovány tyukhus	19.72	1.42	—
Hizott liba husa	15.91	45.59	—
Csukahus	14.81	0.15	—
Pontyhus	21.86	1.09	—
Nem fölözött tehéntej	3.76	3.66	4.92
Zsiros sajt	21.16	30.43	—
Félzsiros sajt	27.62	20.54	—
Sovány sajt	32.65	8.41	—
Tojás (1 db.-ban van 6.02 g. fehérje és 5.15 g. zsir)	12.81	10.96	—
Legfinomabb buzaliszt	8.91	1.11	74.28
Durvább buzaliszt	11.27	1.22	73.65
Buzadara	10.43	0.38	75.95
Finom rozsliszt	10.22	1.64	73.54
Finom árpadara	10.89	1.23	71.85
Kukoriczaliszt	14.00	3.80	70.00
Rizs	7.43	0.89	77.00
Bab	23.66	1.63	49.25
Borsó	22.63	1.72	53.24
Lencse	24.81	1.85	54.78
Burgonya	1.79	0.16	20.56
Kalaráb	2.97	0.22	0.40
Káposzta (nem savanyitott)	1.89	0.20	2.29
Kelkáposzta	3.99	0.90	1.21
Fejes saláta	1.41	0.31	—
Édes mandula	24.18	53.68	7.23
Dió	16.37	63.86	7.89
Mogyoró	15.62	66.47	9.03
Csokoládé	5.06	15.25	63.81

Igen mélyreható tanulságot rejt magában ez a táblázat, mely érdemes arra, hogy minden konyhában kifüggesszék. Ebből ugyanis meggyőződhetünk arról, hogy a sajtfélékben és hüvelyes veteményekben jóval több fehérje van, mint a husban. Joggal nevezi tehát dr. Bókay a babot a szegény ember husának és joggal sorolja a legbecsesebb tápszereink közé.

Megczáfolja ez a tabella azt a közhitet is, mintha épen a hus volna az a tápszer, mely »erőt ad«. Izomerőt adnak — miként már emlitettük — szénhydrátok, vagy legfeljebb még a szénhydrátokat pótló fölösleges zsirok. Már pedig a husban levő szénhydrátok mennyisége oly kevés, hogy az mint tápérték (még más okok miatt is) számitásba sem jöhet.

(Folyt. köv.)

Hirdetmény.

Gyulafehérvárott egy 8 szobás sarok telek **15 évi haszonbérre előnyös feltételek mellett** kiadó, mely

vendéglőnek

igen alkalmas. Értekezhetni

Issekutz Anna urnőnél

Gyulafehérvár.

BOR 2600 hekto

zöldfehér eladó, helybeni vasuti állomáshoz szállitva, tisztán fejtve, faj szerint: **1390 hektoliter Rizling, 740 hekto Kövidinka, 470 hekto Magyarka,** 10.30 százalék szesztartalommal. **Hektonként ára 43 korona.** Kisebb tételekben is eladó. :: Tulajdonos:

ifju Kiss Gyula szőlőbirtokos

:-: **Izsák** (Pestmegye) :-:

Szállodai berendezés eladó

Három évvel ezelőtt ujonnan berendezett

angol réz és fél- rézágyak

legmodernebb igényeknek megfelelnek, 30 szoba teljes berendezésemet ez év április havában igen jutányos áron kedvező fizetési feltételekkel eladom. Ugyanott egy szállodai atomobil is eladó.

Márkus Jenő
szállodás Debrecen.

Bérbeadó.

Örökösödés folytán reámmaradt két vendéglő a **Mezőturon** levő **Rákóczy vendéglő és kávéház** teljesen uj ház, villanyvilágitással, jég már behozatva, előnyös feltételek mellett **bérbeadó vagy eladó.** Bérbevehető berendezéssel vagy anélkül. Bővebbet:

K. Szabó Ferencz
vendéglős

Mezőtur, Vásártér.

Bérbeadó szálloda

Rimaszombatban, Gömörmegye székvárosában az Erzsébet-téren jó hirnévnek és igen nagy forgalomnak örvendő **Gömör szálloda** kávéházzal, étteremmel és sörcsarnokkal ellátva, **1915 január hó 1-től bérbe kiadó.** Értekezni lehet a tulajdonosnéval.

özv. Engel Adolfné
Rimaszombat.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

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

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

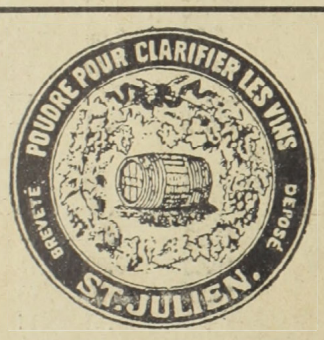
A szilágysomlyói Borértékesitő és pinceszövetkezet

vendéglője

és nyári mulató helyiségei

1914. május hó 1-től kiadó.

Érdeklődők forduljanak fenti tulajdonoshoz **Szilágysomlyóra.**



Törvényileg engedélyezett borkezelési anyagok:

ST.-JULIEN BORDERITŐPOR

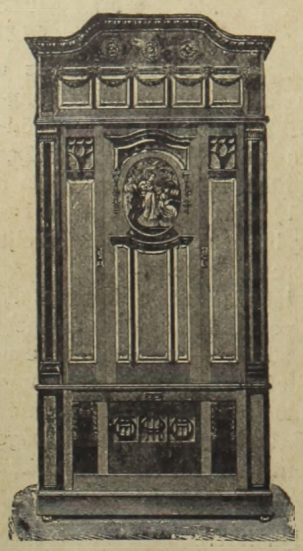
melynek használata a földmiv. min. végrehajtása tárgyában kiadott 112.000 sz. rendelet 6. és 32. §-a értelmében mint deritőszer megengedtetett, miután a következő alkatrészekből áll:

65% eredeti franczia Laine-Gelatine, 20% száritott természetes tyuktojásfehérje. 9é% erddeti vegytiszta spanyolföld 5% pelyhes csersav.

Borsavtalanitó-, borszintelenitő-, borszag- és iztelenitőszerek kaphatók

Frommer Testvérek czégnél,

:: :: Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 23. szám. :: ::



MARTIN J. T. BUDAPEST

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Magyarországi kizárólagos képviselcte és egyedárusitója a LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET LEIPZIG

Városi raktár és eladási iroda: VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

MUSTÁR

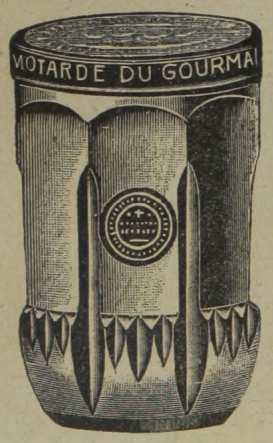
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

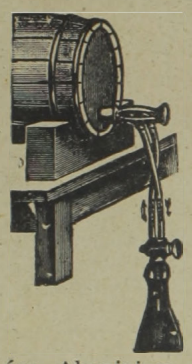
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.



Igaz feltűnést

kelt az uj szak-amerikai

palacksör-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.

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)

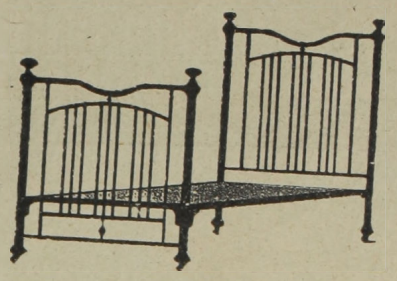
Szegedi paprika!

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.

Boreladás.

Sajátterméső, mintegy 200 hektoliter **fehér** fajbor és 100 hekto kitünő **schiller** bor mérsékelt áron eladó. Venni szándékozó vendéglős urak bizalommal forduljanak hozzám. Adok hordó számra is.

RENCZES JÁNOS földbirtokos

HARCZ, u. p. Sióagárd (Tolnamegye)

Bérbeadó.

Dombovár központján, legszebb és legforgalmasabb helyén álló

kávéháznak, vendéglőnek, szállodának,

üzlethelyiségnek megfelelő

emeletes épület,

melynek egy részét eddig a **Dombovári Kereskedelmi Kaszinó birta bérbe**, **hat** esetleg **tiz évre** bérbe adó. Az **1914. március 31-ig** a **Dombovári Takarékpénztár rt.** cimére beadandó zárt ajánlatokhoz a felajánlott **évi bérösszeg tizszázaléka óvadékkal csatolandó.** Részletes felvilágositás a fenti takarékpénztárnál bármikor kapható.

Fürdő-vendéglő bérbeadás.

Fonyód fürdőtelepen, a Balaton legszebb pontján, 54 szoba, két melléképület, külön étteremmel ellátott **italmérési joggal** biró kitünő forgalmu vendéglő előnyös feltételek mellett **bérbeadó.** Bővebb értesitéssel szolgál:

Budapest, VIII., Horánszky-u. 8. a házfelügyelő.

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 intelligenczia találkozó helye. Érdeklődőknek felvilágositással szolgál alulirott tulajdonos:

Helfer Lőrincz, Kalocsa.

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.



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.



Emmenthali

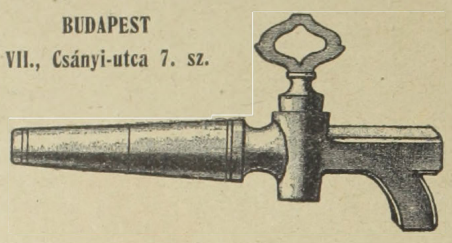
vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

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. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

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.

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

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.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

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.

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

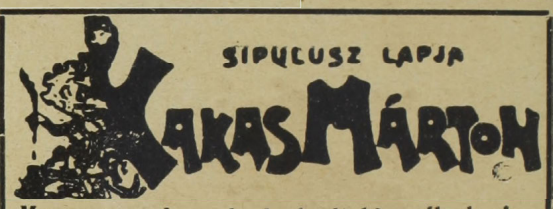
kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

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.

Torma.

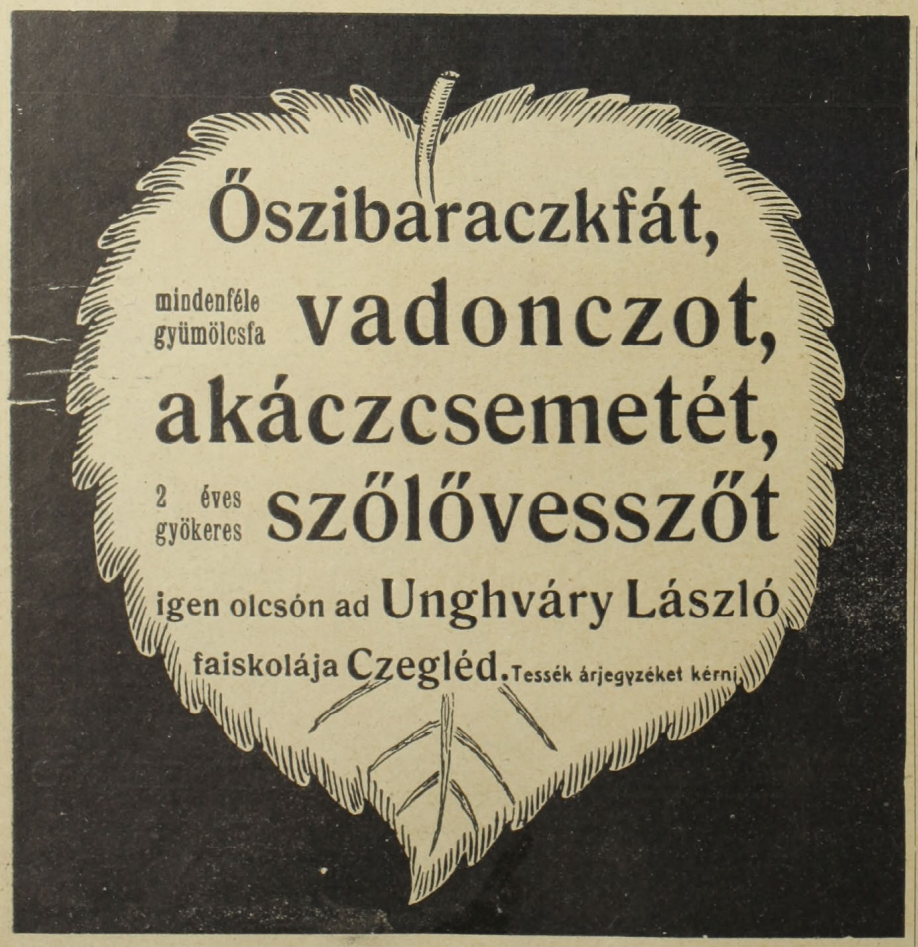
Kemény Miklós Regete-Ruszka

Nürnbergi édes nemes hosszú és vastag gyökerekben métermázsánként 24 K. 50 kg. 14 K. 25 kg. 8 K. zsákjaimban. Alsó-Mistye vasuti állomásra szállitva. ::



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.



Üzletvezető kerestetik.

A **Kiszombori Gazdasági Olvasókör** folyó évi május hó 1-jei belépéssel **saját italmérési üzletéhez** üzletvezetőt s

szakképzett vendéglőst keres

Az ajánlatok folyó évi márczius 15-ig alulirt elnökséghez adandók be. A feltételek **Ökrös** József egyleti főjegyzőnél megtekinthetők.

Kiszombor, 1914 február 29.

A „Kiszombori Gazdasági Olvasókör“ elnöksége
Ökrös József
egyl. főjegyző.

Bérbeadó szezonfürdő Putnokon.

Biztos megélhetés, **16 fürdőkád,** tekepálya, **nyári mulató,** lakás, táncterem, parkirozott, szépen **fásitott kert,** nyilt italmérés, kitünő fekvés jó levegő.

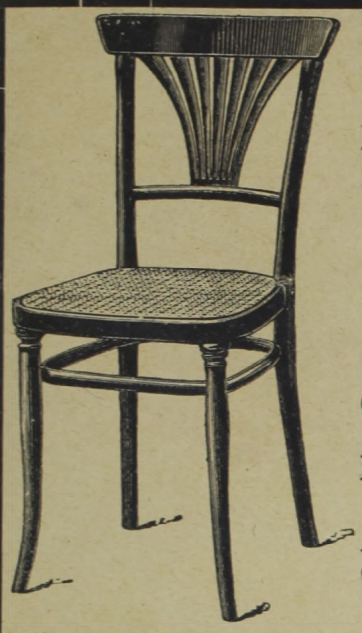
Értekezni lehet az új tulajdonossal.

Ifj. Szlabéj János épitész **Putnokon.**

„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.



„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.

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 ! !

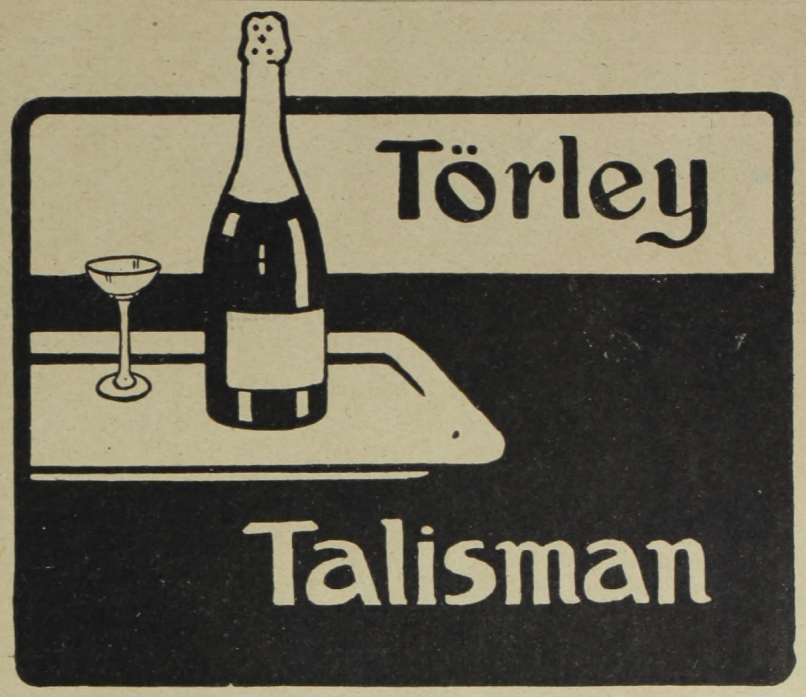
Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„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. DOHÁNY-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.



Főraktr: Fenyves Pálnál Budapest, VII. ker. Gizella-ut 34. szám

Hajduhadház község előljáróságától.

Haszonbérbe adási hirdetmény!

Hajduhadház község tulajdonát képező

„Bocskay szálló“

vendéglő a hozzátartozó **étterem bor- és pálinka mérő 4 vendégszoba**, a vendéglős lakását képező **2 szoba**, konyha, kamara, mosószoba, pincze, jégverem, padlás, az emeleti részen nagy táncterem, ruhatár, étteremmel **folyó évi Április hó 5-én délelőtt 10 órakor** Hajduhadház község házánál nyilvános árverésen

haszonbérbe adatik,

hova a bérelni szándékozók ez uton is meghivatnak.

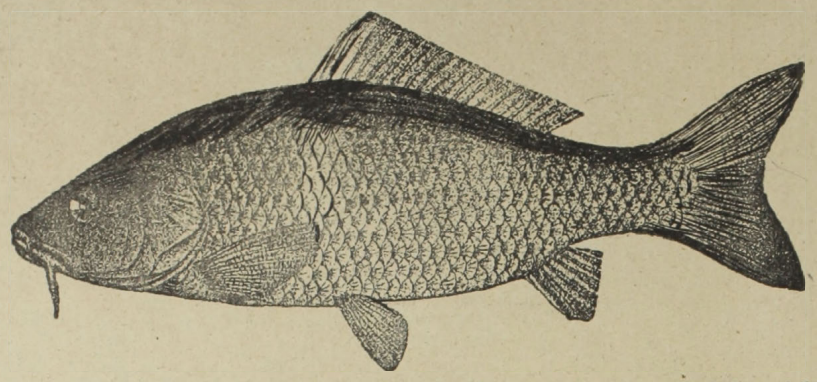
Az **éttermek, vendégszobák és nagyterem bevannak butorozva.** Tájékozásul megjegyezzük, hogy a községnek **10.000 (Tizezer) lakosa van**, a község a Debreczen—Nyiregyháza közötti vasuti fővonal mellett esik, évek óta minden évben **huzamosabb ideig nagyszámu katonaság van nagy gyakorlaton** a községben, pártszinezet nélküli **Casinó** is **ugyan azon épületben van.**

Bővebb felvilágositás az előljáróságnál megtudható.

Hajduhadház, 1914. február 18.

Sólyom Antal jegyző. **Farkas Gábor** főbiró.

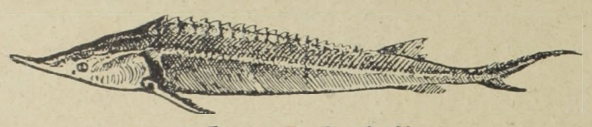
Vendéglősök figyelmébe!



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, 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.

XXX-ik évfolyam. 6. szám. Budapest, 1914. 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.

Boldogságra való nevelés

Az egyén, valamint a társadalom életének legfőbb czélja bizonyos foku és minőségü boldogság elérésében leli jellegzetes kifejezését.

Vajjon mi a boldogság?

A boldogság az egyéni vagy a társadalmi vágyak kielégitése.

Lehet-e az egyén, vagy a társadalom minden vágyát egyszerre kielégiteni? Nem; mert ha kielégitjük az egyiket, nyomban egy sereg hasonló, vagy különböző vágy keletkezik s mindegyike várja teljes kielégitését. Ebből önként következik, hogy abszolut boldogságról szó sem lehet, tehát ne is keressük az abszolut boldogságot, mert azt nem találjuk meg.

A boldogság foka és minősége mindenkoron attól függ, hogy menynyire tudjuk a bennünk keletkezett vágyakat arányosan lecsendesiteni, kielégiteni magunkat a túlzott vágytól visszatartani. Mindez az érett megfontolástól, az előrelátástól s az akarattól függ.

A vágyak arányos kielégitése szüli azt az állapotot, melyet lelki összhangnak, megelégedettségnek szoktak nevezni. Az egyes társadalmi rétegek vágyait elemezve arra a végkövetkeztetésre jutunk, hogy e vágyak minémüségük és számuk szerint különbözők s egymástól elütők.

Tapasztalatok bizonyitják, hogy az alsó népréteg vágyai egyszerübbek könyebben kielégithetők, mint a közép vagy a felsőbb néprétegé. Azért az alsó néprétegek között sokkal inkább találkozunk *ugynevezett boldog*, megelégedett emberekkel, mint a felsőkben. — A természet embere boldogabbnak érzi magát. mint az attól elrugaszkodott, elpártolt egyén.

Vizsgálataink közben még arról is szerezzünk tudomást, hogy a modern kor embere sok olyan vágygyal rendelkezik, mely egészségtelen voltánál fogva úgy az egyén, mint a társadalom helyes fejlődése és tőkéletesedése ellen tör.

A *vágyak*, melyek a boldogság elfajulására vezetnek ma már nemcsak a felső, hanem az alsó néprétegekben is *ijesztő módon terjednek*. Addig amig az úgynevezett abnormis és túlzott vágyak csak a felső rétegekben tanyáztak, a társadalom létérdeke nem forgott oly veszedelemben, mint most, amikor e vágyak az alsó néprétegek talajába is mélyeztették gyökérszálaikat.

A hibát, melyet a vágyak minőségében találunk, a társadalmi réteg felszivódása némileg helyrehozta, avagy kiküszöbölte, most azonban az alsó talaj is meg van fertőzve s igy az alsó rétegekben való felszivódása sem teljesitheti az előbbi kötelességét, mert maga is fertőzött vágyakkal bir.

Ha e vágyak ugy az alsó, mint a felső néprétegekben a megkezdett ütemben haladnak előre, akkor egyszersmind megállapitjuk a jövő perspektiváját, melyben társadalmunk betegségének okozóját láthatjuk. A fertőzés, mint már jeleztük, felülről lefelé történik. Itt is, amott is oly vágyak is nyernek kielégülést, melyek a boldogság elfajulását eszközlik. Ez egyuttal szülőoka annak, hogy a boldog, a megelégedett emberek száma egyre apad s az elégedetleneké szaporodik, az elégedetlenség pedig *megbolygatja a lélek összhangját, feldulja a család és a társadalom békéjét*, nyugalmát s ezzel gátakat emel a haladás és a tökéletesedés elé.

Az emberiség vágyainak tulzott, abnormis volta legjobban, legszembeszököbben a fokozódó *fényüzésben* és az *érzékiség hajhászásában* domborodik ki. Az emberiség özöne könnyü szerrel *munka nélkül* s nagy lábon akar élni s közben édeskeveset törődik a mások boldogságával, életével. Nem elégszik meg a *szerénység* és az *egyszerüség határai között* mozgó boldogsággal, hanem olyan boldogság után törtet, mely energiáját, a rendeltetésére álló eszközöket s anyagi tényezőit messze tulszárnyalja. Természetes, hogy igy az igazi boldogságról, megelégedettségről szó sem lehet; ez azután sok rossznak a kutforrását képezi:

Ilyen többek között a *kétségbeesés*, a nyugtalanság, az öngyilkosság, a csalás, rablás, sikkasztás, a hütlenség stb., a boldogság elfajulásának leggyakrabbi következményei.

A házasságokról tudvalevő, hogy azok javarésze ugynevezett *érdekházasság*, mely csak igen ritka és kivételes esetekben lehet boldog. A családok között sok a romantikus család, melynek boldogsága beteges alapokon nyugszik s ethikája felette ingadozó; vágyai leginkább a *fényüzés* és az érzékiség hajhászásába terelődnek. — Az ugynevezett ethikai család, mely az egységes fejlődést szolgálja, mindinkább háttérbe szorul.

Amilyen a család s annak boldogsága, olyan azután a családi *nevelés is*. Az ilyen családokban nevelkedett gyermek későbbi életében sem lehet boldog.

Köztapasztalat bizonyitja, hogy az



Bejegyzett védjegy.

MEGKEZDŐDÖTT
Franziskaner Leistbräu részvénytársaság müncheni legtökéletesebb izü **idénysörének** a
Szt. Franciskus sörnek
kimérése és palackozása.
Tart április közepéig .·.
Kapható a magyarországi főelárusitónál: SCHÄTZ JÓZSEF sörnagykereskedőnél
BUDAPEST, VIII. PRÄTER-U. 47
ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek. -- TELEFON: „József 2—30.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyob, teljesen átalakitott, legmodernebb ujberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

ifjak és lányok ugy általánosságban véve — igen magasröptü és a fényüzésre hajló vágyakkal rendelkeznek. Ezek a lények a legkevésbbé sem tudnak a szerénység körébe beilleszkedni. Nincs annyi erejük, előrelátásuk, mint amennyi a bennük keletkezett vágyaknak a fennálló körülményekhez, viszonyokhoz való alkalmazkodásához, egyszerüsitéséhez szükséges. Igy természetes, hogy az igények fokozódnak, a munka azonban sülyed, de ezzel sülyed a boldogság is.

Vannak családok, különösen a felső rétegekben, hol a gyermek minden egyes kivánsága, vágya teljesül. Az igy nevelt gyermek követelődző, önző s nagyigényü lesz, ami későbbi életéveiben is megnyilatkozik nála. A koraérettség okát szintén vázolt keretben kell keresnünk. A koraérett gyermekifju csakhamar *fásulttá* válik a nemes, a jó és igaz iránt.

Ismét találkozunk családokkal, melyek a gyermek valamennyi vágyát valóságos drákói szigorba szoritják. A gyermek vágyai később mikor bizonyos szabadságot nyernek, hatványozott erővel törnek ki és leginkább a tiltott dolgok elérésére irányulnak.

Mindezeknél fogva a családi nevelésnek mindenkoron oda kell törekedni, hogy a gyermek vágyai oly keretekben nyerjenek kielégülést, mint amilyen keretet kiván a gyermek korával, helyesebben testi és lelki fejlettségvel, szükségérzetével párosuló boldogság, megelégedettség. Legyen azon, hogy a boldogság csak a *szerénység határai között* mozogjon. Ne tompitsa, fékezze az úgynevezett káprázatok érvényesülését, mert a gyermekkor boldogsága az élettani káprázatokon alapul.

Óvjuk a gyermeket és az ifjut a koraérettségtől, mely idővel a lelki élet zavarához, összhangtalanságához, az unalomhoz vezet. *O. U.*

A pálinka pusztitása. Mint Dévaról irják Petrozsényban, Petrillán és Livazényban, ebben a három zsilmenti bányaközségben 1913. évben elfogyott összesen 1,008.097 liter sör, 195.626 liter pálinka, 183.895 liter bor, 89.496 liter különféle ital és 2000 liter must. Ezt az 1,479.114 liternyi italmennyiséget 22.916 ember fogyasztotta el, egy emberre tehát évenként átlag 65 liter szesz jut. Ha hozzávesszük, hogy az őslakosság igen sok pálinkát főz évenként és a jelzett területre más szomszédos községekből is hoznak be italt, a fogyasztás sokkal többet tesz ki és az átlag egy emberre 75—80 literre rug. E szomoru statisztikának meglátszik a hatása, mert sehol a megyében nem fordul elő annyi merénylet az emberi élet ellen, mint e vidéken. Az is megtörtént már nem egyszer, hogy ittas bányászok mellettük békésen elhaladó, egészen ismeretlen embert leszurtak csupa kedvtelésből.

Kneffel Béla szózata az ifjusághoz!

Mai ünnepélyünkön a Márcziusi Ifjak történelmi jelentőségü nagy emlékének, de velük együtt a Márcziusi Ifjak hős halált szenvedett bátor vezérének, a magyar Ifjuság örök büszkeségének Petőfi Sándor emlékének is áldozunk.

De ugyancsak akkor, amidőn szerető emlékezéseinket a márcziusi Ifjak halhatatlan dicső emléke köré füzzük, ugyanakkor a mai magyar Ifjuságon pihentetjük szárnyaló lelkünknek áldott gondolatát. Nem mondunk valótlanságot, amikor azt állitjuk, hogy Magyarország jövője az Ifjuság vállain nyugszik. Igenis! Magyarország jövő boldogsága a mai ifjuság férfias viselkedésében, komoly, higgadt, megfontolt gondolkodásában gyökerezik; mert mennél inkább hódit az Ifjuság értelmes soraiban a komoly munkára való készülődés, annál inkább erősbbödik az az egységes tábor, mely hivatva van a »tisztes iparkodás« jegyében Magyarországon a munkának tekintélyt, az érdemnek megbecsülést, az igazságnak hitelt, a szorgalomnak érvényesülést teremteni: nemzeti létünknek fokozatos fejlődést, — társadalmi életünkben pedig békét biztositani!

A hazafiui lelkesedés szent lángja gyuljon ki végre az ifjui szivekben, hogy a hosszu évek óta szunnyadó zsarátnokot a nemzeti büszkeséget, élessze ujra az ifjui hév!

A multban vérükkel áldoztak Ifjaink a haza oltárára, ma a multak szomoru emlékének keserü tapasztalataival, a jövőbe vetett éles látással, okos értelemmel szállnak sikra Ifjaink a magyar nemzeti igazságért. De az Ifjuság nemzeti törekvése csak egyoldalu marad, ha ismereteit itthon a szük határok között óhajtja megszerezni. A magyar Ifjuságnak soha nem volt oly széles látkörü ismeretre szüksége, mint éppen napjainkban. Mert csakis a tudományos és a gyakorlati pályák alapos ismerete, az általános müveltség, a fokozatos önmüvelés, a munkakedv és szorgalom nevelhet ma nagyra egy nemzetet.

A magyar Ifjuságnak, mint a többi nagy nemzetek Ifjainak utra kell kelniök, hogy világot lássanak, nemzeteket ismerjenek, külföldi tapasztalatokat szerezzenek, — hogy lássák saját szemeikkel a külföldi nemzetek előre törtető haladását — és hogy a külföldi nemzetek nagy versenyében észleljék azt a nagy átalakulást, mely előtt ma Magyarország is áll!... mert a magyar nemzeti haladásnak nyomait csakis ugy ismerhetjük fel, a nemzeti vagyonosodás eszközeit csakis ugy állapithatjuk meg, ha a mi közállapotainkat a külföldi nemzetekével elfogulatlanul tudjuk párhuzamba hozni. Az összehasonlitás nem fog ártani, keserüen fog esni, az igaz; de ha visszatérnek Honukba a külföldet járt magyar Ifjak. Ők mindent más szemüvegen át fognak majd nézni, mint azok a szóvivő akarnokok, kik a népszerüség leplében csak a sovinizmus érzelmektől áthatott, a multak emlékén rágódó: üres frázisokat puffogtatják.

Magyar Ifju! ha jártál a nagy világban, majd tapasztalni fogod, hogy Magyarországon kivül is van élet; majd látni fogod, hogy miként hozza meg gyümölcseit az igazi kitartó szorgalom, a törekvő munkálkodás.

Az Angolhon világkereskedelme; nagy Németország virágzó gyáripara, tökéletes közlekedésügyi berendezése; a kis Hollandiának terménydus kertgazdasága; a hegyek országának idegenforgalma; a müvelt francziák csodás technikai alkotásai; a nagy római birodalom romjain épült Olaszország mükincsei; az »Aurora Boreális« országának hygienikus intézményei méltán bámulatba fognak majd ejteni. De tapasztalni fogod a bejárt helyeken azt is, hogy minden törekvő ember miként igyekszik a tőle telhető saját erkölcsi és anyagi erejének érvényesitésével megélhetést biztositani, létjogosultságát előmozditani, jövőjét kellően megalapozni; törődve mindenekfölött önönmagával, saját és családja sorsával, hogy amit tesz, azt jól megfontolva tegye, hogy eredményben hasznosat, becsületes, jó munkát végezzen!... mert ne feledjük, hogy egy nagyratörő nemzetnek csakis ilyen gondolkozásu fiakra van szüksége! Csakis ily gondolkozás vezethet a nemzeti vagyonosodás felé; — mert gazdag az a nemzet, kinek Fiai jól tudnak gazdálkodni.

Magyar Ifju! legyen bár uttörőd a tudomány, mint az ész fegyvere, avagy becsületes két karod, mint a munka fegyvere: ne vedd fel az Élet küzdelmes terén a harczot addig, mig elmédet, szakismereteidet, mesterségedet a külföld szövevényes utjain nem élesitetted, nem gyarapitottad, nem fejlesztetted! De ha komoly munkádra készen, életpályádat okosan megválasztva, hazatérvén utadból kiállsz a küzdők sorába: a magyar hazának derék polgára, a nemzeti társadalomnak méltó tagja, a nemzeti törekvéseknek tevékeny harczosa lesz! És vissza nem riadva az élet nehéz megpróbáltatásaitól, nem veszitve kedvedet a rajtad esett apró méltánytalanságokért, — melyekre itthon, ha külországi utadból visszatérsz, bátran el lehetsz

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.

készülve — törtess csak szüntelen előre! Külföldi ismereteidet, tapasztalataidat igyekezz hazádban mielőbb értékesiteni, igy kövessed eszed tanácsát, soha kétségbe nem esve! A külformaságokon ne akadj fel, mert hisz mint mindenütt, ugy az életben is a lényeg a fő! Az önmegtagadást tanuld meg ismerni, de akként, hogy önbizalmad azért csorbát ne szenvedjen és ha mindkét tulajdonságod magadban párositva, szilárd akaraterővel léped át pályád kezdetének nehézségeit, ugy bizton hiheted, hogy saját szerencsédnek kovácsa lesz!

Tanuljuk meg mindenkiben, minden felebarátunkban az embert ismerni és minden emberben az erényt tisztelni, mert nem az egymás lekicsinylésében, hanem embertársaink megbecsülésében rejlik az a hatalmas erő, mely a nemzeti létfenmaradásunkat biztositja ! — és csakis ez az egyedüli nemzeti fényes tulajdonság vezethet egy nemzetet a boldogulás utjára. Ha ez a nemzeti tulajdonság megtalálja fészkét kunyhóban, palotában egyaránt, el fogunk érkezni ahhoz az időhöz, amely a harmónikus összhangban egy erősen összetartó nemzeti egységet nevel!

A magyar Ifjuság egészséges gondolkozásában gyökerezik Magyarország jövendő »Boldogsága«, »Jóléte« és áldás fog hullani az egészséges kifejlődés, átalakulás nyomán, ha a magyar nép is — egyetértve az Ifjusággal — szeretettel ápolja a nemzeti »törekvések« viráglombos fáját.

A jövőbe sejtő, borus érzelmek közepette a hajnali biborfényhez hasonló derengő reménység tölti be az ifju sziveket... Még most alvó fáklyával kezükben a pásztortüzeket néma áhitattal ülik körül, de ha majd beköszönt a Hajnal, a »nemzet ébredése« és a pásztortüzek kialvófélben... akkor a pásztortüzeknek még izzó zsarátnokaitól felgyujtják majd fáklyáikat a szunnyadásukból talpra állt ifju erők... és a felkelő nap aranysugarainál, — mely fényével bearanyozza, jótékony melegével áldással árasztja a megifjodott szép Magyarország bérczeit, rónáit, — hozsannával fogja köszönteni a nemzet apraja, nagyja a magyar Ifjuságot!

Az Ifjaké a Jövő! —
Tehát: munkára fel!

1914. évi márczius 15-iki Kiskunfélegyházi ünnepélyről:

A márcziusi bizottság.

A mi bálunk.

Ipartársulatunk zártkörü tánczvigalma a »Vigadó« termeiben folyó hó 11-ikén fényesen sikerült. Mint egyik előkelő laptársunk irja — régi hagyománya a főváros farsangjainak, hogy az elite-bálok sorozatát a jogász-bál vezeti be. Éppen olyan traditió az is, hogy a bőjti vigalmaknak a vendéglősbál, ez a népszerü vigasság a méltó finálé-ja. Különösen magyaros jó kedvéről, fesztelenségéről hires a vendéglősök tánczvigalma. — A bálterem megkapóan izlésesen volt diszitve különösen a bálanyai emelvény volt megkapóan szép, mely ugy festett, mint egy zöld lugas, ezen foglalt helyet Glück E. Jánosné urnő bálanya, Glück E. János keleti pályaudvari vendéglős kartársunk jóságos lelkü szép felesége.

Talán ha a bál agilis rendezősége, élén Kittner Mihály elnökkel, ugy toborzotta volna a szép asszonyokat és bájos ifju leányokat, még akkor sem tudtak volna szebb hölgygárdát szervezni a bálra. De a Vendéglősbálra a hölgyek már önként is szivesen jönnek, mert tudják, hogy ez a báli éjszaka ugy röppen el kellemes szórakozás és mulatás közepett.

Tiz óra után már együtt volt a bál diszes népe. Ekkor érkezett meg a bálanya, Glück E. Jánosné, kit az elnökség fogadott. A bálanya pálczás urak sorfala és a Rákóczi-induló hangjai közepett vonult be a terembe a diszes emelvényre. Ezután bájos fiatal leányok lejtették el Murich csinos tánczát, a Tavaszi ébredést, melyet Saphir Imre, a jeles tánczmester tanitott be nagy müvészettel. A felhangzó tapsvihar után megszólalt az öreg Banda Marczi hires hegedüje, s »A lehulló esőcsöpp ha ezresbankó lenne« pattogó ütemei közben perdült tánczra az ifjuság. Aztán a hatodik gyalogezred keringői következtek. A hölgyek igen izléses bőrtánczrendet kaptak emlékül. A bál nagy sikerében a rendezőségnek nagy érdeme van. Kittner Mihály, Kittner János, Malosik Antal, Kővári Jenő, Kommer Ferencz, Wilburger Károly, Gundel Károly és Holub Rezső buzgolkodtak elől a fárasztó munkában, mig a tánczrendezést Saphir Imre végezte. A bálnak csak késő reggel lett vége.

Horváth Nándor ur, a Löwenstein M. czég főnöke fiumei cognac-bonbonokkal tellitett és igen csinos bőrből készült tánczrendekkel kedveskedett a megjelent hölgyeknek. Hölgyeink közül jelen voltak:

Asszonyok: Francois Lajosné, Gundel Károlyné, Bakó Istvánné, Zsák Józsefné, Nagel Ferenczné, Molterer Jánosné, Jajczay Mihályné, Kramer Miksáné, Benedek Sándorné, Grál Mórné, Szilágyi Istvánné, Molnár Edéné, Maloschik Nándorné, Maloschik Antalné, özv. Barischitz Péterné, Bernhart Mária, Zimmer Ferenczné, Graf Jánosné, Hack Istvánné, Hack Margit, Rozgonyi Antalné, Elbl Károlyné, Nedelkovich Jánosné, Schwertner Sándorné, Kedvessy Nándorné, Steinhilber Mátyásné, Szabó Mihályné, Wilburger Károlyné, özv. Kolb Istvánné, Keil Jánosné, Pap Lajosné, Marton Gyuláné, Simon Imréné, Putnoky Istvánné, Waschata Győzőné, Szenes Károlyné, Horváth Istvánné, Szeleczky Andrásné, Weszely Istvánné, Leszlaner Gyuláné, Kőváry Jenőné, Penninger Gyuláné, Schneider Lajosné, Penz Jakabné, Hinknikl Józsefné, Horváth Dánielné, Erényi Józsefné, Bichlmeyer Lajosné, Holndonner Ignáczné, Mihalicsek Frigyesné, Reiter Jánosné, Kajdácsy Józsefné, Éliás Bertalanné, Keller Antalné, Danisits Károlyné, Malcs J.-né, Schnöpf Józsefné, Werner Lajosné, Wavrinszky Jánosné, Drechsler Nándorné, Sipos Mihályné, Bakó Istvánné, Zeidl Venczelné, Pataky Jánosné, Koch Ferenczné, Winkler Jánosné, Német Józsefné, Steinitz Albertné, Burger Károlyné, Bucikievitz Antalné, Wagner Vilma, Wagner Béláné, Batarits Józsefné, Flórián Ferenczné, Lipp Ferenczné, Holstein Gyuláné, Parupka Mártonné, Kálmán Arminné, Bleiszner Vilmosné, Szivós Zsigmondné, Pacholek Istvánné, Deutsch Lajosné, Neuhauser Jánosné, Kovácsné, Benesch Ferenczné, Szabati Tivadarné, Szalay Nándorné, Mihálkovics Ferenczné, Ambach Károlyné, Schiszler Istvánné, Molnár Lázárné, Büttl Istvánné, Pámer Józsefné, Schmidt Ignáczné, ifj. Roith Györgyné, Glück E. Jánosné, Prochászka Károlyné, Mándy Károlyné, Koch Istvánné, Semsey Józsefné, Szücs Sándorné, Zajos Lajosné, Tobler Józsefné, Drahos Zsigmondné, Mayérböck Gáspárné, László Lajosné, László Gyuláné, Neményi Béláné, Egerseiger Ferenczné, Mutter Ferenczné, Abel Gyuláné, Kolin Kristófné (Herkulesfürdő), Löbl Mihályné, Pécs Lajosné, Schrettner Mártonné, ifj. Mirth Andrásné, Mirth Andrásné, Bokros Mariska, Waltz Györgyné, Kovács E. M.-né, Juretzky Jánosné, dr. Zsarkó Pálné, Martoncsik Lajosné, Egyed Györgyné, Lingel Jánosné, Haas Imréné, Heinrich Ákosné, özv. Csereklyei Imréné, Weisz Benőné, Warhold Gyuláné, Somogyi Jánosné, Grünner Józsefné, Weisz Kamillné, Marschall Frigyesné, Weszely Jánosné, Nagy Frigyesné, Moskovits Simonné, Aguer Lajosné, Bittner Jánosné, Petrákovits Józsefné, Schmidt Sebestyénné, Takács Ernőné, Schreil Károlyné, ifj. Rábel Ferenczné, Vogel Imréné, Jambrik Jánosné, Klein Jánosné, Schárhánn Ferenczné, Moskovits Hugóné, Mirovszky Károlyné.

Leányok: Bakó Emma, Bakó Juliska, Saphir Cornélia, Nagel Mancika, Nagel Nusika, Molterer Irma, Walter Hermina, Wels Irma, Jajczay Etel, Benedek Irén, Szilágyi Margit, Bernhardt Irmus, Weisz Jolán, Poppel Ilonka, Zimmer Manczi, Gráf Ilonka, Rozgonyi Eta, Rozgonyi Manczi, Elbl Hilduska, Schvertner Tilda, Schvertner Miczi, Kedvessy Ilonka, Nedelkovics Nusi, Steinhilber Ilonka és Pali, Schamal Emike, Kolb Mariska, Keil Etelka, Papp Ilonka, Nehr Etuska, Szenes Erzsébet, Leineter Katus, Horváth Neli, Szeleczky Irén, Szeleczky Ella, Bokor Veronka, Weszely Micike, Horváth Gizuska, Hingnikel Micike, Klecker Jolánka, Horváth Teréz és Viktória, Buhay Mariska, Holndonner Ilonka, Krecsner Ilonka, Jáhn Irénke, Szabó Irénke,

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.

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.

Miakits Hilda, Reiter Ilona, Galiotti Vicuska, Kajdácsi Ilonka, Danisics Ilonka, Mancs Teruska, Wallent Agata, Drechsler Karolin, Drechsler Ilonka, Meyenthal Ilonka, Zeidl Józsa, Pataki Viktória, Jankui Sárika, Galgóczy Mariska, Havas Irénke, Burger Lili, Burger Dundi, Budrikievitz Annus és Stefike, Batovics Vilma, Brückner Annus, Flórián Ilonka, Deák Liluska, Bleissner Mili és Gizi, Markó Etel, Markó Emma, Blöch Hildegárd, Blöch Ilonka, Deutsch Rózsi, Förmann Tusi, Neuhauser Irmus, Weidinger Teruska, Szommerfeld Margitka és Vilmuska, Molnár Mariska, Spitzer Zsizsi, Schmidt Janka, Schmidt Manczi, Prohászka Annuska, Zsák Kató, Szücs Annus, Zetter Miczi, Neubauer Tercsi, Saska Manczi (Pozsony), Éder Irike, Éder Margit, Phöbus Irma, Egenzeiger Gizella, Pestarácz Annuska, Zupfel Amlia, Szentgyörgyi Annuska, Jureczki Emi, Dier Gizella, Vincze Karolin, Egyed Mariska, Haté Annus, Szijártó Ilonka, Szilassy Aliz, Kapeter Irma, Csereklyey Irma, Schmidt Etel, Schmidt Elzus, Grüner Rózsika, Veszely Boriska, Grosz Karolin, Moskovitz Jolán, Garay Ilus, Heim Emilia, Bolek Leopoldina, Takács Aranka, Mátyássy Sárika, Mirobszky Lujza és Annus.

Budai vendéglősbál.

A budai közönségnek egyik legkedvesebb mulatsága, a budai vendéglősbál, zajlott le Francois Lajos pezsgőgyárosunk védnöksége alatt folyó hó 5-ikén este a budai Vigadó fényes helyiségeiben. A hagyományos jókedv, amely e mulatságot jellemzi, az idén különösen hü kisérője maradt az estélynek mindvégig. A fiatalság fesztelen vigságban járta a tánczot a czigány- és a katonabanda felváltott játékára és a késő reggeli órákban is csak a mamák meg papák többszöri sürgetésére kezdett oszladozni. A mulatság sikere érdekében kifejtett munkásságból különösen Kubanek Venczel, Avar László, Bauer János, Kuncze Ödön, Princz István, és Fleischer Sándor vették ki bőven részüket s a vállvetett buzgalomnak eredménye az a tekintélyes összeg, amelylyel a temetkezési egylet pénztára gyarapodik. Jelen voltak:

Asszonyok: Klecker Alajosné, Gábor Mihályné, Reichenstein Mihályné, Behringer Istvánné, Rohrbeck Józsefné, Kuncze Ödönné, vánné, Türkössy Pálné, Közer Emilné, Linczenczpolcz Mátyásné, Gieg'er Józsefné, Bähr Pfeifer Istvánné, Muzslai Ferenczné, Elek Ist- Gusztávné, Cseh Ferenczné, Avar Lászlóné, Wischner Ferenczné, Schödl Istvánné, Mrazek Károlyné, Wagenhofer Istvánné, Printz Istvánné, Schlosser Istvánné, Plech Antalné, Partek Andrásné, Neuhauser Ferenczné, Wittmann Józsefné, Stóhl Ignáczné, Kákonyi Károlyné, Gerstl Ferenczné, Czurbusch Bertalanné, Hajós Károlyné, Mándy Károlyné, Mayer Ferenczné, Bem Rezsőné, Weber Jánosné, Venyige Ferenczné, Rosner Andrásné, Paulini Ferenczné, Ruténvi Kálmánné, Lángy Lénárdné, Német Józsefné, Nagelbach Jánosné, Horváth Istvánné, Almássy Józsefné, Graf Jánosné, Horváth Józsefné, Forgács Antalné, Menetti Istvánné, Suppán Józsefné.

Leányok: Gábor Terike, Kuncze Gizike, Csonka Juliska, Berecz Vera, Türkössy Hedvig, Linzenpolcz Rózsika, Giegler Róza, Nagy Teréz, Knöpfler Janka, Leschbach Gizella, Löwy Rózsika, Csech Annuska, Klekker Rózsika, Sterk Zsófi, Nerád Gizella, Pollák Jolán, Schweitzer Mariska, Mrazek Lenke, Jánusz Emma, Blöch Hildegárd és Ilonka, Wittmann Margit, Kákonyi Annus és Mariska, Gerstl Ilonka és Lujza, Czirbusz Janka, Szabó Sárika, Mayer Margit, Brambora Tilda, Hardwig Emmuska, Töpfler Annuska, Csányi Katicza, Prakszl Hedvig, Buu Juliska, Nagelbach Matild és Lenke, Horváth Gizike, Knotz Olga, Ruparics Emilia, Hang Margit, Almássy Rózsika, Graf Ilonka, Horváth Etelka, Edelbacher Mariska, Lininszky Irmuska, Zupán Irmuska és Annuska, Sági Annuska.

A sör és az imádság. Az Alkoholizmus cimü lap, amely az alkoholizmus elleni mozgalmat szolgálja, legutóbbi számában mély fájdalommal emliti föl, hogy a sok minden alkoholellenes egyesület dacára is, óriási módon emelkedik nálunk a sörfogyasztás. Elmondja, hogy amig 1905—1906-iki esztendőben a magyar sörgyárak csak 1,688.466 hektoliter sört gyártottak, addig az elmult évben már majdnem 3 millió hektolitert termeltek. Igy tehát nyolcz esztendő alatt, amelyre az antialkoholista egyesület erősebb müködése esik, 85 százalékkal emelkedett a magyarországi sörgyártás. Amikor pedig ezt az eredményt szomoruan és megilletődve veszi tudomásul, hiveit arra szólitja föl, hogy a harcot rendületlenül tovább folytassák, végleg kiszoritva minden szeszes italt az országból. Hogy a tisztelt harczosok menynyiben felelnek meg ennek a lelkes fölhivásnak, azt persze nem lehet tudni, de attól félünk, hogy ujabb nyolcz esztendő mulva már hat millió hektoliter sört gyártanak, amit azután a magyarok meg is isznak. Szólván pedig minderről, ide jegyezhetjük, hogy az alkohol elleni küzdelemben kiváló szerepet játszó kékkeresztesek ennek a hónapnak első hetét imahétnek avatták és ennek folytán igen sok imádságot küldtek az egek urához. A kimutatás szerint a derék és buzgó kékkeresztesek imádkoztak a szamaritánus irgalomért a züllött iszákosok iránt, a budapesti menedékhelyért, Izraelért, főleg a zsidó kocsmárosokért, a hatóság fölvilágosodásáért, az alkoholizmus néprontó veszedelme tekintetében, a kocsmák apadásáért, az absztinenczia terjedéséért, az alkoholellenes propagandáért, egyesületek gyarapodásáért, anyagi segélyforrásokért és a korcsmák vasárnapi bezárásáért. Amint tehát mindebből kitünik, a kékkeresztesek erős munkát végeztek. Bármilyen szorgalmat is fejtettek ki azonban, »Az Alkoholizmus« czimü lap, amely az imádság hatásában nem igen bizik, a következőket mondja róluk: »Nem helytelenitünk semmiféle eszközt, amely alkalmas az absztinenczia ügyét előre vinni. Azonban véleményünk szerint hiába imádkoznak a zsidó korcsmárosokért és a korcsmák vasárnapi bezárásáért, ha nem dolgozunk, ha nem világositjuk fel embertársainkat és ha nem szervezzük őket minden követelésünk kivivására. Harcz és küzdelem nélkül nincs eredmény.«

A kávé hatása az egészségre.

A kávé hatásának tanulmányozásával már régóta és sokat foglalkozik az orvosi tudomány s közben igen sok érdekes tapasztalatokra tettek szert az egyes megfigyelők. Legujabban a würzburgi egyetem közegészségtani tanszékének tudós professzora, Lehmann, ujra vizsgálata tárgyává tette e fontos problémát s mindenek előtt azzal a kérdéssel foglalkozott, hogy a kávéban levő anyag károsan avagy hasznosan hathat? Erre vonatkozólag az az általános felfogás, hogy a kávénak koffein tartalma lehet csak káros vagy hasznos hatásu. Vannak azonban olyanok is, akik a kávé fölötte izgató hatást kifejtő alkatrészének valami eddig még ismeretlen és meg nem határozott zamatagyagot tartanak. E kérdés eldöntése céljából Lehmann több kisérleti egyénnel különféle kávéforrázatokat itatott meg, aminek koffein tartalma annál változatosabb volt, mert a forrázatok különféle koffeintartalmu s egészen koffeinmentes kávéból is készültek. Lehmann kisérletei közben megfigyelte a forrázatok hatását a lélegzésre, szivmüködésre, a gyomor emésztésére, továbbá a fizikai magatartására és az álomra illetve az alvásra nézve is.

A kisérletre szolgáló 15 egyénnél azonban sohasem észlelt érverésgyorsulást; ellenben 8 esetben épen az érverés lassubbodását tapasztalta. Érdekes, hogy ezt a megfigyelést épen annál az egyénnél tapasztalta, aki a koffeinbol a legnagyobb mennyiséget fogyasztotta el. Tizenöt eset közül tizenkettőnél a gyomorra is hatott a koffin. Két esetben ugyanis fájdalmas gyomorégés, sok esetben pedig némi lázas jellegü meleg és nyomás érzete, továbbá feltünően kevés remegés is mutatkozott, melyhez a figyelem összpontositásának megnehezülése társult.

Lehmann azután ugyanazokkal az egyénekkel, akik az erős koffeintartalmu kávét megitták, kisérleteket végzett teljesen koffeinmentes kávéval is. A kisérletéhez a „Hag“ néven forgalomba kerülő kávét használta, melynek koffeintartalmát egészen 0.10 százalékra csökkentette. Ez a kávé tehát nem teljesen koffeinmentes, hanem csak koffeinban nagy szegény kávé volt. A kisérleti egyének tulnyomó számánál pedig azt állapitotta meg, hogy az ilyen kávé még a legnagyobb adagokban is, nevezetesen még a 100 gramm kávéból készült forrázat sem okozott kellemetlen mellékhatásokat. A lélegzés, érverés, alvás — teljesen normális maradt még abban az esetben is, amikor olyan nagy adagokat ittak meg, amilyenek a rendes mindennapi életben ritkán, vagy sohasem fordulnak elő. A rendes és nagy koffeintartalmu kávé veseizgató hatást a koffeintól mentes, illetve koffeinban szegény kávék élvezése mellett egyáltalában nem tapasztalták — s Lehmann tüzetes vizsgálatai és megfigyelései szerint az egészséges emberek többségnél a szokásos kávé élvezete az emésztésre sincs semmiféle káros hatással.

Lehmann ezenkivül még egy rendkivül

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.

fontos észlelet és szempontot emel ki megfigyelései sorából, nevezetesen pedig azt, hogy az élvezeti szerek megemlitésénél nemcsak a központi idegrenszerre ható alkotó hatását kell figyelembe venni, hanem mindenek fölött azokat a zamatanyagokat is melyek izlő- és szaglóérzékünkre hatnak. A kávé, tea, bor és dohánynak mint élvezeti szernek értékét inkább zamatanyagaik tartalma alapján kell mérlegelnünk mint koffein, szesz vagy nikotin tartalmuk szerint.

Szakácsmüvészeti kiállitás.

A Magyar Szakácsok Köre fennállásának 10 éves jubileuma alkalmából folyó évi április 2-ikán a »Vigadó« termeiben ünnepséget rendez, melynek főbb pontjaiból közöljük a következőket:

A kör, a jubileumi ünnepséget, 1914. évi április hó 2-án Budapesten, a fővárosi Vigadó összes helyiségeiben, országos szakácsmüvészeti kiállitás; az észszerü találkozás kérdését tárgyaló szakszerü előadások és az észszerü és helyes tömegellátásra (internátusok, kaszárnyak, kórházak, népkonyhák, napközi otthonok stb. lakóinak észszerü és helyes táplálására) vonatkozó tudományos igazságok gyakorlati feldolgozásával és bemutatásával kapcsolatban óhajtja megtartani. Az ünnepség tiszta jövedelmét az éhező munkanélküliek nyomorának enyhitésére (ingyen tej és kenyér kiosztás) fordítja.

A jótékonycélra és a demonstrálásra kerülő nagyfontosságu társadalmi kérdések minél sikeresebb előremozditása érdekében, a fővédnökségi tisztség kegyes elfogadására, József főherceg és Auguszta főhercegasszony ő cs. és kir. Fenségeiket óhajtja megnyerni.

Részletes programmtervezet:

1. 1914. évi április hó 2-án délelőtt 10 órakor az Országos Szakácsmüvészeti Kiállitás ünnepélyes megnyitása. (A kiállitáson a legjelesebb magyar szakácsmesterek előreláthatólag 200—250 tállal vesznek részt. A legjobb munkák jubileumi arany, vagy ezüst érmekkel elismerő okmányokkal és tiszteletdijakkal jutalmaztatnak. A nagyközönség a kiállitást délelőtt 12 órától délután 3 óráig 3 K, délután 3 órától esti fél 10 óráig 1 K belépődij mellett látogathatja).

2. Délután fél 4 órától fél 6 óráig tudományos előadások a Vigadó kistermében az észszerü táplálkozásról és az azzal kapcsolatos közhasznu kérdésekről. (Előadói minőségben való szives közremüködésüket dr. Bókay Árpád egyetemi ny. r. tanár udvari tanácsos őméltósága; dr. Fenyvessy Béla egyetemi tanár ur és dr. Mansfeld Géza egyetemi tanársegéd és dr. Pekár Mihály egyetemi adjunktus, dr. Farkas Géza az élettan főiskolai tanára urak voltak szivesek kilátásba helyezni).

3. Esti 6—7 óra között a Vigadó éttermeiben dr. Wenhardt János egyetemi m. tanár ur utmutatásai alapján a helyes tömegellátás gyakorlati demonstrálása. Bemutatásra kerülnek és megizlelhetők szerény menük, melyek az internátusok, kaszárnyák, kórházak, népkonyhák, napközi otthonok stb. lakóinak ellátására szolgálnak. A cél az, hogy minél kisebb egységárak mellett lehetőleg minél nagyobb számban, olyan étrendek kerüljenek összeállitásra és bemutatásra, melyek ugy elkészitésük módjára, valamint tápláló erejükre nézve megfeleljenek az egységárak és észszerü táplálkozás élettani követelményeinek. Az ételek bemutatása a bennük foglalt tápanyagok mennyiségének feltüntetése és szakszerü magyarázatok kiséretében történik. Az elkészitést szakértő bizottság fogja ellenőrizni. (Ebben a helyiségben az ingyen tej és ingyen kenyér egyesület pénztára javára könyöradományokat fogunk gyüjteni).

4. Fél 6 órától fél 10 óráig a szakácsmüvészeti kiállitás termeiben sétahangverseny katona-zenekarral.

5. Esti 10 órakor a Magyar Szakácsok Köre diszközgyülést tart, melynek tárgysorozata a következő:

a) Elnöki megnyitó, tartja: Palkovits Ede diszelnök.

b) Ünnepi beszéd, tartja: Löhnert Mátyás a kör elnöke.

c) A jury elnökének jelentése a dijnyertes kiállitási munkákról, tartja: Glück Frigyes a kör védnöke.

d) Esetleges inditványok.

e) Zárszó.

A diszközgyülés után a kiállitott és fogyasztásra alkalmas ételek felszolgálásra kerülnek a Vigadó éttermeiben, melynek elfogyasztásra az összes kiállitók, valamint a kiállitást megtekintő vendégek szivesen láttatnak.

Társas reggelik.

Márczius 20-ikán: Fejér Gyula éttermében »Continentál«-szálloda (V., Nádor-utcza).

Márczius 27-ikén: Kamarás Mihálynál (VIII., Köztemető-ut).

Április 3-án: Neiger Jakabnál (VI., Terézkörut 4.).

Április 10-ikén: Nagypéntek szent ünnepén nem tartatik reggeli.

Április 17-ikén: Kittner János éttermében (VII., Erzsébet-körut 13.).

Április 24-ikén; Várady Józsefnél éttermében VI Andrássy-ut 51.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Márczius 25-én Csuti Zoltan vendéglőjében, IX., Mester-u. 47.

Április 1-én Loóska György vendéglőjében, VIII., Baross-utcza 119.

Április 8-án Kerekes Pál vendéglőjében, IX., Mester-utcza 61.

Április 15-én Paczer János vendéglőjében, VIII., Népszinház-utcza 30.

Április 22-én Bakó István vendéglőjében, X., Asztalos Sándor-utcza 14.

Április 22-én Hrabovszky György vendéglőjében, VI., Hajós-utcza 27.

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

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 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.

Gundel János ünneplése. Iparunk köztiszteletben álló vezére, ki most Lovranában üdül, folyó hó 3-ikán, töltötte be Isten kegyelméből életének 70-ik évfordulóját. Ebből az alkalomból ipartársulatunk ama tagjai, kik az Andrássy-uti Wágner-féle étteremben tartott pénteki reggelin jelen voltak a következő távirattal üdvözölték: »A budapesti vendéglősök reggeli társasága márczius 6-iki összejövetelén örömmel és lelkesedéssel emlékezett meg elnök ur mai hetvenedik születési évfordulójáról. Soha meg nem szünő tisztelettel hálás ragaszkodással, igaz szeretettel és végtelen becsüléssel száll lelkünk óhaja a Magasságok felé, hogy az isteni Gondviselés adjon szeretett elnök urunknak erőt, egészséget, hogy még soksok és megszámlálhatatlan éveken keresztül zavartalanul örvendhessen kedves családja teljes dogságának, derüs szerencséjének.« Kommer Ferencz, Várady József, Neiger Jakab, Kamarás M., Malosik Antal, Dr. Nagy Sándor, Wilburger Károly, Noszek Ignácz, Kittner Mihály, Fischer Miksa, Hölle Márton, Verbőczi Lajos, Demeter Sándor Károly, Gundel Károly, Waschata Győző, Dormann Jac, Steiner Manó, Kővári Jenő, Frenreisz István, Stefánovits Döme, Labes Henrik, Horváth Dániel, Holub Rezső, Müller Antal Fischer Emil Kutassy Vincze, Schmidt Konrád, Blaschke István, Oláh Gyárfás M., Putnoki István, Keszey V., Waltz György, F. Kiss Lajos.«

Pozsonyi vendéglős és pinczérbál. A Bellevue-mulatóban f. évi márczius hó 4-én, szerdán folyt le az idei pozsonyi báli szezón utolsó nagyobb mulatsága: az a fényes bál, melyet a pozsonyi vendéglősök és kávések ipartársulata, valamint a pinczérek önsegélyző és menházegyesülete rendezett a pozsonyi vendéglős és kávésipartársulat szakirányu tanonciskolája javára. A bál már külsőségeiben is nagyobbszerü mulatságok közé tartozott. A közönséget valóban diszes köntösben várta a Bellevue nagyterme. Fényárban usztak a mulató összes helyiségei, ahova esti 9 óra után egyre nagyobb számban érkeztek a vendégek. A védnökök részére diszes estrade volt felállitva. Ezen foglaltak helyet Kumlik Tódor másodpolgármester, Sziklai Ottó, Ruttkay Gyula védnökök és diszelnökök stb.

Megemlitjük még, hogy a figyelmes, derék rendezőség gyönyörü táncrendekkel lepte meg a hölgyeket, a zenét pedig a honvédzenekar és Vizvári Béla czigányzenekara szolgáltatta.

Fürdővendéglő átvétel. Bikszád fürdő vendéglőjét Waschata Győző fővárosi nagyvendéglős kartársunk vette bérbe. Waschata Győző, kinek legutóbb a József-körúton volt élénk forgalmu nagyvendéglője Budapesten igen jó hirnevet szerzett magának jóhirük megteremtésében nagy része van kedves nejének is, ki izletes konyhájával nagy rekordot ért el. Üdvözöljük Bikszádfürdő előkelő tulajdonosát Szentiványi Gyula urat, hogy ilyen jó kezekbe, igazi szakemberek kezébe adta világhirü fürdővendéglőjét. Waschata egyébiránt uj üzletét teljesen ujonnan rendezi be. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásához!

Iparengedélyek. A székesfővárosi kerületi előljáróságok mint elsőfoku iparhatóság 1914. évi február hó 4-től 1914. február 15-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi iparengedélyeket adták ki, illetve a következő üzletáthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Uj üzletek: Wéber Mária, Döbrenteitér 5. sz. vendéglő, Gulrich Jakab, I. Attila-körut 16. sz. vendéglő, Cseh Ferencz, II. Is-

kola-u. 16. sz. vendéglő, Mekler Gyula, III. Vörösvári-u. 15. sz. vendéglő, Sternberg Miksa, IV. Váczi-u. 82. sz. kávéház, Meinhardt Kurt Frigyes, VI. Angolpark vendéglő, Lustig Dávid, VII. Hársfa-u. 4. sz. fogadó, Farkas Vendelné, VIII. Örömvölgy-u. 7. sz. vendéglő, Kohn Jakab, VIII. Tisza Kálmán-tér 1. sz. kávéház, Breiner Zoltán, VIII. Népszinház-u. 19. sz. vendéglő, Farkas Pál, IX. Márton-u. 42. sz. vendéglő. — Üzlethelyezések: Vas Ármin, kávéház, I. Gellért-tér 3. sz. alól Pálffy-tér 5. sz. alá. Zeley János, vendéglő, Szegedi-u. 5. sz. alól Hungária-ut 87. sz. alá, Szigeti Fülöp, kávéház, VIII. Dohány-u. 7. sz. alól VIII. Bérkocsis-u. 21. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Gyürü Kálmán, I. Fehérvári-ut 108. sz. vendéglő, Hochstein Mátyás, I. Fehérsas-u. 4. sz. vendéglő. Stör Endréné, II. Iskola-u. 16. sz. vendéglő, Rechtorisz Samu, V. Katona József-u. 6-b. sz. vendéglő. Braun Károly és Molnár Ignácz, VI. Andrássy-ut 35. sz. kávéház, Friedbauer Mór, VII. Nyár-u. 30. sz. fogadó, Grosz Zsigmond, VII. Dohány-u. 40. sz. kávéház. Histek József, Baross-tér 15. sz. vendéglő, Feigelstock Andrásné, Klauzál-u. 13. sz. vendéglő, Berliner Mór, VII. Damjanich-u. 51. sz. kávés, Glasz Illés, VII. Dob-u. 82. sz. vendéglő.

Halálozás. Csillag Antal a stoószi-fürdő vendéglő bérlője életének 62-ik évében elhunyt Budapesten. Temetése az izraelita szertartás szerint ment végbe. — Stix Bertalan, Tingl Lajos fővárosi vendéglős kartársunk apósa életének 77-ik évében folyó hó 11-ikén jobblétre szenderült.

Az állandó borvizsgáló szakbizottságok. A kereskedelemügyi miniszter a borhamisitásnak és hamisitott bor forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1908. XLVII. t.-cikk végrehajtása tárgyában 1908/é vi deczember 30-án 112.000. sz. alatt kiadott földmivelésügyi miniszteri rendelet 97. szakasza értelmében Budapesten és Kolozsvárt szervezett állandó borvizsgáló szakértő bizottságok tagjaivá az 1914. év tartamára kinevezte: 1. a budapesti állandó borvizsgáló szakértő bizottsághoz: Jálics Ferencz földbirtokos, Abeles Zsigmond bornagykereskedő és Gundel János budapesti lakosokat, továbbá ifj. Palugyay Ferencz és Hubert Henrik bornagykereskedő, pozsonyi lakosokat; 2. a kolozsvári állandó borvizsgáló szakértő bizottsághoz: dr. Baintner Ferencz kolozsvári lakost, az ottani gazdasági akadémia tanárát, Nagy Gábor ottani vendéglőst, továbbá D. Deák József, Farkas lakos, bornagykereskedőket és Előry Tivadart, az »Erdélyi Pinczéregylet« titkárát. Ugyancsak a kereskedelemügyi miniszter a titkári teendők ellátásával a budapesti állandó borvizsgáló szak értő bizottságnál dr. báró Kétly Károly kereskedelemügyi miniszteri segédtitkárt, a kolozsvári állandó borvizsgáló szakértő bizottságnál pedig Ruzitska Béla egyetemi adjunktust, nyilvános rendkivüli tanárt bizta meg.

Debreczeni vendéglős és pinczérbál. Kedves mulatság zajlott le f. évi márczius hó 4-én a debreczeni »Royal« nagytermében. A debreczeni szállodások, vendéglősök és pinczérek tartották meg tánczvigalmukat a debreczeni pinczérszakiskola javára, melyet pompásan sikerült kabaré vezetett be. A siker Márkus Jenő elnök és Ottó Sándor alelnök buzgólkodásának köszönhető.

Nagyváradi pinczérbál. Fényes mulatság szinhelye volt f. évi márczius hó 4-én este a nagyváradi Kereskedelmi Csarnok nagyterme. A nagyváradi pinczérek köre Rimler Károly polgármester védnöksége alatt rendezett báljára előkelő közönség jött el s a rendező-bizottság agitációjának teljes sikere volt. A mulatság alkalmára a csarnok lépcsőháza és nagyterme pálmákkal és virágokkal volt diszitve és szines villamoségők égtek a virágdiszek között. A lépcsőházban Leitner Ferencz elnök vezetésével a vigalmi bizottság tagjai Fitz Sándor alelnök, Weisz Ignácz pénztáros, Bihari Endre titkár stb. fogadták a hölgyeket. Kilencz óra után megkezdődött a tánczés a párok a kora hajnali órákig a legvigabb hangulatban ropták a tánczot. A négyest 60 pár tánczolta. A megjelent hölgyek névsora a következő: Asszonyok: Leitner Ferenczné, Somhegyi Dezsőné, Fenessy Lajosné, Krovátó Jánosné, Bátori Jánosné, özv. Léderer Mártonné, Balla Ferenczné, Frankel Adolfné, Frölich Pálné, Fazekas Lajosné, Mihalkó Béláné, Frölich Györgyné, özv. FSzilágyi Károlyné, Schwartz Béláné, Puskás Károlyné, Hollerik Alajosné. Leányok: Rőlich Juliska, Weisz Róza, Frankel Hermin, Szántai Etus, Szilágyi Berta, Roseth Erzsike, Roseth Sarolta, Roseth Franczika stb.

Temesvári pinczérbál. A temesvári szállodai, éttermi és kávéházi pinczérkar f. évi márczius hó 2-án Schubert Péter a »Délmagyarországi vendéglősök és kávésok ipartársulata« elnöksége alatt a Délvidéki Casinó disztermében jótékonyczélu bált rendezett az ottani pinczéregylet. A szépen sikerült mulatságról a következőket irják lapunknak: »A farsang alatt mulató közönség fürge kiszolgálói, a temesvári pinczérkar, levetette karakterét és maga is beállott a szórakozni, mulatozni vágyók közé. Farsangoltak, vigadtak, tánczoltak a derék temesvári pinczérek és olyan helyre mulatságot rendeztek, a mely a legizzóbb farsangi hangulat közepette is megállta volna helyét. A folyton sürgölődő-forgolódó, egész nap, egész éjjel talpon levő fiuk most mutatták meg igazán, hogy mennyire fürgék. Tánczoltak rendületlenül, vigadtak fesztelenül reggelig. A Délvidéki Kaszinó nagytermében folyt le a temesvári szállodai, éttermi és kávéházi pinczérek jótékonyczélu és zártkörü bálja, amely a teljes siker jegyében folyt le. Esti kilencz órára már megtelt a nagyterem és különösen feltünt a megjelent hölgyek izléses, diszes toalettje. Schubert Péter, a Délmagyarországi vendéglősök és Kávések ipartársulata elnökének védnöksége alatt rendezték a bált, a melynek tiszta jövedelmét részben a Temesvári Pinczéregyesület ujjáalakitása, részben pedig a Temesvári Pinczérszakiskola javára forditották. Mint főrendező Saruga Dezső buzgólkodott nagy igyekezettel. A mulatságon jelen volt hölgyek névsora a következő: Asszonyok: Gottlieb Istvánné, Busbacher Adámné, Schönberger Hermanné, Koósz Izsóné, Götz Györgyné, Redeka Gyuláné, Berger Emilné, Blahó Pálné, Deixner nővérek, Kalmár Emilné, Bürgert Jánosné, Schmidt Károlyné, Dostal Albertné, Ritter Bertáné, Danczinger Józsefné, Pinkusz Józsefné, Kreiszler Jenőné, Bürger Ernőné, Junkert Józsefné, Pór Jánosné, Mitschang Gáborné, Stein Arnoldné, Klinkhammer Sándorné, Demusz Lajosné, Lunczer Józsefné, Kiss Gáborné stb. Leányok: Gottlieb Frida, Kaczagán Mariska, Dragomier Mariska, Karnyaczky nővérek, Berger Boriska, Riesz nővérek, Porcsi Katicza, Wilfinger Klementin, Schmidt nőv., Csillag nőv., Csáki nőv., Péter Rózsi, Mitschang Annus, Gottschal Elise, Drienko Gizella, Por Katicza, Solymosi Ilona, Gera Juliska, Kiss nőv. stb. Külön kell megemliteni a rendkivül csinos tánczrendeket, amikkel a rendezőség a hölgyeknek kedveskedett. A szines bőrből készült rokoko-képes tánczrendeken apró parfümös üveg diszelgett.

A debreczeni ipartársulat. A debreczeni ipartársulat február hó végén tartotta meg e havi rendes ülését a Dréher-szállóban levő hivatalos helyiségében. Az ülésen a meghivott tagok jelentős része jelent meg. Márkus Jenő elnök üdvözölvén a megjelenteket, átadta a szót Borus Mihály társulati titkárnak, aki bő ismertetésben mutatta be a Budapesten rendezendő pincze és borgazdasági eszközök kiállításának a tervezetét. A jelenlévők figyelemmel kisérték az előadást. Azt határozták, hogy kérő levelet intéznek a kamarához, abban az irányban, hogy a kiállitás megtekintői részére kedvezményes vasuti jegyek bocsáttassanak rendelkezésre. A társulat e kérdésnél azt a megszoritást véli megállapitandónak. hogy az ipartársulat tagjainak bocsáttassanak rendelkezésre. A szükséges irásos beadványok megszerkesztésével az elnökséget kérik fel. Szathmáry Zoltán társulati ügyvivő titkár beszámol a társulat évi mulatságát rendező bizottság eddigi munkájáról.

Országos borászati kongresszus Budapesten. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete ez év nyarán rendezi az V. országos borászati kongresszust Budapesten. A kongresszus előkészitésére az egyesület igazgatóválasztmánya tizenkét tagu szükebb és száz tagu országos bizottságot küldött ki, melyben minden borvidék képviselve van. A kongresszus pontos idejét ugy fogják megállapitani, hogy az összeessék a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületének közgyülésével. A kongresszussal egyidőben lesz Budapesten a nemzetközi pinczegazdasági kiállitás, mely iránt igen nagy az érdeklődés nemcsak Magyarországon, de a külföldön is.

»Mátyás király söre«. Az első állandó magyar nemzeti hadseregnek, Mátyás király hires fekete seregének krónikásai feljegyezték, hogy a fekete vértezetü legények táborozáskor árpaléből készült italt ittak, amelyet idehaza készitettek. Nem nehéz megállapitani ebből a naiv följegyzésből, hogy Mátyás király alatt kezdődött a sörgyártás Magyarországon. Mátyás király korához füződik a magyar sörgyártás megteremtése és ezért az ő nevét irta a czimerébe az az uj magyar sörgyári vállalat, amely most kezdte meg üzemét Kőbányán, egy amerikai arányokban készült ipartelepen, a legtökéletesebb technikai berendezésükkel. Ipari körökben hónapok óta regélnek már erről a gyárról, mert hallották, hogy itt igazán nem frázis a »modern technika vivmányainak« emlegetése, hanem egyszerü konstatálása annak a ténynek, hogy amit a sörgyártás fejlett technikája mellett ma legjobbnak és legtökéletesebbnek ismernek, azt mind összehordották a gyártelep müszaki berendezői. A Fővárosi sörgyár, mely Kőbányán a Maglódi-uton egy kis városrészt foglal el, most kezdte el a munkát. Pár nap előtt kezdték meg a főzést és igy néhány hónap mulva már piaczra kerül a »Mátyás király-sör«, hogy a sörfogyasztási világpiaczán legnagyobb nemzeti királyunk neve alatt hirdesse a magyar sörgyártás dicsőségét.

Vendéglő átvételek. Budapesten a Baross-u. 7 szám alatt levő Wehrmann-féle vendéglőt Gábriel Hugó vette át, mig az előbbi bérlő Baranyay István ugyancsak a Baross-utcza 22. szám alatt levő Roham-féle vendéglőt vette át. — Papp Sándor megvette az Almássy-tér 9. szám alatt levő vendéglőt Szabó Jánostól. — Gyüszü Kálmán az Akadémia-utcza 1. szám alatt levő »Székely-Otthon« vendéglőt vette át. — Schrantz Mátyás Kőbányán a belső jászberényi-ut 10. szám alatt levő vendéglőt vette át. — Békésen a »Magyar Király« szállodát Tabak Samu volt tótkomlósi nagyvendéglős vette át. — Csáktornyán a »Zrinyi« szállodát Prückler Károly április 1-én veszi át. — Balatonalmádin

COGNAC CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

a »Hattyu« vendéglőt Kosola Ödön volt losonczapátfalvai vendéglős vette meg örök áron. — Zólyombrezón a vasuti vendéglő bérletét Glück Imre volt munkácsi szállodás nyerte el. — Devecserben a vasuti vendéglőt Pleininger József kartársunk vette át. — Palánkán a »Kasszinó« szállodát Fagler László vette át. — — Pécsett a Zidarits-féle vendéglőt Czechmann Antal hőgyészi vendéglős vette meg örök áron. — Hosszuperesztegen (Vas m.) Nagy József átvette Németh Géza vendéglőjét. — Budapesten a Király-utcza 73 sz. alatt levő »Király Szinház« éttermeit Csukovits István jóhirnevü főpinczér vette át. — Baumann Illés átvette a Dob-utcza 49 sz. alatt levő vendéglőt Schermann Sándortól. — Pécsváradon Bürger Lajos átvette a Tóth Nándor-féle vendéglőt.

Uj szállodák. Budapesten a Kossuth Lajos-u. és Károly-körut sarkán épült »Astoria-szálloda megnyilott. Tulajdonosa Gellér Mihály több amerikai szállodák volt igazgatója. — Balatonfüreden az »Eszterházy« szállodát Stefánovszky Jenő vette meg Harangi Györgytől s ujonan átalakittatja.

Megkárositott vendéglősök. Newyorkban különös módon szenvedtek kárt az utóbbi időben az előkelő éttermek tulajdonosai. Bizonyos hölgyek, akik nagyon elegáns ruhákat szoktak hordani, de a mások pénzéből, a következő fogást eszelték ki, hogy mentől többször jussanak uj toaletthez. Étkezés közben az asztalnál a pinczért, amikor hozta az ételt, észrevétlenül ugy lökték meg, hogy a drága ruhát leöntötte. Ezt több esetben a vendéglősöknek kellett megfizetni, de most összeálltak és megtették a szükséges intézkedéseket, hogy a jövőben ilyen módon ne károsodjanak.

Nagy drágaság a Rivierán. Az angol sajtó éles támadást intéz a nizzai, monakoi, illetve montecarlói vendéglősök és szállodások ellen, akik még az angol fogalmakhoz képest is horribilis árakat szednek az idegenektől. A Daily Mail felsorol egy pár esetet, melyek eléggé jellemzetesek a nizzaiak kapzsiságára. Egy franczia ur a minap nyolcz barátját hivta meg lunchra az egyik fashionable étterembe, a számla 875 frank volt, mit azonban a franczia nem akart megfizetni, mire azután elkezdtek alkudni és a tulajdonos végre megelégedett 500 frankkal. Egy budapesti milliomos — irja a lap — tiz héten át naprólnapra egy és ugyanazon étteremben étkezett, de azért egy alkalommal két adag kaviárért hatvan frankot kellett fizetnie. Egy londoni látogató farsang idején hat sandwichért harmincöt frankot, egy üveg sörért pedig négy frankot fizetett. Mindezekből látható tehát, hogy jó vigyázni a Rivierán üdülőknek és legokosabb, ha ugy cselekszenek, mint egy dusgazdag orosz nagyherceg, aki a maitre-k hajlongása között a legnagyobb nyugalommal öt frankos ebédet vagy reggelit rendel a pinczérnél és ennek daczára mégis kitünően étkezik.

Olcsóbb étkezés a vasuton. A »B. H.« irja: Kissé szokatlanul csendül az a beszéd, mely a halott fejfájánál azt állapitja meg, hogy mily kiválóan életrevaló volt a megboldogult. Ilyen szokatlan tartalmu emlékbeszédet mondunk mi most egy szünőfélben levő intézmény halálos ágyánál. Azt halljuk ugyanis, hogy a Nemzetközi Hálókocsitársaság, mely a vasutakon tudvalevően az étkezőkocsik üzemét is vezeti, az osztrák államvasutak vonalain be akarja szüntetni az olcsóbb ebédek és vacsorák rendjét, tudni kell tehát, hogy az osztrák vonalokon nemcsak 4 koronás ebédek és 3 korona 50 filléres vacsorák vannak, hanem kapható olcsóbb fajta ebéd is 3 koronáért és olcsóbb vacsora 2 korona 50 fillérért. Most ezt a mérsékeltebb áru étkezést akarja megszüntetni a Hálókocsitársaság és pedig azzal a megokolással, hogy az a közönségnek nem kellett. Nékünk érthetetlennek tetszik ugy a társaság elhatározása, mint a megokolás, mellyel azt tudtunkra adja. Nem tudjuk ugyanis elhinni, hogy bármi becsületes portékának is menten megszünjék a kelete, ha azt olcsóbban adják. Igazán nem olyan időket élünk, hogy az ember minden áron a 4 koronás ebédekhez ragaszkodjék, ha 3 koronáért is megebédelhet, föltéve, hogy az olcsóbb ebéd nem aránytalanul rosszabb a drágábbnál. Azt sem hihetjük, hogy egy népes gyorsvonatnak minden utasa három tál ételt akar vacsorázni, ennek élénken ellene mond az, hogy az utasok nagy része magával viszi a vacsoráját és a kocsijában fogyasztja el. A dolog igenis ugy áll, hogy az utazó közönség tulnyomó többsége szivesen fogadná, ha az étkező kocsiban mérsékelt áron és idejében megebédelhetne és vacsorázhatna és ha Ausztriában nem vált be az intézkedés, azt hajlandók vagyunk inkább az olcsóbb koszt minőségének a rovására betudni, semhogy a közönség szándékában keressük az okát. Egyébként a közönség magatartásának némi magyarázatát abban is megtaláljuk, hogy az olcsóbb ebédeket és vacsorákat csak a drágábban fizetett table d'hote befejezte után szolgálják föl, amiből az a gyanu is támadhat, hogy az olcsóbban étkezőknek már csak a maradék jut, másrészt pedig az idő már a késő délutánba és az éjszakába nyulik, mire ők is ebédhez, vacsorához ülhetnek. Ausztriában tehát egy okos intézkedés fölött meghuzták a halálharangot; mi pedig óhajtjuk, hogy az mielőbb szülessék meg nálunk és bizonyosak vagyunk a felől, hogy meg fog élni, be fog válni, — hacsak maga a társaság is ugy akarja.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

Sőt a soványabb husoknál még a zsirtartalom is oly csekély, hogy az elkészitésénél külön vásárolt állati vagy növényi zsirokat kell a hushoz hozzáadnunk, hogy legalább a szükséges zsirporcziót megkaphassuk, emellett a szénhydrátok pótlására még mindig nem marad semmi. Ezzel szemben a hüvelyes veteményekben hatalmas százalékban fordul elő a szénhydrát is, a szegényebb zsirtartalmat pedig az elkészitéskor hozzáadott zsirmennyiséggel (rántás) gazdagithatjuk.

»Látjuk ebből, hölgyeim, — mondja dr. Bókay, — hogy a konyhában nemcsak a főzőkanállal, hanem chemiával, mathesissel is kellene foglalkozniok«.

És sok más, hasznos következtetésből, melyeket a figyelmes szemlélő e táblázatból levonhat, bizonyossá válik az is, hogy csakis a rationális konyhával fogjuk czélszerüen megoldhatni a mai husdrágaság kérdését és fogjuk sikeresen leverhetni a hussal üzött lelketlen uzsorát, nem pedig ankétezéssel és argentinai hussal. Czélszerü volna tehát a hüvelyes veteményeket (lencse, bab, borsó) termesztését intensivebben kultiválni és törekedni kellene arra is, hogy a magvaknak és a kukoriczának lisztje minél szélesebb körben forgalomba kerüljön. Ugyanis ezekből a lisztekből, melyek nálunk sokfelé még ismeretlenek vagy nem használatosak, sok ételnemüt a szervezetre előnyösebb és egészségesebb módon lehet elkésziteni, mint teljes szemekben vagy piré alakjában.

Már e helyen rámutatok arra is, hogy a sajtfélék és általában mindazok az ételnemüek, melyeknek a főalkotó része a tej és a tejtermékek, nagyon kedvezően enyhitik azokat a rothadási és önmérgezési processusokat, melyeket czélszerü dolog volna ezeket is felkarolni és megkedveltetni.

Ugy ezekről, mint a nagy vonásokban eddig elmondottakról bő és részletes felvilágositást találunk Bókay professzornak emlitett előadásain kivül dr. Loránd A. karlsbadi fürdőorvosnak a »Vénülés elháritása és az élet meghosszabbitásáról« sok idegen nyelvre leforditott világhirü és népszerü könyvében, melynek tényleg egyetlen család asztaláról sem szabadna hiányoznia.

(Folyt. köv.)

Egy 28 éves intelligens keresztény kereskedő, házasság eéljából megismerkedne egy háziasan nevelt urhölgygyel megfelelő hozománynyal, esetleg benősülne bármilyen jó menetelü üzlet vagy vállalatba. Levelek „Jó üzleti ember“ jeligével poste restante Budapest főposta küldendők.

Prófétához czimzett sörcsarnok és étterem Szabadkán bérbe vagy kezelés alá azonnal kiadó. — Bővebbet **Szuvajdzsits Obrád** tulajdonos Szabadkán.

Prima borjuhust

szállitok tetszésszerinti mennyiségben és minőségben kilogrammonként 1 korona 20 fillérért. Mint szakértő csak jót küldhetek. **Göndör Ede** vendéglős és mészáros **Benesháza** (Zólyom m).

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Eladó vendéglő.

Budapesten **3 nagy kerthelyiséggel** biró, nagy leltárral ellátott és a környéken legjobb menetelü vendéglői üzlet **eladó**. Sörgyár négyezer koronával a vételhez járul. Betegség miatt bármikor átvehető. **Fülöp János** I. Budafoki-ut 91.

BOR 2600 hekto

zöldfehér eladó, helybeni vasuti állomáshoz szállitva, tisztán fejtve, faj szerint: **1390 hektoliter Rizling, 740 hekto Kövidinka, 470 hekto Magyarka**, 10.30 százalék szesztartalommal.
Hektonként ára 43 korona. kisebb tételekben is eladó. :: Tulajdonos.
ifju Kiss Gyula szőlőbirtokos
:-: **Izsák** (Pestmegye) :-:

Hirdetmény.

A nagyszentmiklósi „Polgári Casinó“-ban megüresedett **üzletvezetői állásra** a pályázat kiiratik. A szabályszerü, az italmérési törvényben körült hatósági bizonyitvány és **500 K. biztositékkal ellátott kérvények** 1914. március 31-ig adhatók be a Casinó elnöke vagy jegyzőjénél. **A választás április 1-én ejtetik meg.** Az állás április 15-én foglalandó el. Részletes feltételek a Casinó jegyzőjénél tudhatók meg.

A „Polgári Casinó“ elnöksége
Nagyszentmiklós.

Fürdő-vendéglő bérbeadás.

Fonyód fürdőtelepen, a Balaton legszebb pontján, 54 szoba, két melléképület, külön étteremmel ellátott **italmérési joggal** biró kitünő forgalmu vendéglő előnyös feltételek mellett **bérbeadó.** Bővebb értesitéssel szolgál:

Budapest, VIII., Horánszky-u. 8. a házfelügyelő.

ELADÓ HEGYI BOR

50 hekto fehér hegyi bor 1912. évi termés
40 „ siller „ „ „
50 „ fehér 1913 „ „
40 „ siller 1913 „ „

CZEKKEL JÁNOS bortermelőnél EGERBEN.

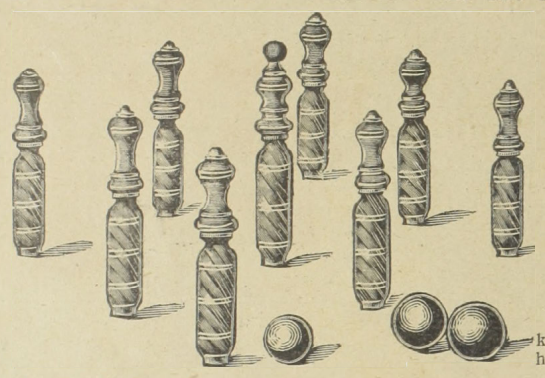
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTARA

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, abábuk 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, k ötél, 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

Dugas-n kiemelő készülek 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. I.— 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. .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.



Bérbeadó.

Dombovár központján, legszebb és legforgalmasabb helyén álló

kávéháznak, vendéglőnek, szállodának,

üzlethelyiségnek megfelelő

emeletes épület,

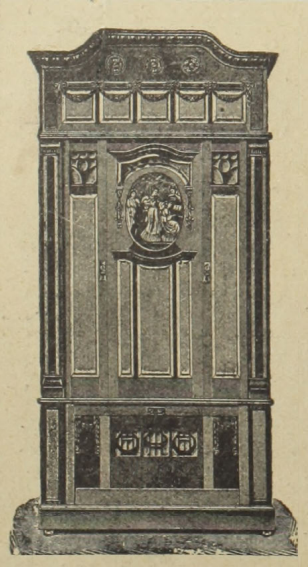
melynek egy részét eddig a **Dombovári Kereskedelmi Kaszinó birta bérbe, hat** esetleg **tiz évre** bérbe adó. Az **1914. március 31-ig a Dombovári Takarékpénztár rt.** cimére beadandó zárt ajánlatokhoz a felajánlott **évi bérösszeg tizszázaléka óvadékkal csatolandó.** Részletes felvilágositás a fenti takarékpénztárnál bármikor kapható.

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.



MARTIN J. T. BUDAPEST

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója a LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET LEIPZIG

Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

MUSTÁR

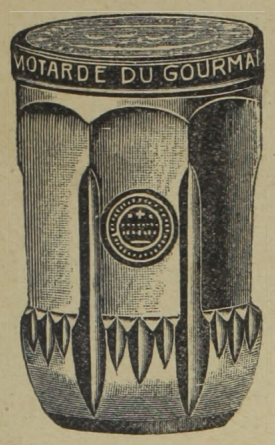
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Hirdetmény.

Gyulafehérvárott egy 8 szobás sarok telek **15 évi haszonbérre előnyös feltételek mellett** kiadó, mely

vendéglőnek

igen alkalmas. Értekezhetni

Issekutz Anna urnőnél

Gyulafehérvár.

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.)

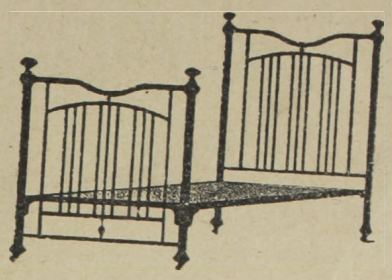
Szegedi paprika!

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.

Boreladás.

Sajátterméső, mintegy 200 hektoliter **fehér** fajbor és 100 hekto kitünő **schiller** bor mérsékelt áron eladó. Venni szándékozó vendéglős urak bizalommal forduljanak hozzám. Adok hordó számra is.

RENCZES JÁNOS földbirtokos

HARCZ, u. p. Sióagárd (Tolnamegye)

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.**



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

Enying nagyközség Előljáróságától.

599
1914

Bérbeadási hirdetmény.

Enying község előljárósága közzéteszi, hogy a község tulajdonát képező

nagyvendéglő épületet

mellékhelyiségeivel együtt **1915. év január hó 1-től kezdődőleg 6 (hat) évi időtartamra** Enyingen a községházán tartandó **nyilvános árverésen 1914. év május hó 5-én d. e. 11 órakor**

bérbe fogja adni.

Az árverési feltételek **Enyingen**, (Veszprém megye) **a jegyzői irodában** a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Enying, 1914. március hó 10.

Tóth Jenő s. k. jegyző — P. H. — **Szánthó Péter** s. k. biró



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

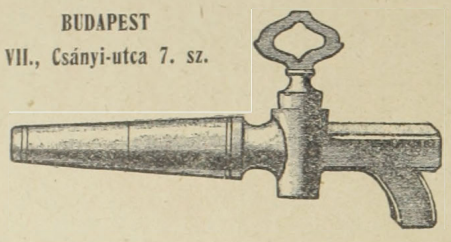
A nyugat-magyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

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.

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.

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

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.**

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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 sérvkötögyárosnál.

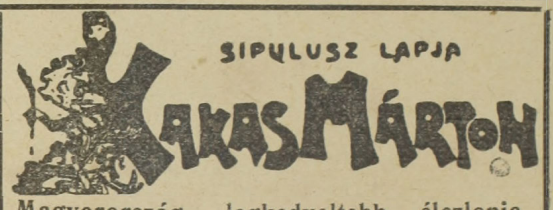
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(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.

Magyar Tenger Szálloda

Mezőberényben 15 butorozott szobával, vendéglői berendezéssel, azonnal bérbeadó. Értekezhetni az állomásfőnökkel **Balatonszentgyörgyön.**



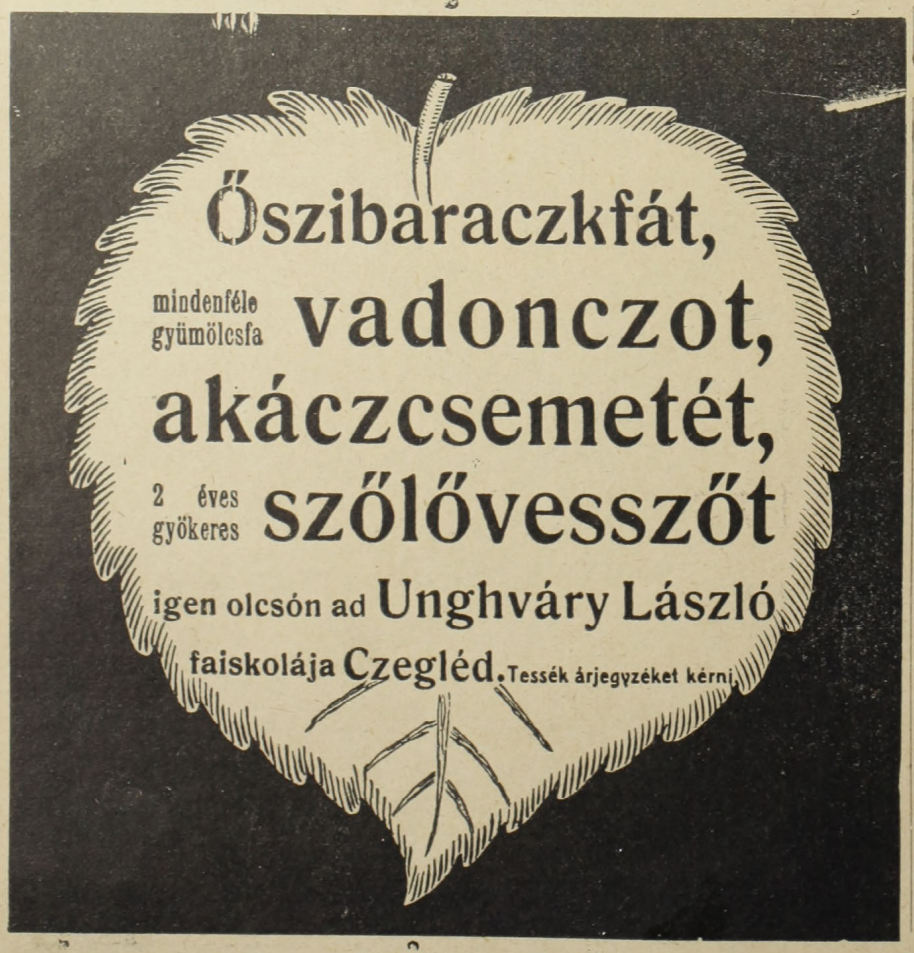
Magyarország legkedveltebb élczlapja.

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.



Boreladás.

180 hektó **rizling, kövidinka** és **kadarka bor** eladó esetleg kissebb tételekben is eladó. Továbbá 5 hektóliter saját főzésü kisüstön főzött

törköly pálinka

is eladó. Bövebbet **Törtely Kornél** bortermelő nyujt **Kiskunmajsa.**

M. kir. vincellér iskola Igazgatósága, Tarczal.

ad 1910—1913. szám.

Hirdetmény.

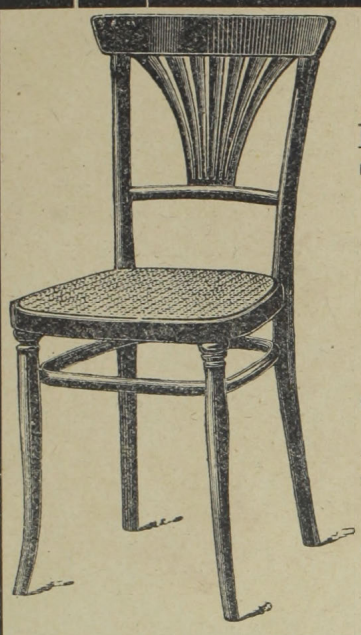
A tarczali m. kir. vincelléri**s**kola pincéjében f. évi márczius 5-én tartandó borárverésen eladásra kerül a **vincellér iskola bortermésének egy része.** Venni szándékozók az elárverezendő borokat az árverés előtti napokon az iskola pincéjében megizlelhetik, minták azonban csak utánvét mellett küldetnek.

Az árverezenndő borok jegyzékét az érdeklődőknek levelezőlapon közölt kivánságára vincelléri**s**kola igazgatósága megküldi.

Tarczal, 1914. február 18.

A m. kir. vinczelléris**kola igazgatósága.**

„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.



„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.

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.

HIRDETMÉNY.

A Magyarországi Épitőmunkások Országos Szövetségének központi vezetősége a szövetség székházában az **Aréna-uti** (Városligettel szemben) és **Dembinszki-utczára nyiló**

SAROK VENDÉGLŐHELYISÉG

bérletére ezennel

NYILVÁNOS PÁLYÁZATOT

hirdet.

A vendéglőhelységhez tartozik a székház Aréna-uti oldalán 50 méter hosszu és 3 m. széles terrasz, vizvezetőponyvákkal ellátva.

A vendéglő helyiségei, melyek a bérlet tárgyát teszik: a **nagy étterem,** söntést magában foglaló **előterem, teljes inventárral,** ezen helységek alatt lévő **pinczék, konyha** és annak **mellékhelyiségei.**

A **bérlő vendégiös lakása a bérlethez nem tartozik,** bérbeadó szövetség azonban lehetővé teszi, hogy a házban lévő lakások egyikét a vendéglős óhaja szerinti nagyságban a lakbérleti szabályzat figyelembe vételével **külön fizetendő bér ellenében megkapja.**

A bérlő vendéglős a szövetség **székházának termeiben megtartandó táncz- és egyébb ünnepélyek** alkalmával a vendégeket étellel és itallal a **vendéglő rendes napi árain** kiszolgálni köteles.

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.

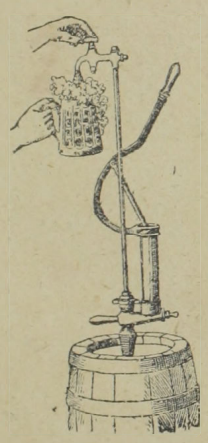
A bérelni szándékozók felhivatnak, hogy **irásban megteendő ajánlataikat f. évi április hó 10-ig a szövetség gondnoki hivatalához** (VII., Aréna-ut 68. szám) nyujsák be.

A szövetség központi vezetősége minden ajánlattevővel szemben fentartja magának a szabad tárgyalás s 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 nélküi. ::
! 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.

„Ujvidék szab. kir. város Polgári Czéllövész Egyesület“.

Pályázat

lövöldei vendéglőre és czukrászdára.

Alulirott lövészmesteri hivatal az **ujvidéki polgári czéllövész-egyesület**

vendéglőjét

a hozzátartozó helyiségekkel együtt, valamint a **lövöldei**

czukrászdát

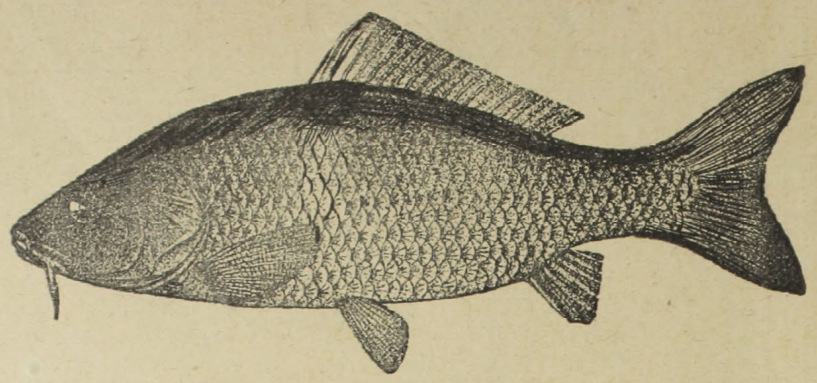
f. évi április hó 1-től számitandó **3 évre bérbeadja** s e bérbeadásra **ezennel pályázatot hirdet.**

Az ajánlatok, melyek fölött a lövész-egyesület tanácsa dönt, folyó évi **márczius hó 28-ig Tausch János** lövészmesternél adandók be, ahol a közelebbi bérbeadási feltételek is megtudhatók.

Ujvidék, 1914. márczius hó 5-én.

A lövészmesteri hivatal.

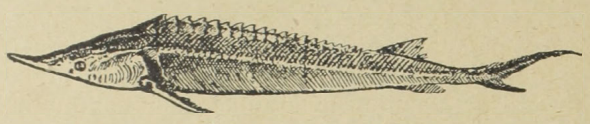
Vendéglősök figyelmébe!



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.

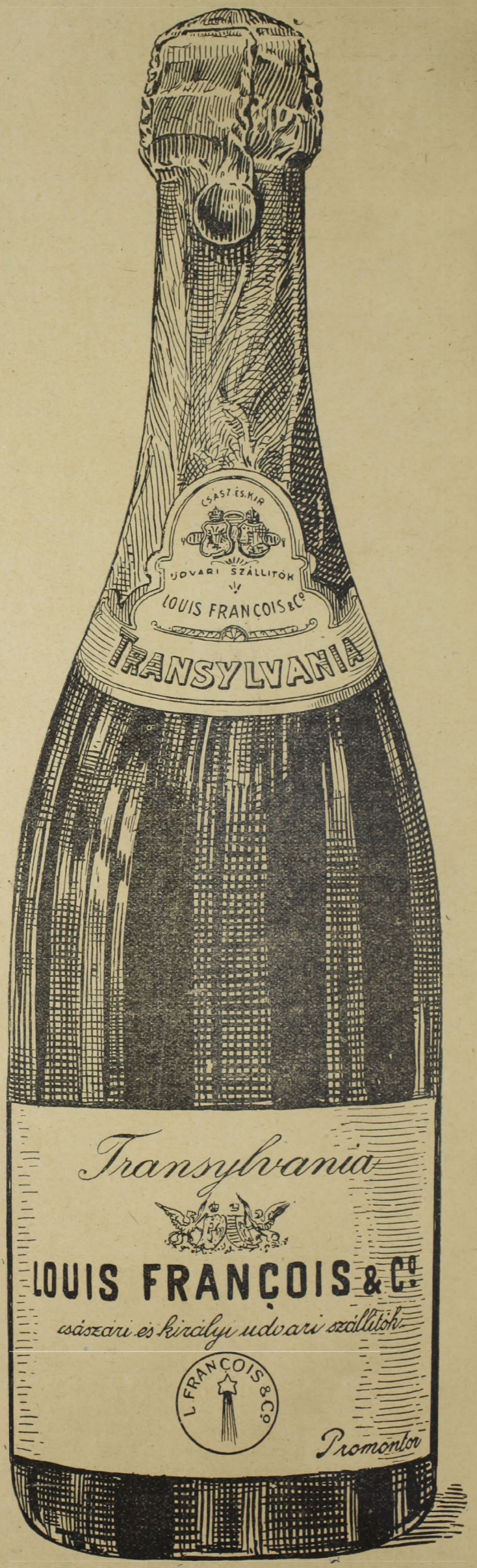
Szállitási osztály: 136—38.

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 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.

XXX-ik évfolyam. 7. szám. Budapest, 1914. április 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.

Feltámadás.

A hivők milliói hozsannát zengnek annak emlékezetére, hogy az emberiség ujjászületett a feltámadás eszméjében. Alleluja és diadalmas ujjongás ünnepe van, mert az örök szeretet megváltotta a világot.

Legnagyobb kincse a léleknek a hit, mert ez menti meg a kétségbeeséstől, ez teszi elviselhetővé a földi élet minden szenvedését s reménynyel táplálja a csüggedő lelkeket.

Mikor a hivők Allelujája hangzik mindenütt, a lelkek megtelnek örömmel. Diadalkiáltás hirdeti a feltámadást, amely megujul évről-évre a hivő, a reménylő lelkekben.

A megváltó eszme feltámadása a jövők méhébe bevillanó sugár, mely világosságot áraszt a kétségbeesés helyére. Tegnap vigasztalanság, kétségbeesés, pusztulás mindenütt s a ma ragyogó fényt, ujjászületést hoz. Ez a világ örök rendje, amely folyton ismétli önmagát a természetben, az emberiség s a nemzetek történetében. A mi nemzetünk történetének lapjaira is fel volt irva a kétségbeesés. A könnyek és szenvedések napjai keservvel voltak tele. De mindig eljött a feltámadás ünnepe és ujra születtünk. Századok viharai vonultak el felettünk. A halál pálcáját tördelték fejünk felett. Dult a visszavonás, urrá lett a kétségbeesés.

De hiába ujongtak a prédára leső sasok; Magyarország holtteteme nem lett a lakomájuk. Magyarország önálló államiságának eszméjét kiirtani nem sikerült s ebben az eszmében mindig ujra születtünk.

Feltámadott a nemzet és hozsánnát zengett a hazafiság oltárai előtt.

Fájdalom, ma az ég urához szálló ujongó imádságban nem vegyülnek a magyar nép örömének hangjai. Csak kérni és remélni tudja a szebb jövendőt.

De a megujulás nem késhet soká. És a feltámadás napján sejtelem fogja el a sziveket, hogy el fog jönni a nagy nemzeti ujjászületés ünnepe. El fog következni az uj hajnal hasadása. A multak romjai közül friss levegő csap elő, hogy uj eszméket hozzon, amelyek megvalósitják a nemzeti ideálokat.

A magyar nép gondviselésszerü hivatást teljesitett a multban, a keleti barbarizmus ellen védelmezte a civilizált nyugatot. Ennek a hivatásnak szolgálatában áll ma is, mikor hirdeti és szolgálja a testvériséget, egyenlőséget és szabadságszeretetet.

Az emberiség történetében magasztos szerep jutott ez országnak, amely minden veszedelemből a szabadságszeretet által szabadult ki, amely meg fogja hozni az uj feltámadást.

De nemcsak a magyar nemzet, hanem az egész emberiség uj eszmék születését és a nagy feltámadás ünnepét várja. Milliók tekintenek sóvárgó szemekkel a jövőbe: vajjon eljön-e valaha az a husvét, amelyen a hozsannába nem vegyül a nyomorultak jajkiáltása; eljön-e az idő, amikor Krisztus tanitása teljesen meghóditja a világot; amikor az emberszeretet lesz a legfőbb parancs és a béke, amellyel a Mester üdvözölte kétségbeesett tanitványait.

Nézünk az ünnepi fénybe és annak hullámai mögül sötéten, mint egy óriás kisértet, válik ki az emberiség nyomorultjainak, a kenyérteleneknek vádoló hada.

Ünnepeljük az eszme feltámadását, hirdetjük a szeretetet, a csataterekre pedig milliókat hurcol az önkény. Nagyon sok a hazugság az emberek között. Hazudjuk az igazságokat s tétlenül nézzük a kárhozatra itélt lelkek gyötrelmes vergődését.

De lesz még egyszer ünnep a világon! A rothadó posvány felett az uj rendnek szilárd talajt készit az idő, amelyről leszórjuk a hazugságokat és a bálványokat; ledöntjük a Moloch templomait, hogy ujakat épitsünk a tiszta humanizmusnak, amelyre Krisztus tanitotta az emberiséget, mondván: Mindnyájan egy atyának gyermekei vagyunk.

Az ünnepi harangok zugása hirdessen lelki békét és megnyugvást a hivőknek; szebb jövendőt a magyar nemzetnek; uj eszmék születését és szeretetét az egész emberiségnek.

A bor drágulása. A magyarországi bortermelés és borkereskedelem hosszu évek rossz viszonya után lassan-lassan jobbra fordultak és ma már az ország minden vidékén emelkedőben vannak a borárak. Hozzájárul ehhez a hamis dalmát borok behozatalának megnehezitése és a pinczegazdaság állandó fejlődése; a fogyasztó is megtanulta már, hogy a jó és tiszta bort drágábban kell megfizetni, mint az ártalmas vegyi szereket tartalmazó pancsolt bort. A borárak emelkedésének ugy a termelő, mint a közvetitő kereskedő hasznát látta, s most, mikor végre kedvezőbb helyzet alakult ki a borpiaczon, a kormány intézkedései a szép fejlődésnek indult termelési ágnak ujabb bajokat fognak okozni. A pancsolt dalmát bor behozatalának megkönnyitése és az uj görög vámszerződésben adandó mazsolabeviteli kedvezmény (az eddigi 50 korona vámnak 8 koronára való leszállitása van tervbe véve) rövidesen éreztetni fogja hatását. A pancsolt dalmát bor meg fogja neheziteni a drágább, de tiszta és jó magyar bor elhelyezését, viszont a mazsolaszőlő vámjának leszállitása nagymértékben meg fogja könnyiteni a borhamisitást.



Bejegyzett védjegy.

MEGKEZDŐDÖTT
Szt. Franciskus sörnek
Franziskaner Leistbräu részvénytársaság müncheni legtökéletesebb izü idénysörének a kimérése és palackozása. Tart áprilisközepéig .·.
Kapható a magyarországi főelárusitónál: SCHÄTZ JÓZSEF sörnagykereskedőnél ·. BUDAPEST, VIII. PRÁTER-U. 47
ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek. -- TELEFON: „József 2—30.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyob, teljesen átalakitott, legmodernebb ujberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

TELEFON: 40—97.

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

A korcsmák vasárnapi bezárásáért. A vasárnapi és ünnepi munkaszünetről szóló törvényjavaslat előadói tervezete ellen az Alkoholellenes Egyesületek Országos Ligája értekezletet hivott össze a Társadalmi Muzeum üléstermébe. Az értekezleten Neugeboren Emil országgyülési képviselő elnökölt. Jelen volt Giesswein Sándor országgyülési képviselő, továbbá az egyesületek és testületek küldöttei, valamint számos érdeklődő. Dr. Dóczi Imre ismertette a korcsmák és italmérések teljes vasárnapi zárvatartásáért eddig folyt küzdelmet és a most megjelent előadó-tervezetet. Élénk helyeslés mellett mutatott rá, hogy a küzdelmet az eddiginél is nagyobb arányokban kell szervezni azért, hogy szombaton este hat órától hétfő reggel hat óráig mindennemü szeszesital kimérése szüneteljen. A küzdelemben ki kell venniök a részt a törvényhatóságoknak, községeknek, egyházaknak, egyesületeknek és a különböző érdekképviseleteknek. Az előterjesztéseket az értekezlet Neugeboren Emil, Giesswein Sándor, dr. Fejér Ottó, dr. Schwarz József, Gergely Janka és mások hozzászólása alapján minden oldalról megvitatta és azokat elfogadta és kimondta, hogy a küzdelem jelszava: »Követeljük mindennemü szeszes ital árusitásának megszüntetését szombat este hat órától hétfő reggel hat óráig.«

Ifj. Palugyay Ferencz vámkülföldi borkivitelünkről.

Erről a kérdésről a hét folyamán laptársunk a »Borászati Lapok« a következő érdekes levelet kapta:

Hazai boraink kivitelének kérdése küszöbön álló vámpolitikai tárgyalások kapcsán aktuálissá válván, örömmel üdvözöljük becses lapjuk hasábjain ez irányban megindult eszmecserét. Abeles ur által b. lapjukban kifejtettekhez csatlakozunk. Nem a borkereskedelmen mulik, hogy nincs számottevő kivitelünk, hanem termelési, ugymint vámpolitikai momentumok azok, melyek hazai boraink exportjának utját állják.

Tekintsünk csak egyszer végig a vámkülföld egyes országain.

Olaszország, Franciaország, Görög- és Spanyolország mint bortermelő országok par excellence, borkivitelünk szempontjából semmiképen sem jöhetnek tekintetbe. Franciaország egyedül tizszer annyi bort termel, mint Magyarország; Olaszország, Spanyol- és Görögország pedig oly olcsón állit elő tömegborokat, hogy még ingyenesen sem lehetne azon országokban magyar bort elhelyezni. Egyedül a fuvarköltségek magasabbak volnának, mint az illető országokban a bornak beszerzési ára.

Angliában finomabb borokban a franczia, tömegborokban a kaliforniai, főképen pedig az olcsó és jó ausztráliai borok — melyek fuvarköltsége Ausztráliából a Themséig nem sokkal magasabb, mint Fiumétól — uralják a helyzetet.

Svájczban a szomszédos Tirol állja borkivitelnük utját. Évről-évre visszaeső hazai vörösbortermelésünkkel nem is álmodhatunk arról, hogy a fuvarköltségek tekintetében is összehasonlithatatlanul kedvezőtlenebb helyzetünkből kiindulva, Tirol jól organizált, magas szinvonalon álló borkereskedelmével sikra szálhatnánk.

Oroszország beviteli vámja 6 rubel pro pud, 1 pud = 16 kg., tehát körülbelül 93 korona 100 kilogrammonként, avagy körülbelül 110 korona hektoliterenként 13 térfogatszázaléknál erősebb borok, tehát hegyaljai borainak szine-java pláne 9 rubelt fizet ami hektoliterenként körülbelül 140 korona megterheltetést jelent. Lehet ily körülmények között nagyobbszabásu kivitelre gondolni? Pedig Oroszország felvehetne, ha a jelenleg érvényben álló prohibitiv vámtételek csak némileg is leszállittatnának. Arra azonban a jelenlegi külpolitikai helyzet mellett még csak gondolni sem lehet. Ha az oroszok egyáltalában valaha eltérnének jelenlegi borvédvámrendszerüktől, ugy bizton utját s módját találnák annak, hogy a franczia boroknak juttassanak előnyöket, mint ahogyan azt a jelenlegi 6 és 9 rubeles megkülönböztetés által, még pedig elsősorban hazai boraink kárára már meg is tették.

A Balkán-államok felé annak idején eléggé élénk volt a kivitel. Romániába egész uszályhajókat küldöttünk le a Dunán borokkal megrakva, még pedig nagyobbrészt palaczkokban. A vámemelés napjával ezen kivitel megszünt, azóta pedig ezen államok többé-kevésbbé maguk is átvedlettek bortermelő országokká.

Az északi országokban, Svéd-, Norvégország, volna némi kiviteli lehetőség, ha az antialkoholista mozgalom nem terjedne ott olyannyira, hogy ma-holnap bornak, ugymint egyáltalában mindennemü szeszesital bevitelének teljes tilalma várható. Különben is az olcsó viziuton szállitó francziák uralják a helyzetet, kikkel szemben már csak földrajzi fekvésünknél fogva sem vehetjük fel a versenyt.

Az összes vámkülföldi országok közül marad tehát egyedül Németország, melyet azonban 1908. évben, sajnos, Ausztriának szolgáltattunk ki. Az ez irányban elkövetett mulasztások és elvi tévedések oly közismertek, a tények által olyannyira beigazoltak, hogy teljesen felesleges volna itt ezen tárgyra bővebben kitérni. Pedig kár a német piaczért. Még azon esetben is, ha 1917-ben az elkövetett hibák jóvá tétetnének, évtizedek fognak kelleni ahhoz, amig az időközben befészkelt idegen konkurrenciát sikerül majd ismét kiszoritani.

Fehérborokkal sokat próbálkoztunk Németországban eredményre jutni, tartánykocsikban szállitottunk Fiumén át tengeri uton, a tengerpartról tovább Rajnán fel, mindhiába. Vám és fuvarköltséggel együtt a legközepesebb homok rizling drágábban kalkulálódott, mint hogysem annak bevitele kifizetődött volna. A spanyolok 10 márka, az olaszok 18 márka körüli árban szállitanak olcsó viziuton elég jó házasitásra alkalmas borokat. Reméljük, hogy hazai bortermelőink sohasem jutnak azon helyzetbe, hogy ily nyomoruságos áron legyenek kénytelenek boraikat értékesiteni.

Dél-Németországban, különösen a Duna szelte vidékeken van még némi kelendősége a magyar vörösbornak. Sajnos azonban ezirányban is nagyon érezhető az osztrák verseny. Az osztrák bortörvény a boroknak származásuk szerinti helyes elnevezéséről nem intézkedik, amiáltal előáll azon lehetetlen állapot, hogy villányi, szekszárdi, egri, budai stb. vörösborokat nem Magyarország, hanem Ausztria szállitja ma Németországnak. Hogy ezek a borok nagyobbrészt tiroli és dalmát származásuak, azt talán meg sem kell külön emlitenünk. A német borkereskedő megkapja az őt fedező, a bor elnevezését viselő számlát, törődik is ő a magyar és osztrák bortörvény közti diszparitás finom nüanszaival.

Ami a tengerentuli országokat illeti, ugy borkiviteli szempontból egyedül az Északamerikai Egyesült-Államok jöhetnek tekintetbe, tömegborkivitelről azonban, már csak saját kaliforniai bortermelésünk folytán, mely a Panamacsatorna megnyitása által még kedvezőbb helyzetbe fog jutni, gondolni sem lehet.

Indiában csupán egész olcsó palaczkozott borok helyezhetők el igen mérsékelt kvantumokban.

Afrika kultivált része, ugymint Ausztrália maga produkál és exportál sok és eléggé jó bort.

Egy emberöltönyi munka, nagy áldozatok és utánjárás árán sikerült ugyan nekünk a nagy nehézségek daczára hazai borainkat itt is, ott is a külföldön és tengerentul némileg bevezetni és mint speczialitást megszeretetni, tömegborkivitelről azonban a fentjelzett körülmények folytán sajnos, szó sem lehet. Ha az állam, amitől tartanunk kell, borközraktáraiból borkereskedéseket fog csinálni, ugy ő sem lesz képes vámkülföldi kivitelünket emelni, hanem azt fogja csupán eredményezni, hogy meglévő szerény kis exportunk is kárba fog veszni. Teljesen méltatjuk a kormány nemes ambicióit és teljes tudatában vagyunk annak, hogy a legtisztább szándékok vezénylik elhatározásaikban, végeredményében azonban oly konkurrenciát zudit a magyar borkereskedelem nyakára, mely előbb-utóbb okvetlenül oda fog vezetni, hogy a tisztességes elem, a tőkeerős kereskedelem vissza fog vonulni az egyenlőtlen és odiózus harczból. Százszor erősitheti és tényleg törekedhetik is az állam borkereskedelmi vállalataival saját adófizető polgárainak konkurrenciát nem csinálni, végeredményében ügynök, ügynökkel áll szemben élet-halál harczot folytatván egymással.

ifj. Palugyay Ferencz,
a Palugyay J. és Fiai czég főnöke.

Bor- és pinczegazdasági kiállitás. A nyár folyamán Budapesten tartandó ezen nemzetközi szakkiállitás iránt rendkivül nagy érdeklődés mutatkozik ugy az iparosok és kereskedők, mint a termelő-, illetve vásárolni szándékozó közönség részéről. A részvételre már eddig is az összes nagyobb magyarországi czégek jelentkeztek. A kormány által nyujtott támogatás lehetővé tette, hogy nagyobb területek lefoglalása esetén a kiállitási szabályzatban megállapitott térdijakból engedmény legyen nyujtható. Miután országos érdek, hogy a kiállitás épen az e téren müködő magyar ipar és kereskedelem versenyképességét minél jobban kimutassa, a kiállitás igazgatósága (Budapest, VI., Gyár-utcza 38.) felhivja az érdekelteket, hogy e hó végéig annál is inkább jelentkezzenek, mert azontul a végleges beosztás megállapitása és a helyek szétosztása ujabb kiállitók felvételét kizárja.

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.

A hotelakadémia.

Október 15-én nyilik meg Düsseldorfban a »Szállóismeretek nemzetközi intézete.« Ez a legmagosabb és egyuttal legelső nyilvánosjogu tanintézet a szállóiparban szükséges ismeretek elsajátitására. Az intézetet a szállodatulajdonosok nemzetközi egyesületének támogatásával Düsseldorf városa emelte.

Ezzel oly terv kerül megvalósitásra, mely nemcsak az érdekelt köröket, de az egész nyilvánosságot évek óta foglalkoztatja. A szak- és kereskedelmi ismeretek, valamint az általános müveltség kiterjesztése régi óhaja nemcsak a szállóipar külömböző fokozatain müködő alkalmazottaknak, de maguknak a szállótulajdonosoknak is. A napról-napra szaporodó nagyüzemek folytán a szállóiparban nehéz adminisztrativ és szervező-kérdések merültek fel, melyeknek helyes megoldásához igen nagy és fontos közgazdasági és kulturális érdekek füződnek. Nagyobbak és sokoldalubbak lettek természetesen a vállalkozók és a vezető tisztviselőkkel szemben támasztott igények is. Mint különös hiányt felpanaszolták évek óta, hogy mig más szakmákban számos intézet gondoskodik az illető iparág müvelőinek továbbképzéséről, addig a szállóipar érdekeit egyetlen nyilvános intézet sem szolgálja. Különböző meddő kisérletezések után, 1912-ben a szállótulajdonosok nemzetközi egyesületének elnöke Hoyer kölni szállodatulajdonos és Stegemann dr. titkos tanácsos egy alap megteremtését határozták el, amely rövidesen meg is lett s igy nyomban nekiláthattak a terv megvalósitásának. Az uj intézetbe ugy belmint külföldiek egyazon feltételek mellett vétetnek fel. A beiratkozás középiskolai érettségi bizonyitvány vagy egyéves önkéntesi jogosultság (megfelelő gyakorlati előismeretekkel) alapján történik. Kivételes esetekben felvehetők olyanok is, akik a fenti képesitéssel nem rendelkeznek, de akikről koruknál és állásuknál fogva föltételezhető, hogy az előadások megértéséhez, kellő müveltséggel birnak. A kurzus négy szemeszterre (két évfolyam) terjed. A nyári félév április közepétől julius végéig, a téli október közepétől márczius közepéig tart. A félévek beosztásánál tekintettel voltak a szállodaiparban igen mozgalmas julius-szeptemberi negyedévre, melyet gyakorlati ismeretek elsajátitására szántak. Minden félév végén az előadott tárgyakból vizsgák tartatnak. A befejező-vizsgához csak azok bocsájtatnak, akik a négy félévet rendszeresen hallgatták.

Az egyes tanszakok részére kiváló szakerők és egyetemi tanárok hivattak meg. Az előadásokon és szaktudományi gyakorlatokon kivül tanulmányi kirándulások is lesznek. A felvétel dija 20 korona. Az évi tandij 300 márka. Érdemes hallgatók 600 márkáig terjedő ösztöndijt kapnak. Az intézet igazgatóságának tagjai: Düsseldorf város mindenkori főpolgármestere, az intézet igazgatója és a szállótulajdonosok nemzetközi egyesületének mindenkori elnöke vagy delegáltja.

A szeszadó felemelése. A költségvetés általános ismertetésében a pénzügyminiszter a szeszadónak tervbe vett felemeléséről ezeket mondja:

»A költségvetésben 30,679.000 K többlet mutatkozik a fogyasztási és italadóknál, amely többlet részben szintén a zárszámadási eredmények és a természetes fejlődés figyelembevétele mellett volt előirányozható, részben azonban azért áll elő, mert a szeszfogyasztásnak az eddiginél nagyobb mérvü megadóztatása vétetett tervbe olyképpen, hogy a szeszadó és a szeszadópótlék jelenlegi, a szesz minden hektoliterfoka után együtt 1.40 K-t kitevő tétele a költségvetési törvény utján — az uj termelési időszaktól, vagyis 1914. évi szeptember 1-étől kezdve — 20 fillérrel felemeltessék.«

Vendéglősök nagygyülése Székesfehérvárott.

Ahogy előre jeleztük, e hó 17-én, kedden délelőtt alakuló-közgyülést tartott a Székesfehérvári és Fejérmegyei Vendéglősök, Kávések és Italmérők Ipartársulata, amely alkalommal ugy a helybeli, mint a megyebeli érdekeltek szép számmal voltak képviselve.

Elnöki megnyitójában Fekete Géza rámutatott azokra az okokra, amelyek a vendéglősök tömörülését szükségessé teszik, különösen hangsulyozván a vendéglősök panaszait a kormány ellen, amely maga állit konkurrenciát a legjobb adóalanyoknak, a vendéglősöknek azáltal, hogy a törvény be nem tartásával nyakrafőre adja meg az uj italmérési engedélyeket, továbbá alkalmazottaival a vendéglősöket állandóan és indokolatlanul molesztálja, végül pedig holmi külföldi példák majmolásával a vasárnapi munkaszünetet a vendéglősökre is ki akarja terjeszteni.

Az alapszabálymódositó közgyülés jegyzőkönyvének hitelesitése után központi kiküldöttek szólaltak föl, amire ugyan sem a rábirás, sem a hangulatkeltés szempontjából szükség nem volt, mert sokkal szebben és hathatósabban megcselekedte azt már előre a helybeli agilis vezetőség. De hát ha már itt voltak, Isten hozta őket; legfeljebb meglátták, hogy a székesfehérvári és fejérmegyei vendéglősök és kávések a maguk lábán is tudnak járni és hogy ügyük vezetése elég intelligens kezekben van.

Az uj alapszabályok elfogadása után kimondották, hogy a régi székesfehérvári ipartársulatból a megyeiek belevonásával az egész megyére kiterjedő ipartársulatot alakitanak, amelynek elnökévé nagy lelkesedéssel Fekete Gézát, alelnökévé Bogya Ferenczet, pénztárosává Kostyelik Józsefet, ügyészévé pedig dr. Nagy Zsigmondot választották meg. És igy megalakult egy olyan testület is, aminő talán nincs is több, amelynek ugyanis se titkára, se jegyzője nincsen.

Két határozati javaslatot is elfogadtak, a melynek egyikénél, a vendéglős iparnak a képesitéshez kötött iparok közé való beosztása kérdésénél mégis jutott komoly szerep az egyik központi kiküldöttnek: gáncsot akart vetni e me határozati javaslat felterjesztésének, de a közgyülés a helyi vezetőség okszerü indokolása alapján egyhangulag a határozati javaslat felterjesztése mellett döntött.

Most még csak az van hátra, hogy minden önérzetes vendéglős belépjen az uj ipartársulatba és teljes erejével támogassa az ő saját érdekeik védelmére alakult nagyon is szükséges testületet.

*

Ezeket irja Szöllössy Ferencz a »Székesfehérvár« szerkesztője, tisztelt és kedves régi barátunk. A mi a »központi kiküldötteket« illeti, ezek rendszerint a »Fogadó« alkalmazottai előfizető gyüjtők. Sokan nem tudják s igy talán Szöllössy tisztelt kollégánk sem tudhatja, hogy Budapesten két országos vendéglős intézmény. székel, az egyik, az igazi a Vendéglősök Országos Szövetsége a másik pedig a »Vendéglősök Országos Egyesülete«. Ez utóbbihoz tartoztak az ugynevezett »központi kiküldöttek« s hogy a hivatlan prókátor szerepét játszották, azt a fehérvári vendéglősök önérzetes vezetőségének lehet köszönni. Hiszen ha a központtal akarnak érintkezni, akkor ne a kontra-egyesülettel, hanem a régi, a Glück Frigyes elnöksége alatt álló országos szövetséggel lépjenek összeköttetésbe. Minden valamire való vendéglős csak ide, de nem máshova tartozhatik. Ezt különösen Fekete Géza elnök is jól tudhatja.

A Polgári Sörfőző részvényei. A Kőbányai Polgári Sörfőző rt. részvényei utóbbi időben erősen emelkednek. Ma megint 300 darab részvényt vásárolt össze egy spekuláns csoport, ugy hogy a részvények árfolyama 670 koronáról 700 koronára emelkedett. A papir a mai magas kurzusa mellett alig jövedelmez többet 3 százaléknál, mert a vállalat legutolsó osztaléka 22 korona volt. A részvények áremelkedéséből szép haszna van a Kereskedelmi Banknak, amely 1912. év végén 1100 darab Kőbányai Polgári Serfőző részvényt vett át Kobrák Mórtól 550 koronás árfolyamon.

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.

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.

Id. Holtzspach Nándor †

A hüvösvölgyi »Vadorzó« vendéglő megalapitója és tulajdonosa id. Holtzspach Nándor mult hó 26-ikán jobblétre szenderült. Haláláról az összes napi lapok megemlékeztek, legkegyeletesebben pedig »Az Ujság« parentálja el a megboldogultat a következő szép neokrológban:

»Egy öreg ur halt meg tegnap. Hetvenhat éves tiszteletreméltó kort ért meg. Szép, nagy, kiterjedt család állja körül a ravatalát, gyászszal a szivében. A kik közel álltak hozzá, szerették; a kik messziről nézték az élete folyását, nagyrabecsülték. Derék ember volt az öreg ur. Nagyszerü polgár. Példás családfő. Munkás és eredményes volt az élete. De mindennél még sokkal több volt, sokkal különb. Olyan ember volt, a kiről irni kell, a kiről beszélni kell, a kinek az élete folyását az iskolákban szeretném tanittatni, mint ragyogó példaképét.

Ide irtam e sorok élére a nevét is. Holtzspach Nándor. Az országban nem hinném, hogy minden tizezredik ember ismeri ezt a nevet. De ha hozzáteszem, hogy Holtzspach Nándor épitette a Dunapartot, hogy ő épitette a parlament palotáját, hogy ő épitette az uj királyi palotát, egyszerre milliók és milliók fogják ismerni az alkotásait. Pedig még sok- sok fényes palota, középület a Holtzspach alkotása.

— Ezek üzleti vállalkozások — fogja mondani az utszéli közöny. — Épitette Holtzspach Nándor, igaz, de ha nem ő épiti, épitette volna más. És ő se szeretetből, vagy a szépért való rajongásból épitette, hanem csinálta busás nyereség fejében, csinálta, mert ez volt a mestersége, a foglalkozása, a kenyere.

Kissé rideg dolog embereket és alkotásokat ilyenformán megitélni, de alapjában igaz. Munkácsy is pénzért festett, Jókai is pénzért irt, Hegedüs Gyula is pénzért komédiázik, — de azért ne tessék elfelejteni soha, hogy nagyot, maradandót teremt. Más is csinál képeket, más is ir könyveket, más is játszik szinjátékot, más is épit palotákat, — de talán nem egészen igy.

Mindegy. Az öreg Holtzspach Nándor munkáiban nem keresek semmi érdemet. Üzleteket csinált, pénzért dolgozott, milliókat szerzett, — punktum. Hogy közben a várost is gazdagitotta, hogy ezreknek és ezreknek adott munkát és kenyeret, az csak véletlen, de nem érdem. Ha ő nem csinálja, csinálta volna más.

Szóval milliókat szerzett Holtzspach Nándor, sulyos milliókat. Sokat. Az ország egyik leggazdagabb embere lett.

Aztán jött egy vihar, a mi elsöpört mindent. Valami forgószél volt, vagy cziklon, ugy hivták, hogy épitési válság. A ki vállalkozó volt, mind tönkrement, a ki milliomos volt, koldus lett. Amit Holtzspach Nándor egy hosszu élet keserves munkájával szerzett, azt egy rövid válság fölfalta mind. Az épületek, amiket emelt, állták a legerősebb viharokat, ő maga nem: összeroppant, tönkrement. Egy-két hónappal előbb még sokszoros milliomos, — koldus lett egyszerre.

Még most se jutottam el oda, ahová iparkodtam. Még most se értem el Holtzspach Nándor életének ahhoz a szakához, amelyről ugy érzem, hogy emléktáblán kellene megörökiteni, hogy iskolákban kellene tanitani.

Hány ember van, aki milliókat szerez munkával és szerencsével? És hány ember van, aki milliomosból szegénynyé válik!

De a milliomosok, akik szegényekké lesznek, főképp ha még ezenfelül mágnások is, vagy ősi nevek viselői, kolonczok gyanánt nehezednek a társadalomra. Rémei lesznek mindazoknak, akik valaha ismerték, vagy összeköttetésben állottak vele. Vagy elzüllenek.

Holtzspach Nándor, noha közel járt már a hetven felé, nem igy cselekedett. A vihar megrázta és a földre teperte, a vihar után ő rázta meg magát és ujra talpra állott.

— Dolgozni fogok tovább. Uj életet kezdek!

És korcsmát nyitott. Korcsmáros lett. A volt milliomosból egyszerü vendéglős. Aki hajdan tömegesen vendégelte meg az előkelő társaságot, most egyenként fogadta a vendégeit, s látta el őket étellel, itallal.

A Hüvösvölgyben volt a vendéglője: a »Vadorzó.« S amilyen jó volt hajdanta nagyvállalkozónak, olyan jó és megbizható lett kis korcsmárosnak. Eleinte jártak hozzá kevesen, hogy felsegitsék, azután jártak hozzá sokan, hogy jól éljenek.

Királyi palota épitője, királyi ellátásban részesitette a vendégeit.

Polgári módon, de tisztesen élt és dolgozott élete végéig.

Hetvenhat esztendős öreg ur fekszik a ravatalon. Ebben az országban, ahol olyan kevés becsülete van az egyszerü embernek, az igénytelen polgári munkának. Ebben az országban, ahol minden milliomodik ember se volna képes rá, hogy másodszor is, harmadszor is ujra és ujra kezdje az életet, és a sokszoros milliomos bősége mellől nyugodt szivvel és könnyü lélekkel visszatérjen a kemény, fekete kenyeret igérő kemény munkához.

Ugy érzem, hogy ez előtt a ravatal előtt mindnyájunknak le kell vennünk a kalapunkat. A polgári erények őrzői, a munka lovagjai közül egyike a legtiszteletreméltóbbaknak fekszik ravatalon.«

CSARNOK.

Virágvasárnapi ének.

Dallam: „Mi Atyánk, ki vagy mennyekben"

Oh lelkem, hozz virágokat,
Szent buzgóság virágait!
Hozd ég felé emelkedő
Hited zöld pálmaágait!
Virág fakadjon az uton,
Melyen hozzám jön Jézusom.

Ajkam, hozsannát zengedezz
A szent város kapuinál,
Melyek felett jós lelkivel
A könnyező Jézus megáll.

Ah, e nép mért lesz hütelen?
Szivem maradj hü szüntelen!

Szivem maradj hü szüntelen,
Jézust kövesd, hol átmegyen!
Pálmád ne rejtsen vad tövist,
Virágod örökzöld legyen.
Hozsannád hangjai megett
Ne hangoztass »feszitsd meg«-et.

Ha majd a földi lét után
Lerázol gondot, but, borut:
Pálmád örökzöld lombiból
Készül mennyei koszorud.
Itt elzengvén zsoltárodat,
A mennyben Jézusod fogad.

Szász Károly, püspök.

HUSVÉT.

Tündéri ruhában, nézd, ki jön ott?
Kertek alatt a Tavasz mosolyog,
Pacsirta dalba fog, ibolya ébred —
Beh jó, beh szép, beh gyönyörü az élet!

Ünnep a földön, a szivben is az,
Sajgó sebre borul enyhe vigasz;
S áldozatot a nagy Istennek hozva,
A templomokban zendül vig zsolozsma.

A temetőben megmozdul a rög:
A por lesz porrá, a lélek örök.
Hit és remény a sirokon megállnak,
S föltámadásról szólnak a világnak.

Sántha Károly.

Az ezeresztendős számla.

Sir Robert Ball, a nemrégiben elhalt hirneves csillagász, egyike volt a legkellemesebb társalgóknak, akit kedves modora és mulatságosan vidám tréfái miatt minden társaságban szivesen láttak és szerettek. Az elhunyt halála alkalmából most az angol lapok egy adomát ujitottak fel, amely arról szól, hogy a kiváló csillagvizsgáló és hirhedt tréfamester egy alkalommal miként akadt mesterére. Ball néhány jóbarátja társaságában egy alkalommal kirándult a halhatatlan Shakespeare városába, Stratfordba, s a társasággal együtt betért egy kis kurtakorcsmába, ahol a társai nagy örömére egyszerre csak beszédbe elegyedve — ugratni akarta a korcsmárosnét.

— Ön bizonyára tudja, — mondta az asszonynak — hogy a világon minden esemény ezer év mulva pontosan megismétlődik. Ezer év mulva tehát megint itt leszünk az ön korcsmájában, itt fogunk enni és inni; szóval költjük a pénzünket éppen ugy, mint most. De elvár-e a mai számlánkkal addig?

Am a derék csaplárosné egyáltalán nem tartozott az együgyüek közé és igen talpraesetten imigyen válaszolt:

— Nagyon jól tudom, még pedig tapasztalásból, hogy ezer év mulva minden megismétlődik. Mert éppen ma ezer esztendeje, ön itt volt nálam, költött, evett, ivott és adós is maradt a kontójával. Ha tehát most az akkori cechet kifizeti, akkor a maival ismét adós maradhat.

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.

Társas reggelik.

Április 10-ikén: Nagypéntek szent ünnepén nem tartatik reggeli.

Április 17-ikén: Kittner János éttermében (VII., Erzsébet-körut 13.).

Április 24-ikén: Várady József éttermében, VI., Andrássy-ut 51.

„Jó barátok" összejövetelei:

Április 8-án Kerekes Pál vendéglőjében, IX., Mester-utcza 61.

Április 15-én Paczer János vendéglőjében, VIII., Népszinház-utcza 30.

Április 22-én Bakó István vendéglőjében, X., Asztalos Sándor-utcza 14.

Április 22-én Hrabovszky György vendéglőjében, VI., Hajós-utcza 27.

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

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).

KÜLÖNFÉLÉK.

Felhivás előfizetésre. A »Vendéglősök Lapja« folyó évi április—juniusi évnegyedére felhivjuk t. kartársaink becses figyelmét és kérjük, hogy minél tömegesebben rendeljék meg lapunkat. Lapunk előfizetési ára negyedévre 3 korona. Azokat pedig, kiknek előfizetésük a mult hónappal lejárt, kérjük, hogy előfizetéseiket megujitani szíveskedjenek. Előfizetési pénzek a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatalába: Budapest, I., Verpeléti-ut 5. szám alá küldendők. Tisztelettel a kiadóhivatal.

Bokros Károly éttermének átvétele. Országos nyugdijegyesületünk illusztris elnökének, Bokros Károlynak, az Andrássy-ut 25. szám alatt levő »Dreher«-féle nagyvendéglőjét Erdélyi Frigyes herkulesfürdői szállodás megvette s azt szeptember 1-jével veszi át.

Vendéglő-átvétel. Budapesten a Gyulay Pál-utcza 3. szám alatt levő jóhirü vendéglőt Csikós Ferencz barátunktól Kecskeméthy József fővárosi vendéglős kartársunk vette meg. Üdvözöljük!

Vendéglősök egyesülete. A nyitrai és környékbeli vendéglősök, szállodások és kávésok érdekeik megvédése céljából egyesületbe tömörülnek. Az alakuló közgyülést szerdán tartják Nyitrán a városháza disztermében.

Felülfizetések. A »Budapest székesfővárosi dunajobbparti szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata« által folyó évi márczius 5-ikén rendezett zártkörü tánczvigalom alkalmával a következő felülfizetések történtek: François Lajos 200 K, Dreher A. serfőzde 200 K, Részvény serfőzde 100 K, Wagner, Werner és Schleicher 80 K, Haggenmacher serfőzde 75 K, Polgári serfőzde 50 K, Szt. Lukácsfürdő kutvállalat 50 K, Törley pezsgőgyár 50 K, Magyar ásványviz forg. rt. 30 K, Demeter Sándor 25 K, Artézia szikvizgyár 20 K, Hüttl Tivadar 20 K, Palugyay J. és fiai 20 K, E. Gerbeaud 20 K, Péczely Antal 20 K, Okányi Imre 20 K, Littke L. 25 K, Magyar gázizzófény 20 K, Ruda és Blochmann 25 K, Budapesti vendéglős és korcsmáros ipartársulat 20 K, Koch D. István 14 K, Mattoni Henrik 10 K, Zwack J. és Társa 10 K, Klecker Alajos 10 K, Ungár Samu 10 K, Cifka József 10 K, Braun testvérek 10 K, Kertész János 10 K, Neuhauser Ferencz 10 K, Adámy József 10 K, Kannser Ferencz 10 K, Kelló Vilmos 10 K, »Fogadó« szerkesztősége 10 K, Hajós Károly 10 K, Borhegyi I. 10 K, Szebenyi Antal 10 K, Braun Béla 10 K, Gabofszky Gyula 10 K, Redlich Márkus 10 K, Rettinger Márton 10 K, Gürsch Ferencz 10 K, Noszek Ignácz 10 K, Reinprecht Alajos 10 K, Pironcsák Ferencz 10 K, Tilly Károly 9 K, Gyárfás Mihály 7 K, Macles Dávid 6 K, Dökker Ferencz 6 K, Berndorfi fémárugyár 6 K, Wagner Vilmos 6 K, Glück Frigyes 5 K, Dozzi József 5 K, Egyed György 4 K, Schuster Károly 4 K, Irtzl István 4 K, Plessl József 4 K, Pois Norbertné 4 K, Heinczl Jakab 4 K, Pfeifer István 4 K, Wagner Nándor 4 K, Márth Mihály 4 K, Kubanek Venczel 4 K, Markovits Domonkos 4 K, Kovacsics István 4 K, Ackerl János 4 K, Magyar vadkiviteli társ. 4 K, Horváth József 4 K, Szieber János 4 K, Brandits József 4 K, Weber Mihály 4 K, Fiedler Cusztáv 4 K, Princz István 4 K, Kappel Samu 4 K, Bagyik Vincze 4 K, N. N. 4 K, Budapesti Jégmüvek 3 K, Rusz Mártonné 3 K, Hlatky Sándor 2 K, Fritz István 2 K, Bagyanszky N. 2 K, Mars Miksa 2 K, Avar István 2 K, Rajkay Mihály 2 K, Kerekes Pál 10 K.

A nemesszivü felülfizetők fogadják az Ipartársulat nevében hálás köszönetemet. Tisztelettel: Kuncze Ödön elnök.

A szorgalom gyümölcse. Régi igazság az, hogy a becsületes munka és szorgalom megtermi a maga gyümölcsét. A mai nehézkes gazdasági viszonyok között ugyan ritkán fordul elő, hogy kartársaink előmeneteléről tehessünk említést, ép azért örömmel emlitjük fel, hogy Kovács József vendéglős kartársunk a Váczi-körut 19. sz. alatt levő »Boulevard« vendéglő tulajdonosa a fehérmegyei Battán egy igen szép birtokot vásárolt 45.000 koronáért, a birtok jótermő szőlővel van beültetve s igen diszes villaszerü épület van rajta, hivatalos becslés szerint 75.000 korona értéket képvisel. — Kovács Jóska, aki példaszerü hangyaszorgalmának élvezi most gyümölcsét, Isten után kedves feleségének is köszönheti boldogulását, mert ez a mindig fiatal, üde arczu szép magyar asszony egyike a legtisztább és legtakarosabb gazdasszonyoknak, konyhája ragyog a tisztaságtól, izletes ételeivel pedig nagy rekordot ért el. Azt hisszük, sokan lesznek, kik Kovácsék emo szép előmenetelén velünk együtt, őszinte baráti érzéssel örülni tudnak. Isten éltesse őket!

Vendéglő-átvétel. Budapesten az Andrássy-ut és Teréz-körut sarkán levő nagyvendéglőt Várady József barátunktól Baum J. püspökladányi vasuti vendéglős kartársunk 190.000 koronáért megvette s azt folyó év imájus 1-én veszi saját üzemébe. Várady, mint halljuk, Bécs mellett egy gyönyörü villa-épületet vett, hova pihenőre tér s ott óhajtja eltölteni hátralevő, jól megérdemlett nyugalmas napjait. Régi barátunknak minden jót kivánunk, de jobb szeretnénk, ha hazánk területén lelhetné fel nyugalmas életét.

Láng Károly kávéháza. Budán, a Gellért-téren és Budafoki-ut sarkán van Láng Károly tiszteletreméltó kartársunknak a »Müegyetem«-hez czimzett kávéháza. Mióta e kávéház Láng barátunk tulajdona lett, azóta a legelőkelőbb közönség keresi őt fel. Láng Károly Székesfehérvár szülötte, az előkelő Láng-család egyik igen kedves, müvelt és rokonszenves tagja. Elődeiből volt már polgármester és plébános is, kik mind közszeretetben éltek, mint az ott élő édes atyja, ki örök kedélyével és vidorságával a székesfehérvári előkelő társadalomnak igen kedvelt és nagyrabecsült tagja. Láng Károly nem esett messze a fájától, köztiszteletben álló, derék szakember, mindnyájunk pártolására és becsülésére érdemes férfiu. Üdvözöljük!

Nyári-vendéglő átvétele. Budán, a fehérvári-uti vám mellett levő vendéglőt özvegy Doktor Lászlónétól Vass István fővárosi kartársunk vette meg s azt nagy beefktetéssel a fővárosi közönség egyik legkeresettebb kiránduló helyévé óhajtja tenni. Vass István eddig is igen előnyösen ismert vendéglőse volt a fővárosnak, reméljük, hogy a közönség uj üzletében is fokozott mérvben fogja őt támogatni.

Szálloda-átvétel. Egerben a »Széchényi« szállodát Marosi Zsiga, a budapesti »Meteor« szálloda tulajdonosa ismét saját kezelésébe vette át.

Wehrmann Béla vendéglője. Budán, a Lágymányosi-utcza és Bicskei-utcza sarkán van Wehrmann Béla vendéglője. E kényelmes helyiség egyike most a budaiak leglátogatottabb vendéglőjének. Wehrmann igen diszes éttermet épittetett, mely étkező vendégekkel állandóan telve van. Wehrmann Béla saját házában levő uj vendéglőjét most már nemcsak jó italaiért, hanem kitünő magyaros konyhájáért is nagyban felkarolta az előkelő közönség. Személyzete is dicséretet érdemel, előzékeny és pontos kiszolgálásukért.

Szakácsmüvészeti kiállitás. A »Vigadó« termeiben tartott országos szakácsmüvészeti kiállitás lapunk zártakor kezdődött, minélfogva részletes tudósitást erről a különben igen sikerült kiállitásról csak jövő számunkban közölhetünk.

Hymen. Stefánovszky Dezső veszprémi főpinczér eljegyezte Kecskés András ráczalmási vendéglős bájos, szép leányát, Juliska kisasszonyt.. — Rédei Vilmos székesfehérvári vendéglős eljegyezte Lachmann Róza kisasszonyt. — A tiszta szerelemből kötendő frigyeken Isten áldása legyen!

Csuti Gyula meghalt. A budapesti vendéglősök köréből alakult »Jóbarátok társaságá«-nak egyik lelkes vezető tagja, rövid szenvedés után mult hó 30-ikán jobblétre szenderült. Csuti Gyula igen buzgó tagja volt anyaipartársulatunknak is, melynek egyidőben választmányi tagja is volt. Halálát özvegyén kivül édes atyja, Csuti Mihály nyugalmazott ref. tanitó, testvéröccse, Csuti Zoltán fővárosi vendéglős és családja, valamint nagyszámu rokonság gyászolja. Temetése folyó hó 1-én délután 4 órakor nagy részvét mellett ment végbe a ref. egyház szertartása szerint. Ott voltak a »Jóbarátok« majdnem mindnyájan, élükön Mohos Ferencz elnökkel, ipartársulatunk pedig diszzászlójával testületileg vett részt a végtisztességtételen. Béke lengjen porai fölött!

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 Gellérthegy árnyékában, egyike a fővárosi nyári vendéglők legvonzóbb és legkellemesebbjének. 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.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

Közgyülés. A kőbányai vendéglősök és füszerkereskedők szikvizgyári r. t. mult hónap 27-ikén tartotta évi rendes közgyülését, melyen a beterjesztett évi jelentésből kitünt, hogy az 1912. évben szikvizből befolyt 42.000 korona bevételből maradt a társaságnak az összes kiadást leszámitva 17.000 korona tiszta nyeresége, mig 1913-ban néhány csekély koronával volt kevesebb a bevétel, mégis az ugyanazon kiadásokkal szemben 4000 korona veszteség mutatkozik. A közgyülésen Asvány Imre vendéglős kartársunk azt inditványozta, hogy addig, mig ifj. Roith György, a Szikvizgyár elnöke, a gyár egyik elbocsájtott alkalmazottja által emelt váddal szemben nem tisztázza magát, a közgyülés neki a felmentvényt ne adja meg. Erre a jelenvoltak többsége Brodesser János felügyelőbizottsági elnök kapacitálására és Roith György elnök ama kijelentésére, hogy a már közszájon levő vád ellenében sürgősen tisztázni fogja magát s az elbocsájtott alkalmazottat biróság elé állittatja, — a felmentvényt megadta. A kisebbségben maradt tagok pedig mozgalmat inditottak az évi mérlegnek a kerületi elöljáróság utján való felülvizsgálására, mivel abban egy, a Schitter Vincze igazgatósági tagtól kölcsön vett 7000 koronás tétel feltüntetve nincsen. A készülődő nagymosás elé sokan élénk érdeklődéssel tekintenek.

A szántói savanyuvizet, mely hazánk egyik legjobb ásványvize, ajánljuk t. olvasóink becses figyelmébe. Főraktára Péczely Antal ásványviznagykereskedőnél van, Budapest, II. Margitkörut 50—52.

Jubileum. Ujhegyi József, a Miskolcz mellett levő Pereczestelep község derék vendéglőse házasságának 30-ik, vendéglősségének pedig 25-ik évfordulóját ünnepelte meg folyó hó 1-én. Ujhelyi Józsefet ez alkalomból számosan üdvözölték s a miskolczi vendéglősök nagy számmal vettek részt a kettős jubileumon.

Vendéglő átvételi hirek. Szakcson (Tolna megye) a nagyvendéglőt Zrinyi Ferencz kartársunk vette át. — Tapolczán a »Balaton« szállodát Kovács Sándor vette át s azt ujonnan berendezte. — Beszterczén a »Magyar Király« szállodát Paulini Károly teljesen ujonan berendezte. — Valkányon a vasuti vendéglő bérletét Dévai Sándor volt csongrádi vendéglős nyerte el. — Miskolczon a »Kis pipa« vendéglőt id. Mayer József jóhirnevü vendéglős kartársunk ismét megnyitotta. — Magyarkanizsán a városi szállodát Schäffer Sándor volt szekszárdi kávés örök áron megvette. — Nagykikindán a vasuti vendéglő bérletét Zadravetz György volt valkányi pályaudvari vendéglős nyerte el. — Szegeden a Horváth-féle vendéglőt Katona Géza a szeged-rókusi vasuti vendéglő volt főpinczére megvette. — Pöstyénfürdőn a »Hársfa« szálloda éttermét és kávéházát Farkas Lipót vette meg. — Hőgyészen a sörház vendéglőt Diczi Sándor, a városi szállodát pedig Hopp Ferencz vették át. — Budán a Fő-utcza 61. számu házban Ligeti Imre régi kartársunk uj vendéglőt nyitott. — Székesfehérvárt a Belák Ignácz féle vendéglőt Schwalm Sándor vette át.

Halálozás. Kovács Kornél pozsonyi vödriczvölgyi vendéglős, mult hó 2-án agyszélhüdésben elhunyt. Kovács Kornél (eredeti családi nevén Koch Kornél) régebben a budapesti »Hungária«-szálloda egyik főpinczéri állását töltötte be, majd önállósitván magát, a Vadász-utcza és Széchenyitér sarkán levő vendéglőt vette át, később a vas-utczai »Mikádó-kert«-et birta, Majd a Kossuth Lajos-utczai »Magyar Világ«-kávéházat vette át, honnan Pozsonyba került, hol a vödriczvölgyi »Vaskutacska«-vendéglőt birta bérbe. — Asbóth János, a budapesti mileniumi versenypálya vendéglőse, jobblétre szenderült. — Lichtneckert András, a szabadkai »Arany Bárány«-szálloda tulajdonosa, életének 70-ik évében, mult hónap 26-ikán elhunyt. — Gulyás Géza budapesti vendéglős életének 68-ik évében elköltözött az élők sorából. Béke poraikra!

Csikós Ferencz vendéglője. Budapesten, a VII. ker., Nefelejts-utcza 6. számu házban levő vendéglőt Luft Lajostól Csikós Ferencz barátunk vette át, ki viszont a Gyulai Pál-utcza 3. szám alatt birt vendéglőjét Kecskeméthy József jóhirnevü vendéglős kartársunknak adta el. Csikós Ferencz a fővárosban igen nagy népszerüségnek örvend, jó borairól lett hiressé, ugyannyira, hogy vendéglőjét a legtávolabb lakó polgárok is állandóan felkeresték. Most ismét visszatért a keleti pályaudvar közelébe, hol évekkel ezelőtt egyike volt a legrokonszenvesebb vendéglősöknek. Csikós mindig jó bort mért s mint lelkiismeretes vendéglős a közönség bizalmára uj üzletében is bizton számithat.

Felszámoló részvénytársaság. A »Balatonföldvár fürdőgazdaság részvénytársaság« kétszázezer korona alaptőkével alakult, idei mérlege azonban már 176.546 korona veszteséget mutat ki. Különösen a hitelezők és a kétes követelések számláján szerepelnek nagy összegek, ugy hogy a részvénytársaság tovább müködése lehetetlennek bizonyult. A vállalat legközelebbi közgyülése ki is mondja a társaság felszámolását és a felszámolók megválasztása iránt intézkedni fog. A Balatonföldvári fürdő bérlősége ridegségéről és antiszemitáskodásáról volt eddigelé ismeretes. Nem csodáljuk tehát, ha a vállalat beadja a derekát.

Ifj. Leikám György vendéglője. Budán, a Battyányi-téri vásárcsarnok-épületben van ifj. Leikám György kitünő kartársunk vendéglője, mely arról nevezetes, hogy jó konyhája mellett a legjobb csongrádi borokat méri. Aki a jó bort szereti, az okvetlenül keresse fel Leikám kartársunk barátságos vendéglőjét.

Schmidt Konrád vendéglője. Az Aréna-ut 5. szám alatt van Schmidt Konrád barátunk jómenetü vendéglő-üzlete, melyet eddig Berta Gyula birt csapláros minőségben. Schmidt Konrád, ki iparunk ügyei iránt mindig meleg érdeklődéssel viseltetett, majdnem minden gyüléseinken és kongresszusainkon részt vett, üzletét ismét saját kezelésébe vette át. Vendéglője kényelmes és tiszta helyiségből áll, nyáron pedig szép utczai terrasszal van ellátva. Az ugynevezett »Chicagó«-ban egyik leglátogatottabb vendéglő.

Uj sörcsarnok Kecskeméten. Löwinger Soma Kecskeméten, a Rákóczi-ut 32. szám alatt diszesen berendezett uj bor- és sörcsarnokot nyitott.

Verebes János Pestszentlőrinczen. A székesfőváros egyik igen kedvelt vendéglőse Verebes János kartársunk Pestszentlőrinczen, a villanyos vasut végállomásánál levő jó forgalmu vendéglőt vette át. Verebes Jánosnak évekkel ezelőtt az Arany János-utczában, majd a Baross-utcza 6. szám alatt és a Scitovszky-téren voltak látogatott vendéglőhelyiségei, mindenhol jóhirnevet szerzett magának. Verebes kartársunk ma már négy vendéglőnek tulajdonosa, pestszentlőrinczi vendéglőjét, melyet személyesen vezet, olyan nivóra emelte, hogy a kiránduló közönség télen is tömegesen zarándokol hozzája. Most a tavasz beálltával melegen ajánljuk a kiránduló társaságok figyelmébe Verebes vendéglőjét, izletes konyhát és valódi tisztán kezelt italokat tart, ennélfogva megérdemli, hogy a fővárosi közönség minél gyakrabban keresse őt fel. A helyiérdekü villanyos Kispesten keresztül minduntalan közlekedik.

A Palugyay czég uj tagja. Miként a »B. L.« illetékes helyről értesül, a Palugyay J. és fiai czég beltagjai Palugyay József udvari tanácsos fiát, illetve ifj. Palugyay Ferencz öccsét, Palugyay Antalt czégüknek kötelékébe nyilvános társként felvették.

100 korona közvetitési dijat fizetek annak, aki 50 holdas szőlőm függő termésére 10.000 korona előleget közvetit, vagy ad. Cim a kiadóhivatalban.

Előre eladok 400 hecto idei eger-visontai **hegyvidéki** fehér hegyi **must** termést **32 K-val,** ha árát előlegezi 2500 kor. havi részletekben 6% kamttal. Czim a kiadóhivatalban.

1744/1914. sz.

Versenytárgyalási hirdetmény

Kiskőrös község által **ujonnan épitett**

nagyvendéglő és szálloda

a hozzátartozó melléképületekkel együtt **1914. julius 1-étől számitott 10 esetleg 12 évre**

bérbe fog adatni.

A vendéglő emeletes épület. A földszinten van egy **nagy étterem**, egy nagy **kávéház**, e mellett egy nagyobb szoba. Az étterem mellett van egy söntés. Ugy a kávéház, mint az étterem a szükséges mellékhelyiségekkel konyha élés kamra, el van látva s ugyanitt van két pinczérszoba is. A söntés alatt megfelelő nagyságu pincze van.

Az emeleten van **8 két ágyra és 9 egy ágyra szolgáló vendégszoba.** Ugyanitt a **vendéglős részére 3 szobából álló lakás is.**

A vendéglőhöz tartoznak a következő gazdasági épületek: Egy fedél alatt egy udvaros szoba, egy nagy mosó konyha és egy nagy kamra, mind a három helyiség alápincézve zöldség és egyéb élelmiszerek számára.

Külön épületben 12 lóra való istálló és egy nyitott szin.

A **vendéglő udvarát nyári mulatóhellyé fogjuk átalakitani** és rajta leszünk, hogy ugy a vendéglő, mint az egész község **mielőbb villany világitással legyen ellátva.**

Meg kell emlitenünk, mint a vendéglő prosperálására lényeges körülményt, hogy **Kiskőrös a Pest-zimonyi vasut mentén** Budapesttől mintegy 108, Szabadkától cirka 80 kilométer távolságra esik, szárnyvasuttal van összekötve Kalocsával s tervbe van véve a **Kecskeméttel és Bajával való vasuti összeköttetés is**, tehát igen kedvező fekvésü helység, lakosai száma 12000. Főszolgabirói hivatal, kir. járásbiróság, kir. adóhivatal, vasuti osztálymérnökség, kir. közjegyző székhelye s ezenkivül van csendőrség, pénzügyőrsége s jól felszerelt népiskoláin kivül van egy négy fiu és négy leány osztályból álló polgári iskolája is; továbbá azt, hogy az egyik intelligens olvasó kör 50 tagjával saját helyiségeit feladni s az uj vendéglőben megfelelő számu helyiségeket bérelni kiván.

Az árverés nyilvános szóbeli és zárt irásbeli. A zárt ajánlatok az **ajánlati végösszeg 5%-ának megfelelő készpénznek a község pénztárába leendő letétele mellett** folyó évi május 12-én délelőtti **8 órájáig** a község közigazgatási jegyzői irodájában nyujtandók be. Bánatpénzül óvadékképes értékpapirok is elfogadtatnak.

A megállapitott versenytárgyalási részletes feltételektől és szerződési tervezet feltételeitől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló letéti nyugta nélkül benyujtott ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Az ajánlatokban az ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy a megállapitott versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes feltételeket valamint a szerződési-tervezet feltételeit ismerik s azoknak magukat alávetik. (a részletes feltételek az érdeklődők részére a közigazgatási jegyzői irodában a hivatalos órák alatt rendelkezésre állanak).

A község képviselőtestülete fenn tartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül, tekintet nélkül a megajánlott végösszegre szabadon választhat, esetleg valamennyit is visszautasithatja.

A versenytárgyalás folyó évi **május hó 12-én délelőtt 9 órakor tartandó képviselőtestületi ülésben fog megejtetni.**

Kiskőrösön, 1914 évi március hó 22.

Turán István, biró. **Revalo Pál,** jegyző

Seprő eladás.

Egy waggonra való, körülbelül 70 hektónyi seprőm van eladó. Ára a kiskunfélegyházi vasuti állomásra szállitva **hektónkéot 13 kor.** Mintával szivesen szolgálok.

KNEFFEL BÉLA szállodás és bortermelő
Kiskunfélegyháza.

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & Cie

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapittatott 1884.

Magyar Általános Biztositó-Társaság Budapesten.

I. Tűz-, szállitmány-, jég- és betörés-biztositási üzlet.

KIADÁSOK. Ötvenhatodik évi zarszámla 1913 január 1-től december 31-ig. **BEVÉTELEK.**

KIADÁSOK.	kor.	f	kor.	f
I. Tűzbiztositás.				
Kifizetett károk és költségek 12.550,840·93				
lev. viszontbizt. károk és költs. 5.776,540·80	6774300	13		
Függőben maradt károk tartaléka	887661	—		
Szerzési költségek a viszontbiztositott rész utáni bevétel levonásával	1126170	44		
Jövedelmi adó és bélyegilletékek	391239	35		
Postabérek	164185	77		
A tűzbizt. üzletet terhelő igazg. költségek	1792558	08		
Behajthatlan követelések leirása	14157	02		
A következő évek készpénz-dijtartaléka a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	12188426	87	23338698	66
II. Szállitmánybiztositás.				
Kifizetett károk és költségek 934,090·98				
lev. viszontbizt. károk és költs. 850,350·78	83740	20		
Függőben maradt károk tartaléka	85783	84		
Szerzési és igazgatási költségek a viszontbiztositott rész utáni bevétel levonásával	24234	31		
A következő évek készpénz-dijtartaléka a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	100000	—	293768	35
III. Jégbiztositás.				
Kifizetett károk és költségek 2.622,463·63				
lev. viszontbizt. károk és költs. 1.561,481·85	1060981	78		
Függőben maradt károk tartaléka	24754	38		
Szerzési és igazgatási költségek a viszontbiztosit. rész utáni bevétel levonásával	343089	34		
Bélyegilletékek	56418	29		
Behajthatlan követelések leirása	16389	63		
A folyó évben lejárt több éves jégbiztositások esedékes tartaléka	75708	08		
A következő évek készpénz-dijtartaléka	702059	36	2369400	86
IV. Betörésbiztositás.				
Kifizetett károk és költségek 59,897·36				
lev. viszontbizt. károk és költs. 26,624·87	33272	49		
Függőben maradt károk tartaléka	15551	63		
Szerzési és igazgatási költségek a viszontbiztositott rész utáni bevétel levonásával	93425	91		
A következő évek készpénz-dijtartaléka a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	460000	—	602250	03
1913. évi nyereség			3703515	05
			30307622	95

BEVÉTELEK.	kor.	f	kor.	f
I. Tűzbiztositás.				
Az 1912. évről áthozott készpénz-dijtartalék a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	12116540	77		
Tűzbiztositások után bevett dijak és illetékek 24 277,169·45				
lev.: törl. dijak 3.265,769·20				
levonva: viszontbiztositási dijak 8.822,973·38	12.088,742·58	12188426	87	
Az 1912. évben függőben maradt károk tartal.		711868	95	25016836 59
II. Szállitmánybiztositás.				
Az 1912. évről áthozott készpénz-dijtartalék a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül		100000	—	
Szállitmánybiztositások után bevett dijak és illetékek	745,153·91			
lev.: törl. dijak	35,509·73			
levonva: viszontbiztositási dijak	602,817·81	638,327·54	106826	37
Az 1912. évben függőben maradt károk tartal.		81719	38	288545 75
III. Jégbiztositás.				
Az 1912. évről áthozott készp.-dijtartalék		667649	33	
Jégbiztositások után bevett készpénzdijak és illetékek	4.515,882·41			
lev.: törl. dijak	482,100·22			
levonva: viszontbiztositási dijak	2.270,357·54	2.752,457·76	1763424	65
Az 1912. évben függőben maradt károk tartal.		26419	64	2457493 62
IV. Betörésbiztositás.				
Az 1912. évről áthozott készpénz-dijtartalék a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül		440000	—	
Betörésbiztositások után bevett dijak és illetékek	559,565·38			
lev.: törl. dijak	96,878·36			
levonva: viszontbiztositási dijak	233,065·61	329,943·97	229621	41
Az 1912. évben függőben maradt károk tartal.		8979	81	678601 22
V. Egyéb bevételek.				
Szelvény-, takarékp.-, váltó- és egyéb kamatok, valamint árfolyamnyereség idegen pénznemek után		1742523	86	
Társasági házak tiszta jövedelme		123621	91	1866145 77
		30307622	95	30307622 95

VAGYON. Mérlegszámla 1913 december 31-én. **TEHER.**

VAGYON.	kor.	f
Központi pénzkészlet	184378	07
Értékpapirok és pénzintézeteknél elhelyezett tőkék:		
külön kimutatás szerint	33255578	36
Tisztviselők és szolgák nyugdijalapjának értékei:		
2.610,000 korona Kisbirtokosok országos földhitelint. 5%-os zálogl. à 98·— = 2.557,800·—		
45 drb Pesti hazai első takarékp. részv. à 17,000·— = 765,000·—		
Átmeneti kamatok	3380550	—
«Ormódi Ormody Amélie alapitv.» értékei:		
50,600 korona Kisbirtokosok orsz. földhitelint. 4½%-os záloglevél à 92·— = 46,552·—		
Átmeneti kamatok	46931	50
Első magyar általános bizt. társaság «Tüzoltók segélyalapja» értékei, letétben a m. kir. állampénztárban	65760	21
Átmeneti kamatok	455483	96
Leszámitolt váltók	1074714	28
Társasági házak	1354752	17
Különféle adósok		
a) Pénzkészlet és maradványok a képviselőségeknél	3437136	02
b) Maradványok idegen biztositó intézeteknél	1044619	01
	47299903	58

TEHER.	kor.	f	kor.	f
Részvényalaptőke: teljesen befizetett 3000 egész részvény à 2000 korona és teljesen befizetett 2000 fél részvény à 1000			8000000	—
Nyereménytartalék			8000000	—
Külön tartalék *			3699070	54
Jégbiztositási külön tartalék			2000000	—
Készpénzdijtartalék a viszontbiztositott rész levonásával és minden megterhelés nélkül:				
a) tűzbiztositások után	12.188,426·87			
b) szállitmánybiztositások után	100,000·—			
c) jégbiztositások után	792,059·36			
d) betörésbiztositások után	460,000·—		13540486	23
Függő károk tartaléka:				
a) tűzbiztositások után	887,661·—			
b) szállitmánybiztositások után	85,783·84			
c) jégbiztositások után	24,754·38			
d) betörésbiztositások után	15,551·63		1013750	85
Különféle hitelezők			1003652	44
Előbbi évekről eddig fel nem vett osztalékok			17225	—
Tisztviselők és szolgák nyugdijalapja**			3385277	40
Különféle alapok:				
a) Első magyar által. biztos.-társ. «Félszázados alap»	500,000·—			
b) Első m. ált. bizt.-társ. «Lévay-alap»	200,000·—			
c) Első m. ált. bizt.-társ. «Ezredéves alapitv.»	100,000·—			
d) Ormody Vilmos-alap	100,000·—			
e) Ormódi Ormody Amélie alapitványa	51,122·50			
f) Első magyar általános biztositó társaság «Tüzoltók segélyalapja	65,760·21		1016882	71
Életbiztositási osztály folyószámlán			2010043	36
1913. évi nyereség			3703515	05
			47299903	58

* Az idei hozzájárulásokkal 4.520,801 kor. 05 fillérre emelkedik.
** A mathematikai mérlegben szereplő külön alappal, valamint az idei hozzájárulással 4.372,213 kor. 05 fillérre emelkedik.

II. Életbiztositási üzlet.

Értékpapirok és pénzintézeteknél elhelyezett tőkék:

	kor.	f
Az elemi ágazatok mérlege szerint 33.255,578 kor. 36 f.		
Az életbiztositási ágazat mérlege szerint 143.366.497 « 57 «	176622075	93
a) **Értékpapirok:**		
11.783,000 K Magy. földhitelintéz. 3½%-os záloglevél à 77·	9072910	—
17.529,200 « « « 4% « « 84·—	14724528	—
1.000,000 « « « 4½%-os « « 92·25	922500	—
13.679,800 « « földh.-int. talajjav. 4%-os « « záloglevél 84·—	11491032	—
1.720,000 « Kisbirtok. orsz. földhitelint. 4%-os zálogl. « 86·—	1479200	—
14.924,400 « « « « 4½%-os « « 92·—	13730448	—
5.010,000 « « « « 5%-os « « 98·—	4909800	—
10.068,600 « Pesti hazai első takarékp. 4%-os « « 84·—	8457624	—
9.355,000 « « « « « 4½%-os zálogl. « 95·—	8887250	—
10.695,400 « Pesti magy. keresked. bank 4%-os zálogl. « 85·—	9091090	—
3.770,000 « « « « « 4½%-os zálogl. « 95·—	3581500	—
882,000 « Pesti m. keresk. b. 4½%-os községi kötv. « 94·—	829080	—
4.974,900 « Magyar jelzálog hitelb. 4%-os záloglevél « 85·—	4228665	—
100,000 « « « « 4%-os « frtban « 84·—	84000	—
8.027,000 « « « « 4½%-os « « 95·—	7625650	—
330,000 « « « « 4½%-os « frtban « 95·—	313500	—
985,000 « « « « 4½%-os « k. kötv. « 95·50	940675	—
7.339,800 « Magy. orsz. közp. takarékp. 4%-os zálogl. « 85·—	6238830	—
3.173,000 « « « « « 4½%-os « « 95·—	3014350	—
4.486,400 « Egyes. bpesti főv. takarékp. 4%-os zálogl. « 85·—	3813440	—
4.212,000 « « « « « 4½%-os « « 95·—	4001400	—
3.861,000 « Magy. leszám.- és pénzv.-b. 4%-os zálogl. « 86·50	3339765	—
1.000,000 « « « « « 4½%-os « « 95·—	950000	—
Budapest, 1913 dec. hó 31-én. Átvitel	121727237	—

	kor.	f
Áthozat	121727237	—
2.000,000 K Osztrák-magyar bank 4%-os záloglevél à 89·75	1795000	—
999,840 « 4½%-os magyar járadék « 90·—	899856	—
304,000 « 4%-os magyar koronajáradék « 82·50	250800	—
1.090,000 « Magy. agrár- és járadékb. 4½%-os zálogl. « 93·—	1013700	—
962,000 « Temesv. első takar.-pénzt. 4½%-os zálogl. « 95·60	919672	—
585,000 « Belvárosi takarékp. 4½%-os záloglevél « 95·—	555750	—
450,000 « Aradi polg. takarékpénztár 5%-os zálogl. « 87·—	391500	—
250,000 « Bpesti tak. s orsz. z.kölcs. r.-t. 4½% zálogl. « 97·—	242500	—
247,000 « Pozsony városi 4%-os kötvény « 91·—	224770	—
150,000 « Országos közp. hitelszöv. 4½%-os kötvény « 97·—	145500	—
150,000 « Horvát orsz. bank 4½%-os záloglevél « 96·50	144750	—
90,000 « Horvát első takarékp. 4½%-os záloglevél « 95·50	85950	—
7.752,800 « Trieszt-parenzói h.é. v. 4%-os elsőbbs. kötv. « 99·90	7745047	20
3.056,200 « Osztrák 4%-os koronajáradék « 82·60	2524421	20
« « áll 4·36%-os folyószám'akölcsön	1998144	72
1.410,000 « «Rudolfsbahn» államadósság 4%-os kötv. « 83·80	1181580	—
1.000,000 « Ob.öst. L.-Comm.Creditanst. 4½%-os z.lev. « 96·—	960000	—
998,000 « WienerVerk.-Anlagen-Anleihe 4%-os kötv. « 82·65	824847	—
440,000 « Egyesitett államadósság 4²/₁₀%-os ezüstjár. « 87·—	382800	—
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	—
251 « Bécsi biztositó társasági részvény « 470·—	117970	—
20 « Osztrák-magyar bank részvény « 1873·—	37460	—
Beszterceb.—brezovai és piski—vhunyadi v. kötv.	613756	50
Különféle értékpapirok	32800	—
b) **Pénzintézeteknél elhelyezett tőkék:**	14903099	62
Folyószámlára és takarékbetétként 8.906,406 kor. 36 f.		
Fedezet mellett 18.634,677 « 95 «	27541084	31
Összesen	176622075	93

Frank Henrik,
a központi könyvezés főnöke.

Az igazgatóság:

Balaban Adolf, Hajós József, báró Harkányi Frigyes, Ormody Vilmos, Gróf Zichy János. 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, 1914 március hó 4-én.

A felugyelő bizottság: **Berzeviczy Albert, Burchard-Bélaváry Konrád, Németh Titusz, báró Radvánszky Géza, báró Uechtritz Zsigmond.**

II. Életbiztositási üzlet.

KIADÁSOK. Ötvenegyedik évi zárszámla 1913 jan. 1-től dec. 31-ig. **BEVÉTELEK.**

KIADÁSOK.	kor.	f	kor.	f
Visszaváltott kötvényekért			4630946	25
Halálesetek után kifiz. káröszség			5689167	76
Lejárt kiházasitási tőkékért			5547378	79
Kiházasitási bizt.-nál haláleset következtében dijvisszatérités			98313	82
Függ. levő károk és dijvisszat. tart.	692755	04		
Függőben levő kiházas. tőkék tart.	528832	25	1221587	29
Évjáradékokért			556768	51
Bélyegekért			508644	60
Irodai bér, postadijak, nyomtatványok, uti- és egyéb költségek			1650799	99
Tiszti fizetések			333100	96
Adóért			56582	41
Orvosi dijakért			186422	18
Szerzési és dijbehajtási költségek			1835344	59
Behajthatlan tartozások leirása			52008	63
Kisorsolt biztositások tartaléka			4000	—
Dijtartalék ez év végén			170890563	83
1913. évi nyereség			1992112	50
			195254737	11

BEVÉTELEK.	kor.	f	kor.	f
A mult évből áthozott dijtartalék			161928309	68
Befolyt dijak: ez évben kiállitott kötvények után	2281836	30		
az előbbi években kiállitott kötvények után	24920877	03		
a biztos. tőke emelésére forditott nyeremények	124993	75		
Illetékek	510188	85		
	27837896	83		
Levonva: törölt kötvények és dijnygt. 2.419,072·07				
viszontbiztositási dijak 1.056,980·13	3476052	20	24361844	63
Kamatjövedelem			7786286	62
Mult évi függőben volt károk és dijvisszatérítések tartaléka	756082	60		
Mult évi függőben volt kiházasitási tőkék tartaléka	422213	58	1178296	18
			195254737	11

VAGYON. Mérlegszámla 1913 december 31-én. **TEHER.**

VAGYON.	kor.	f
Értékpapirok és pénzintézeteknél elhelyezett tőkék külön kimutatás szerint	143366497	57
Tulélési csoportok értékpapirjai:		
80,800 K n.é. m.k. 4%-os k.jár. 82·50	66,660·—	
11600 K n.é. M. földh. int. 4% korona záloglevél 88·—	9,744·—	
Átmeneti kamatok	269·34	
	76673	34
Átmeneti kamatok	1201771	59
Jelzálog-kölcsönök	463800	—
Kötvény-kölcsönök	23753984	—
A központ tartozása folyószámlán	2010043	36
Vezér- és főügynökségek és mások tartozásai	5572994	93
	176445764	79

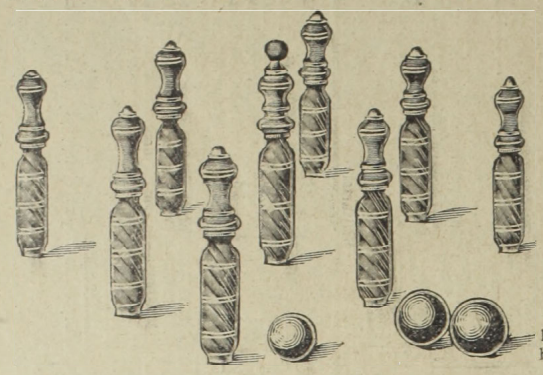
TEHER.	kor.	f	kor.	f
Dijtartalék 176.754,878·70				
levonva a viszont. dijtart. 5.864,314·87			170890563	83
Biztossági alap			1244680	34
Kiházasitási tőkék nyeremények			809828	41
Függőben levő károk és dijvisszatérit. tart.			692755	04
Függőben levő kiházasitási tőkék tartaléka			528832	25
Tulélési csoportok számlája			76690	03
Előre fizetett dijak			45291	54
Fel nem vett nyeremények 1912. évről			70	96
Kisorsolt biztositások tartaléka			4000	—
Viszontbizt. intézetek és mások követelései			160939	89
1913. évi nyereség			1992112	50
			176445764	79

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTARA
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	1.80	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 alá való fa, ababuk rakhelyezésére **K 5—**

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállítható, **egy** készlet 9 drb bab, 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**

Dugas-s kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősíthető **Korona 5.—**

Amerikai ikerfagylaltgép, egyszere kétféle fagylalt készítéshez 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6-literes 36.— korona.

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vízleeresztő 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**

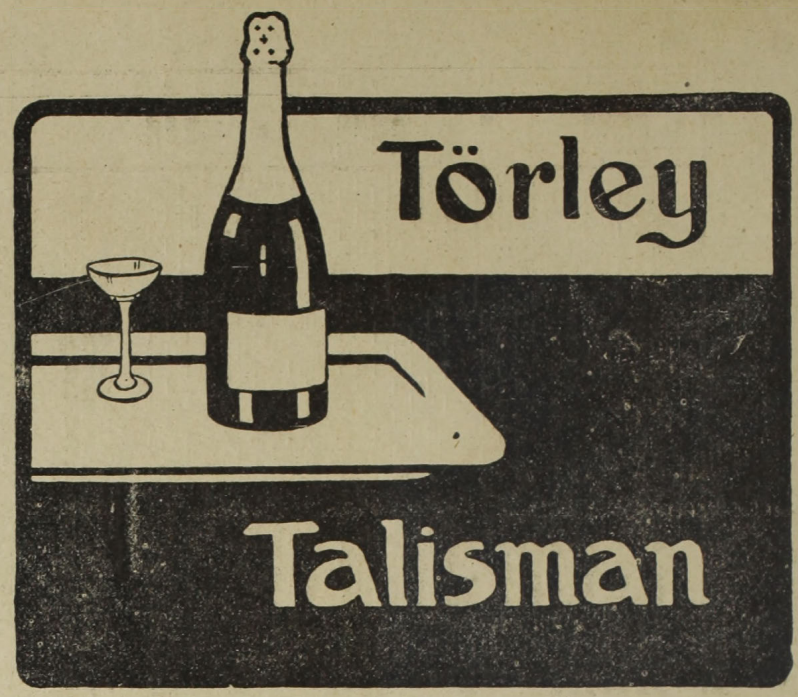
Szódavíz készítő gép, valódi francia **D Fèvre** féle, legjobb gyártmány, 1 szám 0.60 liter 20 kor., 2. szám 1.20 liter 24 kor., 3 szám 1.80 liter 28 kor., 4 szám 2.40 liter 32 kor., 5 szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter 48 kor. — **Sörmelegitő 2 kor.**

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. .30	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.



ELADÓ HEGYI BOR

50	hekto	fehér hegyi bor	1912.	évi	termés
40	„	siller	„	„	„
50	„	fehér	1913	„	„
40	„	siller	1913	„	„

CZEKKEL JÁNOS bortermelőnél EGERBEN.

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.

BOR 2600 hekto

zöldfehér eladó, helybeni vasuti állomáshoz szállitva, tisztán fejtve, faj szerint: **1390 hektoliter Rizling, 740 hekto Kövidinka, 470 hekto Magyarka,** 10.30 százalék szesztartalommal.

Hektonként ára 43 korona. kisebb tételekben is eladó. :: Tulajdonos

ifju Kiss Gyula szőlőbirtokos

:-: **Izsák** (Pestmegye)

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői

KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

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

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Szálloda eladó

Facsádon, (Krassó Szörény-m.)

egy nagyon jó menetelü, a legjobb helyen fekvő

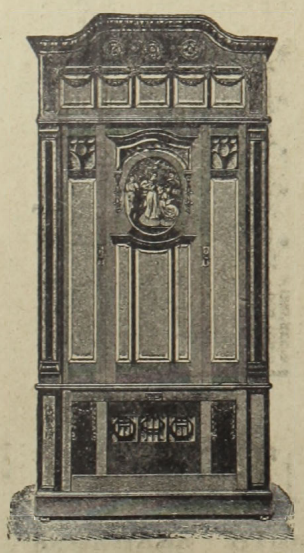
kávéház, étterem, tánczteremmel,

továbbá téli- és nyári tekepálya, fedett szaletlivel, két nagy borpincze, egy amerikai sörpince, külön lakóházzal ellátott

teljesen berendezett szálloda

családi okok miatt jutányosan **eladó.**

Bővebbet: **Temesvárott, a Vendéglős és Kávésipartársulat irodájában.**



MARTIN J. T. BUDAPEST

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója a LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET LEIPZIG

Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

Nagy szálloda felvidéken.

Konkurrenczia nélküli üzlet, modern tágas helyiségekkel, szinház és kerttel, fundus instructus szabadkézből eladó. Bővebbet:

HOLZMANN MÓR tulajdonosnál

KÖRMÖCZBÁNYA.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

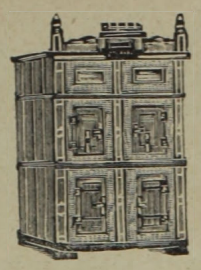
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



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)

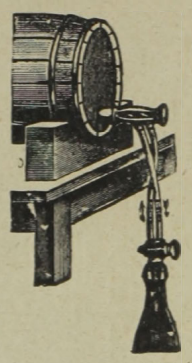


MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. sz.

50 szazalék 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. Rendelésre költségelőirányzati, rajzokat küldök.



Igaz feltűnést

kelt az uj szak-amerikai

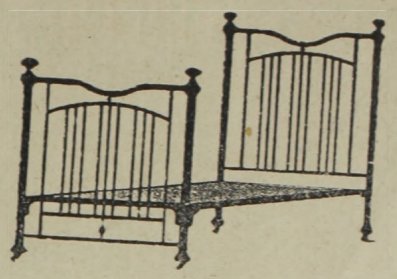
palacksör-töltő

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.



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.

Boreladás.

Sajáttermésü, mintegy 200 hektoliter **fehér** fajbor és 100 hekto kitünő **schiller** bor mérsékelt áron eladó. Venni szándékozó vendéglős urak bizalommal forduljanak hozzám. Adok hordó számra is.

RENCZES JÁNOS földbirtokos

HARCZ, u. p. Sióagárd (Tolnamegye)

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.



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia módszerint készitve

Pinczészet: Regede.

Enying nagyközség Előljáróságától.

599
1914

Bérbeadási hirdetmény.

Enying község előljárósága közzéteszi, hogy a község tulajdonát képező

nagyvendéglő épületet

mellékhelyiségeivel együtt **1915. év január hó 1-től kezdődőleg 6 (hat) évi időtartamra** Enyingen a községházán tartandó **nyilvános árverésen 1914. év május hó 5-én d. e. 11 órakor**

bérbe fogja adni.

Az árverési feltételek **Enyingen**, (Veszprém megye) **a jegyzői irodában** a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Enying, 1914. március hó 10.

Tóth Jenő s. k. jegyző — P. H. — **Szánthó Péter** s. k. biró



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

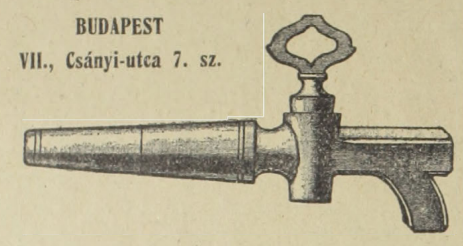
A nyugat-magyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

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.

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.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrenygyár.

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

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.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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.

Torma.

Nürnbergi édes nemes hosszu és vastag gyökerekben métermázsánként 25 K. 50 kg. 14 K. 25 kg. 8 K zsákjaimban. Alsó-Mistye vasuti állomásra szállitva.

Kemény Miklós Regete-Ruszka

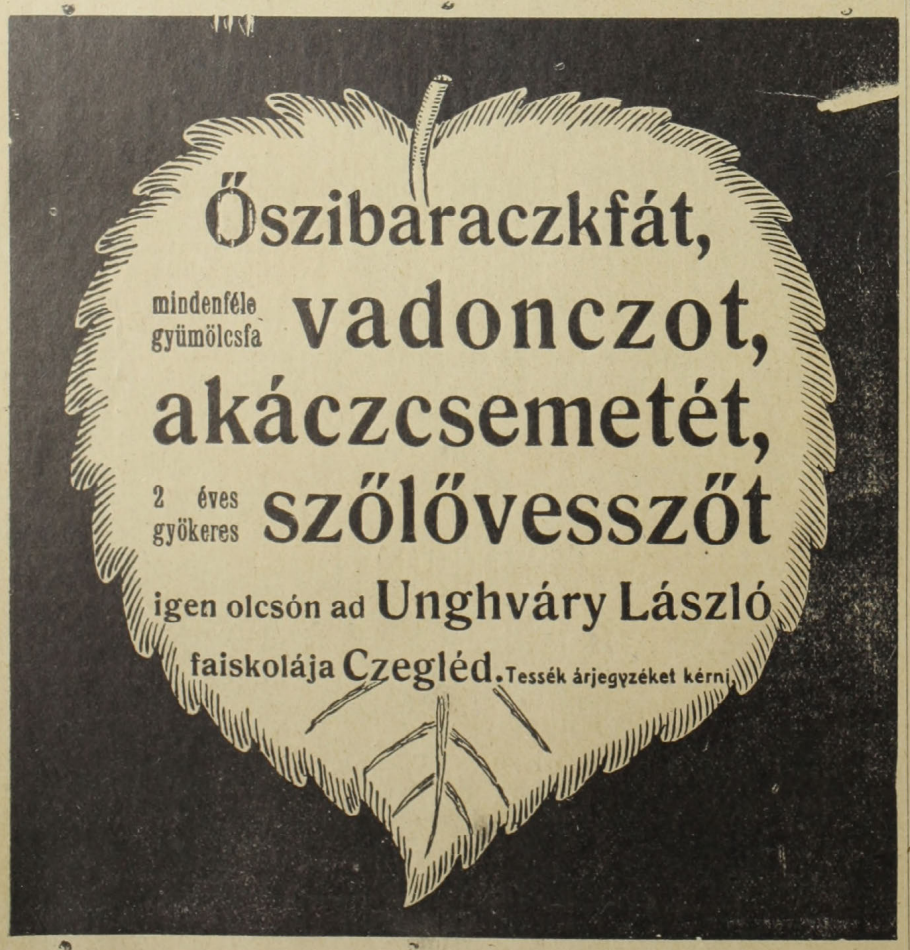
Prófétához cimzet „Sörcsarnok és étterem“ bérbe vagy kezelésbe azonnal kiadó ∴

Bővebb felvilágositást ad

SZUVAJDZSITS OBRÁD tulajdonos **Szabadka.**

Bor 160 hektoliter rizling fehér lehuzott borom van **eladó.** Vasutra szállitva 42 korona hektója.

Mátray Lajos Kunszentmárton.



Bérbeadó nagyvendéglő.

Az „Első Vágselyei Takarékpénztár“ a tulajdonát képező s a főtér legforgalmasabb helyén fekvő **nagyvendéglő épületét** a hozzátartozó mellékhelyiségekkel és vendégszobákkal együtt **1914. évi május 1-től** számitandó **hat évre bérbeadásra** hirdeti. Ajánlatok f. évi **április 20-ig** a fenti takarékpénztárhoz **Vágsellyére** küldendők be, a hol a bérletre vonatkozó közelebbi felvilágositás nyerhető.

Beszterczebányán

a „Kereskedők és Iparosok Egyesületé“-ben

a kávéházi és vendéglőszerü

üzemmel kapcsolatosan az egyesületi szolgai teendők ellátására folyó évi **május 1-iki belépéssel**

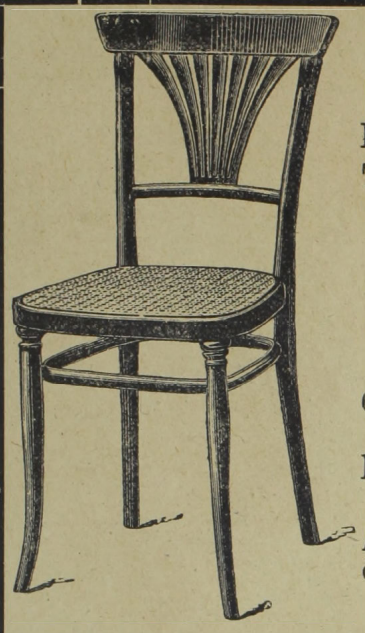
gondnok kerestetik.

A feltételek nevezett egyesületnél magtudhatók, ahova az ajánlatok intézendők.

Kereskedők és Iparosok Egyesülete

Beszterczebánya.

„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.



„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.

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.

HIRDETMÉNY.

A Magyarországi Épitőmunkások Országos Szövetségének központi vezetősége a szövetség székházában az **Aréna-uti** (Városligettel szemben) és **Dembinszki-utczára nyiló**

SAROK VENDÉGLŐHELYISÉG

bérletére ezennel

NYILVÁNOS PÁLYÁZATOT

hirdet.

A vendéglőhelységhez tartozik a székház Aréna-uti oldalán 50 méter hosszu és 3 m. széles terrasz, vizvezetőponyvákkal ellátva.

A vendéglő helyiségei, melyek a bérlet tárgyát teszik: a **nagy étterem,** söntést magában foglaló **előterem, teljes inventárral,** ezen helysegek alatt lévő **pinczék, konyha** és annak **mellékhelyiségei.**

A **bérlő vendégiös lakása a bérlethez nem tartozik,** bérbeadó szövetség azonban lehetővé teszi, hogy a házban lévő lakások egyikét a vendéglős óhaja szerinti nagyságban a lakbérleti szabályzat figyelembe vételével **külön fizetendő bér ellenében megkapja.**

A bérlő vendéglős a szövetség **székházának termeiben megtartandó táncz- és egyébb ünnepélyek** alkalmával a vendégeket étellel és itallal a **vendéglő rendes napi árain** kiszolgálni köteles.

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 szándékozók felhivatnak, hogy **irásban megteendő ajánlataikat f. évi április hó 10-ig a szövetség gondnoki hivatalához** (VII., Aréna-ut 68. szám) nyujtsák be.

A szövetség központi vezetősége minden ajánlattevővel szemben fentartja magának a szabad tárgyalás s választás jogát.

A bérelni szándékozók részletes felvilágositást kaphatnak **Handler József** házgondnoknál a helyszinen. Telefon: József 10—71.

Szakolcza szab. kir. rt. város polgármestere.

26 kgy 414/1913.

Hirdetmény.

Szakolcza szab. kir. rt. város a tulajdonát képező, a **város főterén levő** vizvezeték, Syrius gázvilágitással és lámpákkal modernül berendezett **kávéházat, étermet, nagy tánczteremet** stb. magába foglaló

nagyvendéglőt és szállodát

és tartozmányait, valamint azzal együtt a városligetben levő korcsma helyiségeit nyilvános árverés utján **1914. évi április hó 23-án** délelőtt 9 órakor a polgármesteri hivatalban tartandó

nyilvános árverésen

1914. évi október hó 1-től számitott 6 (hat) évre bérbeadja.

A kávéház, korcsmahelyiség, az összes vendégszobák, az emeleti étterem s a nagy tánczterem a város tulajdonát képező butorokkal, a pincze és korcsmahelyiség első minőségü sörkészülékkel teljesen be van rendezve.

Kikiáltási ár a **nagyvendéglőre 1600 korona, a ligeti helyiségre 120 korona,** ezen összegek 10%-a az árverés megkezdése előtt bánatpénzül készpénzben vagy óvadékképes értékpapirban leteendő.

Az árverés kezdetéig irásbeli zárt ajánlatok is benyujthatók.

A bérlő egy évi bérösszeget köteles bérleti biztositékul a pénztárba befizetni.

A képviselőtestület fentartja magának azt a jogot, hogy a pályázók közül szabadon választhasson.

Részletes feltételek a polgármesteri hivatalból szerezhetők be.

Szakolczán, 1914. márczius hó 18-án.

Czobori
polgármester.

Jégszekrények
sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők 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! Cégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József**

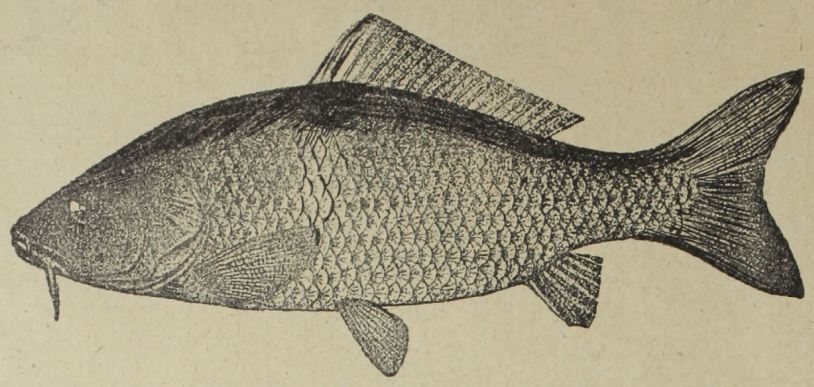
Csődtömegeladási hirdetmény.

vb. ifj. **Weichinger** Károly kávéháztulajdonos csődtömegéhez leltározott **Debreczenben** Piacz-utcza 53—55 sz., továbbá a **Széchenyi-kert 9. szám alatti épületek pinczéjében elhelyezett** különböző minőségü **borok és más italnemüek 1914. évi április hó 3-ik napjának déli 12 óráig** hozzám benyujtható ajánlatok által tartandó zárt ajánlati versenytárgyalás utján el fognak adatni.

Feltételek irodámban, az árverésre kitett tárgyak a helyszinen közbejötömmel megtekinthetők.

Dr. Gergely Jenő ügyvéd,
csődtömeggondnok
Debreczen, Piacz-utcza 70 sz.

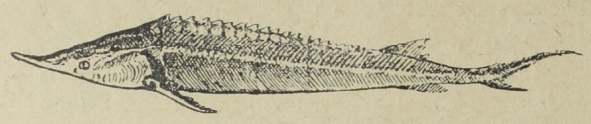
Vendéglősök figyelmébe!



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.

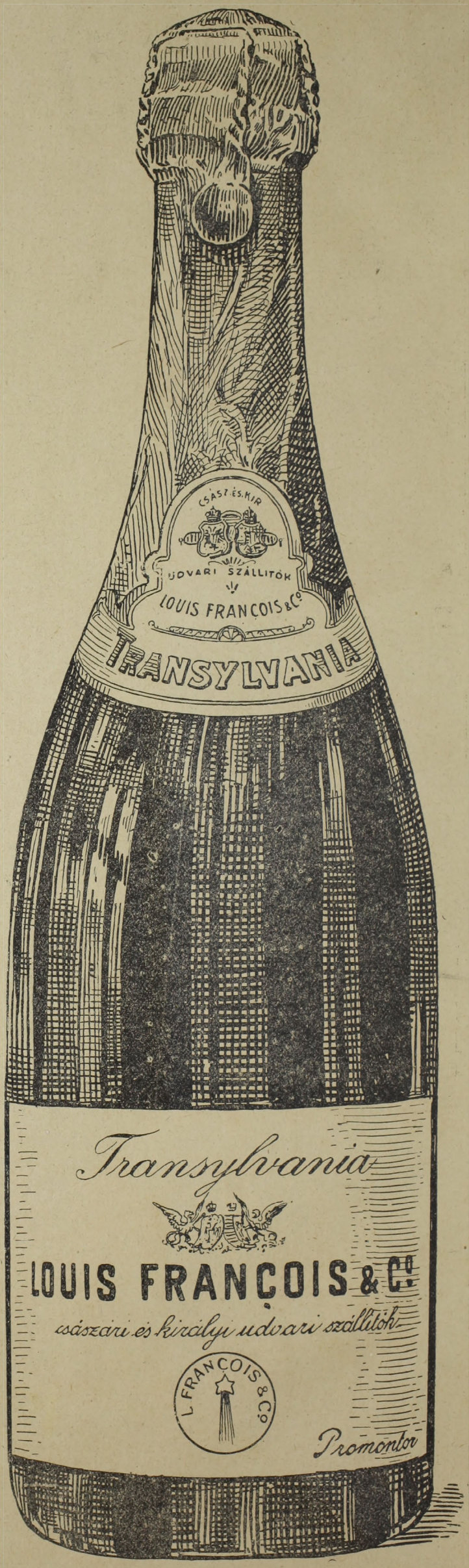
Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ 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.

XXX-ik évfolyam. 8. szám. Budapest, 1914. 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.

Meghivó.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata **1914. évi április hó 21-én, kedden délután 4 órakor tartja**

XL. 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-utcza 6. szám** alatt levő II-ik számu kapu vezet.

A közgyülés napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1913. évi zárószámadás. Az 1914. évi költségvetés. 5. A felmentésre vonatkozó határozat. 6. 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 bejelenttettek.*

Az ipartársulat közgyülésével kapcsolatban, az alapszabályok 12. §-a értelmében **a temetkezési egyesület XXXI. évi rendes közgyülése is meg fog tartatni**, melyre az egyesület t. tagjait tisztelettel meghivjuk.

A temetkezési egyesület közgyülésének napirendje: 1. Az évi jeleutés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1913. évi zárószámadás. 4. A felmentésre vonatkozó határozat. 5. Inditványok.

Budapesten, 1914. évi április hó 3-án tartott választmányi ülés határozatából

Glück Frigyes, elnök.

Hirdetmény.

A „Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesülete“ igazgatósága ezennel közhirré teszi, hogy feljogositotta az Egyesület tisztviselőjét, **Simon Dezső** urat, hogy az Egyesület részére az alapszabályok értelmében **rendes tagokat gyüjthessen.**

Hivatkozva Egyesületünk nemes czéljaira és jótékony működésére és azon körülményre, hogy az Egyesületünkbe való belépés által csekély áldozattal **biztos megélhetést szerezzenek maguknak a bizonytalan jövőre,** — felkérjük kartársainkat, Egyesületünk tisztelt tagjait, barátait és jóakaróit, hogy taggyüjtőinket működésében támogatni sziveskedjenek.

Budapesten, 1914. április hó.

BOKROS KÁROLY elnök.

A kártyaadó.

Elpusztithatlan szenvedélye az emberiségnek a játékösztön, a csalfa szerencsének hajszolása, mely talán együtt született az emberiséggel s csak az utolsó emberrel tünik el véglegesen.

Már a Krisztus ruhájára koczkát vetettek a poroszlók. De még ősibb időkből is van tudomásunk arról, hogy áldoztak az emberek a szerencsének.

Az a klasszikus história, hogy Romulus és Rémus között az istenek sasok képében döntötték el, hogy kinek a nevét viselje a mai Róma, lényegében csak éppen ugy szerencsejáték volt, mint annak a két angolnak groteszk tétje, kik a fogadás megnyerését attól tették függővé, hogy kire száll először a légy.

A mi őseink Ázsiában nyilat húztak, de a legősibb korokra visszamutató népmesék is azt árulják el, hogy a szerencsejáték ép oly régi, mint a társadalom.

Érdekes volna megirni a szerencsejáték történetét, az őserdők még állati bélyegeket viselő emberének első, talán magdobásától, a párisi, illattal terhelt női szalonok bizalmas makaózásáig vagy Montekarlóig. A kulturtörténelemnek egy fontos alkotórésze volna ez a tanulmány.

A szerencsejáték együtt haladt a korral. Ennek a dokumentálására elég a villamosság hajtotta roulettre gondolni, figyelembe sem véve a 32 és 52 lapu kártyák ezerfelé differenciálódott játszmáit, továbbá a dominót, tivolit és a lóversenyt.

Komoly megfontolás után is azt mondhatjuk, hogy a szerencsejáték örökölt s mindinkább erősödő ösztöne az embernek, ami utóvégre nem is erkölcstelen — mert természetes — ha morális korlátok között marad.

A gyermekek gombozását, golyózását nem tartjuk bünnek, pedig ez is a játékösztön levezetése, mely ösztönnek további elfajulását családok tragédiája s fegyverdörrenés zárja le.

A magasabb körökben comme ill faut a kártyatudomány, sőt nyárspolgárias kis városok is megkövetelik a mindennapi alsóst.

Ha már ennyire vérünkbe van a szerencsejáték — hiszen még a legátszellemültebb ideálista s a legszolidabb családapa sem irtózna attól, hogy valami árva sorsjegygyel megütné a főnyereményt — s mivel erkölcsi és szociális szempontból számolni kell ezzel az ösztönös érzéssel, a tragédiákat szülő szenvedélyt korlátozni kell.

Ma ugy állunk, hogy aki kaszinótag, de bárki is szabadon kielégitheti játékösztöneit. Két ember kell hozzá és egy pakli kártye s kész az út esetleg a becsületvasztésig s a golyóig.

Rengeteg tehetség és idő fullad bele a délutáni megszokott pártikba, minek ugy az egyes, mint az egész társadalom kárát vallja.

Egy szellemes francia ujságiró vetette fel Párisban azt a talpraesett ötletet, hogy ha már a kártyázást és az ebből származó nemzetgazdasági károkat megszüntetni nem lehet, valami hasznot, pótlásul az elvesztegetett időért meritsen az állam a kártyázókból s vessen ki fejadót a kártyásokra.

Az ötlet rendkivül megszivlelni



Bejegyzett védjegy.

MEGKEZDŐDÖTT
Szt. Franciskus sörnek
Franziskaner Leistbräu részvénytársaság müncheni legtökéletesebb izü **idénysörének** a kimérése és palackozása. Tart április közepéig .·.
Kapható a magyarországi főelárusitónál: **SCHÄTZ JÓZSEF** sörnagykereskedőnél BUDAPEST, VIII. PRÄTER-U. 47
ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek. -- TELEFON: „József 2—30.

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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket. TELÉFON 29—60.

való s jogos. Ha az állam megadóztat mindenféle luxust, kezdve az automobiltól a kutyáig, a vadászástól a halászásig, minden lelkiismeretfurdalás nélkül megadóztathatja a legnagyobb luxust, a kártyázást.

Ez az adó beláthatatlan következményeket von maga után. Egy részről milliókkal segiti ki az államháztartást, másrészről társadalmi eredményeket ér el.

A kártyaadó törvénybeigtatása után ugy lehetne jogokat szerezni a kártyázáshoz. mint a vadászáshoz, kártyázási igazolványnyal, minek kiváltása 50—100 vagy még több K-ba kerülne, játéktemperamentum szerint. Hogy ez mennyi pénzt jelentene a városoknak, tekintve az elpusztithatatlan szenvedélyt, ez első pillanatban fel sem lehetne számitani. De ha nem váltaná is ki senki a bilétát, az is pénzzel mérhető erkölcsi haszon lenne.

Aki engedély nélkül kártyázna, kihágást követne el, mit pénzbirsággal lehetne megtorolni.

A kártyázási engedélyt kiváltók névsora, mint rátáblázás nehezedne a házasulandó ifjak erkölcsére s az álmodott jó pártik reményében az aranyifjuság huzódozna a névsorban szerepléstől, mert a lányos mamák bizonyosan a községházánál tennének elsősorban jövendő vejeikről terepszemlét.

Kisebb jövedelmü családapáknak nem is adhatná meg az állam az engedélyt s igy a sok, most elkártyázott konyhapénzek s egyéb szükséges összegek oda jutnának a kis háztartásokban, ahol az legjobban szükséges.

Morális oldaláról a kártyaadó hatásosabb volna minden erkölcsi intelemnél és a naponként felvetődő véres, becsülettipró tragédiák elrettentő példáinál.

Megyei képviselők felvethetnék a kártyaadó kérdését a közgyüléseken, azok átirhatnának a többi törvényhatósághoz, s megerősödve a mozgalom, országos törvénnyé is válhatnék a kártyaadó. *M. V.*

Az osztrák borellenőrzés szigoritása.

A »Borászati Lapok« irja: »Az Ausztriával kötött vámszerződés Achilles-sarka volt az a körülmény, hogy akkoriban nem sikerült keresztülvinni, hogy az osztrák törvény teljesen a mi megalkotandó törvényünkkel hasonló puristikus elveken épüljön fel, illetve megfelelően módositassék. Ennek az állapotnak, hogy az osztrák törvény enyhébb mint a mienk, nem egy hátrányát tapasztaltuk öt év óta. A mi kereskedelmünk nem volt versenyképes az osztrákkal, mert ott a czukrozás tekintetében sokkal enyhébb felfogás jutott érvényre. Ennek az volt a következménye, hogy az osztrák gyenge minőségü, vagy az osztrákok által tőlünk olcsó pénzen beszerzett alacsony minőségü borokat ott fel lehetett javitani s az igy előkészitett borok árban a mi jó hegyi és homoki borainknál sokkal olcsóbban voltak a fogyasztóknak kinálhatók. Nálunk viszont ilyen manipuláczió nem lehetséges s igy a jobb és drágább borokat kénytelen a kereskedelem elhasználni, melyet gyakran nyereség nélkül képes csak tovább adni.

A kereskedelem pangása és kinlódása természetesen visszahatással van a termelésre is. Hiába biztositotta a magyar bortörvény a jobb bor versenyképességét a saját országunkban, az osztrák konkurrenczia lerontotta ennek a kedvező hatását. Különösen érezhető volt ez tavaly, amikor daczára a gyenge termésnek és daczára, hogy a készletek az előző évről jelentékenyek nem voltak, az árak őszszel, szüretkor nem akartak kialakulni és ma is alacsonyabbak, mint egy év előtt voltak. Közbejátszott ennél a körülménynél a törköly- és az édesborkészités tekintetében fennálló különbség is.

Azért az érdekelt magyar közönség évről-évre nagyobb sulylyal követelte, hogy a magyar kormány igyekezzék oda hatni, miszerint odaát a törvény szigoritásába menjenek bele. Az erre szolgáló alkalmakat, minő a görög kereskedelmi szerződés megkötése, vagy ujabban az osztrák-magyar vámszerződés megujitásának előkészületei, de főleg a dalmát bor zavartalanabb forgalomba hozatala az érdekelt közönség alkalmasoknak tartotta arra, hogy e téren bizonyos sikereket lehessen elérni.

Megelégedéssel konstatálhatjuk, hogy a magyar kormány nem hagyta kihasználatlanul a helyzetet. Báró Ghillány Imre földmivelésügyi miniszterünk kezdeményezésére az utolsó hetekben felváltva, hol Budapesten, hol Bécsben folytatott tanácskozásoknak eredménye az a két rendelet, melyet alantabb szó szerint közlünk s mely nem csekély sikert jelent magyar szempontból. Akinek módja volt már tapasztalni azt, hogy mily szivósan ragaszkodnak bármely jelentéktelen kérdésben is az osztrák hivatalos körök egyszer már elfoglalt álláspontjukhoz, az az előttünk fekvő eredményt nem fogja kicsinyelni. Ez annak tudható be, hogy nemcsak földmivelésügyi miniszterünk, hanem a szőlőszeti osztály vezetője és munkatársai is ernyedetlen következetességgel küzdöttek a magyar érdekek diadaláért. Amit kaptunk, mindenesetre sokkal becsesebb forgalmunk és versenyünk tekintetében, mint az, amit ellenértékképen felajánlottunk és azt a reményt kelti bennünk, hogy az uj vámegyezségi tárgyalásoknál sikerülni fog a még ezután is fennmaradó ellentéteket teljesen megszüntetni.

A földmivelésügyi miniszter valamennyi törvényhatóságnak, gazdasági, szőlészeti és borászati egyesületnek megküldte a hét folyamán azt a két leiratot, mely ezekkel a kérdésekkel behatóan foglalkozik s amelyek szövege a következő:

Az osztrák bortörvény végrehajtásának szigoritása tárgyában.

I.

A borhamisitásnak és hamisitott bor forgalombahozatalának tilalmazásáról szóló 1908. évi XLVII. t.-cz. életbelépte óta a bortermelők és a borkereskedők érdekeinek képviseletére hivatott egyesületek és testületek, továbbá a törvényhatóságok is ismételve kifejezést adtak annak az óhajtásnak, hogy az 1907. évi április hó 12-iki osztrák bortörvénynek, illetve e törvény végrehajtási rendeleteinek azon rendelkezései, melyek a Magyarországon érvényben lévőknél enyhébbek, szigorittassanak s a magyar bortörvény rendelkezéseivel lehetőleg összhangzásba hozassanak.

Habár a magyar királyi kormány e tekintetben a cs. kir. osztrák kormányra befolyást nem gyakorolhatott, részemről ezt az óhajtást állandóan szem előtt tartottam s alkalmat vártam arra, hogy ebben a kérdésben a kezdeményező lépéseket, a siker reményével megtehessem.

Ezt az alkalmat elérkezettnek találván, az ide vonatkozó tárgyalásokat a cs. kir. osztrák kormánynyal megindittottam s ennek eredménye az lett, hogy a cs. kir. osztrák kormány, az osztrák bortörvény végrehajtására vonatkozó eddigi rendeleteket módositotta és olyan uj intézkedéseket léptetett életbe, amelyek a borkezelésre, illetőleg a borhamisitásra s az ellenőrzésre vonatkozó több fontos kérdésben részint megszüntetik, részint pedig lényegesen csökkentik a két állam területén érvényes eddigi rendelkezések közötti eltéréseket.

Ezek szerint ezen körrendeletem kiadásával egyidejüleg az osztrák birodalmi tanácsban képviselt királyságok és országok területén a bor, must és szőlőczefre czukrozására, a törkölybor készitésére s az édesborok készitésére és raktározására nézve olyan korlátozások, szigoritások és az eddigieknél hathatósabb ellenőrzési rendszabályok léptek

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József“ 6—34.

Hazánk legnagyob, teljesen átalakitott, legmodernebb ujberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

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

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

TELEFON: 40—97.

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

BORHEGYI F.
bokeeskedő
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.

életbe, amelyek a visszaéléseket, illetőleg a borhamisitást lényegesen megnehezitik.

Az eddigi állapothoz képest történt változások a következők:

1. A must és bor czukrozása.

Az osztrák bortörvény a bor és a must czukrozását előzetes hatósági engedélyhez köti s a czukrozási engedély megadására a közigazgatási hatóságokat hatalmazza fel. Eddig azonban sem a törvényben, sem a végrehajtási rendeletben nem volt semmi utasitás vagy intézkedés arra nézve, hogy a czukrozási engedély milyen esetekben, minő előfeltételek mellett, mily czélból és milyen mértékig engedhető meg s nem volt korlátozva az egy hektoliterhez adható czukor mennyisége sem. Ennélfogva az illetékes közigazgatási hatóságok a czukrozási engedélyek megadásánál korlátozva nem lévén, e tekintetben egészen saját belátásuk szerint járhattak el.

Ezzel szemben az emlitett uj rendeletben világosan kimondatott, hogy a czukrozás czélja csak az lehet, hogy az olyan must czukortartalma, amely a szőlő érésére kedvezőtlen időjárás miatt a rendesnél kevesebb lett, vagy az ilyen mustból készült bor alacsony szesztartalma a normálisra emeltessék, vagy pedig a hibás vagy beteg bor áterjesztésnek vettessék alá.

Ehhez képest ezentul czukrozási engedély Ausztriában is csak az olyan must (szőlőczefre) czukrozására adható, amelynek czukortartalma elemi csapások, vagy kedvezőtlen időjárás miatt olyan alacsony maradt, hogy a czukrozás tényleg szükséges s a czukortartalom czukrozás utján legfeljebb annyira emelhető, aminő az az adott viszonyok közt (t. i. a termelés helyén, az ott alkalmazott szőlőmivelési mód mellett, az illető szőlőfajta mustjában) normális években szokott lenni.

A czukrozási engedély még ezen esetekben is csak olyan must czukrozására adható, amelynek eredeti czukortartalma a szüretkor nem volt több 15 foknál a klosterneuburgi mustmérő szerint.

Az egy hektoliter musthoz, szőlőczefréhez, vagy borhoz adható czukor mennyiségét a fent emlitett rendelkezések szem előtt tartásával jövőre az engedély megadására hivatott hatóság állapitja meg és pedig mindenkor az illetékes pinczefelügyelő előzetes meghallgatása után; az egy hektoliter musthoz, szőlőczefréhez, vagy borhoz adható czukor mennyisége azonban négy (4) kilogrammnál több nem lehet.

A must czukrozására szüret előtt kapott engedély ezentul csak a termelés helyére vagy ennek legközelebbi környékére s legfeljebb a szürettől november 15-ig terjedő időre lesz érvényes.

Az osztrák bortörvény szerint rossz szüret esetén nemcsak egyes feleknek adható czukrozási engedély ,hanem a községi előljáróság vagy szaktestületek (bortermelők egyesületei, pinczeszövetkezetek, stb.) kérésére egész községek határára vagy nagyobb területekre kiterjedő általános czukrozási engedély is adható. Mindazonáltal az illetékes hatóságok oly utasitást kaptak, hogy ilyen általános czukrozási engedélyt csak egészen kivételesen s az ezt indokló előfeltételek beható elbirálása alapján adjanak. Különben czukrozási engedély még egyes feleknek is, csakis olyan esetekben lesz ezentul adható, amikor — a czukrozásra vonatkozó általános feltételek szem előtt tartásával — kétségtelenül megállapitható, hogy a must, szőlőczefre, vagy a bor czukrozása csakugyan szükséges.

E czélból a czukrozás iránti kérvények, véleményezés végett előzetesen mindig közlendők az illetékes pinczefelügyelőkkel. Amennyiben az engedély megadására feljogositott hatóság a pinczefelügyelő véleményét nem találná elfogadhatónak, az engedély megadása előtt az ügyet döntés végett a cs. kir. osztrák földmivelésügyi minisztériumhoz kell felterjeszteni.

Az ellenőrzést megkönnyitő lényeges változtatás továbbá az eddigi állapothoz képest az is, hogy az, aki czukrozási engedélyt nyert, az illetékes pinczefelügyelőnek előzetesen — legalább 48 órával előbb — tartozik bejelenteni, hogy a czukrozást mikor (mely napon) és hol fogja végrehajtani, hogy a pinczefelügyelőnek módjában álljon a czukrozás végrehajtását ellenőrizni.

Ezentul tehát a czukrozás csakis azon a napon hajtható végre, amelyet erre a fél a pinczefelügyelőnek előzetesen bejelentett, sőt a kész bor czukrozása mindig csak a pinczefelügyelő jelenlétében történhetik.

2. Törkölyborkészités.

Lényeges korlátozás történt a törkölyborkészités tekintetében is, amely eddig a házi szükséglet czéljára mindenkinek meg volt engedve s a készithető törkölybor mennyisége nem volt korlátozva. Ezentul törkölybor készitése (természetesen szintén csak a házi szükséglet czéljaira) csakis a bortermelőknek és csak saját termésü szőlőjük törkölyéből engedtetik meg és a törkölybor mennyisége, az ennek fogyasztásánál figyelembe vehető egyének számához viszonyitva, fejenként és naponként két (2) liternél több nem lehet.

A törkölyborok ellenőrzésének megkönnyitése végett az eddigi rendelkezés, mely szerint az, aki törkölybort készitett, a törkölybor mennyiségét január 31-ig tartozott a községi előljáróságnak, ez utóbbi pedig február 15-ig az elsőfoku közigazgatási hatóságnak bejelenteni, oda módosittatott, hogy ezentul a törkölybor készitője ezt a bejelentést a törkölyborkészités megkezdésétől számitott nyolcz (8) nap alatt tartozik a községi előljáróságnál megtenni s a községi előljáróság ezen bejelentéseket hetenként köteles az elsőfoku hatósághoz áttenni, mely utóbbi a bejelentések másolatait az illetékes pinczefelügyelőhöz juttatja.

3. Édesborkészités.

Az édesbor készitésének eltiltását, ami különben is csak az osztrák bortörvény módositása utján volna lehetséges — sajnos — nem sikerült elérnünk; mindazonáltal ezek tekintetében is történt annyi változtatás, hogy azok, akik édesbort, vagy az osztrák bortörvény 4. §-ában emlitett zamatositott és füszerezett csemegeborokat vagy pezsgőt készitenek, ezeket az italokat csak a közönséges borok előállitására és raktározására szolgáló helyiségektől elkülönitett helyiségekben készithetik és raktározhatják, mely helyiségek a törvény értelmében az illetékes hatóságnak bejelentendők. Ez az intézkedés megkönnyiti az édesborgyártás ellenőrzését s bizonyára csökkenteni fogja az édes borokkal elkövethető visszaéléseket.

Az osztrák bortörvény végrehajtásának az előadottak szerint ismertetett szigoritása folytán legalább részben teljesült a magyar bortermelőknek és borkereskedőknek az a kivánságuk, hogy a borra vonatkozó rendelkezések Ausztriában is összhangzásba hozassanak a magyar bortörvény rendelkezéseivel s ennek folytán kétségkivül csökkenek azok az aggályok, hogy Ausztriából olyan borok hozatnak be hozzánk, amelyeknek készitése és forgalombahozatala a magyar bortörvénybe ütközik.

Erről az érdekelteket az ez ügyben hozzám intézett felterjesztések elintézéseül, tudomásvétel végett értesitem.

Budapest, 1914. márczius hó 24.

Br. Ghillány Imre.

II.

Az osztrák boroknak vegyelemzési bizonyitvánnyal való kisérése tárgyában.

A hazai bortermelők és borkereskedők érdekképviseletei, továbbá számos törvényhatóság körülbelül egy év óta hozzám, illetőleg még hivatalbeli elődömhöz intézett felterjesztéseikben azzal a panaszszal fordultak ide, hogy Dalmácziából ujabb időben olyan borszállitmányok érkeznek Magyarországba, amelyek a magyar bortörvény (1908. évi XLVII. t.-cz.) rendelkezéseibe ütköznek s intézkedést kértek ennek megakadályozására.

Minthogy a gyanus borszállitmányokból vett minták vegyvizsgálatának eredménye e panaszok alaposságát több esetben tényleg igazolta, már hivatali elődöm szükségét látta

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.

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.

annak, hogy a bortörvény 63. §-a alapján a földmivelésügyi miniszternek biztositott ellenőrzést a dalmát borok ellen fokozott mértékben foganatositassa s ezt az eljárást részemről is folytattattam.

Egyszersmind több konkrét eset közlése mellett ez ügyben ismételten tárgyalásokat folytattam a cs. kir. osztrák földmivelésügyi miniszter urral. Ezeknek során rámutattam arra is, hogy mivel az osztrák bortörvény s annak végrehajtási rendelete mind magukra a borkezelésnél megengedett eljárásokra — különösen a czukrozásra és a törkölyborkészitésre — mind az ellenőrzés gyakorlására nézve lényegesen enyhébb rendelkezéseket tartalmaz azoknál, amelyek Magyarországban érvényben vannak, tényleg ki vagyunk téve annak, hogy a birodalmi tanácsban képviselt királyságok és országok területéről olyan borok kerülnek hozzánk, amelyek a magyar bortörvény rendelkezéseibe ütköznek, a magyar szent korona országainak területén tehát nem hozhatók forgalomba.

Ez a kérdés a későbbi tárgyalás folyamán kapcsolatba hozatott azokkal a tárgyalásokkal, amelyeket az 1907. évi április 12-iki osztrák bortörvénynek, illetőleg e törvény végrehajtásának szigoritása tárgyában a cs. kir. osztrák kormánynyal folytattam s amelyek a folyó évi márczius hó 24-én 31,601. szám alatt kelt itteni körrendeletben részletesen ismertetett, azon eredményre vezettek, hogy a cs. kir. osztrák kormány a must és a bor czukrozására és a törkölybor készitésére nézve rendeleti uton olyan korlátozásokat, szigoritásokat és ellenőrzési rendszabályokat léptetett életbe, amelyek ha teljesen nem is egyeznek meg a magyar bortörvénynek s az itteni végrehajtási rendeletnek még mindig szigorubb rendelkezéseivel, ezeket azonban lényegesen megközelitik s mindenesetre lényegesen megnehezitik a czukrozással és törkölyborokkal elkövethető visszaéléseket, következésképen csökkentik annak a lehetőségét is, hogy Ausztriából olyan borokat hozzanak be Magyarországba, amelyeknek forgalombahozatala nálunk tilos.

Ezenkivül a cs. kir. osztrák kormány olyan fakultativ eljárás életbeléptetését vette célba, mely szerint azoknak, akik osztrák bort akarnak a magyar szent korona országainak területére szállitani, mód nyujtassék arra, hogy e borokat az erre feljogositott hivatalos osztrák tudományos intézetek által megvizsgáltathassák annak megállapitása végett, hogy az illető bor megfelel-e a magyar bortörvény rendelkezéseinek.

Ezen borvizsgálatokra s az erről szóló bizonyitványok kiállitására a wieni, linzi és görzi cs. kir. mezőgazdasági vegykisérleti állomások, továbbá a spalatoi cs. kir. tan- és kisérleti intézet s a st.-michelei mezőgazdasági országos tanintézet és kisérleti állomás hatalmaztatnak fel.

A vizsgálat czéljaira szükséges minták vételére s a megmintázott bort tartalmazó hordók, vagy egyéb tartályok lepecsételésére, illetőleg lezárására nézve ugyanolyan intézkedések lesznek irányadók, aminők a Németbirodalomba Magyarországból és Ausztriából kiviendő borokat illetőleg ezidőszerint érvényben vannak (lásd a m. kir. pénzügyi kereskedelemügyi és földmivelésügyi minisztereknek 1910. évi január hó 10-én 188. fm. min. eln. VII. A. 1. szám alatt kiadott rendeletét).

A vegyvizsgálatnak a következőkre kell kiterjednie, ugymint: alkohol, vonatanyag, czukor invertczukorra számitva), összes szabadsav (borkősavra számitva), illósav (ecetsavra számitva), hamu, borkő, szabad borkősav, gliczerin, a gliczerin aránya az alkoholhoz, polarizáczió, foszforsav, kénsav (ez megfelel a közömbös káliumszulfátnak), szabad kénessav, nitrátok, saccharin, szalicylsav, kátránfesték. Végül van-e a bor (must, szőlőczefre) czukrozva, vagy nincs? Amire nézve az a megjegyzés foglaltatik a bizonyitvány ürlapjában, hogy a magyar bortörvény szerint a kész bor czukrozása tilos.

A bornak (mustnak, szőlőczefrének) a borhamisitás szempontjából való megitélésénél a vegyvizsgálatot teljesitő osztrák intézeteknek a magyar bortörvény rendelkezéseihez kell alkalmazkodniok.

A vegyelmezési bizonyitványnak a fél részére leendő kiadása alkalmával annak egy másolatát tartozik az illető osztrák vegyészeti intézet egyidejüleg beküldeni a m. kir. földmivelésügyi miniszternek, illetőleg Horvát-Szlavonországok területére szánt borszállitmányoknál, a horvát-szlavon-dalmátországi bánnak.

Tekintettel arra, hogy egyrészt az osztrák bortörvény végrehajtásának egyidejüleg életbeléptetett szigoritása, másrészt a borszállitmányoknak hivatalos vegyelemzési bizonyitványokkal való kisérése lehetőleg biztositékot nyujt a magyar bortörvény szerint hamisitottnak tekintendő borok behozatala ellen, jövőre az Ausztriából érkező borszállitmányok itteni hivatalos megvizsgálásának szüksége és indoka csak az 1908. évi XLVII. t.-cz. 57. és 58. §-aiban felsorolt esetekben, vagyis akkor fog fennforogni, tehát csak akkor lesz foganatba veendő, ha valamely borszállitmányra nézve konkrét támpontokon nyugvó alapos gyanu támad arra nézve, hogy az illető bor (must vagy szőlőczefre) előállitása vagy forgalombahozatala a magyar bortörvénybe ütközik, vagy ha e tekintetben teljesen megbizható feljelentés tétetik. Ilyen kellőleg indokolt esetekben önként értetőleg az idézett törvényszakaszok rendelkezései értelmében a szabályszerü hivatalos eljárás a hivatalos osztrák vegyelemzési bizonyitványokkal kisért borszállitmányok ellen is folyamatba tehető.

Amennyiben az 1908: XLVII. t.-cz. alapján alakitott borvizsgáló szakértő-bizottságok valamely osztrák borszállitmányról azt állapitanák meg, hogy az a magyar bortörvény rendelkezéseinek nem felel meg, erről a cs. kir. osztrák földmivelésügyi minisztérium — a szakvéleménynek és a vegyelemzés adatainak közlése mellett — haladéktalanul értesittetni fog.

Budapest, 1914. márczius 24.

Br. Ghillány Imre.

Szakács-Kiállitás.

(Jubiláris ünnep a Vigadóban.)

A szakács-kiállitásokról — nem szégyenlem bevallani — különös képzeteim voltak mind a mai napig. Ma aztán a Magyar Szakácsok Körének tizesztendős jubileumán én is megtekintettem a kiállitások e különlegességét és nem röstellem a fáradtságot, mert hiányos ismereteimet tetemesen gyarapitottam. A laikus ugyanis azt képzelné, hogy az ilyen kulináris kiállitás voltaképpen kulináris képtelenség. Mert mit ér a gyönyörü látnivaló, ha nem lehet megizlelni, s mi véleményt formálhatunk róla, ha az inyünket eleve ki kell zárni a mulatságból? Viszont ha a jeles szakértők és az avatott szemlélők látnak a birálatnak, nem marad birálati objektum, aminek hijján a zsüri se végezheti kötelességét.

A laikus olvasót, aki csak hallomásból értesült a müvészi és válogatott ételek e nyilvános bemutatásáról és a konyhafőnökök, a szakácsmüvészek fantasztikus versenyéről, ezennel megnyugtatom. A szakács-kiállitás a szemnek is elegendő látványosságot nyujt, sőt valósággal tüzeli a nem éppen pákosztos, vagy nagyétü ember fantáziáját. Micsoda gyönyörüségek kinálkoznak itt az üvegfedők alatt. Mesebeli tornyok, kupok, hengerek és ételcsoportok a legtarkább összevisszaságban, vagy harmónikusan csoportositva, sok helyütt mesterien felépitve, szobrászi készséggel megkomponálva, tésztába gyurva, husba páczolva, masszákba főzve, sütve, gombolyitva.

Az étvágy megpihen a halmozott ételtömegek láttán, s a gyomorbaj sem émelyedik meg a jóizü, de kolosszális látnivalóktól. Paradoxonnak hangzik, ám a szakács-kiállitáson nem gondolunk a táplálkozásra. Önzetlenül, falánkság nélkül szemléljük a tömérdek látnivalót és esztétikai gyönyöségünk telik benne. A konyhamüvészet minden gazdagsága elénk tárul e ritka és fölényes kompoziciókban. Óriás tortákat látunk: szobormüvészek tészta kreációit. Remekmivü tálakat mesteri elrendezéssel, a garnirungok csodás gazdagságával, különös figyeelemmel a szinek harmóniájára. Tisztelet és becsület a magyar szakácsoknak: a fantáziájuk egyszerüen csodálatraméltó. Lucullus, az inyenczek ősapja összecsapná kezét bámulatában: ilyet a legdusabb és legdekadensebb római főur sem álmodhatott konyhai élvezeteknek szánt életében.

A magyar szakácsok köre tizéves fennállásának alkalmából nyilt meg az idei kiállitás, s a magyar szakácsok ezuttal a franczia konyha legraffináltabb müvészeit is megszégyenitették. Igy oktatott ki egy nyájas idegen, aki boldogan tipegett-topogott az üveges asztalok körül, melegen gratulált a főszakácsoknak és konyhamestereknek, s a tapasztalt inyencz szakértelmével koczkáztatta meg a szakmába vágó megjegyzéseket. kövérkés, pirosarczu idegen szeme csillogott a belső megelégedéstől, miközben gyakran csettintett a nyelvével és önzetlen sietséggel válaszolt ügyefogyott kérdéseimre.

— Ez a gelée... nevetség, uram! Kontármunka. De nézze azt a mozaikszerüen diszitett libamájpépet. Micsoda elgondolás, micsoda szinek, mily tökéletes felépités. Amott, az »Oeufs glacée á la Reine« is tiszteletreméltó, de a »surprise de foie gras au Porto« egyszerüen elragadó. Fáj a szivem, ha elgondolom, hogy estére eltün-

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.

tetik e remekmüveket. Micsoda vérfürdő lesz, a mikor falatozásra kerül a sor.

A kiállitás vendégei közül Bárczy István a legegykedvübb. Neki csak elismerő szavai vannak, de a pompázatos ételgruppok alig-alig ingerlik. Szapáry Pál gróf viszont ismert fürgeségével magyarázza a szép asszonyoknak a konyhai csodamüveket és a szempillája rebbenéséből látjuk, hogy örül a szép kiállitásnak, hogy inyenc és szakértő és mindenkép méltányolja a nemes szakácsmüvészetet.

Egy budapesti szálló főszakácsát kérem meg, hogy támogasson birálatomban, s kisérjen el körsétámon a hosszu asztalok körül. Kellő aszszisztencziával ezután az alábbi remekmüveket és eredeti kreácziókat tudtam feljegyezni.

1. Tragantkosár marczipángyümölcs-utánzattal. (Friss és üde, mintha most szedték volna a legdusabb gyümölcsökertből.)
2. Erdei szalonkák májpépen (Padrazsik Béla főszakács mestermüve.)
3. Mille-feuilles parisienne (Baldinger Károly szakács édes alkotása.
4. Mentőöv-utánzat tésztából (a legmerészebb képzeletet felülmuló tészta-invenczió).
5. Töltött tésztavánkos, nefelejtsekkel diszitve (a legpoétikusabb eledel).
6. Sürgönyutánzat czukorból.
7. Vadsertésgerincz konyakos csipkeizzel (Winkelhoffer Ferencz szakácsot külön is meggratulálták érte.)
8. Osztendei bárdhal-szeletek Arany János módjára (Faltusz Adolf főszakács gusztusa szerint).
9. Áttört sonka Dauphin módjára és szárnyashus históríkusan.
10. Lágytojások fogashal-duzmában (kisvárosi étlapokon ritkán található).
11. Mousse de pourlande osman bazar (épitészeti remekmü; konstantinápolyi emlék pecsenyeszeletekből megmintázva).
12. Salade a la Dévé Boino (ugyancsak keleti stilusban. Rakitánszky Rezső szakács ezzel vivta ki ez egyesült vendéglősök és főszakácsok bámulatát.)
13. Filets de Soles a la Lifti Rjeli.
14. Salade de scampi a la Noemi (Wrabetz Gusztáv honyhamester gusztusos remekmüve.)
15. Medaillons des Demoiselles Adriatique a la Morin (a legczifrább nevü inyenczfalat).
16. Szárnyas-mousseline (könnyed és légies, mint az omló szövet).
17. Sacs de pommes d'amour (Nusser Gyula főszakács mestermüve).

Hamarjában ennyit szedtünk össze mutatóba, pedig most tárul csak elénk a sok jó és szép látni való. A magánszakácsok remeklése, a waggonlits szakácsinak külön kiállitása, a kisebb vendéglők hus- és tészta-remekei. Az étkező-kocsi kiállitása már azért is érdekes, mert a sok izes falat: a tortahegyek, a hus-tájképek mind a robogó vasuti kocsi tüzhelyén készültek.

Milyen szelid és köznapi, de a maga nemében tökéletes a Székesfővárosi főzőiskola szereplése. Berkes István tanitó-szakács ur az alábbi programmot terjesztette a nagyérdemü zsüri elé:

1. Jérczemell zománczozva.
2. Balatoni fogashal divatosan.
3. Bárányborda Cavour-módra.
4. Tengeri sáskarák tetszetősen tálalva.

Ime, ez a legegyszerübb menü a budapesti szakács-kiállitáson.

*

A Magyar Szakácsok Körének az étkezési higiénia körül mindazonáltal jelentős érdemei vannak. A kiállitáson persze remekmüveikkel, inyencfalataikkal pályáznak a mesterek, de ők intézik Budapest konyhájának ügyeit, s müködésük kihat a közélelmezésre, a táplálkozás higiéniájára, az étkezés esztétikájára is. Az egylet diszelnöke, Glück Frigyes, a mai kiállitás éltető lelke, ebben a szellemben irányitja az egyesület müködését. Nemcsak a magyar szakács-ipar haladását akarja bemutatni a szakácsmüvészek kiállitásán, de rá akarja irányitani a nagyközönség figyelmét a helyes táplálkozás alapismereteire és a tömegellátás legczélszerübb módjaira. Ez a konczepczió Glück Frigyesre vall, ez adja meg a szakácsok kiállitásának szociális jelentőségét.

A kisterem diszes pavillonjában Szikora József, Auguszta kir. herczegnő főszakácsa állitotta ki a budavári konyha készitményeit. A fenséges vendégeket a megnyitásra várta a rendezőség, de a látogatás elmaradt. Délfelé sok kiváncsi szem habzsolta az izes látnivalókat, délután is nagy volt a sürgés-forgás, este pedig, a diszközgyülés után bezárult a sajátosan érdekes kiállitás. Diszközgyülés után volt a sáskajárás. A mi remeket és különlegest gondos és kitünő szakács keze, izlése, fantáziája alkotott, a leggyönyörübb szoboralakzatokat eltüntette a meghivott vendégek indokoltan jó étvágya. Lukullusi, de pazar és tulságosan bő lakoma lehetett.

*

A Magyar Szakácsok Köre alapitásának tizéves jubileumát április 2-án ünnepelte meg a Vigadó összes termeiben. Az ez alkalomból rendezett szakácsmüvészeti kiállitás ezuttal nagyobb figyelmet érdemel; nemcsak az inyesiklandó, a magyar szakácsipar fejlettségét hirdető szakácsmüvészeti termékeket mutatták be, hanem higéniai szempontból is jelentős munkát végeztek a kiállitás rendezői, amennyiben a helyes táplálkozás alapelveit és a tömegellátás legczélszerübb módjait is megismertették a közönséggel.

A kiállitás ünnepélyes megnyitásán, amely délelőtt 10 órakor volt, megjelentek: Bárczy István dr. polgármester, Lipthay Béla kamarás, miniszteri osztálytanácsos a földmivelésügyi minisztérium képviseletében, Micseh Endre miniszteri tanácsos, Bálint Imre, Fenyvessy József dr., Rambovszky Gyula miniszteri osztálytanácsosok, Buzay Károly, Folkusházy Lajos, Vita Emil fővárosi tanácsosok, Magyarevics Mladen tiszti főorvos, Szapáry Pál gróf, Gaul Károly kir. tanácsos, Soltész Adolf dr. az Országos Iparegyesület képviseletében, Harkányi János báró kereskedelmi miniszter, Vargha Gyula és Kazy József államtitkárok levélben mentették ki elmaradásukat.

Glück Frigyes, a Szakácsok Körének védnöke, a következő beszéddel üdvözölte Bárczy István polgármestert:

— A Magyar Szakácsok Köre nevében üdvözlöm a polgármester urat és arra kérem, hogy kiállitásunkat, amely jubiláris kiállitás, és amelynek czélja közélelmezési viszonyaink megjavitása, méltóztassék kegyesen megnyitni. A Magyar Szakácsok Köre tiz éves müködése alatt mindenkor igyekezett modern szociális szempontból s az emberi fejlődés és kultura szempontjából a saját iparágában ujat teremteni, azt előre vinni és fejleszteni, a társadalom szolgálatára. Ebben a törekvésében az a felfogás vezette a Magyar Szakácsok Körét, hogy nemcsak ipari és esztétikai igényeket elégitsen ki, hanem azt a célt is maga elé tüzte, hogy közegészségügyi és szociális szempontból is hasznos munkát végezzen. Nagyságodat, aki a polgári eszme megtestesülése, és akit a főváros minden ügyére kiterjedő gondos figyelem ide vezetett hozzánk, szivem melegéből üdvözlöm és felkérem, hogy szerény kiállitásunkat megnyitni kegyeskedjék.

Ezután üdvözölte a földmivelésügyi minisztérium képviseletében megjelent Lipthay Béla miniszteri osztálytanácsost, a főváros közélelmezési és szociálpolitikai ügyosztályának képviseletében megjelent Vita Emilt és Folkusházy Lajost, valamint Magyarevics Mladent és a megjelent érdekképviseletek, testületek nagyszámban megjelent kiküldötteit.

Bárczy István polgármester a következő szavakkal nyitotta meg a kiállitást:

— A Magyar Szakácsok Köre tiz éves fennállását leghelyesebben és legméltóbban azzal kivánta megünnepelni, hogy bemutatta a szakácsmüvészet tiz éves fejlődésének eredményét. A szakácsmüvészet eredményei közvetlen kapcsolatban vannak a közélelmezés fejlődésével, a közgazdaság és közegészségügy intézményeinek létesitésével, miután a közönségnek megfelelő ellátása nemcsak az inyenczség szempontjából bir jelentőséggel, hanem a testnek egységes fentartása tekintetében is, amelynek gazdasági háttere is van. Minden emberi társadalom törekvése, hogy minél kisebb költséggel, minél teljesebben elégitse ki szükségleteit. A Magyar Szakácsok Köre feladatául tüzte ki azt, hogy mindaz, amit már külföldön megvalósitottak és tökéletesitettek a raczionális táplálkozás terén, azt itthon is meghonositsa és az ebben az irányban kifejtett munkájának eredményeit bemutassa. Szives felkérésükre a kiállitást megnyitom.

A polgármester és a hatóságok képviselői, Löhnert Mátyás, a Szakácsok Köre elnökének vezetésével megtekintették a kiállitást és a legnagyobb tetszéssel szemlélték meg az izléses ételeket. A közönség számára délelőtt 11 órakor nyilt meg a kiállitás.

Délután négy órakor a Vigadó kistermében nagyszámu közönség jelenlétében tartották meg ismeretterjesztő előadásaikat Pekár Mihály dr. egyetemi adjunktus, aki a mirigyeknek és a belső szerveknek a táplálkozásnál való szerepét magyarázta, Farkas Géza dr., aki az élettani oldaláról világitotta meg a táplálkozás problémáját és Fenyvesi Béla dr., aki az élelmiszer hamis voltának felismeréséről beszélt. Az érdekes előadásokat a termet zsufolásig megtöltő közönség nagy figyelemmel hallgatta végig, ami szinte páratlan jelenség ily kiállitás alkalmával.

Délután fél öt órakor megjelent a kiállitáson László kir. herceg nevelőjének, Kratochwill ezredesnek kiséretében. A királyi herczeg nagy érdeklődéssel nézte végig a kiállitást és a legnagyobb elragadtatással nyilatkozott a szines, izléses szakácsmüvészeti remekek tömegéről.

Az előadások után a tömeg ellátására alkalmas nagy tápértékü és olcsó ételeket osztottak szét a közönség között utmutatásul, hogy csekély költséggel hogy lehet táplálkozni.

Hat órakor kezdetét vette a sétahangverseny. Ekkorra már oly sokan voltak a teremben, hogy szinte mozogni sem lehetett.

Ezután a Magyar Szakácsok Köre megtartotta diszközgyülését. Palkovits Ede, a kör diszelnöke, lendületes szavakkal nyitotta meg a közgyülést, üdvözölte a testületek képviselőit és a megjelent vendégeket. Utána Löhnert Mátyás, a kör elnöke, elmondotta ünnepi beszédét, amelyben vázolta a kör tizéves fennállásának történetét, s kifejtette azokat az elveket és célokat, amelyeknek megvalósitását maga elé tüzte a kör. Elmondotta a teendőket a jövőre nézve, amely teendők között a raczionális táplálkozás meghonositására való mozgalom kifejlesztése az első helyet foglalja el. Köszönetet mondott mindazoknak, akik ugy a Szakácsok Körének felvirágoztatásán, valamint a kiállitás sikeressé tételén közremüködtek, ezek között különösen kiemelte Glück Frigyest, az egyesület patrónusát,

A BIKSZÁDI természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Palkovits Edét, a kör diszelnökét, és igen meleg szavakban mondott köszönetet Szirt Lajos dr.-nak, az Iparegyesület másodtitkárának, aki a kiállitás szervezését a legnagyobb buzgalommal, fáradtságot nem ismerő munkássággal a lehető legjobban végezte.

A közgyülésen kihirdették a kiállitás zsürijének döntését. Aranyérmet és tiszteletdijat kaptak: Löhnert Mátyás, Faltus Adolf, Marek András, Pap József, Nusser Gyula, Vrabecz László, Csáky Sándor, Kaiser János, Kenessy Gusztáv, Novák Lajos, Baldinger Károly, Helvig János, Zbinyovszky Elemér és Czeller György. Ezenkivül 16 kiállitót aranyéremmel, 21 kiállitót ezüstéremmel, 56 kiállitót elismerő oklevéllel tüntettek ki.

Elhatározta a közgyülés, hogy a kiállitók főnökeihez, a szállodásokhoz és vendéglősökhöz elismerő levelet fog küldeni, amelyben köszönetet mond a kiállitás lelkes és áldozatkész támogatásáért.

A közgyülés után bankett volt, amelyen a kiállitott ételek kerültek felszolgálásra. Számos felköszöntő hangzott el a vezetőségre és a megjelentekre.

(Az U—g.)

Társas reggelik.

Április 24-ikén: Várady József éttermében, VI., Andrássy-ut 51.

Május 1-én: Potzmann Mátyás vendéglőjében, VIII., Üllői-ut 6.

Május 8-ikán: Elő József éttermében, VI., Teréz-körut 43. sz.

Május 15-ikén Özv. Jáhn Edéné vendéglőjében, VII., Király-utcza és Valeró-utcza sarok.

„Jó barátok" összejövetelei:

Április 22-én Bakó István vendéglőjében, X., Asztalos Sándor-utcza 14.

Április 22-én Hrabovszky György vendéglőjében, VI., Hajós-utcza 27.

A budai vendéglősök összejövetelei:

Április 29-ikén délután 4 órakor ozsonna Schierer János vendéglőjében, I., Németvölgyi-ut 66.

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

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).

KÜLÖNFÉLÉK.

Budapest idegenforgalma. Ha megemlitjük, hogy a magyar főváros idegenforgalma a mult esztendőben a harmadévivel szemben csökkenést mutatott, szinte örömünknek adhatunk kifejezést afölött, hogy ez az esztendő valamivel jobban kezdődött. A fővárosi statisztikai hivatal följegyzése szerint január hóban valamivel több idegen nézett szét városunkban, mint az elmult esztendő ugyanezen időszakában. A növekedés majdnem minden irányban kedvező. A vidékről körülbelül ezerrel többen fordultak itt meg s a bécsi átrándulók száma is emelkedést mutat, ha mindjárt csak kétszáz személlyel is. Az emlitett hónapban nagyobb volt a számuk a Budapesten megfordult bosnyákoknak, németeknek, svájciaknak, olaszoknak, különösen pedig a franciáknak. Többen látogattak ide az angolok, az oroszok, a románok és szerbek is. Azután megnőtt azoknak a száma, akik Amerikából kerültek ide. A végeredmény különben az, hogy mig a mult esztendő január hónapjában 17.873 idegen fordult meg nálunk, addig az idén ugyanebben az időpontban 19.473 tekintett körül a szép városban.

Jászladányban a »Csillag« szállodát Erdődi Gyula szállodás, a »Korona« szálló volt bérlője vette meg s azt diszesen ujonan berendezte.

Rimaszombaton a »Hungária« szállodát Márkus Samu, a szatmári »Pannónia« szálloda volt főpinczére vette át.

Mohácson a »Korona« szállodát Krécsi György szállodás kartársunk vette át. Jó konyhája és természetes italai által üzletét igen látogatottá tette. Utazóknak a szoba és az étlap árából 10 százalék kedvezményt nyujt.

Balatonboglárón a vasuti szállodát Kertész Adolf kartársunk vette át Nagyatádról. Vendégeit a fürdőidény alatt a legmesszebbmenő kedvezményekben fogja részesiteni.

Kisvendéglősök közgyülése. A Székesfővárosi vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata folyó hó 15-ikén tartotta évi rendes közgyülését Hajós Károly elnöklete alatt. Szücs Béla titkár előterjesztette az igazgatóság évi jelentését és az évi költségelőirányzatot, melyeknek tudomásulvétele után a választás következett. Elnök lett Hajós Károly. Alelnökök: Ásvány Imre és Csengey Sándor. Pénztáros: Fehér Sándor. Számvizsgálók: Schitter Vincze, Farkas Miklós és Braun Béla. Elnök előterjesztette, hogy mivel a soproni vendéglősök visszaszitták a meghivást, az »országos egyesület« ezévi közgyülését nem Sopronban, hanem Marosvásárhelyen tartja meg junius 3-ikán.

Halálozás. Özv. Lamatsch Flóriánné, szül. Rácsky Margit, Lamatsch Sándor fővárosi vendéglős édesanyja, életének 80-ik évében jobblétre szenderült. Temetése nagy részvét mellett ment végbe. — Reisz Gyula, a »New-York« kávéház régi főpinczérének neje, szül. Kolischoner Betti urasszony hosszas betegség után elhunyt. Béke poraikra!

Szakács az étteremben. Az amerikai Egyesült-Államokból érdekes szokás honosodott át Európába. Londonban ugyanis az előkelőbb vendéglőkben egyes ételeket a szakács a vendég szemei előtt, a vendég asztalán készit el. Az igy készitett ételek közé leginkább a halfélék, osztrigák, rákok és langusztok tartoznak. Az uj szokásnak kétségkivül vannak előnyei. Igy az, hogy a türelmetlen emberek ezentul könnyebben viselik el a két fogás közé eső várakozást és az is, hogy az ételeket igy tisztán, izletesen készitik majd el.

Uj vendéglő. Budapesten, a IV. ker., Sütő-utcza 2. szám alatt Eberhardt Ferencz, a budafoki köztiszteletben álló Eberhardt-család egyik fiatal tagja diszesen berendezett uj vendéglőt nyitott. Izletes konyhájával és saját termésü kitünő boraival a fővárosi közönség egy részét máris meghóditotta. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásához.

Bikszádon a fürdő-vendéglőt Waschata Győző fővárosi nagyvendéglős kartársunk május 15-ikén veszi át. A vendéglőt teljesen uj butorokkal látta el. Előreláthatólag Waschata közkedvelt vendéglőse lesz Bikszád fürdőnek, mert e remek fürdő derék igazgatójával együtt nem kimél semmi fáradságot és költséget annak virágzóvá tétele érdekében.

A borravaló definiciója. A Globe cimü torontói lapban egy tréfás skót ember a borravaló fogalmát a következőképpen határozza meg:

— Borravalónak hivják azt a csekély pénzecskét, amit valakinek azért adunk, mert félünk, hogy az illető zokon veszi, amiért nem fizetjük meg olyan munkájáért, amit — egyáltalán nem kivántunk tőle.

Gyász. Bartuschek Ernő volt vendéglős, az alpesi keserülikőrgyár budapesti képviselője, életének 40-ik évében jobblétre szenderült. Temetése e hónap 5-ikén a róm. kath. egyház szertartása szerint ment végre. A vendéglősök »Jóbarátok társasága« testületileg kisérte a megboldogultat utolsó utjára. Nyugodjék békében!

Iparengedélyek. A székesfőváros kerületi előljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok, 1914. évi február 16-tól február 28-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi iparengedélyeket adták ki, illetve a következő áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Uj engedélyek: Molnár János, II., Margit-körut 14. sz. (vendéglő). Lefort János, II., Margit-körut 2. sz. (vendéglő). Merza Antalné, szül. Török Lidia, II., Zsigmond-u. 15. sz. (kávéház). Spatz József, III., Mókus-u. 6. sz. (kávéház). Eberhardt Ferencz, IV., Sütő-u. 2. sz. (vendéglő). László Antal, V., Fürdő-u. 1. sz. (vendéglő). Hoffmann József, Emil és Ödön, V., Váczi-u. 34. sz. (kávéház). Goór Lajosné, VI., Nagymező-u. 22—24. sz. (vendéglő és kávéház). Gyárfás Nándor, VII., Dob-u. 65. sz. (kávéház). Kohn Jakab, VII., Óvoda-u. 42. sz. (vendéglő). Kőhalmi Vilmos, VII., Almássy-tér 7. sz. (kávéház). Horváth János, VII., Stefánia-ut 25. sz. (kávéház). Schimandl Viktorné, VII., Damjanich-u. 2. sz. (kávés). Rados Géza, VII., Alsóerdősor-u. 11. sz. (vendéglő). Spitzer Lipót, VIII., Rákóczi-ut 75. sz. (kávéház). Heinrich Lajos, VIII., József-körut 68. sz. (vendéglő). Eckhardt Antal, VIII., Kőris-u. 24. sz. (vendéglő). Ráth Ferencz, IX., Gubacsi-ut 45. sz. (vendéglő). Reichenfeld Zsigmond, IX., Ecséri-ut 6. sz. (vendéglő). Hoff Antal, IX., Tompa-u. 6. sz. (vendéglő). Schrantz Mátyás, X., Füzér-u. 15. sz. (vendéglő). Gugyerás Józsefné, X., Schuszter János-tér 11. sz. (vendéglő). — Üzlethelyezés: Schurek Károly (vendéglő) Béla-u. 3. sz. alól V., Visegrádi-u. 12. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Schneider Gyula, II., Kacsa-u. 31. sz. (vendéglő). Kőszegi Gézáné, szül. Grosz Teréz, II., Margit-körut 3. sz. (kávéház). Spatz József, III., Lajos-u. 124. sz. (vendéglő). Takács Árpád, VI., Aradi-u. 54. sz. (vendéglő).

A Nagyszentmiklósi Sörfőzde és Malátagyár Rt. 1913. évi mérlege 251.000 K alaptőke mellett nyereség és veszteség nélkül zárult, mint évek óta. A mérleg szerint az igazgatóság tagjainak a vállalat 342.145 K-val (1912-ben 181.272 K-val), egyéb hitelezőknek 343.579 (388.950) K-val tartozik, a 700.988 (711.788) K-ra becsült ingatlanokat ezenkivül 156.638 (160.783) K jelzálogkölcsön terheli, az értékcsökkenési alap pedig 101.357 (100.000) K. A sörkészlet 86.640 (79.260) K-val, a nyerstermény-raktár 54.903 (106.047) K-val van felvéve a mérlegben. A künlevőségek 263.718 (237.011) K-t tesznek ki.

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.

A kassai italmérők részvénytársasága e hónap 9-én d. u. 3 órakor tartotta alakuló-közgyülését az Iparoskör helyiségében. A részvénytársaság 30.000 korona alaptőkével alapittatott, amely összeg a kávések és vendéglősök között alig 8 napon belül lejegyeztetett. A részvénytársaság szikvizgyár-, ásványvizlerakatnak, bor-, sör-, füszernagyraktár létesitését célozza, de ez természetesen tisztán a kávések és italmérők szükségleteinek fedezésére fog szolgálni. A részvénytársaság létesitése Szentgyörgyi Ferencz érdeme, aki vállvetve müködött az italmérők eminens érdekét kielégitő részvénytársaságnak a megteremtésén. A gyülés ezután megejtette a választásokat. Elnök Szentgyörgyi Ferencz, alelnök, Davidovits Emil, igazgatósági tagok Stern Lajos, Estefányi János, Reigl Ernő, Schneider Vincze, Rogozsán Antal, Kovács Dezső, Liskó Sándor; felügyelő-bizottsági tagok Szilinyi Ferencz elnök, Wágner András, Schmiedl János, Linkesch Miksa, Siegelman Vilmos; ügyvezető Estefányi Lajos. A társaság ügyésze dr. Zahler Aladár.

A Kőbányai Malátagyár Rt. 1913-ban 137.773 K (1912-ben 89.097) brutto jövedelmet ért el, amiből 9644 K a tiszta nyereség, az előző évi 36.011 K-val szemben. A társaság az idén nem fizet osztalékot, mig tavaly részvényenkint 54 K (3%) volt az osztalék. A 936.000 K alaptőkéju vállalat ingatlanát és berendezését 820.067 K-ra (az előző évben 693.146 K-ra) értékeli, amivel szemben az értékcsökkenési tartalék 291 ezer 146 (271.146) K.

Uj sörgyár Mosztárban. A Schwarzenberg herczegi uradalom, a Zsivnosztenszka Banka és egy prágai gépgyáros-czég Mosztárban uj sörgyárat létesitenek. Az uj alapitás megtöri a szerajevói sörgyár rt. monopóliumát.

Uj vendéglő Kecskeméten. Löwinger Soma vendéglős-kartársunk Kecskeméten a Rákóczi-ut 32—34. szám alatt lévő Fodor-féle palotában uj bor- és sörcsarnokot nyitott.

Szabadalmazott sörkimérő-készülékek. Stiller József fővárosi jégszekrény-gyárosunk szab. kimérési készülékeire hivjuk fel tisztelt olvasóink figyelmét. A sörkimérők levegőnyomással, kétféle sörkimérésre, pohárállványnyal és csepegőtálczával vannak ellátva; nagyobb üzletek részére nagyon megfelelnek, amennyiben negyed-, vagy félhektoliteres hordók hüthetők benne. Fő előnye, hogy a hütött levegő a hordóban a sör fölé emelkedik, az apadás általi ürt folyton kitölti és igy a sör megromlását is megakadályozza, mert a levegőkazán a jégtartályban van elhelyezve, a levegő a jéggel töltött tartály által áthül, s ennek folytán a hordóban már tisztitott és hütött levegőt szivattyuzhatnak be. — Stiller József jégszekrénygyára Budapest, VII., Kazinczy-utcza 6/B. szám alatt (saját házában) van. Arjegyzéket a lapunkra való hivatkozóknak készséggel küld.

London számokban. London statisztikai évkönyve a napokban jelent meg. Az érdekes könyv adatai közül közöljük a következőket: Londonnak most $4^1/_2$ millió lakosa van. Hatvan év előtt $2^1/_2$ millió lakost számláltak össze Londonban. A legrohamosabb szaporodás az 1861-től 1891-ig terjedő évekre esik. Az uj statisztika legnagyobb meglepetése, hogy az asszonyok már nincsenek olyan tulsulyban. Ezer londoni férfira most 1127 nő esik. Ötven év előtt még 1135 asszony jutott 1000 férfira. Az asszonyok közül 730.000 hajadon, 809.000 férjnéi van, 200.000 pedig özvegy. A férfiak közül 794.000 házas, 600.000 nőtlen, 75.000 pedig özvegy ember. A házasságokra nem járnak jó idők. Hatvan év előtt a londoniak 2.2%-a házasodott, tavaly csak 1.86%-a. Londonban minden héten 1200 ember hal meg, 2000 gyermek születik és 800 házasságot kötnek meg. Az őrültek házának 3000, a fogházaknak 4800, a munkásházaknak 55.000 lakója van. A városba való bevándorlás folytonosan emelkedik. 1852-ben 11 idegen esett 1000 benszülött londonira, mostan pedig 34. Az idegenek kolóniái között az orosz a legnépesebb, melynek 39.000 tagja van. A németek száma eléri a 27.000-et. Lengyel 24.000, franczia 14.000, olasz 11,600, osztrák 9000, hollandi pedig 4000 él Londonban.

A kutya-macska-mészárszékek. Kanton nyugati részén van a »Wun-Hang-Gao-Mao-Yuk-Po«, magyarul a kutya-macska-mészárszék. Aki egy kinai mészárszéket látott, az ismeri valamennyit. Olyan az egész, mint nálunk egy vásárcsarnoki mészárszék, hátrafelé huzódó, mély, füstös, ablaknélküli, istállószerü helyiséggel. Elöl a kirakatban akasztókon husdarabok lógnak, kutyák és macskák földi maradványai. Baloldalon a hosszu, piszkos asztal mögött ül a gazda és vár a vevőkre. Jobbra egy inas áll, kinek egész öltözéke a nadrágja és két fakalapácscsal ritmikusan és igen gyorsan veri a kutyahus-darabokat. Két lépéssel tovább egy kis kályhát találunk, melyre hatalmas fekete edényt tettek. Ebben puhitják a macskák husát. A falon feltünő betükkel pompázik: »Itt mindig kapni friss, fekete macskahust«. A mészárszék korcsmai részébe létraszerü lépcső vezet. A kis négyszögletes asztalkák piszkos edényekkel és ételmaradékokkal vannak tele. A falon berámázva lóg az étlap, mely igy fest:

1 taél fekete kutyahus 8 cts.
1 taél fekete kutyazsir 3 cand.
1 nagy adag fekete macskahus 100 kes.
1 kis adag fekete macskahus 50 kes.
1 nagy kancsó közönséges bor 32 kes.
1 nagy kancsó vörösbor 68 kes.
1 nagy kancsó szilvabor 68 kes.
1 nagy kancsó körtebor 68 kes.
1 pár fekete macskaszem 3 cand.

A vendéglőt, mint ezt már az árai is mutatják, csak a »ha-hang-yan«, a legalsó osztályok tagjai látogatják. Kuang-Tung tartományában igen sok kutyahust fogyasztanak el. Legnagyobb forgalmuk »Ha-Cito« ünnepén van a kutya-macska-mészárszékeknek. Az ünnepen elfogyasztott kutyasült ugyanis fentartja az egészséget. A kutyahust különben a Hakka-törzs tagjai becsülik meg leginkább.

A részegség korlátozása. A Newyork várostól néhány mértföldnyire levő Tenafly városkában ravasz módját találták ki a részegség terjedésének, sőt meggátlásának. A kis város előljárói ugyanis összeirták és indexre tették a környékbeli iszákosok neveit. Ezeket az indexeket minden sörmérés és bar megkapta azzal, hogy feltünő helyre kiakassza és hogy a jegyzékben szereplőknek italt semmi áron se adjon. Az indexre tett emberek közül ketten sértve érezték magukat és azzal fenyegetőztek, hogy az ügyet bíróság elé viszik. A fenyegetés azonban megmaradt fenyegetésnek, mert minden iszákos tudja, hogy az amerikai bíróság mennyire szigoruan bánik az ital rabjaival. A legtöbb amerikai biró például sulyosbitó körülménynek veszi, ha valaki büntettet részegségében követett el.

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, ne hogykiabálhasson. 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.

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 intelligenczia találkozóhelye. Érdeklődőknek felvilágositással szolgál alulirott tulaldonos: **Helfer Lőrincz Kalocsa.**

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 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.

Fohász.

(Április 11-ikére.)

Népek nagy Istene, Reád néz most szemünk.
Szenteld meg, könyörgünk, szabadság-ünnepünk!
Millió szivekből tör elő a sóhaj:
Tarsd meg e nemzetet. — érje bárminő baj!

Szabadság szent napját ragyogtasd fel végre
Ez árva honfölött a kékelő égre!
Add: ismét nagy legyen s hatalmas a magyar.
Törjed meg az ellent, mely rátörni akar!

Széles e hazában zendüljön az égnek!
Magyarok hatalmas, erős Istenének!
Zendüljön az ének — soha el ne haljon:
Szép, nagy Magyarország őrökétig álljon!

Imrek Sámuel.

Nyilttér.

Köszönetnyilvánitás.

Mindazon tisztelt jó barátaink és ismerőseink, kik felejthetlen emlékezetü, boldogult bátyám Csuti Gyula temetési végtisztességtételén megjelentek, koszorut küldtek, vagy részvétük kifejezése által bánatunkat enyhiteni törekedtek, különösen a »budapesti szállodások, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata« és a vendéglősök »Jó barátok« társasága, melyeknek tagjai testületileg vettek részt a temetésen — fogadják a bánatos özvegy, valamint az egész gyászoló rokonság nevében leghálásabb köszönetem kifejezését.

Budapest, 1914. április 9.

Csuti Zoltán vendéglős.
IX. Mester-u. 47.

Seprő eladás.

Egy waggonra való, körülbelül 70 hektónyi seprőm van eladó. Ára a kiskunfélegyházi vasuti állomásra szállitva **hektónként 13 kor.** Mintával szivesen szolgálok.

KNEFFEL BÉLA szállodás és bortermelő Kiskunfélegyháza.

1744/1914. sz.

Versenytárgyalási hirdetmény.

Kiskörös község által **ujonnan épitett**

nagyvendéglő és szálloda

a hozzátartozó melléképületekkel együtt **1914. julius 1-étől számitott 10 esetleg 12 évre**

bérbe fog adatni.

A vendéglő emeletes épület. A földszinten van egy **nagy étterem,** egy **nagy kávéház,** e mellett egy nagyobb szoba. Az étterem mellett van egy söntés. Ugy a kávéház, mint az étterem a szükséges mellékhelyiségekkel konyha élés kamra, el van látva s ugyanitt van két pinczérszoba is. A söntés alatt megfelelő nagyságu pincze van.

Az emeleten van **8 két ágyra és 9 egy ágyra szolgáló vendégszoba.** Ugyanitt a **vendéglős részére 3 szobából álló lakás is.**

A vendéglőhöz tartoznak a következő gazdasági épületek: Egy fedél alatt egy udvaros szoba, egy nagy mosó konyha és egy nagy kamra, mind a három helyiség alápincézve zöldség és egyéb élelmiszerek számára.

Külön épületben 12 lóra való istálló és egy nyitott szin.

A **vendéglő udvarát nyári mulatóhellyé fogjuk átalakitani** és rajta leszünk, hogy ugy a vendéglő, mint az egész község **mielőbb villany világitással legyen ellátva.**

Meg kell emlitenünk, mint a vendéglő prosperálására lényeges körülményt, hogy **Kiskörös a Pest-zimonyi vasut mentén** Budapesttől mintegy 108, Szabadkától cirka 80 kilométer távolságra esik, szárnyvasuttal van összekötve Kalocsával s tervbe van véve a **Kecskeméttel és Bajával való vasuti összeköttetés is,** tehát igen kedvező fekvésü helység, lakosai száma 12000. Főszolgabirói hivatal, kir. járásbiróság, kir. adóhivatal, vasuti osztálymérnökség, kir. közjegyző székhelye s ezenkivül van csendőrség, pénzügyőrsége s jól felszerelt népiskoláin kivül van egy négy fiu és négy leány osztályból álló polgári iskolája is; továbbá azt, hogy az egyik intelligens olvasó kör 50 tagjával saját helyiségeit feladni s az uj vendéglőben megfelelő számu helyiségeket bérelni kiván.

Az árverés nyilvános szóbeli és zárt irásbeli. A zárt ajánlatok az **ajánlati végösszeg 5%-ának megfelelő készpénznek a község pénztárába leendő letétele mellett** folyó évi május 12-én délelőtti **8 óráig** a község közigazgatási jegyzői irodájában nyujtandók be. Bánatpénzül óvadékképes értékpapirok is elfogadtatnak.

A megállapitott versenytárgyalási részletes feltételektől és szerződési tervezet feltételeitől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló letéti nyugta nélkül benyujtott ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Az ajánlatokban az ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy a megállapitott versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes feltételeket valamint a szerződési tervezet feltételeit ismerik s azoknak magukat alávetik. (a részletes feltételek az érdeklődők részére a közigazgatási jegyzői irodában a hivatalos órák alatt rendelkezésre állanak).

A község képviselőtestülete fenn tartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül, tekintet nélkül a megajánlott végösszegre szabadon választhat, esetleg valamennyit is visszautasithatja.

A versenytárgyalás folyó évi **május hó 12-én délelőtt 9 órakor tartandó képviselőtestületi ülésben fog megejtetni.**

Kiskörösön, 1914 évi március hó 22.

Turán István, biró. **Revalo Pál,** jegyző

Ezerné több kiváló orvos és tanár ajánlja
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

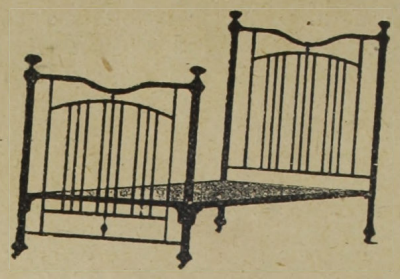
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



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

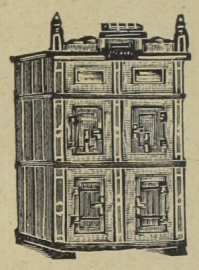
vas- és rézbutorgyára

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.



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. sz.

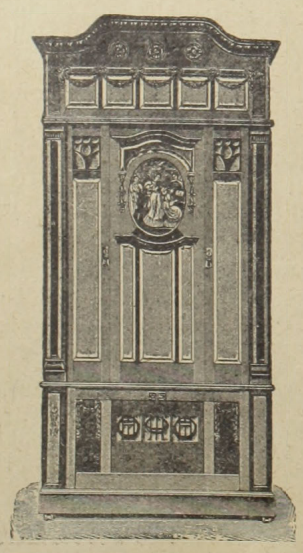
50 szazalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel.** Bennük a hus, különösen a borjuhus állandóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére készitettem. Rendelésre költségelőirányzati rajzokat küldök.

Boreladás.

Sajáttermésü, mintegy 200 hektoliter **fehér** fajbor és 100 hekto kitünő **schiller** bor mérsékelt áron eladó. Venni szándékozó vendéglős urak bizalommal forduljanak hozzám. Adok hordó számra is.

RENCZES JÁNOS földbirtokos

HARCZ, u. p. Sióagárd (Tolnamegye)



MARTIN J. T. BUDAPEST

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója: LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET LEIPZIG

Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

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.



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia módszerint készitve

Pinczészet: Regede.

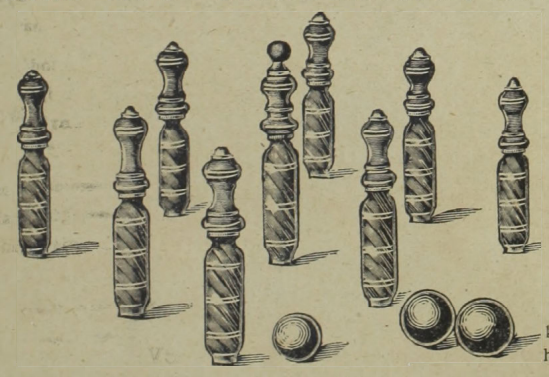
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTARA

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 alsófa, babákhoz reáhelyezésre **K 5.–**

Orosz kuglizó egész szükudvaron 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 pléhpersely 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.**

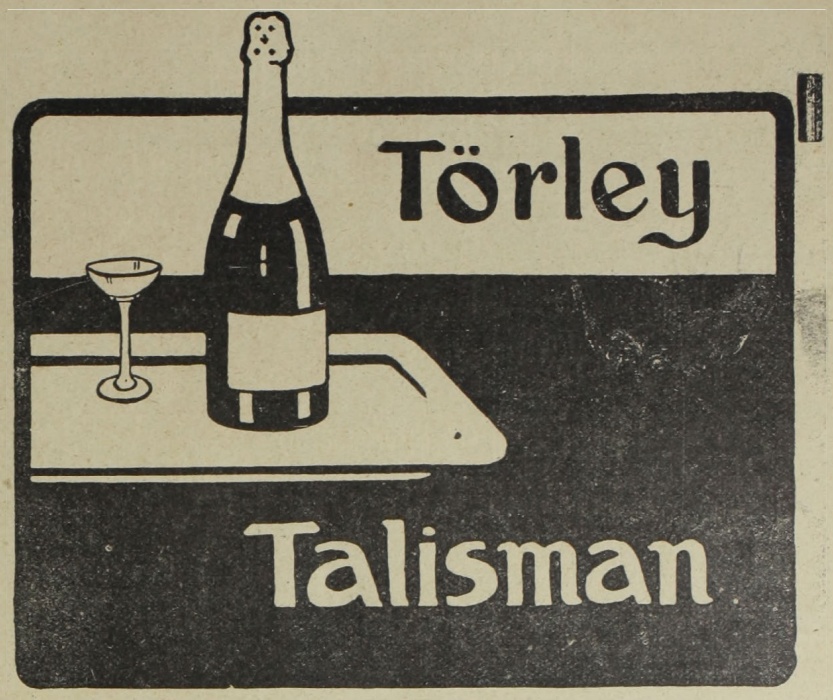
Papir salvéta 100 drb **kor. 1.— 1.60-ig.**

Pinczer táska szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal **kor 7.,** vállra akasztható **kor. 10.—,** disznóbőrből **kor. 12.—**

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb K. .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.



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,** de a **külföldi** szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, a **legsokoldalubb** és **legtartalmasabb szőlészeti ujság,** mely minden más **szaklap olvasását egész fölöslegessé teszi.**

A „BORÁSZATI LAPOK"-nak

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

Laptulajdonos: **Dr. Baross Endre** || Szerkesztésért és kiadásért felel: **Dr. Drucker Jenő**

A lap előfizetési ára:

1 évre 16 kor. **½ évre 8 kor.** **¼ évre 4 kor.**

Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a

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

Ugyanitt beszerezhető a **„BORÁSZATI ZSEBNAPTÁR"** az 1914. évre. Nélkülözhetetlen könyv minden szőlős- és pinczegazda részére.

Ára diszes vászonkötésben 3 kor. 20 fillér.

ELADÓ HEGYI BOR

50	hekto	fehér	hegyi bor	1912.	évi termés
40	„	siller		„	„ „
50	„	fehér		1913	„ „
40	„	siller		1913	„ „

CZEKKEL JÁNOS bortermelőnél EGERBEN.

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.



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

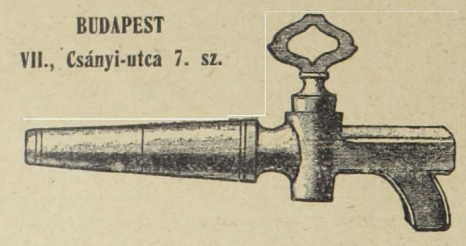
A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

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. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

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.

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

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.

Mielőtt szükségletét **valódi hegyi málna szörpben**

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárcá** (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.

Rizling bor és leányka eladó.

70 hekto, 10½ fokos Maligán mérőn mérve, 1913. évi termés. Egészben vagy hordószámra is átvehető.

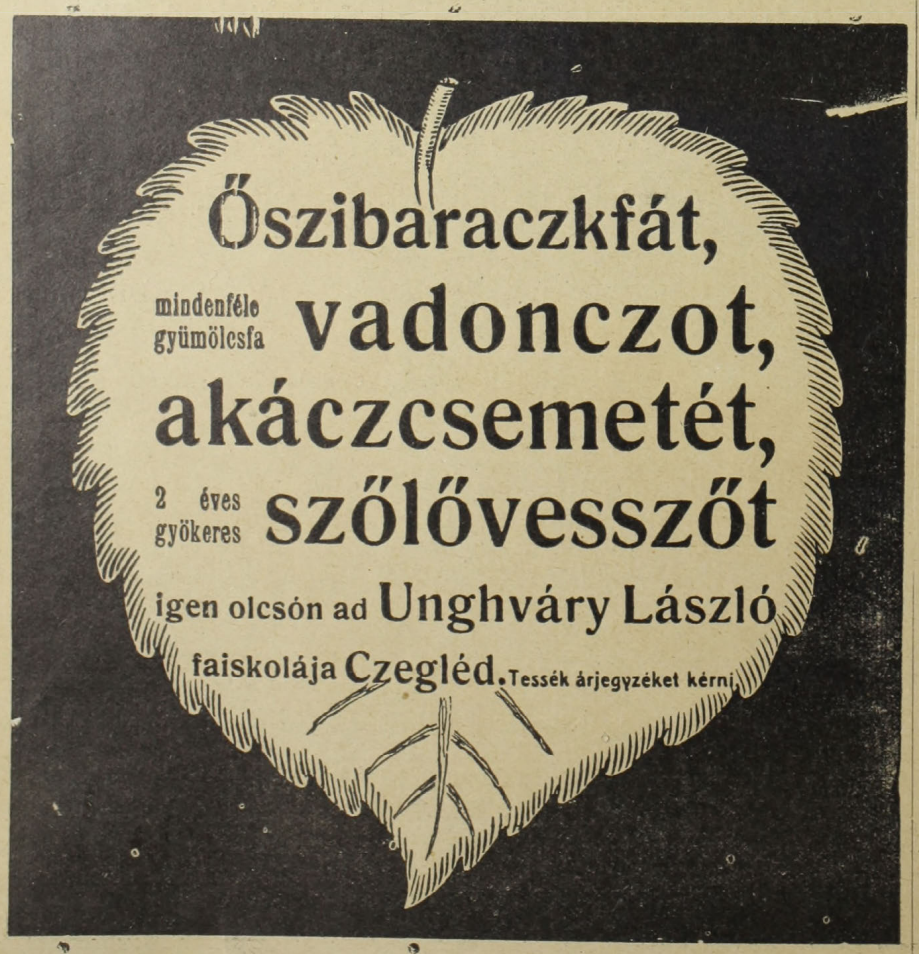
Csupor Albert, bortermelő

Kunszentmiklós

Boreladás. Sajáttermésü boraim kadarka 42 korona, fehér 46 kor., rizling 50 kor., ezerjó és furmint 60 korona hektoja. Szállitás utánvéttel történik. Boraim nem savanyuak. Palaczkmintát 2 korona beküldése után küldök. **Szuhanek Sándor Jánoshalma** (Bács megye.)

Bor 160 hektoliter rizling fehér lehuzott borom van **eladó.** Vasutra szállitva 42 korona hektója.

Mátray Lajos Kunszentmárton.



XXX-ik évfolyam.

Vendéglősök Lapja

Legrégibb és legelterjedtebb hazai szaklap. Szerkeszti és kiadja **Ihász György**

Megjelenik minden hónap 5-én és 20-án. Előfizetési ára egész évre 12 korona.

A **Vendéglősök Lapja** bortermelők borainak, üzlettulajdonosoknak, szállodák, vendéglők, kávéházak eladására és bérletére szolgáló hirdetéseire legtöbb sikert igérő szakközlöny. Mutatvány számokat kivánatra ingyen küld a **Vendéglősök Lapja** kiadóhivatala: **Budapest, I., Verpeléti-ut 5.**

Boreladás.

250 hektoliter 1913. évi termés vegyes jó fajokból szürt, egyszer lefejtett **asztali bor** részletekben is eladó.

Az egész mennyiség ára, **beregszászi hegyi pinczében** átvéve hordóval **literenkint 56 fillér. hordó nélkül 50 fillér.**

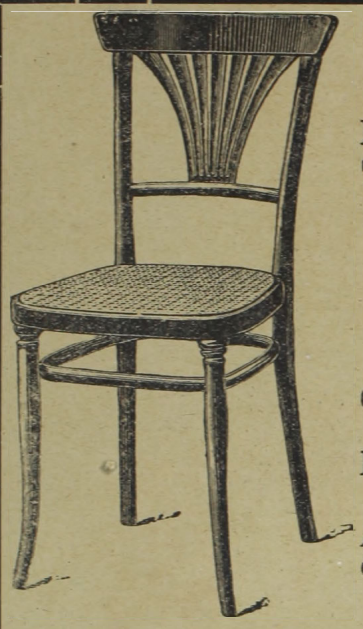
10 hektoliternél nem kevesebb mennyiségben literenként hordóval 60 fillér, hordó nélkül 54 fillér.

BUTTYKAY FERENCZ

szőlőgazdasága

MEZŐKÁSZONY, (Bereg megye.)

„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.



„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.

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.

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

Zalaegerszeg r. t. város polgármesterétől.

3545—1914.

Hirdetmény.

Zalaegerszeg r. t. város tulajdonát képező

Barossligeti vendéglő

folyó évi **május 28-án, délelőtt 10 órakor**, a városház I. emeleti 2. számu helyiségében megejtendő **szóbeli árverés** utján

1915. évi január 1-től 6 (hat) évre

bérbe adatik

A feltételek a hivatalos órák alatt **Brenn** Zoltán I. aljegyzőnél betekinthetők, kivánatra az érdeklődőknek meg is küldetnek.

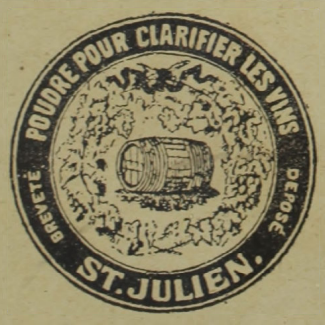
Zalaegerszeg, 1914. márczius 31.

Dr. Korbai, s. k.
polgármester.

Jégszekrények
sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők 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! Cégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedülitulajdonos Stiller József.

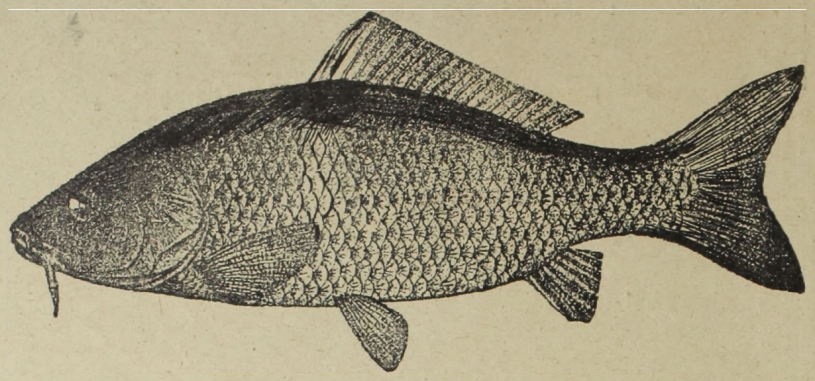


Törvényileg engedélyezett borkezelési anyagok:



ST.-JULIEN BORDERITŐPOR
melynek használata a földmiv. min. végrehajtása tárgyában kiadott 112.000 sz. rendelet 6. és 32. §-a értelmében mint deritőszer megengedtetett, miután a következő alkatrészekből áll:
65% eredeti franczia Laine-Gelatine, 20% száritott természetes tyuktojásfehérje. 9é% erddeti vegytiszta spanyolföld 5% pelyhes csersav.
Borsavtalanitó-, borszintelenitő-, borszag- és iztelenitőszerek kaphatók
Frommer Testvérek czégnél,
:: :: Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 23. szám. :: ::

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

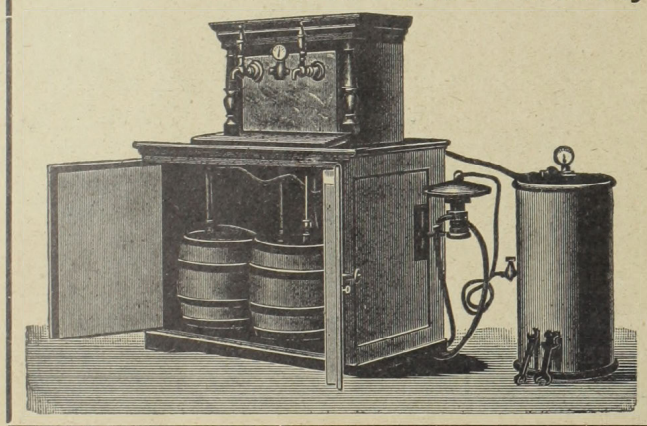
(Bács megye)

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

Budapest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

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.

XXX-ik evfolyam. 8. szam. Budapest, 1914. 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.

Iparunk bajainak orvoslása.

A folyó év uj bajokkal köszöntött be. A kávésok tulkapásai, a pálinkások nyitási idejének előnyei mind a vendéglősipar megrontására, nagyobb méreteikben pedig iparunk teljes tönkretételére vezethetnek. Kereskedelmünk pangása, az őstermelő anyagi zavarai, az általános pénzszükség sziszifuszi munkára kárhoztatja az ipart, amely elalélva került ki az elmult évek halálra ölelő vasmarkai közül.

Az ipar első fellélekzése az utóbbi évtizedekben keserü csalódás volt. Szuggesztió folytán felcsillant egy reménysugár, amely után lázas idegességgel indult, de a futása oly rövid volt, mint a kérész élete, mert szétfoszlott a bübájos álomkép, amely jóléttel és boldogsággal kecsegtette s csakhamar csalódva, elkeseredve látta be az ipar, hogy az egész csak álomkép volt, lidércznyomás, vagy imbolygó lidérczfény, melyet a szomoru valóság egyetlen egy lehellete kioltott s megsemmisitett.

E keserü csalódásból legtöbb jut ki a *vendéglősiparnak,* amely már eddigelé is legtöbb áldozatot követelt s ragadott el martalékul. *Pedig a vendéglősipar mindig és minden állam szellemi és anyagi jólétének egyik kiváló és legmegbizhatóbb fokmérője volt.*

A mely államban felpezsdül az élet s a czivilizácziő felé hajlik, a hol a társadalom, állam és vallás ügyei iránt meleg érdeklődés mutatkozik s eszmecserélés folytán mozgalom indult meg bizonyos reformok érdekében, ott a vendéglősipar virágzásnak indult. A mi igen természetes, mert a vendéglő azon nyilvános hely, a hol párt-különbség nélkül találkoznak az emberek s minden kortes ellenőrzés, presszió nélkül szabadon vitatják meg az egyes kérdéseket s érdeklődést keltenek még azokban is, akik vagy szellemi tunyaságban, vagy nagy közönyben vagy megátalkodott butaságban szenvednek. Ellenben a hol a szellemi élet csak tengődik, nincs meg a törekvés és érzék a haladás iránt; a hol a nép csak gyermekkorát éli, eszét csak annyira képezi ki és veszi igénybe, hogy megszerezze azt, amivel gyomrának korgását elhallgattassa, például a vad müveletlen népek: ott a vendéglősipar nem csak nem virágzik, de még tanyát sem üt, mert ez bizonyos foku müveltséget előfeltételez.

Hazánkban a vendéglősipar, hogy oly iszonyatos mértékben hanyatlik, annak legnagyobb oka az, hogy az állam a legujabb ideig igen mostohán bánt vele, amennyiben csak akkor vett róla tudomást, amikor adókirovásról volt szó s hosszu időn keresztül ki volt szolgáltatva egyes állami és községi közegeknek, melynek egy jelentékeny része a tisztes vendéglősipart Csáky szalmájának tekintette s olyan gyámkodást gyakorolt felette, amely még Abderában is általános szenzácziót keltene. Pedig minden állam anyagi és müveltségi emelkedésének és felvirágozásának egyik igen jelentékeny tényezője az ipar, amelynek produktiv erejét fokozni nemzetgazdasági szempontból minden állam elmulaszthatlan kötelességének tartja.

Igen bámulatos, hogy nálunk eddigelé oly törekvések nyomultak előtérbe, melyek a vendéglősipart megsemmisitéssel fenyegették, most pedig a kávések kapzsi versenye veszélyeztet bennünket. Azért a régi bünöket ki kell engesztelni, a régi sebeket be kell gyógyitani, a régi mulasztást, hibát helyre kell pótolni, ha csak oly nagy rázkódtatásnak, vagy válságnak nem akarunk a szemtanui lenni, amely több társadalmi réteget koldusbotra juttat. E végzetes bajnak elejét kell venni! Idejekorán kell gondoskodni preventiv intézkedésekről, szerekről, ha radikális térre van széndékunk menni.

Ilyen preventiv szervnek ajánlkozik a teherviselés könnyitése és a konkurrenczia korlátozása, amely kettős intézkedés csökkentené azt az iszonyatos mértékben terjedő *elkorcsosodást*, jellem- és szellembeli fogyatkozást, amely az államot abba a kényszerhelyzetbe sodorja, hogy óriási pénzáldozatok árán a régi börtönöket és megfigyelő osztályokat bővitse s ujakat állitson fel, hogy a nagy keresletnek megfeleljen. E szomoru jelenség általán elismert oka a tulsok alkohol és a pancsolt bor forgalomba hozatala. Erre vezetik vissza a nagy ideggyógyászok s természettudósok, hogy az ujonczállitás évről-évre siralmasabb tapasztalatokat nyujt, s maholnap annyira degenerálódik a nép, hogy az ép egészséges szervezetü ujoncz, ki a daliás időket képviseli, rövid idő mulva oly ritka lesz, hogy mutogatni fogják, mint valami természeti csodát. Elszorul a szivünk, ha erre gondolunk s nap-nap után látjuk azokat a szánalmas alakokat, kiknek szeméből a halál vagy a delirium tremens vicsorgatja felénk a fogait, daczára annak, hogy még fiatalok s már is árnyékként ődöngenek.

Biologiai törvény: oly táplálékkal és itallal éljen az ember, minőre az anyatermészet predestinálta. A magyar embert ősidőktöl fogva valódi és természetes eledel és ital

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 öbb pontján.**

Kérjen árjegyzéket. TELÉFON 29—60.

élvezésére teremtette az Isten, úgy annyira, hogy a mig ezekkel él, illetve élhet, mindaddig nemes faja méltóságának s dicső multjának megfelelőleg minden szépért és nemesért hevülve, áldozatkészen, egy jobb jövő édes reményében nemesen, méltóságosan él, áthatva attól a magasztos gondolattól, hogy a vér nem válik vizzé. E tekintetben nagy segitségére van a vendéglősipar.

Az állam nehéz terhei s viruló jövő alapvetésével járó nagymérvü beruházási költségei parancsoló kötelességünkké teszik, hogy a vendéglősiparra széles e világon páratlanul álló s a mai finánciális viszonyok szerint indokolatlanul kirovott adóterhek egyszerre való leiratását ne követeljük s csak arra szoritkozzunk, hogy az állam a *többi iparággal méltányosan egy kategoriába sorozza a vendéglősipart.*

Ugyanis a honi ipar, honi anyagért nincs külön megadóztatva, csak a vendéglősipar. Minden közvetitő iparág csak közvetitési dijat, illetve jövedelmi adót fizet tekintet nélkül arra, vajjon nemzetgazdaságilag előnyös-e, vagy hátrányos, csak a mostoha gyermek, a *vendéglősipar nem jött eddig ily elbánás alá.* Miért? Talán mert a magyar vendéglős csupa fajszeretetből és különösen közegészségügyi tekintetből kiváló előszeretetből *honi bortermékeket közvetit* s véres verejtékkel szerzett filléreit nem dobálja ki külföldi hitvány pancsokért, hogy a külföldi statisztikusok rendelési arányában sorozzák a magyart, müvelt, vagy kevésbé müvelt nemzetek sorába? Talán mert ipartársulataink eddigelé csak szórványosan jelentkeztek az állam illetékes s legfőbb intézőinél panaszaikkal?

Ugy gondoljuk, nem lenne méltánytalanság az államtól, ha a fentebbirt okok alapján leszállitaná a fogyasztási adót s egyuttal intézkednék, hogy az egyes községek oly érdemes tanácsai, amelyek minden kulturális haladástól vaskövetkezetességgel iszonyodnak (holmi rendelkezési alapjaik javára) külön pótló pótadót ne vethessenek ki, ha a regálémegváltás alkalmával erre jogot nem kaphattak s maradó állapotuknál fogva sem uj jövedelmi forrást nem nyitottak s nem is nyithatnak a vendéglősipar számára s italnemü szükségleteiket nem a helybeli vendéglősöknél, hanem idegenből fogyasztási — adómentesen fedezik, mert az ilyen határozatokból bajos összekuporgatni a porczió-garast, meg családot eltartani és nevelni, hát *örüljön hogy nálunk korcsmároskodhatik.*

Le kell szállitani a fogyasztási adót, hogy a vendéglős *olcsóbban adhassa a borát,* vagy pedig valami tarifafélét kellene kieszelni; a könnyebb homoki borokra kisebb adót kivetni, *hogy a szegény ember is borra kapjon s elforduljon a pálinka ivástól,* a mely testét, lelkét senyveszti, sorvasztja és pusztitja.

Ihász György.

Kirándulók vendéglői.

Ismét itt a tavasz, a virágfakasztó május és az emberi természet vágyakozik a természet kebelébe.

Üde levegő, virágillat, madárdal, — ezektől épül és vidul a lélek.

Ne is mulasszuk el, hogy naponta meg ne forduljunk a szabadban, ahol a tavasz örömein kivül a mi derék, sokat kockáztató kartársaink immár készen várnak bennünket minden jóval.

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?

Minthogy a Svábhegy csábitóan kéklik, ellátogathatunk a gyönyörü virulásu Hüvösvölgybe is, ahol a legnevezetesebb vendéglő, a jóhirü Holzspach-féle »Orvvadász« állja utunkat, a hol a természet szépsége és az eleganczia ölelkezik.

A villamos végállomásnál van a hirneves Balázs-féle vendéglő. Ide be kell térnünk, ifju Balázs Antal kitünő kartársunk barátságos és nyájas modora, jó konyhája és bora itt tarthat bennünket a legkésőbb induló villamos-kocsiig.

A Margitsziget virulásában is gyönyörködhetünk, hol Klecker Alajos kitünő kartársunk birja a felső vendéglőt az ország és a külföldi legelőkelőbb vendégközönség általános megelégedésére.

Innen visszatérve, a Szent Lukács-fürdő mellett találjuk Szücs Jenő kartársunk igen felkarolt vendéglői üzletét, mely Budán egyik legkeresettebb vendéglő és a Dunapartra is van kényelmes, tágas terrasza.

A Zsigmond-utcza 1. sz. alatt találjuk Pávdy Ferencz kartársunk barátságos vendéglőjét, majd a Pálffy-téren, a Kath. Kör palotájában, Mayer Pál kartársunk diszes éttermét, hova okvetlenül betekintsünk.

A Margit-körúton, az Oszlop-utcza sarkán, van a »Statisztika«-kávéház, melynek derék tulajdonosa, a jómodoru Eisenbacher György barátunk, kedves nejével előzékenyen fogadnak bennünket; innen nem messze van a Szegényház-utcza 4. szám alatt, saját házában, Pekárovits János barátunk vendéglője, ki igen izletes konyhát és italokat tart, sőt szép udvarkertje is van.

A Margit-körúton tovább menve, a 89. szám alatt találjuk Koch D. István kartársunknak jó borairól hiressé lett vendéglőjét, majd a Krisztina-téren Egyed György barátunk »Zöldfa«-vendéglőjét. Innen okvetlenül átsétálunk Metzger János kartársunk »Politische Greisler«-vendéglőjébe, a Koronaőr-utcza 6. szám alá. El ne felejtsük Bleicher Márton kitünő kartársunk vendéglőjét a Gellérthegy-utcza 3. szám alatt megtekinteni és onnan visszajövet a Czakó-utcza 1. szám alatt Gerstl Ferencz bátyánknak diszes kerthelyiséggel ellátott vendéglőjét keressük föl.

A Kereszt-téren van Schreill Győző tisztelt kartársunknak a volt hires »Albecker«-vendéglője. Ide a pestiek ma is seregestül járnak, mert igen kényelmes nyári udvari helyisége, jó konyhája és italai által Buda egyik legátogatottabb vendéglője. A Kereszt-utczában van Avar Mihály kartársunknak ugyancsak szép, árnyas fákkal beültetett nyári vendéglő-helyisége, mig a Rácz-fürdő átellenében találjuk Horváth Jóska barátunk jóhirü vendéglőjét kényelmes utczai terraszával; mellette nem messze van Avar László barátunk jóhirnevü vendéglője, fásitott, árnyékos udvarhelyiségével.

Innen sétáljunk át a Rudas-fürdő vendéglőjébe, hol özv. Wallentinyi Antalné urnő jó konyhája és kitünő italai várnak bennünket.

Lefelé utazva, a Szent Gellért-téren találjuk Fiedler Gusztáv barátunk régi, hirneves vendéglőjét, gyönyörü éttermével, jó konyhájával és boraival, előzékeny kiszolgálásával s derék személyzetével, melynek élén Perl József rokonszenves, derék főpinczér áll. A háta mögött van Láng Károly barátunk »Müegyetem«-kávéháza, átellenében pedig Gebauer József régi barátunk »Gellért«-kávéháza; mindkét helyen jó kávéházi italokat kaphatunk és jó czigányzenét hallgathatunk. Lejebb, a Fehérvári-ut 16. szám alatt van Rettinger Márton kartársunk csinosan berendezett vendéglője, majd a »Fehérvár«-kávéház szomszédságában, a Lágymányos-utcza 3. szám alatt van Wehrmann Béla vendéglője kényelmes, fásitott udvarhelyiségével.

Kelenföld viruló sikján bolyongva, nézzük meg Kelló Vilmos barátunk »Fészek«-vendéglőjét, a

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyob, teljesen átalakitott, legmodernebb ujberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

BORHEGYI F.
bokeeskedő
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.

Mohai-ut 8. szám alatt; innen betekinthetünk Polzter Gottlib »Szabadság-haranghoz« czimzett vendéglőjébe, majd az Erzsébet királyné Sósfürdőbe, hol Gaál Andor a vendéglős.

Kelenföld végpontján van Gerentsér József kartársunk vendéglője a villamos végállomásnál, ahol ugyancsak üditő a pihenés jó magyar konyha és czigányzene mellett.

Mig Budán vagyunk, keressük föl a Fő-utcza 8. szám alatt Hoffmann János kartársunk vendéglőjét, Heinczl Jakab kartársunkat a Fő-utcza 75. szám alatt, Jäger Ignácz barátunkat a Hattyu-utcza 16. szám alatt, Leikám György kartársunkat a Batthyány-téren, Bauer Károly szakácsmüvész-kartársunk vendéglőjét a Pauler-utcza 3. szám alatt és Marton Béla vendéglőjét az »Esplanade«-szállodában, a Zsigmond-utcza 38. szám alatt. Obudára menve, a Bécsi-ut 130. szám alatt van szép, tágas udvarával Péterffy István kartársunk hirneves vendéglője, mig a Mozdony-utcza 22. szám alatt Retz Mihály vendéglőjét találjuk.

Az Alkotás-utcza 29. sz. alatt találjuk Stölzl Nándor régi kartársunk előkelő vendéglő-üzletét. Ezt a derék kartársat nem szabad elkerülnünk. A Várban pedig keressük fel az Országház-utczában özv. Rusz Mihályné vendéglőjét és Schuster Károlyt a Tárnok-utczában; ha pedig a Németvölgybe visz az utunk, térjünk be a Németvölgyi-ut 52. szám alá, ahol Lukács Ignácz kartársunk és kedves neje a legmelegebb előzékenységgel fogadnak bennünket. Az Átlós-ut 96. szám alatt Máthé Lajos barátunk, mig a Budafoki-ut 81. szám alatt Hevessy és Pfillmayer kartársaink kényelmes helyiségei várnak bennünket.

Felülfizetések.

Ipartársulatunk folyó évi márczius hó 11-ikén tartott jótékonyczélu bálja alkalmával felülfizetni kegyesek voltak: Dréher Antal 400 K, Első Magyar Részv. Serfőzde 400 K, Glück E. Jánosné 300 K, Musznyák Károly 300 K, Törley-pezsgőgyár 200 K, Francois Lajos 200 K, Polgári Serfőzde Rt. 200 K, Bpesti Alt. Villamossági Rt. 200 K, Haggenmacher-sörgyár 200 K, Hungária-szálloda 200 K, Mattoni Henrik 100 K, Zimmermann (Abonyszántó) 100 K, Pilseni Polg. Serfőzde 100 K, Auer-fény Rt. 100 K, Zeidl Venczel 100 K, Artézia-szikvizgyár 100 K, Littke Ernő 100 K, Gerbeaud Emil 100 K, Körúti Gőzmosóda 100 K, Kristály-forrás 100 K, Palugyai és Fiai 100 K, Fővárosi Serfőzde 100 K, Royal-szálloda 100 K, Központi Tejcsarnok 100 K, Ritz-szálloda 50 K, Szente Imre 50 K, Pfendner Emil 50 K, Glück Frigyes 50 K, Hacker Mór 50 K, Sperl Nándorné 50 K, Ungár Samu 50 K, Fischer Miksa 50 K, Aich János 50 K, Weisenstein Mór 50 K, Malosik Antal 50 K, Hüttl Tivadar 50 K, Waldmann Imre 50 K, Ruda és Blochmann 50 K, Joel Adolf és Fia 50 K, Brückner J. és Fia 50 K, Haasz Fülöp és Fiai 50 K, Sandrik-ezüstgyár 50 K, Borhegyi F. 50 K, Gottlieb Krausz (Wien) 50 K, Várady József 50 K, Illits Gyula 50 K, Gundel János 50 K, ifj. Schuller Ferencz 50 K, Zimmer Ferencz 40 K, Simon Imre 40 K, Kommer Ferencz 40 K, Csányi Péter 40 K, Berndorfi fémárugyár 40 K, Demeter S. Károly 40 K, Wagner, Werner és Sleicher 40 K, özv. Zsák Józsefné 40 K, Huber Antal 40 K, Thonet Testvérek 40 K, Petánovits József 30 K, Rumpa Ferencz 30 K, Hassco Jakab 30 K, Winter Zsigmond (Wien) 30 K, Haris, Zeelinger és Társa 30 K, Gundel Károly 30 K, Kalix Ödön 25 K, Peltzmann Ferencz 25 K, Fischer Emil 25 K, Gölsdorf 25 K, Knuth Károly 25 K, Unió-gőzmosógyár 25 K, Belatinyi Artur 25 K, Szt. Margitszigeti ásványviz-kezelőség 24 K, Palkovics Ede 20 K, Labesz Henrik 20 K, Somogyi Dezső 20 K, Marschall József 20 K, Schermann Sándor 20 K, Leszlauer 20 K, Redlich 20 K, Schenk János 20 K, Spolárits és Malosik 20 K, Kovács E. Mátyás 20 K, Kittner János 20 K, Péczely Antal 20 K, Gyuth Nándor 20 K, özv. Schárhánn Jánosné 20 K, Molnár Lajos 20 K, Nagy István 20 K, Piatnik Nándor 20 K, Mezei Simon 20 K, Bader J. Villány 20 K, ifj. Zimmer Ferencz 20 K, Brauch Ferencz 20 K, Magyar Villamos r.-t. 20 K, Szántó Ferencz 20 K, Zimmermann és Lovász 20 K, Jose, Gallárd és Girbál 20 K, Katzky Lajos 20 K, Uri bor 20 K, Josef Kirnbauer Wien 20 K, Nagy Ignác 20 K, Brauch Ferencz 20 K, Perl Ignácz 20 K, Stettner Dezső 20 K, B. B. Fischer Wien 20 K, Kávés ipartestület 20 K, Kovács Ilona 20 K, Salamon Jakab és társa 20 K, Palágyi Gyula 20 K, Baráth Jenő 20 K, Pénzt Jakab 20 K, Gyöngy Lajos 20 K, Wampetics Ferencz 20 K, Hauer Rezső 20 K, Steiner József és fia 20 K, Czuba Durozier Cognacgyár 20 K, Grünfeld Miksa 20 K, Müller Antal 20 K, Mocznik 20 K, Krondorfi kutvállalat 15 K, Kővári Jenő 15 K, Fürst Konrád Villány 14 K, Fejér Gyula 14 K, Noszek Ignácz 12 K, ifj. Rabel Ferencz 10 K, Temesvári Polgári serfőzde 10 K, Schnell József 10 K, Bakó István 10 K, Kolling Kristóf 10 K, Klecker Alajos 10 K, Wurglits Vilmos 10 K, özv. Fenckl Gyuláné 10 K, Krist Ferencz 10 K, Neményi Béla 10 K, Sprung János 10 K, Fiedler Gusztáv 10 K, Bereczky Lajos 10 K, Kelleti Henrik 10 K, Malosik Ferencz 10 K, Wermann Béla 10 K, Wagner Lőrincz 10 K, Herz Gyula 10 K, Kottinger János 10 K, Dékány Sándor 10 K, Horváth István 10 K, Braun Samu 10 K, Bokros Károly 10 K, Krist K. Ferencz 10 K, Imréné és Schipper 10 K, Tarnai Izidor 10 K, Oláh István 10 K, Simon Pál 10 K, Kneffel Béla 10 K, Potzmann Mátyás 10 K, Bayer János 10 K, Kamarás Mihály 10 K, Horváth József 10 K, Putnoky István 10 K, Mihálicsek Frigyes 10 K, Schuster Hugó 10 K, Ulrich (mészáros) 10 K, Bucher (halász) 10 K, Hack István 10 K, Krajcsovits Rezső 10 K, Werner János 10 K, Roth Ede 10 K, Löbl (mészáros) 10 K, Dobrin és társa 10 K, Fragner János 10 K, Radvánszky és társa 10 K, Ált. élelmezési rt. 10 K, Royal Orfeum 10 K, Grafika (Czettel és Deutsch) 10 K, Lencz testvérek 10 K, Idegenforgalmi és utazási váll. rt. 10 K, Wermann J. L. 10 K, Szimon István 10 K, Watterich A. 10 K, Benyovits A. L. 10 K, Molnár Gyula (épitész) 10 K, Juranovics Ferencz 10 K, Deninger Fer. Imre 10 K, Braun testvérek 10 K, Gruber L. és fia 10 K, Kuncz József és fia 10 K, Édeskuty L. 10 K, Bárczy István polgármester 10 K, Csillaghegyi forrásviz 10 K, Stollwerk testvérek rt. 10 K, Heckel János 10 K, Élő József 10 K, Malosik A. Nándor 10 K, Killer János 10 K, Bokor és Klein 10 K, Abeles Dávid 6 K, Steuer Gyula (Abbázia) 6 K, Kerécz Ferencz 6 K, Egyed György 5 K, Tápai László 5 K, Táncsics Antalné 5 K, Karikás J. Géza 5 K, Csillag Illés 5 K, Ébner Ferencz 5 K, Dvorzsák János 5 K, Zwack J. és társa 5 K, Szabó Imre 5 K, Kovács Gyula 5 K, Tóth György 5 K, Geittner és Rausch 5 K, Thuróczy Károly (gyáros) 4 K, Mayer Ferencz 4 K, Rusz Mihály 4 K, Szodomka Ignácz 4 K, Glück Mór 4 K, N. N. 2 K, Lőb Károly 2 K.

A kegyes felülfizetésekért ezuton is hálás köszönetét nyilvánitja a rendező-bizottság nevében:

Wilburger Károly ipart. pénztáros — **Kittner Mihály** bálbizottsági elnök

Döntvények. Egy vidéki bodegás a munkaszünetes napon tovább tartotta nyitva üzletét, mint szabad lett volna. Emiatt egyik ellensége a szolgabirónál följelentette. A szolgabiróság a bodegást fölmentette, aminek folytán a följelentő az ügyet a másodfoku hatósághoz fölebbezte meg, amely azután a bodegáson a port elverte. Ez az ügy mostanában a belügyminiszter elé került, amely azt állapitotta meg, hogy a szolgabiróság fölmentő itélete a helyes, mert a följelentőnek nincs meg az a joga, hogy fölebbezhessen.

Azoknak, akik borkereskedést folytatnak, nem árt megjegyezni a belügyminisztérium legujabb döntését, amely azt foglalja magában, hogy az a borkereskedő, aki a pinczéjében levő bort olyan időben hozza forgalomba, amidőn hamisitás gyanuja miatt már vizsgálat alatt áll és a bor származását nem képes igazolni, a hamisitott bor tudatos forgalombahozataláért büntethető.

Kávéházi üzletvezető iparossegéd. A m. kir. Kuria 1913. november 18.470. V. sz. a. kimondotta, hogy az üzletvezető a felmondási időre járó illetményeit a rendes biróság előtt másodsorban csak akkor érvényesitheti, ha már annak tárgyában előzetesen az iparhatóság eljárt. A Kuria mindkét alsóbiróság itéletét a megelőző eljárással együtt hivatalból megsemmisiti és ebben a pörben a további eljárást megszünteti.

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.

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.

Az asztal örömei.

Ezt az igen érdekes czikkelyt, melyet Szász Zoltán legkiválóbb esztétikusunk irt, a »Pesti Hirlap«-ból vesszük át:

Alig van az egész világot átfogó, filozófiainak nevezhető gondolatok közt még egy, mely oly általánosan ismert és elismert volna, mint az, amely a világot, vagy legalább is a szerves életet két rugó nyomására, az önfentartásra és a fajfentartásra vezeti vissza. Egy olyan sarkigazság ez, mely köré tömérdek könyv, czikk, sőt költemény is varrt már szövevényesnél szövevényesebb himet s mely különösen a nemi életről s a szerelemről szóló elmélkedések bevezetésében diszeleg kétségtelen igazságként. S mivel valóban bizonyos, hogy a nemi ösztön s a szerelem is a fajfentartás eszköze, jogos tehát a két utóbbinak visszavezetése az előbbire. Igy nyer mélyebb és helyes értelmet a szerelem s mindaz, amit róla énekelnek, irnak és beszélnek; igy, mint egy ősi, az egész világot átható ösztönnek, a fajfentartási vagy nemi ösztönnek származéka, kerül megfelelő helyre gondolkozásunkban ez a babonás érzés. E nagy, mindent átfogó szempontból nézve, a szerelem, sajátosan az emberi szerelem, nem egyéb, mint a nemi ösztön nagyfoku átszellemültsége és individualizálódottsága.

Mig azonban tömérdeket foglalkozik az emberiség a nemi ösztön magasabb kivirágzásával, a szerelemmel, meglehetős elhanyagoltság az osztályrésze az emberi örömök egy másik osztályának, amely pedig bizonyos szempontból a szerelem társa, mivel ugy viszonylik a táplálkozáshoz s igy végeredményben az önfentartáshoz, — mert hisz ez alapjában véve nem irányul egyébre, mint táplálkozásra — amiként a szerelem a nemi ösztönhöz viszonylik. Az »asztal örömeinek« lehet egybefoglalóan nevezni mindazt, amit idetartozónak vélek. Központi gyára természetesen ezeknek az örömöknek a konyha, de hozzájuk tartoznak — egyelőre — a pinczeszolgáltatta élvezetek, terités és feltálalás müvészete s általában az egész étkezés kulturája.

Hadd idézzem föl ujra az előbb jelzett párhuzamot. A nemi ösztön a maga nyers, egyszerü, testi éhségszerü formájában, ahogy ez állatoknál s a kezdetleges embereknél jelentkezik, megfelel a táplálkozási vágynak, a táplálék megkivánásának, az éhségnek, ami a maga tiszta formájában megint csak az állatnál s a vadembernél található. De a társadalmi fejlődés, a kultura, a lélek gazdagodása a párzó lényből szerelmes lényt csinál; kifakaszttatja lassankint az egyre fejlődő lélekből azokat az ábrándokat, vágyakat, illuziókat, gyöngédségeket, finnyásságokat, amelyek nélkül a kulturember szerelme elképzelhetetlen. Ilyesmi történik a táplálkozási szükséglettel is. Az állat, a vad nyersen esik neki minden táplálékának; az egész számára brutális testi ügy, melyet finomabb lelki mellékzöngék nem kisérnek. A mily mértékben fejlődik azonban a müvelődés, finomul az emberi izlés — és pedig épp ugy a valóságos, amely a nyelvben s a szájpadlásban székel, mint az átvitt értelemben vett, ami az élet minden területével szemben kialakul, — oly mértékben válik a táplálkozás az ember izlésbeli és szaglásbeli finomabb érzőképességét, esztétikai érzékét, sőt kedélyvilágának mélyebb rétegeit is foglalkoztató üggyé. Az állat fal, a barbár táplálkozik, a közönséges ember iszik, a finom ember étkezik. E fokozatok azonban csak tökéletlenül éreztetik meg a táplálkozás fejlődését. Mindenesetre ennek a csucsa: a konyhamüvészet remekeit a feltálalás kulturájával egyesitő étkezés egyike az élet nagy örömeinek. Persze nem mindenki tudja méltányolni ezt az örömet, nincs mindenkinek hozzá való érzéke. Sokan még a fejlett étkezési kulturának hódolók közül is azért nem méltányolják ezt eléggé, mivel számukra ez megszokott dologgá vált. Aki azonban átélte már azt a boldogitó, sőt fölemelő érzést, mely az embert elfogja, ha vad, vagy akárcsak parlagi vidékről jöhet, ahol hetekig konzervekkel, vagy kezdetleges ételekkel kellett táplálkoznia, végre megérkezik egy világváros elsőrangu hoteljének, vagy bármiféle nagystilü háztartásnak előkelően teritett, kristályüvegekkel megrakott, izlésesen megvilágitott s finom ételeket kináló asztalához, az okvetlen rájön arra, hogy az asztal-kultura nagy müvelődési érték s jelentős eredménye az élet megédesitésére való évezredes emberi törekvéseknek.

Ennyit akartam irni a mai konyhamüvészet s kapcsolt részeinek dicséretéül a legutóbb gyorsan lezajlott szakács-kiállitás alkalmából. Befejezésül megjegyzem, hogy a mai kulturemberi táplálkozás még nagyon is rászorul a tökéletesitésre. Először is a szeszivást, bár igazi lakomázás ma nélküle a legtöbb inyencz számára el se képzelhető, föltétlenül kiirtandó élvezetnek tartom. A táplálkozásnak s a konyhának egyáltalában egyre inkább alá kell vettetnie az egészségtani megismeréseknek; amit ezek elitélnek, annak el kell tünnie, ha még olyan nagy gastronomiai hagyományok szólnak is mellette. A tudománynak ez a minél nagyobb foku bevonulása a konyhába azért nem jelenti a szakácsságnak mint müvészetnek elcsenevészesedését, hanem ellenkezőleg éppen magasabb szinvonalra való emelkedését. Minden müvészet, leginkább pedig az irodalom magába fogadja a kor tudományos eredményeit; a szakács-müvészet se zárkózhatik el előle.

A szeszadó felemelése. A pénzügyminisztériumban már elkészültek a szeszadó-törvény novellájával. A novella a szeszadó tételének 140 koronáról 160 koronára emelését tervezi és a pénzügyminiszternek az a szándéka, hogy a fölemelt szeszadó-tételt már szeptember 1-én életbelépteti. Ez a terv különben kifejezésre jut a most beterjesztett állami költségvetésben is, mely már számitásba veszi a fölemelt adótétel folytán várható bevételtöbbletet.

Kisebb a borbehozatal. A tavalyi szüret óta borbehozatalunk állandóan kisebbedik. Az október 1-jétől február végéig terjedő öt hónap alatt a statisztikai hivatal kimutatása szerint csak 214.294 hektoliter bort és mustot hoztunk be az előző év ugyanez időszakában behozott 316 ezer 59 hektoliterrel szemben. A kisebbedés tehát 101.765 hektoliter, vagyis több, mint 32 százalék. Ezzel szemben ugyanez öt hónap alatt borkivitelünk 661.386 hektoliter volt az előző évi 717.029 hektoliterrel szemben. A kivitel is kisebbedett tehát valamelyest, vagyis 55.643 hektoliterrel.

Pinczérek gyülése.

A kávéházi és vendéglői pinczérek most tartották rendes évi közgyülésüket, amelyen száznál több küldött vett részt. A titkári jelentés szerint tavaly a vendéglői és kávéházi pinczéreknek fele állás nélkül volt és a legborzasztóbb nyomorusággal küzdött. A szövetség tavaly 4400 embert helyezett el állandó állásba és 7600-at ideiglenes állásba. A tagok száma most 1300, nagyrészük azonban állandóan vándorol. A pinczérek között nagyon sok a tüdővészes. Az egyik felszólaló előadta, hogy száz pinczér közül ma negyvennyolcz tüdővészes és a pinczér átlagos életkora 28—29 év. Szerinte csak a rendes heti szabadnappal lehetne változtatni. Inditványozza, hogy a kereskedelmi minisztert kérjék meg küldöttség utján: vegye be a munkaszünetről szóló törvénybe, hogy a pinczéreknek minden héten legyen harmincznegyedórás pihenőjük. Az inditványt a közgyülés elfogadta.

A pinczérek e mozgalmáról »Az Est« egyik vezércziklében a következő megfigyelésre méltó sorokat irja:

»Száz pinczér közül negyvennyolcz tüdővészes és a pinczérek átlagos életkora huszonnyolcz esztendő. Minap tartott szakgyülésükön isten tudja hányadszor állapitották már ezt meg a pinczérek. És sok generalsaft folyik le addig a torkunkon, amig a tuberkulózis statisztikájának százaléka nem fölszáll, hanem lefelé csuszik. Addig azonban a frakkos pinczér a pikoló feketével az ő elcsigázott testének tuberkulózis-bacillusainak a millióiból is felszolgál százezreket.

Ezenkivül a biczillusok százezreit beszivod a kávéház levegőnek nevezett füstös pépjével, a mit beszivni nem tudsz, az rátapad a ruhádra, kezedre, bőrödre, hajadra, feleséged önagysága toalettjére, plörözére és rejerjára; igy tehát a drága kis baczikat hazaszállitjátok a gyermekeknek, hogy ők is mulassanak. A vendéglőben sincs másképp; ott is sovány sertéskarajt kérsz káposztával és kapsz tuberkulózis-bacillusal.

Ne hidd azonban, hogy csak a pinczérek között van ez igy. A tuberkulózis egyforma intenzitással dühöng mindenfajta munkás között. A szuszter, aki czipőnkre a talpat kalapálja, a szögek mellé tuberkulózis-baczillusokat is bever, a szabó mühelyéből t. b. c.-baczillussal átitatva jön meg a ruhánk, a pékmühelyek metropólisai a tüdővész baktériumainak, a fehérnemü-tisztitó, a kovács, a lakatos, a szerelő, a sokfajta gyári munkás, de a kishivatalnok, a dijnok, sőt a mezőn dolgozó paraszt is szintén tuberkulotikus.

Mindez azért, mert nálunk a munkásjóléti intézmények, a tisztességes munkabérek, a rendes lakás, az emberekhez méltó táplálkozás, higiénikus életmód, a tisztaság és rend szeretete, külföldi bolondság. Az állam nem rendezi be ugy az országot, hogy polgárai egészsége és testi jóléte biztonságban legyen. Az iskolák nem nevelik ugy a gyermekeket, hogy mikor felnőnek, ne tudják folytatni szülőik állatian sivár és szegény életét. Nem ültetik el lelkükbe a kulturigények magját, stb.«

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a
paptamási Lythia gyógyviz!
Vizelethajtó és huysavoldó! 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.

Társas reggelik.

Május 8-ikán: Elő József éttermében, VI., Teréz-körut 43. sz.

Május 15-ikén Özv. Jáhn Edéné vendéglőjében, VII., Király-utcza és Valeró-utcza sarok.

Május 22-ikén: Ritz-szállodában.

„Jó barátok" összejövetelei:

Május 6-ikán: Baráth Géza vendéglőjében, VI., Liszt Ferencz-tér 11.

Május 13-ikán: Korl György vendéglőjében, IX., Ranolder- és Szvetenay-utcza sarok.

Május 20-ikán: Berta Gyula vendéglőjében, VII., Aréna-ut.

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

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).

Ipartársulatunk közgyülése.

A budaepsti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata április 21-ikén délután négy órakor tartotta negyvenedik évi rendes közgyülését. Jelen voltak: Kommer Ferencz ügyvezető elnök, Gundel János örökös diszelnök, Wilburger Károly pénztáros, Glück E. János, Palkovits Ede, Bokros Károly, Dökker Ferencz, Malosik Ferencz, Wilburger Antal, Gundel Károly, Kővári Jenő, Mohos Ferencz, Lóska György, Bakó István, Krámer Miksa, Weisz Antal, Horváth István, Schmidt Konrád, Miakits Mihály, Schnell József, Horváth József (budai), Gráf János, Jajczay János, Jajczay Mihály, Putnoki István, Waschata Győző, Mirth András, Reichl Lajos, Kovács E. M., Moós György, Bayer János, Baár József, Kittner Mihály, Hettlinger János, Kelló Vilmos, Nosek Ignácz, Neiger Jakab, Potzmann Mátyás, Páczer József, Varsányi Ferencz, Müller Antal, Holub Rezső, Pelzmann Ferencz, Hartai György, Hack István, Kamarás Mihály stb. tagok, Dr. Daróczy János ügyész helyettes, Poppel Miklós titkár, F. Kiss Lajos és Ihász György szerkesztők. — Glück Frigyes nagy tetszéssel fogadott elnöki megnyitója után Poppel Miklós titkár előterjesztette az igazgatóság jelentését, amely szerint az ipartársulatnak ma 830.169 korona vagyona van. A nyugdijegyesület kiegészitője a menedékház, amelyre ezideig a sörgyárosok és az ipartársulat más jóltevői 400.000 koronát adakoztak. Hazafias, kulturális és jótékony czélra 16.558 korona 57 fillért forditott. Az elnök jelentette, hogy Kamarás Mihály vendéglős a menedékház-alapra 1000 koronát adományozott. Bokross Károly fölhivta az elnökség figyelmét arra, hogy az amerikai szállósok európai körutjukon Budapestet elkerülik és felszólitotta az elnökséget, hogy ennek a sérelemnek orvoslása végett járjon közbe a kormánynál és a főváros tanácsánál, egyuttal hasson oda, hogy az esetre, ha az amerikai vendégek meglátogatnák fővárosunkat, az ipartársulat a vendégek méltó fogadására anyagi támogatásban részesüljenek. Az elnök megigérte, hogy a szükséges lépéseket megteszi, ellenben támogatást senkitől sem kér az ipartársulat.

Glück Frigyes elnök szavait lelkes éljenzéssel fogadta a közgyülés. — Ezután a temetkezési egyesület közgyülése tartatott meg, melyen az elnökség és a választmánynak a felmentvényt a közgyülés szintén megadta.

Elnök még köszönetet szavazott a »Hungária« szálló igazgatójának, Burger Károlynak, a diszterem szives átengedéséért.

KÜLÖNFÉLÉK.

Változás a »Pannónia«-ban. Budapesten, a Rákóczi-uti »Pannónia«-szálloda éttermét és kávéházát Pelzmann Ferencz nyugalombavonulása folytán Glück Erős János, a keleti pályaudvar vendéglőjének bérlője vette át május elsejével, ki a pályaudvari vendéglő felügyeletével szépreményü fiát, ifj. Glück Frigyest bizta meg. E változásról előkelő laptársunk, a »Budapesti Hirlap« a következőkben emlékezik meg: »Budapestnek, sőt az egész országnak előkelő közönségét érdekelni fogja az a »személyi hir«, a melyet e sorokban közlünk. A Pannónia-szálló hires és méltán kedvelt vendéglőjéből elköltözik május elsején Pelzmann Ferencz, aki csaknem husz évig volt bérlője ennek a vendéglőnek. Nemcsak a bérlője, hanem az éltető lelke, a fölvirágoztatója. Ez a tisztes polgár feleségével együtt ritka becsvággyal dolgozott üzlete folytonos tökéletesitésén. Az éjjelük és nappaluk, a tudásuk és izlésük, a tapasztalásuk és tanulékonyságuk mind ezé a vendéglőé volt. Ennyi munka nem maradhatott foganat nélkül. A Pannónia lett ama kevés helyek egyike, ahol a legjobb, legtisztább, legjobb izü ételt és italt kaptuk, anélkül, hogy szertelen árakkal megnyuztak volna bennünket. És a Pannónia volt az a hely, ahol egyébként is jól és kellemesen éreztük magunkat, mert a gazda házigazda volt és a felesége igazi háziasszony. És ezek ketten megteremtették ennek a vendéglőnek nemcsak a jó hirét, hanem a lelkét is, a levegőjét, azt a hivalkodás nélkül disztingvált, feszesség nélkül előkelő levegőt, amely egyformán átjárta az angol szoba tompitott csöndjét és az udvari résznek czigánymuzsikától kisért, diszkrét mulatozását. Sajnáljuk, hogy elhagyták helyüket. És csak az nyugtat meg bennünket, akik rá vagyunk szorulva a mesterségünknél, a körülményeinknél, talán kissé a temperamentumunknál fogva is, hogy itt-ott a házon kivül töltsük el az estét és találjunk egy igazi, jó kis zugot ebben a rengeteg városban; csak az nyugtat meg, hogy Pelzmannék örökét Glück Erős veszi át. És ez a név garancia magában is: a keleti pályaudvar vendéglőjének kitünő renommeja szól mellette; de Glück Erős mellett ott van és lesz a bátyja, Glück Frigyes, a Pannónia-szálló tulajdonosa, a magyar szakácsmüvészet és fogadós-ipar atyamestere, akiről tudjuk, hogy nemcsak tudása, hanem szive is van ahhoz, hogy jó vendéglőt csináljon.

Pezsgőgyár Villányban. Schaumburg-Lippe herceg villányi pincészeténél pezsgőgyárat épittetett, amelynek épitési munkáit már befejezték, ugy hogy a gyár legközelebb már megkezdi üzemét.

A magyar pezsgőgyártás érdekei. A Magyar Gyáriparosok Országos Szövetségének pezsgőgyáros tagjai dr. Gratz Gusztáv elnöklete mellett ülésre gyültek egybe, hogy a közeledő kiegyezési és vámtárgyalásokra való tekintettel a magyar pezsgő-iparnak kivánságait megállapitsák. Az autonóm vámtarifának mai vámvédelme teljesen elégtelen a magyar pezsgőipar termelési érdekeinek megvédésére. Többek hozzászólása után a pezsgőipari érdekeltség elhatározta, hogy a Szövetség, illetőleg a »Magyar Vámpolitikai Központ« révén a pezsgővámnak tetemes felemelését fogja kérni és egyuttal a pezsgővámnak azon államokban való leszállitását, ahol ez a magyar pezsgő-exportnak akadályul szolgálhat. Szente Imre, a Törley-pezsgőgyár igazgatója javaslatára az érdekeltség elhatározta, hogy a pezsgőipar érdekeinek intenzivebb érvényesitése végett a Szövetség kebelében pezsgőipari szakosztályt alakit.

Elitélt kávés. A kir. törvényszék Baumann Károly Andrássy-uti kávést és volt orfeum-énekest nyolczezer korona főpinczéri óvadék elsikkasztása miatt kéthónapi fogházbüntetésre itélte. Gyurcsik János és Schenk Venczel főpinczérek voltak az áldozatok 4—4 ezer korona óvadékkal.

Kávéház-átvétel. Szatmáron a »Korona«-kávéházat Márkus Jenő kartársunk vette át.

Szálloda-átvételek. Marosvásárhelyen a »Nap«-szállodát Kiss Kálmán vendéglős-kartársunk vette át. — Diósgyőrön az »Arany Szarvas«-szállodát Kollár Nándor kartársunk megvette s azt »Korona«-szálloda czimen átalakitotta. — Radó Ignácz volt szegedi kávés átvette Nagykikindán a város tulajdonát képező szállodát. — Bedő József Tordán az általa több évek óta bérben birt »Vadászkürt«-szállodát ujonnan, diszesen berendezte.

Gyász. Obernik Károly szekszárdi szállodás életének 50-ik évében elhunyt. Béke poraira!

Esküvő. Wolf Gusztáv — Lipikfürdő vendéglőse — mult hónap 27-ikén vezette oltárhoz özv. Marschal Ferenczné bájos, szép leányát, Irma kisasszonyt Budapesten. Isten áldása kisérje frigyüket!

A rozsnyói vasas-fürdő bérlete. Rozsnyón a fürdői vendéglőt Schitter Vincze kőbányai vendéglős-kartársunk vette bérbe s azt ujonnan berendezve május 15-ikén nyitja meg.

Kávéház-átvétel. Trencsénteplicen a Messinger-féle kávéházat Gürtelschmidt Károly megvette és azt teljesen átalakitva tovább vezeti.

TÁTRA-GÁNÓCZ GYÓGYFÜRDŐ bérlőt esetleg vendéglőst keres

1914. év május 13-ik napján **Tátra-Gánócz Gyógyfürdő** Szepesszombaton birói árverésen el fog **adatni.** Mivel alulirott részvénytársaság is árverelni szándékozik, azon esetre, ha nevezett fürdőtelep **tulajdonjogát megszerzi, a fürdőt bérbe szándékozik adni.**

Szepesszombati Katholikus Népbank r.-t. Szepesszombat.

A BIKSZÁDI

természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Péterffy István vendéglője. Mióta Budán a bécsi-uti villamos kiépült, azóta legkereseltebb vendéglő a Bécsi-ut 130. szám alatt levő Péterffy István kartársunk, tágas nagy udvarhelyiséggel egybekapcsolt vendéglője. Kitünő konyhája és jó balatonvidéki borai megérdemlik, hogy a közönség minél gyakrabban meglátogassa.

Hüvösvölgyi hir. Balázs Antal a Hüvösvölgy hirneves vendéglőse Máriaremetén levő vendéglőjét Nika Károly kartársunk vette át. Ifj. Balázs Antal pedig a hüvösvölgyi végállomásnál levő vendéglőjét igen diszesen ujjá alakittatta.

A fővárosi sörfőző részvénytársaság, amely egy-két hónap mulva megkezdi tényleges müködését, — mint a »Söripar« értesül — már nagyban dolgozik gyönyörüen berendezett kőbányai telepén, amely — legalább belső berendezését illetőleg — teljesen készen áll. A hatalmas arányokban épitett sörfőző-telepen — a legszakavatottabb sörfőzőmesterek irányitása mellett — már javában folyik a munka és tudatában annak, hogy a gyár élén olyan kitünő szakember áll, mint Kell Sándor igazgató, meg is vagyunk arról győződve, hogy az uj fővárosi sörgyár — a többi kitünő sörgyárak mellett is — eredményeket fog elérni. Az uj sörfőző-telepen ma már lázas munka folyik és a sörgyártás nagy lépésekkel halad előre. Szinte ilyen mértföldes lépésekkel halad az épitkezés befejezése is és az uj sörgyár kitünő minőségü sörgyártmányait már hamarosan élvezni fogja a főváros és a vidék söröző közönsége.

Buziási ásványviz. Buziásfürdő derék tulajdonosának, Muschong Jakabnak ásványviz-vállalata Budapesten uj főraktárt létesitett, melynek élén Páris Vilmos, a vendéglősök körében nagy népszerüségnek örvendő szakemberünk áll. Páris Vilmos előreláthatólag a különben is igen kitünő üditő ásványvizet Budapest egész területére be fogja vezetni, s hogy erre a vállalat őt megnyerte, ahhoz csak őszintén gratulálhatunk Muschong Jakab urnak.

Palugyay képviselete. Palugyay I. és Fiai pozsonyi bornagykereskedők és udvari szállitók budapesti raktárának vezérképviseletét Horváth Dániel nyerte el. A vezérképviselet VI., Eötvös-utcza 32. szám alatt van. Távbeszélő: 91—27. Horváth Dániel az általa képviselt előkelő czég plakátaival, számoló-czéduláival és egyéb reklámczikkeivel szivesen szolgál.

Eladó vendéglő.

Szolnok-Doboka megyében **városi nagyforgalmu vendéglő eladó**, esetleg megfelelő kaucióval **bérbeadó**. Bővebb felvilágositást ad:

Foltinek Aurél gyógyszerész, **Nagysomkut.** (Szolnok-Doboka m.)

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

1744/1914. sz.

Versenytárgyalási hirdetmény.

Kiskörös község által **ujonnan épitett**

nagyvendéglő és szálloda

a hozzátartozó melléképületekkel együtt **1914. julius 1-étől számitott 10 esetleg 12 évre**

bérbe fog adatni.

A vendéglő emeletes épület. A földszinten van egy **nagy étterem,** egy **nagy kávéház,** e mellett egy nagyobb szoba. Az étterem mellett van egy söntés. Ugy a kávéház, mint az étterem a szükséges mellékhelyiségekkel konyha élés kamra, el van látva s ugyanitt van két pinczérszoba is. A söntés alatt megfelelő nagyságu pincze van.

Az emeleten van **8 két ágyra és 9 egy ágyra szolgáló vendégszoba.** Ugyanitt a **vendéglős részére 3 szobából álló lakás is.**

A vendéglőhöz tartoznak a következő gazdasági épületek: Egy fedél alatt egy udvaros szoba, egy nagy mosó konyha és egy nagy kamra, mind a három helyiség alápincézve zöldség és egyéb élelmiszerek számára.

Külön épületben 12 lóra való istálló és egy nyitott szin.

A **vendéglő udvarát nyári mulatóhellyé fogjuk átalakitani** és rajta leszünk, hogy ugy a vendéglő, mint az egész község **mielőbb villany világitással legyen ellátva.**

Meg kell emlitenünk, mint a vendéglő prosperálására lényeges körülményt, hogy **Kiskörös a Pest-zimonyi vasut mentén** Budapesttől mintegy 108, Szabadkától cirka 80 kilométer távolságra esik, szárnyvasuttal van összekötve Kalocsával s tervbe van véve a **Kecskeméttel és Bajával való vasuti összeköttetés is,** tehát igen kedvező fekvésü helység, lakosai száma 12000. Főszolgabirói hivatal, kir. járásbiróság, kir. adóhivatal, vasuti osztálymérnökség, kir. közjegyző székhelye s ezenkivül van csendőrség, pénzügyőrsége s jól felszerelt népiskoláin kivül van egy négy fiu és négy leány osztályból álló polgári iskolája is; továbbá azt, hogy az egyik intelligens olvasó kör 50 tagjával saját helyiségeit feladni s az uj vendéglőben megfelelő számu helyiségeket bérelni kiván.

Az árverés nyilvános szóbeli és zárt irásbeli. A zárt ajánlatok az **ajánlati végösszeg 5%-ának megfelelő készpénznek a község pénztárába leendő letétele mellett** folyó évi május 12-én délelőtti **8 órájáig** a község közigazgatási jegyzői irodájában nyujtandók be. Bánatpénzül óvadékképes értékpapirok is elfogadtatnak.

A megállapitott versenytárgyalási részletes feltételektől és szerződési tervezet feltételeitől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló letéti nyugta nélkül benyujtott ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Az ajánlatokban az ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy a megállapitott versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes feltételeket valamint a szerződési-tervezet feltételeit ismerik s azoknak magukat alávetik. (a részletes feltételek az érdeklődők részére a közigazgatási jegyzői irodában a hivatalos órák alatt rendelkezésre állanak).

A község képviselőtestülete fenn tartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül, tekintet nélkül a megajánlott végösszegre szabadon választhat, esetleg valamennyit is visszautasithatja.

A versenytárgyalás folyó évi **május hó 12-én délelőtt 9 órakor tartandó képviselőtestületi ülésben fog megejtetni.**

Kiskörösön, 1914 évi március hó 22.

Turán István, biró. **Revalo Pál,** jegyző

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

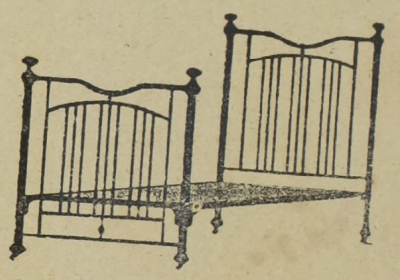
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



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

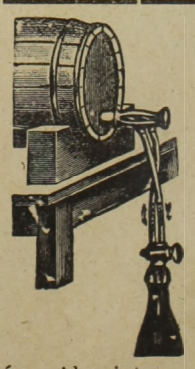
vas- és rézbutorgyára

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.



Igaz feltűnést

kelt az uj szak-amerikai

palacksör-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.

EXCELSIOR

TÁPSÖR

TELEFON 55—34.



TELEFON 55—34.

DREHER ANTAL SERFŐZDÉI R.-T.

Budapest-Kőbánya.

Excelsior-sör kapható minden fűszer- és csemegekereskedésben.

Jászapáti község Előljáróságától.

2092—1914. szám.

Hirdetmény.

Jász-Nagykun-Szolnok vármegye **Jászapáti** község tulajdonát képező piacztéri

nagyvendéglő

az 1914. évi szeptember 1-sö napjától 1920. évi augusztus 31-ik napjáig terjedő **6 évi időtartamra nyilvános szóbeli árverés utján**

bérletbe kiadatik

Az árverésre határidőül 1914. évi **május 19-ik napjának d. e. 10 órájára** a községház tanácstermében kitüzetik.

Az évi bér kikiáltási ára 4500 korona, a mely összegnek 10 százaléka óvadékul az árverés megkezdése előtt befizetendő.

Utóajánlatok nem fogadtatnak el.

A község képviselőtestülete fentartván azon jogát, hogy az ajánlatot tevők közül szabadon választhat. A bérleti feltételek a főjegyzői irodában a hivatalos órák tartama alatt megtudhatók. — **Jászapáti**, 1914. április 16-án.

Jászapáti község Előljárósága.

M. kir. Földmivelésügyi Miniszter.

37342—X. 3. 1914. szám.

Versenytárgyalási hirdetmény.

Herkulesfürdőben a kincstár tulajdonát képező

József főherczeg szálló és vendéglő

valamint ezen bértárgyhoz csatolt

MAJORKERTI VENDÉGLŐ

1914. évi jannár 1-vel kezdődő 8 évi időtartamra 1914. évi április 30-án, d. e. 10 órakor a herkulesfürdői m. kir. **fürdőigazgatóság hivatalos helyiségeiben** tartandó zárt irásbeli ajánlati

versenytárgyaláson bérbeadatik.

Vállalkozni szándékozok felhivatnak, hogy egy koronás okmánybélyeggel ellátott, magyar nyelven megszerkesztett, sajátkezüleg aláirt, kellően lepecsételt irásbeli ajánlatukat zárt boritékban **1914. évi április hó 30-án, d. e. fél 10 óráig,** vagyis a tárgyalás megkezdését fél órával megelőzőleg az ajánlati végösszeg 5 (öt) százelékának megfelelő készpénzből, vagy állami letétekül elfogadható értékpapirokból álló bánatpénz átvételét igazoló m. kir. adóhivatali (m. kir. állampénztári) letétnyugtával felszerelve a **herkulesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál** annyival inkább nyujtsák be, mert a határidőn tul benyujtott vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vétetni nem fpgnak.

Az ajánlatban ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy az általam a fenti szám alatt megállapitott, s ezen versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes feltételeket ismerik és azoknak magukat alávetik.

A megállapitott versenytárgyalási részletes feltételektől, valamint szerződési feltételektől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló **letéti nyugta nélkül benyujtott ajánlatok szintén nem vétetnek figyelembe.**

A jelen versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező **részletes feltételek és szerződési feltételek** a herkulesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál a hivatalos órák alatt bármikor betekinthetők s kivánatra 20 filléres postabélyeg melléklése esetén az érdeklődőknek meg is küldetnek. Fentartom magamnak azt a jogot, hogy a tett ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabadon választhassak, esetleg valamennyit visszautasithassam. — **Budapest**, 1914. április 11-én.

M. kir. Földmivelésügyi Minister.

Bikszád

gyógyfürdő

(Szatmár vármegye.)

Megnyitás május 15

MELEG ásványvizfürdők, szénsavas fürdők, hidegvizgyógyintézet, inhalatio 160 kényelmesen berendezett szoba, vizvezeték, acetilen-világitás. Vasutállomás, posta, távirda, telefon interurban helyben- Elő- és utóévadban állandó tartózkodásnál a **szobaárakból** 30% engedmény. Fürdőorvos dr. HOFFMANN OSZK R. Prospektust ásványvizről, árjegyzéket és mindennemü felvilágositást kivánatra készséggel küld A FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Kitünő magyar étkezésről a nagyvendéglőben WASCHATA GYÖZŐ budapesti hirneves vendéglős gondoskodik.

Bérbeadó

Budapesten I. ker. Bercsényi-u. 10. sz. a. a Bercsényi-udvar r.-t. ujonnan épülő bérpalotájában

egy nagy vendéglőhelyiség

f. é. augusztus hó 1-től bérbeadó. Bővebb felvilágositást nyujt a

Bercsényi-udvar r.-t. házkezelősége

I. ker., Bercsényi-utcza 9, földszint 1. ajtó.

HIRDETMÉNY.

Ezennel közhirré tétetik, hogy miután a **Magyar Királyi Pénzügyminiszterium** ellenőrző közegei a Magy kir. Szab. Osztálysorsjáték **(XXXIV. sorsjáték)** I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a főárusitóknak árusitás végett kiadattak.

Az I. osztály huzása **1914. május hó 20. és 22-én tartatik meg.** A huzások a **Magy. Kir. Lottójövedéki Igazgatóság, mint állami ellenőrző hatóság** és kir. közjegyző jelenlétében, nyilvánosan történnek, a huzási teremben. Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusitóinál kaphatók.

Budapest, 1914. évi április hó 26-án.

Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgatósága.

Tolnay. Hazay.

Ez uton tudatom igen tisztelt vendégeimmel, összes jóakaróimmal és ismerőseimmel, hogy **VI. ker., Andrássy-ut 51.** szám alatti vendéglőmet

BAUM JÁNOS

urnak eladtam. Igyekeztem az uj tulajdonos személyében kiváló szaktudásu, kipróbált vendéglőst állitani az üzlet élére, akit éppen ez okoknál fogva legmeszszebbmenő szives jóindulatukba ajánlok. Midőn őszinte köszönettel adózok mindazoknak, kik eddigi müködésem alatt szivesek voltak támogatni, egyszersmind ugyanezen támogatást és pártfogást kérem utódom számára is.

Várady József

Mély tisztelettel közlöm, hogy **Várady József ur**

VI., Andrássy-ut 51

alatti régi jóhirnevü vendéglőjét megvettem

Minden igyekezetemmel arra fogok törekedni, hogy elsőrendü ételek és italok, előzékeny, figyelmes, gyors, pontos kiszolgálás, jutányos árak és a tisztelt fogyasztó közönség érdekeinek folytonos szem előtt tartása mellett tisztelt vendégeim megelégedését és teljes elismerését kiérdemelhessem.

Baum János.

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.

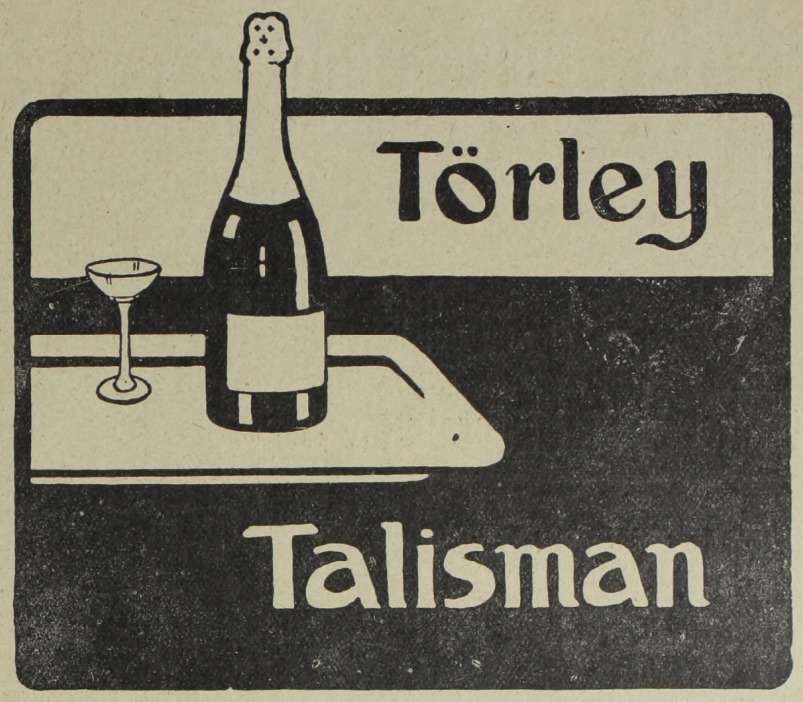


Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.



Eladó nagyvendéglő.

Igal járás székhelyén (Somogy megye) a

beszálló nagyvendéglő

saját kezelésem alatt, kitünő forgalommal, haláleset miatt **előnyös fizetési feltételekkel, örök áron azonnal is eladó házzal együtt.** Az épületben **uri Casinó, éttermek, szállószobák**, vendéglősnek **3 szobás lakás**, konyhák, ivószoba, óriás nagy pince, nagy udvar, istállók stb. E nyáron megkezdik a **vasutépitést.**

A komolyan érdeklődő tisztelt **vendéglős urak személyesen megtekinthetnék,** mert levelekre nincs időm válaszolni.

Özv. Vadkerty Lászlóné

IGAL (Somogy m.)

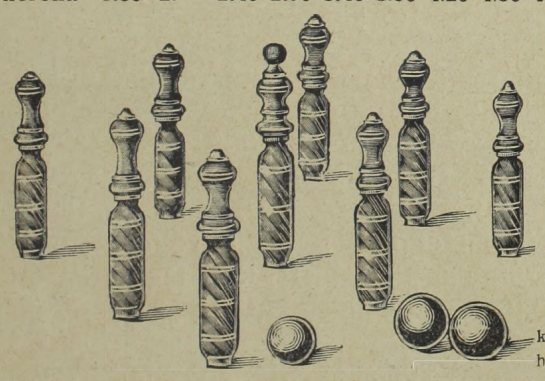
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTARA

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, abák reáhelyezésére **K 5-**

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 drb bab, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül **K 10.—**

Karika dobójáték az orosz kuglizó alványra alkalmazható, egy készlet, kötél, vaskarika és vaskampó **K 2.—**

Kuglizó nagy pléhpersely 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.

Jegszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vizlereesztő 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.—**

Jegszekrény 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 Fèvre** 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 lier 48 kor. — **Sörmelegitő 2 kor.**

Papir tányér 100 drb. **kor** 1.80–2.50-ig.

Papir salvéta 100 drb **kor.** 1.— 1.60-ig.

Pinczer táska szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal **kor** 7., vállra akasztható **kor. 10.—**, disznóbőrből **kor.** 12.—

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből 100 drb	K. .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.

Eladó borok.

130 hekt. 1906. és 270 hekt. 1913. évi **érmelléki hegyi fehér asztali bor** Reszege vasuti állomásra szállitva, egy tömegben hektoliterenként **ötven korona átlagos áron eladó.** — Megkeresések **RYLL VIKTOR** főerdészhez, **Nagykövéres** (Temes m.) intézendők.

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők 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! Cégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedülitulajdonos **Stiller József.**

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.



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

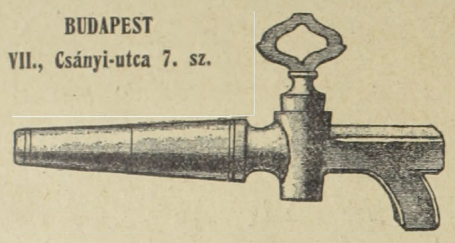
A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

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.

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.

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

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.**

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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.

Nádpatak Jódfürdő

összes tartozékaival, ugymint vendéglő, háló és fürdő **berendezéssel együtt 1914. évadra bérbeadó.**

Czim a kiadóhivatalban.

Boreladás. Sajáttermésü boraim kadarka 42 korona, fehér 46 kor., rizling 50 kor., ezerjó és furmint 60 korona hektoja. Szállitás utánvéttel történik. Boraim nem savanyuak. Palaczkmintát 2 korona beküldése után küldök. **Szuhanek Sándor Jánoshalma** (Bács megye.)

Bor 160 hektoliter rizling fehér lehuzott borom van **eladó.** Vasutra szállitva 42 korona hektója.

Mátray Lajos Kunszentmárton.

A mezőcsáti közbirtokosság elnökségétől.

Árverési hirdetmény.

A mezőcsáti ns. közbirtokosság tulajdonát képező **Mezőcsát** községben (Borsód m.) a piactéren levő

„Korona" szálloda

korlátlan italmérési joggal, étteremmel, kávéházzal, két nyitott üzlethelyiséggel, az emeleten **nagy tánczteremmel, két nagy mellékhelyiséggel, hat vendégszobával** és a hozzá tartozó **melléképületekkel f. évi május hó 17-én délelőtt 11 órakor** Mezőcsáton, a községházánál 1915. évi január hó 1-től kezdődőleg **hat egymásutáni évre** nyilvános árverésen

haszonbérbe kiadatik.

Kikiáltási ár: évenkénti **3600 korona.**

Bánatpénzül 360 korona az árverezés megkezdése előtt az árverezni szándékoló által **leteendő.**

Zárt ajánlatok bánatpénzzel együtt az árverezés megkezdéséig elfogadtatnak.

Az árverési feltételek Mezőcsáton a **községházánál** a biró hivatalos helyiségében megtekinthetők.

Mezőcsát, 1914 április 27.

Veres Lajos
birt. elnök.

Tátra-Lenke forrás

természetes ásványvize, dus ásvány- és szénsav tartalmánál fogva **borral keverve** legkellemesebb ital. Előmozditja az emésztést. **Megrendelhető: A Kutkezelőségnél Szepesszombaton. A „Tátra-Lenke" legolcsóbb ásványviz.** Ismeretlennek 50 drb. 1/2 literes palackot tartalmazó rekesz utánvét mellett helyt **Poprádfelka állomás** 12 K. Palackok frankó visszavétetnek 6 K-val, ugy hogy **egy palack ára 12 fillér.**

Boreladás.

250 hektoliter 1913. évi termés vegyes jó fajokból szürt, egyszer lefejtett **asztali bor** részletekben is eladó.

Az egész mennyiség ára, **beregszászi hegyi pinczében** átvéve hordóval **literenkint 56 fillér. hordó nélkül 50 fillér.**

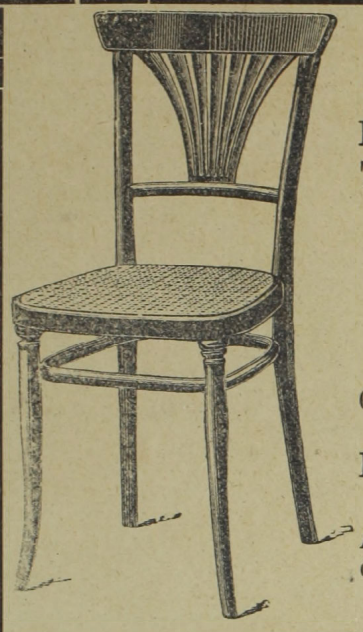
10 hektoliternél nem kevesebb mennyiségben literenként hordóval 60 fillér, hordó nélkül 54 fillér.

BUTTYKAY FERENCZ

szőlőgazdasága

MEZŐKÁSZONY, (Bereg megye.)

„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.



„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.

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.

Zalaegerszeg r. t. város polgármesterétől.

3545—1914.

Hirdetmény.

Zalaegerszeg r. t. város tulajdonát képező

Barossligeti vendéglő

folyó évi **május 28-án, délelőtt 10 órakor,** a városház I. emeleti 2. számu helyiségében megejtendő **szóbeli árverés** utján

1915. évi január 1-től 6 (hat) évre

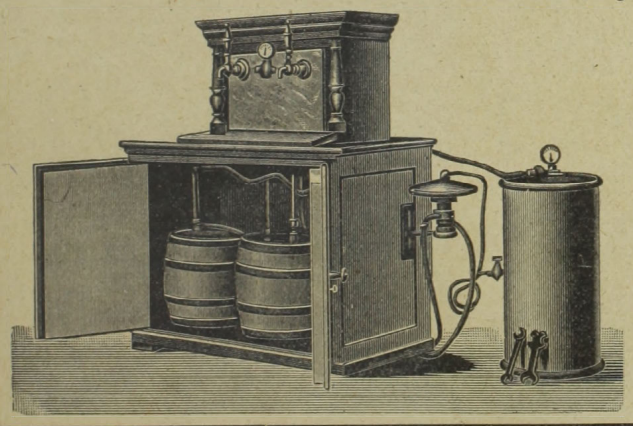
bérbe adatik

A feltételek a hivatalos órák alatt **Brenn** Zoltán I. aljegyzőnél betekinthetők, kivánatra az érdeklődőknek meg is küldetnek.

Zalaegerszeg, 1914. márczius 31.

Dr. Korbai, s. k.
polgármester.

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
Budapest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Árverési hirdetmény.

A **bucsui** (Vas megye) közbirtokosság tulajdonát képező **telek** az azon levő

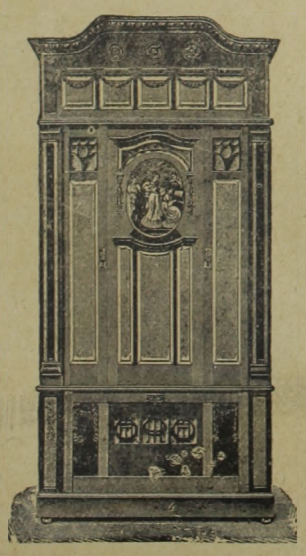
korcsmaépület

bolti helyiség, istálló, vágóhid, szekérszin és jégveremmel együtt 6 ezer (hatezer) korona kikiáltási áron, a kovácsházon tul levő üres telek pedig **négyszögölenkint 2 korona kikiáltási aron**

1914. évi junius hó 1. napján, délután 3 órakor

a bucsui iskolateremben megtartandó **árverés utján** — alulirott gondnoknál betekinthető feltételek alatt — **a legtöbbet igérőnek elfognak adatni.** — Kelt Bucsuban, 1914. április 14.

Szabó Sándor, közbirtokossági gondnok.



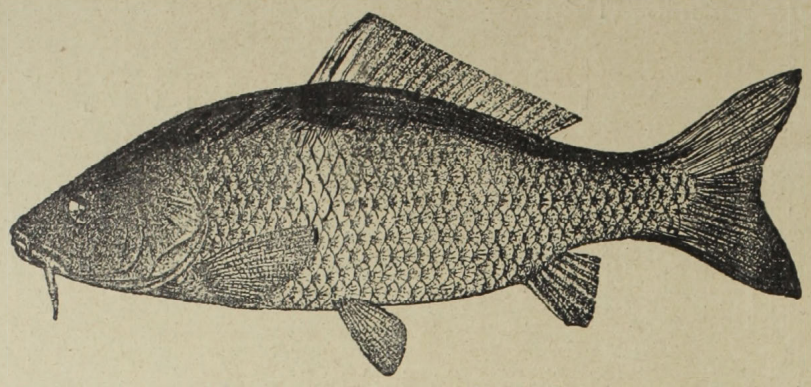
MARTIN J. T. BUDAPEST
Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.
világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK
Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója: LUDWIG HUPFELD ACT.-GE ELLSCHAET LEIPZIG
Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.
MARTIN J. T., BUDAPEST
Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXX-ik évfolyam. 10. szám. Budapest, 1914. 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.

Szállodaipari nemzetközi intézet Düsseldorfban.

Legmagasabb foku szálloda-ipari képzőintézet minden ország szállodaipara számára.

Az intézetet Düsseldorf városa a szállodások nemzetközi egyesületének közreműködésével és a berlini kir. kereskedelemügyi miniszter jóváhagyásával állitja fel.

Az intézet czélja: olyan ifjakat, kik a szállodaiparban vezető (igazgatói, üzletvezetői, osztályfőnöki, stb.) állásokra törekszenek, különösen olyan szállodások fiait, kik apjuk hivatását akarják folytatni, tökéletes szak- és általános kiképzésben részesiteni.

Olyan férfiaknak, kik már érettebb korban szánják magukat ezen iparágra, a szakbeli alapismeretek elsajátitását közvetiteni.

Az iparnak már gyakorlatában levő szállodásoknak, vendéglősöknek, üzletvezetőknek, igazgatóknak, stb., tanfolyamok rendezése által ismereteik gyarapitására és mélyitésére alkalmat szolgáltatni.

A felvétel feltételei:

Az intézet látogatására bel- és külföldiek egyforma feltételek mellett bocsáttatnak.

A felvétel feltételeinek körülményes leirását az intézet titkársága (Düsseldorf, Bahngasse 5. sz.) küldi szét az érdeklődőknek dijmentesen.

A kiképzés időtartama 4 szemeszter.

Beiratási dij 20 márka.

Tandij évenként 300 márka.

Megnyitási határidő 1914. október hó 15-ike.

Jelentkezéseket, melyek minél előbb eszközlendők, az intézet titkársága vesz fel és egyuttal minden további értesitést, valamint tantervet is dijmentesen szolgáltat ki.

Düsseldorf, 1914. március hó.

Hoyer Ottó a szállodások nemzetközi egyesülete elnöke.

Dr. Herold tanár, tanulmányi igazgató.

Tanterv (általános áttekintés).

I. Szakismeretek.

A szállodaipar története és jelentősége. Szállodaüzem ismeret.

Szervezés. Számvitel. Ellenőrzés. Levelezés. Nyilvántartás. Személyzet. Anyagbeszerzés. Az egyes üzemágak, mint: helyiség, konyha, pincze, vendéglő, czukrászat, mosóda, fuvarozás, stb. technikai és kereskedelmi alapelvei.

Az egyszerü és kettős könyvvitel módszerének gyakorlati ismertetése.

Szállodai könyvvitel, gyakorlattal.

A szállodaépités és berendezés pénzügyi alapelvei. Az életképesség alaptételei.

A szakácsmüvészet gyakorlati alapelvei: Táplálkozástan. Az izlés phisiológiája. Az ételek készitésmódja. A sütés, főzés és konzerválás folyamata.

A bor.

Bortermelés. Származás, tulajdonságok, kezelés, gondozás. A borkereskedelem szervezete. Nemzeti sajátságok a bortermelésben. Borkereskedelem. Borfogyasztás.

Lakomák.

Alapelvek. Felszerelés. Formák. Teritès. Tálalás. Asztaldisz. Ünnepélyek szervezése. Tömegellátás.

Reklamirozás.

Általános áru- és anyagismeret. (A táp- és élvezeti cikkek kizárásával.) Fanemüek. Szövöttek. Vánkosfélék. Fehérnemü. Diszletek. Szőnyegek. Gazdasági eszközök. Edényfélék. Diszporczellán. Ezüst, fém és bronzeszközök. Világitókészülékek. Nagy üzletek és vállalatok áruismei megtekintése.

A táp- és élvezeti czikkek anyagának vegyi ismerete.

Tápanyagtan. Előállitás. Tulajdonságok. Felhasználás, stb. Kezdők és haladók vizsgáztatával.

Szálloda-épitès és berendezés.

Az épitkezés alapelvei. Épitőanyagismeret. Épitési költségvetés. A szállodák különféle tipusai. Térbecsztás. Tervek és modellek alaprajza, keresztmetszete. Diszitès. Tüzbiztonság. Átépitès. Modernizálás. Müvészeti alaptételek: mezei, vagy utmenti épitkezés. Helyalakitás. Mellékhelyiség.

A modern technika ismertetése.

Gépisme. Erőmütan. Villamosság.

A szálloda technikai és egészségtani berendezése.

Világitás. Fütés. Szellőztetés. Jelzés. Telefon. Felvonók. Hütőkészülékek. Fürdők. Vizvezeték. Árnyékszékek, stb.

A szálloda berendezésének és felszerelésének müvészi alapelvei.

A szép és czélszerü általános törvényei a szállodaiparban alkalmazva. Belső felszerelés. Használati cikkek. Müvészi disz. A müipar alaktana.

II. Nemzetközi idegenforgalom.

III. Jog-, állam- és gazdaságtan.

A köz- és magánjog ismertetése.

Iparjog és munkajog. Polgárjog. Kereskedelmi és választójog, különös tekintettel a szállodaiparra.

Az európai államok szervezete és kormányzata.

A nemzetgazdaságtan ismertetése. Nemzetgazdasági politika. Pénz- és hitelisme, gyakorlatokkal.

IV. Biztositás.

Biztositási ismeretek. A szociális biztositás az európai államokban. A magánbiztositás a szállodaipar szolgálatában. Tüzkár, baleset, betörés, sikkasztás és vizvezetéki károk elleni biztositás. Életbiztositás.

V. Nyelvek.

Főleg: német, franczia, angol. (Kezdők és haladók számára.)

VI. Közmüvelődés.

Szépirodalom és müvészet elemei. Egészségtan. Lakás- és üzletegészségügy. Segély megbetegedéseknél.

VII. Tanulmányutak és ipari, gazdasági telepek megtekintése.

Németország a magyar borok ellen. Csak a napokban irtunk arról, hogy a német agrárius körökben, sőt a hivatalos fórumokon is mozgalom indult meg, hogy a külföldi származásu gyümölcs- és főzelèknemüek beviteli vámja lényegesen fölemeltessék. A részletesen kidolgozott terv szerint a szóban lévő mezőgazdasági termékek vámja a jövőben az eddiginél háromhatszorosára volna fölemelendő, ami — tekintettel arra, hogy a német birodalom csak a legutóbbi évben is mintegy 370 millió értékü gyümölcs- és főzelékárut importált külföldről — a magyar mezőgazdasági érdekeknek rendkivül sulyos sérelmével járna. Mai napon pedig arról kaptunk értesülést, hogy a birodalmi kormány komolyan foglalkozik azzal, hogy az 1857-es vámegyesületi szerződést oly irányban változtassa meg, hogy a külföldi borokat a német birodalomban lévő szövetséges államok önállóan és külön megadóztathassák. Ez az intézkedés ugyan elsősorban Spanyolországot és Franciaországot érinti, de minthogy a magyar csemege- és gyógyborokból Magyarország is tekintélyes mennyiségeket exportál Németországba, a hazai bortermelőket is kétségkivül erősen sujtja. Ez a tervezett ujabb intézkedés nem egyéb, mint a külföldről importált boroknak kettős elvámolása, még pedig elsősorban a birodalom, másodsorban a fogyasztó német állam javára. Németországnak ujabb időben tanusitott ilyen eljárása aggodalmas a magyar mezőgazdaság szempontjából, de reméljük, hogy a mezőgazdasági és gazdasági érdekképviseletek kellő időben gondoskodni fognak arról, hogy a naponkint fölmerülő agrárellenes tendenciák megfelelő intézkedésekkel visszautasitotta.

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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

A tavaszi sör számadása.

Ezt a hazafiui érzéssel megirt czikket a jól szerkesztett »Magyar Söripar«-ból vesszük át:

Mindig amellett voltunk és büszkén hirdettük is, hogy az Első Magyar Részvény Sörfőzde tavaszi söre kiállja a versenyt a külföldről beözönlő osztrák és bajor szezonsörökkel és most, amikor a tavaszi sör az első nagyobb vizsgáját letette, kénytelenek vagyunk konstatálni, hogy ez a vizsgája várakozáson felül sikerült. Az az eredmény, amit ez a zamatos és minden jó tulajdonságokkal felruházott sörfajta az idei szezonban elért, igazán gondolkodóvá tesz bennünket abban a tekintetben, hogy vajjon tényleg szükségünk van-e nekünk a bajor sörökre?

Most, amikor végére jutottunk a tavaszi sör szezonjának és a számadást csináljuk, konstatáljuk, hogy egyáltalán nincs szükségünk a drága bajor sörökre; mert például a tavaszi sör az idén már teljesen pótolta a Salvátort és bátran elmondhatjuk, hogy az idei tavaszi szezonban a Salvátor-sör csufos vereséget szenvedett.

Az idei tavaszi sörszezon szomoru tanulság mindazok részére, akik még mindig erőlködnek azon, hogy az országot idegen sörökkel elárasszák. Tessék csak kérdezősködni azoknál a vendéglősöknél, akik az idén is kénytelenek voltak Salvátor-sört mérni, hogy hogyan csinálják meg számadásaikat. A mult esztendővel szemben több, mint ötven százalék csökkenést mutat a Salvátor-sör számadása. A drága sör nem kell a közönségnek és a Salvátor az idén nyakukon marad a vendéglősöknek; mert hiszen tudnivaló dolog az, hogy a Salvátor-sörből meglehetős nagy mennyiséget kell rendelni és azt előre ki kell fizetni.

Hogyan állunk már most ezzel szemben a tavaszi sörrel? Ha megcsináljuk a számadást, megint csak a magyar sör nagy diadalát hirdethetjük. A tavaszi sör ugyanis — amelyből több, mint ötezer hektoliter került az idén eladásra — rövid pár hét alatt elfogyott. Nem kereste az idén már a közönség a Salvátor-sört, amely még arra sem érdemesiti a magyar közönséget, hogy drága pénzéért magyar nyelvü plakátokat nyomasson; ellenben mindenütt szivesen itták a tavaszi sört a Salvátor helyett.

Ismerünk vendéglősöket, akik szinte sirva panaszkodnak, hogy a Salvátor-sörre nagyon ráfizetnek az idén; mig azok a vendéglősök, akik tavaszi sört mértek, büszkén hivatkoznak arra, hogy a tavaszi sörből háromszor annyi mennyiséget adtak el, mint tavaly a Salvátorból és emellett mindenesetre pompás üzletet is csináltak.

Egy előkelő Rákóczi-uti vendéglős kijelentette előttünk, hogy sohasem fog többé Salvátort mérni, mert ráfizet erre a sörre, amelyet ma már teljesen pótol a tavaszi sör. De nemcsak a vendéglősök mondják ezt, hanem maga a söröző publikum is és nagyon sok főuri házat tudnánk megnevezni, ahol az idén már nem a Salvátor, hanem a tavaszi sör került naponta az asztalra.

A nagy fogyasztás és közkedveltség mellett azonban volt egy kis baj is, de azt is a tavaszi sör javára kell irnunk. Az t. i., hogy a tavaszi sör idő előtt elfogyott. A nagy termelés mellett sem volt elegendő a mennyiség és mig a Salvátort ma is mindenfelé hirdetik a német nyelvü plakátok, addig tavaszi sört már két hét óta nem kapni Budapesten, holott a közönség mindenfelé kivánja, követeli.

Ez a nagy siker legyen példa a Részvény Sörfőzdére nézve és a jövő szezont ugy irányozza elő, hogy elegendő mennyiségü tavaszi sör álljon a fogyasztó-közönség rendelkezésére. Ugy értesülünk különben, hogy a jövő tavaszra már háromezer hektoliterrel több tavaszi sör készül, mint az idén. Ez helyes is, mert ez az egyetlen módja annak, hogy a méregdrága Salvátor-sört teljesen kiszoritsuk az országból.

És ez lesz a magyar söriparnak a legszebb diadala.«

Új üzletek, áthelyezések és megszüntetések.

A székesfőváros kerületi előljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok, 1914. évi márczius 1-től márczius 15-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi engedélyeket adták ki, illetve a következő áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Uj üzletek: Bauer Károly, I., Attila-u. 8. sz., vendéglő; Schlesinger P. Fülöp, I., Fehérvári-ut 108. sz., vendéglő; Wiml Anna, I., Fehérsas-u. 4. sz., vendéglő; Wimmerl Gusztáv, I., Pauler-u. 7. sz., vendéglő; Fisch Lázárné, III., Lajos-u. 124. sz., vendéglő; Stern Miksa, III., Bécsi-ut 60. sz., vendéglő; Dömötör Fülöp, IV., Régi posta-u. 1. sz., vendéglő; Petényi Istvánné, IV., Irányi-u. 20. sz., vendéglő; Cher Jánosné, V., Hold-u. 25. sz., vendéglő; Lusthaus József, VI., Stefánia-ut 2897. hrsz., vendéglő és kávéház; Szellák Mihály, VI., Podmaniczky-u. 81. sz., vendéglő; Papp Sándor, VII., Almássy-tér 9. sz., vendéglő; Vinkovics Pálné, VII., Murányi-u. 53. sz., fogadó; Szénási Miksáné, VII., Dohány-u. 88. sz., kávéház; Erdős Izsákné, VII., Nefelejcs-u. 45. sz., kávéház; Fowald Róza, VII., Komácsy-u. 33. sz., vendéglő; Kecskeméti József, VIII., Gyulai Pál-u. 3. sz., vendéglő; Hufnagel Henrik, VIII., Aggteleki-u. 16. sz., vendéglő; Eberhard Gábor, VIII., Práter-u. 63. sz., vendéglő; Stern József, VIII., Rökk Szilárd-u. 3. sz., vendéglő; Pap Jánosné, VIII., Sándor-tér 14. sz., vendéglő; Krumper Ferencz, VIII., Szeszgyár-u. 8. sz., vendéglő; Higlmayer István, Baross-u. 129. sz., vendéglő; Vados Gyula, VIII., Mátyás-tér 16. sz., vendéglő; Reichfeld József, IX., Soroksári-ut 10. sz., vendéglő; Fenyő Ignácz, IX., Csarnok-tér 5. sz., vendéglő; Raska Demeter, IX., Remete-u. 36. sz., vendéglő; Kurzweil Józsefné, X., Jászberényi-ut 16. sz., vendéglő; Spalt Mátyás, X., Kerepesi-ut 5—9. sz., vendéglő; Gajáry János, X., Kőbányai-ut 35. sz., vendéglő; Nitsch Károly, X., Korponay-u. 22. sz., vendéglő. — Üzletáthelyezések: Farkas Lajos, vendéglő, III., Kaszás-u. 18. sz. alól Apát-u. 46. sz. alá; Totisz Izráel, kávéház, VII., Rottenbiller-u. 35. sz. alól István-ut 10. sz. alá; Neumann Ignácz, kávéház, VI., Váczi-ut 31. sz. alól VIII., Főherczeg Sándor-u. 26. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Gürsch Ferencz, I., Koronaőr-u. 8. sz., vendéglő; Lusthaus József és Gerő Jenő, VI., Stefánia-ut 2897. hrsz., vendéglő és kávéház; Szügyi János, VII., Akáczfa-u. 45. sz., kávés; Spalt Mátyás, X., Kerepesi-ut 5—9. sz., korcsma; Verderics Imréné, X., Belső Jászberényi-ut 43. sz., korcsma; Gajáry János, X., Kőbányai-ut 35. sz., korcsma. — 1914. évi márczius 16-tól márczius 31-ig a következő iparengedélyeket adták ki, illetve áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Uj üzletek: Neu Márton, I., Krisztina-körut 119. sz., vendéglő; Frendl Péter, III., Kaszás-u. 18. sz., vendéglő; Levente József, III., Óbudai hajógyári sziget, vendéglő; özv. Roppler Károlyné, III., Bécsi-ut 193. sz., vendéglő; Korentsy Vilmosné, III., Bécsi-ut 3025. hrsz., vendéglő; Scheirer Jánosné, III., Római-fürdő, vendéglő; Wieder Béla, IV., Váczi-u. 71. sz., vendéglő; Fuchs Ferencz, IV., Kötő-u. 2. sz., vendéglő; Sipka Józsefné, V., Csáky-u. 28. sz., vendéglő; Breitner Hermanné, VI., Nagymező-u. 7. sz., kávéház; Linninger Mihály, VI., Jász-u. 48. sz., vendéglő; Hanrik Lambertné, VI., Forgách-u. 8. sz., vendéglő; Leheti József, VI., Váczi-körut 19. sz., vendéglő; Greilinger N. Kristóf, VI., Szegedi-u. 5. sz., vendéglő; Lőwy Manó, VI., Szabolcs-u. 1/a. sz., vendéglő; Baráth Géza, VI., Liszt Ferencz-tér 11. sz., vendéglő; Frankl Sándorné, VII., Dob-u. 58. sz., kávéház; Kőhalmi Vilmos, VII., Almássy-tér 7. sz., kávéház; Totin Izráel és Glaner Adolfné, VII., István-ut 10. sz., kávéház; Szénási Miksáné, VII., Dohány-u. 88. sz., kávéház; Jakubovics Henrik, VIII., Üllői-ut 14. sz., kávéház; Szilvás Antalné, VIII., Reviczky-tér 9. sz., kávéház; Erdélyi János, IX., Ráday-u. 4. sz., vendéglő; Vas Sándor, IX., Telepy-u. 2/b. sz., vendéglő; Schwerer Bernátné, IX., Bokréta-u. 20. sz., vendéglő. — Üzletáthelyezések: Bárczy Mihály, vendéglő, VIII., Fhg. Sándor-u. 30. sz. alól I., Krisztina-körut 101. sz. alá; Tury János, vendéglő, Zápolya-u. 24. sz. alól VI., Izabella-u. 80. sz. alá; Raposa Árpád, vendéglő; Arany János-u. 33. sz. alól O-utcza 47. sz. alá; özv. Nagy Sándorné, vendéglő, Elemér-u. 13. sz. alól VIII., Dobozi-u. 45. sz. alá; Szigeti Fülöp, kávéház, Dohány-u. 34. sz. alól VIII., Bérkocsis-u. 21. sz. alá; Velegi Károly, vendéglő, Gólya-u. 8. sz. alól IX., Soroksári-ut 74. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Szabó Ferencz és Lebeda Ferencz, I., Szent János-tér 4. sz., vendéglő; özv. Hitzinger Józsefné, I., Döbrentei-tér 1. sz., vendéglő; Sirankó Vilmos és Kesztler Lipót, I., Szarvas-tér 1. sz., kávéház; Antal Izsó, II., Markovich Iván-utcza 2. sz., kávéház; özv. Nádas Ferenczné sz. Eisinger Teréz, II., Margit-körut 5/a. sz., kávéház; Hegyi Sándor, III., Bécsi-ut 60. sz., vendéglő; Mike Kálmán, IV., Váczi-u. 74. sz., vendéglő; Rottenberg Oszkár, V., Visegrádi-u.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. **Budapesti főraktár: IX., Gyep-utcza 58.**

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97. **BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.**

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.

12. sz., kávéház; Zana Károly, VI., Erzsébet királyné-ut 110. sz., vendéglő; Grün Izrael, VII., Alsó erdősor-u. 6. sz., szálloda; Morva Károly, VII., Dob-u. 58. sz., vendéglő; Weinfeld E. Izidor, VII., Király-u. 23. sz., kávéház; Horváth Mihályné, VII., Thököly-ut 8. sz., kávéház; özv. Riegler Ferenczné, VII., Király-u. 73. sz., vendéglő; Gulyás Géza, VII., Wesselényi-u. 23. sz., vendéglő; Beke József, VII., Csengery-u. 19. sz., vendéglő; Szente Gábor, IX., Csarnok-tér 4. sz., vendéglő.

Mennyivel csökkent Budapesten a dohányfogyasztás?

A dohányjövedéki központi igazgatóság kiadta elszámolását a mult év dohányfogyasztásáról. Eszerint a kincstárnak tavaly valamivel több bevétele volt a dohányzóktól, mint az előző évben, de megközelitően sem annyi, amennyit a dohányárak emelésével vártak. A dohányjövedéki kimutatás azonban nem is adhatott még adatokat arra vonatkozóan, hogy miképpen befolyásolta az államnak ezt a bevételét az a rendelkezés, amely tavaly októberben megtiltotta Budapesten a villamosokon való dohányzást. Pedig hogy emiatt jelentékenyen csökkent a dohányfogyasztás Budapesten, arról szinte rémhireket beszélnek a trafikosok, akik a minap beadványnyal fordultak a székesfőváros tanácsához, kérve a dohányzási tilalom visszavonását. A trafikosok egymillió koronára taksálják azt a bevételi csökkenést, ami a dohányzási tilalom miatt az államkincstárt éri és amiből annyi, a mennyi százalék az ő jövedelmüket apasztja.

A dohányfogyasztás csökkenését Budapesten a mult esztendő utolsó hónapjai nem árulták el, illetőleg lehetetlen kihámozni az adatokból, hogy milyen mértékü apadás jut arra a tilalomra, a mely megszüntette a villamosokon a dohányzást. Utbaigazitanak azonban már a folyó év adatai, amelyek persze még nem kerültek nyilvánosságra. A »Pesti Napló« tudósitója fölkereste Haracsek László miniszteri tanácsost, a dohányjövedéki központi igazgatóság vezetőjét és Vangel Károly főtanácsost, akik szivesek voltak már számszerü adatot is adni arról, hogy milyen mértékü volt a dohányfogyasztás csökkenése a villamosokra szóló ismert tilalom miatt.

Ez év első hónapjában, a központi elárusitóhelyek számunkra készült kimutatása szerint, 345 ezer koronával kevesebbet füstöltek el Budapesten, mint a mult év hasonló időszakában. Ezt a csökkenést egyenesen a dohányzási tilalomnak kell betudni. És ez az összeg szinte fillérekre födi a dohányjövedéki igazgatóságnak azt a számitását, amit tavaly végzett annak a bizonyitására, hogy a dohányzás eltiltása a villamoson, amellett, hogy ok nélkül molesztálja a közönséget és hogy az egész világon példa nélkül való erőszakos rendelkezés jelentős összeget von el az állam bevételeiből is, amit azután más úton-módon kell majd pótolni, éppen nem önkéntes adózás révén.

Egymilliónégyszázezer koronára vette a dohányjövedéki igazgatóság a budapesti dohányfogyasztás apadását, a tilalom után való első esztendőben. Ez az összeg azonban rohamosan emelkedni fog azáltal, hogy a kereskedő- és iparososztály, amely ezelőtt szinte kizárólag utja közben, a villamoson delektálhatta magát dohányzással, leszokik, kénytelenül leszokik a dohányzásról, az új generáció pedig nem szokik rá a dohányzásra.

Lehet, persze lehet vitatkozni rajta, hogy másképpen nem lesz-e haszna ebből az egyéneknek és az államnak, most azonban arról van szó, hogy a villamosok dohányzási tilalma tényleg hatalmas összeggel apasztja a dohányfogyasztást és csakugyan nem ok nélkül való a trafikosok följajdulása, akik közül sokan már egyszerüen exisztenciájukba vágó rendelkezésnek látják ezt a tilalmat. Különösen sulyos veszteség érte azokat a dohánykiskereskedőket, akiknek forgalmasabb villamos-megállóhely mellett van a trafikjuk. Ezek a pontok voltak azelőtt a legirigyeltebbek s most ezek a trafikosok panaszkodnak leginkább, hogy szemmel láthatóan megapadt a jövedelmük és hónapról-hónapra növekedik i'getén káruk. Közben pedig mintha a villamostársaságok is ráeszméltek volna, hogy inkább káruk, mintsem a remélt hasznuk lesz a tilalomból. Most már a villamostársaságok is óhajtják a tilalom visszavonását és mert a trafikosok emlitett beadványa alkalmat ad rá, valószinüleg el is mulik róluk ez a drákói rendelet.

P. N.

Muzulmán vendégszeretet

A keleti népek hagyományos és mesékben megörökitett vendégszeretete még manapság sem üres frázis — és fennáll most is, mint régente. A régi hires vendégszeretet a maga ősi valóságban azonban csak a muzulmán falusi házakban honolt és nemcsak egyes vendégeknek járt ki az egyes török embertől, mint házigazdától, hanem az egész nép gyakorolta valamennyi idegennel szemben, aki csak köztük, az országban tartózkodott. A muzulmán vendégjog szerint a musszafir (vendég) személye sérthetetlen; nemzetiségi és vallási különbséget e tekintetben tehát nem ismer és nem gyakorol — és még ha ellenség fordul is a muzulmán igazhivőhöz vendégszeretetért, még ezt sem utasitja vissza, hanem házába fogadja, tehetsége szerint ellátja és védelmet is nyujt neki mindaddig, ameddig a házában tartózkodik. Ám ez a hagyományos keleti vendégszeretet ma már a balkáni muzulmánok között veszit a fényéből és épenséggel nem olyan általános, amint volt régente. A török uralom igája alól az idők folyamán felszabadult és önálló állami életre kapott a balkáni országok modernizálódott népe nem vették át és nem őrizték meg egész terjedelmében a hagyományos török és keleti vendégszeretet elvét. A »kaparj kurta, neked is lesz« elve lépett a régi keleti vendégszeretet helyébe és foglalta el a szegény és gazdag, ur és paraszt gondolkodásmódját egyaránt.

Egy példát hozunk fel, amely talán legélesebben világitja meg a maig alaposan megváltozott helyzetet. Az egyik balkáni szláv állam muzulmán hitü földbirtokosához a minap teljesen lerongyolódva, éhségtől gyötörve állitott be egy szánalamraméltó alak, a csittliszk (a birtok) egykori volt tulajdonosa, egy igazhivő török aggastyán. Könnyes szemmel nézett végig a török az ő egykori birtokán, szép földjein; a honnan a háboru borzalmai elüzték és földönfutóvá tették. Az öreg szállásért és ennivalóért könyörgött. Az uj gazda nem is utasitotta el, befogadta házába s jól tartván, éjjeli szállást is adott neki. Reggelre kelve azonban az uj gazda azzal a kérdéssel fordult az öreg bujdosóhoz, hogy vajon miféle munkát akar végezni, hogy a neki nyujtott vendégszeretetet viszonozza és leszolgálja? Az aggastyán erre, könyekkel a szemében nekigyürkőzött és fát hasogatott. Az uj gazda pedig valamikor szolgája, majd utóbb tisztartója volt a kolduló öreg töröknek, akinek husz esztendőn keresztül ette a kenyerét. És az ilyen esetek ma már nem szórványosak. Különösen a paraszt körökben látható gyakran, amint a föld egykor volt birtokosa most sok helyütt szolgasorban él és baromi módon fárad, dolgozik és küzd mindaddig, amig csak annyi pénzt gyüjthet, hogy rajta Kisázsiába vándorolhasson ki. Igaz, hogy az uj gazda rendszerint izzó gyülölettől van eltelve a régi iránt, akitől félti uj szerzeményét és birtokát; de a régi keleti vendégszeretet aranykorának lehanyatlásában kétségtelenül nagy része van a kenyéririgység mind jobban feltörő érzésének is. Ez a változás pedig nem épen uj keletü és nem is a politikai és háborus változásokkal függ össze. A török abszolutizmus bukása és az ujtörökök nagyzási hóbortja, felfuvalkodottsága és önhittsége hintette el ennek a magvát, mert ők hibának deklarálják, ha a török ember idegennel szemben vendégszerető.

A józan ótörökök azonban, akiket megkimélt a nagyzás mániája, a politikai változások daczára is ma épen ugy tisztelik és gyakorolják a hagyományos keleti vendégszeretet, mint régente és ahogy ősapáinktól szent kötelesség gyanánt átvették. Aki az utóbbi időkben Kisázsiában, annak is a belsejében, ahol még nem ismerik az önzést és a kenyéririgységet, utazott, még pedig olyan vidékeken, ahol az idegen nélkülözni kénytelen minden modern kényelmet, — vasutat, szállodát, — az tapasztalhatta, hogy

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

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.

sohase kopogtatott eredmény nélkül az igazhitü török ember kapuján, amikor vendégszeretetért fordult hozzá. És bár a hitetlen gyaurt a kisázsiai török is mélységesen megveti, mint nálánál alacsonyabb rendü embert, de azért a musszafirt, a vendéget, mégesm utasitia el kapujától. A »hos goldinisz« — isten hozott — és a »bosim evimis sesin dir" — az én házam a tied is — ép oly őszintén és igazán hangzik el ajkáról, mint ahogy érzi: a vendég tisztelete ugyanis a muzulmán házigazda szerint neki magának válik legnagyobb becsületére és megtisztelteteésére. Vajon megtartja-e azonban Kisázsiában is sokáig a törökség a hagyományos keleti vendégszeretet eme szép és gyönyörü vonását és ethikáját? Ki tudná megmondani!? Ez, mint a balkáni muzulmánok példája mutatja, csakis ugy lesz lehetséges, ha a Boszporuszon tul, Kisázsiában, a török nép megmaradhat a maga zavartalán ősi életmódjában.

CSARNOK.

Utrakészen.

Ha majd bezörget csontkezével,
Hozzám is egyszer a halál:
Engem készen talál.

Készen talál, mert én naponta
Lezárom minden alkonyat'
A számadásomat.

Hiszem, hogy nem halok meg végképp,
S ha mi jót tettem idelenn:
Az átjön majd velem.

S nagy sok hibáim serpenyőjét
Hiszem lehúzza, s bir vele:
A szivem melege!

Magam én mindig erre biztam,
Ez volt vezérlő csillagom
Az élet-utamon.

S ha mit hebehurgyán csináltam,
Szivem volt annak is oka,
S meg sem bántam soha!

— Csak akkor félnék a haláltól,
Ha a rideg Ész lenne ur,
S a bíránk odatúl.

De ha úgy lesz, ahogy én érzem,
Hogy a Jó Isten: Szeretet,
— Hozzá én bizvást mehetek!

Szabolcska Mihály

A nagyevő.

A nemrégiben elhalt franczia ujságkiadó és ügyes tollu ujságiró, Prevet Charles, az az egyéniség volt, amire a franczia ezt a megjelölést alkalmazza: »une belle fourchette.« E tekintetben Prevet igazán méltó utóda volt Pfofuyer-Quertier-nek, aki peталmas étvágya révén fölötte megnyerte Bismarck tetszését is, mig ellenben ez a tulajdonsága másokat szörnyüködéssel és iszonyattal töltött el. Az 1900-iki párisi világkiállitás alkalmával Prevet az élelmiszerjury elnöke lett. Itt került csak igazán elemébe; végigehette ugyanis egy világkiállitás minden rendü és rangu ételét. Az egyik diszebéd a másikat követte és a kiállitók a leghiresebb szakácsokkal dolgoztattak, hogy élelmiszereik annál több becsületet, hirnevet és kelendőséget nyerjenek. Ez igazán grandiózus táplálkozás tizedik napján a jury hétnyolcz tagja belebetegedett a rengeteg munkába és a sok evésbe, ugy hogy valamennyien nátronra, vagyis szóda bicarbonára szorultak és ugyszólván falták a nátront és a Göllis-port. Ettől kezdve a jury asztalánál már csak öt ember maradt. A tizenharmadik napon végzetesen elrontott gyomorral további három juror dőlt ki a sorból és az itélkezés ezentul egy angol és a franczia Prevet nyakába szakadt. Az utolsó napon azonban az angolnak is ágyba kellett feküdnie és kamilla-teát kellett innia, ámde Prevet vigan ült az asztal mellett és azt a kijelentést tette, hogy a munkát akár még tizennégy napig is tovább birná. Kár, hogy Bismarck ekkor már nem élt és nem ismerhette a nagyevő franciát igazában és nagyevős természete teljében, mert e »nagy« franciát ismerve — bizonyára megváltoztatta volna a franciákról alkotott itéletét.

A tengéri betegség gyógyszere.

A müncheni orvosi szaklapok s a napilapok is nagy örömmel azt a hirt regisztrálják, hogy hosszas kisérletezések után állitólag végre mégis csak sikerült a tengeri betegség gyógyszerét megtalálni az — »atropin«-ban. A tengeri betegség gyógyszerének szerencsés feltalálója egyébként dr. Fischer József nauheimi orvos, aki egy, a mult évben Amerikába tett utja alkalmával megállapitotta, hogy a tengeri betegség klinikai kórképe teljesen megegyező a physostigmin befecskendezése után jelentkező kórképpel, amelyet vagotoniának nevezett el és amely voltaképen a bolygó ideg (nervus vagus) izgatottságából keletkezik. Ezt a vagotoniát pedig dr. Fischer atropin-befecskendezésekkel paralizálni tudta s mintegy a tengeri betegség tüneteinek a vagotonia tüneteihez való hasonlóságából arra következtetett, hogy a tengeri betegség eseteiben is a bolygó ideg izgatottságáról lehet szó, ez okból megkisérelte a tengeri betegség gyógykezelését atropin-befecskendezésekkel. A kisérletek pedig várakozáson felül jól sikerültek. A befecskendezés után ugyanis alig néhány órával utőbb a betegek állapota jelentékenyen javult; az óriási nyálkaképződés és ezzel együtt a hányinger is teljesen megszünt. A hányinger egyébként már az első félórában szünetelni kezdett s az addig halovány, sápadt arczszin pirosodni kezdett, az érverés ujra erősebbé vált, noha a tenger hullámzása eközben tetemesen fokozódott. Három-négy óra eltelte után az atropinnal kezelt betegeknél a tengeri betegség összes tünetei teljesen megszüntek. A javulás egyébként már rendszerint az első befecskendezés után mutatkozott még azoknál a betegeknél is, akiket teljes apáthiában és elgyöngülten kellett a betegszobába beszállitani. A teljes gyógyulás eléréséhez csak a legritkább esetekben volt szükséges egy második milligrammnyi atrohangsulyozza, hogy az atropin az általa megpin-adag befecskendezés. Fischer doktor állapitott milligrammos adagokban teljesen ártalmatlan és veszélytelen. Ötvenkét igazán sulyos esetben próbálta ki a szert, amit összehasonlitás czéljából egyszázalékos oldatban belsőleg is alkalmazott harmincz betegnél, akiknek huszonnégy órán belül két izben 2—20 cseppnyi atropin-oldatot adott be. És az atropin kedvező gyógyhatása ezekben az esetekben is megnyilvánult ugyan, ámde a kedvező hatás és a gyógyulás sokkal lassabban következett be, mint a befecskendezéseknél.

Társas reggelik.

Május 22-ikén: Ritz-szállodában.

Május 29-ikén: Bokros Károly éttermében, VI., Andrássy-ut 25., este 8 órakor vacsora.

Junius 5-ikén: Blaschka János vendéglőjében, VI., Király-utcza 110.

Junius 12-ikén: Nosek Ignácz vendéglőjében, II., Alkotás-utcza. Ozsonna.

Junius 19-ikén: Kővári Jenő vendéglőjében, VI., Fasor 6. Este 8 órakor vacsora.

Junius 26-ikán: Kovács E. M. éttermében, Margitszigeti alsó vendéglő. Ozsonna.

Julius 3-ikán: Klecker Alajosnál, Margitszigeti felső vendéglő. Délután ozsonna.

A Margitszigeti ozsonnákon hölgyek is szivesen láttatnak.

„Jó barátok" összejövetelei:

Május 20-ikán: Berta Gyula vendéglőjében, VII., Aréna-ut.

Május 27-ikén: Palády László vendéglőjében, VII., Thököly-ut 53.

Junius 3-ikán: Schmidt Konrád vendéglőjében, VII., Aréna-ut 5.

Junius 10-ikén: Sági József vendéglőjében, IX., Gyáli-ut 12.

Junius 17-ikén: Winkler Antal vendéglőjében, X., Tisztviselő-telep, Delej-utcza 27.

Junius 24-ikén: Uncsovszky Gyula vendéglőjében, V., Visegrádi-utcza 39.

Kertész Tódor müiparáru raktárának mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

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 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.

KÜLÖNFÉLÉK.

Személyi hir. Kneffel Béla kiskunfélegyházai szállodatulajdonos, az evang. egyház presbytere, lapunk jeles munkatársa, egészségének helyreállitása czéljából a Grácz melletti Jugendorfba ment üdülni. Kivánjuk, hogy kitünő barátunk mielőbb friss egészségben térhessen vissza övéi körébe.

Vendéglő áthelyezés. Schurek Károly fővárosi vendéglős kartársunk, a Béla-utczában birt vendéglői üzletét V., Visegrádi-utcza 12. szám alá helyezte át. Schurek Károly igen jó konyhát tart és a legjobb italokat méri uj helyiségében.

Sörraktár-átadás. Urs Simon barátunk a Kőbányai Polgári Serfőződe székesfehérvári főraktárosa, főraktárának átadásával a fővárosba érkezett s állandó lakhelyét Budapestre tette át.

Fürdővendéglő átvétel. Losonczapátfalván a fürdővendéglőt Baráth Géza fővárosi vendéglős kartársunk a »Jóbarátok« társaságának egyik lelkes tagja vette át. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásához.

Hymen. Scheier Károly szállodás Zalaegerszegen folyó hó 13-ikán esküdött örök hüséget Zalay Jolán kisasszonynak. — Kamondy József vendéglős kartársunk Rábahidvégen házasságra lépett Boldizsár György szépséges leányával Ilona kisasszonnyal.

Szombathelyen a »Kioszk« kávéház bérletét Heigli István ottani régi kávés barátunk nyerte el, a püspöki sörházat pedig Halász József bérelte ki.

Szálloda átvétel. A lapunkban is hirdetett zalaegerszegi »Bárány« szállodát Vajda István, a szombathelyi püspök volt szakácsfőnöke bérelte ki s azt ujonan átalakitva ez év végén veszi át.

Veszprémben a »Korona« szállodát Haranghy György balatonfüredi szállodás kartársunk örökáron megvette s folyó hó elsejével saját kezelésébe vette át.

Jakucs János vendéglője. Jakucs János budai vendéglős kartársunk, mint örömmel jelenthetjük, a Krisztina-körut 99. szám alatt levő vendéglőt vette át. Jakucs barátunk az utóbbi időben Mezőturon, szülővárosában megnősülvén, régi helyére a Krisztina-körutra visszatért, hol már számos törzsvendége és a budai polgárság nagyrésze tárt karokkal várták. Jakucs János jó magyar ember, kedves neje pedig egyike a legtakarosabb, tiszta magyar menyecskéknek, kinek főztjét ha valaki egyszer megizleli, az a vendég többé másfelé nem kivánkozik. Bort, sört és italnemüeket pedig a legjobb minőségüt kapják előkelő vendégeik. Jakucsék tehát megérdemlik, hogy a messzebb lakó polgárok is felkeressék és pártfogolják őket uj üzletükben.

Megszünt üzletek. Budán a Fehérvári-ut 27. szám alatt volt Eder Antal-féle utóbb Talabér Ferencz vendéglője pártolás hiánya miatt bezáródott, ugyancsak igy járt a Rákóczi-téri »Jókai« parkkávéház is.

Vendéglő-átvételek. Budapesten, a Liszt Ferencz-tér 11. szám alatt levő vendéglőt Baráth Géza kartársunktól Wachtelschneider Róbert, a »Liliom« kávéház volt tulajdonosa vette át. Uj kartársunk az ügetőversenyeken már több dijat nyert s a Ferenczváros egyik legnépszerübb polgára. — Wuschtinger Péter Vörösmarty-utcza 64. szám alatt levő vendéglőjét Kreisz Ferencz kartársunk vette meg, kinek édes apja Kreisz István a Ranolder-utcza és Gyep-utcza sarkán levő saját házában a Ferenczváros egyik legrokonszenvesebb vendéglőse. Mindkét üzletet Adametz Ferencz fővárosi adás-vételi ügynök közvetitette, ki a Podmaniczky-utcza 8. szám alatt levő »István király« szálloda kávéházában található naponként a délutáni órákban.

Fodor Vendel uj vendéglője. Fodor Vendel fővárosi vendéglős, régi barátunk, Kelenföldön a Somogyi-utczában épitett saját házában uj vendéglőt nyitott. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásához!

Vendéglő-átvétel. Budán a Fő-utcza 8. szám alatt lévő Pilseni sörcsarnokot Hoffmann János kartársunktól Schmidhofer Vilmos fővárosi vendéglős, kiváló szakács-müvészünk vette át.

Vasuti vendéglő-átvétel. A perjámosi vasuti vendéglő bérletét Gerentsér József kelenföldi vendéglős barátunk nyerte el s annak vezetését folyó évi junius elsején kezdi meg. Üdvözöljük!

Felhivjuk t. olvasóink figyelmét Martin J. T. czégnek lapunk hirdetési rovatában megjelent hirdetésére. A czég a világhirü »Hupfeld«-féle villanyos zongorákat és automatikus zenélőmüveket képviseli és állandóan nagy és választékos raktárt tart ilyen zenélőmüvekben, melyek a czég mintaraktárában Budapest, VIII., Kenyérmező-utcza 6. sz. a. bármikor vételkényszer nélkül megtekinthetők. A Hupfeld-féle villanyos-zongorák és automaták t. kartársaink körében ugy a fővárosban, mint a vidéken máris nagyon el vannak terjedve és közkedveltségnek örvendenek, miért t. kartársaink szükség esetén bizalommal fordulhatnak a Martin czéghez, amely készséggel nyujt mindennemü felvilágositást.

Verbőczy-vendéglő. Budán, a Fő-utcza 61. sz. alatt Ligeti Imre, a budai »Nagypipa«-vendéglő volt tulajdonosa, uj vendéglőt nyitott s azt »Verbőczy«-vendéglőnek nevezte el. Üdvözöljük!

A személyzet köréből. A »Pannónia« szálloda étterme és kávéházának derék személyzetét, kik Pelzmann Ferencznél állandóan alkalmazásban voltak, Glück Erős János, az uj tulajdonos megtartotta. Az étteremben Imenncsek János, a kávéházban Deutsch Lajos közmegelégedésre szolgálnak már ott évtizedek óta. — Frenreisz István József-körúti nagyvendéglőjében a főpinczéri állást Szalay Károly jóhirnevü kartársunk, az üzletvezetői állást pedig Tóth Endre volt nagyváradi vendéglős vették át. — A »Bristol« szálló üzletvezetője Frenreisz Antal lett.

Uj táplálósör. Az ország legnagyobb serfőzője, az egész világon előnyösen ismert Dreher serfőző ez év április 15-ével Excelsior-tápsör néven ujfajta barnasört hoz forgalomba. E sör kiválósága, kellemes ize, pompás zamatja, dus tápláló ereje mellett főleg és elsősorban el nem vitatható gyógyitóhatásában rejlik. A vérszegény, ideggyenge, lábbadozó, de leginkább csecsemőt tápláló anya örömmel üdvözölheti a sörgyártás e legujabb termékét. Az Excelsior-tápsör forgalombahozatalát alapos tanulmány és hosszu ideig tartó tudományos kisérletek előzték meg és az e téren tett fáradozások eredménye az Excelsior-tápsör, amely mint ilyen kétségen kivül a legkiválóbb sörtermék és remélhető, hogy rövidesen kiszoritja a piacról a többi — nagyobbrészt külföldi — barna söröket. A Dréher serfőző az előreláthatható nagy kereslet kényelmes kielégitése szempontjából mindent elkövetett, hogy az Excelsior-tápsör könnyen hozzáférhető legyen és azért ez a kitünő tápsör minden elsőrendü kávéházban és minden jobb füszer- és csemegeüzletben kapható.

A magyar és horvát vendéglőszövetség tanácskozása. A magyar vendéglősök és a Horvát-Szlavon Országos Vendéglőszövetség a kisvendéglősök irodahelyiségében értekezletet tartott a vasárnapi munkaszünetről szóló törvénytervezet elleni állásfoglalás tárgyában. Az értekezleten a Horvát-Szlavon Vendéglősök Országos Szövetsége részéről Pavlekovics Srecko titkár jelent meg. A tanácskozás folyamán megállapitást nyert, hogy a törvény előadói tervezete több részében a vendéglősipart illetőleg eltér az 1889. évi 25. törvénycikktől és a vonatkozó miniszteri rendeletek intézkedéseitől. Ugyanezen tárgyban a horvát országos szövetség mult hó 28-án Zágrábban tiltakozó nagygyülést tartott. A horvát szövetség kiküldötte meghivta a Magyar Országos Vendéglőegyesületet, hogy a Zágrábban tartandó nagygyülésen vegyen részt.

Uj ásványviz-forrás. Szepesmegyében, közvetlenül a Tátra tövében, hol számos ásványvizforrás fakadt, azok legkiválóbbika a mult évben szakszerüen foglaltatott és ez évben Tátra-Lenke viz név alatt forgalomba hozatott. Ezen természetes ásványviz — amint vegyelemzéséből kitünik — igen gazdag kiváló alkatrészekben, abszolut vasmentes, tiszta, semminemü üledéket nem képez és szénsavban oly gazdag, hogy borral keverve, de magában is a legkellemesebb ital. Ez idő szerint az ország legolcsóbb vize a »Tátra-Lenke« és mint ilyen, máris nagy tért hóditott magának. Ajánljuk a vendéglősök figyelmébe.

Kassai hir. Kassán a Schalkház-szálloda éttermét Reigl László, özv. Koller Ferenczné lőcsei szállodás veje, vette bérbe és azt diszesen berendezte.

Fürdővendéglő-átvétel. Ótátrafüreden Mitrovácz Adolf vendéglőjét, melyet a mult évben Oláh-Gyárfás kartársunk birt bérbe, Stetner Dezső ótátrafüredi szállodás kartársunk vette át. Üdvözöljük!

Boreladás

Pallini Báró Inkei Pál iharosi uradalmában eladó körülbelül **150 hektoliter** 1913 évi termésü **bor.**

Erdeklődőknek felvilágositással szolgál az **Uradalmi intézőség.** **P. Csicsó,** u. p. **Iharosberény.**

TÁTRA-LENKE FORRÁS

természetes ásványvize, dus ásvány- és szénsav tartalmánál fogva borral keverve legkellemesebb ital. Előmozditja az emésztést: **Megrendelhető: A Kutkezelőségnél Szepesszombaton.**

A „Tátra-Lenke" legolcsóbb ásványviz. Ötven darab fél literes palackot tartalmazó rekesz ára helyt **Poprádfelka állomás 12 K.** Ismeretlen vevőknek csak utánvét mellett. Palaczkok frankó visszavétetnek 6 K-val, ugy hogy **egy palack ára 12 fillér**

A BIKSZÁDI természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Személyi hir. Bandl Ferencz fővárosi nagyvendéglős egészségének helyreállitása céljából tett tengeri körutjáról egészségesen visszaérkezett.

Fürdői hirek. Fenyőházán az állami fürdőszálloda teljesen leégett. — Gánócz-fürdő uj tulajdonosok kezébe került. — Lippik-fürdő tulajdonosai egyik elsőrendü bankkal tárgyalnak, hogy részvénytársasággá alakuljanak. — Kovácspatak fürdőt Dr. Bischitz J. fővárosi orvos megvette 150.000 koronáért.

Uj szálloda Szombathelyen. A Magyar Bank és Kereskedelmi R.-T. pozsonyi affiliáltja, a Pozsonyi Keresk. és Hitelbank, továbbá a szombathelyi Egyházmegyei Takarékpénztár és a Pinkavölgyi Takarékpénztár Szombathelyen nagyszabásu szállodát szándékoznak épiteni, melynek költségeire 1,300.000 koronát irányoztak elő. A szállodát a Pozsonyi Épitő R.-T. fogja megépiteni, melynek főrészvényese Pozsony városa és a Magyar Bank.

Vendéglő-átvételek. Budán, a Krisztinavárosban, a Pálya-utcza 5. szám alatt levő »Diófa«-vendéglőt Hoffmann János vendéglős-kartársunk, a Fő-utcza 8. szám alatt levő vendéglő volt tulajdonosa, vette át. Hoffmann János Budán igen kedvelt és köztiszteletben álló vendéglős, aki uj üzletében is számithat az előkelő közönség tömeges látogatására. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásához! — Bock József, az Atlós-uti Sinkó-féle vendéglő volt bérlője, átvette ugyancsak az Atlós-ut 96. szám alatt levő Sáry Mihály-féle vendéglő vezetését. Bock József kedves neje a rendkivüli izletes magyar étkek készitésével a Kelenföld környékét teljesen meghóditotta és jó konyhája megérdemli, hogy a messzebb lakó polgárság is állandón felkeresse. — Nika Károly kartársunk átvette a Hüvösvölgyben a Hidegkut község tulajdonát képező vendéglőt. Üdvözöljük!

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 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.

(A kereskedelemügyi miniszter rendelete szerinti)

kézmosásra használható

folyócsappal ellátott

mosdókészülékek

kaphatók:

Pietsch Géza

szerszám-kereskedésében

Budapest, IV., Gerlóczy-utca 13.

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.

Kiskőrös község képviselőtestületétől.

2611/1914. sz.

Versenytárgyalási hirdetmény.

Kiskőrös község által ujonnan épitett

nagyvendéglő és szálloda

a hozzátartozó **melléképületekkel együtt** 1914 julius 1., esetleg augusztus 1-től számitott

6 évre bérbe fog adatni.

A vendéglő emeletes épület. A földszinten van egy **nagy étterem**, egy **nagy kávéház**, e mellett egy nagyobb **szoba.** Az étterem mellett van egy **söntés.** Ugy a kávéház, mint az étterem a szükséges mellékhelyiségekkel, konyha, éléskamra, el van látva s ugyanitt van két pinczérszoba is. A söntés alatt megfelelő nagyságu pincze van.

Az emeleten van **8 két ágyra és kilencz egy ágyra szolgáló vendégszoba,** valamint a **vendéglős részére 3 szobából álló lakás.**

A vendéglőhöz tartoznak a következő gazdasági épületek: egy udvari szoba, egy nagy mosókonyha, egy nagy kamra (mind a három alápinczézve) és 12 lóra való istálló, mindez egy fedél alatt; továbbá egy nyitott szin.

A vendéglő udvarát **nyári mulatóhellyé fogjuk átalakitani, és rajta leszünk,** hogy ugy a vendéglő, mint az egész közönség mielőbb **villanyvilágitással legyen ellátva.**

Meg kell emliteni, mint a vendéglő prosperálására lényeges körülményt, hogy Kiskőrös a Pest-zimonyi vasut mentén Budapesttől mintegy 108, Szabadkától circa 80 kilométer távolságra fekszik, szárnyvasuttal van összeköve Kalocsával s tervbe van véve a Kecskeméttel és Bajával való vasuti összeköttetés is, tehát igen kedvező fekvésü község, lakosai száma 12.000. Főszolgabirói hivatal, kir. járásbiróság, kir. adóhivatal, vasuti osztálymérnökség, kir. közjegyző székhelye, s ezenkivül csendőrsége, pénzügyőrsége s jól felszerelt népiskoláin kivül van négy fiu- és négy leányosztályból álló polgári iskolája is, továbbá azt, hogy az egyik intelligens olvasókör 50 tagjával saját helyiségeit feladni s az **uj vendéglőben megfelelő számu helyiséget bérelni kiván.**

Az árverés nyilvános szóbeli és zárt irásbeli. Zárt ajánlatok az **ajánlati végösszeg 5%-ának megfelelő készpénznek** a község letétpénztárába leendő letétele mellett **folyó évi junius 8-ának délutáni 5 órájáig** a község közigazgatási jegyzői irodájában nyujtandók be. Bánatpénzül óvadékképes értékpapirok is elfogadtatnak.

A megállapitott versenytárgyalási részletes feltételektől, és szerződéstervezet feltételeitől eltérő kikötéseket tartalmazó vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló letéti nyugta nélkül benyujtott ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Az ajánlatokban ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy a megállapitott versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező **részletes feltételeket, valamint a szerződési tervezet feltételeit ismerik** s azoknak magukat alávetik. (A részletes feltételek az érdekelődők által a közigazgatási **jegyzői irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.)**

A község képviselőtestülete fenntartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül, tekintet nélkül a megajánlott végösszegre, szabadon választhat, esetleg valamennyit is visszautasithatja.

A versenytárgyalás folyó évi junius 9-én délelőtt 9 **órakor tartandó képviselőtestületi ülésben fog megejtetni.**

Tájékozásul megjegyezzük, hogy a képviselőtestület az eredeti **részletes feltételeket** a következőkép módositotta:

Kikiáltási ár évi 8000 korona. A vendéglőt **a község maga fogja bebutorozni** (ágynemüek, asztalnemüek, fehérnemüek és konyhaberendezésen kivül).

Kiskőrösön, 1914. évi május hó 18-án.

Revalo Pál v. jegyző. **Turán István** biró.

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.

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)

Bérbeadó

Déván az **„Orient szálloda“** és az ezzel kapcsolatosan berendezendő **kávéház**

Az ingatlan folyó év augusztusában eszközlendő elárverezése folytán a **30 szobából álló elsőrendüen berendezett szálloda** és a legjobb positióval **berendezhető kávéház bérletére,** megfelelő tőkével vagy biztositékkal rendelkező **szakembert keresünk.** Ajánlatok beküldendők a

Dévai Takarékpénztár r.-t.-nak

zernél több kiváló orvos és tanár ajánlja
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

orrás szénsavval telitett ásványvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézsé**knél. A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és orviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és ülföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyést. — Szénsavtelités-nélküli töltés is rendelhető, ely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

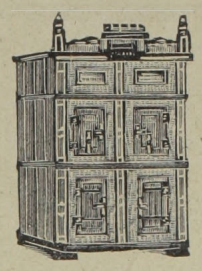
ldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus
„ILONA" Artézia ásványviz. Bort, étvágyat, kedvet javit.
Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja:
Artézia" R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

Eladó vendéglő.

Szolnok-Doboka megyében **városi nagyforgalmu vendéglő eladó**, esetleg megfelelő kaucióval **bérbeadó.**
Bővebb felvilágositást ad:
Foltinek Aurél gyógyszerész,
Nagysomkut. (Szolnok-Doboka m.)

Eladó kávéház.

18.000 lakosu városban hol csak összesen két kávéház van, az egyik betegség miatt, több mellékhelyiséggel együtt **örök áron**, kedvező fizetési feltételekkel eladó. Bővebbet **Péter** Gábornál, Hajdunánás.



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő
Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. sz.

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel** Bennük a hus, különösen a borjuhus állaadóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagpobb vendéglői részére készitettem Rendelésre költségelőirányzati rajzokat küldök.

Bérbeadó

Budapesten I. ker. Bercsényi-u. 10. sz. a. a Bercsényi-udvar r.-t. ujonnan épülő bérpalotájában **egy nagy vendéglőhelyiség**
f. é. augusztus hó 1-től bérbeadó. Bővebb felvilágositást nyujt a
Bercsényi-udvar r.-t. házkezelősége
I. ker., Bercsényi-utcza 9, földszint 1. ajtó.

Bikszád

gyógyfürdő
(Szatmár vármegye.)
Megnyitás május 15

MELEG ásványvizfürdők, szénsavas fürdők, hidegvizgyógyintézet, inhalatio 160 kényelmesen berendezett szoba vizvezeték, acetilen-világitás. Vasutállomás, posta, távirda, telefon interurban helyben- Elő- és utóévadban állandó tartózkodásnál a **szobaárakból** 30% engedmény. Fürdőorvos dr. HOFFMANN OSZK R. Prospektust ásványvizről, árjegyzéket és mindennemü felvilágositást kivánatra készséggel küld A FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.
Kitünő magyar étkezésről a nagyvendéglőben WASCHATA GYŐZŐ budapesti hirneves vendéglős gondoskodik.

Hirdetmény.

Alulirott ezennel közhirré teszem, hogy Nemeshetés közbirtokossága a tulajdonát képező nemeshetési 43 sz. tjk. hrsz. alatt felvett bucsuszentlászlói

nagyvendéglőt

a hozzá tartozó melléképületekkel egyes nyilvános önkéntes árverésen a legtöbbet igérőnek **eladja.**
Kikiáltási ár 15000 korona.
Eladja továbbá a nemeshetési 43 sz. tjk. 47 hrsz. alatt felvett ns. hetési **vendéglőt** a hozzátartozó melléképületekkel együtt. Kikiáltási ár 5000 korona.
Eladja továbbá Bucsuszentlászlón levű több tulajdonát képező **lakóházait és üzlethelyiségeit.** Mindezen eladás a közbirtokosság közgyülésének jóváhagyásától feltételezetten történik, Bucsuszentlászlón **1914. évi május hó 28-án d. e. 9 órakor.**
Az árverezni szándékozók tartoznak a kikiáltási ár 10 százalékát bánatpénzül készpénzben letenni.
Árverési feltételek megtudhatók alulirottnál.

Buzás Sándor gondnok, ns. hetési lakós. (Zala megye.)

Magyar királyi államvasutak. Budapest-balparti üzletvezetőség.

(M. kir. államvasutak. Titkárság.
16588. III. szám. 14.

Pályázati hirdetmény.

Párkánynána államásunkon lévő **pályaudvari vendéglő** üzletre 1914. évi augusztus 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 **1914. évi május hó 30-án déli 12 óráig** a segédhivatalunk vezetőjénél (Budapest, VI., Teréz-körut 62. szám földsz. 10.) a következő megjelölés mellett adják be:
„Ajánlat a Párkány-Nána állomáson lévő pályaudvari vendéglő bérletére 16588/914. számhoz"
Az ajánlattevő köteles ugyanezen üzletvezetőség gyüjtőpénztáránál **1914. évi május hó 29-én déli 12 óráig bánatpénz fejében 600** azaz hatszáz 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 beérkezet ajánlatot figyelembe nem veszünk
Bérbeadatik: egy **I/II. osztályu és egy III. osztályu étterem** egy tálaló, egy italmérő, egy főző és egy mosókonyha, egy éléskamra, egy fakamra, egy pince, padlás és jégverem, azonkivül négy lakszoba, egy cseléd és egy pincérszoba.
A bérbe vett helyiségek fütéséről, világitásáról és tisztitásáról, valamint a helyiségekben lévő kályhák és takarék tüzhelyek 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 alulirott üzletvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályban (VI. Teréz-körut 62. szám, félemelet 12.) hétköznapon a hivatalos órák alatt megtudhatók. Az ajánlattevőkről feltételezzük, hogy a feltételeket ismerik és azokat magukra nézve egész terjedelmükben kötelezőknek elfogadják.
Fentartjuk magunknak azon jogot, hogy az ajánlattevők közül függetlenül a felajánlott összeg magasságától, belátásunk szerint szabadon választhassunk.
Budapest, 1914. évi május hó 5-én.

A Magyar királyi államvasutak budapest-balparti üzletvezetősége.

(Utánnyomás nem dijaztatik.)

Törökszentmiklós község képviselőtestületétől

3330—1914. szám.

Árverési hirdetmény.

A képviselőtestület 44. kgy. 1914. számu határozata alapján közhirré tétetik, hogy a község tulajdonát képező s a Kossuth Lajos-téren lévő

Fekete Sas nagyvendéglő
szálloda- és kávéház-épület

Törökszentmiklós község községházának kistanácstermében (emelet 1. sz.) nyilvános szóbeli árverésen és zárt ajánlati versenytárgyalás után haszonbérbe fog adatni.
A bérleti **idő tartama 6 év**, mely kezdődik 1915. év január 1-én és tart egymásután következőleg 1921. évi deczember 31-ig.
Kikiáltási ár 4800 korona.
Bánatpénz 480 korona, mely összeg árverezők által az árverés megkezdése előtt árverést vezető kezeihez készpénzben leteendő, zárt ajánlatot beadók által pedig előzőleg a községi pénztárba készpénzben befizetendő, s a nyugta az ajánlathoz csatolandó.
A bérösszeg negyedévenként előre fizetendő be, 4 egyenlő részletben a községi pénztárba.
Zárt ajánlatot beadók kötelesek szabályszerüen fölszerelt és felbélyegzett ajánlataikat a következő felirással: „Ajánlat 3330—1914. számhoz a „Fekete-Sas vendéglő bérletére" a község iktató hivatalába **folyó évi junius hó 3-ik napján délelőtt 11 óráig beadni,** mely ajánlatok folyó év junius 4-én délután 3 órakor megtartandó előljárósági gyülésben fognak felbontatni.
A szóbeli nyilvános árverés pedig folyó évi **junius hó 3-án délelőtt 10 órakor** fog a fentjelzett helyen megtartatni.
A képviselőtestület fentartja magának azon jogot, hogy az árverezők és ajánlattevők közül — tekintet nélkül az általuk megajánlott bérösszegre — szabadon választhasson.
A részletes árverési feltételek alantirott főjegyző hivatalos helyiségében a hivatalos órák alatt megtekinthetők s ugyanott bővebb felvilágositás nyerhető.
Törökszentmiklós, 1914. április 21-én.

Bakos Gyula s. k. főjegyző. **Czégény Mihály** s. k. főbiró.

EXCELSIOR

TÁPSÖR

TELEFON 55—34.



TELEFON 55—34.

DREHER ANTAL SERFŐZDÉI R.-T.

Budapest-Kőbánya.

Excelsior-sör kapható minden fűszer- és csemegekereskedésben.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET"

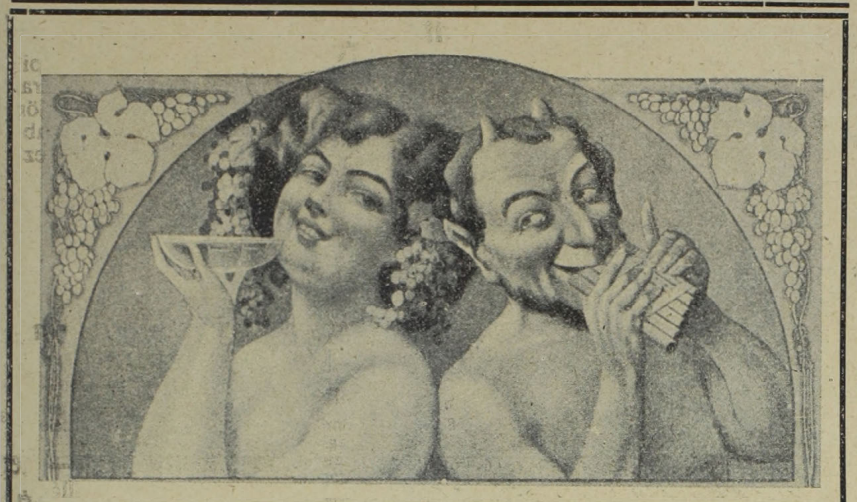
császári és királyi udvari szállitók

:: 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.

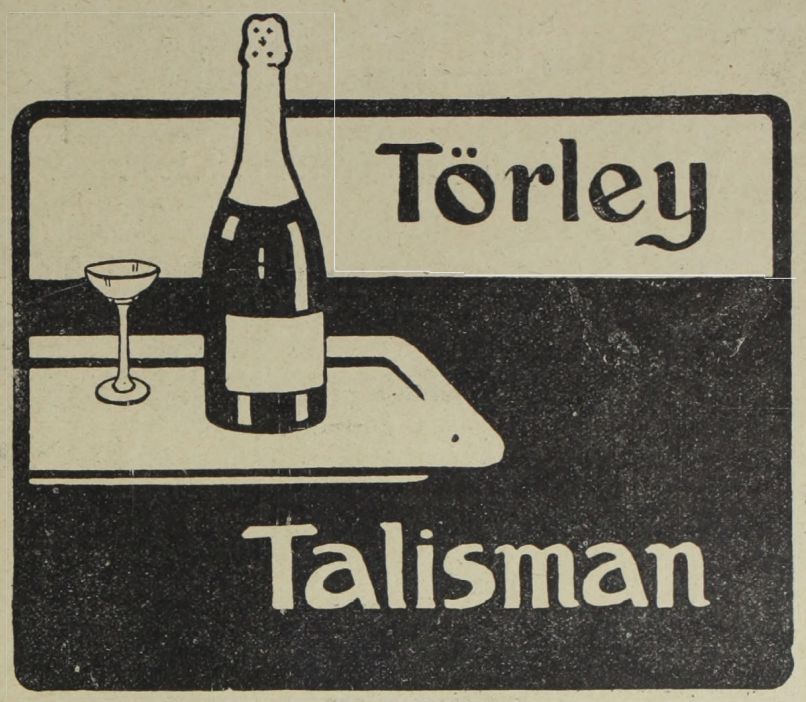


Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.



Eladó nagyvendéglő.

Igal járás székhelyén (Somogy megye) a

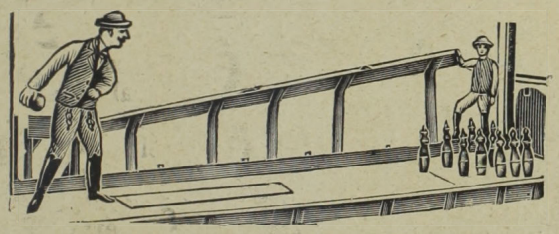
beszálló nagyvendéglő

saját kezelésem alatt, kitünő forgalommal, haláleset miatt **előnyös fizetési feltételekkel, örök áron azonnal is eladó házzal együtt.** Az épületben **uri Casinó, éttermek, szálló-szobák,** vendéglősnek **3 szobás lakás,** konyhák, ivószoba, óriás nagy pince, nagy udvar, istállók stb. E nyáron megkezdik a **vasutépitést.**

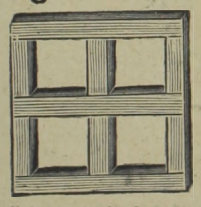
A komolyan érdeklődő tisztelt **vendéglős urak levélbeli megkeresésére készséggel válaszolni fogok.**

Özv. Vadkerty Lászlóné
IGAL (Somogy m.)

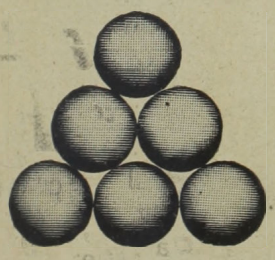
Kuglibábuk és golyók

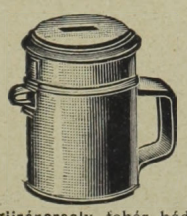


Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitVe, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**



Kugli kereszt alapfa a kuglibábuk reá helyezésére erős bükkfából, 62 cm. négyszög **5** kor.





Kuglizópersely, fehér bádog ból, fogóval, sárgaréz lakattal 14 cm. m. **2·40** kor. 16 cm. m. **2.80** kor.

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

Kugligolyók gyertyánfából

11½	12½	13½ cm.
1·25	1 50	1·75

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu **Korona 4.50**

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

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.—**

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.—**

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100	drb	K. ·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.—

KERTÉSZ TÓDOR **MŰIPARÁRU RAKTARA**
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

Eladó borok.

130 hekt. 1906. és 270 hekt. 1913. évi **érmelléki hegyi fehér asztali bor** Reszege vasuti állomásra szállitva, egy tömegben hektoliterenként **ötven korona átlagos áron eladó.** — Megkeresések **RYLL VIKTOR** főerdészhez, **Nagykövéres** (Temes m.) intézendők.

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők 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! Cégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedülitulajdonos **Stiller József.**

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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.



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

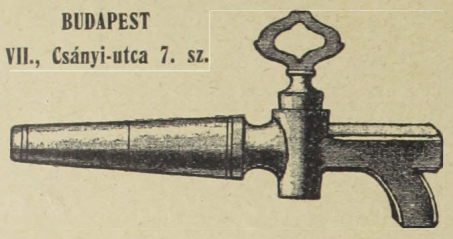
A nyugat-magyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

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.

MATTONI-FÉLE **GIESSHÜBLER** természetes gyógyvizes SAVANYÚVIZ.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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.

Eladó. Igen jó karkan levő 10 filléres pénzbedobásra működő **Automata zenélő orchester** olcsón eladó. Stern Adolf szállitónál, Budapest, VII., Dohány-utca 102. sz.

Boreladás. Sajáttermésü boraim kadarka 42 korona, fehér 46 kor., rizling 50 kor., ezerjó és furmint 60 korona hektoja. Szállitás utánvéttel történik. Boraim nem savanyuak. Palaczkmintát 2 korona beküldése után küldök. **Szuhanek Sándor Jánoshalma** (Bács megye.)

Bor 160 hektoliter rizling fehér lehuzott borom van **eladó**. Vasutra szállitva 42 korona hektója.

Mátray Lajos Kunszentmárton.

POLGÁR SÁNDOR TELEP

Fajszőlő Uradalom Hevesen

Termelt fajborainak ismertetése:

a) **Siller borok:**
világos vagy sötét szinben. **Nemes kadarka** és **nagy burgundi** szőlőkből szürve. Kedvelt asztali borok.

b) **Fehér asztali borok:**
Fehérre szürt **kadarka.** Kissé sárgás szinü ital. Szódafröccshön nagyon alkalmas.
Mézes fehér és **ezerjó,** gyönyörü zöld szinben Édeses, kellemes izü borok, Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.
Kövidinka. Szintén zöldfehér, aromás, jóizü bor. Sokan többre becsülik a rizlingnél.

c) **Fehér pecsenye borok:**
Rizling, legkedveltebb és általánosan fogyasztott tüzes és testes bor, Asztali bornak is alkalmas.
Veltelini és **furmint,** nehéz, erős csemegeborok. Palackozásra igen alkalmasak. Lakodalmaknál és diszebédeknél nélkülözhetetlenek.
Muskotály, finom muscat zamatu és illatu királyi ital. Inyenceknek való.

d) **Vörös borok:**
Vegyes **vörös** bor: fekete fajszőlőkből vegyesen szürve. Aki állandóan vörös bort iszik. ezt rendeljen.
Burgundi, finom pecsenye bor, sötét szinü, tartalmas, erős.
Carbenet, legfinomabb, nehéz gyógybor, felséges izzel és illattal.

Vendéglősök egész évi szükségletüket leköthetik és havonta vehetik át a szükséges mennyiséget. — Kérjen ajánlatot.

HIRDETÉSEK

felvétetnek a kiadóhivatalban

BUDAPEST, I. KERÜLET, VERPELÉTI-UT 5. SZÁM.

Eladó vagy bérbevehető

Sarkadon, (Bihar megye) a Vasut-utczában levő **„Zöldfa" vendéglő**

3 vendégszoba nagy téli és nyári terasszal, nyári mulató és mészáros üzlettel, 30 sertésre hizlalóval, szépen berendezett felsőudvarral, korlátlan italmérési joggal, 560 négyszögöl terület és 900 beültetett szőlőtőkével 5 évre haszonbérbe adó, esetleg örökáron is eladó.

Erdős Lajos vendéglős, Sarkad (Vasut-utca)

Boreladás.

250 hektoliter 1913. évi termés vegyes jó fajokból szürt, egyszer lefejtett **asztali bor** részletekben is eladó.

Az egész mennyiség ára, **beregszászi hegyi pinczében** átvéve hordóval **literenkint 56 fillér. hordó nélkül 50 fillér.**

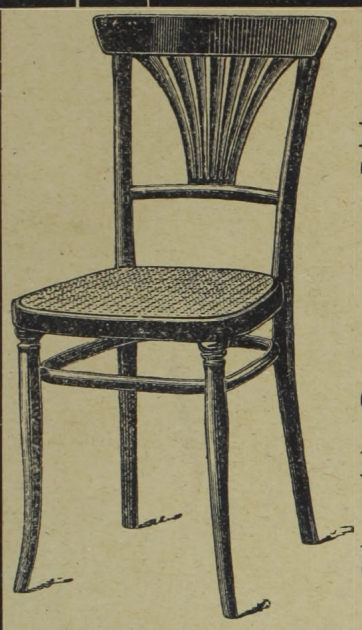
10 hektoliternél nem kevesebb mennyiségben literenként hordóval 60 fillér, hordó nélkül 54 fillér.

BUTTYKAY FERENCZ

szőlőgazdasága

MEZŐKÁSZONY, (Bereg megye.)

„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.



„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.

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.

Facsád község elöljáróságától.

280. szám kig. 1914.

Versenytárgyalási hirdetmény.

Facsád község tulajdonát képező

kávéház

kaszinó, olvasó-, étterem, 10 vendégszoba, 2 szoba vendéglős lakásul, konyha, kamra, 2 üzlet helyiség pinczérszoba, jégpincze, pincze, mosókonyha, istálló, szin és hozzátartozó kertből álló

nagyvendéglő

(Király szálloda) 1914. évi november hó 1-től kezdve **6 évre leendő bérbeadása** iránt a zárt irásbeli versenytárgyalás **1914. évi junius hó 10-én délelőtt 10 órakor** fog a községi irodában megtartatni.

A versenytárgyalási feltételek a községi elöljáróságnál megtekinthetők. kivánatra postán megküldetnek.

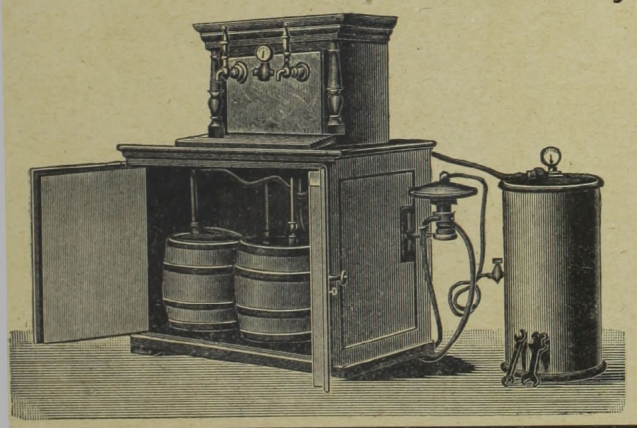
Bérlő saját italait mérheti.

Zárt irásbeli ajánlatok 5000 korona bánatpénzzel felszerelve azon határozott kijelentéssel, hogy versenyző a feltételeket ismeri s magát azoknak aláveti; a felajánlott összegeknek számokban és betükben való megjelölése mellett kellően lepecsételve **„Ajánlat a nagyvendéglőre“** czimmel legkésőbben folyó évi junius hó 10-iki napjának délelőtti 10 óráig a községi elöljáróságnál beadandók.

Facsádon, 1914. évi május hó 1-én.

Községi Elöljáróság.

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
Budapest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Árverési hirdetmény.

A **bucsui** (Vas megye) közbirtokosság tulajdonát képező **telek** az azon levő

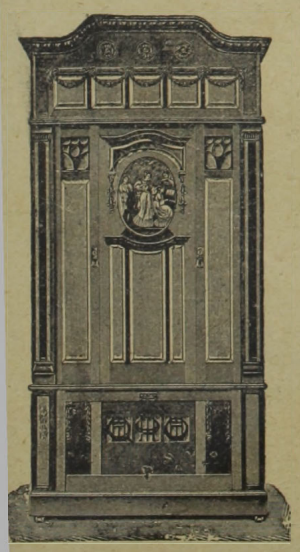
korcsmaépület

bolti helyiség, istálló, vágóhid, szekérszin és jégveremmel együtt 6 ezer (hatezer) korona kikiáltási áron, a kovácsházon tul levő üres telek pedig **négyszögölenkint 2 korona kikiáltási áron**

1914. évi junius hó 1. napján, délután 3 órakor

a bucsui iskolateremben megtartandó **árverés után** — alulirott gondnoknál betekinthető feltételek alatt — **a legtöbbet igérőnek elfognak adatni.** — Kelt Bucsuban, 1914. április 14.

Szabó Sándor, közbirtokossági gondnok.



MARTIN J. T. BUDAPEST
Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója: LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAET 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 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritö!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.
MARTIN J. T., BUDAPEST
Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

Bérbeadó Vigadó-vendéglő.

A Magyarkanizsai Csodakut Artézi fürdő

hat évre bérbe adja a **18.000 lakósu** Magyarkanizsán, **a város alatt fekvő**

gyönyörü parkban levő városi vigadó épületet

összes jogokkal. Ugy a fürdő, mint a vigadó meglepő szép és igen látogatott. Érdeklődők **személyes megjelenésre kéretnek** azonnal.

Magyarkanizsa, 1914. május 18.

A Magyarkanizsai Csodakut Artézi fürdő Részvénytársaság.

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 ▪▪ 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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXX-ik évfolyam. 11. szám. Budapest, 1914. 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.

Az uj sörfőzde jelentése

Fontos tudnivaló.

T. cz.

A nagyközönség és különösen a szakkörök részéről vállalatunk iránt épitkezésünk kezdetétől fogva szokatlanul nagy bizalom és érdeklődés nyilatkozott meg. Ezen megtisztelő jóindulat arra sarkalt bennünket, hogy — a legnagyobb áldozatokat sem kimélve — egy minden tekintetben kiváló sörfőzdét létesitsünk.

Az épitkezés és berendezés munkája immár be van fejezve; a leghiresebb szakemberek vezetése mellett sok ezer magyar munkás keze megalkotta az utolsó évtized legnagyobb ipartelepét hazánkban, amelynek máris hire jár messze az ország határán tul, — kialakulván azon vélemény, hogy sörfőzdénk ezidőszerint

egész Európában a legszebb és legtökéletesebben berendezett ilynemü vállalat.

A sörfőzés telepünkön már hónapok óta teljes erővel folyik és közölhetjük, hogy gyártmányunk elsőrangu minőségü, ennél többet is mondhatunk: söreink egy nagy és kellemes meglepetést hoznak a tisztelt fogyasztók részére, amennyiben szerencsénk lesz söreinkben a sörgyártást a legmagasabb fokon bemutatni. Sziveskedjék tudomásul venni, hogy a szállitásokat

Péter és Pál napját (junius hó 29)

megelőzőleg 1—2 nappal, **teljesen érett sörökkel** megkezdjük és kérjük Önt, amennyiben a velünk való üzleti összeköttetés érdekelné, sziveskedjék bennünket városi irodánkban **(Budapest, V., Erzsébet-tér 5, teleton: 159-98)** felkeresni, vagy pedig értesiteni, hogy főtisztviselőnk vagy képviselőink egyike mely napon teheti Önnél tiszteletet?

Bizunk abban, hogy a szállitások megkezdése után gyorsan át fog menni a köztudatba, hogy söreink utolérhetetlen kitünő minőségüek és azt hisszük, hogy azután alig lesz többé módunkban minden rendelménynek eleget tenni; közös érdekből kifolyólag kérjük Önt tehát, hogy **velünk az üzletkötés céljából mielőbb érintkezésbe lépni sziveskedjék.**

Kiváló tisztelettel

Fővárosi Sörfőző R. T. Kőbányán.

U. i. Folyó évi julius hó elseje után és pedig a délutáni órákban szivesen várjuk a tisztelt érdeklődők látogatását **gyártelepünkön, (Köbánya, Maglódi-ut 47,** a Villamos városi vasut megállóhelye), amikor is tisztelt vendégeinknek közegeink által szakszerüen be fogjuk mutatni sörfőzdénk mintaszerü berendezését.

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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

Fürdőkről és fürdőzőkről.

Társaságban, családban az érdeklődés a nyaralás, a fürdőhely felé fordul, az ujságokban, prospektusokban, reklámoszlopon csábitó szépséggel körülfogva jelentkeznek a nagy fürdők és a kis fürdők s néhány hét mulva előkelő bőröndök milliói repülnek szerte az országba, a szomszéd Ausztriába s az egész világba, széthordani a verejtékkel vagy fürge könnyüséggel összeszedett bankókat. Ilyenkor aktuális a fürdőkérdés és ilyenkor lehet megállapitani, menynyire fürdőző nemzet a magyar. Ha ezekből a látszatokból következtetni lehetne többre is, az ember készséggel állapitaná meg, hogy a nyári két hónapban mindenki fürdik az országban.

Pedig dehogy fürdik, dehogy! Csak fürdőzik. Csak fürdőző nemzet vagyunk, amely az elrontott gyomrát, a fájó lábait, a fogyó erőit kurálja, vagy szórakozik, pihen, üdül, a lányát adja férjhez és galambokat lövöldöz, egyszóval fürdőzik, de nem fürdik. Fürdőzni lehet viz és kád nélkül, a fürdőzés még nem fürdés. A fürdőzők statisztikájából legfeljebb azt lehetne megállapitani, hogy hány embernek telik arra, hogy *nyáron elhagyja a megszokott lakását* és hogy a doktorokat, vállalkozókat fürdőtulajdonosokat gazdagitsa. De nem lehet megtudni, mennyire fürdenek nálunk az emberek.

Erre sokkal megbizhatóbb forrásokra van szükség. Csak a statisztika világitó számoszlopaiból derül ki, hogy fürdőzők és fürdők, üdülők és tisztálkodók számaránya mily messze jár egymástól. Nos, ha azt nem tudjuk is biztossággal, hogy a nyári két-három hónapban hány ember áll be a reménykedő és vidám fürdőzők közé, azt igenis felbecsülték már, hogy mily mértékben fürdik télen és nyáron rendszeresen az ország lakossága.

Tehát: meg lehet állapitani, hogy *nem vagyunk fürdőnemzet.* Abból a statisztikai felvételből, melyet a belügyminiszterium a Társadalmi Muzeum és a Magyar Népfürdő-Egyesület együttesen állitották össze, kiderült, hogy az ország tizennyolcz és félmillió lakosa közül 73.7%, azaz tizenhárom millió ember olyan helységben lakik, ahol egyáltalában nincsen nyilvános fürdő. *Ez a tizenhárom millió ember* tehát vagy otthon fürdik, a maga angol higiénikus felszerelésü *cserép-fürdő kádjában,* vagy hintón és Pullmann-kocsin jár a szomszéd nagyvárosba fürödni. Akkor tudniillik, a mikor ez a tizenhárom millió ember bankigazgató lesz vagy nagyvállalkozó, vagy esetleg néhány ezer hold földnek az ura. Addig egyelőre még nem fürdik. Lehet, hogy némelyik fürdőzik közülök; lehet, hogy pár ezer valamiféle nyomorult teknőben vigasztalódik olykor, egyrésze a nyári két hónapban „lefürdi" az egész évre szóló porcziót, de egészben el lehet mondani, hogy az ország minden négy lakosa közül csak egy él olyan városban, ahol bármikor módjában van fürdeni.

Három pedig nem fürdik, hogy *Eötvös* Károlynak adjon igazat, aki tudvalevőleg megállapitotta már statisztika nélkül is, hogy *csak az ur, a zsidó meg a beteg ember fürdik,* de a magyar ember nem fürdik.

Igaz, hogy a német birodalomban ugyanilyen pontosságu statisztikai felvétel mást konstatált. Azt konstatálta, hogy ott a lakosság 42.5%-a, tehát körülbelül minden *második ember él olyan helyiségben, melyben nyilvános fürdők vannak.* De — hja a német, az más! Az jómódu, iparüző, régibb kulturáju! Hol vagyunk mi még azoktól — fogják mondani a kényelmes bölcsek. Azok, akik mindent megértenek és mindent elintéznek egy indulatszóval. Pedig hát, ha az mind igaz is, akkor sem következik szükségképen, hogy bele kell törődni. Nem következik, sőt bizonyosan nem igaz, hogy a földmüvelőnemzetnek ne lehetne épen annyit fürdeni, ép oly rendszeresen — télennyáron, — mint az iparüzőnek. Nem igaz, hogy amit a jobb gazdasági körülmények még nam tettek szükségletté, itt ne lehetne elfogadtatni neveléssel, szoktatással. *A fürdő nem luxus, a fürdő testápolás, az egészség, a munkaképesség eszköze,* mint a levegő, a táplálék, a ruha. A bőrét nem csak annak kell ápolnia, aki finom arcbőrre vágyódik, a rendszeres élés annak is kell, aki nem akar bőrbajt, aki nem akar *tuberkulózisban elpusztulni,* akinek erejére van szüksége.

Hogy erre miképpen lehet rákapatni a nem tulságosan jómódu nemzetet? Ennek is, mint minden kulturkérdésnek nemcsak gazdasági oldala van, hanem nevelő-oldala is. Aki elolvassa azt a vaskos füzetet, melyre a Társadalmi Muzeum kiadványai közt e kérdésről megjelent (Hlavács Kornél és Pataki Béla, Munkásfürdő, népfürdő és iskolafürdő) rögtön tisztába jön vele, hogy csak az az egy mód kinálkozik, amelyet az Országos magyar népfürdő-egyesület egy évtized óta ajánl már: iskolafentartók, hatóságok és vállalatok rászoktatni olcsó zuhanyfürdőkkel mindenkit, a legszegényebb néposztályt is, a télennyáron való fürdésre. Ez a kérdés hovatovább legégetőbb szocziális kérdéseink sorába kerül: ott lesz a helye harczosainak a tüdővész, az alkohol, a kivándorlás nyomoruságai ellen küzdők csatavonalában. De emezeknél sokkal könnyebb lesz a köztisztaságért sikraszállók viaskodása, mivel aránylag kis áldozatokkal megvalósithatók az ideáljai.

Idegenforgalmi üzletek. Az idegenforgalom legközelebb ismét üzlet lesz. Ebben az esztendőben még csak évi 20.000 K van felvéve idegenforgalmi czélokra a fővárosi költségvetésébe, de a jövő esztendőre már most megindultak a tárgyalások valami nagyobbszabásu akczió előkészitésére. Ki akarják bővíteni, illetve fejleszteni az idegenforgalom emelésére alakult egyesületet, azonkivül a menetjegyirodának is nagyobb tervei vannak a fővárossal. Mindezektől függetlenül egy amerikai társaság is érdeklődik Budapest iránt s egy angolnyelvü beadványban sok amerikai vendéget helyez kilátásba Budapestnek, ha ezért a főváros állandó szubvenciót hajlandó adni. Az amerikai társaságot gróf Berchtold külügyminiszter ajánlotta a fővárosnak.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József" 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

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

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

TELEFON: 40—97.

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

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 ivóviz.

Mai számunkban adunk hirt a kereskedelmi miniszter üdvös rendeletéről, amelyben a kávéházak és vendéglők tisztaságát követeli. Ennek a rendeletnek mintegy kiegészitő része az a javaslat, amelyet mult hó 26-ikán terjesztett a főváros tanácsa elé Magyarevits Mladen dr. tiszti főorvos, aki annak a megtiltását kéri, hogy Budapesten pohárban adják a kávéházi vendégek asztalára az ivóvizet. Ennek a szokásnak az egészségtelensége nyilvánvaló és az is természetes, hogy segiteni kell a dolgon. A segitség nem lehet egyéb, mint amit a főorvos ajánl, hogy tudniillik ivóvizet a kávéházban csakis üvegkancsókban legyen szabad fölszolgálni. Ennek a kimondását kéri Magyarevits dr., még pedig szabályrendelet formájában. Remélhető, hogy a tanácsnak ez az intézkedése hamarosan elkövetkezik, örömére a főváros rengeteg kávéházi vendégének.

A tiszti főorvos ur eme javaslatát mi a magunk részéről őszintén üdvözöljük ,mert förtelmes látvány az, amit a kávéházi pincérek naponként produkálnak a vizes poharakkal, beledugván azokba piszkos ujjaikat, nagyon gyakran ki sem öblitik azt, sőt legtöbbször ráeresztik a friss vizet a tüdőbajos vendégtől otthagyott félpohárra s azt tovább adják ama szerencsétlen halandónak, ki épen kezeik ügyébe kerül. Igy terjesztik a sok ragályos betegséget. Igy van ez különben számos kisebb vendéglőben is és igy is lesz mindig, mig a vendéglős ipart csizmadiákból vedlett dologkerülők minden szakértelem nélkül gyakorolhatják s igy lesz, mig a kötelező tisztaságot erélyes rendeletekkel nem szabályozzák.

Anyósok egyesülete.

Amerikában az anyósok egyesületté tömörültek, hogy jogos érdekeiket megvédjék. A szokatlan egyesület megalakitására egy pör adott alkalmat, amelyet Newyorkban a minap tárgyaltak és amelyben egy Karlenitt Johnné nevü asszony harminczezer dollár kártéritést követelt gonosz vejétől, aki megtiltotta neki, hogy háza küszöbét ezentul átlépje. Karlenittné ugy vélekedett, hogy a harminczezer dollárral nem is szabta nagy árát annak a tenger szenvedésnek, amely anyai szivét a tilalom folytán érte. Ezenfelül törvényes meghatalmazást kért a biróságtól arra, hogy lányát a napnak, vagy éjszakának bármelyik szakában szabadon meglátogathassa.

Karlenittné talált egy bőbeszédü ügyvédet, aki érdekeit a kellő szóáradattal védte. Megindító szavakkal ecsetelte a fiskális, mily rettenetes csapásként nehezedett az anyósra és a fiatal menyecske-lányára egyaránt a vő tilalma, mely lábbal tapossa az anya legszentebb jogait. Még az állat anyai szeretete iránt is nagyobb tiszteletet tanusitanak, mint aminő neki a veje részéről kijutott. Negyven hosszu napon át volt kénytelen anyai vigasztalását és anyai gyöngédségét nélkülözni a leánya, akin emiatt ideges, lázas nyugtalanság vett erőt. Ugy kergették el az anyát a küszöbről, mint a kósza kutyát. A feleség nem kizáróan a férjéé, hanem némiképpen a saját anyjáé is; ezért meg kell engedni, hogy az anya akkor és annyiszor látogathassa meg leányát a veje házában, amikor és ahányszor akarja.

Az anyós bőbeszédü és lendületes ügyvédje megfelelő ellenfélre akadt a vő ügyvédjében, aki fölkérte a jelenlevő valamennyi férjet, tegye kezét a szivére és vallja meg őszintén, nem tekinti-e magát az anyósa áldozatának. Amikor — ugymond az ügyvéd — védettje erősebb rendszabályhoz nyult az anyósa ellen, ennek a cselekedetének a forrása korántsem a féltékenység, hanem — az önvédelem volt. Az anyós ugyanis a férj és feleség közé furakodott s az ifju házasok boldog családi életét állandóan a legnagyobb veszedelemmel fenyegette. Vége volt minden nyugalomnak, minden harmóniának, mihelyt az anyós a láthatáron mutatkozott.

A biró elismerte itéletében hogy a panaszosnőnek a leánya miatt elszenvedett lelki szenvedéseért kártéritési joga van, az anyós fájdalmát azonban nem lehet és nem szabad más lelki bántalommal egyenrangunak tekinteni, mert hiszen az anyós azzal, hogy beleegyezését adta leányának jövendőbeli vejével való házasságába, önként lemondott jogai háromnegyed részéről. A biró ezen az alapon igy itélkezett, A vő köteles eltürni, hogy anyósa minden négyheti (huszonnyolcznapi) időközben leányát hétszer (a huszonnyolcz negyedrésze) tetszése szerinti időben meglátogathassa. Ha pedig a vő ezt meg nem teszi, köteles anyósának a követelt harminczezer dollár negyedrészét, hétezerötszáz dollárt kártéritésül fizetni. Az anyóst az elmult idők elszenvedett keserveire vonatkozó kártéritési keresetével teljesen elutasitotta.

Ez az itélet a felháborodás viharát keltette föl a newyorki anyósokban, akik az eset hatása alatt tüstént megalakitották az anyósok egyesületét és zászlójukra ezt a jelmondatot irták:

— Szabad látogatási jogot az anyósnak!

Az egyesület a sérthetetlen anyai jog megóvását tüzte ki czéljává, amely jogon az amerikai biró szigoru itélete cinikusan tultette magát.

Az egyesületet még jobban feltüzelte Karlenittné vejének a lapokban közzétett nyilatkozata, amelyben kijelenti, hogy nemcsak a megitélt hétezerötszáz dollárt, de az egész harminczezer dollárt, sőt — ha ez kevés volna — százezer dollárt is hajlandó anyósának fizetni, csak valahogy be ne tegye lábát még egyszer a lakásába. Mert — ugymond a vő, aki, mint nyilatkozatából kitünik, gazdag ember, — ha állandó tüzveszedelem fenyegeti a házat, természetes, hogy felszökik a biztositó-társaságok skálája is, de még ezt a nagy áldozatot is meg kell hozni, ha az embernek minden pillanatban attól kell rettegnie, hogy valaki tüzcsóvát hajit a házára.

Az egyesület elhatározta, hogy tüntető felvonulással rázza föl az érzéketlen newyorki férjek szivét a megokolatlan anyós-gyülöletből. A felvonulást azonnal megtartják, mihelyt elérkezik a kedvező ideje. Kedvező idő alatt pedig a verőfényes, szép napot kell értenünk, mert a lucskos márciusi idő tönkreteszi a tüntető-csoport esztétikai hatását és — a toalettet.

Bibicztojások az étlapon.

Páris legdrágább, ugyszintén középárakkal dolgozó éttermeiben április hónap második felében már ritkábban, de annál zsirosabb árakon szerepel az étlapokon a bibicz-tojás. A gourmandok miatt kell évenkint sok millió bibicnek földrészünkön elpusztulnia; noha leghasznosabb vándormadaraink egyike, amely nagyobb testü és igy tágasabb gyomru lévén, mint a nálunk költő énekes vándormadarak, tekozott mérvben szerez hasznot a mezőgazdáknak és a kertészeknek, mint rovarevő szárnyas. Mindezt a közérdek javára alkalomszerünek tartottuk elmondani. Ujabban Budapest több étkezőjében bibictojásokból készitett ételt hirdetnek az étlapon. Amugy is más, a mienknél csak némileg is fejlettebb országok mezőgazdasága 25—50 százalékkal több jövedelmet hajt tulajdonosaiknak, részint az okszerü rovarirtás és alapos hernyózás révén (mindenik statisztikai kimutatás bizonyitja ezt), mint a magyar mezőgazdaság; bün tehát ez ellen, ha egyik leghasznosabb védőjét: a bibicet az illetékes hatóságok pusztitani engedik. Való, hogy a bibicz-fészekből, melyet már némileg száradó, mélyebb fekvésü, vizes rétek magas zsombékjain rak a bibicz-pár, kiszedett, első izben rakott pettyes tojásai helyett második izben is rak négy-öt tojást is a bibicz-tojó, melyeket a bibicz-himecske szorgalmasan őriz; ámde tapasztalat szerint bizonyos részük elzápul és a kiköltött tojásokból előbujó fiókák többé-kevésbbé satnyák és igy bajosan nevelhetik föl olyan életerős vándorokká, akik őszkor csak kétnapnyi, vajmi rövid időtartam alatt is képesek tőlünk Északafrika középtengeri partjaira: Kyreneikába, vagy pedig Tripoliszba repülni. Az alsóbb társadalmi állásuak közül való, olyan egyének előtt, akik durvalelkűek, a szegény, sokaktól üldözött bibicznek azt rójják föl állitólagos bünéül, hogy — az ostoba népmese szerint — bibiczek hangos visitásukkal árulták el husvét előtti csütörtökön az őt üldöző poroszlóknak a szendergő Jézus Krisztus fekvőhelyét a Getsemane-kert olajfái alatt. Ennek a megtörténhetése ellenkezik a bibicz természetrajzával, ugyszintén Jeruzsálemnek akkori — hasonlóképp mostani — terepviszonyaival. (P. H.)

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

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.

A Részvény-Serfőződe kiállitása.

Nézzünk csak szét egy kissé a kiállításon és mindjárt meglátjuk azt, hogy az utóbbi évtizedek nem produkáltak ilyen értékes és méreteiben is gazdag kiállitást. A gazdasági viszonyok folytonos és következetes romlása és a közbejött balkáni háboru szinte tönkretette egész közgazdaságunkat. Hiszen talán tönkre is ment volna itt minden, ha éleseszü és még ennél is nem élesebb szemü szakemberek nem állanak a magyar söripar élén.

Sohasem voltunk kaphatók semmiféle dicséretre — ezt igazolja önérzetes multunk is — hacsak a söripar önmagától meg nem érdemelte a dicséretet. Hiába is dicsőitenénk mi ezt a tisztes iparágat; ha önmaga nem érdemelte volna ki azt a dicséretet, amit mi különben sem tudnánk neki megadni a maga teljességében. Mert tagadhatatlan az, hogy a szaksajtó sokat lendithet egy iparág sorsán; de ha az az iparág önmagában nem életrevaló, ugy hiába van a szaksajtó ;annak minden dicsérete falrahányt borsó.

Több alkalommal kifejtettük már, hogy a magyar söriparral egészen másként állunk. Hatalmas, szinte diktáló vállalatok képezik a zömét, amelyek meg tudnak felelni hivatásuknak. Ezek között a vállalatok között is elsőrangu helyen áll az Első Magyar Részvény Serfőződe, amely — a mi sörviszonyaink között — igazán régi és tiszteletreméltó multra tekinthet vissza. De nem is annyira a mult az ő érdeme, mint a jelen: az elért eredmény, mert tagadhatatlan dolog az, hogy az Első Magyar Részvény Serfőződe ma már egyike az első sörgyárainknak, amelynek gyártmánya vetekedik a külföldi leghiresebb gyártmányokkal is.

Ez pedig csak a berendezések mintaszerü és minóciózus tökéletesitésével folyvást előretörő haladás minden eszközének minél tökéletesebb fölhasználásával és a rendelkezésre álló tőke kellő kiaknázásával vált lehetségessé. Az Első Magyar Részvény Serfőződe ezen a téren nem is kimélt semmi költséget; nagyon jól tudta, hogy abban az óriás világversenyben, mely e cikkben keletkezett, csak ugy állhatja meg helyét, ha összes berendezéseiben alkalmazni tudja a legmodernebb szakmabeli vivmányt, s ha a termelés minőségét e réven arra a magaslatra emeli, mely a győzelemnek főfeltétele.

Mindig azt hirdettük — és annak az igazságnak hirdetésétől nem is állunk el — hogy sem reklám, sem összeköttetés, ár, vám, tarifa mind szinte mellékes ebben a tekintetben; mert az egyedüli hóditó eszköz a sör kitünő minősége. Ebben a tekintetben azután az Első Magyar Részvény Serfőződe olyan kiváló és gyors eredményeket ért el, amilyenre még alig volt példa a magyar sörgyártás történetében. De nem is csodálkozunk ezen, ha tekintetbe vesszük, holy olyan igazán kitünő szakemberek állanak a vállalat élén, mint Moiret Lajos igazgató és Kunz József müszaki tanácsos.

Az Első Magyar Részvény Serfőződe mint részvénytársaság 1867. november 15-én alapittatott, mikor a Barber és Kluzemann-féle sörfőzőt magához váltotta. A vállalat három millió alaptőkével létesült, ez az alaptőke azonban visszafizetések utján 1,800.000 koronára szállittatott le.

A vállalat mai igazgatóságának tagjai: Schmidt József dr. elnök, Németh Titusz alelnök, Glück Frigyes, Gundel János, Kovácsy Sándor dr., Kunz Jenő dr., Wolfner József; a felügyelőbizottság tagjai: Basch Gyula elnök, Gomperz Miksa, Surányi Miklós dr., Szitányi Géza. Igazgató Moiret Lajos, müszaki tanácsos Kunz József, főserfőző Richter Károly, gépészeti osztályfőnök Trebbin Ágoston.

A gyár évi termelése az átvétel alkalmával 120.000 hektoliter volt és folyton emelkedve, az 1912—1913. üzleti évben már 655.000 hektoliter lett. Ez a termelés azonban, bár a gyár többször alakittatott át, az eddigi berendezéssel már nehezen volt teljesithető, miért is az igazgatóság elhatározta az egész telep nagyszabásu és alapos átalakitását és még nagyobb termelésre való képessé tételét. E célból uj főzőházat, uj hütőházat, erjesztő és ászokpincéket, gépházat és kazánházat, továbbá hordó- és palackfejtő épületet, valamint nagy terjedelmü hordóraktárt, egybekötve nagyszabásu javitómühellyel létesitett már eddig, miáltal a gyár teljesitőképességét 1,000.000 hektoliterre fokozta.

Az ujjáépitést és átalakitást világszerte elismert szakértők által készitett terv alapján hajtatta végre. Az általános tervezéssel a bajor királyi sörfőző-akadémia igazgatója, Ganzenmüller Tivadar tanár bizatott meg. A gépészeti berendezés ellenőrzése Schimanek Emil müegyetemi tanár, az épitkezések vezetése Hültl Dezső dr. Müegyetemi tanár felügyelete és tervezése szerint történt, mig az épitkezést bagosi Pucher István épitész végezte.

Maga a serfőződe 61.791 négyzetméter, mig melléktelepei 11.700 négyzetméter kiterjedésüek. A gyári épületek alatt 44.538 négyzetméter terjedelmü sziklapincék és 20.500 négyzetméter terjedelmü falazott pincék terülnek el. Mindakettőből a malátázó pincék terjedelme 10.000 négyzetméter, mig az ászokpincék terjedelme 30.629 négyzetméter és a jég raktározására szánt pincék terjedelme 11.800 négyzetméter.

A gyártelepet az államvasutak fővágányával iparvágány köti össze, miáltal a sör elszállitása és a nyerstermények átvétele a leggyorsabb módon teljesithető. Az iparvágányon állandóan két saját tulajdonban levő lokomotiv jár.

A komló raktározására külön rekeszeket létesitettek, amelyeket kitünő szellőztető készülékkel láttak el. A magtárak emeletén vannak elhelyezve az árpatisztitó és osztályozógépek: a földszinten pedig az árpaáztatók. Mind olyan berendezés, amellyel alig tud konkurrálni valamelyik sörgyárunk is.

Az ászokpincékben megérett sört, automatikusan szabályozott, elektromosan meghajtott kör- és nyomószivattyuk segitségével hozzák föl a lefejtő helyiségbe, melyben nyolc darab szürő- és hordótöltő-készülék, összesen 600 hetoliter óránkénti teljesitménnyel, fejti le a sört, a szállitásra előkészitett hordókba. A lefejtő-helyiség mesterségesen hütött és 3000 négyzetméter terü heti a versenyt a külföldi söriparral. Gratujén van. E fölött az emeleten vannak jelenkor legmodernebb automatikusan dolgozó hordótisztitó- és szurkoló-gépezetek, a második emeleten vannak az 50.000 hordó befogadására alkalmas hordóraktárak, hordójavitó és hitelesitő helyiségek.

A nagyarányu sörszállitás lebonyolitására, amely a nyári hónapokban a napi 5500 hektolitert is meghaladja, a lefejtő épület két oldalán három sinpár van elhelyezve, hogy a lefejtett sör minden külön szállitás nélkül, azonnal a hütött vasuti kocsikba legyen rakható.

Csak nagy konturokban ismertettük itt az Első Magyar Részvény Serfőződe termelő képességét, amelyről különben csak az alkothat magának fogalmat, aki ezt a modern higiéna követelményeinek minden tekintetben megfelelő sörgyárat ismeri.

A kiállításon is nagy feltünést keltett az Első Magyar Részvény Serfőződe kiállitása. A legmodernebb sörkimérő készülékkel mutatja be kiváló sörgyártmányait, amelyek báró Harkányi kereskedelmi miniszternek figyelmét is magukra vonták és amelyeket a közönség a helyszinén megizlelhet. A miniszter a következő megjegyzést füzte látogatásához, amelyet a jelenlevő Stefanovits Dömötörnek mondott:

— Látom, hogy a magyar sörgyártás nagyon előrehaladt. Azt hiszem, hogy bátran felveheti a versenyt a külföldi söriparral. Gratulálok Önöknek ehhez a nagy sikerhez!

A gyártelepet a magyar királyi államvasutak fővágányával iparvágány köti össze, miáltal a sör elszállitása és nyerstermények átvétele a leggyorsabban teljesithető. Az iparvágányon a forgalom gyorsabb lebonyolithatása céljából a vállalat tulajdonában levő 2 darab lokomotiv jár állandóan. A gyártelepen fölállitott raktárak, melyek az árpa és maláta, továbbá a komló raktározására szolgálnak, ugy vannak berendezve, hogy a malátázásra szánt árpa és a sörgyártásra szánt maláta pneumatikus uton jut rendelkezési helyére. A raktárak befogadó képessége körülbelül 60.000 mm.

A serfőző az elmult üzletévben 655 ezer hektoliter sört gyártott. A gyár a következő elnevezések alatt hozza gyártmányait forgalomba: Világos és sötét ászok, világos királysör, világos és sötét márciusi (bajor mód) sör, világos udvari (pilseni mód) sör, világos és sötét dupla márciusi sör, sötét bak (fojtott) és a tavaszi idényben: tavaszi (Salvator-szerü) sört.

A serfőződe saját kezelésében fejti söreit palackba is és azok az ország minden részében általános közkedveltségnek örvendenek. Évi palaczksörforgalom 12,000.000 palaczk.

A sört 1/4, 1/2, 1/1 és II. hektoliteres ürtartalmu hordókban hozza forgalomba, e czélra több mint 200.000 hordót forgalmaz.

Az Első Magyar Részvény Serfőződe kóstoló-helyisége különben kedvelt pihenő és szórakozó helyisége a kiállitás közönségének. Az izlésesen berendezett pavillonban különböző hideg ételek állanak a közönség rendelkezésére és az állandóan frissen csapolt sör mellett kedves és vidám a hangulat. A közönség közül tehát senki sem mulasztja el, hogy be ne térjen a sörkóstoló csarnokba, ahol alkalma van a sört ugy inni, ahogy az a sörgyárból kikerül s olyan kezelés mellett, amely egyesiti magában a sörkezelésre vonatkozó legujabb technikai vivmányokat.

A csinos berendezésü pavillon általános feltünést kelt a kiállitáson, annál is inkább, mert benne mindig élénk az élet, s a kiszolgáló személyzet nagy buzgalommal igyekszik kiszolgálni a közönséget. A pavillont Kovács Ödön tervei szerint az Engel A. czég épitette.

(M. Söripar.)

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.

Társas reggelik.

Junius 12-ikén: Nosek Ignácz vendéglőjében, II., Alkotás-utcza. Ozsonna.

Junius 19-ikén: Kővári Jenő vendéglőjében, VI., Fasor 6. Este 8 órakor vacsora.

Junius 26-ikán: Kovács E. M. éttermében, Margitszigeti alsó vendéglő. Ozsonna.

Julius 3-ikán: Klecker Alajosnál, Margitszigeti felső vendéglő. Délután ozsonna.

A Margitszigeti ozsonnákon hölgyek is szivesen láttatnak.

„Jó barátok" összejövetelei:

Junius 10-ikén: Sági József vendéglőjében, IX., Gyáli-ut 12.

Junius 17-ikén: Winkler Antal vendéglőjében, X., Tisztviselő-telep, Delej-utcza 27.

Junius 24-ikén: Uncsovszky Gyula vendéglőjében, V., Visegrádi-utcza 39.

A budai vendéglősök társas összejövetelei kéthetenként tartatnak.

Junius 10-ikén délután Hirtzl István vendéglőjében, III., Templom-utcza 17.

Junius 24-ikén: Márth Mihály »Hüvösvölgy gyöngye« vendéglőjében, I., Hüvösvölgy, fővárosi rét.

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.)

KÜLÖNFÉLÉK.

Uj vendéglő. Kelenföldön, a Somogyi-uton Fodor Vendel fővárosi vendéglős kartársunk a saját házában uj vendéglőt nyitott. Kitünő konyhát tart, borai pedig alberti-irsai saját szőlejéből kerülnek ki.

Szatmárnémetin a városi kioszkot Megyery Dezső ottani kartársunk bérelte ki.

Ehm János uj vendéglője. Ehm János fővárosi vendéglős kartársunk a régi Nemzeti Szinház lerombolása miatt a főváros legszebb központján, a Rákóczi-ut és Muzeum-körut sarkán levő nagyvendéglőjét megszüntette, üzlethelyiségét a Párisi-utcza 4. szám alá, a főpostaépület átellenében helyezte át. Ehm János barátunk kiváló üzleti jóhire kezesség arra, hogy diszesen berendezett uj üzlete régi magas szinvonalon fog tovább fejlődni. Uj üzletéhez sok szerencsét kivánunk!

Szálloda-átvétel. Székesfehérváron a »Magyar Király« szállodát Kaszás Lajostól Tosch Károly zalaegerszegi szállodatulajdonos barátunk örökáron megvette s azt a székesfehérvári és megyebeli előkelő közönség igazi otthonává igyekszik fejleszteni. Szivből üdvözöljük!

Kiadó nagyvendéglő-helyiség. Budán, a Bercsényi-utcza 10. szám alatt épült uj bérpalotában egy nagy vendéglőhelyiség folyó évi augusztus elsejére bérbevehető. Feltételek megtudhatók a »Bercsényi-udvar« házkezelőségénél I., Bercsényi-utcza 9., vagy Kutlánya János háztulajdonosnál I., Fehérvári-ut 44. sz. (»Fehérvár«-kávéház.)

Megszünt vendéglő. Budapesten, a Józsefkörut 38. szám alatt levő vendéglő, melynek tulajdonosa Versendi Gyula volt, május elsejével pártoláshiány miatt bezáródott; ugyancsak igy járt a Teréz-köruti »Kristály kávéház« is, melynek bérlőjét, Lorber Gyulát a ház tulajdonosa kilakoltatta. Tehát a szinház utáni vacsorákkal már nem konkurálhat a vendéglősökkel.

Nagykörösi hir. Ifj. Szellő Sándor vendéglős kartársunk igen diszesen berendezett uj vendéglőt nyitott, a vasut mellett levő vendéglőt pedig Fleischmann Béla vette át.

Vendéglő-átvétel. Budapesten a Baross-utca 19. számu házban levő vendéglőt Gál Imre vendéglős vette át.

Bérbeadó szálloda. Kiskőrös községe egy igen diszes, modern szállodát épittetett. A szállodát a község hajlandó saját költségén bebutorozni. Ajánlatok junius 8-ig adhatók be a községi Előljárósághoz. Kikiáltási ár évi 8000 kor. Bővebbet lapunk hirdetési rovata nyujt.

Iglófüreden a nagyvendéglőt Demjén Jenő barátunk nagy gonddal rendezte be. Demjén Jenő igen rokonszenves, előzékeny, nyájas üzletember, Iglófüred gyors fellendülésében tekintélyes része van.

Szálloda-átvételek. Déván a »Hungária« szállodát Doda János bérelte ki. — Lippán a »József főherceg« szállodát Dózsa Márkusz ujonan berendezte. — Gölniczbányán a város tulajdonát képező szállodát Molnár Lajos turzófüredi kartársunk vette át. — Déván a »Fehér kereszt« szállodát Sarkadi Viktor ismét átvette. — Nógrádszakálon a lapunkban hirdetett fürdővendéglőt Kabina Ede vendéglős kartársunk vette bérbe. — Debreczenben az ujonan épülő »Bika« szállodát Németh András és Kovács Árpád vették bérbe 18 évre szóló szerződéssel. — Temesváron a »Hungária« szállodát Wessely Manó volt nagykárolyi kávés vette meg.

Vendéglő-átvétel. Udvardy Ödön fővárosi vendéglős kartársunk átvette a Köztemető-ut 5. szám alatt levő vendéglőt Blazsevátz Antal bátyánktól.

Uj kávéház. Gyöngyösön, a város legszebb központján, Dávid Pál, volt szegedi kávés egy igen fényesen berendezett kávéházat nyitott.

Kerthelyiség megnyitás. Budán, a Mészárosutcza 20. sz. alatt levő saját házában Jurák Mihály vendéglős kartársunknak nagykiterjedésü pompás kerthelyisége van, melyet az idén már megnyitott s mint örömmel jelenthetjük, a közönség tömegesen keresi őt fel. Tekepályáját egyes nagyobb társaságok bérbevehetik. Ajánljuk azt az érdekeltek becses figyelmébe.

»Viniconservator«. Vimposek Milán sziszeki vasuti pályaudvari vendéglős kartársunk által alapitott »Viniconservator« betéti társaságnak mai számunkban közölt hirdetésére felhivjuk olvasóink becses figyelmét, egyuttal tudatjuk, hogy e minden vendéglősnek nélkülözhetetlen találmány megtekinthető a Borászati és pinczegazdasági kiállitáson. E hasznos találmány a bor megsavanyodását és megbarnulását meggátolja szénsavval egybekötött használata által a bort az utolsó cseppig frissen tartja.

Kávéház átvétel. Kovács Lajos volt ujvidéki szállodás átvette a Korzó-kávéházat Lugoson.

Kajszinbaraczk póstakosaranként 2 és 3 koronáért, métermázsája 30 és 40 koronáért kapható Teleki János gyümölcsészetében Balatonhenyén (Zala megye).

Keszthely-Hévizen Krajcsovits Rezső általános tiszteletnek örvendő kartársunk a fürdőidényre ugy intézkedett, hogy az előkelő közönség az ő kényelmes és modernül berendezett szállodáját minél tömegesebben látogassa. Krajcsovics Rezső barátunk igen jóhirnévre tett szert Hévizen, szállodáját a legelőkelőbb nivóra emelte, ugyanott Tory György kartársunk vendéglőjét ujonan rendezte be. Mindkettőjüket üdvözöljük!

Turzófüreden a fürdővendéglőt Molnár Lajos barátunk, gölniczbányai vendéglős ismét átvette. Molnár évek óta bérli Turzófüred vendéglőjét a közönség legnagyobb megelégedésére.

Vendéglősök menedékháza. A »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« f. évi május hó 5-én tartott központi igazgatósági ülésén a menedékház bizottságba a maga részéről Glück Frigyes elnököt, Feszl József (Kolozsvár), Gundel Károly és Kneffel Béla (Kiskunfélegyháza) igazgatósági tagokat delegálta. Ugyanezen bizottságban az országos nyugdijegyesület kiküldöttei tudvalevőleg: Bokros Károly elnök, Dökker Ferencz alelnök, François Lajos és Frenreisz István. A bizottság jelenleg több kedvező tekeajánlat felülvizsgálásával foglalkozik. Mint értesülünk, a »Pécs-baranyai vendéglősök, szállodások és kávések ipartársulata« legutóbb tartott közgyülésén ez évi bálja tiszta jövedelméből 172 kor. 14 fillért szavazott meg a menedékház céljaira. A nemes adományért a szövetség elnöksége meleghangu levélben mondott köszönetet.

Évzáró vizsgálatok a debreczeni pinczérszakiskolában. A debreczeni vendéglősök szakirányu tanonciskolájában f. évi junius hó 10-én tartják meg az évzáró vizsgálatokat az iskola Füvészkert-utczai helyiségében. A vizsgálatokra szóló meghivást Márkus Jenő felügyelő-bizottsági elnök, ifj. Weichinger Károly iskolagondnok és Polster Adolf igazgató bocsátották ki.

Martin J. T. czégnek lapunk hirdetési rovatában megjelent hirdetésére felhivjuk t. olvasóink becses figyelmét. A czég a világhirü »Hupfeld«-féle villanyos zongorákat és automatikus zenélőmüveket képviseli és állandóan nagy és választékos raktárt tart ilyen zenélő-müvekben, melyek a czég mintaraktárában Budapest, VIII., Kenyérmező-utcza 6. sz. a. bármikor vételkényszer nélkül megtekinthetők. A Hupfeld-féle villanyos zongorák és automaták t. kartársaink körében ugy a fővárosban, mint a vidéken máris nagyon el vannak terjedve és közkedveltségnek örvendenek, miért t. kartársaink szükség esetén bizalommal fordulhatnak a Martin czéghez, amely készséggel nyujt mindennemü felvilágositást.

Kapuvárott özv. Udvardy Sándorné a Margit-fürdővel szemben uj kávéházat nyitott, a »Zöldfa« vendéglőt pedig Schwáb József kartársunk örök áron megvette.

Kitünő Ó és Uj fajborok. Polgár Sándor-Telep
Fajszőlő Uradalom Hevesen 12. sz. Ajánlja saját termésü kitünő fajborait. Szőlőtelepterülete 600 hold. — Évi termelés 1500 hektoliter. — Árjegyzék ingyen — **Vendéglősök nagy előnyben részesülnek.** — E lap következő számában borfajaink leirását találhatja.

A BIKSZÁDI természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

A borászati és pinczegazdasági gépek és eszközök kiállitását május 23-án nyitották meg. A kiállitás megnyitása óta elmult első hét semmiképen sem volt kedvező a kiállitókra. A látogatottság az egész héten át csekély volt és ehhez képest az elért forgalom is messze a várt eredmény mögött maradt. A kiállitók ezt az általában nyomasztó gazdasági helyzeten kivül — amely éppen nem teszi időszerüvé a kiállitásokat és még a legjobban rendezett kiállitások sikerét is bizonyára lerontaná — főleg annak tulajdonitják, hogy az igazgatóság nem gondoskodott elegendő reklámról. A budapesti lapokban jelent ugyan meg egy-egy kisebb-nagyobb hirdetés a kiállitásról, de az propagandának nagyon kevés. A kiállitók fölfogása szerint a napi- és hetilapokban nagyobb hirdetésekről, szövegbeli reklámközleményekről kellett volna gondoskodni, ami mellett nem szabadna megfeledkezni a vidéki lapokban való propagandáról sem. Hibának rójják fel azt is, hogy a kiállitás plakátja nem valami sikerült és ugy Budapesten, mint a vidéken igen keveset függesztettek ki belőle, holott a kiállitás rendezőségének arról kellett volna gondoskodni, hogy még a legfélreesőbb faluk szőlősgazdái is tudomást szerezhessenek erről az elsősorban nekik rendezett kiállitásról. Ezeknek a mulasztásoknak legalább egy részét a kiállitás még hátralevő négy hete alatt pótolni lehet, sőt pótolni kell. (M. K. L.)

Iparengedélyek. Budapest székesfőváros ker. elöljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok 1914. évi április 1-től április 15-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi iparengedélyeket adták ki, illetve a következő üzletáthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul. Uj üzletek: Fülöp Károly, I., Kende-u. 14. sz., vendéglős; Szeiffert Antal, II., Margitkörut 5. sz., kávéház; Biró Dénes, III., Homokosdülő 67. sz., vendéglő; Krausz Dávidné, IV., Irányi-u. 20. sz., vendéglő; Wilk József, VI., Ambrus-u. 6. sz., vendéglő; Bedics Antal, VI., Hungária-ut 87. sz., vendéglő; Baum János, VI., Andrássy-ut 51. sz., vendéglő; Bokor Mór, VI., Rózsa-u. 44. sz., vendéglő; Papp Sándor, VII., Almássy-tér 9. sz., vendéglő; özv. Ambruszter Mártonné, VII., Izabella-tér 2. sz., vendéglő; Sziegl József, VII., Szugló-u. 3. sz., vendéglő; Erpstein Józsefné, VII., Szugló-u. 24. sz., kávéház; Mikola Ferencz, IX., Liliom-u. 38. sz., vendéglő; Greischitz Lajos, IX., Tompa-u. 17. sz., kávéház; Horváth Ignácz, X., Kápolna-u. 4. sz., vendéglő; Zivuska János, X., Bánya-u. 6. sz., vendéglő. Üzletmegszüntetések: Dimjár János, I., Döbrentei-tér 2. sz., vendéglő; Bánocsky Mátyásné, I., Arok-u. 24. sz., vendéglő; Petényi Istvánné, IV., Irányi-u. 20. sz., vendéglő; Weisz József, VIII., Népszinház-u. 33. sz., kávéház; Kovács Anna, IV., Mikszáth-tér 9. sz., kávéház. — 1914. évi április 15-től április 30-ig a következő változások fordultak elő. Uj üzletek: Ilich Bertalan, I., Fehérsas-u. 4. sz., vendéglő; Wein Lajosné, I., Budafoki-ut 15. sz., kávéház; Kocsner János, III., Mátyáshegy 4948. hrsz., vendéglő; Grimm Miksa, III., Pusztaszeri-ut 53. sz., vendéglő; Grossmann Lázár, IV., Hajó-utcza 3. sz., kávés; Vámos János, V., Katona József-u. 6. sz., vendéglős; ifj. Szenes Ede és Kortsák Ferencz, V., Dorottya-u. 2. sz., vendéglő; Kaiser I. Márkusné, sz. Schwarz Róza, VI., Andrássy-ut 25. sz., kávéház; özv. Trenk Arnoldné, sz. Kiss Veronika, VI., Nagymező-u. 11. sz., vendéglő; Sommer Jenő, VII., Hársfa-u. 1. sz., vendéglő; Weisz Gerson, VII., Wesselényi-u. 17. sz., vendéglő; Marsó Istvánné, VII., Rottenbiller-u. 5b. sz., vendéglő; özv. Tóth Antalné, VII., Várna-u. 3. sz., vendéglő; Pallai Miksa, VIII., Aggteleki-u. 7. sz., szálloda; Frühling Antal, IX., Üllői-ut 81. sz., vendéglő; Schiff József, X., Zalán-u. 16. sz., vendéglő; Subik János, X., Onódi-u. 10. sz., vendéglő; Szabó Sándor, X., Paskál-malom, vendéglő. Üzletáthelyezések: Hoffmann János, vendéglő, II., Fő-u. 8. sz. alól I., Pálya-u. 3. sz. alá; Schlesinger I. Salamon, vendéglő, VII., Kazinczy-u. 51. sz. alól VI., Lázár-u. 2. sz. alá; Widder Lajos, kávéház, IV., Váczi-u. 85. sz. alól VII., Damjanich-u. 51. sz. alá; Földvári Mátyásné, kávéház, IX., Gyep-u. 50. sz. alól VIII., Kisstáczió-u. 1. sz. aláX; Noel Kristóf, vendéglő, IX., Gróf Haller-u. 22. sz. alól 23. sz. alá. Üzletmegszüntetések: Bősz Rezső, I., Fehérvári-ut 36. sz., vendéglő; Szőllősy József, III., Zsigmond-u. 45. sz., vendéglő; Szabó Istvánné, IV., Irányi-u. 1. sz., vendéglő; Lővi Lázár Gusztáv, VI., Nagymező-u. 7. sz., kávéház; Weisz Henrik, VI., Teréz-körut 3. sz., vendéglő; Jakobovits Henrik és Jenő, VII., Aréna-ut 17. sz., vendéglő; Altstädter Nándor, VII., Óvoda-u. 42. sz., vendéglő; Stieglmayer Gyula, VIII., Baross-u. 129. sz., vendéglő.

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 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.

Seprő eladás.

Egy waggonra való, körülbelül **70 hektónyi seprőm van eladó.** Ára a kiskunfélegyházi vasuti állomásra szállitva **hektónként 13 kor.** Mintával szivesen szolgálok.

KNEFFEL BÉLA szállodás és bortermelő
Kiskunfélegyháza.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

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 francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

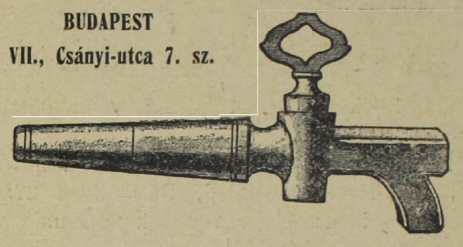
MUSCHONG
BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.
Üdit, erősit, gyógyit!
Borhoz és pezsgőhöz
kitünően alkalmas.
TELEFON: 169—80. Vezérképviselő:
PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

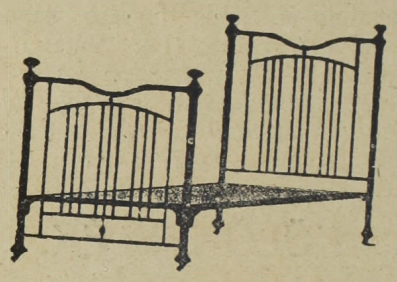
Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus
„ILONA“ Artézia ásványviz. Bort, étvágyat, kedvet javit.
Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja:
„Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

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.

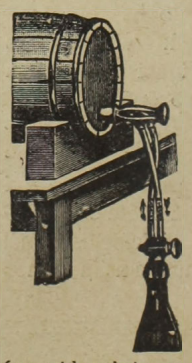


Szálloda berendezések
Bruck J. Henrik
vas- és rézbutorgyára
Budapest.

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

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

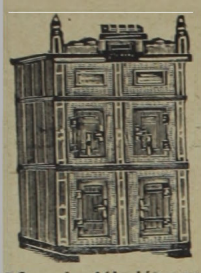
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban,** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.



Igaz feltűnést
kelt az uj szak-amerikai
palacksör-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.



MENDELOVITS FARKAS
jégszekrénykészitő
Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. sz.

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel** Bennük a hus, különösen a borjuhus állaadóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagpobb vendéglői részére készitettem. Rendelésre költségelőirányzati rajzokat küldök.

(A kereskedelemügyi miniszter rendelete szerinti)
kézmosásra használható
folyócsappal ellátott
mosdókészülékek
kaphatók:
Pietsch Géza
szerszám-kereskedésében
Budapest, IV., Gerlóczy-utca 13.

Eladó kávéház.

18.000 lakosu városban hol csak összesen két kávéház van, az egyik betegség miatt, több mellékhelyiséggel együtt **örök áron**, kedvező fizetési feltételekkel eladó. Bővebbet **Péter** Gábornál, Hajdunánás.

Bérbeadó

Déván az **„Orient szálloda“** és az ezzel kapcsolatosan berendezendő **kávéház**

Az ingatlan folyó év augusztusában eszközlendő elárverezése folytán a **30 szobából álló elsőrendüen berendezett szálloda** és a legjobb positióval **berendezhető kávéház bérletére,** megfelelő tőkével vagy biztositékkal rendelkező **szakembert keresünk.** Ajánlatok beküldendők a

Dévai Takarékpénztár r.-t.-nak

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.

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.

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.

Szolnok-Doboka megyében **városi nagyforgalmu vendéglő eladó**, esetleg megfelelő kaucióval **bérbeadó.** Bővebb felvilágositást ad:

Foltinek Aurél gyógyszerész, **Nagysomkut.** (Szolnok-Doboka m.)

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)	0.0879 „
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.

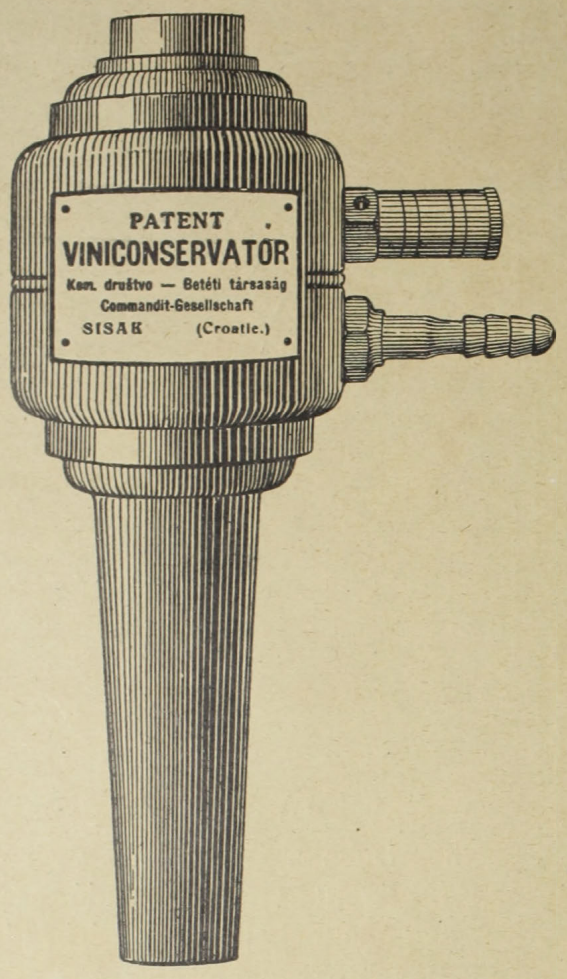
Budapesten, 1900. április 12-én.

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.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.



„VINICONSERVATOR“

az egyedüli szabadalmazott találmány a bor conserválására.

(55.055 szám alatt szabadalmazva.)

Minden pinczészetben, különösen pedig **szálloda, vendéglő- és kávéházban a**

„VINICONSERVATOR“

nélkülözhetetlen találmány, melynek szénsavval egybekötött használata által a **bor megsavanyodása, megbarnulása meggátoltatik s utolsó cseppig frissen marad.**

A maga nemében ez egyedüli találmányból már több mint

40.000 darab van használatban.

Ára 15.— korona.

Használati utasitással, valamint prospektussal szivesen szolgál a

„VINICONSERVATOR“ betéti-társ.

SISAK (Horvátország).

A sok ezer köszönő és elismerőlevél betekintésül mindenkor rendelkezésre állanak.

2611/1914. szám. **Kiskőrös község képviselőtestületétől.**

VERSENYTÁRGYALÁSI HIRDETMÉNY.

Kiskörös község által ujonnan épitett

NAGYVENDÉGLŐ ÉS SZÁLLODA

a hozzátartozó melléképületekkel együtt 1914. julius 1, esetleg augusztus 1-től számitott

6 évre bérbe fog adatni.

A vendéglő emeletes épület. A földszinten van egy **nagy étterem**, egy **nagy kávéház**, emellett egy nagyobb **szoba.** Az étterem mellett van egy **söntés.** Ugy a kávéház, mint az étterem a szükséges mellékhelyiségekkel, konyha, éléskamra, el van látva s ugyanitt van két pinczérszoba is. A söntés alatt megfelelő nagyságu pincze van.

Az emeleten van **nyolcz kétágyra és kilencz egy ágyra szolgáló vendégszoba**, valamint a **vendéglős részére 3 szobából álló lakás.**

A vendéglőhöz tartoznak a következő gazdasági épületek : egy udvaros szoba, egy nagy mosókonyha, egy nagy kamra (mind a három alápinczézve) és 12 lóra való istálló, mindez egy fedél alatt ; továbbá egy nyitott szin.

A vendéglő udvarát **nyári mulatóhellyé fogjuk átalakitani és rajta leszünk**, hogy ugy a vendéglő, mint az egész község mielőbb **villanyvilágitással legyen ellátva.**

Meg kell emliteni, mint a vendéglő prosperálására lényeges körülményt, hogy Kiskőrös a Pest-zimonyi vasut mentén **Budapesttől mintegy 108, Szabadkától circa 80 kilométer** távolságra fekszik, szárnyvasuttal van összekötve Kalocsával s tervbe van véve a **Kecskeméttel és Bajával** való vasuti összeköttetés is, tehát **igen kedvező fekvésü község**, lakosai száma : 12.000 Főszolgabirói hivatal, kir. járásbiróság, kir. adóhivatal, vasuti osztálymérnökség, kir. közjegyző székhelye s ezenkivül csendőrsége, pénzügyőrsége s jól felszerelt népiskoláin kivül van négy fiu- és négy leányosztályból álló polgári iskolája is, továbbá azt, hogy az egyik intelligens olvasókör 50 tagjával saját helyiségeit feladni s az **uj vendéglőben megfelelő számu helyiséget bérelni kiván.**

Az árverés nyilvános szóbeli és zárt irásbeli. Zárt ajánlatok az **ajánlati végösszeg 5%-ának megfelelő készpénznek** a község letétpénztárába leendő letétele mellett **folyó évi junius 8-ának délutáni 5 órájáig** a község közigazgatási jegyzői irodájában nyujtandók be. Bánatpénzül ovadékképes értékpapirok is elfogadtatnak.

A megállapitott versenytárgyalási részletes feltételektől és szerződéstervezet feltételeitől eltérő kikötéseket tartalmazó vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló letéti nyugta nélkül benyujtott ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Az ajánlatokban ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy a megállapitott versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező **részletes feltételeket, valamint a szerződési tervezet feltételeit ismerk** s azoknak magukat alávetik. (A részletes feltételek az érdeklődők által a közigazgatási **jegyzői irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.**)

A község képviselőtestülete fenntartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott végösszegre szabadon választhat, esetleg valamennyit is visszautasithatja.

A versenytárgyalás folyó évi junius 9-én délelőtt **9 órakor tartandó képviselőtestületi ülésben fog megejteni.**

Tájékozásul megjegyezzük, hogy a képviselőtestület az eredeti **részletes feltételeket** a kövvetkezőkép módositotta : **Kikiáltási ár évi 8000 korona.**

A vendéglőt a község maga fogja bebutorozni,

ágynemüek, asztalnemüek, fehérnemüek és konyhaberendezésen kivül. — **Kiskörösön**, 1914. évi május hó 18-án.

REVALÓ PÁL v. jegyző. TURÁN ISTVÁN biró.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

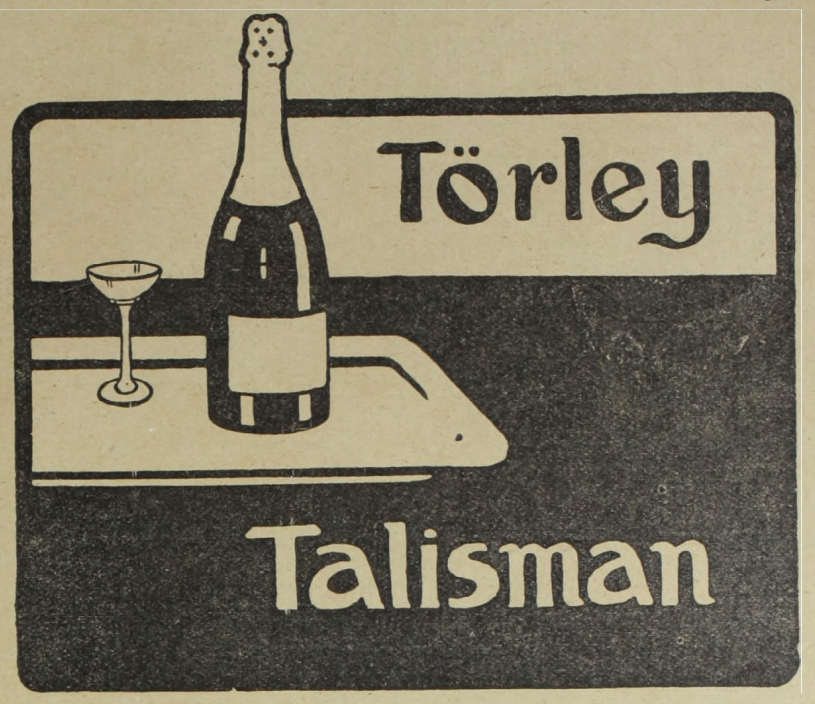


Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.



Eladó nagyvendéglő.

Igal járás székhelyén (Somogy megye) a

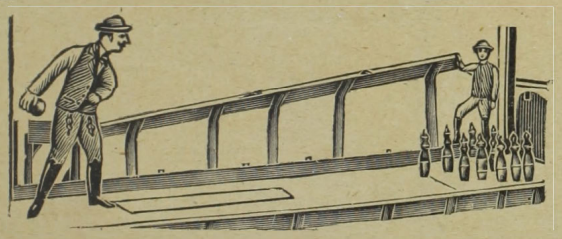
beszálló nagyvendéglő

saját kezelésem alatt, kitünő forgalommal, haláleset miatt **előnyös fizetési feltételekkel, örök áron azonnal is eladó házzal együtt.** Az épületben **uri Casinó, éttermek, szálló-szobák**, vendéglősnek **3 szobás lakás**, konyhák, ivószoba, óriás nagy pince, nagy udvar, istállók stb. E nyáron megkezdik a **vasutépitést.**

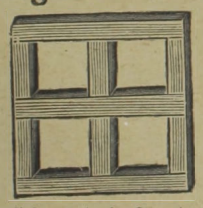
A komolyan érdeklődő tisztelt **vendéglős urak levélbeli megkeresésére készséggel válaszolni fogok.**

Özv. Vadkerty Lászlóné
IGAL (Somogy m.)

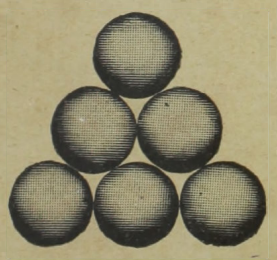
Kuglibábuk és golyók



Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**



Kugli kereszt alapfa a kuglibábuk reá helyezésére erős bükkfából, 6·2 cm. négyszög **5** kor.





Kuglizópersely, fehér bádog ból, fogóval, sárgaréz lakattal 14 cm. m. **2·40** kor. 16 cm. m. **2.80** kor.

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

Kugligolyók gyertyánfából

11½	12½	13½ cm.
1·25	1·50	1·75

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu **Korona 4.50**

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

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.—**

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vízleeresztő 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.—**

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb	K. .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.—

KERTESZ TÓDOR **MŰIPARÁRU RAKTÁRA**
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

Eladó borok.

130 hekt. 1906. és 270 hekt. 1913. évi **érmelléki hegyi fehér asztali bor** Reszege vasuti állomásra szállitva, egy tömegben hektoliterenként **ötven korona átlagos áron eladó.** — Megkeresések **RYLL VIKTOR** főerdészhez, **Nagykövéres** (Temes m.) intézendők.

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők 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! Cégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedülitulajdonos **Stiller József.**

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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.

BOR ELADÁS.

1913. évi jó minőségü szekszárdit felülmuló **kétszer fejtett hegyi**, nem jég vert boraim eladók u. m. **170 hl. olasz rizling, 70 hl. világos kadarka**; vevő két nappal tudassa, kocsim **vasuti állomásra** kimegy.

KONTSIS ELEMÉR

földbirtokos. Vasut-állomás

NAGYDOROG. UZD, (Tolna m.)

Boreladás. Sajáttermésü boraim kadarka 42 korona, fehér 46 kor., rizling 50 kor., ezerjó és furmint 60 korona hektoja. Szállitás utánvéttel történik. Boraim nem savanyuak. Palaczkmintát 2 korona beküldése után küldök. **Szuhanek Sándor Jánoshalma** (Bács megye.)

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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.



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

természetes

gyógyvíz

SAVANYÚVIZ.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

Boreladás.

1913. évi sajáttermésü **170 hekto fehér bor** egészben, vagy kisebb részletekben is **eladó.**

Bővebb felvilágositást nyujt:

PETHEŐ GYULA

szőlőbirtokos

HEVES. (Heves megye).

Haszonbéri hirdetmény.

Kisczég Kissármási Bánffytelepen

ujonnan berendezendő szálloda

(vendéglő), melyhez házhoz kötötten **korlátlan kimérés lett engedélyezve, 1915. évi január hó 1-től haszonbérbe adó.**

A **jelenleg 6 szoba, konyha, kamara, 3 pincze istáló, szin** circa **1200 négyszögöl udvarból álló telek** a Kolozsvár Abors, Szászrégen, Szamosujvár, Marosvásárhelyi állami, Marosludas, Beszterczei törvényhatósági utak keresztezésében, a marosludas beszterczei vasut kissármási állomása közelében közvetlen a vasuti vágány mellet **a gázkutak közelében a Kolozsvárra vezetendő gázvonal mellett fekszik és 17 falu központja.**

A vendéglős köteles **4 vendég szobát első és másod osztályú éttermet berendezni ás fentartani.** Fütését és világitását a szálloda előtt elvezetendő Kolozsvári gázvezetékből nyerheti.

A **szálloda telekkel együtt** a házhoz kötötten birt **italmérési joggal esetleg el is adatik.**

Értekezhetni: **Ferenczy Jenő főszolgabiró tulajdonosnál Alsójára** (Torda-Aranyos megye), ki a kivánt felvilágositást azonnal megadja.

Bérbeadó

Budapesten I. ker. Bercsényi-u. 10. sz. a. a Bercsényi-udvar r.-t. ujonnan épülő bérpalotájában **egy nagy vendéglőhelyiség** f. é. augusztus hó 1-től bérbeadó. Bővebb felvilágositást nyujt a

Bercsényi-udvar r.-t. házkezelősége

I. ker., Bercsényi-utcza 9, földszint 1. ajtó.

TÁTRA-LENKE FORRÁS

természetes ásványvize, dus ásvány- és szénsav tartalmánál fogva borral keverve legkellemesebb ital. Elömozditja az emésztést: Megrendelhető: **A Kutkezelőségnél Szepesszombaton.**

A „Tátra-Lenke" legolcsóbb ásványviz. Tven darab fél literes palackot tartalmazó rekesz ára helyt Poprádfelka állomás 12 K. Ismeretlen vevőknek csak utánvét mellett. Palaczkok frankó visszavételnek 6 K-val, ugy hogy **egy palack ára 12 fillér**

Boreladás

Pallini Báró Inkei Pál iharosi uradalmában eladó körülbelül **150 hektoliter** 1913 évi termésü **bor.**

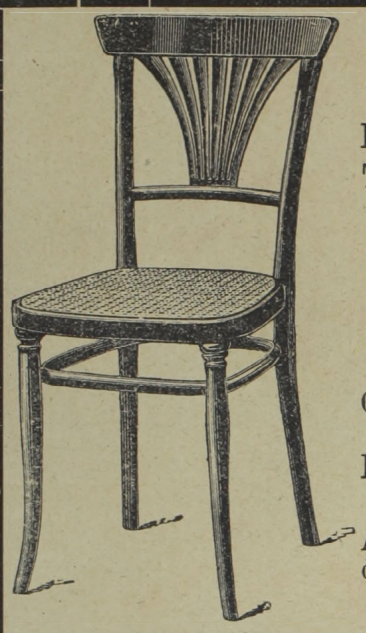
Erdeklődőknek felvilágositással szolgál az **Uradalmi intézőség.** **P. Csicsó,** u. p. **Iharosberény.**

Eladó vagy bérbevehető

Sarkadon, (Bihar megye) a Vasut-utczában levő **„Zöldfa" vendéglő** 3 vendégszoba nagy téli és nyári terasszal, nyári mulató és mészáros üzlettel, 30 sertésre hizlalóval, szépen berendezett felsőudvarral, korlátlan italmérési joggal, 560 négyszögöl terület és 900 beültetett szőlőtőkével 5 évre haszonbérbe adó, esetleg örökáron is eladó.

Erdős Lajos vendéglős, Sarkad (Vasut-utca)

„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.



„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.

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.

Facsád község elöljáróságától.

280. szám kig. 1914.

Versenytárgyalási hirdetmény.

Facsád község tulajdonát képező

kávéház

kaszinó, olvasó-, étterem, 10 vendégszoba, 2 szoba vendéglős lakásul, konyha, kamra, 2 üzlet helyiség pinczérszoba, jégpincze, pincze, mosókonyha, istálló, szin és hozzátartozó kertből álló

nagyvendéglő

(Király szálloda) 1914. évi november hó 1-től kezdve **6 évre leendő bérbeadása** iránt a zárt irásbeli versenytárgyalás **1914. évi junius hó 10-én délelőtt 10 órakor** fog a községi irodában megtartatni.

A versenytárgyalási feltételek a községi elöljáróságnál megtekinthetők. kivánatra postán megküldetnek.

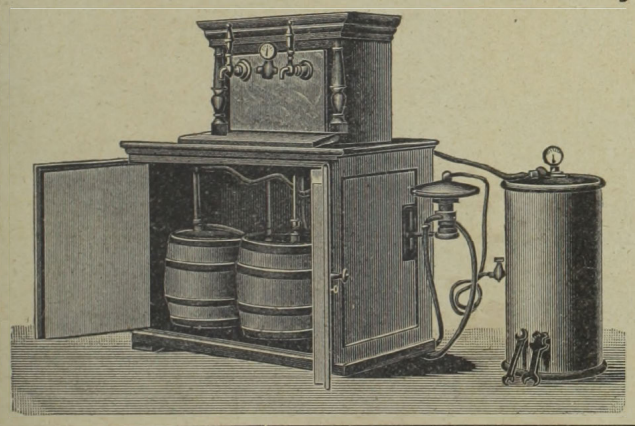
Bérlő saját italait mérheti.

Zárt irásbeli ajánlatok 5000 korona bánatpénzzel felszerelve azon határozott kijelentéssel, hogy versenyző a feltételeket ismeri s magát azoknak aláveti; a felajánlott összegeknek számokban és betükben való megjelölése mellett kellően lepecsételve **„Ajánlat a nagyvendéglőre“** czimmel legkésőbben folyó évi junius hó 10-iki napjának délelőtti 10 óráig a községi elöljáróságnál beadandók.

Facsádon, 1914. évi május hó 1-én.

Községi Elöljáróság.

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
Budapest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Kerthelyiség megnyitás!

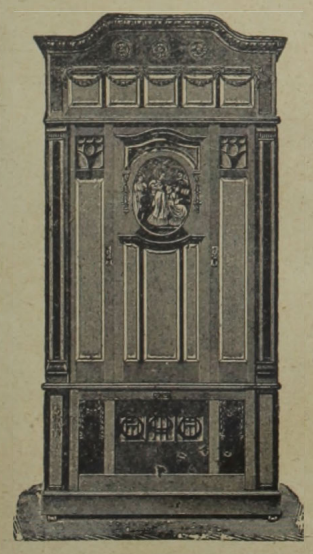
Van szerencsém a nagyérdemü közönség becses figyelmét felhivni **Budán, Krisztinaváros, I., Mészáros- és Tigris-utcza sarkán megnyitott gyönyörü kilátásu**

kerthelyiségemre.

Ugy saját termésü boraim, nem különben miden időközben **frissen csapolt sör és kitünő magyar konyhám** a legmérsékeltebb árakban áll a t. c. közönség rendelkezésére. Kitünő kiszolgálásommal és legnagyobb figyelemmel oda óhajtok törekedni, hogy a nagyérdemü közönség ezen **gyönyörü kilátásu és tiszta pormentes levegővel ajándékozott helyiségemet** minél tömegesebben felkeresse és ott kellemes órákat töltsön; azonkivül tekepálya egész társaságnak bérbeadható.

A nagyérdemü közönség szives látogatását kérve, kiváló tisztelettel

Jurák Mihály
vendéglős, I., Mészáros-u. 20.
(Déli vasut igazgatóságával szemben.)



MARTIN J. T. BUDAPEST
Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.
világcégnek, Európa legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK
Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója: LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAFT LEIPZIG
Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Árainк méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.
MARTIN J. T., BUDAPEST
Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

1040. — 1914. **Visegrád nagy község elöljáróságától.**

Hirdetmény.

Visegrád nagyközség tulajdonát képező és a Fő-utcza 59. szám alatt levő

községi nagyvendéglő

mely a most befejezett **modern átalakitás után I tánczterem, 2 ivószoba, 4 szoba, konyha, kamara, 2 veranda, jégverem és pinczéből stb. áll — 1914. évi julius hó 1 től** számitandó **6, (hat) évre** Visegrádon **1914. év junius hó 15-én d. e. 9 órakor** a község jegyzői irodában tartandó

nyilvános árverésen

a hivatalos órák alatt betekinthető feltételek mellett a legtöbbet igérőnek **bérbe fog adatni.**

Zárt irásbeli ajánlatok **junius 15-én délelőtt 8 óráig elfogadtatnak** és a szóbeli árverés után bontatnak föl.

Kikiáltási ár: **2000 (azaz kettőezer) korona, bánatpénz 200 korona.**

Visegrádon, 1914. május 24-én.

Előljáróság.

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, 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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXX-ik évfolyam. 12. szám. Budapest, 1914. 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.

Előfizetési felhivás.

Lapunk, a *Vendéglősök Lapja* 30-ik évfolyamának második félévéhez értünk.

Harmincz évi müködésünkre visszapillantva, a becsületes munka, a tisztességes törekvés glóriája sugároz felénk, amelyet lapunk közönségének támogatása és szeretete istápol.

Három évtizede küzdünk iparunk érdekében és büszkén mondhatjuk, hogy küzdelmünk nem volt meddő küzdelem, mert sok üdvös intézmény, mely ma már áldásos gyümölcsöket hoz, a *Vendéglősök Lapja* kezdeményezése folytán létesült.

A vendéglősipar eme legrégibb szaklapja mindenkor éber őre volt a vendéglősök érdekeinek és határozottan az egyedüli uttörője a vendéglősipar megmagyarosodásának.

Járatlan utakon kellett haladnunk a czél felé. Lábainkat véresre sebezték az utunkban álló akadályok, amelyeket az akkor még teljesen idegen elemek kezében levő iparág képviselői gördítettek elénk.

Kicsinyelték, kigunyolták törekvéseinket, de mi, az uttörők, annál magasabban lobogtattuk szövétnekünket, s a mérgezett nyilak özöne sem riasztott vissza czélunktól s ime ma a vendéglősipar magyar és hazafias.

Nem akarjuk ezt érdemül felróni magunknak, hiszen a mit tettünk kötelesség és nem érdem volt, de annyit reményleni merünk, hogy eme kötelességünk becsületes és hü teljesitését mindenki el fogja ismerni.

Tisztelettel kérjük ennélfogva lapunknak lelkes hiveit, olvasóit és barátait, hogy lapunkat ismerőseik, barátaik és rokonaik körében terjeszteni sziveskedjenek. *30 évi müködésünk* legszebb jutalma lenne, ha minden előfizetőnk maga mellé még egy előfizetőt toborzana.

Isten kegyelméből szeptember 2-án lesz 30 esztendeje, hogy e napon 1884-ben a „Vendéglősök Lapjá“-t meginditottuk.

Pártolóinknak leghálásabb köszönetünket kifejezve, kérjük további támogatásukat.

Lapunk előfizetési ára: egész évre 12 korona, félévre 6 korona, mely összegeket a „*Vendéglősök Lapja*“ kiadóhivatalába *Budapest*, I., Verpeléti-ut 5. sz. küldendők.

A kiadóhivatal.

Söröspoharak hamisitása.

A kimérésre használt poharakon a mértékhitelesitésnek megtörténtét a 3, illetve 5 deczilitert mutató vonás és egy primitiv kivitelü korona jelzi. A sörkimérésre használt poharakat természetesen nagyobb ürtartalmu kivitelben kell készitteni, mint amennyivel abban kimérni szándékoznak, mert a sörnek habja is tért foglal el. Ha tehát a söröspohár ürmértéke szorosan vélt félliter volna, az eladó minden egyes pohártöltésnél megnyerné egy fél vagy egész deczilitert sörnek az árát, már amennyit t. i. a pohárban a sörhab kitesz. A söröspoharakat tehát nagyobbra kell venni, mint amennyit abban kimérnek s a mértékhitelesitő hivatalok csak az ilyen szabványos kivitelü poharakat hitelesitik.

A tisztességtelen konkurrenczia azonban itt is megtalálta a mellékutakat, amelyeken némi kis jogtalan haszonhoz lehet hozzájutni. Az eljárás maga igen egyszerü, nem kell egyebet tenni, mint a hitelesitett söröspoharak felső részéből egy-két czentiméternyi sávot lecsiszolni, s ezzel mindjárt kisebb lesz a pohár, vagyis kevesebb sört kell bele tölteni, emellett pedig hitelesitetlen poharak használata miatt sem szólhat bele a hatóság, mert hiszen a hitelesitési jegy rajta van a poháron.

Nem lehet kimutatni az élelmes föltaláló személyét, bár a tisztességtelen verseny fejlődéstörténetében nevét mindenesetre diszhely illetné, bizonyos azonban, hogy a »csiszolás« eszméje gyorsan terjedt, s ma már igen látogatott börzén, meglehetősen magas árfolyam mellett kerülnek eladásra az ilyképen kikészitett poharak.

Ennek az eljárásnak a megszüntetése azonban nem ütközik nagyobb nehézségbe, s arra kétféle mód is kinálkozik. Az egyik abban állana, hogy megállapittatnék az a legkisebb ürtartalom, amennyivel nagyobbnak kell lenni a sörös pohárnak a 3, illetve 5 deczilitereu fölül a sörhab befogadására, s ha valaki ebből lecsiszol valamit, kihágásban mondatnék ki bünösnek.

A másik mód pedig az volna, hogy a hitelesitési bélyeget a pohárnak felső peremén alkalmaznák ugy, hogy a pohárból a hitelesitő korona megcsonkitása nélkül semmit sem lehetne lecsiszolni.

Azonban a tisztességtelen konkurrenczia nem elégszik meg ezekkel a manipulácziókkal, (amelyek az elmondottak szerint különben is könnyen elnyomhatók), hanem magát a hitelesitési bélyeget is meghamisitja, vagy pedig megvesztegetés utján megszerez egy hitelesitő bélyegzőt, s ezzel bélyegzi le a természetesen kisebb ürtartalmu poharakat.

Ennek a bünselekménynek a megakadályozása és megtorlása már nehezebb dolog, mert a hamisitás forrását nem könnyü megtalálni. Ezeket a poharakat ugyanis a »beavatottak« a pohártőzsdén szerzik be, ahol viszont nem tartják nyilván, hogy az »áru« honnan érkezett, ennek folytán a rendes bünügyi nyomozásnak eszközei nem igen vezetnek eredményre. Fokozza a nehézséget az is, hogy ilyen szállitmányok főleg külföldről érkeznek, külföldiek ellen pedig kihágási eljárást sikerrel inditani nem lehet, miután a büntetés végre nem hajtható.

Főleg ezen utóbbi kategóriába tartozó hamisitások ellen nehéz a védekezés, mert ha a Magyarországon elkövetett hamisitások kinyomozhatók is, a külföldiek manipulácziói ellen védtelenek vagyunk.

A magyarországi üveggyárosoknak most az az egészséges ötletük támadt, hogy e visszaéléseknek a védjegyintézmény segitségül hivásával vessenek véget. A terv a következő:

A keresk. miniszter a védjegytörvény 6. §-a alapján elrendeli, hogy a sörös poharakat védjeggyel kell ellátni, s csak igy szabad azokat forgalomba hozni. Ha már most valaki a szabványos ürmértékü poharaknál kisebb ürtartalmu poharakat akar forgalomba hozni, nemcsak a hitelesitési bélyeget, hanem valamely védjegyet is kell utánoznia, minthogy pedig a védjegyutánzás miatt külföldön és külföldiek ellen is el lehet járni, meg van adva a módja annak, hogy a hamisitók méltó büntetésüket elvegyék.

Nézzük ennek a védekezésnek gyakorlati ered-

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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

ményeit. Ha valamely magyar üveggyárnak a védjegyét utánozná a hamisitó, ez a védjegybitorlási eljárást föltétlenül megindituna, minthogy a hazai üveggyárak erősen küzdenek e visszaélések ellen. Hasonló jó véleménnyel kell lennünk a legtöbb osztrák üveggyárral szemben is. Számitani lehet azonban arra is, hogy lesz olyan külföldi üveggyár, amely megfelelő haszonrészesedés ellenében türni fogja védjegye utánzását, mivel pedig a védjegybitorlás miatti eljárás megindítására senkit sem lehet kötelezni, a hamisitások ellen a védjegyoltalom fegyvere sem lesz használható.

Nem ártana azonban megtenni ezt a kisérletet, amelytől a magunk részéről is eredményt várunk, de csak abban az esetben, ha nemcsak a védjegy használata, hanem a poharak előállitási helyének föltüntetése is kötelezővé tétetnék. Ez esetben ugyanis remélni lehetne, hogy a külföldi behozatalt a fogyasztók hazafiassága lehetetlenné tenné, a magyar üveggyárak rovására elkövetett védjegybitorlások megtorlásáról pedig ezek megfelelően gondoskodnának.

M. K. L.

A bélyegezetlen vagy hamis bélyeggel ellátott hus árusitása. Fölmerült esetből kifolyólag az Országos Állategészségügyi Tanács szakvéleményének meghallgatása után a városi és vármegyei törvényhatóságokhoz intézett körrendeletében kimondotta a földmivelésügyi miniszter, hogy a bélyegezetlen, illetve hamis bélyeggel áruba bocsátott husok emberi élelemre csak az esetben értékesithetők, ha az egyes darabokban az illető testtájékok nyirokcsomói feltalálhatók s ha az utólagosan foganatositott husvizsgálat alapján az ilyen hust közfogyasztásra alkalmasnak találták. Ez esetben is azonban az ilyen, származásuknál fogva csekélyebb értékűeknek tekintendő husok értékesitése csakis hatósági husszékben való árusitás utján történhetik.

A kőbányai Polgári Serfőző r.-t. kiállitása.

A borászati és pinczagazdasági kiállitásnak egyik szép részlete — mint a »Magyar Söripar« irja — a kőbányai Polgári Serfőző r.-t. pavillonja, amely mindjárt kezdetben leköti nemcsak a szakkörök, hanem a nagyközönség figyelmét is. A kőbányai Polgári Serfőző r.-t.-ot ismerjük arról az oldaláról, hogy agilis és ügyes vezetés mellett mindenütt ott van, ahol a gyár érdekeinek szolgálhat s ezuttal is valóban csinos és érdekes kiállitással lépett a szakkörök és a nagyközönség elé. A hordókból és üvegekből álló kiállitási csoport mintaszerüen van berendezve, ami kiválóan jóérzékről tesz tanubizonyságot.

A Kőbányai Polgári Sörfőző r.-t. kiváló sörgyártmányait ismerik ma már nemcsak itt bent az országban, hanem külföldön is mindenfelé, ahol sörivó emberek vannak. Januári számunkban ismertettük azt az óriási eredményt, amelyet speciális sörével, az igazán kitünő és zamatos Szent István-sörrel Ausztriában elért. Ez az eredmény egyik nevezetes mozzanata a magyar sörgyártásnak és ha ennek történetét valaki megirja, a Szent István-sör felett sem térhet egykönnyen napirendre.

A Kőbányai Polgári Sörfőző részvénytársaságot különben nem kell külön bemutatni a szakközönségnek. Fiatalos erő és nagy agilitás nyilvánul meg ugy a gyári üzem, mint az értékesités vezetésében s a gyár ilyen körülmények között igazán kiváló eredményeket ért el, amelyeket nem lehet lekicsinyelni. Számottevő tényező hazánkban a sörgyártás terén és annak jó hirnevét mindig és minden körülmények között gyarapitani igyekezett.

Hogy gyártmányai kedveltek és jók, azt legjobban bizonyitja az a nagy forgalom, amelyet a Kőbányai Polgári Sörfőző részvénytársaság aránylag rövid idő alatt elért s az a kiállitás, amelyet most produkált a Borászati és pinczegazdasági kiállitáson, a legjobb tanubizonysága az ügyes és agilis vezetésnek.

Az érdekes és ügyesen, izléssel elrendezett kiállitás feltünt báró Harkányi kereskedelmi miniszternek is, aki hosszasabban állt meg a megnyitás alkalmával az érdekes pavillon előtt s azt mondotta a gyár kint levő tisztviselőjének, aki a felvilágositásokat neki megadta:

— Ismerem a Kőbányai Polgári Sörfőző részvénytársaságot és tudom, hogy nemcsak jó sörrel, hanem kiváló izléssel is dolgozik. Tudom különben azt is, hogy nemcsak a szorgalmuk nagy, hanem a kereskedelmi szellemük is. Ez meglátszik a mostani kiállitás elrendezésén is, amelyhez őszintén gratulálhatok.

Az uj szeszadótörvény. Teleszky János pénzügyminiszter a képviselőház elé novellát terjeszt a szeszadótörvényhez. A javaslat azért vált szükségessé, mert a kisebb adózókra nem terjeszkedett ki a törvény, tehát most emelik fel az adóalapot a kisüstök után. Végeredményben ezt a többletet is a nagyobb gyümölcsbortermelők fogják viselni. A javaslat másik rendelkezése az ipari szeszégetők exkontingensének kontingentálása, ami természetesen csak ugy érhető el, hogy az ipari finomitók eddigi termelését 20%-kal csökkentik és a pénzügyminiszter felhatalmazást nyer arra, hogy azokat az uj ipari szeszégetőket, amelyek csak exkontingensben termeltek szeszt, bizonyos feltételek mellett kisajátithassa. A mezőgazdasági szeszgyárak ezekkel az intézkedésekkel nincsenek megelégedve, miután a javaslat szerint a jövőben uj, exkontingenses szeszt előállitó mezőgazdasági szeszfinomitót csak a pénzügyi vagy földmivelésügyi miniszter engedélyével lehet felállitani.

A szamóczáról.

A forgalomban levő hazai és külföldi gyümölcsök egyik legkedveltebbike a szamócza, mely üditő, lédus husából kiáramló, — talán csak az ananász által felülmult — inycsiklandó illata és füszeres zamata, szép szine és alakja, valamint sokoldalu használhatósága révén keresettségét, kicsiben és nagyban való termesztését méltán meg is érdemli. Önmaga ellen vét az, ki gyümölcs- vagy konyhakertjében — legyen az akár mily kicsiny területen is — ezen egészséges gyümölcsnek helyet nem ád már azért is, mert e növény a talajban nem igen válogat, fák alatt és szegélynövény gyanánt is nagyon jól mivelhető.

Legjobban kedveli a szamócza a középkötöttségü, televényben gazdag talajt, melyet — legyen az bárminő is — minden esetben célszerü használat előtt érett istállótrágyával megtrágyázni, mélyen és porhanyósan felásni és ásás közben a gazt belőle gondosan kiszedni.

A szamóczákat az ostorindái, az ilyeneket nem nevelő fajtáit pedig tőosztás és magvetés utján szaporithatjuk.

Magról általában a hónapos szamóczákat szokás szaporitani, mert ezek fajtáik összes jó tulajdonságait igy is megtartják. Ez esetben a tulérett gyümölcsöket junius—julius hónapban megszedjük, ezekből a magvakat kimossuk és homokkal keverve vetjük el, szórva, laza talaju, állandóan nyirkosan tartott, árnyékos, de melegfekvésü szabadföldi ágyba. A kikelt palántákat, ha sürün állanának, áttüzdeljük és 5—6 hét mulva állandó helyükre elültetjük.

Indákról való szaporitása alkalmával a nemcsak bő virágzást, de tényleg bő termést is mutató erőteljes tövek indáin fejlődő kis növénykéket vagy a szabadföldbe, vagy az egyes indanövénykék alá sülyesztett, jó földdel szinültig megtöltött kis cserepekbe gyökereztetjük be. Az utóbbi módon nyert kis szamóczanövények a cserép földjének teljes begyökerezése után mindjárt állandó helyre ültethetők el, a szabadföldben való gyökereztetés utján nyert palántákat azonban először egy nyirkosan, árnyékosan tartott, porhanyó talaju szabadföldi ágyba szükséges ültetni, dusabb gyökérképződés, illetve továbbnevelés czéljából. Innen azután a fiatal növények ősszel, vagy tavasszal lesznek állandó helyeikre kiültetve.

Az őszi ültetés czélszerübb, mert az ekkor ültetett tövek a következő évben már termést hoznak, ellenben ha késő ősszel, vagy tavasszal ültetünk, ugy egy évet veszitünk, mert a hónapos szamóczák kivételével, termést az őszi ültetést követő évben, illetve az ültetés évében nem kapunk és a kellően meg nem gyökerezett növények között a fagy is kárt tesz.

Az állandó helyre való ültetés alkalmával az egyes palántákat 40—50 cm. sor és tőtávolságra ültetjük — hármas kötésben — egymástól.

Ültetés után a növények talaját nyirkosan tartjuk, apró érett trágyával beárnyékoljuk s a fejlődő gyomokat gondosan eltávolitjuk.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József“ 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

Budapesti föraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

A SZÁNTÓI savanyúviz föraktára:

TELEFON: 40—97.

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

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 termőtövek további gondozása a szárazság idején való hetenkénti öntözésből, a szaporitásra nem szánt indák hetenkénti levágásából, a talaj tisztántartásából és trágyázással, illetve higitott trágyalével való időnkénti felsegitéséből áll. Elvirágzás után a tövek körül a föld felszinét rövid kerti füvel, szecskával, vagy pozdorjával betakarjuk, hogy igy az eső alkalmával különben felcsapódó sár a gyümölcsöket be nem mocskolja, a gyümölcs a sárba ne lóghasson. A szamóczát kedvelő házatlan csigák is alig tesznek igy kárt.

A gyümölcs leszedése után czélszerü a növény leveleit töben ugy levágni, hogy csupán a legfiatalabb szivlevelek maradjanak meg. A növény maga a levelek levágása után ismét kihajt és ezen eljárás évenkénti alkalmazásával növényeink mindig üde növekedésüek és gombamentes levélzetüek lesznek. A gyümölcs leszedése után még előnyös a talaj felszinét bőven megtrágyázni és a trágyát a talajba bekapálni.

Ily kezeléssel 3—4 évig is bő és szép termést kaphatunk, de 4 évnél hosszabb ideig nem célszerü ugyanazon a helyen meghagyni a szamóczatelepet, miután ez a talajt nagyon kizsarolja és ennek következtében, valamint a tövek elvénülése miatt a termés kevesebb lesz és kicsiny marad.

Oly helyeken, ahol a talaj igen jó termőerőben van és szamóczát nagyban termesztünk, ott a töveket 70—80 cm. sor- és növénytávolságra ültetjük egymástól; a harmadik évben a megfelelő indákat a két sor közé vezetjük, lekampózzuk meggyökerezés czéljából és a régi töveket termésük leszedése után a területről eltávolitjuk. Ha azután három év mulva az ujabb tövek is elvénülnek, akkor a sorok között ekével barázdát huzva, abba trágyás földet helyezünk el és ezt elegyengetve az indákat ismét abba vezetjük bele uj tövek nyerése czéljából.

A szamóczát értékesithetjük nyersen, vagy külcnböző módon feldolgozva. Ha szamóczát nyersen való fogyasztásra szedünk, ugy az apróbbakat szár nélkül, a nagyobb gyümölcsöket pedig — különösen ha eladás czéljából szedettek azok — szárral szedjük, miután igy a szállitást sokkal jobban kibirják. Szállitása lapos dobozokban, vagy kosárkákban történik, ugy, hogy ezek fenekére egy réteg vatta, erre egy lap finom selyempapir teendő, amelyre azután szépen sorokba berakjuk a gyümölcsöket, amelyeket ismét egy lap selyempapirral és egy réteg vattával fedünk be.

A szállitás maga lehetőleg kézben, vagy rugós kocsin történjék és csomagolásra csupán reggel szedett, tehát fel nem melegedett, vagy lehütött, száraz gyümölcsöt használjunk fel.

Nyers fogyasztás czéljából rendesen czukrozva és tejszinnel kerül az asztalra, a feldolgozására vonatkozólag pedig nehány kipróbált ujabb reczipét közlök az alábbiakban.

Jó kompótot kapunk, ha a szárától megfosztott és finom porczukorral jól behintett szamóczát letakart tálban egy óra hosszáig állani hagyjuk és ezután szitára kiöntjük. A szitán átfutó levet felofrraljuk, kissé besüritjük és még forró állapotban a tálalásra megfelelő edénybe tett gyümölcsre ráöntve, hidegen tálaljuk. Ily eljárással a gyümölcs husa nem fog széjjel esni és a tejszinnel való tálalása esetén különben észrevehető karczoló savanyuság sem érezhető. Ha az ily módon elkészitett kompóthoz még kevés arrakot is hozzáadunk, ugy kitünő punch kompótot kapunk.

Tizenhat személynek megfelelő szamócza geléet ugy készitünk, hogy lehetőleg hónapos, vagy erdei szamóczából 1 liternyit bőven számitott finom porczukorral összekeverünk, ezt egy jól lehütött mintába helyezzük és 8—10 levélnyi gelatinnal felforralt $^1/_2$ liter fehérborral leöntjük. A megkocsonyásodás után a mintából kiöntve, tejszinnel, vagy vanilia szósszal tálaljuk.

Hat személyre szamócza-glibbert ugy készitünk, hogy $^1/_2$ liter befőzött teljes tejet kondérban drótverővel habossá verünk, ezt kevés czukorral megédesitjük, egy czitrom levét hozzá facsarjuk és 8—10 fehér, vagy vörös gelatinnal addig keverjük, mig a gelatin elolvadva, kocsonyásodni kezd. Ekkor megfelelő mennyiségü szamóczával gyorsan összerázva mintába öntjük és teljes kocsonyásodás végett jégre tesszük. Tejszinhabbal köritve szokták tálalni.

A szamóczabombát ugy készitjük, hogy $^1/_2$ liter édes tejszint jégen egész száraz habbá verünk, ebbe a fentebb leirt szamóczakompótból megfelelő mennyiséget belekeverünk és az egészet jégen, vagy fagylaltgépben megfagyasztva tálaljuk.

Az évekig is eltartható és frissitőül használni szokott szamóczalevet ugy készitjük, hogy a frissen szedett, teljesen érett, tiszta, de nem mosott, szárnélküli szamóczát egyenlő mennyiségü porczukorral jól összerázzuk és szürőruhába öntjük. A huszonnégy óra alatt már teljesen lefutott levet üvegbe öntjük és azt jól bedugaszolva használatig sötét helyen, vagy homokba sülyesztve tartjuk el.

Tészták, torták töltésére igen jól használható a szamócza-iz, amelyet ugy készitünk el, hogy a szép, érett szamóczát egyenlő mennyiségü porczukorral összerázzuk és addig mig levet ereszt, félre tesszük. Ennek megtörténte után egy lapos lábasba öntjük az egészet ugy, hogy a szamóczák egymás mellett egy rétegben helyeződjenek el. Ezután még két teáskanálnyi porrá tört vaniliát hozzáadva, a lábast gyenge parázs felett addig tartjuk, mig a lé besürüsödött. Ilyenkor a sötétvörös szint felvett czukros lé sürü szörpszerü állományu lesz, melyben a gyümölcsök már meglehetős szilárdan állanak. Forrni, buborékot vetni hagyni, tehát lángon hirtelen forralni nem szabad, mert ez esetben megég.

(Kertészet.)

Iparengedélyek.

A székesfőváros kerületi előljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok, 1914. évi május 1-től május 15-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi iparengedélyeket adták ki, illetve a következő áthelyezéseket és megszüneséseket vették tudomásul:

Uj üzletek: Gerner Ádám, I., Alkotás-u. 9. sz., vendéglő; Brück Elek, II., Markovits-u. 2. sz., kávéház; Hajba Sándor, IV., Bástya-u. 7. sz., vendéglő; Schuszdek Mór Ernőné, V., Váczi-ut 140 sz., vendéglő; Kálóczi Ferencz, VI., Sziv-u. 9. sz., vendéglő; Polgár Gyuláné, VI., Szabolcs-u. 12. sz., kávéház; Gutwein András, VI., Ó-u. 47. sz., vendéglő; Kramer Antal, VII., István-ut 40. sz., vendéglő; Widder Lajos és Eichenbaum Miksa, VII., Damjanich-u. 51. sz., kávéház; Altstädter Nándor, VII., Dob-u. 1. sz., vendéglő; özv. Noszko Buseneei Pálné, VII., Szövetség-u. 24. sz., vendéglő; Fränkl Arminné, VII., Csányi-u. 6. sz., vendéglő; Bánovszky Sándor, VIII., József-u. 20. sz., vendéglő; Rumpa Venczel, VIII., Vig-u. 3. sz., vendéglő; Bloch Móricz M., VIII., Népszinház-u. 24. sz., vendéglő; Glück E. János, VIII., Rákóczi-ut 5. sz., vendéglő és kávéház; Kiss Kálmán, VIII., Baross-u. 87a. sz., kávéház; Bisztránszky József, VIII., Aggteleki-u. 7. sz., vendéglő és kávéház; Riczmayer Lipót, X., Kerepesi-ut 124. sz., vendéglő.

Üzletáthelyezések: Schmidhoffer Vilmos, vendéglő, VIII., József-körut 2b. sz. alól II., Fő-u. 8. sz. alá; Lampert Gábor, vendéglő, Ürömi-u. 21. sz. alól Szt. László-ut 87. sz. alá.

Üzletmegszüntetések: özv. Hohl Sebestyénné, III., Szentendrei-ut 6431. hrsz., korcsma; Almer József és neje szül. Jakob Karolin, IV., Veres Pálné-u. 37. sz., szálloda; Sommer Károly, IV., Kálvin-tér, kávéház; Eberhard Ferencz, IV., Sütő-u. 2. sz., vendéglő; Tótisz Izrael, VII., István-ut 10. sz., kávéház; Eisenberger Márton, VII., Akáczfa-u. 56. sz., vendéglő; özv. Pollák Sámuelné, VII., Dohány-u. 88. sz., kávéház; Völgyesi Adolf, VII., Bethlen-u. 6. sz., vendéglő; Bérdi Józsefné, VII., Komócsy-u. 33. sz., vendéglő; Brenner Jánosné, VII., Akáczfa-utcza 37. sz., vendéglő; Zsoldos Mátyás, VII., Hársfa-u. 4. sz., szálloda; Kubis József, VII., Rottenbiller-u. 5b. sz., vendéglő; Tapolcsányi Géza, VIII., Karpefnstein-u. 37. sz., vendéglő; Kohn Jakab és Guttmann Róza, VIII., Tisza Kálmán-tér 1. sz., kávéház; Atkári Verona, IX., Gróf Haller-u. 22. sz., vendéglő.

A málnaszörpgyárosok akcziója. Mint halljuk, a magyarországi málnaszörpgyárosok a budapesti kereskedelmi és iparkamarához fordultak, hogy a vegyvizsgálatok zaklatásai ellen védelmet nyerjenek. Értesülésünk szerint a kamara a közel jövőben szakértekezletet tart, amelyen tanácskozás tárgyává teszi a követendő lépéseket.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

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.

Főzelék és zöldségfélék eredetéről.

Irta: Gyulay Károly.

A zöldségfélék közül azok, amelyeket a konyhakertészet mint kedveltebb főzeléknemeket szállit a fogyasztópiacra, vajmi csekély kivétellel, az óvilág földjéről terjedtek el lassanként a földteke minden egyes pontjára. A legnépszerübbek sorából legfeljebb a bab képez kivételt, amennyiben a Phaseolus vulgaris Amerikából indult ki hóditó utjára. Legalább Wittmack legujabb kutatásai és a perui királysirokban talált praecolumbusi időkből eredő Phaseolus vulgaris szemek leletei arról tanuskodnak, hogy a babot Dél-Amerika ősrégi kulturnépei sokkalta előbb ösmerték és termesztették, mint Európa konyhakertészei. Kétségtelen azért, hogy egyes Phaesolusfajták már az óvilágban is kultiválás tárgyát képezték. Ilyen mindjárt a tropikus tájak népszerü babféléje a mungóbab, a Phaseolus Mungo, amelyet Indiában és Egyiptomban ősidőktől fogva termesztenek. Kevésbbé ösmeretesek, mindamellett a melegebb tájak egyes vidékein is dus kultiválás tárgyát képezik a babfajok közül a sójabab, a Glycine soja (Soja hispida); a sisakosbab, a Dolichos babbal, a borsóbab, a Cajanus indicus; a földi borsóbab, a Voudzeia subterranea stb. A két előbbi ősotthona Ázsia, a két utóbbié epdig a tropikus Afrika.

Egyéb hüvelyes veteményeink közül a borsó- és a lencsefajok legfőként a Földközi-tenger mellékének tartományaiban terjedtek el legáltalánosabban. Igy a két legösmertebb borsófaj a Pisum sativum és a Pisum arvense és a lencse a Lens esculenta is, őshazájukban, olasz földön ma a legkultiváltabbak.

Az ehető gyökereket szolgáltató konyhazöldségfélék közül aránylag keveset termesztettek az óvilág népei. Igy különösen a mérsékelt égövek tartományaiban, tehát Európa kulturföldjén, az ujkor beálltával legfeljebb csak a retket, a paszternákot, a zellert és a sárgarépát termesztették; viszont a melegebb égalj kulturtartományaiban, aminőket Elő-Azsiát, Indiát és Észak-Afrikát kell tekintenünk, a fentebb elősoroltakon kivül a tárogyökeret a Colocasia antiquorum-ot az Áron-gyökeret, az Aracca-t s a Dioscorea-k közül főként a Yams-gyökeret termelték, amely aztán trópikus hazájából Elő-Azsiába s Oceántulra Amerikába is utat talált magának.

A gumós konyhavetemények sorában a burgonya az, amely Amerikából kiindulva, valósággal hóditó utat tett a föld minden egyes tájára. A burgonyáról a legujabb időkig azt tartották, hogy kultiválása a trópikus égalj alatt, a hozzáfüzött várakozásokat kielégiteni nem képes. Am ebben kellemesen csalódtak. A gyarmatositás alá vett Afrika legforróbb vidékein is, alkalmas talajviszonyok mellett, kivált a földrajzilag magasabban fekvő pontokon, a burgonya sokkalta pompásabban diszlik és izesebb gumókat is szolgáltat, mint bárhol egyebütt a föld kerekén, ahol kultiválására messzemenő gondot forditanak.

Ugyancsak a meleg tájak egyik legelterjedtebb konyhaveteménye a maniok, a Manihot utilissima. A manioknak nem egyszer métermázsányi sulyra növekedő gyökerei, nyers állapotukban ártalmas alkaloidokat tartalmaznak ugyan, ám sütés, piritás közben ezt az amugy is gyorsan illó alkaloidot a maniok elveszti, ugy hogy ilyen állapotában aztán a legtápdusabb konyhavetemények egyikeként szerepel.

A konyhakertészet gumós növényei közt találjuk ma már világszerte a batát is, az Ipomoea Batatast. Ennek is Amerika az őshazája, csakugy, mint a nálunk is kedvelt csicsókáé, a Topinamburé.

Középamerika egyik legkedveltebb konyhaterméke a dus lisztnemü anyagot szolgáltató marantagumó, a Maranta arundinacea, amelyet nálunk még nem honositottak meg.

A gyökérhajtások révén közkedveltté vált könyhavetemények közt a legnépszerübbek egyike hazánkban is, a Földközi-tenger mellékeit ősotthonául valló kerti spárga, az Asparagus officinalis, vagy amint a régi jó konyhanyelvészet nevezi, a nyulárnyék.
jó konyhanyelvészet nevezi, a nyulárnyék.

Azokról a konyhaveteményekről, amelyeknek levele a fogyasztópiaczra kerül, a kertészet történetében nem sok szó esik. A kerti paréj, vagyis spenót őséről, a Spinacia oleraceáról annyit tudunk csak, hogy az is keletről került át mihozzánk. A kedvelt endivia saláta őse a Cichoria endivia, a Földközi-tenger mellékeit vallja őshazájának; viszont a világszerte oly közkedvelt fejessaláták Középeurópa mérsékelt égöve alól terjedtek el világszerte. Ősükként a Lactuca sativa-t szerepeltethetjük.

A káposzta ősével, a Brassica oleraceával, vadon termő állapotban Közép- és Észak-Európa több tájékán találkozhatunk; igy nevezetesen a Földközi-tenger és az Északitenger egyes parti szakadékai mentén; sőt a sziklás Helgoland-sziget hegyoldalaiban is. A Brassica a legoriginálisabb kertivetemények egyike, amelyet a kertikultura a legváltozatosabb fajokká nemesitett. A káposztafélék közül kétségtelenül a savanyitott téli káposztát szolgáltató fejeskáposzta emelkedett legnagyobb jelentőségre. Európa lakosságának, több mint 200 millió emberénél a savanyitott káposzta, a téli főzeléknemek legfőbbje, ugyszólván pótolhatatlan tápszere. Oroszország termékenyebb terein, heti járó földeken csupa káopsztakulturát találunk. A káposztaleves Oroszország közel 100 millió lelket számláló szegényebb sorsu lakosságának az év nagyobb részében főtápszerét képezi. A Németbirodalomban 50 millió ember el nem tud lenni a maga Sauerkrautja nélkül. Hazánk 20 millió lakosságának, a savanyitott káposzta, kivált töltött káposzta és korhelyleves alakjaiban kedvelt tápláléka. Kora ősztől, nyár beálltáig nélkülözhetetlen főtápszere. Szentpétervár az orosz fő- és székváros környékén a káposztakultura körülbelül oly arányu, mint összes homoki szőlőkulturánk Pest megyében. Az orosz hadseregben, amelynél a legénység naponta megkapja a maga borst-ját (káposztás czéklaleves) minden egyes ezrednek megvan a maga kitünően kultivált káposztaföldje. Amelyik ezred a legkiválóbb minőségü káposztát termeszti, az kitüntető oklevelet kap a hadvezetőségtől, sőt a kormánytól is.

Az elősorolt konyhakertermények közül, a hüvelytermés, a gyökérzet, a gumó s a levélzet szerepel a fogyasztópiaczon. Magával a termő részeivel a tökfélék, az uborka s a paradicsom szerepelnek a konyhakertészetben elsősorban.

A tökfélék régi kultiválásáról a perui már emlitett királysirokban épségben talált tökmagleletek tanuskodnak. Az ismertebb 10 Cucurbita közül 7 ma is vadon terem Amerikában. Azért a nagy disznótökről, a Cucurbita Pepo-ról De Candolle teljes határozottsággal igyekszik bebizonyitani, hogy azt az óvilág kulturnépei, Chinától Palesztináig széltében-hosszában termesztették már rég időkben. De Candolle állitásait nincs okunk kétségbevonni; ám az egyiptomi leletek közt, egyéb ismert veteménymagok sorában a tökmag eddigelé föllelhető nem volt. Ha tehát Egyiptomban azt ösmerték is esetleg, nem valószinü, hogy kultiválták volna; holott minden egyes kultivált növényük abban a dicsőségben részesült, hogy a királysirokba került.

Ugyancsak a nagy növénytudós De Candolle az, aki szanszkrit leletek tanusága alapján az ugorkát hindu eredetünek s igy ősrégi kulturnövénynek mondja. Hooker angol botanikus, aki a Himaláya flóráját behatóbban tanulmányozta, De Candolle-nak teljesen igazat ad s egyben leirja a Himaláya völgyeiben vadon termő uborkát, a Cocumis HardSickiit is. Macedóniai Nagy Sándor alatt az uborka már ösmeretes volt a görögök előtt is sikyos néven. A rómaiak cucumis név alatt ösmerték; ezt az elnevezést a botanika is megtartotta. A czölöpkorból felszinre került veteménymaradványok közt mindenütt ott van az uborkamag, jeléül annak, hogy az árja nép is ismerte az uborkát.

A paradicsom, a Solanum lycopersicum, sokkalta később került át mihozzánk. Ősotthona Peru, Dél-Amerikában s igy az legfeljebb a XVI. század folyamán származhatott át Európába.

Konyhakerttermékeink delikátesze az articsóka, amelynél a termő virágrész kerül fogyasztás alá, a Földközi-tenger északi partmellékeit vallja őshazájának; érthetően ma is Olaszország az, amely az articsóka kultiválására legtöbb gondot fordit s abból hasonlithatatlanul többet is fogyaszt, mint Európa bármely egyéb kulturnépe.

(Gazdasági Tanácsadó.)

A vörös borok minőségének javitása a pinczehütése által. A czukorgyártó és szeszlepároló vegyészek egyesületének Párisban nemrég tartott kongresszusán tartott előadásában Mathien azokat a különböző kisérleteket emlitette, amelyeket 1844 óta végeztek annak kikutatására, hogy melyek a legkedvezőbb hőmérsékletek a pinczében való tartásra és mily hatással vannak a hőmérsékletek a borok zamatára. Számot adott saját 1911-ben két hordóval végzett kisérleteiről, a hordókat pontosan össze lehetett hasonlitani s nem különböztek csupán a pincze hőmérsékletében. Az egyik hordó a hőmérsékletet szabadon változtathatta, mig a másikban állandóan 16—17 fok hőmérsékletet tartottak fenn a hordón keresztül vezetett ónozott rézcsövön átáramló hidegviz segélyével. Minthogy a sürü anyagban, amelyet a must alkot, a meleg átvezetése nehéz, a két hordót naponta ugyanazon időben háromszor (fütötték) melegitették. Ezek a kisérletek, párosulva a nyert termékek elemzésével, azt állapitották meg, hogy az alacsony hőmérsék mellett történő erjedés, ugy a vörös, mint pedig a fehér boroknak finomabb, hatékonyabb zamatot ad, ami valószinüleg az erjesztő anyag eltérő és jobb táplálásának tulajdonitandó, de amelynek az volt a feladata, hogy az erjedést elkülönitse és azokból két elkülönitett müveletet csináljon.

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.

Országos borászati kongresszus.

A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete által a mult hétre összehivott borászati kongresszust Bernáth Béla elnök nyitotta meg. Az elnöki megnyitó után megválasztották diszelnökökül Ghillány Imre báró földmivelésügyi minisztert, Bárczy István dr. polgármestert, Ráday Gedeon gróf Pestmegyei főispánt és Zselenski Róbert grófot. Elnökökül: Rernáth Béla mellett Györgyey Illést, Hertelendy Ferenczet, Puteani Géza bárót és Molnár Ferencz dr.-t, főtitkárul Drucker Jenő dr.-t, titkárokul Baross Endre dr.-t, Marton Dénest és Szilárd Gyulát. — Lónyay Ferencz dr. miniszteri tanácsos a földmivelésügyi miniszter nevében üdvözölte a kongresszust, s a földmivelésügyi minisztérium részéről azon óhajának adott kifejezést, hogy a kongresszus váljon hasznára a magyar borgazdaság ügyének. (Lelkes éljenzés.)

Drucker Jenő királyi tanácsos, igazgató bemutatja a képviseletekről szóló jelentést, mely szerint elküldték hivatalos képviselőiket a kongresszusra: a földmivelésügyi minisztérium, a pénzügyminisztérium, a horvát kormány, a debreczeni és soproni iparkamara, az OMGE, a Magyar Gazdaszövetség, az Országos Magyar Kertészeti Egyesület, a m. kir. Országos Központi Mintapincze, a Gazdák Biztositó Szövetkezete, a Hangya, az Aradhegyaljai Szőlősgazdák Egyesülete, az Arad-, Baranya-, Bácsbodrog-, Heves-, Hont-, Nyitra-, Pest-, Pozsony-, Zala- és Zemplénmegyei Gazdasági Egyesületek, a Horgoskirályhalmi Gazdakör, a Bazini Bortermelők Egyesülete, a Dunaföldvári Szőlősgazdák Védekező Egylete, a Fehértemplomi Bortermelők Egyesülete, a Gyöngyös-Visontai Bortermelők Szövetkezete, a Mütrágyát Értékesitő Szövetkezet, a Nagykőrösi Kertészeti Egyesület, a Pozsonyi Szőlőmivesek Egyesülete, az Ujvidéki Bortermelők Egyesülete, a Tokajhegyaljai Bortermelők Szövetkezete, a Verseczi Közgazdasági Egyesület, a badacsonyi, nagyszőllősi és nagyváradi hegyközségek, valamint az Erdélyi Szász Gazdasági Egyesület.

Azután Kosinszky Viktor főfelügyelő tartott előadást arról, hogy mely intézkedésekkel lehetne emelni az ország borfogyasztását. Az ehhez füződő vitában Bódy Bódog az eddig még meg nem nyitott állami borpinczék megnyitását sürgeti és Molnár Imre több ilyen pincze létesitését ajánlja a kormány figyelmébe. Lónyay Ferencz miniszteri tanácsos a földmivelésügyi minisztérium jóindulatát helyezi kilátásba. Drucker Jenő dr. szerint gondoskodni kell róla, hogy a vendéglőkben, különösen pedig a közlekedési vállalatok éttermeiben hamisitatlan, jó magyar bort mérjenek ki. Fostex Elek törvényhozási intézkedést sürget a borügynökök visszaélései ellen. Kemény Szilárd kéri, hogy tartsák fölszinen a borfogyasztási adó eltörlésének ügyét. Az előadói előterjesztést elfogadták. Ezt Szilárd Gyula tanárnak a többtermelésre irányuló törekvés jövő feladatairól tartott érdekes előadása követte. Koppély Géza, Kosztka László, Kosinszky Viktor, Czeiner Sándor és Bayer Jenő felszólalása után az előadó javaslatait egyhanguan elfogadták. — Requinyi Géza vegyészmérnök a must fajélesztővel való erjesztéséről tartott előadást, különösen tekintettel a kénezett és czukrozott mustra.

A kongresszus tagjai a délután folyamán kirándultak Tápiógyörgyére Györgyey Illés szőlő- és pincegazdaságának megtekintésére.

Társas reggelik.

Junius 26-ikán: Kovács E. M. éttermében, Margitszigeti alsó vendéglő. Ozsonna.

Julius 3-ikán: Klecker Alajosnál, Margitszigeti felső vendéglő. Délután ozsonna.

A Margitszigeti ozsonnákon hölgyek is szivesen láttatnak.

„Jó barátok" összejövetelei:

Junius 24-ikén: Uncsovszky Gyula vendéglőjében, V., Visegrádi-utcza 39.

A budai vendéglősök társas összejövetelei kéthetenként tartatnak.

Junius 24-ikén: Márth Miháiy »Hüvösvölgy gyöngye« vendéglőjében, I., Hüvösvölgy, fővárosi rét.

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.)

KÜLÖNFÉLÉK.

Ötvenéves jubileum. Nosek Ignácz vendéglős, ipartársulatunk választmányi tagja f. évi junius hó 14-én ülte meg ötvenedik évfordulóját annak, hogy mint fiatal borfiu a vendéglőspályára lépett. A nehéz és becsületes munkában eltöltött mult után boldog családi élete körében a jubiláns megnyugvással tekinthet a jövő elé, és örvendhet ismerősei és kartársai tiszteletének és becsülésének, melyből, bár a magyar szakirodalmat soha egy fillérrel sem támogatta, bőven jut része németajku polgártársai részéről is.

A kolozsvári pinczérszakiskolai vizsgák. Kolozsvárott, ahol eddig ipartársulat hiányában csak néhány igazi szakember lelkes áldozatkészségének volt köszönhető szakiskolánk fentartása, f. évi junius hó 8-án tartották meg az évzáró vizsgákat, amelyeken Taussig Alajos, Nagy Gábor, Kneffel József, ifj. Kneffel János, Gráf János és nagyszámu szállodás, vendéglős és kávés vett részt. A vizsgákat Tausinger Sándor vezette. Minthogy a budapesti vendéglősök szakirányu tanonciskolája felügyelő-bizottsága a kezelésében levő Törley-alapitvány kamatait, (az alapitványt tudvalevően özv. csantavéri Törley Józsefné létesitette megboldogult férje emlékére), amelyek minden évben egy-egy vidéki szakiskola tanulói közt osztandók szét, ebben az évben a kolozsvári szakiskolának juttatta, Tausinger Sándor igazgató meleghangu buzditó beszéd kiséretében adta át a szakiskola két növendékének a Törley-dijat. A vizsgáról az ipartársulat elnöksége és a szakiskola igazgatója táviratban mondottak hálás köszönetet özv. Törley Józsefné urnőnek az alapitvány létesitéséért.

A Törley-pezsgőgyár kitüntetése. Salzburgban most zárták be a »Haus und Herd« czimü kiállitást, mely ujságánál és érdekes látnivalóival hónapokon át valóságos áradatát az idegenforgalomnak vonzotta e város felé. A kiállitáson — mint értesülünk — pompás berendezésü pavillonnal vett részt a Törley-pezsgőgyár is, melynek vezetősége kiváló sulyt helyez arra, hogy termékeivel nemcsak a hazai, hanem a külföldi kiállitásokon is bizonyságát szolgáltassa a Törley-pezsgőgyár efjlettségének, gyártmányai kiválóságának és exportképességének. Örömmel jelentjük, hogy a Törley-pezsgőgyár a kiállitás nagy aranyérmét nyerte el.

A szálloda felelősége. Érdekes pörben hozott nemrég itéletet a budapesti IV. kerületi járásbiróság. A pört Parvis Taurino dr. operaénekes inditotta a Bristol-szálló ellen azért, mert amikor a mult év őszén a szálloda egyik szobájából a másikba átköltözött, a szálloda egyik szolgája ezer koronáját ellopta. A nyomozás során csakhamar megkerült a tolvaj szolga, a pénzből azonban ekkor már csak 588 korona 79 fillért találtak nála. A hiányzó 411 korona iránt az operaénekes pört inditott a szálloda ellen. A szálloda azzal védekezett, hogy Parvis Taurino maga volt az oka a lopásnak, mert pénzes tárczájából kilátszott az ezerkoronás bankó csücske és ezzel mintegy csábitotta a szolgát a lopásra. Egyébként előadta még, hogy a szállodában safe deposit van és ő csak azért felel, amit ott helyeztek el, amire külön hirdető táblán is figyelmezteti a közönséget. A biróság a kihallgatott tanuk vallomása alapján itéletében megállapitotta a szálloda kártéritési kötelezettségét. Az itéletben kimondotta, hogy a szálloda tulajdonosa felel azokért a károkért, amelyeket a megszálló vendég a szállodába hozott dolgainak elveszitésével szenved. Csak abban az esetben mentesül a szálloda a kártéritési kötelezettség alól, ha teljes mértékben igazolni tudja azt, hogy semmiféle felelősség nem terheli a kár bekövetkezése körül. Az itéletben a biróság még kimondotta azt is, hogy az nem jelent semmit, ha a szállodás falragasszal vagy más egyoldalu nyilatkozattal akarja korlátozni a maga felelősségét, mert ha a lopás ott történt és az ő alkalmazottja követte el, akkor viselni tartozik a felelősséget.

A Royal-részvények emelkedése. Megemlékeztünk már arról, hogy a Royal-nagyszálloda részvényeit jobban keresik. Ezek a részvények az utóbbi időben közel 50 koronával emelkedtek. Azelőtt a mozival igyekeztek összefüggésbe hozni ezt az árjavulást, most a spekulácziő azt a kommentárt füzi az árjavuláshoz, hogy az Erzsébet-sugárut kiépitése igen kedvező a szállóra nézve. Állitólag a sugárutat a nagyszállón keresztül fogják vezetni (?) és ezáltal a szálló értéke is növekszik, egyik szárnyát pedig kisajátitja — a főváros, tehát a várossal is lehet jó üzletet kötni. Mi ebben a fantázia és mi az óhajtás, egyelőre bajos megállapitani, tény azonban, hogy 110 koronával a névérték fölé emelkedett a Royal részvénye.

A tuberkulózis gyógyszere: fokhagyma. Newyorkból jelenti a World Magazine, hogy az ottani metropolitain klinikán dr. Minchin a tuberkulózist fokhagyma nedvének a szervezetbe jutásával gyógyitja. Az eddigi eredmények pedig kielégitők voltak; nemcsak a tüdő, de más tuberkulotikus esetekben is. Az igy kezelt betegek legnagyobb részének állapota lényegesen javult, sőt sok a teljesen kigyógyultak száma is. A fokhagyma-receptet már több más orvos is alkalmazza. Igy Cavarsani tanár Velencében, Poore tanár Londonban és Knox dr. az indiai angol kórház főorvosa Bombay-ban. Mindannyian kielégitő eredményről adtak jelentést.

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.

A BIKSZÁDI természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Cseresznye, piros és fekete, ropogós, csemegezésre és befőzésre legjobb. Postakosaranként 2 és 3 koronáért kapható Teleki János gyümölcsészetében Balatonhenye (Zala megye). Vendéglős kartársainknak őszintén ajánljuk ezen megbizható elsőrendü gyümölcsészetet, mely idényszerüleg mindennemü gyümölcscsel és konyhakertészeti terményekkel a legnagyobb szükségleteket mindenkor kielégitheti.

Az uj telefondijszabás és a kávésok. A Budapesti Kávésipartársulat küldöttsége Weingruber Ignácz vezetésével tisztelgett Kolozsváry Endre posta- és távirda müszaki főigazgatónál. A küldöttség annak a kérelmének adott kifejezést, hogy az uj telefondijszabás reformja alkalmával az ipartársulat érdekeit méltányolva, a kereskedelemügyi miniszterhez benyujtandó kérvényüket támogassa. Előadták, hogy a tervezett telefondijszabás sulyosan érinti a kávésipartársulat tagjainak üzleti érdekeit és kérték, hogy az általányrendszer fentartására irányuló kérelmüket támogassa. Kolozsváry főigazgató a küldöttséget szivesen fogadta és elismerte aggodalmai jogosultságát. A maga részéről igéretet tett, hogy a teljesithető kivánságok elérésében az ipartársulatot támogatni fogja.

A Törley-pezsgőgyár a városligeti Iparcsarnokban rendezett borászati és pinczegazdasági kiállitás keretében felállitott pavillonjával sikerült bemutatóját adta hazai pezsgőgyártásunk fejlettségének és előkelő szinvonalának, melynek kivivásában ezen előkelő iparvállalatot tudvalevően az oroszlánrész illeti meg. A kiállitás megnyitása alkalmából Harkányi János báró kereskedelemügyi miniszter, akit Szente Imre és Pfender Emil gyárigazgatók fogadtak és kalauzoltak, a leghosszasabban a Törley-pezsgőgyár pavillonjában időzött, érdeklődéssel tekintette meg a kiállitott különböző pezsgőket, majd megizlelve a pezsgőt, kijelentette, hogy már régóta ismeri a joggal kitünő hirnévnek örvendő Törley-pezsgőket, melyek kiváló minőségüknél fogva hivatva vannak arra, hogy a külföldi pezsgőket teljesen kiszoritsák a magyar piaczról. Nagy érdeklődéssel nézte meg a miniszter a Törley-pezsgőgyárban használt modern gépeket is, hizelgő szavakkal emelve ki, hogy a gyár mintaszerü berendezéséről tudomása van, s örvend, hogy efeletti megelégedésének a gyár vezetői előtt is kifejezést adhat.

M. K. I.

Vizsgáztak a pikkolók. A Budapesti Kávések Ipartársulata két évvel ezelőtt szakiskolát nyitott azoknak a fiuknak a számára, akik a főváros kávéházi életében szerte pikkoló néven ismeretesek és akik kurta frakkjukban egyelőre levélpapirossal, bélyeggel és czigarettával szolgálják ki készségesen a közönséget, mint nagyreményü pinczérjelöltek. A pikkoló-gyerekek, mivel többnyire délután és egész éjjel el vannak foglalva, délelőtt tiz órától tizenkettőig látogatták a szakiskolát, hetenként háromszor, ahol aztán földrajzot, számtant, német és franczia nyelvet tanultak s általában minden szép és hasznos tudományt. A szakvizsga a mult héten volt a nyár-utczai polgári iskola tantermében. Megjelent rajta vagy nyolczvan gyerek Budapest legnagyobb kávéházaiból s ott volt a vizsgáztató bizottság részéről Weingruber Ignácz elnök, Augusztiny jegyző, Berger Leó, Brück Károly, Gárdonyi József, Kallós Márkus, Mészáros Győző, Pallai Miksa, Sachs Ödön, Szeifert Antal, Ulits Lőrinc és Kemény Géza dr. ipartestületi titkár. Megkezdték a vizsgát, egyremásra hulltak a kérdések németből, franciából, földrajzból s a pikkolók feleltek fönnakadás nélkül, szóval, mint a vizfolyás. Bizonyos, hogy nagyszerü főpinczér válik mindenikéből. Vizsga után Upor József, Pallai Miksa, Berger Leó és Steuer Marczel kávéháztulajdonosok jóvoltából jutalmat osztottak ki a fiuk közt. Itt emlitjük meg, hogy a szaksajtó kikerülésével pinczérfiuk is levizsgáztak. Glück Frigyes alapitványának 400 korona kamatait Fellner László nyerte el. A szakiskola, mely ugy tünik fel, mintha Walter igazgató magán, saját küiön intézete volna, nem sok eredményt mutatott fel.

A marosvásárhelyi vendéglős-kongresszus. A országos vendéglős-kongresszusra Marosvásárhelyre érkeztek az ország minden részéből a résztvevők. Fiuméból és Horvátországból is többen jelentek meg. (Ez egyesület vezetősége ismét a magyarfaló ráczokkal ölelkezett.) A vendégeket ünnepiesen fogadták. A kongresszus tagjai szerdán reggel megkoszorúzták Kossuth, Bem és Rákóczi szobrát. A kongresszus szerdán délelőtt megalakult. Az ülésen, melyet a kulturpalotában tartottak, megjelent Bernády főispán, Hofbauer polgármester, Bürger kamarai elnök, Fenyvessy József miniszteri osztálytanácsos, dr. Falk miniszteri titkár és Dreyler miniszteri segédtitkár, az egyes minisztériumok képviseletében. A kongresszus tárgyai: a vasárnapi munkaszünetről szóló törvénytervezet megvitatása, az ipartörvény és az italmérési törvények revíziója és a kartell-törvény sürgetése. A polgármester a kongresszus tagjai tiszteletére ebédet adott. Este a szinházban diszelőadás volt. Csütörtökön folytatták a tanácskozásokat.

A borászati és pinczészeti kiállitás egyik kiállitójától a »Pesti Hirlap« a következő sorokat kapta:

»Igen tisztelt szerkesztő ur! A mult héten megnyilt borászati és pinczegazdászati gépek és eszközök kiállitásának eddigi eredményei a kiállitóczégek részéről sok és jogos panaszra adnak okot. Ha a jelenlegi rossz gazdasági viszonyok között a kiállitók nem is nagy reménnyel hozták meg sulyos áldozatukat, de legalább abban a jogos föltevésben voltak, hogy gyártmányaiknak az érdekelt körökkel való megismertetése révén kellő ellenértéket nyernek. Ebben a föltevésben a kiállitók erősen csalódtak, amennyiben egyhangulag az a nézet, hogy a kiállitás eddigi eredménytelensége főként a hiányos és teljesen szervezetlen propagandának tudható be. A kiállitás szervezésénél az volt a főczél, hogy a főváros által ingyen rendelkezésre bocsátott Iparcsarnoknak területe lehetőleg minél jobb árban eladassék a kiállitók részére, de nem gondoskodtak, hogy a vidéki érdeklődők figyelmét a kiállitásra ráterelj ék. A kormány 20.000 koronával, a főváros 5000 koronával és az Iparcsarnok ingyen átengedésével járult a kiállitás költségeihez és körülbelül 2000 négyzetméter területet átlag 20—25 koronával adták ki négyzetméteérenkint, noha régebbi időben 2—3 koronába került. Ha tehát ezt a 2000 négyzetméternyi területet — átlag 20 koronájával számitva — értékesitették, ebből körülbelél 40 ezer korona folyt, vagy folyik be, hozzáadva a szubvenczió gyanánt kapott 25.000 koronát és belépti dijakból csak 15.000 koronát s igy 80.000 korona áll a kiállitás vezetőségének rendelkezésére. Azt hisszük, ezzel az összeggel jól lehetett volna adminisztrálni a kiállitást. Igaz, hogy most már belátják a reklám szükségességét és imitt-amott látható jelek mutatkoznak, de a szükséges propagandát már a kiállitás megnyitása előtt kellett volna teljesiteni.«

A kiállitónak sok tekintetben igaza lehet, de mi mégis azt hisszük, hogy a rendkivül rossz gazdasági konjunkturának lehet inkább tulajdonitani a csalódást, amely a beérkezett levélből kiérzik.

A nikotinmérgezés. Évek óta kisérletezik már dr. Favarger Henrik a krónikus nikotinmérgezés tanulmányozása körül. Favarger — mint Bécsből jelentik — most közzétette megfigyeléseinek eredményét.

— A pipázásról és dohányrágásról — irja Favarger — aussei és grundfeldi parasztoktól a következőket hallottam: Ha az ember sokat pipázik, mint például vasárnap, amikor egész nap ráér, olyan kemmény lesz a nyelve, mint a disznóbőr. Rágásra itt sokkal gyakrabban vesznek közönséges pipadohányt, mint az erre a célra készült tekercsdohányt. A krónikus dohánymérgezés szimptomái között határozott különbség észlelhető, aszerint, hogy a szivar vagy cigaretta mértéktelen szivása okozta-e a bajt. Általánosságban azt mondhatjuk, hogy tulzott szivarozás után a rendellenes szivműködés jelenségei, czigarettázás után pedig az ideges szimptomák tulnyomóak, de természetesen az ellenkező eset is előfordul olyan cigarettázóknál, akik a füstöt mélyen beszivják, aránylag gyakran vettem észre kéz- és ujjreszketést, ami csak akkor szünik meg, ha az illető a dohányzástól elszokik. Az idegrendszerben előforduló zavarok kimutathatóan más jellegüek a szivarozóknál, mint a czigarettázóknál, az első esetben tulnyomóak a nyomott kedélyállapot jelei, czigarettázóknál pedig a gyakori izgatottság jellemző. Szivarozóknál a dohánymérgezés jelei aránylag későn mutatkoznak. Negyven éves kor előtt ritkán lép fel a baj. A czigarettázóknál viszont sokkal korábban, már egészen fiatal korban is előfordul. A nikotinizmus következményei: a gyakori étvágytalanság, hasmenés, mely emésztési zavarokkal váltakozik, erős soványodás. A gyomorfekély szintén összefüggésben állhat a nikotinizmussal, szivgyöngeség és ennek következtében vérkeringési zavarok.

Elvi jelentőségü határozatok.

Az a körülmény, hogy a községi alkalmazott felesége korcsmai üzletet folytat vagy ily üzletet vezet, férjére nézve összeférhetetlenségi esetet létesit.

8693/1913. K. szám. Ő Felsége a király nevében a magyar kir. közigazgatási biróság o.-i lakos R. Tamásnak községi esküdté választása ügyében Sz. vármegye törvényhatósági bizottsága által 913. évi junius hó 2-án 329—1913/kgy. szám alatt hozott határozat ellen R. Tamás részéről benyujtott panaszt, 1913. évi október hó 7. napján tartott nyilvános ülésében az 1896. évi LXVI. törvényczikk 28. szakasza alapján tárgyalás alá vevén, következőleg itélt:

A magyar királyi közigazgatási biróság a panasznak helyt nem ad. Indokok:

Sz. vármegye törvényhatósági bizottsága 329—1913. számu határozatában kimondotta, hogy ha az O. községben esküdté választott R. Tamás és neje a korcsma üzemmel vagy bérlettel való összeköttetéstől el nem állanak, ugy R. Tamás az esküdti állásról lemondottnak fog tekinteni.

Panaszos R. Tamás ezzel szemben azt vitatja, hogy az 1899. évi XXV. törvényczikk 3. §-a szerint a községi alkalmazott és annak neje részére italmérési engedély nem adható ugyan, de az üzletvezetéstől eltiltva nincsenek. Ezért s mert a 104356—1896. sz. B. M. rendelet csak az esküdti állást mondotta ki összeférhetetlennek az italmérési üzlet vezetőséggel,

nélkül, hogy annak nejét is emlitette volna, törvényhatósági határozat hatályon kivül hegezését kéri.

A községi előljáróság feladata korcsmákban törvényes rendre felügyelni, az ártalmas tápzerek és italok, valamint az ételeket elenőrizni, a korcsmai üzletvezető pedig a örvények és törvényes szabályok betartásáért elelős és az 1899. évi XXV. törvényczikk 3. -ának rendelkezése értelmében az előforduló zabályellenességekért vagy kihágásért kirovandó ünetést viseli. Az italmérési üzletvezetőségnél ehát hivatali kötelesség és magánérdek összeütközése fordulhat elő, minek folytán az esküdti állás az italmérési üzletvezetőséggel összeférhetetlen.

A férj és nő közötti érdekközösségből, a dolog természeténél fogva, a férj érdekeltsége is következvén, az esküdt ellenőrzési tételességében befolyásolva van, ha neje italnérési üzletvezetőséget folytat. Minthogy ezekez képest az esküdti állással összeférhetetlen az is, ha neje korcsmárlási üzletet folytat, a panasznak helyt adni nem lehetett.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangu kénes névvizü radioaktiv gyógyforrásai; modern berendezésü gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszappogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, 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.

Értesités. A t. vendéglős urak szives tudomására hozzuk, hogy telepünket 1914. junius 23-ikán Budapest IX., Tóth Kálmán-utca 8—10. alá (Magyar élelmiszer szállitó részv.-társ telepén) helyeztük át. : : Telefon: 6—34.

Teljes tisztelettel

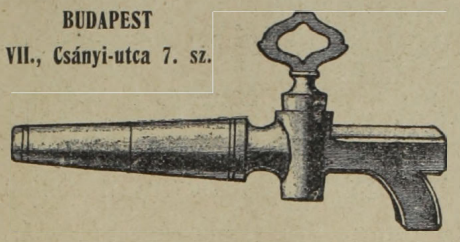
A „Temesvári Polgári Sörfőződe R.-T.“

budapesti főraktára

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.

Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus

„ILONA“ Artézia ásványviz. Bort, étvágyat, kedvet javit.

Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja:

„Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

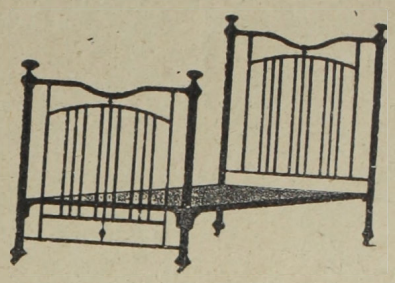
BORELADÁS.

80 hektóliter Balatonmámai **hegyi rizling** és az ősszel 500 hektóliter **must** eladó. — Pinczét és hordót helybeli használatra adók, és **a bort a vasutig** szállitom.

Parragh Béla

m. kir. főerdőmérnök

Balassagyarmat.



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.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden célra legolcsóbb gyári árban

STILLER JÓZSEF

csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

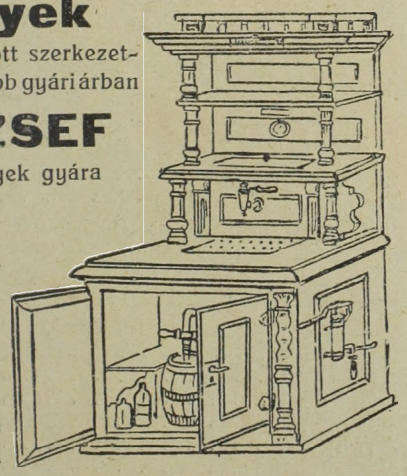
Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22. szám.

Wesselényi-utca sarok.

Alapittatott 1873.

—



Figyelem! Cégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József.**

Eladó vagy bérbevehető

Sarkadon, (Bihar megye) a Vasut-utczában levő **„Zöldfa” vendéglő**

3 vendégszoba nagy téli és nyári terasszal, nyári mulató és mészáros üzlettel, 30 sertésre hizlalóval, szépen berendezett felsőudvarral, korlátlan italmérési joggal, 560 négyszögöl terület és 900 beültetett szőlőtőkével 5 évre haszonbérbe adó, esetleg örökáron is eladó.

Erdős Lajos vendéglős, Sarkad (Vasut-utca)

Boreladás. 120 hektoliter kitünő sajáttermésü rizling bor a főváros közelében eladó. ::

Értesitést ad FARKAS KÁROLY BICSKE (Fejér m.)

A Központi szálloda Részvénytársaság felszámolásban felszámoló bizottsága ezennel közhirré teszi, hogy **Siklóson** a főtéren ezelőtt 4 évvel újonnan épitett s a társaság tulajdonát képező

Szálloda épületét

örök áron nyilvános árverésen eladja.

A szálloda a modern követelményeknek megfelelően van berdndezve s magában foglalja **a 14 szobás szállodát, kávéházat, éttermet, különszobát szinháztermet előcsarnokkal** és az összes szükséges mellékhelyiségeket. Az összes helyiségek villanyvilágitással és vizvezetékkel vannak felszerelve és nevezett helyiségek butorfelszerelései a részvénytársaság tulajdonát képezik.

A szállodát 120,000 korona bankkölcsön terheli, melyből 60,000 korona törlesztés, 60,000 korona óvadékkölcsön, mely kölcsönök mikénti rendezését a hitelező **Siklósi takarékpénztárral** leendő külön megegyezés tárgyát képezi.

Feltételek: Az árverés nyilvános.

Határidő a zárt ajánlatok benyujtására **1914. évi julius hó 11.** A nyilvános árverés 1914. julius hó 12-én a szálloda külön termében délelőtt 11 órakor tartatik, a mikor is a zárt ajánlatok felbontása után nyilvános szóbeli árverés következik. A részvénytársaság felszámoló bizottsága fenntartja magának a jogot, hogy egyenlő ajánlat esetén a két legtöbbet igérő között szabadon választhat.

Az ajánlatokhoz, melyek a **Siklósi Takarékpénztárhoz Siklós küldendők 6000 korona, azaz hatezer korona** bánatpénz, készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban melléklendő, mely összeg a vevő által az árveréstől számitott 8 napon belül 20,000 azaz húszezer koronára egészitendő ki.

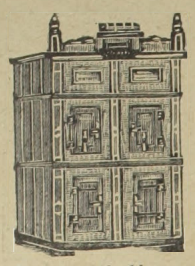
Az eladás, illetve vétel, vevőre nézve a nyilvános árverés után azonnal, mig eladó részéről a Központi szálloda részvénytársaság felszámolásban, közgyülési jóváhagyása után kötelező; azonnal a vevő fulajdonába megy át, mig a szállodát csak 1914 évi október hó 1-én veheti birtokában, miután az 1914. évi október hó 1-ig bérbe van adva.

A mennyiben árverési vevő a pályázati feltételek bármelyikét pontosan be nem tartaná, úgy a letett bánatpénz az árverettető részvénytársaság javára elvész.

Közvetitők a Központi szálloda Részvénytársaság felszámolásban részéről nem dijaztatnak.

Siklós, (Baranya megye), 1914. évi junius hó 6.

Központi Szálloda Részvénytársaság felszámolásban.



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. sz.

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel** Bennük a hus, különösen a borjuhus állaadóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagpobb vendéglői részére készitettem. Rendelésre költségelőirányzati rajzokat küldök.

(A kereskedelemügyi miniszter rendelete szerinti)

kézmosásra használható

folyócsappal ellátott

mosdókészülékek

kaphatók:

Pietsch Géza

szerszám-kereskedésében

Budapest, IV., Gerlóczy-utca 13.

Kiadó nagyvendéglő helyiség.

Budán az I. ker. Verpeléti-ut 4. és 6. szám alatt épülő bérpalotában **elsőrendü éttermek czéljaira** tervezett **nagy helyiség** folyó évi **november l-re** bérbevehető. Bővebbet **Bach** János müépitész Budapest, VIII., József-körut 29. nyujt.

Bérbeadó

Déván az **„Orient szálloda“** és az ezzel kapcsolatosan berendezendő **kávéház**

Az ingatlan folyó év augusztusában eszközlendő elárverezése folytán a **30 szobából álló elsőrendüen berendezett szálloda** és a legjobb positióval **berendezhető kávéház bérletére,** megfelelő tőkével vagy biztositékkal rendelkező **szakembert keresünk.** Ajánlatok beküldendők a

Dévai Takarékpénztár r.-t.-nak

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.

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.

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.

Szolnok-Doboka megyében **városi nagyforgalmu vendéglő eladó,** esetleg megfelelő kaucióval **bérbeadó.** Bővebb felvilágositást ad:

Foltinek Aurél gyógyszerész, **Nagysomkut.** (Szolnok-Doboka m.)

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)	0.0879 „
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.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.

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.



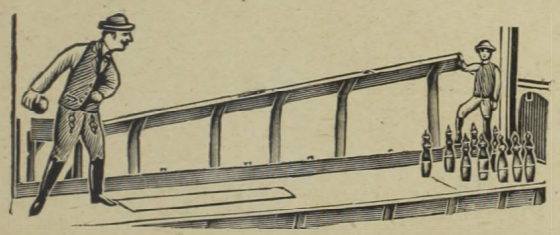
Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

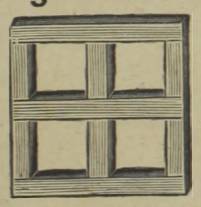
franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

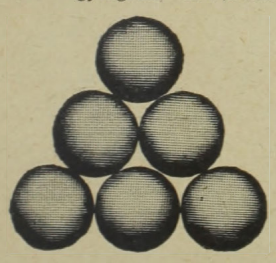
Kuglibábuk és golyók

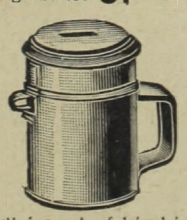


Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**



Kugli kereszt alapfa a kuglibábuk reá helyezésére erős bükkfából, 62 cm. négyszög **5 kor.**





Kuglizópersely, fehér bádog ból, fogóval, sárgaréz lakattal 14 cm. m. **2·40** kor. 16 cm. m. **2.80** kor.

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

Kugligolyók gyertyánfából

11½	12½	13½ cm.
1·25	1 50	1·75

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu **Korona 4.50**

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

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.—**

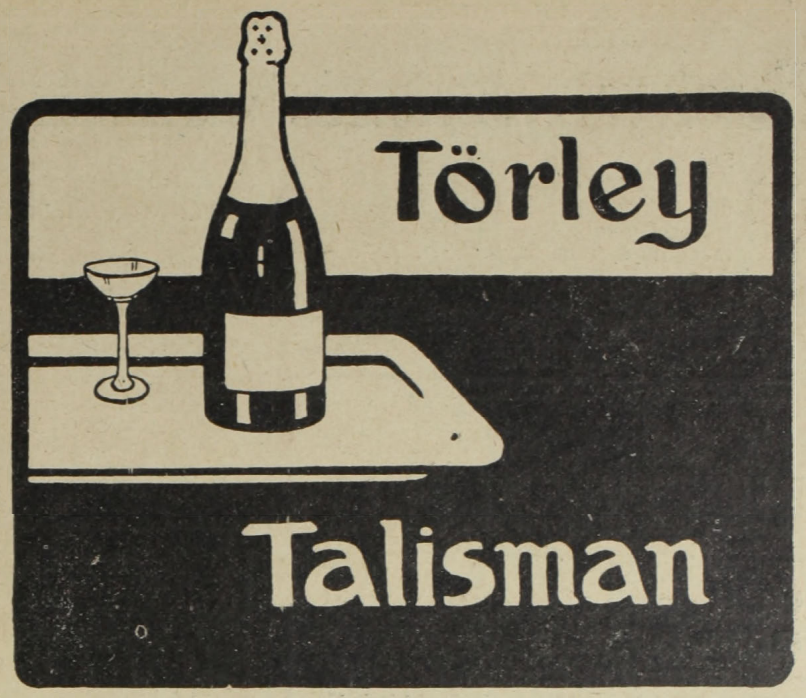
Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vizleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély **Korona 50.—**
II. szám 104. cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély **Korona 62.—**

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.—**

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100	drb	K. .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.—

KERTESZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTARA BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.



Haszonbéri hirdetmény.

Kisczég Kissármási Bánffytelepen

ujonnan berendezendő szálloda

(vendéglő), melyhez házhoz kötötten **korlátlan kimérés lett engedélyezve, 1915. évi január hó 1-től haszonbérbe adó.**

A **jelenleg 6 szoba, konyha, kamara, 3 pincze istáló, szin** circa **1200 négyszögöl udvarból álló telek** a Kolozsvár Abors, Szászrégen, Szamosujvár, Marosvásárhelyi állami, Marosludas, Beszterczei törvényhatósági utak keresztezésében, a marosludas beszterczei vasut kissármási állomása közelében közvetlen a vasuti vágány mellet **a gázkutak közelében a Kolozsvárra vezetendő gázvonal mellett fekszik és 17 falu központja.**

A vendéglős köteles **4 vendég szobát első és másod osztályú éttermet berendezni ás fentartani.** Fütését és világitását a szálloda előtt elvezetendő Kolozsvári gázvezetékből nyerheti.

A **szálloda telekkel együtt** a házhoz kötötten birt **italmérési joggal esetleg el is adatik.**

Értekezhetni: **Ferenczy Jenő** főszolgabiró tulajdonosnál **Alsójára** (Torda-Aranyos megye), ki a kivánt felvilágositást azonnal megadja.

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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.

TÁTRA-LENKE FORRÁS

természetes ásványvize, dus ásvány- és szénsav tartalmánál fogva borral keverve legkellemesebb ital. Elömozditja az emésztést: Megrendelhető: **A Kutkezelőségnél Szepesszombaton.**

A „Tátra-Lenke" legolcsóbb ásványviz. Tven darab fél literes palackot tartalmazó rekesz ára helyt Poprádfelka állomás 12 K. Ismeretlen vevőknek csak utánvét mellett. Palaczkok frankó visszavétetnek 6 K-val, ugy hogy egy palack ára 12 fillér

Szolyvai gyógyforrás Beregmegye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmaztatik csuz és köszvény ellen. Czukorbetegség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitünő izü, igen üditő ásványviz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM gróf urad. ásványvizeinek bérlőségénél SZOLYVÁN.

MUSCHONG

BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.

Üdit, erősit, gyógyit!

Borhoz és pezsgőhöz kitünően alkalmas.

TELEFON: 169—80. Vezérképviselő

PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői

KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

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 francia 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-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.



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugat-magyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

Boreladás.

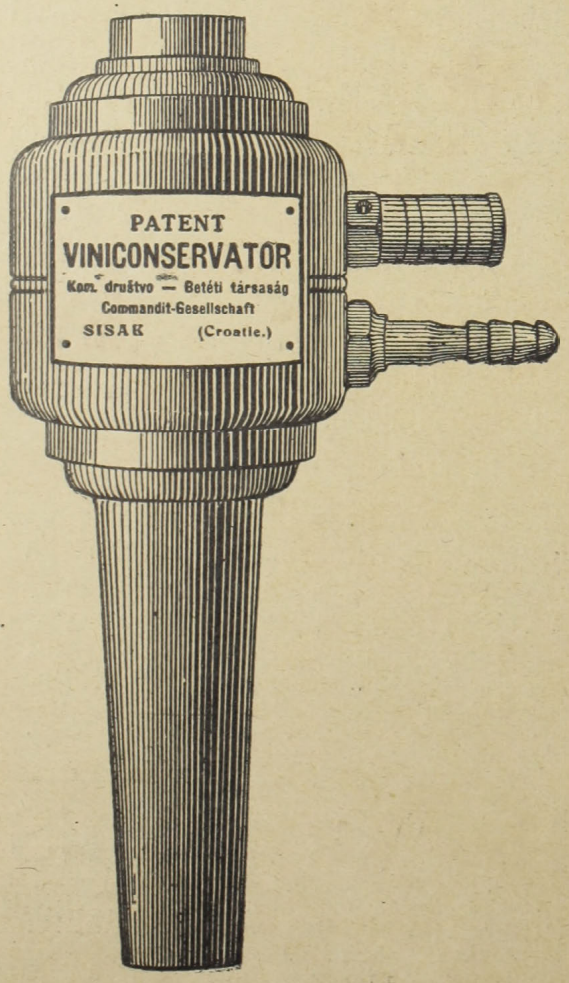
1913. évi sajáttermésü **170 hekto fehér bor** egészben, vagy kisebb részletekben is **eladó.**

Bővebb felvilágositást nyujt:

PETHEŐ GYULA

szőlőbirtokos

HEVES. (Heves megye).



„VINICONSERVATOR“

az egyedüli szabadalmazott találmány a bor conserválására.

(55.055 szám alatt szabadalmazva.)

Minden pinczészetben, különösen pedig **szálloda, vendéglő- és kávéházban a**

„VINICONSERVATOR“

nélkülözhetetlen találmány, melynek szénsavval egybekötött használata által a **bor megsavanyodása, megbarnulása meggátoltatik s utolsó cseppig frissen marad.**

A maga nemében ez egyedüli találmányból már több mint

40.000 darab van használatban.

Ára 15.— korona.

Használati utasitással, valamint prospektussal szivesen szolgál a

„VINICONSERVATOR“ betéti-társ.

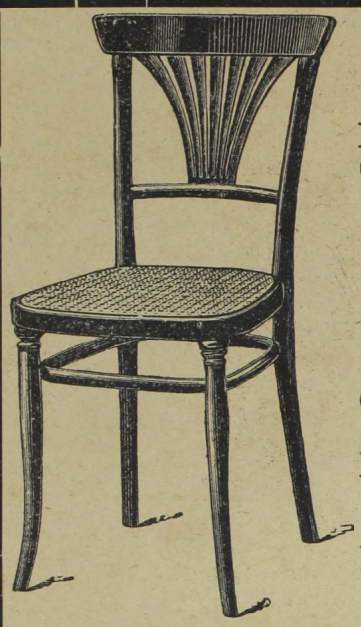
SISAK (Horvátország).

A sok ezer köszönő és elismerőlevél betekintésül mindenkor rendelkezésre állanak.

„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.



„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.

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.

POLGÁR SÁNDOR TELEP
Fajszőlő Uradalom, Heves, 12. szám.
Termelt fajborainak ismertetése:

a) Siller borok:
világos vagy sötét szinben. Nemes kadarka és nagy burgundi szőlőkből szürve. Kedvelt asztali borok.

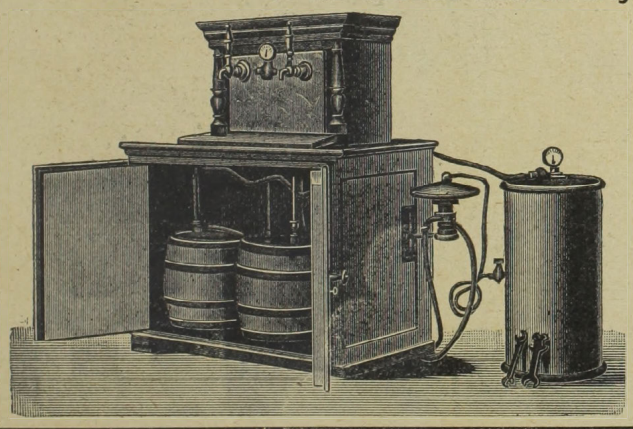
b) Fehér asztali borok:
Fehérre szürt kadarka. Kissé sárgás szinü ital. Szódafröccshön nagyon alkalmas.
Mézes fehér és ezerjó, gyönyörü zöld szinben Édeses, kellemes izü borok, Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.
Kövidinka. Szintén zöldfehér, aromás, jóizü bor. Sokan többre becsülik a rizlingnél.

c) Fehér pecsenye borok:
Rizling, legkedveltebb és általánosan fogyasztott tüzes és testes bor, Asztali bornak is alkalmas.
Veltelini és furmint, nehéz, erős csemegeborok. Palackozásra igen alkalmasak. Lakodalmaknál és diszebédeknél nélkülözhetetlenek.
Muskotály, finom muscat zamatu és illatu királyi ital. Inyenceknek való.

d) Vörös borok:
Vegyes vörös bor: fekete fajszőlőkből vegyesen szürve. Aki állandóan vörös bort iszik. ezt rendeljen.
Burgundi, finom pecsenye bor, sötét szinü, tartalmas, erős.
Carbenet, legfinomabb, nehéz gyógybor, felséges izzel és illattal.

Vendéglősök egész évi szükségletüket leköthetik és havonta vehetik át a szükséges mennyiséget. — Kérjen ajánlatot.

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval vagy légnyomással való üzemre
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok, kimérőcsapok, vezetékek és az összes szerelvények.



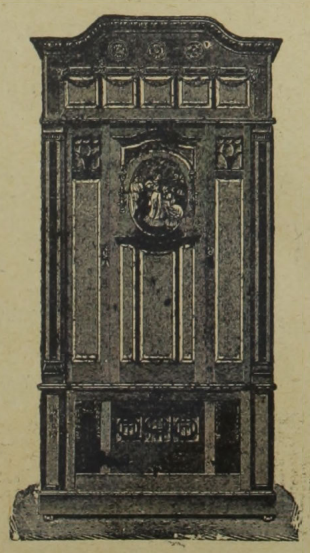
Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Budapest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Szálloda bérbeadás.

Nyugatmagyarország nagyobb fellendülésének induló városában Verbón (Nyitra megye) vasuti állomás, a „Korona“ szálloda azonnal bérbeadó. A bérlő egyben átveszi a bérbeadó sörgyár képviseletét, illetve söreinek kimérését és nagybani elárusitását, ezért csak kellő tőkével rendelkező bérlő kaphatja ezen üzletet.

Bővebb felvilágositást ad a

Nyitrai Serfőző és Malátagyártó Részvénytársaság
Nyitra.



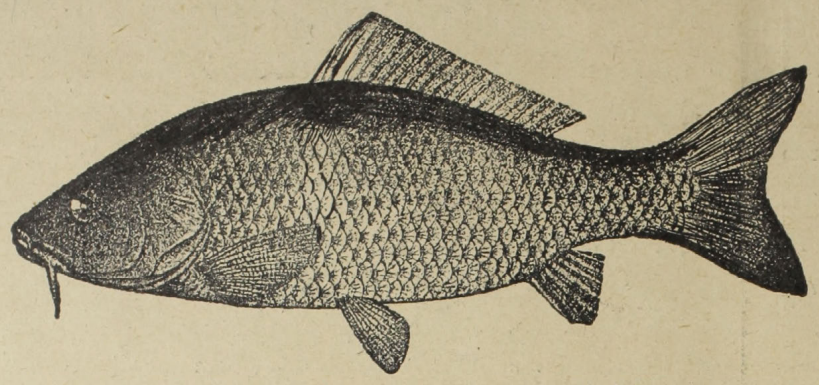
MARTIN J. T. BUDAPEST
Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.
világcégnek, Európa legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK
Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója: LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAFT LEIPZIG
Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.
MARTIN J. T., BUDAPEST
Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6 Telefon József 32—68.

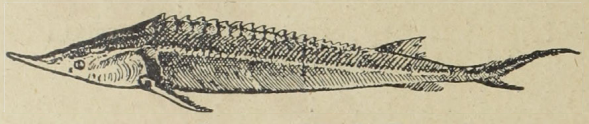
Vendéglősök figyelmébe!



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, VII., Aréna-ut 17. 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. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXX-ik évfolyam. 13. szam. Budapest, 1914. 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.

Szesz-monopolium.

Világszerte fokozódnak az emberiség szükségletei s igy elmaradhatatlanul emelkedik az államok költségvetése is, ugy, hogy a közterhek minden országban elviselhetetlenekké kezdenek válni, különösen nálunk, a hol a vámközösség, a nemzet összes anyagi forrásait kihasználja.

A nép keresetforrásai korlátoltak, mert a nagyobb vállalkozásokat s a termények jobb értékesitését mesterségesen megakadályozza Ausztria. Ehhez járul még, hogy törvényeink a vállalkozás, a szabad munkálkodásnak gátat vetnek, holott ezt oly akadálytalanná kellene tenni, mint ez például Amerikában van.

Nálunk a vállalkozásnál, a szabad munkálkodást megkötő, sok költséggel járó engedélyek, rendőri beavatkozások, iskolai vaskalapességok lehetetlenné teszik azt. hogy teszem, az ügyvéd, ha ugy tapasztalja, hogy a pályáján nem boldogulhat, más foglalkozásra térjen, csupán vendéglős lehet minden ember, ki a saját pályáján boldogulni nem tud, vagy nem akar.

Itt a megszorult ember nem teheti meg azt, amit Londonban vagy az Egyesült államokban meglehet tenni, hogy kiáll az utczára muzsikálni vagy énekelni, ujságot árulni, terhet hordani, mert mindehhez előbb költséges, még pedig rendőri zaklatással megterhelt engedély kell. Már pedig a megszorult embernek nincs pénze, tehát nálunk, a ki ilyen szomoru helyzetbe sodródik, kénytelen koldulni, lopni, vagy éhen halni.

Az állam és a társadalom mindenek előtt való érdeke tehát, hogy a munka szabadsága és lehetősége alig korlátoztassék, mert csak igy válhatik elviselhetővé a proletariátus helyzete. Már pedig nálunk a proletáriátus rohamosan szaporodik, ugy, hogy ma-holnap ebben a szép országban csak proletár, vagyontalan, vagyis a keresetéből napról-napra tengődő nép fog lézengeni.

A munka szabadsága tehát a *magyar nép fennmaradásának cardinális biztositéka*. Ha ezt megadjuk s még valami erkölcsi biztositékról is gondoskodunk, ugy a *magyar nép megküzd a nyomorral is*, valamint megküzdött a tatárjárással s az osztrák jóakarattal.

Ám mindez csak a nép nyomorát enyhiti, de nem az államkincstár inségét.

Mentől jobban nyomorog a nép, annál bőségesebben kell osztania az államkincstárnak az aranyat. Igen ám, de honnan, ha a népből már több nem remélhető?

Minden kertelés nélkül mutatunk rá egy csaknem kimerithetlen aranybányára, a *szesz-monopoliumára*.

Oroszországnak évenként száz milliót meghaladó tiszta haszna van ebből, tehát nálunk is *oly haszon özönlenék ebből az államkincstárba, hogy a népterheinek emelése nélkül* megfelelhetne az állam egyre sulyosabbá váló feladatainak ugy katonai, mint közmüvelődési téren.

Ezt a jövedelmi forrást kihasználni még a következő *erkölcsi indokok* is parancsolják:

1. Az állam korlátolhatja a szeszárusitás idejét s igy a fogyasztásra mérséklőleg hathat.

2. Véget vethet a szesznek mérges anyagokkal való keverésének.

3. Keresetet adhat rokkant katonáknak és özvegyeknek s igy sok elszegényedett családnak módot adhat a visszavagyonodásra.

4. Leszállithatja a legmesszebb határig a *boradót*, hogy a bor *olcsóvá legyen* s a *magyarság igy visszatérhessen* lelkesitő nemes italához.

Azt hisszük, ennyi is elég arra, hogy a pénzügyminiszter úr s az államügyek intézői elhatározzák a *szeszmonopolium behozatalát*, a mit lapunk már évtizedek óta s annyiszor ajánlott, mert ez egyszersmind segiteni fog a vendéglősipar sanyaru helyzetén is.

Mi bizunk a jelenlegi hazafias kormány jóakaratában, s hisszük, hogy szerény ajánlatunkat megszivleli.

Ihász György.

Az uj sörgyár megnyitása.

Őszinte örömmel, tiszta szivből üdvözöljük az uj sörgyárat, mely Kőbányán, a régi sörfőzödékkel együtt van hivatva a silány pilseni söröket hazánkból kiküszöbölni. Üdvözöljük a »Fővárosi Sörfőzöde r.-t.« igazgatóságát, a részvényeseket, a sörgyár minden egyes munkását s különösen a nemeslelkü, derék ügyvezető igazgatót, Kell Sándor régi jó ismerősünket. Isten áldása legyen megkezdett munkájukon, erősödjenek, gyarapodjanak, hogy a magyar sörgyártás terén minél nagyobb diadalt érhessenek el. Sajnálatos körülmény az, hogy sehol a világon nincsen olyan lanyha és hazafiatlan sörivó közönség, mint Budapesten és az országban, nekik mindegy, akármilyen sört tesz eléjük a pinczér, megfizetik drágán a magyargyülölő csehek komisz, kesernyés italát, a pilsenit. Ha hozzávesszük, hogy ezen cseh gyárak a legmesszebbmenő cselfogásokkal és lekenyerezésekkel, nagy hitelnyujtásokkal, sörkimérő ajándék-pultokkal, reklám-czimen pénzalamizsnákkal hóditják el amugy is ingatag vendéglőseink egy részét, akkor igaz szivből kell örvendenünk minden olyan hatalmas faktor létrejövetelének, mint a kőbányai uj sörgyár. Elég volna a pilseni

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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

sör kimérésére a vigadó-téri Pilseni Sörház és a »Metropol«-szálló étterme, ezelőtt is csak ezen a két helyen volt kapható a pilseni s ma rettenetes hóditást tettek nemcsak a fővárosban, de a vidéken is. A kávéházak palaczk-söreit az idegen sörökön hamar megtollasodott, bevándorolt Peissel Pál Henrik szállitja, majdnem kivétel nélkül minden kávésnak. Ez pedig nagy baj!

A kőbányai kitünő magyar sörök védelmében ezideig ugyszólván egyedül állottunk, pedig az egész hazai sajtónak felismerni kellene a veszélyt, mint ahogy a »Magyarország« egyik mult heti számában jeles közgazdasági irónk és publiczistánk, Kreutzer Lipót tette, irván a következőket:

»Járok Budapest utczáin és minduntalan találkozom a vendéglők ajtaján azzal a fölirással, hogy »Pilseni Sörcsarnok.« A budapesti vendéglők, nem tudom, hogy hányan, de nagyon sokan vannak, amelyek pilseni sört mérnek ki nekünk, a »pilseni ősforrás« nedüje buzog és habzik a hordóikban és ez az ősforrás szintén egyik magyarázata és oka a mi ősi szegénységünknek.

Mondják, jóhiszemü emberek sokan, hogy a vámsorompót a magunk küszöbén hiába próbáljuk, nem tudjuk fölállitani. Mondják, hogy magyar posztót nem gyártunk eleget és igy külföldi posztóval kell ruházkodnunk, valameddig vámvonal nem védelmezi meg a magyar határt a barbár betörésektől és nem kényszeriti a magyar fogyasztót — ó, áldott kényszerüség! — a magyar gyártmányok fölhasználására. Mondják, és magam is tudom, hogy a textiliparunk fejletlen, — azonban gondoljunk rá a textilipar fejletlenségében is Benjamin Franklin gyönyörü mondására, hogy inkább daróczban járjanak honfitársai, semhogy idegen országok posztóját vásárolják. Ha bennünk is meglenne a Franklin akaratereje, nagyszerü elszántsága, akkor meglenne a vámsorompó a házunk küszöbén még itt is, még a textilszak czikkeiben is.

Az ilyen akaraterő dehogy is van meg az ország polgáraiban, csak elvétve akad egy-egy Apáthy István, akinek a levélpapirosán ott büszkélkedik az irás: nem veszek osztrák holmit! Az ilyen elszántság dehogy is van meg Budapest népében, amely nemcsak hogy nyugodtan nézi a tömérdek pilseni sörcsarnokot, hanem fogyasztja is alaposan a pilseni ősforrás termékeit és sok nehéz aranyat ád Csehországnak azért az aranyszinü és keserü malátakivonatért.

A pilseni ősforrás kell nekünk, amikor Kőbányán nem is egy sörgyárunk van, ahol kitünő sört gyártanak, amikor a vidéken is kiváló sörgyáraink vannak, a csehországi sörfőzők részvényeseit nekünk kell hizlalnunk, amikor a magyar földön is elég ősforrásunk van, amelyekből — az antialkoholisták bocsássanak meg ezért a lelkesedésért — amely ősforrásokból, mondom, gyöngyöző, pompás, elsőrangu árpalé kivánkozik a magyar polgárok asztalára.

Vajjon mit szólnának a bécsiek, ha vendéglőikben minduntalan kőbányai sört csapolnának nekik? És a csehek miként fogadnák, ha osztrák sörrel árasztanák el a vendéglőiket? A bécsi közönség, ha látná, hogy akad vakmerő vendéglős, aki kőbányai sörcsarnokot rendez be, messzire elkerülné a nép ellenségét és a cseh nép, ha észrevenné, hogy ausztriai sört akarnak a csehországi sörök rovására a cseh földre becsempészni: máglyákat rakna az árulók számára.

A nemzeti termelés védelme és fejlesztése legyen a jelszó, amely végigjár az országban és szólitja a csüggedőket és lelkesiti a nagy munkára felkészülőket. Kerüljék el mindenek messzire a pilseni ősforrásokat. A magyar munkának, a magyar gyártmányoknak a megbecsülése, a magyar ipar hatalmas kifejlődésének alapvetése az önálló vámterület berendezésével: ezek lesznek a mi ősforrásaink, Magyarország fejlődésének és gazdagodásának a nagyszerü ősforrásai.«

Vajha ezen lelkes és igazságos sorokat megszivelné sörivó közönségünk, elsősorban pedig vendéglőseink. Ha pedig ez sem használna, akkor adóztassák meg az idegen sört mérő, a szinházi vacsorákkal ártalmasan konkurráló kávésainkat ezerszeresen, akkor majd nem vásárolhatnak 5—6 év alatt 3—4 emeletes palotákat.

A hortobágyi halastavak. Debrecenből jelentik: A Hortobágy hasznositásával kapcsolatosan tudvalevően nagyszabásu halgazdaság berendezését tervezi a földmivelésügyi minisztérium. A város jog- és pénzügyi bizottságának ülésén jelentést tettek arról, hogy a Hortobágyon létesitendő halastavak bérletére számos ajánlat érkezett, a melyek a városnak évi százezer korona jövedelmet helyeznek kilátásba. Czverdelly Andor kulturmérnök, aki a pusztán épitett öntözőmüvek munkálatát vezeti, jelentette, hogy a 18 kilométeres tiszai csatorna készen van, melyből a halastavak táplálására 12,000.000 köbméter vizet fognak fölhasználni. A vizbőség biztositottnak látszik, mert a tapasztalat szerint husz év közül legalább tizenkét évben oly magas a Tisza tavaszi vizállása, hogy árasztással be lehet hozni a szükséges vizmennyiséget. A halastavak bérletére beadott ajánlatok fölött még nem döntöttek.

A ribiszkéről.

Kár, hogy gyümölcstermesztőink e gyümölcs termesztésére aránylag olyan kevés sulyt helyeznek, pedig nemcsak a házikertekben, hanem a nagyobb gyümölcsösökben is méltó helyet foglalna el e gyümölcs, korai érése, sokoldalu felhasználhatósága, korán beálló és ezután évenként rendes termést mutató termőképessége révén.

Nálunk e gyümölcs kinálata távolról sem fedezi a keresletet, pedig gyümölcsöseinkben még sok olyan terület áll kihasználatlanul, amelyet az igénytelenebb ribiszkével nagyon gazdaságosan jövedelmeztethetne a tulajdonos.

Fokozható lenne még a mai ribiszke természetes jövedelmezősége azáltal, ha a növények kezelése, de különösen a fajták megválasztása szakszerübben történnék. Különösen a házikertekben tartják mellékes dolognak a ribiszkével való törődést; rendesen a nagyapák ültette bokrokat, vagy ezek utódait tenyésztik továbbra is és igy természetesen a termés nem felelhet meg a kivánalmaknak, pedig az utóbbi évtizedben olyan rohamos fejlődést mutató bogyós gyümölcstermesztés a ribiszkénél is már igen jó fajtákat mutat fel.

Ugy, ahogy gazdáink a többi gyümölcsnemnél is a kevés, de jó fajta termesztését tartják előnynek, ugy a ribiszke ültetésénél is ezt kellene mindenkinek szem előtt tartani. A csekély értékü, régi fajtákat kiselejtezve, helyettük a kipróbált nagygyümölcsü uj fajtákat kellene elültetnünk.

A ribiszke aránylag kisebb értékét nagyon jól ellensulyozza e növény igénytelenebb volta, a köztes növényül való jó felhasználhatósága, korán beálló rendes terméshozama és az, hogy rovarellenség alig bántja. Ezenkivül az eladásával se kell annyira sietnünk, mert az érett gyümölcse nem kivánja meg az azonnal való leszedést és szállitása is olcsó.

Ott, ahol már más gyümölcsünk igazán csak nyomorog, ott a ribiszke még jól megtermi gyümölcsét és emellett a fagy iránt is érzéketlen. Édesebb lesz ugyan a gyümölcse a szabad, napos fekvésben, de azért fák alatt, félárnyékos helyen is, mint sok külföldi példa mutatja, haszonnal lesz termeszthető. Ily helyeken legfeljebb valamivel tovább hagyjuk a fán a gyümölcsöt, hogy annak édesebb, izesebb volta itt is kifejlődhessék.

A növény erőteljes gyökérzeténél fogva még a hitványabb, valamint a vékonytermőrétegü talajon is diszlik, sőt olyan helyeken, a hol a talajviz magasan áll, szintén jó terméseket ad.

Telepitésénél fontos az, hogy olyan dus gyökérzetü, esetleg iskolázott növényanyagot használjunk fel, amely bőtermő tövekről vétetett.

Az elültetésre való fiatal növényeket bujtás, dugványozás, feltöltés utján való gyökereztetés, valamint kinai bujtással kapjuk.

Főterményül való ültetése esetén ajánlatos a talajt 40—50 cm. mélyen megforgattatni, egyébként pedig még lehetőleg ősszel készitett 40—50 cm. széles és mély gödröket ásunk részére.

Házi kertekben a bokor-alak mellett a Ribes aureum kerek levelü változatának megfelelő ma-

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

A SZÁNTÓI savanyúviz főraktára:

PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97. BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

BORHEGYI F. BUDAPEST

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.

gasságu éves sarjaira oltva, mint közepes-, vagy magastörzsü fácska gyanánt is neveljük.

A nagyban való termesztésnél azonban egyedül a bokoralakban való müvelése ajánlatos, mert igy a különben föltétlenül szükséges karózás elmarad, előtörő tősarjai révén pedig a bokor megifjitása is minden nehézség nélkül lesz végrehajtható és száraz napos helyen a bokoralaku növények levelei sem sárgulnak, hullanak le olyan korán, mint a fácska-alakban nevelteké, ami valószinüleg a gyökérzetnek a bokor által való beárnyékolására vezethető vissza.

Gyümölcsöseinkben és házikertjeinkben a legkülönbözőbb módon helyezhetjük el a ribiszkéket. Házi kertbe inkább a szegélyágyakba, keritès, vagy utak mellé ültetjük, vagy egyedül, vagy törpefák, esetleg rózsafácskákkal vegyesen. Gyümölcsösökben a fák sorközeibe és esetleg még a sorban álló fák közé is ültethetjük.

Az ültetés sürüségét a talaj minősége és az határozza meg, vajjon a fák mélyen, avagy kevésbbé mélyen gyökerező alanyra vannak-e oltva. Azonban 1.50 méternél közelebb ültetni egymáshoz, se más fához nem célszerü, különösen akkor, ha Planet-géppel, fogattal miveljük a gyümölcsös talaját.

Jó, hogy ha a talajt már ősszel készitjük elő és tekintettel arra, hogy e növény tenyészetét már kora tavasszal kezdi meg, ott, ahol csak lehet, az őszi ültetést alkalmazzuk. Az ültetésnél gondunk legyen arra, hogy az egyes növények ne kerüljenek mélyebbre, mint ahogy az előbbi helyükön voltak, mert különben tulságos sok tőhajtást fogunk kapni.

Őszi ültetésnél tavasszal, tavaszi ültetésnél azonban mindjárt megnyeshetjük a növényeket, ugy, hogy az alak figyelembe vételével, az alsóbb rügyek kihajtása végett az erősebb vesszőket erősségük szerint felére, vagy harmadára nyessük vissza, mig a gyengébb vesszőket teljesen eltávolitjuk, vagy esetleg bántatlanul hagyjuk.

Dacára a ribiszke igénytelenségének, szép termést mégis inkább csak a gondozott talajban ad. Ajánlatos ezért a ribiszkés talajt ősszel ásóval, vagy ekével mélyen megmunkáltatni, a nyár folyamán pedig a talaj hajcsövességének a megbontását és a gyomnövények irtását célzó több izbeni sekélyebb kapálást eszközöltetni. Különös gonddal kell a kapálásnál a tarackot és a folyófüvet irtanunk, mert ezeknek irtása akkor, ha már a bokrok közé befészkelték magukat, nagyon hosszadalmas munka.

A késő ősszel, vagy a tél folyamán végzett nyeséskor a gyengébb vesszőket — kivéve a tőből előtört gyenge vesszőket — nem bántjuk, az erős és az elsürüsitő részeket azonban az alak és erősségük szerint, hosszabb, vagy rövidebbre nyessük. Tőből eltávolitjuk ezenkivül az idősebb bokrok vénebb farészeit is, mert a minőségileg szebb termést a ribiszke mindig a fiatalabb fáján hozza meg.

A ribiszke termését, különösen akkor, ha szállitás czéljára szedünk, száraz időjárásban végezzük. Nagyobb telepeken a szedést rendesen gyermekekkel végeztetjük akkordban, még pedig bőtermések alkalmával 1.20 kor., kevésbbé megrakott bokornál pedig 1.80 kor.-ért mm.-ként.

A gyümölcs érése alkalmával csupán a fekete szinü ribiszkéket kell hamarosan leszednünk, mert ezek bogyói érésük után hamarosan lehullanak.

A ribiszke terméshozamára vonatkozólag megjegyzem, hogy egy 3 éves bokor 7—8 kiló és 100 bokor átlagban 6—10 métermázsa termést ad.

A m. kir. Kertészeti Tanintézetben 1913. évben végzett ribiszke-termesztési kisérlet néhány adatát azzal közlöm, hogy a bokrok meglehetős árnyékos helyen, fák alatt, dolomitos málladéku kötött talajban állottak.

A piros és fehér szinü termést adó fajták termőképessége között nincsen különbség. Annak, hogy a piros szinü ribiszkét általában nagyobb mértékben termesztik, az oka az, hogy ezek feldolgozott állapotban is a szemnek tetszetősebb, szép, élénkpiros szinüek maradnak. Ettől eltekintve, a fehér szinü gyümölcs talán még zamatosabb, édesebb, mint a piros és ezért nyers fogyasztásra válik különösen alkalmassá, amely oknál fogva házikertjeinkben minkdét szinü gyümölcsöt termesszük olyan fajtákban, amelyek korai érésük mellett nagy gyümölcsöt fejlesztenek. Hazánkban a fekete ribiszkét kissé nagyobb mértékben csupán biztos piacz esetén lesz célszerü termeszteni.

Némi utbaigazitásul felemlitem még, hogy a termesztésre érdemes ribiszkefajták közül korai érésüek a Fays new prolific (piros), Gondouin (piros); késői érésüek pedig a Hollandi piros és Hollandi fehér, Houghton Castle (piros) és a Hosszufürtü piros.

Házikertekbe való ültetésre alkalmasak az előbb emlitett fajtákon kivül a Kaukázusi (piros), Magnélküli (piros), Coegginger körtealaku piros, Champagnei husszinü. Macrocarpa (fehér), Hoszszufürtü fehér, Bar le Duc (fehér) és a Boldwin (fekete) ribiszke-fajta; mig a nagyban való termesztésre a Hollandi piros és fehér, a Cseresnye-piros, a Versailles-i piros és fehér, továbbá a Houghton Castle, Fays new prolific, Kaukázusi, Boulognei nagy piros, Turini hölgy (piros), Frauendorfi nagy piros és a Boldwin (fekete) fajták felelnek meg a legjobban.

A ribiszke szállitása legcélszerübben az általánosan ismert téglányalaku forgácskosarakban történik. Lé, zselée és marmelád-gyárak részére kisebb-nagyobb, a szellőzést is megengedő olcsó puhafahordókban szállitják a ribiszkét.

Állami borárverés Dicsőszentmártonban. Minap tartották meg az első borárverést a dicsőszentmártoni állami borpincében Pettenkoffer Sándor miniszteri kiküldött jelenlétében. Árverés alá kerültek 1911. évi fehér és vörös borok, leányka, som, rulandi, karbenet. Egyik-másik tételnél élénk vételkedv volt, ugy, hogy egy-egy hordó az eredeti kiállitási áron felül 30—50 koronával drágábban kelt el. Eladtak egyébként 98 hektoliter bort 13.000 korona árban, vagyis egy hektoliter átlag eladási ára 132 korona volt.

Uj iparengedélyek és üzleti változások.

A székesfőváros ker. előljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok 1914. évi május hó 16-tól május 31-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi iparengedélyeket adták ki, illetve a következő áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul:

Uj üzletek: Leikam Gusztáv, I., Maros-u. sz., vendéglő; Hutter Zsigmond, I., Major-u. 7. sz., vendéglő; Budapesti Golf-Club, I., Hegyhát-u. 9271. hrsz., vendéglő; Ligeti Imre, II., Fő-u. 61. sz., vendéglő; Molnár Ferenczné, V., Nádor-u. 32. sz., vendéglő; Brand Jánosné, V., Visegrádi-u. 117. sz., vendéglő; Farkas Istvánné, VI., Vörösmarty-u. 33. sz., vendéglő; Nagy György, VI., Jász-u. 53. sz., vendéglő; Schillinger Ferencz, VII., Öv-u. 170. sz., vendéglő; Bertha Gyula, VII., Aréna-u. 80. sz., vendéglő; Bauer Josefa, VIII., Nagytemplom-u. 31. sz., vendéglő; Nedoluha Ferenc, VIII., Futó-u. 3. sz., vendéglő; Erős D. Adolfné, VIII., Népszinház-u. 29. sz., kávéház; Magony József, IX., Soroksári-ut 56. sz., kávéház; Szabadkai Pálné, X., Óhegy 86.20. hrsz., vendéglő.

Üzlet áthelyezések:: Józsa János, vendéglő, VII., Thököly-ut 141. sz. alól II., Kacsa-u. 31. sz. alá; Győry Sándor, vendéglő, VI., Andrássy-ut 21. sz. alól VII., Csengery-u. 8. sz. alá; Mathiász Mór, kávéház, VIII., Karpfensteinutcza 27. sz. alól ugyanott 20. sz. alá; Bedő Vincze, vendéglő, IV., Bástya-u. 1. sz. alól VIII., Szentkirályi-u. 4. sz. alá.

Üzletmegszüntetések: Horn Albert, II., Pacsirtamező-u. 29. sz., vendéglő; Szoleczky Károly, IV., Veress Pálné-u. 30. sz., vendéglő; Szuchy Gyula, V., Nádor-u. 20. sz., vendéglő; Hámor József, V., Nádor-u. 10. sz., vendéglő; Löwinger V. Vilmos, VI., Lázár-u. 4. sz., kávéház; Lippner József, VI., Nagymező-u. 62. sz., szálloda és kávéház; Markbreiter József, VI., Király-u. 112. sz., vendéglő; Schwartz Sándor, VI., Eötvös-u. 4. sz., kávéház; Kaiser M. Márkus, VI., Andrássy-ut 25. sz., kávéház; Quittner Miksa, VI., Felsőerdősor 26. sz., vendéglő; özv. Löwinger Samuné, VI., Hungária-ut 103. sz., vendéglő; Hujber Andrásné, VII., Garay-tér 3. sz., vendéglő; Steiner Ignácz, VII., Alsóerdősor-u. 6. sz., szálloda; Király Józsefné, VII., Szövetség-u. 24. sz., vendéglő; Ellinger Márton, VIII., Népszinház-u. 29. sz., kávéház; Ruff Alajos, IX., Remete-u. 22. sz., vendéglő; Knézl Ferencz, IX., Haller-u. 24. sz., vendéglő; Rapszky Zsigmond, IX., Ferencz-körut 46. sz., kávéház.

Az 1914. évi junius hó 1-től junius hó 15-ig terjedő idő alatt a következő változások fordultak elő:

Uj üzletek: Frank Ernő, I., Krisztina-körut 8. sz., vendéglő; Kelemen Mihály, VI., Szent László-ut 39. sz., vendéglő; Löwy F. Frigyes, VI., Nagymező-u. 67. sz., kávéház; Erdélyi Frigyes, VI., Andrássy-ut 25. sz., vendéglő; Stei-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

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.

ner Lajos, VII., Alsóerdősor-u. 6. sz., kávéház; Rosner Kálmánné, VII., Thököly-ut 147. sz., vendéglő; Szudárovits Mária, VII., Szabó József-u. 5. sz., vendéglő; Steiner L. Lajos, VII., Alsóerdősor-u. 6. sz., szálloda; Általános Fogyasztási Szövetkezet, VII., Aréna-ut 68. sz., vendéglő; Erős D. Adolfné, VIII., Népszinház-u. 29. sz., kávéház; Grünfeld Jakab, VIII., Sárkány-u. 13. sz., vendéglő; Zeidler Antal, X., Kőbányai-ut 37. sz., vendéglő.

Üzlethelyezések: Róthbrath Gábor, vendéglő, VII., Szövetség-u. 3. sz. alól II., Margit-körut 3. sz. alá; Kohn Ábrahám, szálloda, VI., Révay-u. 24. sz. alól V., Hajnal-u. 6. sz. alá; Zemány Jánosné, vendéglő, VI., Nagy János-u. 35. sz. alól V., Csanádi-u. 18. sz. alá; Bertha Gyula, vendéglő, V., Lipót-körut 21. sz. alól VII., Aréna-ut 80. sz. alá; Kilián Sándor, vendéglő, VII., István-ut 18. sz. alá; Rozelka Jánosné, vendéglő, Tábornok-u. 29. sz. alól Bibor-u. 16. sz. alá; Bedő Vincze, vendéglő, IV., Bástya-u. 1. sz. alól VIII., Szentkirályi-u. 4. sz. alá.

Üzletmegszüntetések: Tóth József, I., Uri-u. 9. sz., korcsma; Róthbarth Gábor, II., Margit-körut 3. sz., vendéglő; Hahn Bernát, III., Nád-u. 7. sz., kávéház; özv. Hám Jánosné, V., Nádor-u. 32. sz., vendéglő; Szager Ferencz, V., Meder-u. 5. sz., vendéglő; Tóth György, VI., Gömb-u. 59. sz., vendéglő; Juhász Márton, VI., Fóthi-ut 20. sz., vendéglő; Murlasics Pál, VI., Csengery-u. 52. sz., vendéglő; Baráth Géza, VI., Liszt Ferencz-tér 11. sz., vendéglő; Wusztinger Péter, VI., Vörösmarty-u. 64. sz., vendéglő; Várady József, VI., Andrássy-ut 51. sz., vendéglő; Szigeti Mátyás, VII., Öv-u. 170. sz., vendéglő; Widder Lajos, VII., Damjanich-u. 51. sz., kávéház; Wachtelschneider Róbert, IX., Tompa-u. 17., sz., kávéház; Szemerédy József, IX., Soroksári-ut 56. sz., kávéház.

Társas reggelik.

Julius 10-ikén: Gundel Károly vendéglőjében, Állatkert.

Julius 17-ikén: Neményi Béla vendéglőjében, Városliget.

Julius 24-ikén: Waltz György vendéglőjében, VI., Aréna-ut 106.

Julius 31-ikén: Schmidt Konrád vendéglőjében, VII., Aréna-ut 5.

Augusztus 7-ikén: Gregorits Ferencz vendéglőjében, VII., Hermina-ut.

Augusztus 14-ikén: Némethy Mátyás vendéglőjében, I., Ráczfürdő.

Augusztus 21-ikén: Boros Gyulánál, I., Márvány-utcza.

Augusztus 28-ikán: Dökker Ferencz éttermében, VI., Váczi-körut, »London«-szálloda.

„Jó barátok" összejövetelei:

Julius 8-án: Gráf János vendéglőjében, VI., Andrássy-ut 80.

Julius 15-ikén: Horváth József vendéglőjében, VIII., Gólya-utcza 40.

Julius 22-én: Horváth József vendéglőjében, I., Hadnagy-utcza 9.

Julius 29-én: Leiren János vendéglőjében, IX., Mester-utcza 13.

Augusztus 5-én: Spiczer István vendéglőjében, IX., Soroksári-ut 35.

Augusztus 12-én: Wagenhofer Márton vendéglőjében, X., Kápolna-tér 1.

Augusztus 19-én: Petrákovits József vendéglőjében, IV., Bástya-utcza 27.

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.)

KÜLÖNFÉLÉK.

Uj pezsgőgyár. Palugyay J. és Fiai a pozsonyi világhirü bornagykereskedő-czég uj pezsgőgyárat létesitett, mely gyár kiváló pezsgőit az utóbbi napokban hozták világpiaczra. Palugyayék a külföldről beözönlő franczia pezsgőkkel kelnek nemes versenyre, mert kizárólag franczia mód szerint készült pezsgőboraikkal a franczia pezsgőt, hogy az évenként kivándorló sok millió korona itthon maradjon, óhajtják kiszoritani. Pezsgőjük sokkal jobb a legkedveltebb franczia pezsgőknél. Kétféle márka alatt hozták azokat forgalomba fehér és vörös minőségben. A köztiszteletben álló Palugyay-család legfiatalabb tagja több éven át tanulta a pezsgőgyártást Franciaországban s igy ezen körülmény, valamint a pezsgőgyártáshoz szükséges rengeteg bormennyiségük reményleni engedi, hogy rövid időn belül nagy eredményeket fognak elérni. A Palugyay-pezsgő budapesti képviselete Horváth Dániel kartársunk agilis és szerencsés kezeibe van letéve VI., Eötvös-utcza 32. szám alatt.

Kérelem. Tisztelt előfizetőinket kérjük előfizetéseik szives megujitására. A kiadóhivatal.

A Magyar ásványtvizforgalmi és kiviteli r.-t. julius 3-ikán tartott közgyülésén kimondták a felszámolást. Felszámolók Fekete Ignácz, Lang Lajos és Fenyő Gyula.

Esküvő. Rotschild Sándor vendéglős Szilágysomlyón a mult hó 7-ikén tartotta esküvőjét Berczziller Elza kisasszonnyal. Isten áldása legyen a megkötött frigyen.

Eljegyzések. Spitzer Sándor tisztviselő eljegyezte Siklósi Emma kisasszonyt, Siklósi Ede kaposvári vendéglős leányát. — Pánczél György orosházi szállodás, ki nem régen jutott özvegységre, eljegyezte özv. Simonffy Árpádnét Szászrégenben.

Szállodaátvételek. Maroshévizen az ottani jóforgalmu Maros-szállodát Wasits és Fischer kartársaink vették át, Tusnádfürdőn pedig a Krisztó-szállodát Zombory Sándor előnyösen ismert kartársunk vette bérbe. — Fülöp I. Károly kartársunk Czegléden megvette a »Nemzeti«-szállodát. — Eszéken a »Központi szállodát« Ozanits Alajos vette át. — Kolozsvárott a »Központi szállodát« Ehrfurth Hugó régi barátunk veszi át.

Vendéglő-átvétel. Budapesten, a IX., Mester-utcza 13. szám alatt levő siralmas vendéglői üzletet, — melyet Leyrer János kőbányai vendéglős megbizásából csaposok vezettek — megvette Gáger János volt főpinczér Veszprémből. Nem hiába 13. szám alatt van e vendéglő, de rettenetesen inséges üzlet.

Vasuti vendéglő-átvételek. A párkánynánai pályaudvari vendéglőt, melynek pályázata lapunkban volt hirdetve, 24 benyujtott pályázat közül Kurz J., a budapesti »Pannónia-szálloda« éttermének derék fizető pinczére nyerte el, évi 11,000 korona bérösszegért. Ezideig 6000 korona volt a bér, de 4000 koronánál nem ér többet. — Marosludason a pályaudvari vendéglő bérletét Balázs János jóhirnevü budapesti főpinczér nyerte el. Mindkét uj kartársnak sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásukhoz.

Rituális lakoma. Sümegh Géza, az egri Kaszinó-szálloda bérlője mult hónap 26-ikán Dr. Lázár Bertalan és Ungár Ilona egybekelése alkalmával az egri zsidó hitközség felügyelete mellett, külön személyzettel készittette el a rituális lakomát; a 100 személyre szóló teriték ital nélkül 12 koronába került, nyujtván a következőket:

Portage à ragout de volail
Fogas, sauce tartare
Carpe poivré
Langue de boeuf aux champignon
Boeuf à la mode au pois verts
Choux farcis
Poulet frite, salade de cocombre
Poulard roti au compote
Oie au salade laitue
*
Patisserie à la Gerbeaud
Petits Patéts à la August
Parfit, glace et créme à la Morász
*
Fraises, fraises de bois
Pommes et poires d'Australie
*
Giardinetto
Mocca
*
Vin blanc de Hegyalja
Vin rouge de Eger
Tokaj

Eddig igen jó volna, de az már nagy hazafiatlanságra vall, hogy a diszes ünneplő közönségnek nem magyar, hanem Heidschieck-pezsgőt adtak. Tehát még mindig majmoljuk az idegent. — Itt emlitjük meg, hogy az állami leányiskola növendékei mult hó 3-ikán megtekintették Eger városát, mely alkalommal őket Sümegh Géza kartársunk látta el, az igazgatóság teljes megelégedésére.

Hymen. Ott Mihály fővárosi vendéglős, a »Hungária« nagyszálloda polgári szobájának sok éven keresztül volt vendéglőse, mult hó 18-ikán eljegyezte özvegy Kopácsy Nándornét, szül. facsádi Vörössy Paulát. A tiszta szerelemből kötendő frigyen legyen Isten áldása.

Hoffmann János vendéglője. Hoffmann János budai vendéglős-kartársunk megvette a Pálya-utcza 3. szám alatt, a Koronaőr-utcza sarkán levő nagyvendéglőt a házzal együtt. Hoffmann János nagy áldozatokkal igen fényesen rendezte be ezt a fővárosi közönség által eddig is igen látogatott nagyvendéglőt. Tágas udvara, kényelmes nyári és téli éttermei, jó konyhája és jó borai nagyban hóditanak. Üdvözöljük!

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.

Vendéglő-átadás. Végh Miklós fővárosi vendéglős-kartársunk a Mária Terézia-téren levő vendéglőjének átadásával egyelőre nyugalomba vonult.

Óvatosság ötkoronás ezüstérmek elfogadásánál. A vidéki postahivataloknál befizetett pénzek között ujabban ismét több 5 koronás ezüstéremhamisitvány találtatott. Az érem-hamisitványok magyar veretüek (1900 évszámmal) ón-antimón (Brittania)-fémből készültek s bár eléggé sikerültek, mégis a valódi pénzdaraboktól könnyebb sulyuk (az egyik fajta hamisitvány 25 gr. helyett 17.130 gr., a másik fajta 17.400 és a harmadik 17.500 gr.) tompa csengésük, valamint azáltal ismerhetők fel, hogy széliratuk elmosódott.

Halálozás. Schaffhauser Endréné, a budapesti »Szabadság-harang« volt vendéglősének neje, szül. Kristinek Fáni asszony, hosszas betegség után mult hó 22-ikén Fiumében elhunyt.

Meghivó. Az »Ujpesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata« által 1914. évi julius hó 16-án a Brunovszky József-féle nagyvendéglő kerthelyiségében (Park-u. 1. sz. Palotai állomással szemben) az ujpesti »Dalkör« közremüködésével rendezendő zártkörü nyári mulatságra. Személy-jegy 1 korona. Családjegy 2 korona. A táncmulatság a kedvezőtlen idő esetén a fedett helyiségekben tartatik meg. Szalontüzijáték! A táncz este 8 órakor kezdődik. Jegyek előre válthatók a rendezőség összes tagjainál. A tiszta jövedelem az Ipartársulat pénztára javára szolgál. Felülfizetéseket köszönettel fogadunk és hirlapilag nyugtázunk. A zenét Gondi Dezső cigányzenekara szolgáltatja. Kitünő ételekről és italokról gondoskodik a vendéglős.

József főherczeg a Törley-pavillonban. József főherczeg f. évi junius hó 20-án délelőtt a városligeti iparcsarnokban meglátogatta a borászati és pinczegazdasági kiállitást, ahová főudvarmesterével, gróf Szápáry József titkos tanácsossal tizenegy órakor érkezett meg. A kiállitási bizottság élén Lánczy Leó v. b. t. t. és Heinrich Ferencz udv. tanácsos fogadták a főherczeget; ott voltak továbbá Dr. Lers Vilmos, Ottlik Iván államtitkárok stb. Az üdvözlő beszédre József főherczeg sajnálkozását fejezte ki, hogy szolgálati ügyek akadályozták a megnyitáson való megjelenését; de a kiállitásról annyi szépet és érdekeset hallott, hogy kötelességének tartotta azt megtekinteni. A főherczeg ezután Zwack Akos igazgató kalauzolásával megtekintette a kiállitást. Minden egyes tárgynál tüzetesen érdeklődött s másfél óránál tovább időzött a kiállitásban. A Törley budafoki pezsgőgyárának a kiállitáson lévő elegáns buffetjében a főherczeg körsétája után hosszabb pihenőt tartott és a neki feltálalt Reservée pezsgőből jóizüen ivott, közben érdeklődött, hogy ezen pezsgő milyen borokból állittatik elő, mekkora a gyár termelése, miben állnak a gyár által meghonositott franczia rendszer előnyei, stb. Kérdéseire a Törley-gyár kereskedelmi igazgatója, Szente Imre adott választ. Őfensége látható érdeklődéssel hallgatta Szente igazgató szakszerü felvilágositásait, elismerését fejezve ki a Törley-gyár müködése iránt és megjegyezte, hogy a Törley-pezsgőt már régebben a saját udvartartásába is bevezettette. A főherczeg erre meleg közszoritással bucsuzott Szente igazgatótól, majd a kiséretében levő uraktól bucsuzva, elhagyta a kiállitást.

Szállodabérlet. Kiskőrösön a lapunkban hirdetett községi uj szállodát 9000 korona évi bérösszegért Schwarcz Manó és Társa kiskőrösi lakosok vették bérbe hat évre.

Kinai vendégség. A mennyei birodalom előkelő méltósága átutazóban nem régen Párisban időzött és ezt az alkalmat arra használta fel, hogy a diplomatákat meghivta hoteljébe lakomára. A kinai modorban feltálalt vacsora a vendégekre különös benyomást tett. A vendéglátó kinai egy szót sem tudott francziául, a vendégek pedig nem voltak járatosak a kinai nyelv finomságaiban, tehát kénytelenek voltak jelekkel társalogni. A gyanus eledelekhez alig mertek hozzányulni, amig végre olyan eledel került az asztalra, amelyik összehasonlithatatlanul izletesebb volt, mint az előbbiek. Valami exotikus recept szerint elkészitett kacsának nézett ki. Az egyik vendég az étel láttára a tálra mutatott és megértő hangon csak annyit mondott: »Pszt! Pszt!« A kinai arcza kiderült és a vendég felvilágositására mosolyogva válaszolta: »Wau-Wau«, amivel kétségtelenül azt jelezte vendégének, hogy a tálban kutya-pecsenye van feltálalva. A vendégek hirtelen elvesztették étvágyukat, sőt annyira megundorodtak a szokatlan eledeltől, hogy hamarosan bucsuzkodni kezdtek vendégszerető házigazdájuktól.

Mit fogyaszt egy hajóóriás? Azoknak az oczeánjáró hajókolosszusoknak óriási méreteiről, amelyek Európa és Amerika közt járnak s bonyolitják le a személy- és postaforgalmat, kimerítő felvilágositást nyujtanak az alább következő hivatalos adatok, amelyek a tulajdonos hajóstársaság könyveiben és évi jelentésében foglaltatnak. Eszerint a Norddeutscher Lloyd hajóstársaság a hajóin elhasznált ételekre és italokra az elmult évben huszonhat millió márkát adott ki és pedig kizárólag csak a Brémából és oda közlekedő hajóin, mig 1912-ben e czélra husz millió márkát költött. Ebből a horribilisen nagy összegből 8,445.000 márka jutott kizárólag husnemüekre, 2,951.000 márka halakra, szárnyasokra és vadakra, 2,124.000 márka konzervekre, mig ellenben friss főzelékfélékre 652.000 márkát, italokra 1,123.000 márkát, dohány- és szivarra, czigaretlire 351.000 márkát és specziális ételnemüekre 8,941.000 márkát forditottak. Az elhasznált ételnemüek mennyiségének sulyát a következő számadatok fejezik ki: Marhahusból 6,608.123 font, sertéshusból 869.829 font, borjuhusból 870.915 font, friss halból 1,044.688 font, kacsa 249.274 font, tyuk és csirke 143.003 font, liba 161.823 font, nyul 448.137 font, liszt 1,503.911 font, makaroni 448.137 font, borsó 289.632 font, bab 364.490 font, burgonya 20,944.680 font, tojás 7,801.640 darab, Champagner 36.601 üveg, vörösbor 57.566 üveg, rajnai bor 110.950 üveg, tokaji bor pedig 75.392 üveg fogyott és tünt el az utasok és alkalmazottak gyomrában. A Norddeutscher Lloyd hajóinak szénszükséglete az elmult évben 1,796.013 tonnát tett ki — 31,075.472 márka értékben. Ennyibe került tehát az egy évi proviantirozás és a fütés, amiből elképzelhető, hogy mennyi lehetett a bevétel, hogy a sok kiadás fedezhet ölegyen és még nyereségosztalék is jusson a részvényeseknek.

Nagyváradi Sörgyár Rt. czég alatt a váradszöllősi Krausz Béla és Társa-féle sörgyár átvételére és üzemének fejlesztésére 200.000 K alaptőkével uj részvénytársaság alakult Nagyváradon. Az igazgatóság tagjai: dr. Wallner Ödön (elnök), Havas Mór (alelnök), Fráter Barnabás, dr. Schweiger Ede, dr. Mihelfy Lajos és dr. Szunyogh Pál. Kereskedelmi igazgatóvá Friedmann Hermann, müszaki igazgatóvá pedig Sefeloge Vilmos eddigi főtisztviselők neveztettek ki.

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 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.

CSARNOK.

Szerelem.

Nem az a szerelem, mit a csókban érzünk,
Miben ölelés közt oly édes a részünk;
Az se szerelem, mit bókok közt sóhajtunk,
Ingerlő vágyak közt suttog szomjas ajkunk
Csöndes kis szobánkban vagy oltár előtt:
De az, mi akkor is rejtve marad nálunk,
Ha gondolatban is közelébe szállunk
S mindig őt szeretni ad ujabb erőt.

Lehetünk jólétben, vagy örökös bajban,
Virágos erdőben, puszta sivatagban;
Járhatjuk a tengert, az egész világot,
Kisérhet bennünket az áldás vagy átok;
Nincsen és nem is lesz soha otthonunk:
Mi minden mellékcélt, kint, kéjt félretéve,
Nem vágyunk másra, csak az ő szerelmére
S még akkor is, ugy is, érte lángolunk.

Mikor lemerülünk zugó tengerárba,
Fényes napvilágtól elzár sötét bánya;
Tudomány, hivatás rekeszt el mellőle,
Hetekig, évekig nem hallunk felőle:
Magunkat feledve érte remegünk;
Tán reményünk sincs már, hogy őt viszontlássuk:
Boldogságunk még se épitjük fel másutt:
Egyedül, örökre ő marad velünk.

Ezer figyelmünkről megfeledkezik tán,
Mint valami ócska limlomot el is hány;
Miránk már nem gondol soha-soha többé —
S még akkor is érte epednünk örökké,
Csak ő rá gondolva, vágyva végtelen;
Hordva azt a tébolyt, melytől lelkünk vérzik,
Megvetés, lemondás, átok nélkül végig
Egész létünkön át: ez a szerelem!

Dura Máté.

Értesités.

A székesfehérvári „Magyar Király" szállodát összes berendezésével Kaszás Lajos urtól örök árban megvettem és azt folyó év julius havában már tulajdonomba átveszem. Felhivom Kaszás Lajos urnak az összes hitelezőit, hogy követeléseiket nálam folyó év julius 15-ig okvetlen bejelentsék, mert különben nem vállalok semmiféle felelősséget.

Zalaegerszeg, 1914. juniüs 20.

Tosch Károly.

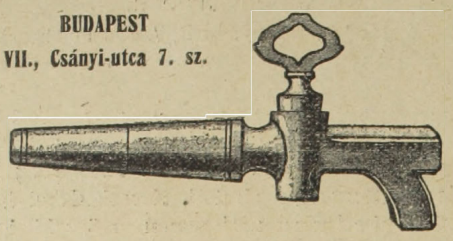
A BIKSZÁDI természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

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. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

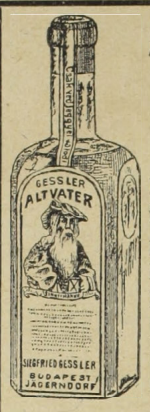
BORELADÁS.

80 hektóliter Balatonmámai **hegyi rizling** és az ősszel 500 hektóliter **must** eladó. — Pinczét és hordót helybeli használatra adók, és **a bort a vasutig** szállitom.

Parragh Béla

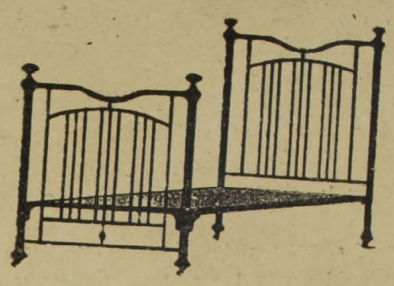
m. kir. főerdőmérnök

Balassagyarmat.



„ALTVATER GESSLER BUDAPEST“

Ezen 3 szóval ajánlja **Gessler Siegfried** cs. és kir. udvari szállitó **Budapest—Jägerndorf** az ő hirneves likőrkülönlegességét a »Gessler-féle valódi Altvater« növénylikőrt. Ezenkivül többi gyártmányai, mint likőrök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.



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 Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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.

TÁTRA-LENKE FORRÁS

természetes ásványvize, dus ásvány- és szénsav tartalmánál fogva borral keverve legkellemesebb ital. Előmozditja az emésztést: **Megrendelhető: A Kutkezelőségnél Szepesszombaton.**

A „Tátra-Lenke“ legolcsóbb ásványviz. 100 darab fél literes palackot tartalmazó rekesz ára helyt Poprádfelka állomás 12 K. Ismeretlen vevőknek csak utánvét mellett. Palaczkok frankó visszavétetnek 6 K-val, ugy hogy egy palack ára 12 fillér

Vinga nagyközség előljáróságától.

3211—914. kg. szám.

Árverési hirdetmény.

Vinga nagyközség

nagyvendéglőjét

és mellékhelyiségeit **1915. évi január hó 1-től hat egymásután következő évre** 1914 évi **augusztus hó 6-án d. e. 9 órakor** fogjuk

bérbe adni.

Csak zárt ajánlatok vétetnek figyelembe. Ajánlattevő köteles **1000 koronát**, az az egyezer koronát **bánatpénzül csatolni** vagy értékpapirban mellékelni; a részletes feltételek a hivatalos órák alatt a községi főjegyző irodában betekinthetők.

Kelt **Vingán**, az 1914. évi márczius 9-én tartott képviselőtestületi közgyülésben.

Schäffer József s. k. főjegyző. **Dupcza Flórián s. k.** biró.

A Központi szálloda Részvénytársaság felszámolásban felszámoló bizottsága ezennel közhirré teszi, hogy **Siklóson** a főtéren ezelőtt 4 évvel újonnan épitett s a társaság tulajdonát képező

Szálloda épületét

örök áron nyilvános árverésen eladja.

A szálloda a modern követelményeknek megfelelően van berdndezve s magában foglalja **a 14 szobás szállodát, kávéházat, éttermet, különszobát színháztermet előcsarnokkal** és az összes szükséges mellékhelyiségeket. Az összes helyiségek villanyvilágitással és vizvezetékkel vannak felszerelve és nevezett helyiségek butorfelszerelései a részvénytársaság tulajdonát képezik.

A szállodát 120,000 korona bankkölcsön terheli, melyből 60,000 korona törlesztés, 60,000 korona óvadékkölcsön, mely kölcsönök mikénti rendezését a hitelező **Siklósi takarékpénztárral** leendő külön megegyezés tárgyát képezi.

Feltételek: Az árverés nyilvános.

Határidő a zárt ajánlatok benyujtására **1914. évi julius hó 11.** A nyilvános árverés 1914. julius hó 12-én a szálloda külön termében délelőtt 11 órakor tartatik, a mikor is a zárt ajánlatok felbontása után nyilvános szóbeli árverés következik. A részvénytársaság felszámoló bizottsága fenntartja magának a jogot, hogy egyenlő ajánlat esetén a két legtöbbet igérő között szabadon választhat.

Az ajánlatokhoz, melyek a **Siklósi Takarékpénztárhoz Siklós küldendők 6000 korona, azaz hatezer korona** bánatpénz, készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban melléklendő, mely összeg a vevő által az árveréstől számitott 8 napon belül 20,000 azaz húszezer koronára egészitendő ki.

Az eladás, illetve vétel, vevőre nézve a nyilvános árverés után azonnal, mig eladó részéről a Központi szálloda részvénytársaság felszámolásban, közgyülési jóváhagyása után kötelező; azonnal a vevő fulajdonába megy át, mig a szállodát csak 1914 évi október hó 1-én veheti birtokában, miután az 1914. évi október hó 1-ig bérbe van adva.

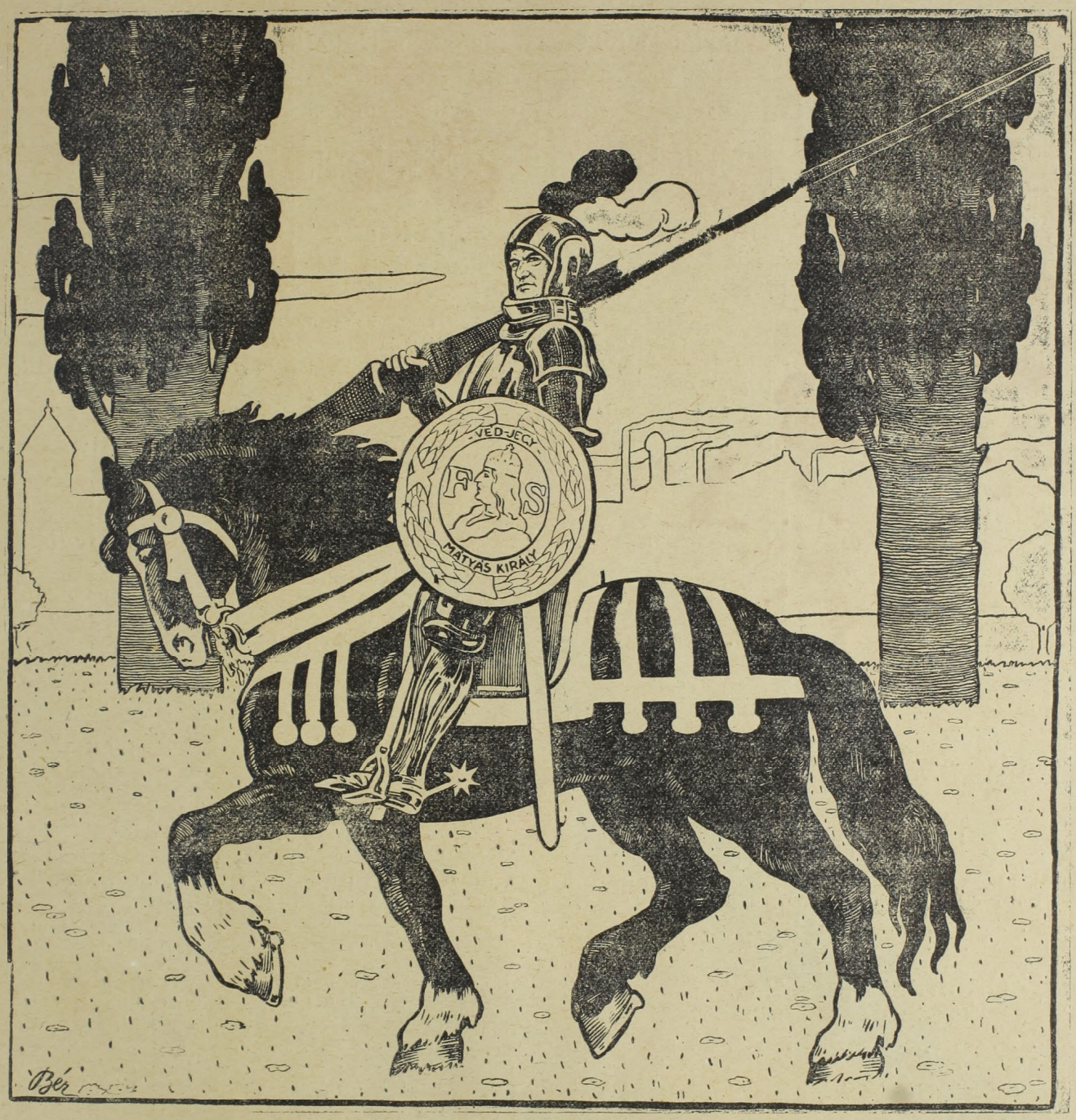
A mennyiben árverési vevő a pályázati feltételek bármelyikét pontosan be nem tartaná, úgy a letett bánatpénz az árvereztető részvénytársaság javára elvész.

Közvetitők a Központi szálloda Részvénytársaság felszámolásban részéről nem dijaztatnak.

Siklós, (Baranya megye), 1914. évi junius hó 6.

Központi Szálloda Részvénytársaság felszámolásban.

Hóditó körutra indul az uj kőbányai sörfőzde!



Alaptőke 8 millió korona. Az utolsó évtized legnagyobb ipari alkotása ház ánkban

Fővárosi Sörfőző R.-T. Kőbányán

tisztelettel jelenti, hogy a sörszállitásokat megkezdte. Szállit kiváló minőségü, teljesen érett világos és sötét söröket hordókban és palaczkokban.

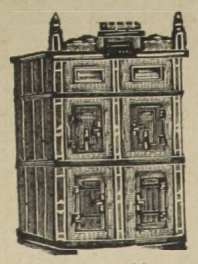
Gyártelep: Budapest-Kőbánya, Maglódi-ut 47. sz.
Telefon: 52—50, 52—51, 52—52.

Városi iroda: Budapest, V., Erzsébet-tér 5. sz.
Telefon: 159—98.

Raktárak saját kezelésben:

Budán, II., Medve-utcza 6. sz.	Telefon 60-69.
Angyalföldön, VI., Csata-utcza 30. sz.	Telefon 57-86.
Erzsébetfalván, Posta-utcza 12. sz.	Telefon 116.

Képviseletek az ország minden jelentékenyebb helyén.



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. sz.

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel** Bennük a hus, különösen a borjuhus állaadóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagpobb vendéglői részére készitettem. Rendelésre költségelőirányzati rajzokat küldök.

(A kereskedelemügyi miniszter rendelete szerinti)

kézmosásra használható

folyócsappal ellátott

mosdókészülékek

kaphatók:

Pietsch Géza

szerszám-kereskedésében

Budapest, IV., Gerlóczy-utca 13.

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

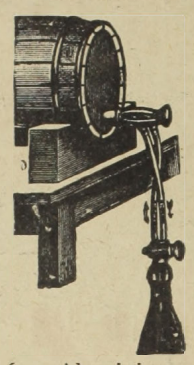
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Bérbeadó

Déván az **„Orient szálloda“** és az ezzel kapcsolatosan berendezendő **kávéház**

Az ingatlan folyó év augusztusában eszközlendő elárverezése folytán a **30 szobából álló elsőrendüen berendezett szálloda** és a legjobb positióval **berendezhető kávéház bérletére,** megfelelő tőkével vagy biztositékkal rendelkező **szakembert keresünk.** Ajánlatok beküldendők a

Dévai Takarékpénztár r.-t.-nak



Igaz feltűnést

kelt az uj szak-amerikai

palacksör-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

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)

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.

Jó állapotban levő, tiszta, használt

boros transzport hordók

50—800 l. ürtartalommal, összesen 72 hl. eladók.

I., Tamás utcza 16. sz. Telefon 123—72.

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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
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 forrásoka**

Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.

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.



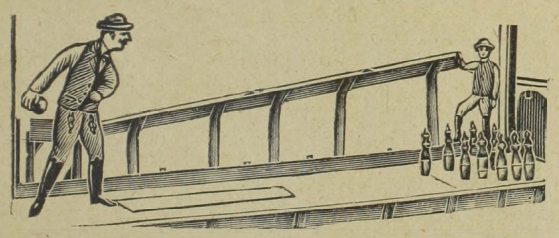
Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

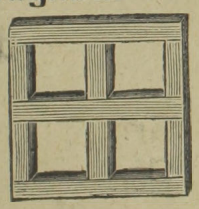
franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

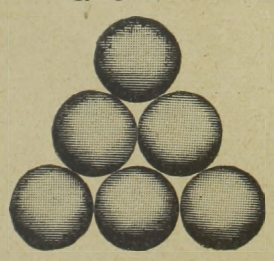
Kuglibábuk és golyók



Kuglibábuk szaraz gyertyanfából készitve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**



Kugli kereszt alapfa a kuglibábuk reá helyezésére erős bükkfából, 62 cm. négyszög **5** kor.





Kuglizópersely, fehér bádog ból, fogóval, sárgaréz lakattal 14 cm. m. **2·40** kor, 16 cm. m. **2.80** kor.

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

Kugligolyók gyertyánfából

11½	12½	13½ cm.
1·25	1·50	1·75

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu **Korona 4.50**

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

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.—**

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.—**

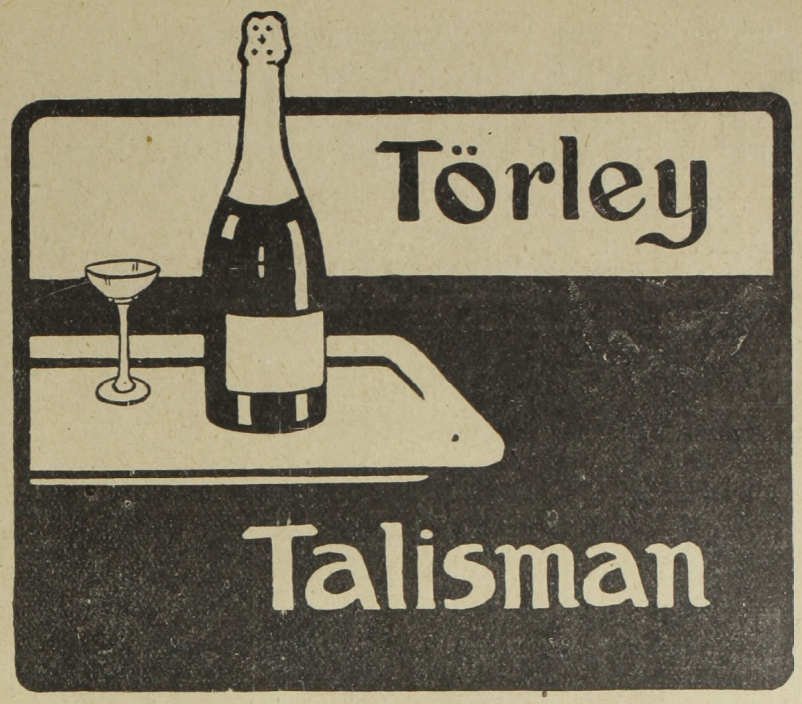
II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm, mély **Korona 88.—**

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb	K. .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.—

KERTESZ TÓDOR **MŰIPARÁRU RAKTÁRA**

BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.



Haszonbéri hirdetmény.

Kisczég Kissármási Bánffytelepen

ujonnan berendezendő szálloda

(vendéglő), melyhez házhoz kötötten **korlátlan kimérés lett engedélyezve, 1915. évi január hó 1-től haszonbérbe adó.**

A **jelenleg 6 szoba, konyha, kamara, 3 pincze istálór szin** circa **1200 négyszögöl udvarból álló telek** a Kolozsvái, Abors, Szászrégen, Szamosujvár, Marosvásárhelyi állam-Marosludas, Beszterczei törvényhatósági utak kereszi tezésében, a marosludas beszterczei vasut kissármás állomása közelében közvetlen a vasuti vágány mellet **a gázkutak közelében a Kolozsvárra vezetendő gázvonal mellett fekszik és 17 falu központja.**

A vendéglős köteles **4 vendég szobát első és másod osztályú éttermet berendezni ás fentartani.** Fütését és világitását a szálloda előtt elvezetendő Kolozsvári gázvezetékből nyerheti.

A **szálloda telekkel együtt** a házhoz kötötten birt **italmérési joggal esetleg el is adatik.**

Értekezhetni: **Ferenczy Jenő** főszolgabiró tulajdonosnál **Alsójára** (Torda-Aranyos megye), ki a kivánt felvilágositást azonnal megadja.

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden célra legolcsóbb gyári árban

STILLER JÓZSEF

csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydióía-utca 22. szám.

Wesselényi-utca sarok.

Alapittatott 1873.



—

Figyelem! Cégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József.**

MUSCHONG

BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.

Üdit, erősit, gyógyit!

Borhoz és pezsgőhöz kitünően alkalmas.

TELEFON: 169—80. Vezérképviselő

PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői

KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye.) **gyógyforrás.**

Kitünő izü, igen üditő ásványviz, bor, cognac vagy citromsavval vegyitve.

Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf uradalmi ásványvizek bérlőségénél, Szolyva.

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.



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

természetes

égvényes

SAVANYÚVIZ.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

Boreladás.

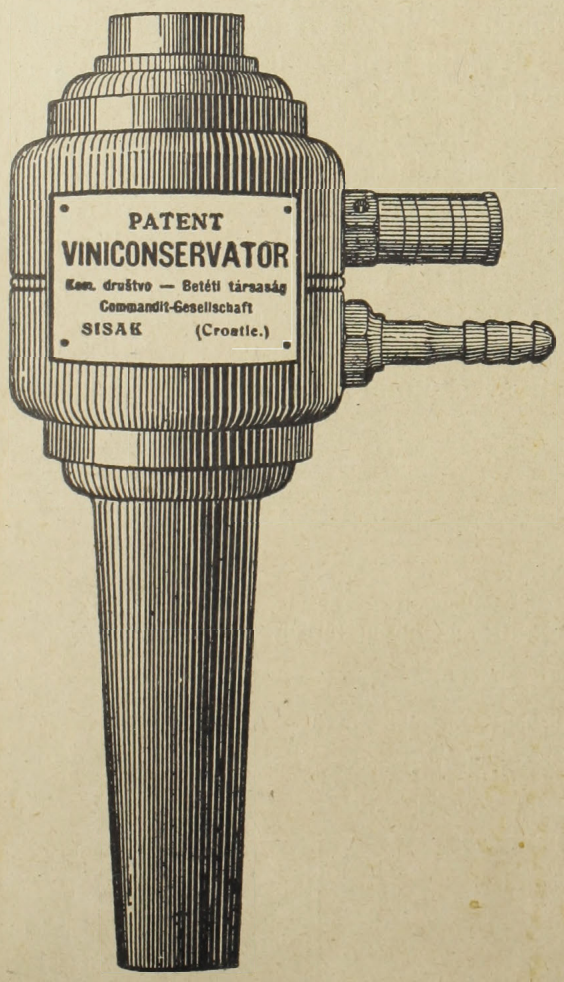
1913. évi sajáttermésü **170 hekto fehér bor** egészben, vagy kisebb részletekben is **eladó.**

Bővebb felvilágositást nyujt:

PETHEŐ GYULA

szőlőbirtokos

HEVES. (Heves megye).



„VINICONSERVATOR“

az egyedüli szabadalmazott találmány a bor conserválására.

(55.055 szám alatt szabadalmazva.)

Minden pinczészetben, különösen pedig **szálloda, vendéglő- és kávéházban a**

„VINICONSERVATOR“

nélkülözhetetlen találmány, melynek szénsavval egybekötött használata által a **bor megsavanyodása, megbarnulása meggátoltatik s utolsó cseppig frissen marad.**

A maga nemében ez egyedüli találmányból már több mint

40.000 darab van használatban.

Ára 15.— korona.

Használati utasitással, valamint prospektussal szivesen szolgál a

„VINICONSERVATOR“ betéti-társ.

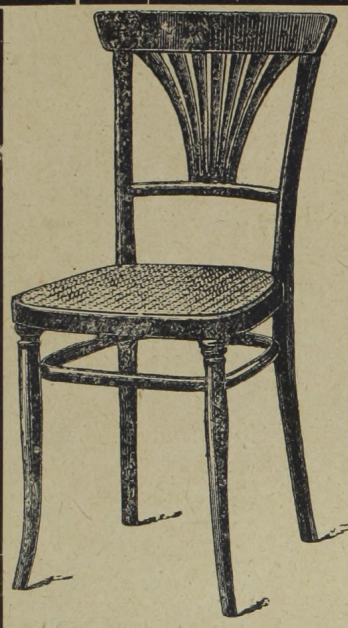
SISAK (Horvátország).

A sok ezer köszönő és elismerőlevél betekintésül mindenkor rendelkezésre állanak.

„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.



„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.

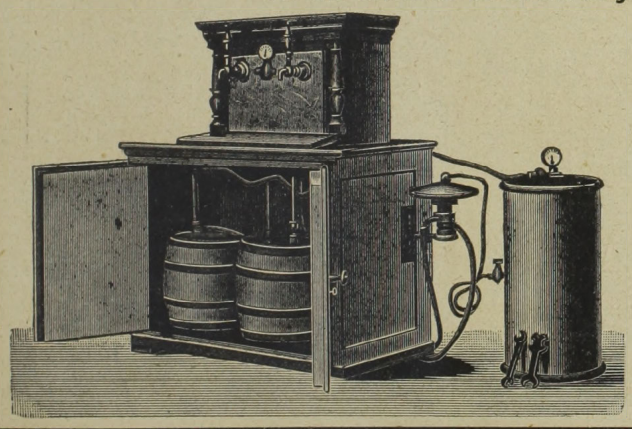
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

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.

Kitünő ó és uj fajborok
Polgár Sándor Telep
Fajszölő uradalom Hevesen
AJÁNLJA 12. SZ.
SAJÁT TERMÉSÜ KITÜNŐ FAJBORAIT.
SZŐLŐTELEP TERÜLETE 600 HOLD.
ÉVI TERMELÉS 15000 HL.
ÁRJEGYZÉK INGYEN.
VENDÉGLŐSÖK NAGY ELŐNYBEN RÉSZESÜLNEK.
E LAP KÖVETKEZŐ SZÁMÁBAN BORFAJAINK LEIRÁSÁT TALÁLHATJA!!

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval vagy légnyomással való üzemre
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok, kimérőcsapok, vezetékek és az összes szerelvények.



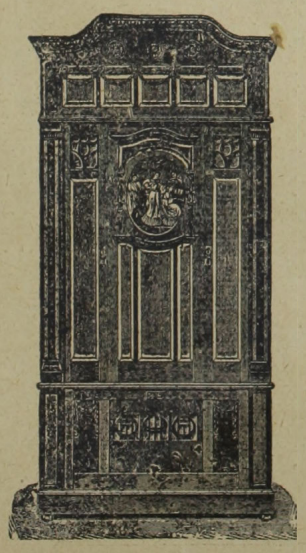
Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Budapest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Szálloda bérbeadás.

Nyugatmagyarország nagyobb fellendülésének induló városában **Verbón** (Nyitra megye) vasuti állomás, a „Korona“ szálloda azonnal bérbeadó. A bérlő egyben átveszi a bérbeadó sörgyár képviseletét, illetve söreinek kimérését és nagybani elárusitását, ezért csak kellő tőkével rendelkező bérlő kaphatja ezen üzletet.

Bővebb felvilágositást ad a

Nyitrai Serfőző és Malátagyártó Részvénytársaság
Nyitra.



MARTIN J. T. BUDAPEST
világcégnek, Európa legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója: LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAFT LEIPZIG

Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6. Telefon József 32—68

Rózsahegy r. t. város tanácsától.

4085—1914. tan. szám.

HIRDETMÉNY.

Rózsahegy r. t. város közönsége a városnak kellő közepén elterülő 1 kat. hold és 207 négyszögölnyi területet

vendéglő, szálloda és kávéház

czéljaira teljesen ingyen átenged annak kikötésével, hogy a befektetendő tőke arányában az **emelendő épület** bizonyos évek (25—35) **multán teljes felszereléssel a város birtokába jusson.**

A telek értéke 120.000 az az egyszázhuszezer korona.

Bővebb felvilágositást ad a

Polgármester.

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, VII., Aréna-ut 17. 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. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXX-ik évfolyam. 14. szám. Budapest, 1914. julius 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 sörgyárak és a vendéglősök

A »Magyar Söripar« legutóbbi számának vezető czikkelyében élénken kifejtette, hogy semmiféle panasz sem érheti az ugynevezett sörkartelt, amely tulajdonképpen nem is létezik. Ha léteznék sörkartel, ugy bizonyára nem létezhetnének olyan állapotok, mint amilyenek vannak, hogy egyes budapesti sörgyárak szinte meg nem engedett konkurrenczíát csinálnak a többieknek.

Laptársunknak igazságos érvekkel megirt czikkelyét, — mely vendéglős kartársainkat is közvetlenül érdekelheti — egész terjedelmében itt közreadjuk:

»Az Országos Kisvendéglős Egyesület kongresszusain mégis mindig történnek kirohanások a sörkartel ellen, amely rayonokra osztja a fővárost, valamint az egész országot és azonkivül ár tekintetében is megköti a vendéglősök kezét. Igy történt ez a vendéglős-egyesület legutóbbi marosvásárhelyi kongresszusán is, ahol szinte lenyuzták a bőrt az állitólagos sörkartelről.

Amikor ezeket a támadásokat olvassuk, szinte mosolyognunk kell azokon. Mert amikor a vendéglős kongresszusokon elhangzik a jajkiáltás, hogy a sörgyárak kiuzsorázzák őket, a vendéglős urak elfeledkeznek arról, hogy a sörgyárak miliókat hiteleznek nekik; pultot, jégszekrényt, berendezést, jeget, egyszóval mindent ők adnak és igy igazán nem lehet csodálkozni azon, ha a sörgyárak a vendéglősök egy részének a sorsát a kezükben tartják. Ez a körülmény pedig nem azt jelenti, hogy a sörgyárak a nagy czápa, amely mindent föl akar falni; hanem ellenkezőleg azt, hogy vendéglőseink — tisztelet a kivételnek — legtöbbnyire számbavehető tőke nélkül indulnak neki pályafutásuknak.

Ismerünk mi ugy Budapesten, mint a vidéken nagyon sok vendéglőst, akiknek eszük ágában sincs az, hogy a sörkartel garázdálkodása ellen panaszkodjanak. Ennek egyszerü oka pedig az, hogy reális alapon — minden sörgyári segitség nélkül — rendezték be üzleteiket és meg van a tisztességes hasznuk a közönség által elfogyasztott sörön. Ahhoz pedig csak a sörgyárnak joga van, hogy a nála igénybevett kölcsön, vagy hitel után tisztességes kamatot szedjen.

Amig a mi vendéglőseink igy panaszkodnak, addig a csehországi sörgyárak nagy lépésre határozták el magukat. A napokban tartott értekezletükön ugyanis elhatározták, hogy a vendéglősöknek hosszu lejáratu hitelt nem adnak és a künnlévőségeket fokozatosan behajtják.

Ez tulajdonképpen a mi vendéglős iparunkat is élénken érdekli, mert például egy pilseni sörgyár több mint hetven budapesti vendéglő titkos tulajdonosa. Kérdjük: mi lesz most ezekkel a vendéglőkkel, ha a csehországi sörgyár felmondja nekik a hitelt?

A hires és nevezetes csehországi sörgyárak helyzete nem lehet valami rózsás, ami kitünik a legutóbb megtartott ülésükön hozott határozatukból. A normális anyagi szituácziók között dolgozó sörgyárak ugyanis rendesen terjeszkednek; nagyobbá, modernebbé teszik üzemeiket; a csehországi sörgyárak pedig legutóbb kimondták, hogy sörgyáraikat nem nagyobbitják, uj gyárakat nem létesitenek, mert az idén tultermelés mutatkozik a sörben. Ezért aztán a fősulyt a kiviteli üzletre fogják forditani. A jelenlegi sörárakból nem engednek, mert a nyersanyag beszerzési ára folytonosan emelkedik, s elhatározták, hogy tekintettel a vámszerződések meghosszabbitására, a legkedvezőbb vámtételek és vasuti tarifák elnyerése végett széleskörü mozgalmat inditanak. Még azt is hozzátehetjük, hogy a magyar bankok közül kettő: a Magyar Bank és a Pesti Magyar Kereskedelmi Bank jelentős mértékben érdekelve vannak a csehországi söriparban.

A vendéglősök panaszkodása révén tehát eljutottunk oda, arra az álláspontra, amit mi mindig hirdettünk és amelyet fenn is tartunk, hogy a mi sörgyáraink tisztességes és szilárd alapon dolgoznak; de a mai körülmények között nem adhatják olcsóbban a sört, mint ahogy adják.

Nálunk hitelmegszoritásokra nem is gondolnak a sörgyárak; nem pedig azért, mert pénzük van bőven. A becsületes és előrelátó gazdálkodás mellett oda jutottak, hogy nem kell félniök semmiféle anyagi megrázkódtatástól.

Hiszen a mi hazai sörgyárainknak is volna okuk bőven panaszra. Az antialkoholista mozgalom terjedése közelről érinti a sörgyárakat is és a sörgyárak most — nagyon helyesen és észszerüen — azzal akarják ennek a mozgalomnak intenzivitását csökkenteni, hogy bebizonyitsák a sörről azt, hogy ez az ital tápláló ital és nem ártalmas, mint a többi alkohol tartalmu ital. Ezt pedig nem is lesz nehéz bebizonyitan, mert hiszen nagyon sok kül- és belföldi szakorvos véleménye áll e tekintetben rendelkezésre. Sőt — ugy tudjuk, — hogy a hadvezetőség körében is mozgalom indult meg abban az irányban, hogy a hadsereg alkohol-szükségletét az egyedül egészséges söritallal elégitsék ki, amint ezt már régen behozták a német hadseregben. Eljutottunk tehát fejtegetéseinkben oda, hogy a sör minden tekintetben kiváló ital és közszükségletet képez. De itt ismét vissza kell térnünk arra a kezdettől fogva hangoztatott álláspontunkra, hogy csak az első minőségü sör érhet el elsőrendü sikereket, már pedig ebben a tekintetben a mi fővárosi sörgyáraink igazán óriási eredményeket értek el. Olcsóbban, aránytalanul olcsóbban adták áruikat, mint például a fényes sörcsarnokokat fentartó pilseni sörgyárak és még sem jutottak abba a helyzetbe, amelybe a csehországi sörgyárak jutottak. Ez a legélénkebb és — hogy ugy mondjuk

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

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság 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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

— legkiáltóbb jele a magyar söripar szolidságának és kiváló kvalitásának.

De a vendéglősök mégis sör-uzsoráról panaszkodnak. Ország és világ előtt hirdetik, hogy a magyar és főleg a budapesti sörgyárak kiuzsorázzák őket. Pedig mindenkit ki lehet uzsorázni nálunk Magyarországon, csak a vendéglőst nem. Ha a vendéglős nem kiván a sör mellé pultot, csapot-papot, jeget és más egyebeket, ugy föltétlenül vagyont szerez; miért kivánja hát a vendéglőskongresszus a mi sörgyárainktól azt, hogy arra a merev álláspontra legyenek kénytelenek helyezkedni, mint amelyre helyezkedtek most — a hires csehországi sörgyárak.

Arató-ünnepek történetéből.

»Mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma...« Ez a buzgó ima száll fel az égbe sok millió kerenytény ajkáról mindennap és a világ minden részén. Ezzel nemcsak azt fejezi ki a hivő, hogy a kenyeret tartja legszükségesebb táplálékának, hanem azt is, hogy a kenyérben Isten adományát látja. De nemcsak a keresztények tekintik isteni ajándéknak a kenyeret, hanem annak tartották már az ó-kor népei is sok ezer évvel ezelőtt.

Az ősember nem ismerte a kenyeret; az megette azt, amihez hozzájutott: a gyümölcsöt, gyökeret stb. Igen sok nép, amely a müveltség legalacsonyabb fokán áll, ma is csak igy szerzi élelmét s ha már a növényvilág adományait elfogyasztotta, kiegésziti éléstárát az állatvilágból. Vadászik, halászik, állatokat tart és tenyészt. S ha az egyik területet letarolta, szedi a sátorfáját és odébb vonul. Igy élnek Afrika belsejében ma is. Délamerikában nem sokkal különb az Orinoko mentén élő néptörzsek életmódja; nekik a Maurita nevü pálma ad lakást, kenyeret, ruhát, sőt még szeszes italt is. De ezeknek a szabad törzseknek a száma mindinkább gyérül. Mert csakis ott van meg az ilyen nomád-életnek a lehetősége, ahol annyi a gyümölcs és gyökérféle, hogy azok egymagukban is biztositják az emberek megélhetését. De mihelyt a szabad természet ilyen ajándéka elégtelennek bizonyult, letelepedtek az emberek és iparkodtak, hogy olyan élelmiszerre tegyenek szert, amely tartósabb, mint a gyümölcs és a gyökérfélék és azoknál táplálóbb. Ilyen eleség a gabonafélék.

A gabonaféléket már 4—5 ezer évvel ezelőtt is termesztették az ó-egyiptomiak és kinaiak. Az egyiptomiak Isis istennő ajándékának tartották, a régi görögök és rómaiak is istennek nevéhez füzték. Természetes tehát, hogy mint isteni eredetü növényhez, mindenféle vallásos czeremóniát füztek.

Kinában ma is nagy szertartással jár a gabonanemüek elvetése. Egy bizonyos területen maga a császár szánt egy darabig, majd a herczegek és miniszterek folytatják a szántást és vetést, mindenféle vallásos ének közepette. Ilyenkor az egész udvar egyszerü földmivesnek öltözik. A régi görögök és rómaiak is tartottak ugynevezett cerealeket, vagyis Ceres istennő tiszteletére ünnepeket rendeztek és áldozatokat mutattak be, hogy az istennő kegyeit megnyerjék és jó aratásuk legyen. Sokkal általánosabbak azonban a hálaadó ünnepek. Ó-Egyiptomban 4 ezer évvel ezelőtt már évenkint 10 napig aratóünnepet tartottak Isis istennő tiszteletére. A régi klasszikus korban pedig a metageitnia vidám ünnepén zsenge gabonát és az első kenyeret áldozták Apollónak, mint napistennek, akinek a kenyeret köszönhették. Hálaadó istentiszteleteket tartottak a régi germánok is.

A kereszténység elterjedése természetesen véget vetett az ilyen pogány ünnepeknek, mindazonáltal később is ünnepnek tartották az aratás befejezését. Gazda és aratómunkás egyaránt vidám volt s mindenféle ünnepélyt rendeztek. A mezőről vig zeneszóval vonultak be a faluba, buzakalászból koszorut fontak s azt átnyujtották a gazdának verses jókivánságok kiséretében; a gazda viszont megvendégelte aratóit és velük együtt mulatott. Nagyon természetesen vidékenként más és más szokások alakultak ki az idők folyamán, lényegében azonban mindenütt egyforma maradt, mert mindenütt átadják a buzakalászból és mezei virágból font koszorut a gazdának, aki megvendégeli aratóit és áldomást iszik velük.

Sajnos, a modern haladás — mint sok mindent — az arató-ünnepet is áldozatul követelte és ma már sok helyen megszünt a régi patriarchális jó viszony arató és gazda között. Pedig kár. A régi értékes népszokások megmentésén igen sokan fáradoztak. Igy egyik hires balatoni fürdőtelepen, Balatonszemesen, amelyet előkelő fővárosi és vidéki közönség látogat, a feledésbe menő arató-ünnepet elevenitette fel a község tevékeny olvasóköre, hogy a fővárosi közönségnek bemutassa, milyen volt a régi jó időkben az arató-ünnep.

Bár minél több gazdakör követné ezt a példát és megmentené a feledéstől ezt az ősrégi szép magyar szokást.

A nyári táplálék.

Nyáron sokkal többféle ételt árulnak a szabadban, mint télen és sokkal többen esznek is a szabadban. A szabadban, kivált a piaczokon, legkivált pedig a rosszlevegőjü nagyvárosok piaczain igen sok piszok érheti és éri is az ételnemüeket. De azért mégis kisebb a veszedelme az ételek megromlásának, vagy megfertőzésének (mert ragadós betegségek csirái is kerülhetnek rájuk). Először is szabadon süthet rájuk a nap; a napvilágnak pedig az a tulajdonsága, hogy elpusztitja az ilyen gombákat, mert ezek inkább az árnyékban és sötétségben nőnek. A nap melege nem árt nekik, sőt éppen abban a melegben tenyésznek a legjobban, amilyen meleg a forró nyári levegő. Hanem a nap fénye, világossága tönkreteszi a legtöbb ilyen gombafajtát, — persze csak akkor, ha eléri. Mert például a hus belsejébe nem ér el a napvilág. De igen meleg és száraz, nagyon erős napsütésü vidéken a napvilágon és a levegőn ugy meg lehet száritani a hust, hogy egészen kemény lesz, de aztán nem is romlik meg, hanem száraz, hüvös helyen hónapokig eláll. Régente a tengeri hajókon ilyen hust vittek az utra, s amikor néha hetekig, hónapokig nem ért partot a hajó, a hajósok ilyen hussal táplálkoztak; meg aztán más módon eltartott hussal, például besózott hussal. Kenyér helyett pedig kétszersültet ettek, ami szintén eláll, mert a megromlást okozó gombákat a sütéssel kiölték belőle és olyan szárazra sütötték, hogy ha került is rá megint gomba, annak nem volt meg a szaporodáshoz való nedvessége. A katonaságnál még most is esznek ilyen kétszersültet (vagy czvibakot, amint a mi hadseregünkben németül nevezik).

Ezeket az ételeltartási módokat megértjük, ha tudjuk, hogy a rothasztó gombák nedvesség nélkül nem tudnak élni és akkor se, ha igen sok friss levegő éri őket; ha pedig igen sok só van valami nedvességben, akkor abban elpusztulnak. Ezért áll el minden tovább, hogy ha jól besózzuk. A fa füstjében is vannak olyan anyagok, amelyek megölik a rothasztó gombákat: ezért szokás megfüstölni az olyan husféléket, amiket igen hosszu időre el akarunk tenni.

Amióta sok a nagyváros, ahol nem lehet semmit se termeszteni, de viszont az ott lakó igen sok embernek igen sok ételnemüre van szüksége, azóta sokat próbálkoznak mindenféle módokkal, hogy a táplálékot soká el lehessen tartani. Hogy tudniillik meg ne romoljanak még olyan hosszu uton se, ha messzire kell őket szállitani. Ha csak rövid, legfeljebb egy-két napos utra kell az ételeket eltartani, akkor az egyszerü behütés is elég és erre a czélra csináltak olyan vasuti kocsikat, amelyeknek az egész rakománya folyvást jég között van. Az ilyen hütőkocsik ugy vannak berendezve, hogy kivülről csak igen lassan melegedhetnek át, mert az oldaluk vastagon ki van bélelve, belül pedig jégtartók vannak, azokat mind megtöltik jéggel, amikor a kocsit megrakják, ugy hogy abban a kocsiban minden állandóan behütve szállitódik. Ezzel meg lehet tenni azt, hogy az ennivalóul szolgáló terményeket onnan, ahol teremnek, és ahol nincs elég ember, aki megegye őket, frissen el lehet küldeni oda, ahol meg nem terem elég, de nagy a fogyasztás. Amerikában, ahol óriás gulyák legelnek országnyi nagy területeken, százezer meg százezer marhának a husa veszett kárba azért, mert nem lehetett sem az állatokat, sem pedig a husukat a messzi nagyvárosokba szállitani. Kitalálták tehát azt, hogy a hust egészen megfagyasztják, aztán hütőkocsikban több napi járásra is még egészen friss állapotban szállitják. Sőt most már hütőhajókat is épitenek és azokban a hust több heti járásnyira, a tengereken át is tudják szállitani.

Az érett gyümölcs nem elégséges ugyan arra, hogy egymagával táplálkozzék a dolgozó ember, de a nyári táplálékok között igen egészsé-

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József“ 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendü természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

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.

ges és hasznos. Kivált igen üditő annak, aki máskülönben kevés friss növényi ételt eszik, de meg aztán mindenkinek igen egészséges, jó táplálék és minden egészséges ember jól teszi, ha sok gyümölcsöt eszik. Nagy baj, hogy kivált a nagyvárosi piaczokon nagyon sok a piszok és sokszor, ha ott vásárolt gyümölcsöt eszik az ember, mindenféle piszkot, néha veszedelmes piszkokat is eszik vele, ami a piaczi földről, a levegő porából és a vele foglalkozó emberek kezéről kerül rá. A piaczon vett gyümölcsöt tehát jó meghámozni vagy megmosni.

Az éretlen gyümölcsről tudni kell, hogy nem olyan veszedelmes, mint hinni szokás, és ha a gyerekek rosszul lesznek tőle, az főképpen attól van, hogy mértéktelenül ettek belőle. De tápláléknak semmit sem ér az éretlen gyümölcs, mert még savanyu, ami azt jelenti, hogy a czukor, ami a legfőbb táplálék benne, még nem fejlődött ki. Éretlen gyümölcsöt tehát nem érdemes enni. Tulajdonképpen pazarlás is, mert ha egyszerüen otthagyjuk a fán, magától megnő benne a legjobb izü és legtöbbet érő része: a czukor.

A nyári veszedelmek közül a legnagyobbak egyike a légy. A légy ugyanis igen fürge, mindenhová berepül, mindent megmászik és a ragadós lábaival minden piszkot és fertőzést odahord az ételeinkre. Ha nem is látszik meg a nyoma, akkor is minden veszedelmes betegség csiráját hagyhatja a lába nyomán; például a tifusz-betegséget legnagyobbrészt a legyek hordják szerte. A legyet tehát üldözni kell, minden ennivalót pedig nyáron állandóan betakarni, befödni, hogy a légy be ne piszkithassa, meg ne fertőzhesse.

A vendéglők tisztasága.

A nagyközönség régi és jogosult panaszának orvoslására fontos és czélravezető intézkedés történt. Tudomásunkra jutott, hogy Harkányi János báró kereskedelemügyi miniszter iparrendészeti és közegészségügyi érdekekre való tekintettel a belügyminiszterrel egyetértően felhivta valamennyi vármegye és törvényhatósági joggal felruházott város közönségét és a rendezett tanácsu városok képviselőtestületeit, hogy a fogadó, vendéglői, kávéházi és kávémérési iparok gyakorlása tárgyában az ipartörvény alapján alkotott és most hatályban levő ipari szabályrendeleteket, amennyiben ez még nem történt volna meg, akképpen egészitsék ki, hogy a nyilvános étkezőhelyiségek (vendéglők, kávéházak, kávémérések stb.) tulajdonosai kötelesek helyiségeikben a vendégek számára könnyen hozzáférhtő helyen kézmosásra használható, lehetőleg folyó csappal ellátott mosdókészüléket felállitani. Egészitsék ki továbbá az emlitett szabályrendeleteket abban az irányban is, hogy az alkalmazottak az evő- és ivóeszközöket tisztán kezelni tartoznak. Ezzel az intézkedéssel megtörtént a kellő lépés a nagyközönség szempontjából nagyjelentőségü közegészségügyi kérdés rendezésére, most már magán a publikumon áll, hogy a rendelkezések pontos betartását a maga érdekében mindenütt ellenőrizze.

Bizony itt az ideje, hogy a vendéglői tisztaságra ügyeljünk s az ellenevétőket sulyosan megbüntessék, mert mig a vendéglős-ipar terén csizmadia-suszterek és szerelő-legényekből vedlett, tátott szaju vendéglősök vezető szerephez juthatnak, iparunk pedig képesitéshez nem kötttetik, addig mindig szükség lesz erélyes intézkedésekre. Az ilyen ronda vendéglősöket különben örökre eltilthatnák a vendéglői jog gyakorlásától.

Hogy szokhatunk le a dohányzásról?

Azok a dohányosok, akiknél az akaraterő egymagában gyengének bizonyult szenvedélyük elfojtására, nagyon hasznát vehetik egy, Amerikában mostanában nyilvánosságra jutott találmánynak, melyet, hir szerint, a chicagoi Czigaretta ellenes Szövetség máris a legkielégitőbb eredménnyel alkalmaz. Voltaképpen egy megfigyelésnek gyakorlati alkalmazásáról van csupán szó. Dr. D. H. Kresz ugyanis egyik betegének szájüregét pokolkővel kezelte; közben észrevette, hogy ha a szájában levő pokolkövet dohányfüst éri, olyan elviselhetetlenül undoritó iz keletkezik, amely megutáltatja a dohányzást még a legmegrögzöttebb nikotinistával is. Dr. Kresz azt állitja, hogy a nikotin és ezüstnitrátnak reakciójáról van szó. Gyakorlati alkalmazása mindössze a következőkben áll: Öblitse ki száját a dohányos nagyon gyenge pokolkőoldattal és utána nyomban szippantson néhányat czigarettájából, avagy másminémü dohányzó készségéből, — többször aztán nem is lesz kedve s amint állitják, még a csokoládészivar láttára is megrázkódik. A Czigarettaellenes Szövetség ilyetén módszerével szivesen áll rendelkezésére bárkinek, aki a dohányzásról le akar szokni, főleg azonban a fiatalkoruakat veszi — nem ritkán akaratuk ellenére — pártfogásába, mivel a szövetség épp azon czéllal alakult, hogy a fejletlen szervezetre olyannyira ártalmas dohányzástól a serdülő ifjuságot bármi módon visszatartsa.

Persze, mint czime is jelzi, mindenekelőtt a czigaretta esküdt ellenségévé szegődött, mivelhát minden ifju ezzel kezdi s többnyire csak ezzel él. Illinois állam különben, ahol a szövetség is van, törvényben tiltja minden tizennyolcz évet be nem töltöttnek a dohányzást s a szövetség tagjai ugyancsak éberen figyelnek, amerre csak megfordulnak, hogy rajtacsipjenek egy-egy füstöt eregető kis bünöst. Mindenesetre eredményes lehet a szövetség kezelése, mivel férfiak és nők egyaránt igen nagy számban keresik föl helyiségeit, kik persze mindannyian szabadulni szeretnének a nikotin ördögétől.

Anglia élelmiszer-importja.

A legutolsó hivatalos angol statisztika szerint a brit szigetországnak élelmiszerimportja az utolsó hét esztendőben az azelőttinek több mint háromszorosára emelkedett. Angliának, Skóczianak és Irlandnak minden egyes lakosára a statisztika bizonysága szerint manapság 86.2 korona értékü külföldről behozott élelmiszer esik, ugy, hogy egy öttagu angol család eszerint mintegy 450 korona külföldi eredetü élelmiszert fogyaszt el egy esztendő alatt. Nincs még egy másik olyan állam az egész világon, amely annyira rá volna szorulva az élelmiczikkekben való külföldi behozatalra, mint Anglia, amely ezen a réven elszomoritóan nyomasztó és félelmetes függésben van a külfölddel szemben. A mai viszonyok között az angol királyság minden egyes lakosa — a nőket és gyermekeket is beleszámitva — 80 font angol és 286 font külföldi buzát, illetve lisztet fogyaszt s elfogyaszt még amellett 56 font importált hust, 50 drb idegenből behozott tojást és 15 korona értékü szintén idegen provenienczáju vajat vagy margarint használ el.

Az Angliába behozott, külföldi országokból importált élelmiszereknek összértéke — a rendkivül nagy mennyiségben behozott rizs és czukor értékét számitáson kivül hagyva — az utolsó évben jóval felülhaladta a 3.5 milliárd koronát. Ebbe a rengeteg összegbe azonban még nincsen beleszámitva az importált tojásnak (2287 millió drb) és a 6714 millió köteg banána-gyümölcsnek értéke, ugy, hogy ha mindent összeveszünk, az élelmiszerek importjára bátran számithatunk 5 milliárd koronát is. Az Angliába importált nagymennyiségü husból pedig csak mintegy negyedrésznyi mennyiség kerül ki az angol gyarmatokból, Ausztráliából, Ujzeelandból és Kanadából. Éppen igy alakul ki a helyzet a buzaimport tekintetében is, mert Anglia gabonaszükségletének csak egy jelentéktelen részét fedezheti és szerezheti be a gyarmatokon, mig ellenben a tulnyomó részt idegen országokból kénytelen importálni.

Ez a helyzet, a »splendid isolation« és az élelmiszerek tekintetében való függőség nagy aggodalommal tölti el az angol politikusokat, akik a gazdasági rendszer megváltoztatásának szükségét követelik, nehogy előállhasson az a helyzet, hogy egy esetleges világháboru során Anglia blokiroztassék s formális kiéheztetéssel verjék le. Ez a rugója és indoka a hatalmas angol tengeri hadikészültségnek is, mert a mai viszonyok mellett csakis a fölényes tulsulyban levő tengeri haderő mellett van biztositva Anglia importja és az angol nép táplálkozhatása.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

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.

Felhivás

a Budapesten 1914. évi október hó 10—12-én tartandó Első Országos Alkoholellenes Kongresszuson való részvételre.

Népünket egyre jobban és jobban pusztitja a szesz. A bor-, sör- és pálinkafogyasztás emelkedőben van és nyomában jár a betegség, a nyomor, a bün.

A betegségek 40 százaléka az alkohol következése. A társadalom megrögzött ivási szokásai temérdek szerencsétlenségnek, balesetnek, büntettnek szülőokai. Magyarországon a halált okozó sulyos testi sértés büntette miatt elitéltek 51 %-át az alkohol tette bünözővé. A többi büncselekménynél is magas arányban szerepel az alkoholizmus. Az ideg- és elmebajok terjedése, a jövendő nemzedéknek romlása a szeszes italok fogyasztásában leli magyarázatát.

A nagy veszedelemmel szemben a társadalomnak s az államnak a védekezés, a bajok csökkentése s végül megszüntetése egyenes kötelessége. A hatékony védekezés tovább el nem odázható s ez tette nemcsak indokolttá, hanem szükségessé is, hogy Budapesten, az 1914. évi október hó 10—12. napján országos alkoholellenes kongresszus üljön össze.

A kongresszus feladata ismertetni és megvitatni azokat a módokat és eszközöket, amelyekkel a társadalom és az állam a növekvő veszedelemmel szemben sikeresen veheti fel a küzdelmet. Az első kongresszuson a legsürgősebb s a legfontosabb kérdések kerülnek napirendre.

Bizton reméljük, hogy e kongresszus sokban hozzá fog járulni a társadalom absztinens neveléséhez s az állam helyes alkoholpolitikájának elméleti és gyakorlati megalapozásához.

Szeretettel kérünk mindenkit, egyeseket és testületeket, egyházi és világi hatóságokat egyaránt, hogy a kongresszusra tagul jelentkezni, azon résztvenni és munkáját anyagi és erkölcsi támogatásban részesiteni kegyeskedjenek.

A kongresszus tagsági dija 2 korona. Kérjük, hogy a mellékelt levelező-lapot kitöltve a szervező-bizottság czimére (Budapest, VI., Teréz-körut 40—42.) elküldeni sziveskedjék. Az igaz és jó ügy mindenek támogatására érdemes és méltó!

Budapest, 1914. junius hó. A szervező-bizottság nevében: Gróf Apponyi Albertné, az Általános Közjótékonysági Egyesület elnöke, elnök, Neugeboren Emil, országgyülési képviselő, társelnök, dr. Lányi Márton, az Általános Közjótékonysági Egyesület főtitkára, alelnök, dr. Dóczi Imre, m. kir. közegészségügyi felügyelő, főtitkár.

*

A kongresszus tárgysorozata:

A közigazgatás (községek, városok, törvényhatóságok) és az alkoholellenes mozgalom.

Az állam feladata az alkoholellenes mozgalomban.

A munkásság és az alkoholellenes mozgalom:

1. az ipari munkásság;
2. a mezőgazdasági munkásság s a falusi nép.

Az iszákos mentés.

A felelősségteljes szolgálatban állók (katona, csendőr, rendőr, vasutas és az alkoholellenes mozgalom.

A szervező-bizottság gondoskodni fog arról, hogy a kongresszus tagjai a Társadalmi Muzeum alkoholellenes kiállitását, az Általános Közjótékonysági Egyesület rákospalotai gyógyitóházát s alkoholmentes vendéglőit és az alkoholgondozó intézetket testületileg megtekinthessék.

A tagoknak előreláthatólag kedvezményes vasuti jegyek is rendelkezésére fognak állani.

A kongresszust illető minden felvilágositással készséggel szolgál az előkészitő-bizottság. (Budapest, VI., Teréz-körut 40—42. Távbeszélő 89—29.)

Hol terem a tüdővész?

A tüdővész elleni küzdelem osztrák központi bizottságának legutóbbi ülésén dr. Wunscheim egészségügyi tanácsadó előadást tartott, amelyben a tüdővész és a foglalkozás közti viszony problémájával foglalkozott. Szerinte minden erőfeszitő munka, amely megerőltetéssel jár vagy pedig tulságosan huzamosan tart, az emberi testet fogékonyabbá teszi a fertőzésre, — igy a tuberkulózis-infekcióra is — mert a szervezet természetes ellenálló erejét csökkenti az a munka is, amelyet a foglalkozási helyétől távollakó munkás járás alakjában végez a munka megkezdése előtt vagy befejezése után; csökkenti az ellenállóképességet az is, ha a test erős lehülésnek van kitéve. A foglalkozás ártalmas hatásához tartozik a munkaközben való czélszerütlen testtartás, mint pl. az órák hosszat meggörbült tartással való ülés, amivel kapcsolatos a lélegzetvétel akadályoztatása és a tüdők levegővel való hiányos ellátása. Igy van ez a szabók, czipészek, órások, aranymüvesek és drágakőköszörüsök mesterségénél. Veszélyes a testi szervezetre minden olyan foglalkozás, amely porfejlődéssel van összekötve, ezért különösen gyakori a tüdő megbetegedése a gombkötőknél és a gyöngyházesztergályozóknál. 390 gombesztergályozó közül 272, tehát 69.7% pusztult el tüdővészben; 150 megvizsgált gyöngyházesztergályozó közül csak 93-nál találtak normális tüdőt. A porképződés fokára vonatkozólag a késköszörüsöknél tartottak vizsgálatot, eszerint egy köszörüs napi munkájának porképződése: 100 nagy tollkéspenge 273 gramm, 100 középnagyságu tollkéspenge 117, 50 középnagyságu olló 750, 50 rendes olló 650, 35 borotvakés köszörülésénél 480 gramm. Egy 30 hüvelyknyi átmérőjü és 4 hüvelyknyi szélességü köszörükő négy heti használat után átmérőjének a felére kopik le. Berlinben 1000 halálesetre 322 tüdővészben elhunyt esik, mig az érczpornak kitett munkásoknál ez a szám 470-re, az ásványi pornak kitett munkásoknál 493-ra, a szerves por hatásának (fa, bőr, dohány, gyapju, toll) kitett munkásoknál 537-re emelkedik. A tuberkulózisfertőzés veszélyének erősen ki vannak téve a mosónők, akik a betegséget a fehérnemü osztályozásánál fejlődő porképződés alkalmával kapják meg. Párisban 1202 mosodai nő és 388 férfialkalmazott közül, akik szennyes fehérnemü mosásánál voltak alkalmazva, a nők csoportjában egy harmadrész, a férfiakéban valamivel kevesebb mint a fele betegedett meg tüdővészben. Egy nagy párisi kórházban elhalt mosodai alkamazott közül a férfiak75%-a, a nők 56%-a tuberkulózisban pusztult el. A legnagyobb a fertőzés veszélye olyan foglalkozási ágakban, amelyekben ólmot alkalmaznak; innen van az, hogy pl. a festők, lakkozók és mázolók tüdővészes megbetegedésének száma kétszer akkora, mint az ácsoké és a tetőfedőké. (E.)

Czukrászok mozgalma.

A budapesti czukrász-ipartestület meghivására a fővárosi és a vidéki czukrászok igen nagy számban jelentek meg azon az értekezleten, amelyet az Országos Ipartestület termében tartottak meg. Az értekezleten, amelyen Hauer Rezső elnökölt, Gerbeaud Emil diszelnök is megjelent, a vasárnapi munkaszünetről szóló törvényjavaslattal foglalkoztak. Förster János fölolvasta a törvényjavaslatnak a czukrásziparra vonatkozó sérelmes szakaszait, majd ismertette a czukrászipartestületnek a törvényjavaslattal szemben elfoglalt álláspontjáról hozott határozatát. A czukrászipartestület azt a fölterjesztést intézi a kereskedelmi kormányhoz, hogy a vasárnapon 24 óráig tartó munkaszünet helyett a munkaadó az összes vasárnapok és ünnepnapok délutánjait és kéthetenkint félnapi szünetet ad alkalmazottainak. Kérik továbbá a törvényjavaslatnak olyan módositását is, hogy a pihenőnapra nézve a munkaadó és munkás között a szabad egyezkedés lehetséges legyen. Stück Ferencz kéri a javaslatnak olyan módositását is, hogy a czukros-boltokban ne korlátoztassék a szeszes-italok poharanként való árusitása kizáróan eredeti palaczkozásban való forgalombahozása utján. Az előterjesztéshez a nagygyülés hozzájárult. Elfogadták ezután Stück Ferencznek azt az inditványát is, hogy megalakitják a magyar sütők és czukrászok országos szövetségét. Ráber Albert (Miskolcz) a vidéki czukrászok nevében jelentette be csatlakozását a szövetség megalakitásához. Az elnök megköszönte a vidéki czukrászok megjelenését, üdvözölte Gelléri Mórt és Gerbeaud Emilt és az ülést berekesztette. — Ezzel szemben a czukrászmunkások azt óhajtják, hogy vasárnap a munka reggel hat órakor kezdődjék s legfőljebb tiz óráig tartson. Az elárusitó személyzet ellenben egész nap foglalkoztatható, de ennek ellenében egy egész hétköznap szabadságot kapjanak. Kivánságukat memorandumba foglalva át fogják adni a kereskedelmi miniszternek.

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.

Társas reggelik.

Julius 24-ikén: Waltz György vendéglőjében, VI., Aréna-ut 106.

Julius 31-ikén: Schmidt Konrád vendéglőjében, VII., Aréna-ut 5.

Augusztus 7-ikén: Gregorits Ferencz vendéglőjében, VII., Hermina-ut.

Augusztus 14-ikén: Némethy Mátyás vendéglőjében, I., Ráczfürdő.

Augusztus 21-ikén: Boros Gyulánál, I., Márvány-utcza.

Augusztus 28-ikán: Dökker Ferencz éttermében, VI., Váczi-körut, »London«-szálloda.

„Jó barátok" összejövetelei:

Julius 22-én: Horváth József vendéglőjében, I., Hadnagy-utcza 9.

Julius 29-én: Leiren János vendéglőjében, IX., Mester-utcza 13.

Augusztus 5-én: Spiczer István vendéglőjében, IX., Soroksári-ut 35.

Augusztus 12-én: Wagenhofer Márton vendéglőjében, X., Kápolna-tér 1.

Augusztus 19-én: Petrákovits József vendéglőjében, IV., Bástya-utcza 27.

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.)

CSARNOK.

Anyám.

Kinek van ily áldott anyja, mint nekem?
Odahaza: hova ülök, megtörüli a helyem;
Hejh, pedig nincs piros bársony-pamlaga!
De a méznél, pihenésnél is édesebb a szava.

Budapesttől jó messze a városom,
Szurkos sarát, kövezetét nagyon ritkán taposom;
Hanem mikor jó anyám hi, elmegyek,
Hogy beszéljünk, lássuk egymást, sirjunk is egy keveset.

Ha aztán megérkeztem a vonaton:
Egyre kérdi, hajtogatja: volt-e, van-e sok bajom?
S mindig ujabb kedvességgel fut felém,
Pedig már az öregségtől alig mozog a szegény!

»Nesze még ez, no még ez az egy falat;
Megéheztél, szomjuhoztál ilyen hosszu ut alatt!«
Ő meg alig-alig eszik valamit;
Azt mondja, ha otthon vagyok: nézésemmel jóllakik.

Majd magához, majd nekem szól nagy vigan:
»Beh megnőttél, szép szál legény, hires ember vagy, fiam,
Mig anyád a bus időben megtörött...«
— Édes anyám mindig ifju, csak én, a rosz csont növök.

S ugy beczézget, mint egy kis lánygyereket:
— »Nézd, ruháid milyen tiszták, ágyad szépen felvetett;
No, feküdj le, párna, dunna, mint a vaj —
Mig én látlak, veled addig nem történik semmi baj.«

»Nem is kérded: virágid megvannak-e,
Könyveidből, galambidból, hogy egy párt eladtam-e?
Istenem, hát özvegységem mit tegyen?
Ugyis sok pénzt, tenger kincset szórsz untalan énnekem!«

Mig pedig én lassacskán elaluszom,
A szobából, felkészülve, észrevétlen kioson,
Piaczot, szentegyházat megjár elébb
S asztalunkon ott terem a legizesebb jó ebéd.

Összehiva rokon, testvér, jó barát,
Hogy nálunk is együtt töltsünk egy kedélyes éjszakát.
S mikor utitáskámat már fölkapám,
Akkor mondja: tiszteletes uram is várt volna rám.

Akkor mondja: ejnye, azt se kérdezé,
Hogy az apa sirján az uj koszoruját láttam-é?
Pestiek közt nem vagyok-e idegen?
Van-e már szép menyasszonyom? Hogy ha nincsen: hát legyen!

Kinek van ily áldott anyja, mint nekem?
Féltő gonddal őrködik a tetteimen, léptemen;
Ha fejem fáj, még azt is megkönyezi —
Istenem, sok áldásoddal késő vén kort adj neki!

Dura Máté.

Hogyan esküdtek a miskolczi zsidók a 17-ik században?

Miskolczi tudósitónk jelenti, hogy *Nyiri* Dániel városi levéltárnok kulturtörténeti szempontból igen érdekes kéziratot talált a levéltárban. A kézirat a 17-ik században kelt s a miskolczi zsidóság esküminták tartalmazza. A 17-ik században ugyanis Miskolcz város kereskedelmében a zsidók és a görögök domináltak. *A görögök borkereskedéssel, a zsidók pedig inkább szeszüzlettel foglalkoztak.* Akkoriban gyakran akadt ügyük a városi bírósággal s ezért egy rendes és állandóesküformulát készitettek számukra amit aztán minden tanuvallomásnál és kihalgatásnál használtak. Ezt az érdekes esküminták a városi levéltárban őrzik. A szövege a következő:

„Zsidó esküvésének formulája:

Én N. N. zsidó esküszöm az élő Istenre, Szent Istenre, Mindenható Istenre, aki az Eget és Földet, Tengert és valami abban vagyon teremtette, hogy én azon dologban, amire kérdendő leszek, mindeneket igazán megvallok és ha valósággal szentül meg nem mondom, a Föld engem nyelylyen el mely Dátánt és Aibiront elnyelte és ha meg nem vallanám, az in-szakadás nyavalyája és kórság szálljon reám, melly Heliseusnak kérésére Námán Siriust elhagyta és Heliseus szolgájára szállott és ha meg nem vallanám, az vérfolyás és hirtelen való gutaütés szálljon reám és az véletlen és hirtelen halál vigyen el engem, vesszek el Testemben Lelkemben és minden Jószágomban és Ábrahám kebelébe soha el ne jussak, és ha meg nem vallom, a Sinai Hegyen kiadott Mózes törvénye engem törüllyön el, és minden irás, amellyek a Mózes öt Könyvében meg vannak irva, engemet gyalázzanak meg és ha igazán nem esküszöm, az Adonáj és ő Istenségének hatalma törüllyön engem el.
Ámen."

Ezt az esküminták még a 18-ik század vége felé is használták a biróságok előtt, a 19-ik század elején azonban már másképen, sokkal rövidebben történt ez a ceremónia.

A miskolczi izr. hitközség Kazinczy-utcai templomát ötven évvel ezelőtt épitette, ez idén lesz a templom fölszentelésének félszázados ünnepélye, amely alkalomból a hitközség vezetősége ki akarja adni a miskolczi zsidóság történetét s az adatok megszerzésénél és egybegyüjtésénél segédkezik *Nyiri* Dániel miskolczi levéltárnok is, aki most a fentebbi érdekes kéziratra akadt.

A megczenzurázott korcsmaczégér.

A Bach-korszak intézői nemcsak a könyvekre, hirlapokra, de még a hirdetésekre, sőt a czégtáblákra is kiterjesztették az ellenőrző figyelmet.

Egy dunántuli városkában uj vendéglő nyilt, amelynek a czégtáblájára szép piros hajnal volt festve, amidőn ragyogva emelkedik föl a nap a láthatáron. A poétikus korcsmaczégér fölé ez volt irva:

— Vendéglő a *felkelő naphoz.*

Az uj czégér azonban nem soká pompázott, mert a korcsmárost már másnap a kerületi főnök elé idézték.

— Hallja, barátom, — szólt hozzá atyai szigorral a főnök, — vagy leszedi azonnal azt a czégért, vagy bezáratom.

— Miért? — kérdezte meglepetten a korcsmáros.

— Mert az valósággal forradalmi felirat. A felkelő nap az uj korszak hajnalát jelentheti, amiről a gaz fölforgatók annyit beszélnek. Szóval azt a czégért vegye le még ma, különben, ismétlem, becsukatom s akkor aztán jó sok ideig nem fogja látni a felkelő napot.

A korcsmáros ijedten ment haza és rögtön levétette a veszedelmes czégtáblát. Hanem azért sajnálta eldobni s azért is kapta magát és elkeresztelte a hajnalt — alkonyatnak.

Mikor aztán másnap a kerületi főnök úr arra sétált, ezt a fölirást olvasta a korcsma felett:

— Vendéglő a *lenyugvó naphoz.*

— Ez már helyes, — mormogta a főnök és megelégedetten fordult be a vendéglőbe egy pohár sörre.

KŰLÖNFÉLEK.

Házasság. Dr. Vajda Ákos ügyvéd folyó hó 14-ikén esküdött örök hüséget a belvárosi plébánia templomban Trauttmann Daisy kisasszonynak, Trauttmann Henrik keresk. akad. tanár szépséges leányának, Krist Ferencz fővárosi vendéglős kartársunk unokanővérének. Aldás és szerencse kisérje frigyüket!

Eljegyzés. Spitzer Dezső szegedi tisztviselő eljegyezte Fischer Katicza kisasszonyt, Fischer Miksa fővárosi tojásnagykereskedő és nejének szépmüveltségü leányát. Isten áldása legyen a kötendő frigyen.

A miniszter köszönete. A m. kir. vallás- és közoktatásügyi miniszter Glück Frigyes szállodásnak, aki három tanulót, Dökker Ferencz, Frenreisz István, Hámor József, Illits József és Wagner Lőrincz szállodásoknak és vendéglősöknek, akik két-két tanulót, továbbá Bandl Ferencz, Braun János, Buchinger János, Egyed György, Fludorovits István, Glück E. János, Hack István, Koch D. István, Kommer Ferencz, Kriszt Ferencz, Kubanek Venczel, Mayer Ferencz, Müller Antal, Neiger Jakab, Stöltzl Nándor, Vá-

A BIKSZÁDI természetes ásványvíz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

rady József és Wurglits Vilmos szállodásoknak és vendéglősöknek, valamint a Continentál szálló R.-T. és a »Royal« szálló R.-T.-nak, akik egy-egy egyetemi tanulót részesitettek az 1913—1914. iskolai év folyamán az ingyenes étkezés jótéteményében, elismerését és köszönetét nyilvánitotta.

Vendéglő-átvételek. Budapesten a Rudolf-rakpart 7. szám alatt levő vendéglőt Kollmann József ismert nevü főpinczér vette meg. — Nagybajomban a Braun-féle vendéglőt Zavagyil Sándor átvette. — Budán a Budafokiuton levő »Széchényi-kert« vendéglőt Ernst János fővárosi vendéglős vette át. — Dunaföldváron Appl János, a budapesti »Debreczen« szálloda volt köztiszteletben álló tulajdonosa megvette az ottani nagyszállodát, házzal együtt, az Onody-féle vendéglőt pedig Horváth Géza vette át Pápáról. — A piski-i vasuti vendéglő bérletét Kováts István volt petrozsényi pályaudvari vendéglős nyerte el.

Hány levelezőlapot irtak a világon. A világposta-egyesület minden évben összeállitja a levelezőlap-statisztikát. A legutolsó ilyen összeállitást most tette közzé az egyesület, melyből kitünik, hogy a legtöbb levelezőlapot Németországban irják, Németország után az Egyesült-Államok következnek; majd Japán 894 millió, Nagybritannia 845 millió darabbal. A többi államok valamennyie már mind félmilliárdon alul marad. Ausztria 432 millió, Brit-India 405.5 millió, Oroszország 290 millió, Olaszország 137 millió, Magyarország pedig 113 millióval szerepel a statisztikában. Százmilliónál kisebb számban szerepelnek: Argentina 22 millió, Belgium 93 millió, Bulgária 18.5 millió, Dánia 30 millió, Franciaország 15 millió, Norvégia 13 millió, Hollandia 89 millió, Portugália 16 millió, Románia 29.5 millió, Svédország 34 millió, Svájcz 81.5 millió levelezőlapot irt. Franciaország azért szerepel oly feltünő alacsony számmal a statisztikában, mert a franczia posta ujabban a levelezőlapokért is éppen annyi portót fizettet, mint a zárt levélért.

Ráktenyésztés. Hogy egy tó alkalmas-e ráktenyésztésre, azt leirásból nem lehet eldönteni. Ha a tóban jelenleg halak is vannak, abból annyit okvetlen lehet következtetni, hogy a viz kémiai összetétele és fizikai tulajdonságai minden valószinüség szerint nem kedvezőtlenek a rákok megélhetésére nézve sem. Vannak azonban más feltételek is, amelyek figyelembe veendők. Nevezetesen a tó nem lehet hijával a természetes ráktápláléknak, a partok pedig a rákok lakóhelyéül szolgáló rejtekhelyeknek. Amazt nem nehez biztositani a konyháról eredő hushulladékok, esetleg egy-egy esett állat husának a tóba való vetésével. Viszont rejtekhelyek gyanánt kiválóan alkalmasok a partokba mélyesztett 30—40 czm. mélységü lyukak, a fenékre tett vékonyabb fajta törött alagcsövek, esetleg a parton álló füz-, vagy égerfáknak a vizbe nyuló gyökérzete. A partokba mesterségesen is lehet lyukakat készitени, feltéve, hogy a talaj agyagos és igy a beomlás ellen védve van. Ami már most a telepitést illeti, legkönnyebben ugy érhet czélt, ha minél közelebbről szerez vagy 25—30 pár (him és nőstény) tenyészképes, tehát vagy 10 czm. hosszu, kifejezetten széles ollóju rákot s ezeket kellő kiméletlel a tóba engedi. Aztán gondosan figyeli őket a tekintetben, hogy tavasszal észlelhetők-e a nőstényeknél peték, illetve apró fiókák. Ha ilyenek mutatkoznak, a tenyésztés sikerében bizni lehet. Ha a rákok elszaporodása után fogásra kerül a sor, ilyenkor csakis a jól fejlődött és maga után egy, vagy több ivadékot hagyott példányokat szabad kifogni, a többieket pedig hagyni kell nőni. Galicziában is ezt a gyakorlatot követik. Ráktenyésztésre vonatkozólag nem ajánlható olyan munka, amely a gyakorlatban bevált volna.

Csemegeszőlő. Vendéglős kartársaink becses figyelmébe ajánljuk mai számunk hirdetési rovatában Tóth Károly szekszárdi főmérnök és Jedlicska István zentai városi tanácsos szőlőbirtokosok hirdetéseit. Csemegeszőlő állandó szállitására egész bizalommal fordulhatnak nevezett szőlőbirtokos urakhoz. A legelső szedésre már most előjegyeztethetik magukat.

A leves és a neveletlen borfiu. Kempner Miklós budapesti törvényszéki orvosszakértővel történt meg ez a mulatságos história.

Hivatalos küldetésben volt Győrött s befejezvén munkáját, kiment a pályaudvar vendéglőjébe ebédelni. Amikor leült, levest rendelt s a leves annyira izlett neki, hogy odaszólt a pinczérnek:

— Hozzon még egy levest.

A pinczér odavitte a második levest, majd a többi ételt s Kempnernek alig tünt fel, hogy a pikkoló gyerek nagyon megnézi, micsoda ételeket visznek oda. Amikor megebédelt, rászólt a pikkolóra:

— Küldd ide a fizetőpinczért!

A pikkoló hivta a fizetőt, de még mielőtt odaért volna az asztalhoz, Kempner hallotta, hogy a pikkoló ezt sugja neki:

— Két levese volt.

Kempnert módfelett bosszantotta ez a bizalmatlanság s amikor a fogyasztott ételeket bediktálta a fizetőpinczérnek, igy kezdte:

— Volt három levesem...

Aztán fizetett s ment. Az ajtóból visszanézett s még látta, hogy a főpinczér alaposan pofonütötte a pikkolót. Ez a neveletlen borfiu — mint mondják — egyik első pinczériskolánk nevelése.

Kecskemét gyümölcs- és szőlőtermelése. Hangyaszorgalmu kecskeméti magyar népünk munkaszeretetéről tesznek tanubizonyságot a következő adatok:

Kecskemét városát körülbelül 20.000 holdnyi szőlő övezi, amilyen nagy szőlőterület nincs egész Európában. Kecskemét város határa 180.000 holdnyi terület. Miklós Ödön szőlész a 80-as évek elején 100 hold földön (homokon) kisérletezett szőlővel egyszerre és remek eredménnyel. És igy azon földek ára, melyek ezelőtt csak kutyatejkét, királydinnyét és tüskéket termettek és holdanként 12—14 forintért keltek el: ma már 2000 koronáért is kapósak Kecskeméten.

A Helvéczián 100 és 100 család él tisztán földmivelésből, akik idegenből jöttek ide Kecskemétre.

A fővonalon kivül a fülöpszállási vasut-viczinálisok pedig megnyitották a külső nagy, óriási homoktereket a városba való összeköttetésekre. Igy aztán Nagykőrös, Félegyháza, Alpár, Izsák, Fülöpszállás, Kiskőrös, Vadkert, Lajosmizse, Kerekegyháza, Csongrád, Tiszaugh, Tiszakürt, Kécske, Alpár stb. városokat és községeket uraljuk piaczainkkal.

Megkezdettük a külföldre való szállitást városunkból 60—70 évvel ezelőtt: Kecskeméti Hercz, Feldmeier Ignácz, Kohn Gábor és Aszódi Lipót és fiai czégek vezérkedésével Odessza, Moszkva, Szentpétervár, Varsó, Berlin, Osztende, Páris; Milanó, Konstantinápoly stb. világvárosokba. Ma ugyanezen czégek agilis utódai révén szállitunk a vasuton 40—50—70—90—100 és 120—150 vaggon baraczkot naponként. Ezer és ezer munkást foglalkoztat ma Kecskemét csupán a baraczkszedéssel, pakolással és szállitással. (Csak maga az Aszódi József czég 200—270 korona napszámot fizet ki leányoknak és olyan suttyó gyermekeknek, 80—90—100 személynek pakolásért — naponként.) A kecskeméti összes gyümölcstermelők napi bevétele ilyenkor horribilis összegeket tesz ki!

Rácz Laczi előlege. Rácz Laczi, mint az E. U. irja, — e néven a harminczhatodik, kétségtelenül elsőrangu uriember a czigánysoron, ami korántsem zárja ki azt, hogy amily komoly jelenség ő a kávéházi pódiumon, ép oly humoros legyen az igazságszolgáltatás diszes csarnokában, a biróság előtt. Ebben a rosszakarat sem találhat kivetni valót, mert hiszen Rácz Laczi sem mosolyra gerjesztőbb a birói sorompó előtt, mint amilyen a világ első birája is lenne vonóval kezében a kávéházi emelvényen. — A biróság elé pedig azért került minden Ráczoknak a harminczhatodikja, mert a fizetésképtelenné vált Adria-kávéház volt tulajdonosától, Schwarcz Bélától hatezer korona előleget kapott, de ebből csak ötezerkétszáz koronát muzsikálhatott le, mert mikor itt tartott, Schwarcz fizetésképtelen lett és megszünt kávés lenni. Most hát visszakövetelte a le nem dolgozott nyolczszáz koronáját. — A tárgyaláson, amely nemrégen volt, Rácz Laczi védőjével, dr. Lengyel Zoltánnal jelent meg és igen helyesen azzal védekezett, hogy ő pénzzel nem tartozik Schwarcz urnak, ellenben elismeri, hogy tartozik neki nyolczszáz korona ára muzsikaszóval. Ezt a tartozását állja, parancsoljon vele Schwarcz ur: ahol akarja: Akár mindjárt itt, a tárgyaló teremben is. — Schwarcz ur, persze, más véleményen volt, a biró azonban osztozott Rácz Laczi felfogásában és kihirdette, hogy Schwarcz Béla, ha tetszik, lemuzsikáltathat nyolczszáz koronát, de készpénzről szó sem lehet, annál kevésbbé, mert a fizetésképtelenség miatt károsodott Rácz Laczi is, aki más kávéházban olcsóbban volt kénytelen szerződést vállalni. Hogy a megitélt muzsikaszóval élni fog-e, erről Schwarcz ur nem nyilatkozott. De Rácz Laczi szemmel láthatóan meg volt elégedve a bölcs és igazságos itélettel és hálaját ki is fejezte egy elragadtatott felkiáltásban:

— Hej, — mondta ragyogó arczczal, — csak egyszer kerüljön össze a tekintetes biró ur a harminczhatodik Rácz Laczival!

Kávéház-átvétel. Budapesten a Vigadó-téri Ulits-kávéházat Nagy József eszéki kávés kettőszázezer koronáért megvette Ulits Lőrincz barátunktól.

Gyász. Kamarás Mihály fővárosi vendéglős kartársunkat és családját nagy családi bánat érte kedves nejének elhunytával. A megboldogult urasszony temetésén ipartársulatunk tagjai és a »Jó barátok« testületileg vettek részt. Béke poraira!

Szálloda-átvétel. Herkulesfürdőn a lapunkban hirdetett »József főherczeg« szálloda bérletét Csillag Sámuel nyerte el Székesfehérvárról.

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 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.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

El nem mulaszthatom megemliteni, dr. J. König »Chemie der Menschlichen Nahrungs- und Genussmittel« czimü több kötetre terjedő hatalmas müvét, melyben minden képzelhető tápszernek és számos ételnemünek chemiai összetételét és sok más, a kérdésre vonatkozó dolgot, ha nem is mindig könnyü szerrel, de megtalálhatunk. Ez a mü még a legegyszerübb raczionális étlap összeállitásánál is egyenesen nélkülözhetetlen.

Ezeken kivül sok volna még elsorolni is mindazokat a müveket, melyek különösen a német irodalomban láttak napvilágot és a szóban forgó kérdéssel foglalkoznak.

A mi irodalmunk — sajnos — nagyon szegény még ezen a téren; nagy örömömre szolgál tehát, hogy beszámolhatok arról is, hogy a természettudományi közlöny 1906. évi junius és julius havi számában Hüttl Ernő tollából »Konyha-chemia« czimen nagyértékü czikkek jelentek meg.

Aki legalább az elsorolt munkák birtokában van és ismeri az egyszerü hármas szabályt, az bármilyen menüről meg fogja tudni határozni, hogy az hány kaloria értéket képvisel és együttvéve mennyi fehérje, zsir és szénhydrát van benne. (Sőt a tápsók mennyiségét is meghatározhatja belőle).

Befolyásolja az ételekben foglalt tápanyagok emésztési idejét és viszonylagos mennyiségét az is, hogy miképen készitjük el azokat az ételeket. Nagyon messze kellene mennem, ha e helyen fel akarnám sorolni mindazon tabellákat és kisérleteket, melyek erre vonatkozólag a nevezett müvekben találhatók. A számadatoknak óriási tömege, mondhatnám khaosza volna ez. Általában megemlithető, hogy akár megsütik, akár megfőzik a hust, annak viztartalma fogy és ennek megfelelően (de vele nem egészen arányosan) nagyobb százalékban tartalmaz fehérjét és zsirt, mint a nyers hus.

Emellett az élelmiszerekben foglalt tápanyagok egy része az ürülékben használatlanul távozik.

A sütésnél, főzésnél, valamint az emésztésnél végbemenő vegyi folyamatoknál, az emlitett szempontból való közelebbi megismerésére szerencsére nincsen szükségünk, mert a helyes tabellákba a tápláló értéket már olyan értékben kapjuk, amilyenben azt a szervezet — helyes táplálkozás és egészséges elkészités mellett — tényleg felhasználja.

A legegészségesebb és a szervezetre legelőnyösebb mód pedig az lesz, mely az illető ételnek jellemző izét és aromáját a lehető legmérsékeltebb hozzátett füszerezés mellett éri el és inkább a tápszerben már eredetileg meglevő természetes füszereket és aromákat engedi a helyes elkészités által kifejlődni és érvényre jutni.

Sok tekintetben ideális e kérdésekben az angol konyha, szemben a franczia konyhának eczet-redukcziókkal és sok ehhez hasonló raffinált müfogásokkal készitett szószaival és amannál füszerezettebb ételeivel.

Viszont a franczia konyhában és étteremben nem használnak oly sok gyárilag készitett erős mártásokat és huskivonatokat, mint az angolok.

Nálunk mindent össze-vissza használnak, főképen pedig a paprikát. Ez majdnem nemzeti virtusszámba megy, annyira, hogy szinte nem is tartják fajtiszta magyar embernek azt, aki egy felkinált erős paprika elfogyasztásától vonakodik.

Az észszerü táplálkozásnál ilyen virtuskodásnak helye nincsen, mert tudvalevő dolog, hogy a főzésnél és étkezésnél használt tul sok hozzátett füszer hiábavaló módon izgatja a veséket, azt előbb-utóbb krónikus, gyuladásszerü állapotba hozza, amely állapotban a szervezet épen ugy meg fogja kivánni a sok füszert, mint az arzénevő az ő megszokott mérgét. Hogy ez előbb-utóbb a szervezetnek ártalmára lesz, az bizonyos.

Ép igy vagyunk a konzerv, vagy konzerv alakban preparált tápszerekkel és ételnemüekkel is. Kétélü fegyver ez nagyon. Inkább a kényelmet, mint az egészséget szolgálja. Tengeren és háboruban nélkülözhetetlenek, vendéglői konyhában és a polgári háztartásban sokszor meg vannak a maga nagy előnyei, az is bizonyos. Eltekintvén azoktól a konzervszerü tápanyagoktól, melyek inkább gyógyszer jellegével birnak; a polgári és vendéglői élelmezésben legfontosabb konzervféléknek bizonyára a zöldségfélék, hüvelyes vetemények, befőttek, illetőleg gyümölcsök, szörpök, gyümölcsizek stb., ám de mig a száritott kereskedelmi tésztanemüeknél (makaroni, csipetke) legfeljebb az élelmiszerhamisitók lelketlen csalásainak vagyunk kitéve, addig az emlitett konzervféléknél rendszerint mi magunk csaljuk meg önmagunkat egészségünket. Konyha-chemiai tudásunk eddig csak erre a térre szoritkozott. Megismertük és általánosan használjuk a salycilt, a szódát, a borsavat, a rézgáliczot, formadehydet, kénsavat stb. Kitanultuk, hogy a salycillal sok cukrot takarithatunk meg és általában mindezen vegyszerekkel szinhatásokat, de főképen sikeres és rövid konzerválási eljárásokat érhetünk el. Ezzel szemben az orvosok és chemikusok kitanulták azt, hogy ha mindezekből a vegyszerekből csak annyit használunk, amennyi a szervezetre még nem ártalmas, akkor ez a csekély mennyiség a kivánt konzerváló hatást biztositani nem fogja. Ha pedig annyi vegyszert alkalmazunk, amennyi a kivánt hatás eléréséhez szükséges: akkor az a konzervféle az egészségre nézve már ártalmas lesz. Térjünk tehát csak vissza a régi jó befőzési és konzerválási eljárásokhoz és ne sajnáljuk a természetes és tiszta hozzávalót. (Folytatjuk.)

1000 hektoliter

I. minőségü zöld fehér fajbor tisztán fejtve, szavatolt legkevesebb 10·50% szesztartalommal vasut állomás helyben 43 koronáért eladó. Mintát háladatlansága miatt nem küldök. Ifju **Kiss** Gyula **Izsák** (Pest megye)

Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus
„ILONA“ Artézia ásványviz. Bort, étvágyat, kedvet javit.
Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja:
„Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

Eladó vendéglő.

Budán egy igen jóforgalmu elsőrendü vendéglő, nagy udvari helyiséggel,
5 évi szerződéssel
6500 korona házbérrel teljess berendezésével **20,000** koronáért azonnal átvehető. Csakis **levélbeli** megkeresésre e-lap kiadóhivatala ad komoly vevőknek felvilágositást.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

MUSCHONG
BUZIÁSI PHÖNIX
vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.
Üdit, erősit, gyógyit!
Borhoz és pezsgőhöz
kitünően alkalmas.
TELEFON: 169—80. Vezérképviselő
PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!
KRISTÁLY
forrás szénsavval telitett ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borviz. — Hathatós szemcsillapitó. — Vidékre és külföldre fuvardijmentes szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités-nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

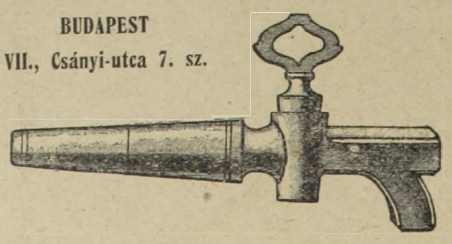
Gyomorbaj és köszvény ellen
POLENAI
dus lithiumtartalmu alkalikus gyógyviz, Ajánlva vesebajoknál, epekő- és gyomormegbetegedéseknél. Legüditőbb asztali viz.
Kapható mindenütt. Megrendelhető:
FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA

SZÁLLODA 20 SZOBÁVAL
Kávéház, mozgószinház uri kaszinó augusztus 1-től Bács-Topolyán
hat évre bérbeadó
teljes berendezés vagy anélkül I. rendü üzlet, prima mozgó. Megkeresések Dr. Lestár Albert Kecskeméten

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 mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

BORELADÁS.

80 hektóliter Balatonmámai **hegyi rizling** és az ősszel 500 hektóliter **must** eladó. — Pinczét és hordót helybeli használatra adók, és **a bort a vasutig** szállitom.

Parragh Béla

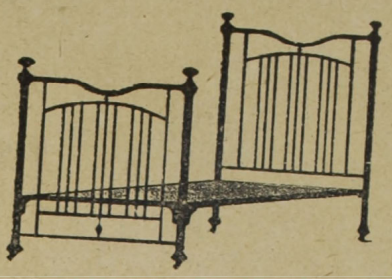
m. kir. főerdőmérnök

Balassagyarmat.

Ügyes, élelmes vendéglős

nagyon alkalmas, **szép helyiségeket bérelhet előkelő, rendkivül forgalmas budai részen ujonnan épült bérpalotában, finomabb vendéglőnek v. Café Restaurantnak**

Sörfőzde bőséges támogatást ad. — Ajánlatok czimzendők: „Fényes ekzisztenczia 46362.“ sz, SCHWARZ JÓZSEF hirdetési irodájába, Budapest, VI., Andrássy-ut 7. sz.



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 Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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.

TÁTRA-LENKE FORRÁS

természetes ásványvize, dus ásvány- és szénsav tartalmánál fogva borral keverve legkellemesebb ital. Előmozditja az emésztést: Megrendelhető: A Kutkezelőségnél Szepesszombaton.

A „Tátra-Lenke“ legolcsóbb ásványviz. tven darab fél literes palackot tartalmazó rekesz ára helyt Poprádfelka állomás 12 K. Ismeretlen vevőknek csak utánvét mellett. Palaczkok frankó visszavételnek 6 K-val, ugy hogy egy palack ára 12 fillér

Vinga nagyközség előljáróságától.

3211—914. kg. szám.

Árverési hirdetmény.

Vinga nagyközség

nagyvendéglőjét

és mellékhelyiségeit 1915. évi január hó 1-től hat egymásután következő évre 1914 évi **augusztus hó 6-án d. e. 9 órakor** fogjuk

bérbe adni.

Csak zárt ajánlatok vétetnek figyelembe. Ajánlattevő köteles **1000 koronát**, az az egyezer koronát **bánatpénzül csatolni** vagy értékpapirban mellékelni; a részletes feltételek a hivatalos órák alatt a községi főjegyző irodában betekinthetők.

Kelt **Vingán**, az 1914. évi márczius 9-én tartott képviselőtestületi közgyülésben.

Schäffer József s. k. főjegyző. **Dupcza Flórián s. k.** biró.

POLGÁR SÁNDOR TELEP

Fajszőlő Uradalom, Heves, 12. szám.

Termelt fajborainak ismertetése:

a) **Siller borok:**
világos vagy sötét szinben. **Nemes kadarka** és **nagy burgundi** szőlőkből szürve. Kedvelt asztali borok.

b) **Fehér asztali borok:**
Fehérre szürt **kadarka.** Kissé sárgás szinü ital. Szódafröccshön nagyon alkalmas.
Mézes fehér és **ezerj,** gyönyörü zöld szinben Edeses, kellemes izü borok, Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.
Kövidinka. Szintén zöldfehér, aromás, jóizü bor. Sokan többre becsülik a rizlingnél.

c) **Fehér pecsenye borok:**
Rizling, legkedveltebb és általánosan fogyasztott tüzes és testes bor, Asztali bornak is alkalmas.
Veltelini és **furmint,** nehéz, erős csemegeborok. Palackozásra igen alkalmasak. Lakodalmaknál és diszebédeknél nélkülözhetetlenek.
Muskotály, finom muscat zamatu és illatu királyi ital. Inyenceknek való.

d) **Vörös borok:**
Vegyes **vörös** bor: fekete fajszőlőkből vegyesen szürve. Aki állandóan vörös bort iszik. ezt rendeljen.
Burgundi, finom pecsenye bor, sötét szinü, tartalmas, erős.
Carbenet, legfinomabb, nehéz gyógybor, felséges izzel és illattal.

Vendéglősök egész évi szükségletüket leköthetik és havonta vehetik át a szükséges mennyiséget. — Kérjen ajánlatot.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET"

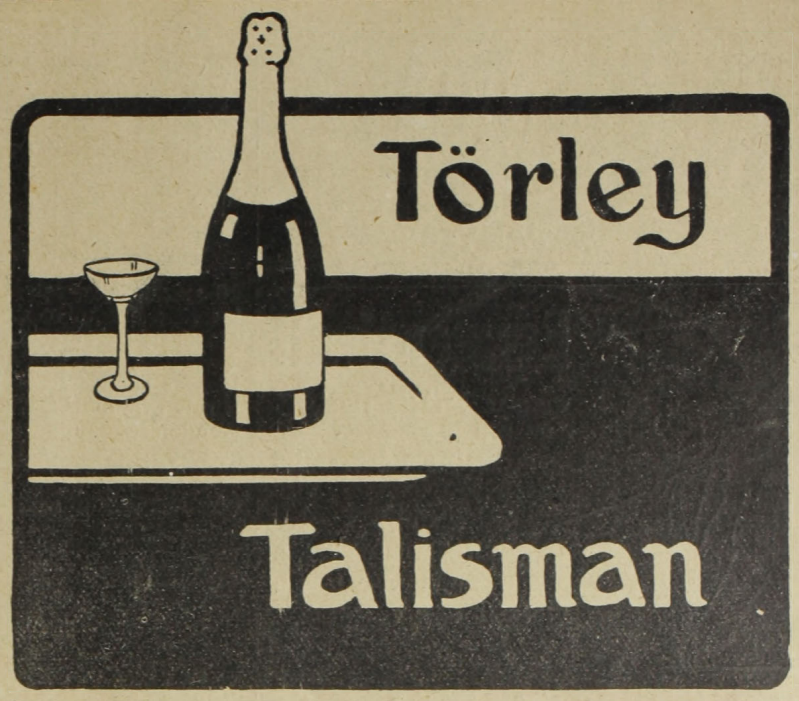
császári és királyi udvari szállitók

:: 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.





Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: **Regede.**

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden célra legolcsóbb gyári árban

STILLER JÓZSEF

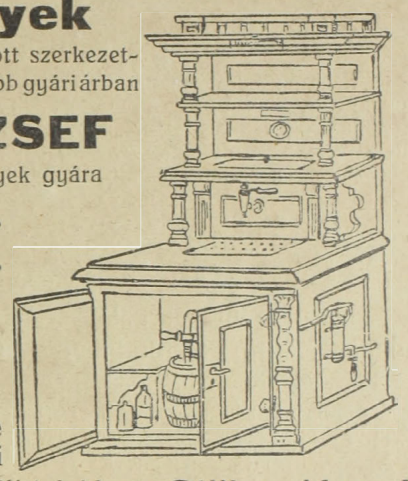
csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22. szám.

Wesselényi-utca sarok.

Alapittatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József.**

806. tan. szám. Poprád város tanácsától.

Hirdetmény.

Közhirré teszem, a **Poprád város tulajonát képező**

«Tátra« szálloda

1914. évi augusztus hó 5-én, délelőtt 10 órakor nyilvános szóbeli árverés utján

hat évre bérbe fog adatni.

Az árverési feltételek a polgármesteri hivatalban megtekinthetők.

Poprád, 1914. évi julius hó 6-án.

Dr. Förster Kálmán,
polgármester.

LEGKORAIBB CSEMEGESZŐLLŐ

Csabagyöngyét, julius 25-től kezdve 5 kgrammos postakosarakban, itteni posta, vagy vasuti állomásra feladva, **utánvét mellett 5 koronáért előre beküldve** postán bérmentve szállit

Jedlicska István

v. tanácsos, szőlőbirtokos **Zenta.**

Tátrai gyógyfürdők és nyaralótelepek r.-t. Huszpark, Poprád.

BÉRBEADÓ VENDÉGLŐ

A Magas-Tátra tövében, **Poprád-Felka** vasuti állomás közeleben fekvő

Huszpark turista- és nyaralótelep

vendéglője

a f. idény végével három évre, esetleg hosszabb időre is, bérbeadandó. **Ajánlatok 1914. évi augusztus hó 12-ik napjáig Huszparktelep gondnokságához Poprádra** intézendők, hol közelebbi szóbeli vagy irásbeli felvilágositás is nyerhető.

CSEMEGE SZŐLŐ.

Korán érő kiváló finom faju, **csabagyöngye, chasselas** stb. csemege szőlőmet **5 kgos postacsomagokban** portó felszámitásával **utánvét mellett**, gondosan csomagolva szállitom. **Az első éréskor 1·20** kor. később az éréssel fokozatosan kevesebbedő kilogramonkénti árban. Nagyobb mennyiségben is szállitok, esetleg egész **termésemet is eladom,** megegyezés szerinti árban. Várható termés mintegy 20 m.-mázsa

Tóth Károly főmérnök,
szőlőbirtokos SZEKSZÁRD.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
ágvány
SAVANYÚVIZ.



Emmenthali
vagy különböző
csemegesajtokat
rendeljen csakis
A nyugat-magyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

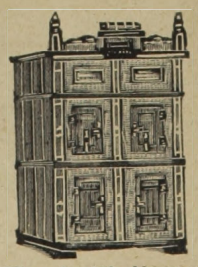
Pinczérek figyelmébe!

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 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.



MENDELOVITS FARKAS
jégszekrénykészitő
Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. sz.

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel** Bennük a hus, különösen a borjuhus állaadóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagpobb vendéglői részére készitettem. Rendelésre költségelőirányzati rajzokat küldök.

(A kereskedelemügyi miniszter rendelete szerinti)
kézmosásra használható
folyócsappal ellátott
mosdókészülékek
kaphatók:
Pietsch Géza
szerszám-kereskedésében
Budapest, IV., Gerlóczy-utca 13.

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.

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.)

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.

Jó állapotban levő, tiszta, használt
boros transzport hordók
50—800 l. ürtartalommal, összesen 72 hl. eladók.
I., Tamás-utcza 16. sz. Telefon 123—72

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 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 „
Siliciumdio xid (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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
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.

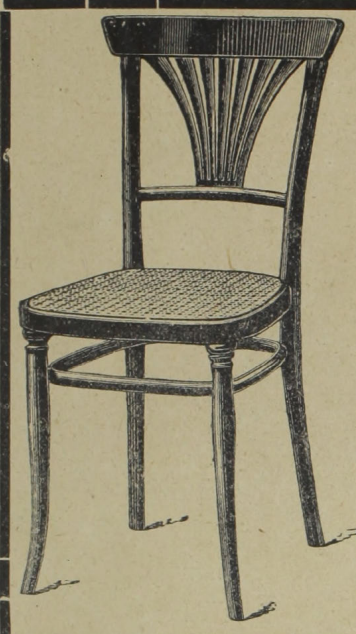
A „Kristály“ forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásoka
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi 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.

„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.



„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.

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.

Rózsahegy r. t. város tanácsától.

4085—1914. tan. szám.

HIRDETMÉNY.

Rózsahegy r. t. város közönsége a városnak kellő közepén elterülő 1 kat. hold 207 négyszögölnyi területet

vendéglő, kávéház és szálloda

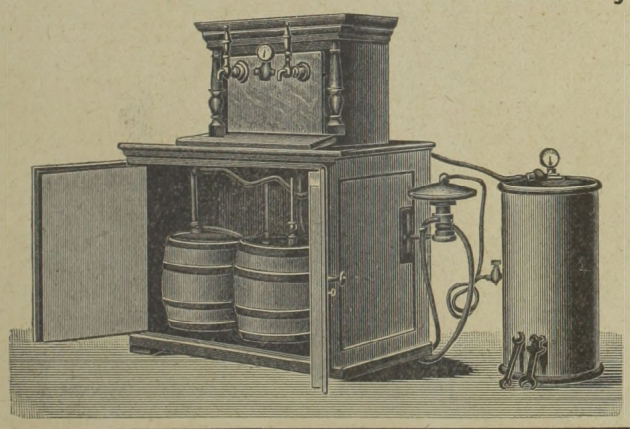
czéljaira teljesen ingyen átenged annak kikötésével, hogy a befektetendő tőke arányában az **emelendő épület** bizonyos évek (25—35) **multán teljes felszereléssel a város birtokába jusson.**

A telek értéke 120.000 az az egyszázhuszezer korona.

Bővebb felvilágositást ad a

Polgármester.

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval vagy légnyomással való üzemre
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok, kimérőcsapok, vezetékek és az összes szerelvények.



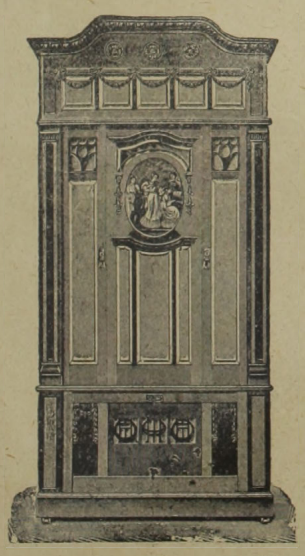
Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Budapest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Szálloda bérbeadás.

Nyugatmagyarország nagyobb fellendülésének induló városában **Verbón** (Nyitra megye) vasuti állomás, a „Korona“ **szálloda azonnal bérbeadó.** A bérlő egyben átveszi a **bérbeadó sörgyár képviseletét,** illetve **söreinek kimérését** és nagybani elárusitását, ezért csak kellő tőkével rendelkező bérlő kaphatja ezen üzletet.

Bővebb felvilágositást ad a

Nyitrai Serfőző és Malátagyártó Részvénytársaság
Nyitra.



MARTIN J. T. BUDAPEST
Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM
Telefon 61—67.
világcégnek, Európa legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK
Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAFT LEIPZIG
Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA
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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22.
Telefon 61-67.
MARTIN J. T., BUDAPEST
Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6
Telefon József 32—68.

Alaptőke 8 millió korona. Az utolsó évtized legnagyobb ipari alkotása hazánkban.

Fővárosi Sörföző R.-T.

Kőbányán

tisztelettel jelenti, hogy a sörszállitásokat megkezdte. Szállit kiváló minőségü, teljesen érett világos és sötét söröket hordókban és palaczkokban.

Gyártelep: Budapest-Kőbánya, Maglódi-ut 47. sz.
Telefon: 52—50, 52—51, 52—52.

Városi iroda: Budapest, V., Erzsébet-tér 5. sz.
Telefon: 159—98.

Raktárak saját kezelésben:

Budán, II., Medve-utcza 6. sz.	Telefon 60-69.
Angyalföldön, VI., Csata-utcza 30. sz.	Telefon 57-86.
Erzsébetfalván, Posta-utcza 12. sz.	Telefon 116.

Képviseletek az ország minden jelentékenyebb helyén.

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, VII., Aréna-ut 17. 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. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65
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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXIX-ik évfolyam. 15. szám. Budapest, 1913. augusztus 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.

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 maidnem 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 további 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 bizton 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 ónkupakkal 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 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 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 terítéknek 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: Ferencznek hangulatos festményei diszitik. Ongyilkos 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. Ám 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 szoczializmusnak.

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, ődöng 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. (Jaj-czay 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, kávésok, 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 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.

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 vizkit 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 ördöge 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 köritik 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 radismert — nem fog adni.

Pinczér és milliomoslány házassága. Bosztonban nagy feltünést keltett egy többszörös milliomos bányatulajdonos leányának egy pinczérre 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 Ösiben, 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. Kitünő 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 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 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 kiránduló 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

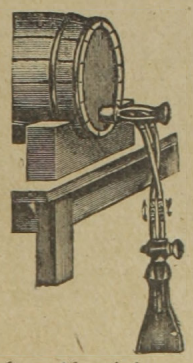
Reszege vasuti állomáshoz szállitva **64**, illetve **40** kor. áron eladó. Megkeresések

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 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.

Eladó ház. Budapest-Kőbányán X. ker. Alkér-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 **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.



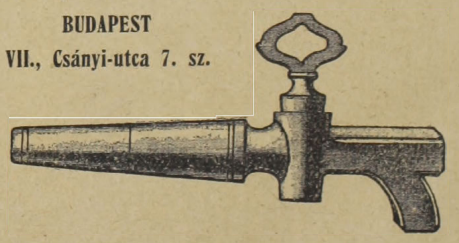
SAJT

Számtalan kitűntetés!
Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj
ajánlja

Stauffer és Fiai
sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

HIRMANN FERENCZ 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.

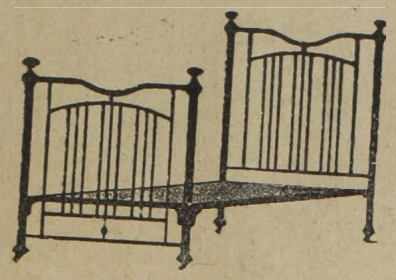
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



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 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.

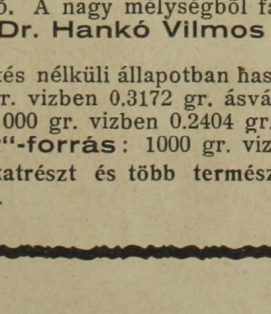
Kecskemét-felé.

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 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 é magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriol ogi 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.**

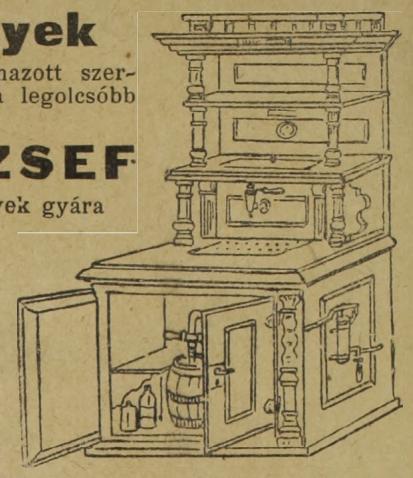
Enying, 1913. julius hó 26.

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.

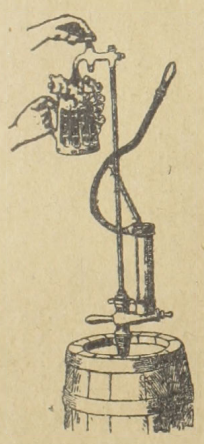
A feltételek nálam és Dr. JENEY PÁL háznagy urnál megtudhatók.

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. DOBÁNY-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 kivételével, **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 irásbeli 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 iktató-kiadó 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 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.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

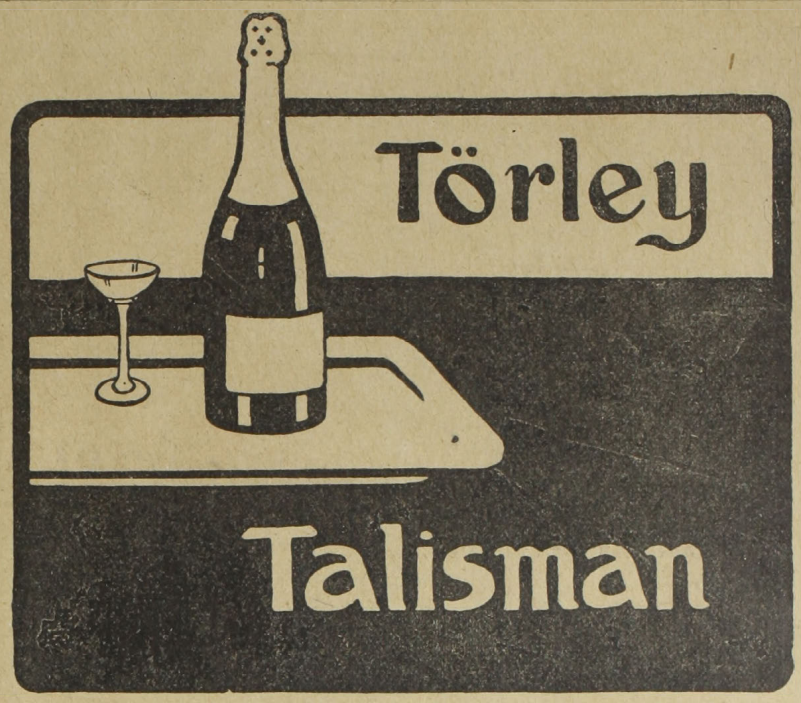
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

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.

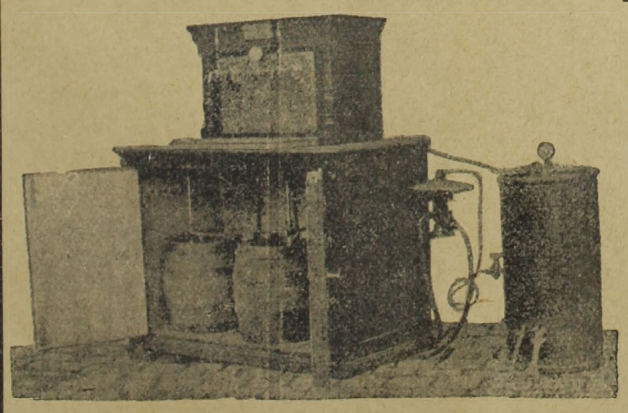
Eladó vendéglő.

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. Későn 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).

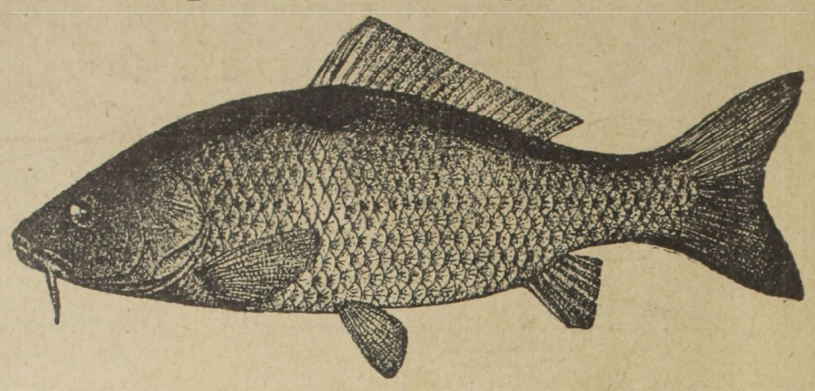
Seifert Henrik és Fia

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 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.

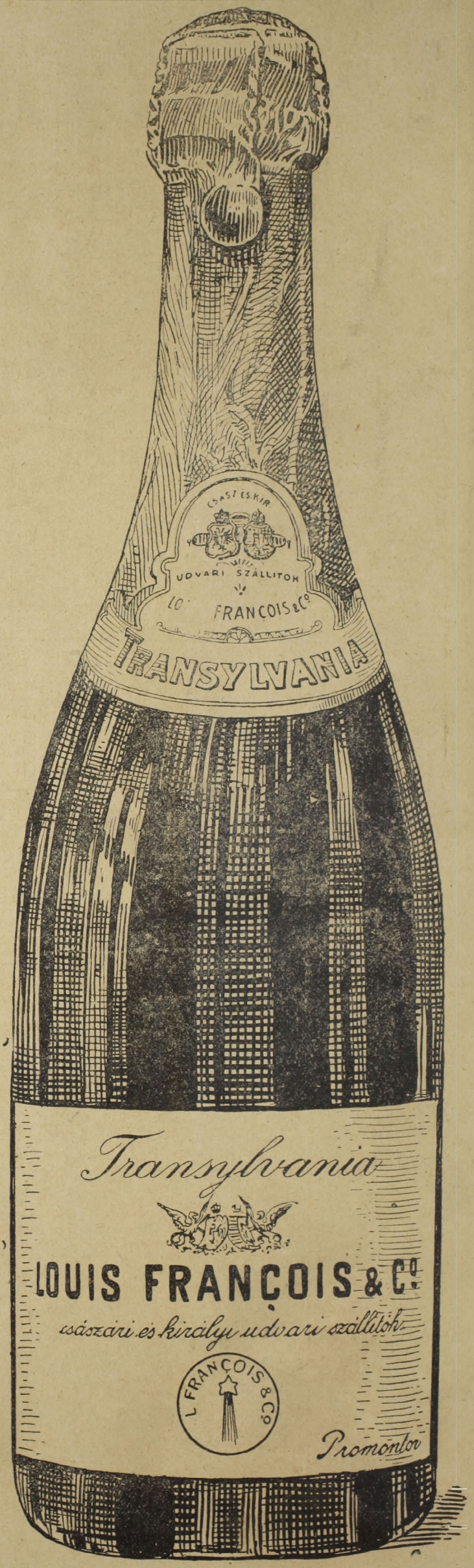
Szállitási osztály: 136—38.

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.

XXX-ik évfolyam. 16. szám. Budapest, 1914. 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.

Imádkozzunk!

Népek Atyja, seregek gyözedelmes Ura, lelkek örökkévaló Királya Tehozzád száll a háború borzalmai közt hü magyar néped imádsága! Te hivtad szabadságra az embert s Te adtad nemzetek lelkében függetlenségük méltóságát. Te tanitottál béketürésre, megbocsátásra, de Te kötelezté szent jogok, drága kincsek vérhullásos védelmezésére. Hazánk, nemzetünk, szabadságunk és jövendönk védelmére kibontottuk háromszinü lobogónkat. Kivontuk élesre fent fegyverünket, mit dicsö multak hösi emléke övez. Könnyezö szemmel, reszketö szivvel bocsátottuk harci útra kedveseinket: férjét a hitves, fiát az anya, apját a gyermek. Lehulló kezünket imádságra kulcsoljuk mi itthonmaradók s könyörgésünket a Te irgalmasságodba helyezzük Istenünk. Kegyelmedbe ajánljuk országunkat, nemzetünket, kegyelmedbe ajánljuk igazságos ügyünket. Bizunk önönerönkben fegyvereinkben, katonáink bátorságában, de mindenek felett bizunk Te benned s a mi legerösebb fegyverünk a Te diadalmas szent neved. Alázattal könyörgünk: küzdö seregünket vedd körül oltalmaddal. Koszorúzd fegyvereiket babérral. Adj lelkükbe bátorságot, karjukba acélerőt, szivükbe a halál félelménél hatalmasabb elszántságot. Akiket vértanukká teszöl, azokat emeld magadhoz s egy nemzet hálájához csatold legdrágább életjutalmul: a Te megtartó kegyelmedet. Akiket megörzöl az élet számára, azokat vezesd békés hajlékukba vissza s add meg nékik a viszontlátás boldogságát. Áldásodat kérjük jó Istenünk az otthonmaradt családokra. Örizd meg a magukra hagyott hitveseket, anyákat, gyermekeket. Oltalmazd hajlékukat az inségtől, tedd asztalukra a mindennap kenyerét. Áldd meg koronás királyunkat, örizd számunkra drága életét! Áldd nemzetünket, hazánkat s virrassz rá dicsöséges napokat, békességes esztendőket!

Amen.

Uj eszmények felé.

Európa bünös fekete rögei fölött megnyiltak a poklok kapui.

Megkezdődött milliók és milliók élet halál tusája a földi igazságért, melyben a bünösök elnyerik büntetésüket, s elkövetett vétkeikért rutul lakolnak meg.

Ágyuk bömbölése, öldöklő fegyverek pokoli lármája reszketteti meg a a földet és a fojtó puskapor ködén át milliók esengő jajszavát halljuk.

Előttünk a próféta lelkek által már előre megjósolt retteget világháboru.

Az emberiség között akadtak lelketlen népfajok, kik hatalmi erejüknek fékevesztett tobzódásában embertársaiknak leigázására, s ennek nyomán a világ korlátlan uralmára törekedtek, nem kimélvén semmit; erőszakos, nemtelen cselekedeteikkel tagadván az Istenséget és mindent, mi szép, nemes és felemelő és mi magasabb eszmények régiójába vonja a halandó embert.

A materiális, önző irány mely csak a mának kihasználását, kiélvezését tüzte ki a földi lét céljául megtagadott mindent mi magasztos! nemes! és jó!.... megszentségtelenitvén a multak dicsö emlékeit és lerombolni igyekezvén a jövő nemzedék számára szorgos kezekkel emelt évszázados nemzeti fundamentumunkat. De a bünök verme megtelt! és jövel a mindenek sorsát intéző Mindenható lángpallosát megsuhogtatván felettünk.

Sorsunk az Isten kezében van! A megindult népek harcában mi magyarok vagyunk a kiválasztottak! kik az igazság fegyverével kezünkben, az Istenben vetett rendithetlen bizalommal szállunk sikra az emberiségért, a világbékéért! hogy lelki és testi hatalmunknak minden erejével megbosszuljuk az ármányt! a cselszövést! a hitszegést! Ne csüggedjünk! az igazság angyala mellettünk áll tüzes ostorával! és hol az igazság angyala, ott az Isten!

Ezen szomoru időkben szálljunk magunkba. Lássuk be büneinket! Térjünk Istenünkhöz: Gyuljon ki végre szivünkben a keblünkben lappangó igaz embertársi szeretet! férkőzzünk kölcsönös embertársi szeretettel egymás közelébe, hogy az összetartás szent jegyében alázatos lélekkel és kölcsönös igaz megértéssel közeledjünk azon jövendő felé, melynek messziről sugárzó melegét lelkünkben már is érezzük.

Több szeretet! Több türelem! Több alázatosság! Ez viszen bennünket biztos győzelemre: a megtisztulás, a világszabadság felé!

Kneffel Béla.

Védekezés a szőlőbetegségek ellen és a háboru. A szőlőmunkálatokra nézve a háborus állapot ezidőszerint nem nagyobb jelentőségü, mert a legtöbb munkát befejezték s ami még hátra van (a harmadik kötözést, negyedik kapálást stb.), azt kisebb munkaerővel is be lehet fejezni. Legfontosabb azonban a szőlőbetegségek elleni védekezés, mert ezek a termést közvetlenül veszélyeztetik. Akinek nincs a porozáshoz, permetezéshez készlete és a forgalom korlátozása miatt nem juthat hozzá, ha csak módját ejtheti, kocsin hozassa el a szükséges anyagot, még ha a rendesnél jóval nagyobb utat is kell a lovaknak megtenniök. A szőlőbetegségek leküzdésére irányuló fáradság bőven kifizetődik a jobb terméshozamban, mig a bajjal való nemtörődömség a szőlősgazdáknak évekre kiható kárt okozhat.

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

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság 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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

A bortörvény iparunkra vonatkozó rendelkezései.

(Folytatás.)

A czukrozás.

e) azt, hogy a must saját termése-e a bejelentőnek, vagy pedig mástól vette-e azt;

f) a must eredeti czukortartalmát, t. i. a mennyi a szüretkor, az erejdés megindulása előtt volt;

g) azt, hektoliterenkint mennyi czukrot kiván a musthoz adni;

h) azt, hogy a czukrozást mikor és hol kivánja végrehajtani. E czélból az illető mivelet hava és napja, valamint azon helyiség (pincze, raktár stb.) is pontosan megjelölendő, ahol a czukrozást a bejelentő végre akarja hajtani.

Az a)—h) pontokra vonatkozó adatok bejelentése általában mindenkor kötelező, akár saját használatra, akár eladásra van szánva a czukrozandó bor.

A czukrozási engedély iránti kérvény mintája a jelen rendelethez I. alatt van mellékelve.

E kérvényben többféle must czukrozására is kérhető engedély, ilyen esetekben azonban a különböző mustot külön tételek alatt kell kimutatni a kérvényben.

Ha a bejelentő a mustot nem maga termelte, hanem többektől vásárolta össze, az azonos minőségü must a kérvényminta 4. rovatában összesitve, egy összegben mutatandó ki, azonban a 7. rovatban valamennyi borra nézve beszerzés helyét és forrását meg kell névezni és mindenkinek a neve mellett ugyanott fel kell tüntetni az illetőtől vásárolt must mennyiségét.

A czukrozás iránti kérvény egyes tételei alá csak azonos minőségü mustkészletek veendők fel. Minden egyes tétel alá tartozó mustkészletből külön-külön mintát kell a bejelentéssel egyidejüleg beküldeni az illetékes állami szakközegnek. Ennek legalább egy liter tartalmazó olyan átlagmintának kell lennie, amely az illető tétel alatti mustkészlet átlagos minőségének megfelel. E czélból az illető tétel alá tartozó mustkészlet minden egyes hordójából, a hordók ürtartalmával lehetőleg arányban álló mennyiségeket kell kivenni, ezeket jól össze kell keverni s ezen keverékből kell venni a beküldendő egy liter mintát, amely két félliteres palaczkba töltve küldendő be.

Ha tehát valamennyi hordó körülbelül egyenlő ürtartalmu, akkor minden hordóból egyenlő mustmennyiség veendő az átlagminta alapjául; ellenben, ha az egyik hordó például 2 hl., a másik 4 hl., a harmadik 8 hl., akkor az első hordóból egy rész (például 2 deciliter), a másodikból kétszer annyi (4 deciliter), a harmadikból négyszer annyi mint az elsőből (8 deciliter), összesen tehát 14 deciliter must veendő ki s ennek keverékéből veendő az egy liter átlagminta.

A beküldendő mustminta erjedésének megakadályozása végett czélszerü abba literenkint 10—15 csepp (körülbelül 0.6 köbczentiméter) 40%-os formalint csepegtetni, mely a gyógyszertárakban és drogistaüzletekben kapható.

Egy átlagminta alapján legfeljebb 20 (husz) hordó és legfeljebb 150 (százötven) hektoliter must, még pedig azonos minőségü must czukrozására kérhető engedély.

Az illetékes állami szakközegnek a czukrozási engedély iránti kérelmeket soron kivül sürgősen kell elintéznie s az erre vonatkozó határozat meghozatalánál a törvény idevonatkozó rendelkezéseinek szigoruan szem előtt tartásával kell eljárnia. Mindenekelőtt azt a körülményt kell alaposan mérlegelnie, hogy az adott esetben a bejelentett must czukrozása megfelelne-e a törvény világosan kifejezett czélzatainak s hogy ezek szem előtt tartása mellett az illető mustnak mily mértékben van a czukrozásra szüksége.

Azon esetre, ha a beküldött mintát olyannak találja, hogy annak czukrozása a törvény 4. §-ának rendelkezéseibe ütköznék, a czukrozás iránti kérelem további tárgyalás nélkül elutasitandó. Ellenkező esetben vagy kétség esetében lehetőleg sürgősen ki kell szállania a helyszinére s ott alaposan meg kell győződni a czukrozásra bejelentett must minőségéről s ennek alapján kell meghoznia határozatát. Az állami szakközegnek ezen kiszállásai alkalmával felmerülő szabályszerü napidijai és utiköltségei az illető fél által viselendők. Ezeket az állami szakközeg hivatalos utielőlegéből fedezi, illetve rendes hivatalos utiszámlájában a kincstárnak számitja fel, a fél pedig a vele utólagosan közlendő költségeket az illetékes kir. adóhivatalba való befizetés utján tartozik a kincstárnak megtéríteni.

Azon must czukrozására, amelynek eredeti musttartalma a klosterneuburgi mustmérő szerint a 15 fokot meghaladja, czukrozási engedély nem adható.

A czukrozás iránti kérvény két példányban kiállitva küldendő be az illetékes állami szakközegnek, ez pedig a kérelem tárgyában hozott határozatot a kérvény mindkét példányára — az 1. alatti mellékleten foglalt minta szerint — rávezeti s abban az engedély megadása esetén esetről-esetre tételenként megállapitja a bejelentett musthoz hektoliterenként felhasználható czukor mennyiségét, mely azonban — a törvény szerint — 4 (négy) kilogrammnál több semmi esetre sem lehet.

A határozat rávezetése után a kérvény egyik példánya a czukrozási engedélyt kérő félnek visszaküldendő, a másik példány pedig egyidejüleg a törvény 64. §-ában emlitett illetékes borellenőrző bizottságnak küldendő meg.

Ezen határozatok ellen azonban csakis az engedélyt kérő fél és pedig a határozat kézbesitését követő 15 napon belül, a földmivelésügyi miniszterhez felebbezhet.

A borellenőrző bizottság a czukrozási engedély tárgyában hozott határozat ellen felebbezéssel nem élhet s e bizottsággal a határozat csak tudomásvétel végett oly czélból közöltetik, hogy a borellenőrző bizottság ellenőrzési feladatának teljesitése esetleg megkönnyittessék.

Az illetékes állami szakközeg, valamint a borellenőrző bizottság, illetőleg annak bármely tagja jogositva van arra, hogy a czukrozás engedélyezése esetén annak végrehajtásán jelen lehessen. E czélból — az engedélyt kérő fél ide vonatkozó kivánságának lehető figyelembevételével — a czukrozás tárgyában hozandó határozatban állapitandó meg, hogy a czukrozás mikor hajtandó végre. A kitüzött határidőt az engedélyt kérő köteles pontosan betartani, ha azonban a kitüzött napon és időben a czukrozást nem hajthatja végre, akkor erre uj határidőt kérhet az illetékes állami szakközegtől s ez utóbbinak ilyen esetben — amennyiben ez azon évi november hó 30-ig még lehetséges — uj határidőt kell kitüznie. A kitüzött határidőn kivül a czukrozást végrehajtani tilos; aki ezt teszi, ugy tekintendő, mintha engedély nélkül czukrozott volna s ezen cselekménye a törvény 37. §-a alá esik.

Az állami szakközegek a megadott czukrozási engedély iránti kérelmekről s az azokra vonatkozó határozatokról — ugyancsak az I. alatt mellékelt minta szerint — pontos nyilvántartást tartoznak vezetni s tartoznak azt az illetékes hatóságoknak, ugyszintén a törvény 63. §-a alapján a földmivelésügyi miniszter által az ellenőrzéssel megbizandó hatósági közegeknek, valamint a borellenőrző bizottságok elnökeinek és tagjainak — kivánatukra — betekintés s az illetők által esetleg szükségelt adatok kijegyzése végett bármikor felmutatni, valamint részükre a czukrozási engedélyekről hiteles másolatokat dijtalanul kiállitani.

A törvény 4. §-a szerint a czukrozást — feltéve, hogy az erre vonatkozó engedély megadatott — csakis a must erjedésének befejezése előtt a szürettől legfeljebb ugyanazon évi november hó 30-ig terjedő záros határidő alatt szabad végrehajtani. December 1-én tehát a czukrozási engedély hatályát veszti és ezen határidőn tul a mustot többé nem szabad czukrozni, mert aki ezt teszi, az a törvény 37. §-a alá eső kihágást követ el.

A must czukrozásához csakis finomitott répavagy nádczukor használata engedélyezhető. Finomitott czukor alatt rendes fogyasztási czukor értendő, mely szilárd halmazállapotu és mely legalább 99.3 saccharosétől származó százalékot poláros. Másféle czukornemüeknek, pl. keményitőczukornak (szőlőczukornak, burgonyaczukornak), invert-czukornak, czukorszörpnek stb. használata tilos.

Az engedélyezett czukor vagy szilárd, vagy pedig feloldott állapotban tehető a mustba, az utóbbi esetben azonban a czukrot csak magában az illető mustban szabad feloldani. Vizzel vagy borral készitett czukoroldatot tilos a must kezelésénél használni.

Édes bor készitése czéljából tilos a mustot czukrozni. Erre tehát engedély sem adható.

A törvény 5. §-a szerint olyan bort vagy mustot, mely czukrozva volt, tilos »természetes«, »valódi« vagy más olyan jelzővel jelölni meg, amely azon vélelem keltésére lehet alkalmas, mintha a czukrozás nem történt volna meg.

Eszerint a törvény nem kivánja, hogy a czukrozással előállitott bor, mint ilyen jelöltessék meg, hanem csak odairányul a törvény rendelkezése,

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József“ 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendü természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

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.

hogy a czukrozott borra ne legyen szabad olyan jelzőt használni, amely a czukrozás megtörténtének elburkolását és nyilvánvalólag a vevők megtévesztését czélozná. A czukrozással előállitott bort tehát — feltéve természetesen, hogy a czukrozás engedélylyel történt — például egyszerüen »bor«, »asztali bor« elnevezés alatt szabad, ellenben »természetes bor« vagy »valódi bor« elnevezés alatt tilos forgalomba hozni.

(Folytatjuk.)

A rézgáliczos szőlőkről.

Minden évben hangzik panasz, hogy ez vagy az az ember rosszul lett, vagy pláne meghalt a rézgáliczczal bepermetezett szőlő elfogyasztása folytán. Beteges képzelődés ez azonban. A rézgálicz szinte nem is nevezhető méregnek abban a mennyiségben, amint az a szőlőre jut, bármilyen gyakori volt is a permetezés. Az arzén összehasonlithatlanul nagyobb méreg és mégis Francziaországban, ahol pedig nagy mennyiségben használják a szőlőmoly ellen, nem fordult elő sok betegség vagy haláleset. Az is igaz viszont, hogy a második generácziő ellen ott sem használják.

Azután, ha van is gálicz a szőlőn, az nem marad meg a bogyókon. Legföljebb a kocsányok eldugott részein marad egy kevés, de hiszen ezeket nem fogyasztják el. Legtöbbször eső mossa le a permetezéssel vagy porozással a szőlőbogyóra kerülő rézgáliczot. Jablonowski szerint azonban nagyobb betegségelőidézők lehetnek a szőlőkön. Ezek a legyek, melyek nagymennyiségben lepik el a szőlőbogyókat és főleg ezeknek felrepedt részeit. A szőlő érésekor a munkások ürülékeire nagyszámu különféle rovar száll, vajjon milyen bajt visz ez a légy a szőlő bogyójára. Különösen terjed a tifuszbaj, mert a tifuszbaczillusok legjobban a legyek után terjednek el. Isten ments azonban, hogy mindjárt a nagyobb bajok következzenek be, de a kisebb gyomorrontások sem tartoznak a kellemes érzések közé.

Jablonowski ebben találja a néha előforduló hasmenést, hányást, gyomorrontást és nem a rézgáliczban, ami oly kis mennyiségben kerül a fogyasztók gyomrába, hogy megbetegedésről nem is lehet beszélni.

A szőlősgazdáknak tehát arra kell nagyon ügyelniök, hogy az érendő szőlő talaja a lágy szemre való kapálás után tisztán tartassék a legnagyobb pontossággal. Semmi emberi nyom és emberi ürülék ne legyen ott, mert ezek csak baczillushordozókat vonzanak és ki tilthatja meg a repülőknek, hogy ne szálljanak az érésnek induló szőlőszemekre. (B. L.)

A málnáról.

A tapasztalat mutatja, hogy ezen gyümölcs a többi bogyós gyümölcsökhöz képest aránylag jobb áron kél el ugy a piacon, mint a konzervgyárakban. A jelenleg is már nagy keresletnek örvendő tiszta málnaszörp az alkoholmentes italok terjedésével a jövőben fokozott mértékben lesz keresve ugy, hogy ujabb és nagyobb málnások telepitése is még nagyon jó jövedelmi forrásul szolgálhat. Minden háziasszony örülne annak, hogy kertjének megfelelő mennyiségü málnabokra révén a szörp előállitására szükséges málnát is olcsón maga termeszthetné.

Előnye a málnának a korán beálló termőképessége, a későbbi virágzás következtében mutatkozó rendes és bő terméshozama, valamint az, hogy szedése az olcsó gyermekmunkával is nagyon jól végrehajtható.

A ritkán és ekkor is csupán a tulságos nedves talajon előforduló elfagyáson kivül a málna rovására irható még a bő sarjképző tulajdonsága is, amely nem megfelelő kultura esetében a málnás elvadulására és elgyomosodására vezethet, továbbá a gyümölcsösben a fák alá való ültetése esetében még az a tulajdonsága is, hogy a talajban foglalt tápláló anyagokat és a vizet nagy mértékben kiveszi.

Ez utóbbi okból czélszerü a málnát a házikertekben külön ily czélra fentartott szegélyágyakba vagy keritès mellé, gyümölcsösökben pedig — nagyobb mennyiség telepitésénél — a fáktól lehetőleg elkülönitett helyre elültetni.

Az éghajlatot illetőleg a málna nem igényes. A gyümölcs izesebb, aromásabb volta miatt előnyösebb, ha napos vagy legalább kevésbé félárnyékos helyre ültetjük a töveket. Árnyékos helyen a málna kevesebbet terem, a gyümölcs vizizü lesz és a növény maga is csak nyomorogni fog.

Szép és nagy termések elérése czéljából a tápláló és nyirkos talaj felel meg a legjobban. Egyébként azonban a talaj iránt sem támaszt nagy igényeket, mert talajzsaroló tulajdonságánál fogva a rosszabb talajban is még előtalálható táplálék-anyagot és vizet az utolsó cseppig fel képes használni. Természetesen a szegény, sovány talajban ugy a növekedése, mint a termőképessége kevesebb is lesz.

Szaporitása gyökérsarjak, tőosztás és dugványozás utján történik. A dus gyökérzetü, erőteljes hajtást mutató sarjak és dugványok adják a legjobb ültetési anyagot, ezek az ültetést követő évben már termést is hozhatnak.

A gyökérsarjakat késő ősszel vagy a kihajtásuk előtt tavasszal szedjük meg a bő termést adó tövekről. Az őszi ültetést kevésbé ajánlom, mert az ültetésig a hajtások sok esetben nem érnek be teljesen és igy a hidegebb tél kárt is tehet az ültetvényünkben, azt egy évre vissza is vetheti.

Az ültetési távolság a házikertekben szegélyágyakba vagy keritések mellé való ültetés esetén 80—100 cm. legyen. Ily helyeken a talaj jobb kihasználása végett az első években a szegélyágyak széleit még szamóczatövekkel is beültethetjük.

Gyümölcsösökben köztes növény gyanánt szokták a fák alá is ültetni, de ez a növény talajzsaroló tulajdonságánál fogva káros lehet, mert a főterményül szolgáló gyümölcsfák — mint a hogy több helyen, köztük pl. a Geisenheimi kertészeti iskola kertjében is látni alkalmam volt — fejlődésükben visszamaradnak. Legfeljebb oly mély termőrétegü, táplálékban bövelkedő, már természettől is nyirkosabb talaju helyre lesz a málna károsodás nélkül ültethető, de az esetben is a fától való legkisebb távolsága legalább 2 méter legyen. Egymástól tehát 5 méternél kisebb távolságban álló fák közé málnát ültetni már nem lesz a legczélszerübb. Tekintettel kell azonban lenni a fák alanyára, illetve a fák gyökerének mikénti fejlődésére is, mert pl. a sekélyebben gyökerező alma vagy a birsre oltott körte jobban meg fogja sinyleni a melléje ültetett málnát, mint a mélyebben gyökerező vadkörtére oltott körte.

Ha mint főterményt ültetjük a málnát, ugy az egymástól 120 cm.-nyi távolságra eső sorok lehetőleg mindig észak-délnek helyezendők el, mig a sorokban a növényeket 80 cm. távolságra ültetjük el egymástól. Sürübben ültetni felesleges, mert a sarjak a közbeeső területet amugy is hamar benövik.

Tapasztalatom szerint a málna jövedelmezősége nem a terület nagyságától, hanem az okszerü termesztéstől, illetőleg kezeléstől függ. Erre vonatkozólag bizonyitékul felhozom, hogy Erdélyben 1911. évben egy hároméves, 150×100 cm. sor-, illetve növénytávolságra ültetett és gondozott málnás a következő termést adta.

A 320 □-m. területen lévő Superlativ fajta 280 kiló, a 300 □-m. területen lévő Hornet fajta 220 kiló és a 280 □-m. területen lévő Fastolf fajta 180 kiló termést hozott.

E számok mutatják, hogy több a haszon akkor, ha inkább kisebb területen, de gondozva termesztjük a málnát, mintha nagyobb területen, de gondozatlanul, szabadjára hagynók azt növekedni. (Folytatjuk.)

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a
paptamási Lythia gyógyviz!
Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!
Főraktár: Brázay Kálmán czégnél,
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

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

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.

Augusztus 21-ikén: Boros Gyulánál, I., Márvány-utcza.

Augusztus 28-ikán: Dökker Ferencz éttermében, VI., Váczi-körut, »London«-szálloda.

Szeptember 4-ikén: Deutsch Pál vendéglőjében VII. Dohány-utcza 54.

Szeptember 11-ikén: Kubanek Venczel éttermében, II., Budai Vigadó.

Szeptember 18-ikán: Hettlinger János (Mádai) éttermében, VII., Rákóczi-ut 30.

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.)

KÜLÖNFÉLÉK.

Személyi hirek. Vendéglőseink köréből számosan bevonultak a háboruba, köztük Keszey Vincze, kinek üzletére most apósa Várady József ügyel. Keszey nagyvendéglőjének derék főpinczére Pantol Márton, mint örömmel jelenthetjük, betegségéből felépülvén, állását ismét elfoglalta. Az ifju vendéglős gárdából bevonultak: Gundel Károly, Frenreisz István, Kittner Mihály és János, Bandl József, Bandl Ferencz, Balázs Antal, Márth Károly, Stölzl Nándor, Hoffmann János, Oláh Gyárfás Mihály, Bischof Pál, Palugyai Károly főpinczér, Kutassy Vincze, Bock Lajos stb.

Adakozás a katonák családjainak. Törley Józs. és Tsa budafoki pezsgőgyára 1000 üveg pezsgőt adományozott a Vörös Kereszt Egyesületnek, csantavéri Törley Józsefné urnő, a gyár nemesielkü tulajdonosa pedig külön 5000 koronát juttatott ez emberbaráti, hazafias czélra. Ipartársulatunk, a »Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata« a Vörös Kereszt Egyesületnek 1000 koronát, az Auguszta Gyors Segély Alapnak 500 koronát küldött. A Vörös Kereszt Egyesületnek küldtek még Glück Frigyes 1000 kor., Glück Károly 1000 kor. és Glück Erhard János 1000 koronát.

Halálozás. Dékány Sándor fővárosi vendéglős életének 39. évében rövid szenvedés után jobblétre szenderült. Temetése nagy részvét mellett ment végbe. Elhunytát özvegye született Hegedüs Anna urnő és nagyszámu rokonság siratja. Béke poraira!

Ehm János vendéglője. Budapesten a Párizsi-utcza 4. szám alatt diszesen berendezett vendéglőt nyitott Ehm János kartársunk, ki a Nemzeti Szinház lerombolásával kénytelen volt országos hirü vendéglőjét beszüntetni. Uj vendéglője a belvárosi polgárságnak egyik legkeresettebb vendéglője lett.

Vendéglő átvételek. Budapesten a Nefelejts-utcza 26. szám alatt levő vendéglőt Blazsevátz Antal régi kartársunk vette át. Erdélyi Frigyes a herkulesfürdői gyógyterem bérlője átvette az Andrássy-ut 25. szám alatt levő Dreherféle nagyvendéglőt, melyet ujonnan átalakitva e hó 18-ikán nyitott meg. — Imrédy Rezső átvette a kassai »Royal« szálloda éttermét. — Óbecsén a »Tisza« szálloda vezetését Mayer Jenő kartársunk vette kézbe. — Székesfehérvárott a »Magyar Király« szállodát Kaszás Lajostól az uj tulajdonos Tosch Károly zalaegerszegi szállodás kartársunk ez év végével veszi át.

A bor mint fertőtlenitő. Az orvosok legujabban azt állapitották meg, hogy a viz, még az ásványviz is, nagyon gyakran oka a vakbélgyuladásnak. Ezt a meglepő megállapitást több pozitiv eset alapján a Presse Médicale legutóbbi száma teszi közzé. A mult hónapban egy tizenhat tagu család hat tagja volt kénytelen magát vakbélgyuladás miatt megoperáltatni és pedig épen az a hat, aki mindig csak vizet ivott, mig a család többi tagjának semmi baja nem esett. Általánosságban megállapitja a közlemény, hogy a borivó embereknek csak fél százaléka kapja meg a vakbélgyuladást, mig a vizivók tiz százaléka kénytelen számolni ezzel a kellemetlen betegséggel. Látnivaló, hogy a különbség mindenesetre elég tekintélyes. Bizonyos továbbá, hogy a vakbélgyuladás különösen a jobbmódu társadalmi rétegekben fordul elő azóta, mióta elegáns szokás lett az absztinenczia, vagyis körülbelül huszonöt esztendeje. Méltán föl lehet tenni a kérdést, hogy mindennek mi a magyarázata és hogy netalán tartalmaz-e a viz valami olyan eddig ismeretlen baczillust, amely a vakbélgyuladást elősegiti? A dolog magyarázata azonban nem azon fordul meg, amit a viz a szervezetbe bevisz, hanem azon, amit nem távolit el belőle. Gagey, Sabrazes és más hires orvosok vizsgálatai kimutatták, hogy a természetes tiszta bor igen jó fertőtlenitő, ha nem az volna, akkor a mikrobák kényükre kedvükre dulhatnának az ember belsejében. A vizivók meghagyják ezt a szabadságot a mikrobáknak, innen a vakbélgyuladás. Az uj elmélet mindenesetre a borkereskedők körében fogja a legnagyobb hiveket találni.

A kassai pályaudvar kibővitése. A kassai pályaudvar kibővitése most már nagyobb arányokban fog megindulni. E czélra az 1914. évre 810.000 K áll rendelkezésre. Ebből az összegből az 500 m. hosszu rakodó, a hozzátartozó vágányokkal, egy vendégszoba, tanácsterem, oktató stb. helyiségekkel biró épület fog létesülni; végül első részletként 270.000 K esik az uj felvételi épület létesitésére. A rakodó az állomás Hernádfelőli oldalán létesül 240.000 K költséggel. A külön épület az állomás Kassa város felőli oldalán 700.000 K költséggel fog épülni. A felvételi épületre eső 270.000 K-ból az északi része épül fel.

Martin I. T., a Ludwig Hupfeld Act.-Ges. Leipzig magyarországi kiz. képviselőjének lapunk mai számában foglalt hirdetésére lapunk olvasóinak figyelmét különösen is felhivjuk.

Üzleti hirek. Budapesten a Mária Terézia-tér 1. szám alatt levő vendéglőt Végh Miklós kartársunktól Frombold Gyula vette át, ki a »Metropol« szálloda kávéházának 15 évig volt kedvelt főpinczére. — Rados Imre az Alsóerdősor 10. szám alatt levő vendéglőt vette át. — Ivánczy József átvette a Csányi-utcza 6. szám alatt levő vendéglőt. — A Nagykanizsai Király Serfőzde a büki vasuti állomáson vendéglőt akar épiteni, amihez a járási főszolgabiróságtól az épitkezési engedélyt már meg is szerezte. — Makón Iritz Sámuel özv. »Próféta«-vendéglőjében az üzletvezetői állást Köteles Bálint nyerte el. — Aradon a Mikes- és Flórián-utczák sarkán levő Faragó-féle vendéglőt Müller Károly vette át. — Pápán Schwartz Márton söródés a Főtéren levő söröde helyiségét teljesen ujjáalakittatta. — Ujvidéken Kozma és Bauer, az Erzsébet szálloda, étterem és kávéház tulajdonosai Winkler Ottót, a budapesti Royal-szálloda volt tisztviselőjét igazgatói minőségben alkalmazták. — Kolozsvárott Komjátszeghy Lajos vendéglős julius hó 1-én vette át a »Kispipa«-vendéglőt és Ovári-kertet. — Győrött Feldmár Béla vendéglős Arany János-utcza 16. sz. a. tiz év óta fennállott vendéglőjét az uj Gabona-téren levő saját házába helyezte át. — Nagyváradon Szilágyi János, a »Kispipa« volt vendéglőse a Feketesas étterem alsó részét kibérelte és »Mátyás-pincze« néven fogja tovább vezetni. — Belényesen Kohn Jenő szállodás, a »Városi szálloda« összes üzlethelyiségeit a város a tulajdonát képező »Korona szálloda« ujjáépitését határozta el és erre 12000 koronát pedig Besenszky Gyula munkácsi épitészt bizta nyár folyamán ujjáalakittatta. — Husztot a szavazott meg, az épitési tervek elkészitésével meg. — Mezőtur város egy szálloda létesitésének tervével foglalkozik. — Vásárhelyen Bán Balázs Csomorkányi-utcza 35. sz. a. levő vendéglőjét Imre Lajos vendéglős vette meg. — Nagyváradon Edlitz Ede, a »Korona-kávéház« beltagja a czégtulajdonosok közül kilépett. A czéget ezentul Fuchs Jakab és fia vezetik. — Pancsován a »Pelikán-szállodát« Boskovity György vette át.

Központi szálloda rt. (Siklós), amely 1910 ben alakult 80.000 K alaptőkével, kimondta a felszámolást. Felszámolókká megválasztattak: Hirscsfeld Ödön, Pick Miksa, Spitzer Ede, Steinbach József és Tolnai Géza dr.

Sansegó. Az Adria-sziget borgazdasága 1000 m. hold területen átlag évenkint 20.000 hl. kitünő minőségü, teljesen kierjedt, zamatos és sima bort termel; a must czukortartalma már szeptember 15-én 22—28%; a bor alkohol tartalma 10—14%. Hazai savanyu borok házasitására páratlan mint asztali-, pecsenye- és csemegebor kitünő. *Budapesti pince és raktár: IV., Szarka-utca 4.* Telefon: 87—18.

A BIKSZÁDI
Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczeiy Antal, Margit-körut 50-52
természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Budapesti homokparti fürdő rt. cég alatt 350.000 K alaptőkével (1750 drb 200 K részvény) uj vállalat alakult Budapesten (V., Kádár-u. 8.) Az igazgatóság tagjai: báró Láng Mihály, Hoffer Aladár dr. Angyal Ödön, dr. Kassai Ferenc, Bátori Károly.

Bő baraczktermés. Az idei baraczktermés Szegeden és környékén olyan pompásan sikerült, hogy még a legnagyobb várakozásokat is fölülmulta. Üzletemberek rekordtermésnek mondják az ideit és óriási mennyiséget szállitanak a külföldre. A kivitel főleg Ausztria és Németország felé gravitál. Eddig mintegy 20.000 métermázsa baraczk került áruba, ami igen nagy mennyiség, mert a baraczkérés tulajdonképeni ideje csak ezután következik. A kitünő termésre jellemző, hogy egy fán három-négy métermázsa is termett, ami körülbelül negyven-ötven koronát jelent, minthogy a baraczk métermázsája 8—10 korona, sőt a szépjét 10—14 koronáért is eladják.

A Britannia szálló rt. aug. 8-án rendkivüli közgyülést tartott, amelyen az igazgatóságot fölhatalmazták, hogy a jelenleg 750.000 K. alaptőkéből az üzleti fölöslegek mérvéhez képest részvényeket vásároljon vissza és azok megsemmisitése által az alaptőkét leszállitsa. Egyuttal elhatározták 390.000 K n. é. elsőbbségi részvények kibocsátását.

Kinai szakácsmüvészet Londonban. A kinai szakácsmüvészet Londonban uj sikert aratott. London legszebb helyein fényes és elegáns kinai vendéglők keletkeznek, amelyeknek pazar kiállitása is jelzi, hogy előkelő vendégek befogadására készültek. A legutóbb három ilyen nagy ebédlő nyilt meg, az egyik a Shaftesbury-Avenuen, a másik a Piccadilly-czirkusznál, a harmadik a strandon, közel a Lyceum-szinházhoz. Az utóbbiban hét kinai szakács müködik, akik az európai látogatókat ámulatba ejtik pazar étlapjukkal, a melyek száz meg száz ismeretlen exotikus ételt kinálgatnak. Vannak köztük vagdalt ételek ritka vegyülékből, igy például: bambuszdiók babvirággal, hagyma rizzsel, természetesen sok rizszsel. Azután levesek ritka gombafajokból, sertéshussal, kacsahussal, halrészekkel. Az étlapon a nevek és árak kinai nyelven, kinai számjegyekkel és angol nyelven vannak feljegyezve és minden teriték mellett a kinai pálczikákon kivül európai kanalak, villák és kések vannak elhelyezve. A gourmandok számára külön ételeket készitenek, ugymint: a Kai Si Tschu, czethaluszony fiatal, csontnélküli csirkével, egy adag 12 shilling, továbbá a Kai Yong Yin Wu, madárfészek-leves, vagdalt csirkehussal, potom áron: 3 korona 50 fillérért.

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 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.

LUHI-ERZSÉBET gyógyforrás.
(Bereg megye.)

Kitünő izü, igen üditő ásványviz, bor, cognac vagy citromsavval vegyitve.

Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf uradalmi ásványvizek bérlőségénél, Szolyva.

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.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

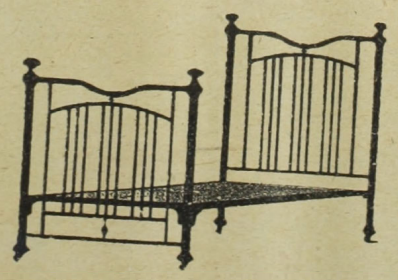
fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

MUSCHONG
BUZIÁSI PHÖNIX
vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.
Üdit, erősit, gyógyit!
Borhoz és pezsgőhöz
kitünően alkalmas.
TELEFON: 169—80. Vezérképviselő
PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Első magyar részv. serfőződe
Gyártelep és központi iroda
X. ker., Külső Jászberényi-u 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.



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.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes égvényes
SAVANYÚVIZ.

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.

Eladó borok.
Mérsékelt áron eladó 130 hektoliter 1906. évi és 270 hektoliter 1913. évi
érmelléki hegyi fehér asztali bor.
Reszege vasuti állomásra szállitva egy tömegben, esetleg waggonszámra. Megkeresések
RYLL VIKTOR főerdészhez
Nagyköveres, (Temes megye)
intézendők.

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.

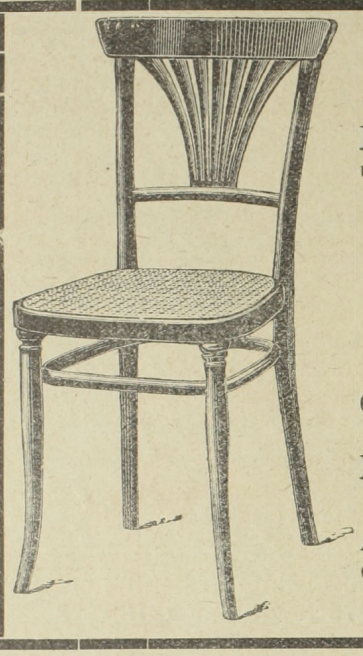
PEZSGŐFAJOK:
„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Kiadó vendéglő
Komáromban, a legforgalmasabb helyen
étteremmel és beszállóval
1915 május 1-től, **berendezés nélkül is bérbevehető, esetleg házzal együtt eladó.** Bővebb felvilágositást nyujt
Kohn Jakab fűszer-nagykereskedő **Komárom.**

„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.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

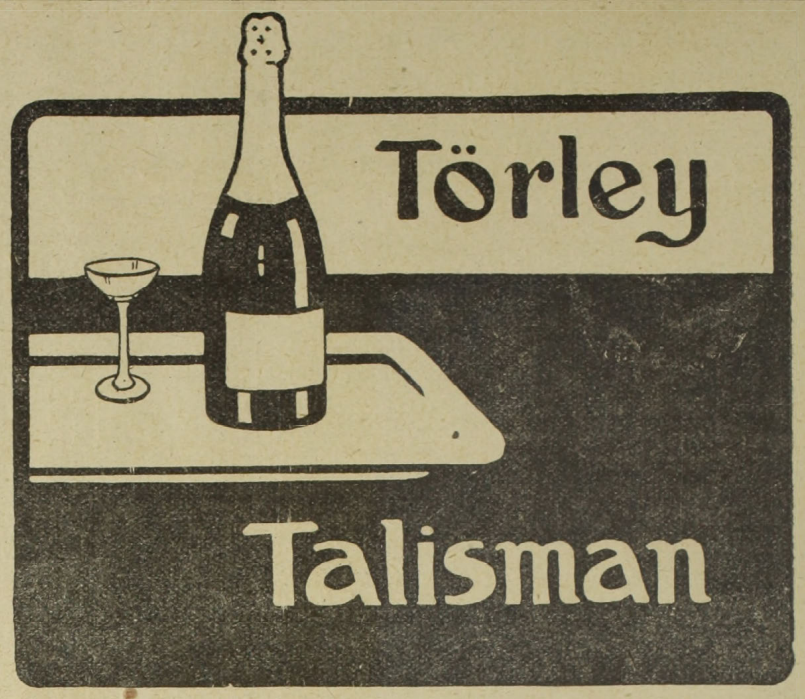
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.

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.



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 gyogyborait
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

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.



Legelőkelőbb minőségü
Bouvier-pezsgő
franczia mód szerint készitve
Pinczészet: Regede.

POLGÁR SÁNDOR TELEP
Fajszőlő Uradalom, Heves, 12. szám.
Termelt fajborainak ismertetése:

a) Siller borok:
világos vagy sötét szinben. Nemes kadarka és nagy burgundi szőlőkből szürve. Kedvelt asztali borok.

b) Fehér asztali borok:
Fehérre szürt kadarka. Kissé sárgás szinü ital. Szódafröccshön nagyon alkalmas.
Mézédes fehér és ezerjó, gyönyörü zöld szinben Edeses, kellemes izü borok, Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.
Kövidinka. Szintén zöldfehér, aromás, jóizü bor. Sokan többre becsülik a rizlingnél.

c) Fehér pecsenye borok:
Rizling, legkedveltebb és általánosan fogyasztott tüzes és testes bor. Asztali bornak is alkalmas.
Veltelini és furmint, nehéz, erős csemegeborok. Palackozásra igen alkalmasak. Lakodalmaknál és diszebédeknél nélkülözhetetlenek.
Muskotály, finom muscat zamatu és illatu királyi ital. Inyenceknek való.

d) Vörös borok:
Vegyes vörös bor: fekete fajszőlőkből vegyesen szürve. Aki állandóan vörös bort iszik. ezt rendeljen.
Burgundi, finom pecsenye bor, sötét szinü, tartalmas, erős.
Carbenet, legfinomabb, nehéz gyógybor, felséges izzel és illattal.

Vendéglősök egész évi szükségletüket leköthetik és havonta vehetik át a szükséges mennyiséget. — Kérjen ajánlatot.

TÁTRA-LENKE FORRÁS
természetes ásványvize, dus ásvány- és szénsav tartalmánál fogva borral keverve legkellemesebb ital. Előmozditja az emésztést: Megrendelhető: A Kutkezelőségnél Szepesszombaton.
A „Tátra-Lenke“ legolcsóbb ásványviz. Tven darab fél literes palackot tartalmazó rekesz ára helyt Poprádfelka állomás 12 K. Ismeretlen vevőknek csak utánvét mellett. Palaczkok frankó visszavételnek 6 K-val, ugy hogy egy palack ára 12 fillér

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
es 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.

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	5.75 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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
összes szénsav (CO_2)	0.6425 „

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromosavat 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.

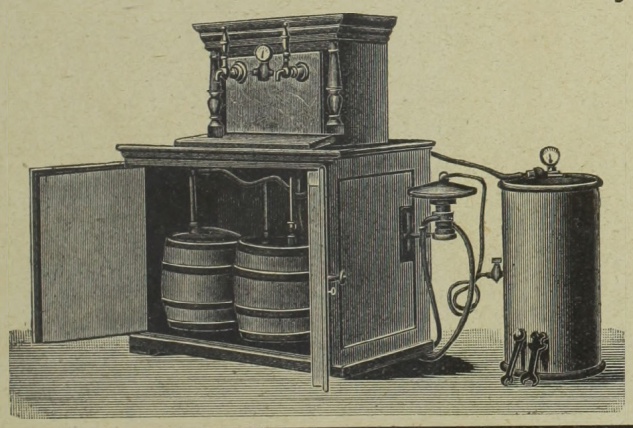
A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

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** forrásoka
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.

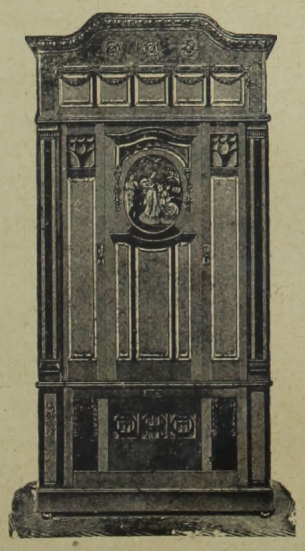
Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval vagy légnyomással való üzemre
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok, kimérőcsapok, vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Budapest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

ELADÓ
szállodai berendezés.

Egy 30 szobás elsőrangu **szálloda berendezése éttermi leltárral** együtt október 1. átvételre **előnyös árral átadó.** A berendezés butorai kifogástalanul tisztán és **jókarban vannak tartva.** Bővebb információt a szerkesztőség nyujt.



MARTIN J. T. BUDAPEST
Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.
világcégnek, Európa legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK
Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója LUDWIG HUPFELD ACT.-GESELLSCHAFT LEIPZIG
Városi raktár és eladási iroda VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 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 gyártmányai 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! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők! Jótállásunk kimeritö!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6: Telefon József 32—68



Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugat-magyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

Seifert Henrik és Fia

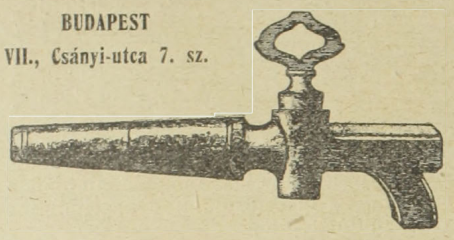
cs. kir. és udvari tekeasztalgyár. Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár. Budapest, VII., Dob-utca 90. szám.

Árjegyzéket 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.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. St. Lois Grand Prix.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői

kristály ásvány vizet!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő

kútvállalat BUDÁN

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.) Sürgönyczim: 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, VII., Aréna-ut 17. 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.

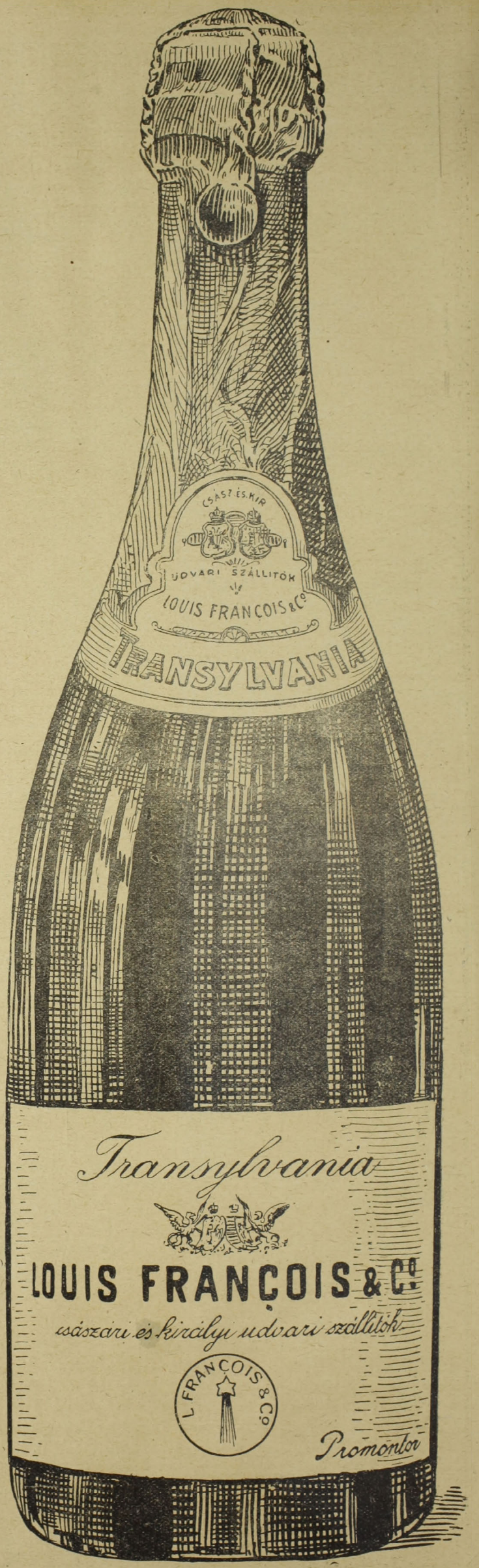
Szállitási osztály: 136—38. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXX-ik évfolyam. 17. szám. Budapest, 1914. 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.

Magyar czim és magyar jelleg.

Nemzetnük legutóbb ismét oly szomoru időket élt át, mint századokon át annyiszor, amikor elnyomás fenyegette.

Ilyen időkben kétszeres szükség volt arra, hogy a nemzeti érzület mindenkiben eleven legyen s hogy a mindnyájunk boldogulására, szabadságára induló veszedelem ellen egyszivüen küzdjünk

Hogy a nemzet érzése mentől hatalmasabban nyilvánuljon, erre minden alkalmat meg kell ragadnunk, minden teret el kell foglalnunk.

Magyarságunkkal, a nemzeti törekvésekért való buzgóságunkkal mindenképpen tüntetnünk kell s nem szabad engednünk, hogy legyen bármily jelentéktelen terület, ahol a nemzeti érzületnek hiánya, foltja lehessen.

Ez ugyan miden öntudatos nemzetnek normális törvénye; de ugy a veszedelem, mint a szebb jövő napjaiban kötelezőbben egyaránt kell hangoztatnunk.

Éppen ezért örömmel üdvözölünk olyan mozgalmat, mely a nemzeti viseletet akarja divattá tenni; örömmel azt, amely a hazai ipar pártolását, illetőleg az idegen kizárását célozza; mert ezzel a nemzeti érzés foglal teret s a nemzeti vagyonosodás mozdittatik elő.

Ez nem is lehet máskép. mert minden szellemi áramlat hatása a gyakorlati élet nyilvánulásaiban láttatja eredményeit.

A korszellem befolyása ellen mi sem zárkozhatik el, sőt nem is szabad elzárkoznia — mert ettől válik termékenyebbé.

Főleg áll ez az iparra különösen a mi vendéglős *szakmánkra*.

Mindjárt szembeszökővé válik ennek az állitásunknak igazsága, ha egy kevéssé gondolkodunk a vendéglők czimén és jellegén.

Meddő, szintelen időkben keletkeztek az ilyen czimek: „Vörös ökör" „Arany bárány" „Fehér farkas"

A nemzeti érzés hanyatlásának, a meghunyászkodás, hizelkedés szégyenletes napjaiban jött divatba a „Római császár" „Két választó" „Radetzky" „Török császár" „Császárvadász" stb.

Amikor a nemzetet az önkény eltiporta s vérbefojtani iparkodott, üldözve a nemzeti vonatkozásokat minden vonalon, akkor nyilatkozott meg a nemzeti szellem ily félénken: „Makra pipa" „Csikóbőrös kulacs" „Kéthuszár" „Turi süveg" „Csikós"

Majd amikor leráztuk lánczainkat, rohamosan szaporodtak a nemzeti jogok diadalmaként az ilyen czégek: „Rákóczi" „Zrinyi" „Kossuth" „Széchényi" „Szabadság" „Kurucz" stb.

A vendéglők czimeinek megválasztásában tehát a korszellem, a viszonyok befolyása kétségtelen. Nem is lehet ez máskép, mert a vendéglő *akkor igazán vendéglő, ha nemcsak üzlet, hanem a társadalmi élet szinhelye.*

Ahol ez az élet lüktet, ott a keretnek, a külsőségnek is ennek az életnek a szelleméhez kell idomulnia. Ha voltak és vannak politikai divatok, úgy ezeknek a divatoknak a jellege vendégőinkben domborodik ki leginkább.

Éppen a jellegről akarunk szólni, arról, hogy vendéglőink czimüknek megfelelő jellegel birjanak.

Ha egy vendéglő „Rákóczi" — hoz van czimezve, úgy abban minden kép Rákóczi idejének történetét ábrázolja, falain dicsőségét zengő költemények legyenek olvashatók, tárogatós zenénk az ő korának dalait kultiválja, sőt ünnepélyeink is az ő emlékezetére kuruczos szokásokkal rendeztessenek.

Szóval a vendéglő czime jellegének kifejezője legyen; nem furcsa-e ha egy „Kossuth" — hoz czimzett vendéglőben idegen figuraképek vigyorognak ránk, a falakról idegen feliratok biztatnak a trinkolásra s a gazda idegen italokkal gyötör bennünket.

Mily szép volna, ha vendéglőink a kegyelet ébresztői volnának, ha egy-egy asztalnál márványtáblán olvashatnok: „Itt ült Vörösmarty" „Szilágyi Dezső" „Ott Vajda János" „Amott, Szász Károly, Bachát Dániel" stb.

Mindnyájan könnyen beláthatjuk, hogy egy-egy vendéglőnek mily vonzóerőt adna a jellegzetesség s történelmi érdemü emlékeink megőrzése.

A czim és jelleg megfelelősége, illetőleg vendéglőinknél a speciális jellegzetességre való törekvés kétségtelen hasznot igér, mert a mai napság nyakra-főre engedélyezett vendéglők minden karakter hiján vannak s legtöbbször ezért kárbaveszett vállalkozások.

Hogy a jellegzetességre való törekvés mindenben a nemzeti vonatkozásokat keresse, ez nemcsak a mai idők következménye, nemcsak hazafiui kötelesség, hanem üzleti érdek is az idegenforgalomra való tekintetből.

Ihász György.

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

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság 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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

A bortörvény iparunkra vonatkozó rendelkezései.

(Folytatás.)

Borkezelésnél tiltott anyagok. Abból, hogy a törvény 2—4. §-aiban egyenkint részletesen fel van sorolva, hogy az okszerü pinczekezelés szempontjából minő anyagokat és eljárásokat és mennyiben szabad a must és a bor kezelésénél használni, illetve követni, önként következik, hogy olyan anyagot, amely kifejezetten megengedve nincs, sem a must, sem a bor kezelésénél nem szabad használni. Mindazonáltal nagyobb világosság kedvéért a törvény 6. §-ában mint tiltott anyagok példaképen mégis fel vannak sorolva azok, amelyek a borhamisitásra leginkább alkalmasak s amelyekkel csakugyan leginkább lehet borhamisitást elkövetni.

Gyógyborok. A gyógyborokra nézve törvény 7. §-a csupán annyiban tesz kivételt, hogy azok a törvényben megengedett anyagokon kivül még az illető bor gyógyhatását biztositó a közegészségügyi szempontból kifogás alá nem eső gyógyanyagokat s az ezen gyógyanyagok feloldásához feltétlenül szükséges más anyagokat is tartalmazhatnak, de kizárólag csak az e célra elkerülhetetlenül szükséges és a hivatalos gyógyszerkönyv által előirt mennyiségben. Ily gyógyanyagok például a chinin, vas, cola, coca, pepsin stb. Egyebekben a törvény rendelkezései a gyógyborokra is alkalmazandók. Ezek készitéséhez tehát szintén tilos mazsolaszőlőt, cukrot vagy szeszt használni.

Gyógyborok alatt csak olyan borok értendők, amelyek gyógyászati célra szolgálnak és mint gyógyszer különlegességek, gyógyszertárakban vagy gyógyáruüzletekben árusittatnak.

Hamisitott bor. A törvény nemcsak a bor (természetes bor) fogalmát állapitja meg, hanem meghatározza azt is, hogy mi a hamisitott bor. (L. 8. §.)

Méhsör vagy mézbor. A »méhsör« vagy a »mézbor«, amennyiben annak készitéséhez vagy kezeléséhez szőlő, mazsolaszőlő, must, bor vagy a törvény III. fejezetében felsorolt italok nem használtattak és amennyiben nem bor gyanánt hozatnak forgalomba, nem esnek ezen törvény rendelkezései alá. (T. 8. §.)

Borhamisitásra szolgáló anyagok árusitása. A törvény 8. §-ának negyedik bekezdése szerint olyan anyagokat, melyeknek a törvény rendelkezései alá eső italok készitéséhez vagy kezeléséhez való használata megengedve nincs, erre a célra, t. i. a must vagy a bor, törkölybor, gyümölcsbor, pezsgő- és habzóbor készitésénél vagy kezelésénél leendő használat céljaira, a magyar szent korona országainak területén hirdetni, ajánlani vagy bármi módon forgalomba hozni tilos. Egyébként azonban, amennyiben ezek az anyagok más célra használhatók, hirdetésüket, ajánlásukat és forgalombahozatalukat ezen törvény rendelkezései nem érintik.

Minthogy az 1908: XLVII. t.-c.-ben a borkezelésnél megengedett anyagok egyenként fel vannak sorolva, ebből, valamint a törvény 8. §-ának most idézett rendelkezéséből következik, hogy az előző bekezdésben emlitett tilalom kiterjed minden olyan titkos összetételü vagy meg nem nevezett anyagra vagy szerre, amelynek a forgalombahozó által adott elnevezésből nem tünik ki, hogy az illető anyag vagy szer tulajdonképen miből áll (pl. »Non plus ultra borderitő szer«). All ez még akkor is, ha az illető borkezelésre hirdetett árucikk tényleg csak a megengedett anyagokat tartalmazza ugyan, de ezek nincsenek a saját nevükön megnevezve; mert azoknak, akik ilyen anyagokat a borkezelési célra szereznek be, szükséges tudniok, hogy azok miből állanak, minthogy azokat csak igy használhatják a borkezelésnél. Ennélfogva az 1908: XLVII. t.-c. rendelkezései alá eső italok kezelésénél ezen törvény értelmében megengedett anyagokat csak világos megnevezésük mellett szabad erre a czélra hirdetni, ajánlani vagy bármi módon forgalomba hozni. Ha tehát valaki az emlitett példa szerint borderitő szert »Non plus ultra«, »Hungaria« vagy más efféle elnevezés alatt akar forgalomba hozni, ezt megteheti ugyan, de az áru csomagolásán, valamint árjegyzékeiben, hirdetéseiben stb. világosan fel kell tüntetnie, hogy az illető áru minő anyagokat tartalmaz és minő arányban.

A törvény 8. §-ának ötödik bekezdése szerint tilos hamisitott bor készitésére, illetve a törvény rendelkezései alá eső italoknak tiltott módon való kezelésére tanácsot adni, utmutatást készitени, ilyet hirdetni, vagy bármi módon terjeszteni.

Aki a törvénynek a jelen szakaszban emlitett rendelkezései ellen vét, az a törvény 38. §-a szerint ugyanolyan büntetéssel büntethető, mint az, aki hamisitott bort készit vagy ilyet tudva forgalomba hoz.

Külföldi borok. Az 1908:XLVII. t.-c. rendelkezései kiterjednek arra a mustra, borra, törkölyborra, gyümölcsborra, gyógyborra, pezsgőre és habzóborra, illetőleg ezek olyan hamisitványaira is, amelyek külföldről hozatnak be a magyar állam területére, mert az egyenlő elbánás elve nem engedi meg, hogy olytan italok, amelyeknek előállitása nálunk tiltva van, más államokból kerüljenek hozzánk forgalomba, illetőleg a külföldi származásu italok a hazai termékeknél kedvezőbb elbánásban vagy enyhébb elbirálásban részesüljenek. Másrészt azonban indokolt, hogy bizonyos kiváló külföldi csemegeborok az illető országból hazánkba is behozhatók, illetőleg itt forgalomba hozhatók legyenek, még akkor is, ha előállitásuk az illető országban szokásos oly eljárás szerint történt, amely nálunk nincs megengedve. (T. 9. §.)

A törvény 9. §-a azonban világosan kimondja, hogy e tekintetben csakis olyan erős vagy édes külföldi csemegeborokra nézve tesz kivételt, a melyek egyes bortermő országok különlegességei s a világpiacon már eddig is mint ilyenek szerepeltek s amelyeknek előállitása az illető külföldi államban meg van engedve (például sherry, malaga, madeira, marsara, portborok stb.). E mellett továbbá a törvény még azt az igen fontos megszoritást teszi, hogy ezen külföldi csemegeborok készitéséhez kizárólag olyan aszuszőlő (mazsola) használható, amely abban az országban a szesz vagy esetleg ott szokásos más anyagok használata is meg van engedve, ez azok behozatalának s itteni forgalombahozatalának akadályaul nem szolgálhat, ha csak alkoholtartalmuk a 22 és fél térfogatszázalékot nem haladja tul.

Az emlitett külföldi csemegeborok a magyar szent korona országainak területén csak a származásuknak és minőségüknek megfelelő elnevezés alatt hozhatók forgalomba s készletbentartásuk is csak a megfelelő elnevezésnek, illetve megjelölésnek, a bort tartalmazó palackon vagy más edényen való feltüntetése mellett engedtetik meg. (T. 9. §.)

(Folytatjuk.)

A málnáról.

(Befejező közlemény.)

A málna rendszeres termesztése többféle módon történhet, ezek közül az elterjedtebbeket röviden a következőkben emlitem meg:

Házi kertekben a málnatövek termőveszőit a tőtől 50—60 cm. távolságra levert mintegy 150 cm. hosszu vendégkaróhoz kötjük legyező alakban ki. Ha a tövek sort képeznek, ugy a vendégkarók helyett a sorokkal párhuzamosan haladó léczállványzat vagy erősebb karókra erősitett 2—3 sor drót is teljesen megfelel a czélnak.

Nevelhetjük a málnát ugy is, hogy a tövektől kétoldalt — a föld felszinétől 50 cm. magasságban egy drótot huzunk ki, amelyekre azután a termőveszőket kötjük le, vagy ha több sorról van szó, minden két sor tő közé egy-egy drótot huzunk, amelyhez azután a két növénysor megfelelő odalán levő termőveszőit kötjük háztető alakban oda. Mind a három nevelési módnál a tőtől növő hajtásokat szabadon hagyjuk növekedni.

Nagyobb ültetvényeknél a karók vagy a drót teljesen el is maradhat, de ily esetben célszerü lesz az ültetésre az önmagát is jól feltartó, merevebb vesszőt nevelő fajtákat választani. Teljesen magára hagyni nem célszerü, mert igy a terület rövid idő alatt teljesen be lesz növe a mindinkább gyengülő növekedést mutató sarjakkal, ugy hogy a talaj megmunkálása és tisztán tartása szinte lehetetlenné válik.

A málnát ősszel vagy tavasszal ültetjük. Az őszi ültetésnél vigyáznunk kell arra, hogy a felhasználni kivánt sarjak tényleg jól beérettek, tehát már elegendő tartaléktáplálékkal birók legyenek. Ültetés után 3—4 szemre vágjuk vissza a tő vesszőit. A tövek további nyári kezelése a talaj tisztán és porhanyósan való tartásán kivül még abból áll, hogy a szükséges hajtások jobb fejlődése végett a felesleges sarjakat kivágjuk. A kitermett termővesszőket vagy a termés leszedése után vagy a következő tavasszal vágjuk tőből el.

Tavasszal a metszés alkalmával az előző évi hajtások közül azok erőteljessége és a rendelkezésre álló hely szerint hagyunk meg általában 6—10-et. Az ily módon meghagyott veszszőket csupán csak az esetben vágjuk kissé vissza, ha azok tulhosszuak, vékonyak vagy a végük elfagyott lenne. A metszést követő kikö-

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József" 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendü természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

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.

tözésnél a vesszők egyenletes elosztására kell tekintettel lennünk. A kikötözés révén a vesszők alacsonyabb részein levő szemek is kihajtva szintén termést adnak és igy termésünk mennyisége is nagyobb lehet.

Ott, ahol a talaj szárazabb és viz rendelkezésünkre áll, ne sajnáljuk növényeink talaját öntözni is, mert a nagyobbra fejlődő gyümölcsök révén a málna meghálálja ezt.

A málna fajtáira vonatkozólag megjegyzem, hogy nagyban csupán piros szinü gyümölcsöt termesszünk, mert a sárga és a hus-szinü fajták a piacon alig kerestetnek. Oka ennek az, hogy a málnatermés legnagyobb részét lé-készitésre használják fel és ez csak akkor elsőrendü áru, ha élénk piros a szine.

A sárga vagy husszinü, valamint a kétszer és folytontermő fajták azonban házi kertekben nagyon jól alkalmazhatók.

Az elsők aromásabb izük, az utóbbiak pedig az asztalt egész éven át gyümölcsesel ellátó tulajdonságaik miatt. Igaz, hogy a kétszer és folytontermő fajták másodszori, illetve további gyümölcsei a következő évi termés minőségét mindig befolyásolják és hüvösebb, borultabb ősz esetén izük is sok kivánnivalót hagy hátra, sőt némely hidegebb vidéken nem is érnek teljesen be.

Nagyban való termesztésre ajánlatos piros gyümölcsü fajták a Superlativ, Hornet, Knevett óriás, Malborough, Baumfort magivadéka, Barnet, Clarke, Cuthbert és Herrenhäuser királyi málna.

Házi kertbe alkalmas jó fajták a kétszer termő piros gyümölcsü fajták közül a Billard [illegible]n termő, Fontenay szépe, Piros csoda, Fran- és French, valamint az egyszer termő [illegible]k közül a Magnum bonum, Colonel Wilder, [illegible]erpeni sárga és Fill Basket.

[illegible]ültetést egyáltalában nem érdemlik meg [illegible]npareil, Uj Fastolf, Salamon Queen, Fehér [illegible]r és az Arnold-féle narancs-szinü.

A szőlő állapota.

A szőlő állapota

[illegible]szőlészeti és borászati kerületi felügyelők [illegible]dmivelésügyi miniszteriumhoz küldött legjelentésükben a következőkép számolnak [illegible] szőlők állapotáról és a terméskilátásokról.

[illegible]lapesti kerület. (Pestpilissoltkiskunmek felső része, Fejérmegye): A kedvezőtlen [illegible]ás miatt a peronoszpora igen nagy mérlépett fel s igy nagy károkat okozott mennyiségileg csak közepesen aluli ter- van kilátás.

Szekszárdi kerület. (Tolna- és Somogymegye): Az időjárás a szőlő fejlődésére kedvező. A terméskilátások jók.

Pécsi kerület. (Baranyamegye): A szőlők fejlődése kielégitő. Sok helyen a peronoszpóra, sok helyen pedig a liszharmat lépett fel. Közepes termésre van kilátás.

Tapolcai kerület. (Zala, Veszprém, Komárom és Győrmegye): A szőlők fejlődése kielégitő. A peronoszpóra erősen terjed. Sok esőzés miatt a zöldrothadás is mutatkozik. Közepes termés várható.

Soproni kerület. (Sopron- és Vasmegye): Az utóbbi napok száraz és meleg időjárása a szőlők fejlődésére igen jó hatással volt. A peronoszpóra csak kisebb mértékben lépett fel. Nagy átlagban jó középtermés várható.

Pozsonyi kerület. (Pozsony- és Mosonmegye): A termés elég jól fejlődik. A peronoszpóra, lisztharmat helyenkint mérsékelt kárt okoz. A bogyók itt-ott rothadni kezdenek.

Balassagyarmati kerület. (Nógrád, Hont, Esztergom, Bars és Nyitra vármegye): A szőlők fejlődése kielégitő. A peronoszpóra nem igen terjed. Általánosságban közepes termés várható.

Egri kerület. (Heves- és Jásznagykunszolnokmegye): Kedvező nyári időjárás mellett a szőlők jól fejlődnek. Minőség tekintetében kilátásaink kedvezőek. Mennyiségre azonban csak közepesen aluli termésre van kilátás. A fürtperonoszpóra, zöldrothadás és lisztharmat kis mértékben ugyan, de sok helyen előfordul.

Miskolci kerület. (Borsod-, Gömör-, Kishont- és Abaujtornamegye): A szőlőfürt általában jól fejlődik. A peronoszpóra ugy a lombozaton, mint a fürtökön fellépett és érzékeny kárt okozott. Több helyen a szélvihar s a jég tett károkat. Közepesen aluli termésre van kilátás.

Tarcali kerület. (Zemplénmegye): A szőlők állapota, a fürtök fejlődése a kedvező időjárás folytán igen kielégitő s általában jó termés remélhető.

Beregszászi kerület. (Bereg-, Ung- és Szabolcsmegye): Hüvösebb időjárás miatt a szőlők fejlődése lassabban halad előre. A peronoszpóra terjedése megszünt. Bereg- és Ungmegyében közepes, mig Szabolcsmegyében gyenge termés várható.

Szatmári kerület. (Szatmár-, Szilágy- és Ugocsamegye): A szőlő fejlődése igen szép. A fürtök és bogyók felettek. A peronoszpóra nem terjed tovább. A terméskilátások javulnak.

Bihardiószegi kerület. (Bihar- és Hajdumegye): Közepesen aluli termés várható.

Fehértemplomi kerület. (Bácsbodrog-, Torontál-, Temes- és Krassószörénymegye): A háromnapos meleg a szőlőbogyók fejlődését némileg előmozditotta ugyan, de a később bekövetkezett esőzések a továbbfejlődést megakasztották. A fürt-peronoszpóra folyton terjed. A terméskilátások gyengéknek mondhatók.

Kecskeméti kerület. (Pestpilissoltkiskunmegye alsó része, Csongrád-, Békés- és Csanádmegye): A szőlőfürtök szépen efjlődnek. A peronoszpóra sok kárt tett. Szőlőmoly aránylag kevés van. Általában gyenge, sőt sok helyen rossz termésre van kilátás.

Nagyenyedi kerület. (Alsófehér-, Hunyad- és Szebenmegye): A fürtperonoszpóra nagy mértékben fellépett s igen sok kárt okozott. Igy gyenge termésre van kilátás.

Dicsőszentmártoni kerület. (Kiskükülő-, Nagykükülő- és Udvarhelymegye): A szőlő fejlődésének az időjárás kedvező. A fürtperonoszpóra érzékeny károkat okozott. Gyenge középtermés várható.

A hadi terhek fedezete a régmultban.

Európát, sőt jobban mondva az egész világot, évtizedek óta a haditerhek folytonos emelkedése tartja izgalomban. Egy ideig a hadikészültség folytonos tervszerü tágitása indokául alig olvadt el a hó minden tavasszal, az állami költségvetések parlamenti tárgyalásának időszakában, a kormányok mesterségesen keltették a látszólagos külpolitikai bonyodalmak hirét, addig-addig, mig a falra festett ördög teljes valójában megjelent s most már nyakig benne vagyunk a bajban. Évekkel ezelőtt még a legkomolyabb oldalról is vétót kiáltottak a hadi kiadások folytonos emelése ellen. Ova figyelmeztettek, hogy a mértéknélküli készülődések a nemzetek teljes vagyoni romlására fognak vezetni, hogy a terhek alatt a nép feltétlenül összeroppan, az államokat elkerülhetetlenül csődbe juttatják. Államfők rettentek vissza a hadikiadások lavinájától: a cár maga a leszerelés gondolatával lép az európai államok elé. A kormányok gondolkozóba esnek, megindulnak a tárgyalások, de nincs segitség: a megindult lavinát mi sem tartóztatja fel, halad feltartóztathatatlanul előre, s ma már nincs senki, ki vétóját felemelné, sőt mindenki hazafiui kötelességének tudatában a folyamatot természetesnek találja, annak pártjára kél. Szenved minden általa: államgazdaság, kultura, az egyén, de mindenki érzi, hogy a suprema lex elől kitérni nem lehet, s mégis szivesebben vállalja az ijesztő »végtelen rémet«, mint az esetleges biztos »rémes véget«. Igy jutottunk ugy mi, mint az összes európai államok és az egész világ a hadi kiadásoknak mai, még egy pár év előtt is alig sejtett rettentő határához.

Igy érezünk mi ma! De ne higyjük, hogy talán a régmultban rózsásabbak voltak a viszonyok. Minden kornak megvolt a maga nagy baja, amely busásan megkivánta a mindenkori nemzetgazdasági viszonyokkal szemben arány-

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél,
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

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.

talan áldozatát. A haditerhek fedezetének előteremtése minden korban a kormányoknak legterhesebb feladata volt. Csakhogy amig a multban a legképtelenebb eszközökhöz nyultak, addig az állami pénzügyi technika és nemzetgazdaságok mai fejlett állapota mellett rendszerint az államkölcsönök, monopóliumok és a fogyasztási adók szolgálnak leginkább a végsőig feszitett igények kielégitésének eszközéül. De ujabban már a legkényelmesebb források dacára az egyes államokban kezdenek különleges adóztatási forrásokhoz is nyulni. Igy legutóbb a német birodalom kizárólag hadiflottája fejlesztésére küladónemként a birodalmi flottaadót, hadiadót létesitette. Amig azonban a mai adózásnak — legyen bár a dekretált ily adónem általános vagy különleges rendeltetésü is — mindenkor a jövedelem vagy a vagyon képezi alapját, addig a régmultban az adóalap ötletszerü volt és hatásában mindig fejadószerüleg hatott.

Egyedül Franciaország tett e tekintetben kivételt, amennyiben már a 12. század elején a jövedelmi adóval kisérletezett. Ez az adó akkoron tisztán hadi adó jellegével birt, rendkivül nyomasztó teherként nehezedett az adózókra és éppen ez okból nagy visszatetszést és elkeseredést szült. Legelőször 1147-ben VII. Lajos a második keresztes hadjáratból visszatérése után rendelte el, hogy a kiürült állampénztár megtöltése céljából mindenki jövedelmének 5%-át befizetni tartozik. Fülöp Agoston 1188-ban a jövedelmi adót már 10%-ra emelte, ellenben Szép Fülöp 1303-ban ezt ujból 2%-ra szállitotta le. János király 1355-ben behozta a progressziv jövedelmi adót, a kulcsot a következőkben állapitván meg: 10 livren aluli jövedelmek után 10 sou, 10—40 livre jövedelmek után 20, 100 livren aluliak után 4 livre.

(Folytatjuk)

Társas reggelik.

Szeptember 11-ikén: Kubanek Venczel éttermében, II., Budai Vigadó.

Szeptember 18-ikán: Hettlinger János (Mádai) éttermében, VII., Rákóczi-ut 30.

Szeptember 25-ikén: Müller és Holub éttermeiben IV., Országos kaszinó.

Október 2-án: Schuller és Társa éttermében V., Váczi-körut 68.

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.)

Jóbarátok-asztaltársasága

Szeptember 9-én Bischof Pál vendéglőjében IX., Vágóhid-utcza 8.

Szeptember 16-án Werbőcy Lajos vendéglőjében IV., Városház-utcza 3.

Szeptember 23-án Pulay Gyula vendéglőjében VIII., Baross-utcza 6.

KÜLÖNFÉLÉK.

Hazafias jótékonyság. François Lajos hazafias érzelmü, derék pezsgőgyárosunk 500 koronát, 50 láda pezsgő és 50 ágy helyiségére alkalmas helyiséget bocsátott a „Vörös kereszt" egyesület rendelkezésére. Országos Nyugdijegyesületünk 200 koronát, a Czuba-Durozier et Comp. budafokl konyakgyár 500 palaczk cognacot küldött. Paczer János Népszinház-utcai vendéglős kartársunk pedig naponként 20 személyre ingyen ebédet ad a katonák hátramaradt családtagjainak Az „Első Magy. Részvény Serfőző 10,000 koronát, Schultes Ágost a „Salvátor" forrás tulajdonosa pedig 20,000 palaczk „Salvátor" vizet küldött a beteg katonáknak. A Vörös Kereszt-nek Baldauf Mátyás budapesti vendéglős kartársunk 500 koronát, a bevonult katonák családtagjai részére ugyancsak 500 koronát adott.

Bevonultak. A háboruba bevonult ismerőseink között vannak Szente Imre a Törley Józs. és Tsa pezsgőgyár derék igazgatója, Palugyay Ferencz a pozsonyi Palugyay és fia czég főnöke, Rettinger Márton, Jurák Mihály, Bock József és ifj. Rábel Ferencz vendéglősök.

Névmagyarositás. Petrovits György, a budapesti »Fiume« kávéház derék tulajdonosa elhagyván szerb hangzásu nevét, azt belügyminiszteri engedélylyel Pető-re magyarositotta. Pető György barátunk hazafias példáját sokan követhetnék az »its« és »vits«-csel végződő nevüek. Pető György szülei különben vérségi rokonságban voltak Petőfi Sándor halhatatlan költőnk édesatyjával, Petrovits Istvánnal, a »jó öreg korcsmáros«-sal. — Pető György barátunkat számosan üdvözölték névmagyarositása alkalmából, mely számos őszinte üdvözletekhez csatoljuk a magunkét is, kivánván, hogy az Isten éltesse őt soká erőben és egészségben!

Az italmérések nyilvántartásának korlátozása. Aradról jelentik: a világosi járás főszolgabirája, Faragó István, még a mozgósitás után elrendelte, hogy járásának összes korcsmáit a háboru ideje allat szombat este 6 órától hétfő reggel 6 óráig bezárják. A vendéglősök és korcsmárosok a napokban küldöttséget menesztettek Dálnoki-Nagy Lajos alispánhoz a rendelet visszavonása ügyében. A kérést nem igen fogják teljesiteni. Legutóbb a kassai kormánybiztos az egész felvidék területére elrendelte az italmérések nyilvántartásának korlátozását.

Kávéház megnyitások. Budapesten, az Attila-utcza és Roham-utcza sarkán a volt Fukatsch-féle vendéglő helyén Rapszky Zsigmond uj kávéházat nyitott. — Nagysurányban özv. Guttmann Miksáné szállodával egybekötött uj kávéházat létesitett.

Vendéglő átvételek. Blazsevátz Antal régi derék kartársunk a Nefelejts-utcza 58. szám alatt levő vendéglőt vette át. — Gyéresen a »Hungária« szállodát Veres Zsigmond vette át. — Zólyomban a város tulajdonát képező szállodát Fodor Gyula kartársunk ujonnan berendezte.

Esküvő. Kikaker Boldizsár kolozsvári elsőrendü kávéháztulajdonos szép és kellemdus Erzsike nevü nevelt leánya és Stern Gotthilf Izráel müncheni fogorvos a kolozsvári anyakönyvvezető előtt, egyházi áldás mellőzésével házasságot kötöttek. A tiszta szerelemből kötött frigyhez számosan gratuláltak.

Uj előfizetők. Lapunkra ujabban Delfin Sámuel ur révén előfizettek: Krizsán Athanáz, Torma Mihály, Czilling György, Dumi Gusztáv, Vnuk Ferencz (Ujpest), Hafra József, Deutsch József, Nagy Ferencz, Kerbold Béla, Klech Antal (Kispest), Spergely Ödön, Rados Imre, Ivánczy József, Trombold Gyula fővárosi vendéglős kartársaink. Éljenek!

Rossz bort szállitott a katonaságnak. Szabadkáról jelntik: Pertich Ernő renőrkapitány vasárnap este előzetes letartóztatásba helyezte Franck Sándor itteni bor- és szesznagykereskedőt, a kit a katonai élelmezési állomásparancsnokság feljelentett, mert a hadba vonuló katonák az általa szállitott bortól megbetegedtek. A szabadkai vegyvizsgáló állomás és az országos borvizsgáló bizottság a beküldöt minták alapján magállapitotta, hogy a bor részben hamisitott, részben romlott volt. A letartóztatás közegészség elleni büntett vádja miatt történt, az előrelátható sulyos büntetésre való tekintettel. A raktárban talált 42 hektóliter bort a rendőrség lefoglalta. A tekintélyes kereskedő letartoztatása a városban nagy feltünést keltett.

Megszünt vendéglő. Budapesten, a Mester-utcza 40 szám alatt levő vendéglőt annak tulajdonosa Faith István barátunk beszüntette. Házának eladásával ő maga és családja a megérdemelt nyugalomba vonul. Ezzel a vendéglővel a Ferencváros egyik legrégibb vendéglője zárult be, mert a Faith család ősei már a mult század elején is a vendéglős ipar müvelői voltak. Faith István törzsvendégei most az átellenben levő vendéglőbe Pázmán Fülöp Jakab barátunkhoz tették át székhelyüket, hol a legjobb ételek és italokon kivül a legnagyobb figyelembe részesülnek.

Sansegó. Az Adria-sziget borgazdasága 1000 m. hold területen átlag évenkint 20.000 hl. kitünő minőségü, teljesen kierjedt, zamatos és sima bort termel; a must czukortartalma már szeptember 15-én 22—28%; a bor alkohol tartalma 10—14%. Hazai savanyu borok házasitására páratlan mint asztali-, pecsenye- és csemegebor kitünő. *Budapesti pince és raktár IV., Szarka-utca 4.* Telefon: 87—18

A BIKSZÁDI
természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő Italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.
Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Személyi hir. Csengey Sándor fővárosi vendéglős, mint részvéttel értesülünk, fekvő beteg. Csengeyt csak nem régen választotta meg a székesfőv. kisvendéglősök ipartársulata Spitzer István helyére alelnökül. Nem tudjuk, milyen érdemeket szerzett e diszes állás elnyerésére, de ugy véljük, hogy kiváló egyéni tulajdonságai képesitették őt a vezérség betöltésére. Vezéri tisztét mindjárt azzal kezdte, hogy nekünk rontott egyik szaklapban, mert mi azt irtuk, hogy csak egy ipartársulatnak van létjogosultsága a fővárosban, az anyaipartársulatnak, mely nagy anyagi áldozatokkal tartja fenn a szakiskolát és segélyezi elszegényedett tagjait és mert megirtuk, hogy minden valamire való vendéglősnek tudnia kellene ezt, Csengey Sándor erre elnöki buzgóságában szörnyen felfortyant és felhivta kartársait, hogy 30 éves lapunkat bojkottálják és ne fizessenek arra elő. Szerencsére azonban inséges hangu nyöszörgésére senki sem reagált, hacsak nem azon analfabéta kartársai, kik előtt a szakirodalom pártolása egyáltalán ismeretlen feltétel, tehát anyagi kárt nem okozott nekünk, pedig már szóvá tettük az ügyet dr. Csizmadia Gyula fővárosi ügyvéd urnál, hogy kártérités czimén inditson pert ellene, mert neki is joga lenne bárkit beperelni, ha azt kiabálná, hogy ne menjenek Csengey Sándor korcsmájába. Megkárositásunkra czélzó szándéka tehát nem sikerült. No de még meg is bocsátottunk neki, mint olyannak, aki nem tudja, mit cselekszik, hiszen fajmagyar földink, hitsorsosunk és atyánkfia, aki bár csizmadia sorból emelkedett iparunk üzésére, itt is megállja helyét és a költő ama keserves nótája, hogy

»Boldogtalan az az anya,
Kinek fia csizmadia;
Mert nem tudja, mely órába
Esik a csirizes tálba« —

reá egyáltalán nem alkalmazható. Most pedig kivánunk neki szerencsét és gyors felgyógyulást és ha beleül elődjének, a termetes Spitzer Pista barátunk elnöki székébe, melyben három czingár alaku Csengey Sándor is komótosan elférhet, ne fészkelődjék benne, hanem vegye elő a jobbik eszét, szándékkal másnak kárt ne okozzon, de hasson oda, hogy a viszálykodás iparunk müvelői között megszünjék, egy ipartársulatba tömörülve, a már létező ipartársulatok egyesüljenek. Ha ezt megteszi, mert hiszen ebben senki megakadályozni nem fogja, akkor Istennek is tetsző dolgot fog cselekedni s kedves lészen Isten előtt s kedves az emberek előtt.

Szakiskolák figyelmébe. A vidéki pinczér szakiskolák figyelmébe ajánljuk Török István fővárosi szaktanár „Vendéglősök Kézikönyvét" Megrendelhető a szerzőnél. Török Istvánnál (László utcza) Pestujhely.

A népfelkelő búcsuja. Ezt a szép levelet Ambrus Gábor somogyviszlói kisgazda irta a m.k. 9. honvéd gy. ezred 16 népfelkelő-századából otthon maradt feleségének:

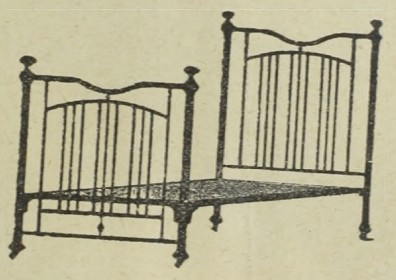
»Hogyha irsz egy pár sort reszkető kezeddel,
Legforróbb kérésem, óh ezt ne feledd el:
Fogd meg kis fiaim gyenge kis kacsóit,
Vezesd, hadd irjanak, óh csak egy paránvit.
Csak egy sor, egy betü, csak egy vonás legyen,
Egy kedves emlékem hadd legyen itt nekem.
Szivemre teszem azt s ugy érezem csupán,
Mintha csak hallanám (Aranyos apuskám).
Csókold meg helyettem, szoritsd hő kebledre,
Ne félj! megsegit a Magyarok Istene.
Szeresd helyettem is, neveld őket szépen
Isten és a magyar haza szeretetében.
Mondd nekik, hogy jövök, csak kicsit várjanak,
Szüksége van reám a Magyar hazának.
Ne sirj! Oh bár hozzon akármit a végzet,
Ne sirj! Magyar nőnek ismerlek én téged.
Ne sirj! akár meddig távol leszek tőled.
Egy legyen előtted: nem tudjuk a jövőt,
De a Magyar haza most mindenekelőtt.«

Ne adjunk alkoholt a katonáknak! Sándor János belügyminiszter körrendeletet bocsátott ki, amelyben megemlékezik arról a megható lelkesedésről, amelylyel az ország a hadba induló katonákat élelemmel ellátja. A katonáink egészségének és harczképességének érdekében azonban megtiltja, hogy a katonákat a közönség köréből bárki a vasuti állomásokon szeszes italokkal ajándékozza meg s a rendőrhatóságoknak, illetőleg közegeknek teszi kötelességükké, hogy e tilalomnak érvényt szerezzenek. A nagyközönség nemcsak helyesen, de nemesen is cselekszik, ha egyébnemü adományai mellett arról is gondoskodik, hogy katonáink minden vasuti állomáson böven el legyenek látva tiszta és friss ivóvizzel vagy alkoholmentes frissitőkkel.

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 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.

Szolyvai gyógyforrás Beregmegye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmaztatik csuz és köszvény ellen. Czukorbetegség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitünő izü, igen üditő ásványviz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM gróf urad. ásványvizeinek bérlőségénél SZOLYVÁN.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

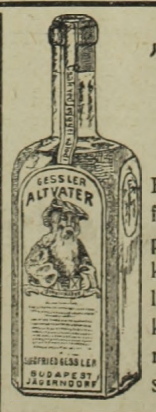
vas- és rézbutorgyára

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.



„ALTVATER GESSLER BUDAPEST"

Ezen 3 szóval ajánlja Gessler Siegfried cs. és kir. udvari szállitó Budapest—Jägerndorf az ő hirneves likőrkülönlegességét a »Gessler-féle valódi Altvater« növénylikőrt. Ezenkivül többi gyártmányai, mint likőrök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

MUSCHONG BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.

Üdit, erősit, gyógyit!

Borhoz és pezsgőhöz kitünően alkalmas.

TELEFON: 169—80. Vezérképviselő

PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Eladó borok.

Mérsékelt áron eladó 130 hektoliter 1906. évi és 270 hektoliter 1913. évi

érmelléki hegyi fehér asztali bor.

Reszege vasuti állomásra szállitva egy tömegben, esetleg waggonszámra. Megkeresések

RYLL VIKTOR főerdészhez

Nagyköveres, (Temes megye) intézendők.

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)

Hajdunánás város polgármesterétől.

139 kgy. / 5135 1914.

Hirdetmény.

Hajdunánás város tulajdonát tevő **emeletes**

Bocskai vendéglő,

mely a város közepén van, **3 egymásután következő évre** és pedig **1914. év október 1-től** 1917. év szeptember 30-ig, a folyó év szeptember 6-án délelőtt 10 órakor a városháza nagytermében tartandó

nyilvános árverésen

haszonbérbe adatik

a legtöbbet igérőnek.

Az árverési feltételek **Hajdunánáson a közigazgatási iktató kiadó hivatalban megtekinthetők.**

Hajdunánás, 1914. augusztus 15.

Polgármesteri hivatal.

Kitünő ó és uj fajborok

Polgár Sándor Telep Fajszölő uradalom Hevesen

AJÁNLJA 12. SZ.

SAJÁT TERMÉSŰ KITÜNŐ FAJBORAIT.

SZŐLŐTELEP TERÜLETE 600 HOLD.

ÉVI TERMELÉS 15000 HL.

ÁRJEGYZÉK INGYEN.

VENDÉGLŐSÖK NAGY ELŐNYBEN RÉSZESÜLNEK.

E LAP KÖVETKEZŐ SZÁMÁBAN BORFAJAINK LEIRÁSÁT TALÁLHATJA!!

„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.

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 gyogyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

Beszálló nagyvendéglő Légrádon (Zala megye)

630 korona **olcsó évi bérrel** csakis komoly betegség miatt **bármikor** átvehető.

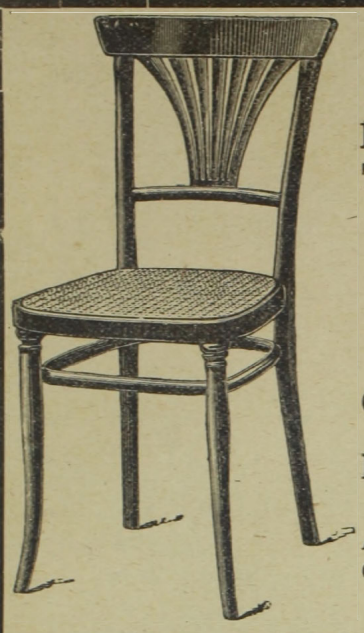
Feltételek megtudhatók **Málovetz Gyula** vendéglősnél ~~~~~~~~~~~~~~**Légrádon.**

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

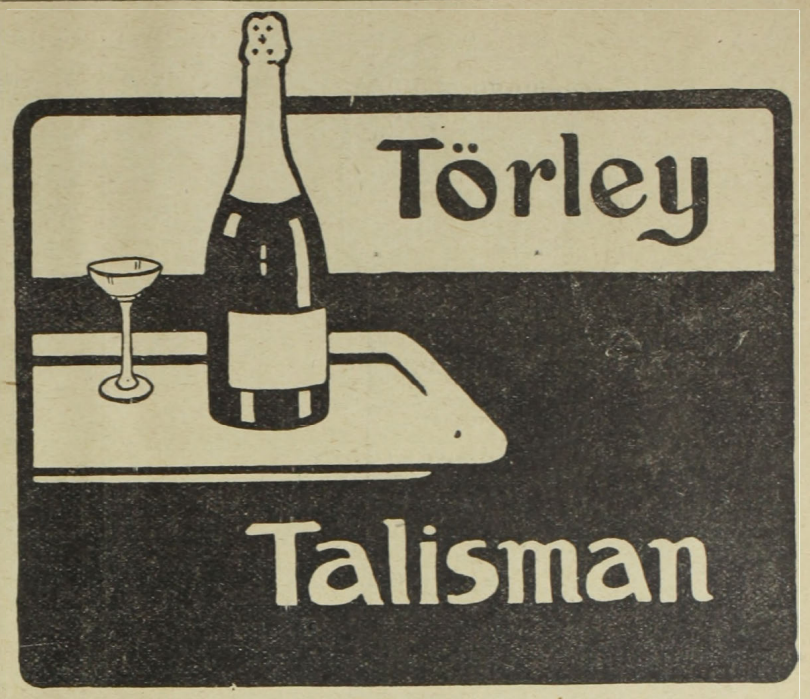
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.

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.





Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus „ILONA“ Artézia ásványviz. Bort, étvágyat, kedvet javit. Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja: „Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

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.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda
X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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	5.75 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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
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.

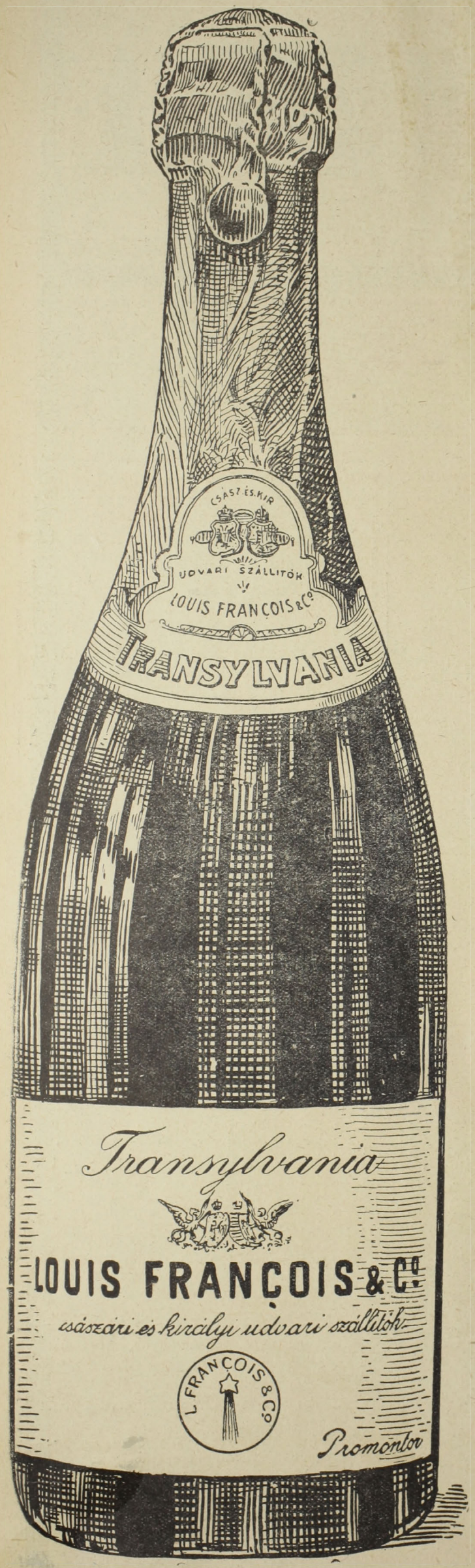
Budapesten, 1900. április 12-én.

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** forrásoka
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.



Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Seifert Henrik és Fia

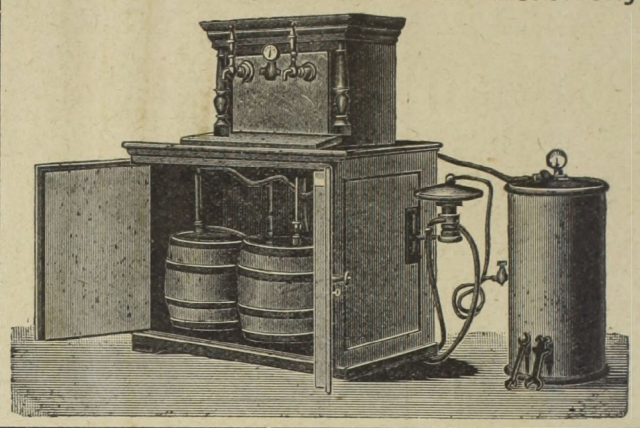
cs. kir. és udvari tekeasztalgyár. Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utca 90.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

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

Budapest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

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.) Sürgönyczim: 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, VII., Aréna-ut 17. 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 körtemetői villamos mentén
Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.
Szállitási osztály: 136—38. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65
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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

30-IK ÉVFOLYAM. BUDAPEST, 1914 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.



SÖRKÜLÖNLEGESSÉGÜNK

SZT. ISTVÁN
DUPLAMALÁTASÖR

Kapható minden füszer- és csemegeüzletben, vendéglőben, kávéházban.

8 Grand Prix

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.

XXX-ik evfolyam. 18. (ünnepi) szám. Budapest, 1914. szeptember 22.

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.

Jubileumi ének.

Vad csatazajban ünneplünk mi ma;
Az ünneplésünk buzgó, szent ima:
Uram — Hadúr — kezünkbe kardot adtál,
Ellenink ellen hadba szólitottál;
Tudod, e nép bátor, merész, vitéz,
El nem hagyja soh'sem a józan ész
S ha kardot rántott becsülete mellett
Uram, Hadúr, te add a győzedelmet!

Harczoltunk hiven századok során,
Török-tatár dult népünk otthonán,
Ragály se ártott; azt is kihevertük
S a mellünk mindig büszkeséggel vertük . . .
Tudod — Uram — hogy hadba szállt e nép
Hiven dicsérve mindig istenét
És mindig győzött segedelmed mellett —
Uram — Hadúr — adj most is győzedelmet!

Dolgoztunk hiven — munka idején —
Ifjú, agg, gyermek, gazdag és szegény
És megmutattuk, hogy tudunk haladni, —
Lelkünk kincséből másoknak is adni, —
A béke volt a zászlóinkra irva . . .
Most sem megyünk a hadba-vészbe sirva;
Mert te velünk vagy, fegyverünk mellett:
Uram — Hadúr — te add a győzedelmet!

Amig dolgoztunk — fáradhatatlanul —
S hittük: gyümölcse majd ölünkbe hull:
Ellenségeink bamba, gyáva népe
Belemarkolt a tálunk közepébe:
Ezt tűrni nékünk többé nem lehet;
S dolgos néped ujra harczi lett
S mert te velünk vagy — fegyvereink mellett —
Uram — Hadur — hisszük a gyözedelmet!

Sebzettünk mi már százezer csatán
Ifjú, agg, gyermek, anya és a lány,
De lábunk büszkén mindig megvetettük,
Mindig magunkét; másét soh'sem ettük . . .
Reánk szakadt a gyász, a vész, a baj
— Ez a legszebb jubileumi dal;
Bizunk, hiszünk, hogy fegyvereink mellett
Ott állsz — Hadur — s te adsz majd győzedelmet!

Vad csatazajban ünneplünk mi ma;
Az ünneplésünk buzgó, szent ima:
Uram — Hadúr — kezünkbe kardot adtál;
Ellenink ellen hadba inditottál;
Tudod e nép bátor, merész, vitéz,
El nem hagyja soh'sem a józan ész
S ha kardot rántott becsülete mellett;
Uram — Hadúr — te add a győzedelmet!

HARMINCZ ESZTENDŐ.

1884 (szeptember) 1914.

Harmincz esztendő! . . . Hadd álljak meg itt, ennél a határkőnél egy pillanatra, csak éppen addig, amig kipihenem magam. Egy lélekzetvételre csak, mert hiszen tovább ugy sem tud pihenni az, aki harmincz esztendeig szakadatlanul dolgozott. Hajtja valami titkos erő, valami legyőzhetetlen vágy a munka után, még akkor is, ha testben talán kissé megrokkant a harmincz esztendei munka sulya alatt.

Ezt a pillanatot is csak azért kérem, hogy lelki szemeimmel visszapillantsak ennek a harmincz esztendőnek a kezdetére. Ragyogó szép álmok jelennek meg lelki szemeim előtt! Ifjak, tetterős ifjak voltunk mindketten; én is és a magyar vendéglős ipar is. Én álmodó lelkemben már akkor láttam derengeni a jövőt; azt az időt, amikor egy tetterős, hatalmas alkotásokra képes férfiuval állok szemben.

Szinte elérzékenyül a lelkem, ha visszapillantok erre a harmincz esztendőre. A fiatalság bája, az ifjukor mosolygós kezdete int onnan felém. Csupa szin, csupa költészet, csupa merő ábránd, tettrekész fiatalos kedv, ami a harmincz esztendő távoli ködéből mosolyog reám.

Ellágyulok magam is egy pillanatra, ha a kezdet kezdetére visszagondolok. Előretörni szent, nagy elhatározással, erős, soha nem lankadó életerővel: ez volt a czélom. Segiteni, istápolni, boldogitani ezt az akkor még szinte elárvult — mindenkitől elhagyott — szakipart; ez volt a törekvésem. Megvédeni minden támadás ellen — amely méltatlanul éri — ez volt az ideálom.

Küzdöttem hiven, kitartóan a nagy czélért, amit harmincz esztendővel ezelőtt magam elé tüztem. És hogy nem hiába küzdöttem, hogy a munkám nem volt eldobott, szétszórt mag a pusztában, azt bizonyitja az a körülmény, hogy én ma jubilálhatom a harmincz esztendei munkálkodást, a magyar vendéglős ipar pedig ezalatt a harmincz esztendő alatt olyan magas fokra fejlődött, hogy szinte káprázik a szemem, ha föltekintek rá.

Mert hiszen mi volt a magyar vendéglős ipar ezelőtt harmincz esztendővel? Kisebb és nagyobb kedélyes korcsmáknak tömkelege, amely minden szervezet hijján élt. Igaz, hogy sokkal kedvesebb, kedélyesebb volt ez a szervezetlen kor, de bizonytalanabb is, mint a mai állapot. Akkor még csak bontogattuk szárnyainkat, ma már meg tudjuk mutatni, hogy ennek a nagy arányokban fejlődött hatalmas fővárosnak számottevő tényezői vagyunk. Egyik lüktető ér a világvárosias fejlődés testében, amely nélkül nincs ma itt élet, nincsen fejlődés. Mert hiszen tagadhatatlan, hogy a vendéglős ipar egyik legjelentősebb tényezője az idegenforgalomnak, amely nélkül pedig egy főváros sem fejlődhetik igazán nagygyá, igazán imponálóvá.

Most — ezekben a pillanatokban — olyan időket élünk, amikor a legnagyobb jóakarat, a leglelkesebb munkálkodás sem sokat ér. Benne vagyunk a világháboruban, amelynek perspektiváját még a távol idők halvány köde elfedi előlünk. Kár, hogy a *Vendéglősök Lapjá*-nak éppen ezekben az időkben kellett megérni harmincz esztendős jubileumát, de bizva-bizunk a jövendőben, amelynek hajnalpirkadását már látjuk is ott a messze Keleten.

Ezekben a zürzavaros időkben, amikor nemzet nemzet ellen küzd az egész világ átalakulási porondján, nekünk; a magyar vendéglős ipar képviselőinek csak egy kötelességük lehet: *az összetartás*. Ezekben a sulyos, nagy időkben nekünk is egy családot kell képeznünk, amelynek házi tüzhelyét nem dulhatja fel a visszavonás és pártoskodás. Ma a jelszavunk csak egy lehet: mindnyájan egyért és egy mindannyionkért.

Az az elmult harmincz esztendő, amelynek most jutottam a *Vendéglősök Lapjá*-val a fordulójára s amelyet becsülettel és tisztességgel végigküzdöttem, nagy iskola volt előttem. Iskola, amely megtanitott arra, hogy egy szakipar csak ugy lehet nagy, boldog és erős, ha tagjai egymást kölcsönösen megbecsülik és támogatják.

Ezen a napon, amikor én a *Vendéglősök Lapjá*-nak harmincz éves fennállását ünneplem, némuljon el közöttünk minden disszonáns hang. Együtt küzdöttünk a multban — bátor kitartással — és most még inkább szükségünk van arra, hogy együtt harczoljunk. A harczból én e lezajlott harmincz esztendő alatt kivettem a részem és — ha az Uristen ugy akarja, ki fogom venni ezután is.

De e harmincz éves évforduló napján van még egy szavam a magyar vendéglős ipar tisztelt képviselőihez. Amikor hálás köszönetet mondok minden egyes tagjának azért a támogatásért, amelyben engemet, illetve lapomat részesiteni szivesek voltak, tartsák meg velem szemben ezt a szives hajlandóságot továbbra is, mert hiszen ennek a szakiparnak tiszteletreméltó szokása az, hogy nem feledkezik meg soha azokról, akik közremunkálkodtak abban, hogy igaz ügyük diadalra jusson.

Szivből köszöntöm lapom minden egyes olvasóját, előfizetőimet, hirdető közönségemet, különösen azon t. munkatársaimat, akik velem fáradoztak az uttörés nehéz munkájában, mert az ő érdeklődésük adott szavamnak sulyt, buzditásuk a nekem juttatott fegyvernek élt.

Istennek örök hálaadással, lapom olvasóinak pedig hazafiui üdvözlettel maradok

Budapest, 1914. szeptember.

Ihász György
a „Vendéglősök Lapja“
szerkesztője és kiadótulajdonosa.

A vendéglő és szállodaipar jelenlegi helyzete.

(K. L.) Kitört a világháboru! Mind elvitték a legénység elejét! Sir az anya, sir a hitves és a kislány; de sirnak már az özvegyek és árvák is. Busborongósan nézzük a jelen zürzavaros képét s csak egy reménységünk van, csak ez ad éltet s ad erőt nehéz megpróbáltatásunk elviseléséhez: a győzelemben vetett rendithetlen bizalmunk!

Az idők ilyen nehéz járásakor szinte nehezünkre esik a vendéglősök és szállodások anyagi kérdésével s azok jelenlegi helyzetével foglalkoznunk. De meg kell ezt cselekednünk, mert az itthonmaradottak kötelessége nemcsak az uralkodó pánikszerü helyzetnek megszüntetése, de a jövő gazdasági viszonyainknak megalapozása is.

Nem mondunk ujdonságot, ha leszögezzük ama körülményt, hogy vendéglőseink és szállodásaink 40 %-a már a háboru előtt is réges-régen csak nehezen és örökös fluktácziával tudta létét fentartani, tengetni. Ma, midőn az ország szine-java s leginkább a fiatalság messze földeken halálmegvetéssel küzd tizennégy hadizenő ellenség óriási hadereje ellen, a mi iparunk is még inkább ingadozni látszik. A nagyidők rázzák az összes gyáripar, kisipar és kereskedelem lukacsos rostáját s kihullatják a »készpénzfizetés« jeligéje mellett mindazt, ami konkolyos és selejtes. Megvan tehát eme szomoru, viharos időknek is a maga jelentősége — tisztitja a megmételyezett levegőt, megneheziti a spekuláló és a tőkében gyenge vendéglősök s szállodások terjeszkedését, melyeknek keletkezése sok szolid egzisztenczának immár évtizedeken keresztül piszkos versenytársául szegődött. Ez a megujhodás a becsületben fenmaradottaknak csak előnyére s könnyebb boldogulására szolgálhat.

»Mikor a pénznek — mint a magyar mondja — nagy szeme van«, akkor hallgat a muzsika s alszik a csárda. Mindenki takarékoskodik s ilyenkor elsősorban, mivel a nemesebb szeszesitalok drágák s nem is tartoznak az élelmiszerek sorába, hanem csak élvezeti czikkeknek nevezhetők, a jobbmódu közönség elsősorban lemond a bor- és sörivásról. Csak a pálinkaivás van növekedőben, melynek meggátlása a közhatalom sürgős feladatát képezi.

Hogy az itthon lévő vendéglői fogyasztók étkezésükkel is a takarékosság legszélső határáig vonulnak vissza, ezt nem is kell külön kiemelnünk. De az innyencz-szivarozók is leszállnak a »kubáig«, vagy »rövidig«, sőt sokan már maguk sodorgatják a »purzicsányi«-t.

Idegenforgalomról beszélni is alig érdemes. Kereskedelmi utazóinknak sincs sem nyoma, sem hire. A szállodák szobái és éttermei szinte konganak a tátongó üresség től.

Az összes élelmi- és élvezeti czikkek árjegyzései, a kenyértől kezdve, egészen a téáig, állandóan emelkedő tendenczíát mutatnak, de azért a vendéglőstől és szállodástól olcsó kiszolgálást várnak. Még a legkisebb áremelést is igen sokan uzsorának szeretik minősiteni. Nem tagadható ugyan, hogy szórványosan akad egy-egy kartárs ur, aki a zavaros időket hirtelen meggazdagodási forrásnak szeretné tekinteni, de ezek az uralkodó éber ellenőrzés folytán csakhamar ártalmatlanná tétetnek. A vendéglős- és szállodásipar érdekében »a lelketlen gárda« kiirtását csak helyesléssel vehetjük tudomásul.

Röviden összegezve az eddig mondottakat, megállapithatjuk, hogy szállodás- és vendéglősiparunk jelenlegi helyzete országszerte nagyon rossznak minősithető s már most jelezhetjük azon körülményt is, hogy a rendes üzem eléréséhez, még ha a háboru rövid időn belül győzelmünkkel végződnék, amit bizva reménylünk, legalább is egy egész esztendő lesz szükséges.

A legközelebbi sürgős teendője kartársainknak borkészleteiknek kiegészitése legyen. Az idei szüret, ha mennyiségileg bár nem is lesz kiadós, alig fogja a 3,000.000 hektolitert meghaladni, minőségileg az utolsó öt esztendő legjobbjai közé számitható. Bekapcsolódik itt iparunk a nemzetgazdaság hatalmas gépezetébe egyrészt, mert szőlősgazdáinkat készpénzhez juttatja; másrészt pedig az idei borral oly árura tesz szert, melynek értéke csak emelkedő lehet.

Mindazok, kiknek a haza igazi boldogulása szivükön fekszik, ne csüggedjenek. A jelenlegi nehéz idők javultával iparunk is az eddigi zilált viszonyoknál sokkal jobbaknak tekinthetnek elébe. Lemondásra nincs semmi ok: »mert ha Isten velünk, ki ellenünk!«

A szüret hajdan és most.

A modernisták hiába próbálkoznak minden téren megczáfolni azt a régi mondást: »A régi jó idők!«, vannak még igen sok, ma is fennálló intézményeink, amelyek szigoru összehasonlitást pillanatig sem birnának el a rég elmult idők azonos intézményeivel.

A szüret kezdete aktuálissá tette ismét ezt a kérdést s bezzeg itt még a legultrább modernista sem állithatná jólélekkel, hogy a régi idők derüs szüreteit akár csak még összehasonlitani is lehetne az ujmódi eszemiszom s dáridókkal, melyeket már jórészt nem is a szüret területén, hanem a városban, a ház kertjében, avagy pláne termeiben szoktak megtartani.

Kisfaludy Sándor korában bezzeg másképen festett a badacsonyi szüret, mint fest manapság s aki a költészet barátja, bizony fájó szivvel gondolhat a régi szüretek finoman kicsipkézett poétizmusára, amely ma a bérharczok csunya s komor köntösét öltötte magára. A régi jó időkben a szüretelők egy családot képeztek a gazdával. Annak örömében éppen ugy, mint fájdalmában osztoztak. Ha jó volt a termés, éppen olyan nagy örömmel szüreteltek, mintha magukét szednék. Ha gyöngén fizetett a szőlő, ők is busabb nótával szedték a gerezdeket.

Hej, hol van ma már ez a patriárchális viszony? Hol képeznek gazda s munkásai egy nagy családot?! Bizony, bizony még okulárével is nehezen akadnánk egy-egy visszamaradt ilyenforma őslényre. Ma fődolog a szervezet! S ha a szüretelő munkások még nem lennének szervezve, majd gondoskodik arról a mindenható párt, hogy mielőbb meglegyen ez is. S ahová a szervezet betette lábát, onnan futvást menekül a poézis, hogy helyet engedjen a rideg reálizmusnak, naturálizmusnak. Az élet kemény küzdelmei talán nekik adnak igazat, akik azt tartják, hogy a kétkézi munkás főfeladata s életczélja csupán az lehet: kezemunkájának s ügyességének mentől nagyobb értékesitése, de akik visszasirják a mult idők patriárchálizmusát, azok sem holdsugárlovagok, akik feláldozzák az egyéni érvényesülést, holmi költői frázisok kedvéért, mert tudott dolog, hogy daczára minden szervezetnek s minden reálizmusnak, több keresete s jobb dolga volt a földmüves munkásnak azokban a lesajnált, régi jó időkben, mint manapság, az agyonszervezett, organizált világban.

Hiszen rövidesen megérhetjük, hogy a szőlőmunkások, — mert a szüretelőknek ez a hivatalos elnevezése, — szintén bérharczot hirdetnek és sutba vágva minden régi hagyományt, költészetet, amivel e gyönyörü aratás van egybekötve, csak annyiért vállalja a dus gerezdek leszedését, amennyiért azt nekik a szervezet, mint minimumot engedélyezi.

De akkor azután irtsuk ki a czigányok nemes faját is; minek a muzsika, a zene a zöldelő hegyoldalakra? Minek busitsa mélabus nótája? Minek perdüljön vidám tánczra a szüretelők vig serege, ha a szervezet csak munkaadót s munkást ismer? Dobjunk el minden hagyományt, hiszen ez a szocziálisták tanai szerint csak gátló akadályait képezik a haladásnak. Ősi szokás s rozsdás fringia a muzeumba való, egyetlen üdvös dolog a történés, haladás az egyenlőség, egyformaság, szürke unalom felé.

De szerencsénkre, még nem a mindenható szervezet uralja mindenütt a helyzetet. Lesznek még egyes helyek, ahol vig danáját hallhatjuk a megelégedett szüretelőknek, ahol pisztolydurogtatás s a fiatal lányok sikongatása teszi hangossá a határt. Ahol a czigány muzsikája három nap s három éjszaka egyfolytában huzza a ropogós talp alá valót s a magyar konyha remekei kerülnek az édes must elöntötte asztalra.

S ha mégis visszasóhajtjuk mi is, a haladás emberei, a régi jó időket, akkor az talán a bennünk lappangva szunnyadó költészetnek s poézis iránti érzékünknek köszönhető, mely nem tudja elfelejteni a régi idők gyönyörü szüreti mulatságai, mely felemelő hatásával lelkünkben magyarságunk érzetét olyannyira élesztette s táplálta.

Étkezési rossz szokások.

Akik sokat esznek. A normális emberi gyomor ürtartalma 1—1 és fél liter. A gyomor fala azonban igen tágulékony. Tökéletesen megtölteni a gyomrunkat azért nem is vagyunk képesek, mert a lenyelt tömegek azonnal kitágitják a falát. Ha például egy liter folyadékot öblitünk le, a gyomor ürtartalma másfél literre nagyobbodik meg. Ha másfél litert iszunk meg, azonnal két literre tágul és igy tovább. Ennek a tágulásnak természetesen megvan a határa. De mielőtt eléri az ember ezt a határt, olyan kellemetlen érzése támad, hogy önként abbahagyja a gyomra további megtöltését. A gyomor megtelését jelzi a felböfögés is, mely ugy támad, hogy a táplálék nagy tömege kiszoritja a gyomorból a levegőt, mely akkor is benne van, mikor azt mondjuk róla, hogy üres. Ha a gyomornak ilyen tultömése csak ritkán történik, akkor ez veszedelemmel nem igen jár. Amikor az étel-ital nagy tömege kitakarodott a gyomorból, a gyomor visszanyeri megint előbbi természetes nagyságát. De ha sürün ismétlődik ez a tultömés, a gyomor az étel-ital tömegének kitakarodása után nem képes többé eredeti alakjára összehuzódni. A gyakori kitágitás következtében ugyanis, mint a gyakran megfeszitett gummiszalagnak, egyre jobban csökken a gyomor falának rugalmassága, az összehuzódó képessége. Minél gyakrabban történik a tultömés, annál tágultabb állapotban marad vissza a gyomor. Minél tágabb pedig a gyomor, annál később jelentkezik a megtelés érzése. Egyre többet kell tehát enni és inni, hogy a jóllakottság érzése előálljon. Mennél többet eszik-iszik megint az ember, annál jobban tágul a gyomra. Igy megy az tovább. A sokat evés-ivás okozza a gyomortágulást, a tágult gyomor megköveteli a sok evést-ivást. Mig végül beállanak a gyomortágulásnak sulyosabb jelenségei. A kitágult gyomor nem képes ugy müködni, mint az egészséges gyomor. A beléje került táplálék nagy tömegét sem megemészteni,

sem a belekbe kiüriteni nem tudja. Étel és ital azért a rendes időnél tovább vesztegel a gyomorban és bomlásnak indul ott. A rothadó étel-ital izgatja a gyomor hártyáját és hurutossá teszi azt. A sokat evés-ivás végső következménye tehát az, hogy a gyomorban katarus lép föl. Ebben a bajban szenved előbbutóbb minden nagyétü és italos ember. A sörkedvelők obligát rossz emésztése is nem annyira szeszmérgezésnek a következménye, mint inkább annak a gyomortágulásnak és gyomorhurutnak, mely a naponta elfogyasztott söröknek rengeteg tömegétől keletkezik.

Akik keveset esznek. Amint vannak nagyétüek, ugy vannak olyanok is, akik állandóan sokkal kevesebb táplálékot vesznek magukhoz, mint amennyi a gyomrot meg tudja tölteni. Az ilyen kisétüek legtöbbször a nők között találhatók. Sok olyan nő van, aki puszta szokásból eszik keveset. Ennek az állandó keveset evésnek sajátságos következménye van. A gyomor egyre kisebb lesz, mind jobban és jobban összezsugorodik. Természetesen csak egy bizonyos határig. Ha az ilyen emberek nyugodt életmódot folytatnak, akkor évtizedekig is elélhetnek ilyen megkisebbedett gyomorral, anélkül, hogy valami nagyobb bajuk támadna belőle. Ha azonban ezeket a megkisebbedett gyomru embereket foglalkozásuk vagy betegségük arra kényszeriti, hogy több táplálékot vegyenek magukhoz, mint amennyihez hozzászoktak, akkor összezsugorodott gyomruk, mert az idők folyamán elvesztette tökéletesen a rugalmasságát és nem tud többé kitágulni, a tápláléktöbbletet befogadni és megemészteni nem lesz képes. Ha már most az ilyen ember, bár a változott viszonyok miatt többet kellene ennie, megmarad az előbbi sovány kosztja mellett, mert a gyomra nem birja a többet, akkor csakhamar a hiányos táplálkozás következményei fognak nála mutatkozni, le fog soványodni, el fog erőtlenedni. Ha pedig, bár a gyomra nem birja, mégis többet eszik, mint előbb, az emésztése fog megromlani, aminek következménye megint csak lesoványodás és erőtlenedés lesz. Az se jó tehát, ha a szükségesnél többet, de az se jó, ha a szükségesnél kevesebbet eszik-iszik az ember.

Akik ritkán esznek. Sokkal nagyobb ugyan azoknak a száma, akik napjában többször esznek, mint ahányszor kellene, de akadnak olyanok is, akik, nem mert kénytelenek vele, hanem mert ugy szokták meg, tulságosan nagy szüneteket tartanak az egyes étkezések között. Ezek a nagyon hosszu szünetek azzal a veszedelemmel járhatnak, hogy mikor azután az ilyen emberek leülnek az asztalhoz, ugy ki vannak éhezve, hogy nagyon megterhelik a gyomrukat. A gyomor, mely egészen üres volt és tökéletesen összehuzódott, hirtelen a legnagyobb mértékben megtelik és kitágul. Ezt a gyors alakváltozást a gyomor talán elbirja egy darab ideig minden nagyobb baj nélkül. Végül azonban beáll a gyomornak a kifáradása. A gyomor nem képes többé a nagy táplálék tömeget földolgozni és a belekbe továbbitani. Az emésztetlen tömegek a gyomorban a rendes időnél tovább hevernek, izgatják és gyuladásba hozzák a gyomor nyálkahártyáját. A végkövetkezménye a hosszu étkezési szüneteknek tehát gyomorhurut lesz. E mellett károsan hat az idegekre is, ha a hosszu koplalás váltakozik a gyomor megterhelésével.

Akik gyorsan esznek. Az igen elfoglalt emberek, kik gyorsan gyürik le ebédjüket és annyi időt sem vesznek maguknak, hogy pár percre leüljenek, könnyen tehetnek szert gyomortágulásra. A hiányosan megrágott ételdarabok egymásután a gyomornak ugyanarra a helyére esnek és mint az esőcsepp a követ, ugy vájja ki sulyával az ételdarab is a gyomrot, mely az őt érő gyakori inzultus következtében kitágul. Tehát az sem jó, ha az ember tulságos sok időt tölt az asztalnál, de az sem jó, ha még azzal a negyed-, vagy félórával is fukarkodik, amelyet az étkezéssel el kellene töltenie. Az a pár percnyi időmegtakaritás, amelyre a gyors evéssel szert tesz az ember, nem hoz neki annyi hasznot, amennyi kára a gyors evésből lehet. Azért okosabb, ha ülve fogyasztja el az ebédjét és időt enged magának arra, hogy az ételeket jól megrágja. Az ebéd elköltése után se jó mindjárt elszaladni, hanem tanácsos legalább husz perczig, és ha csak lehet, hosszabb ideig is a jobboldalra feküdni, hogy igy a bekebelezett ételnek átvitele a gyomorból a belekbe mechanicze is elősegittessék.

Kinai korcsmák.

Egy félszázad óta élénkebb lett a közlekedés az emberiség bölcsője, Azsia és Európa között. Az óriási személy- és teherhajókon kivül most már vasuton is eljuthatunk a nagy mennyei birodalomba, Kinába. Ez idő óta a kinaiak is sürübben megfordulnak világrészünkben s ma már Budapesten is gyakran találkozunk apró, sárgabörü, keresztben álló szemü embertársainkkal. Többnyire tanulási vágy, üzleti ösztön hozza őket ide, sőt sokan közülük már Magyarországon apró kinai csecsebecsékkel kereskednek. A nálunk járó kinaiak nagyon visszavonult életet élnek s egyáltalán meglátszik rajtuk a bizalmatlanság, melyet az európai környezetben éreznek. Egy azonban előttünk feltünő jelenség náluk. Az, hogy még Európában járó kinai embert nem láttunk sem korcsmában sem vendéglőben, sem azon kivül sem bort, sem semminemü szeszes italt inni. Nem, mert az igaz kinaiak egyáltalán nem isznak semminemü alkoholtartalmu italt, mert ők is a földnek azon részén laknak, ahol a szeszes italtól, bortól való jókedvet, s ennek legszélsőbb fokát, a részegséget nem ismerik.

Kelelt-Azsia a földnek ez a része, melyről az alkoholizmus szempontjából egyik egyetemi tanárunk felolvasást tartott, melyből kiböngészszük a reánk nézve következő érdekes részleteket:

Hátsó-Indiában és Kinában a benszülött emberiség nem issza a szeszes italt. Aki utazó ember arra járt, csak az európai telepeken jutott egy kis borhoz sörhöz vagy egyéb szeszfélékhez. A kinaiaknak tudvalevőleg legfőbb mezőgazdasági foglalkozásuk a rizstermelés s a rizsből főznek is valami szeszfélét, de azt sem isszák meg, hanem felhasználják ipari czélokra. Kivételesen azonban mégis isznak belőle. Ha ugyanis váltólázban megbetegszenek, egy-egy kanálnyi erősen megpaprikázott rizsszeszt beveszneck. Tudvalevőleg a magyar ember is megissza a paprikás pálinkát gyomorfájás ellen. A kinai azonban nemcsak az alkoholt nem, hanem még a vizet sem issza meg tisztán. Délkinában ugyanis a kut- és folyóvizek rendesen fertőzöttek, azért csak felforralva isszák. A forralt vizben azonban teát főznek ki s az igy kihült ital szerintük sokkal jobban oltja a szomjuságot, mint a leghidegebb forrásviz. Ilyen módon lett általános szokássá a teaivás, ugy hogy ma a kinai birodalom déli részétől egész Szibériáig mintegy hatszázmillió ember nem iszik sem bort, sem sört, általán semmiféle szeszes italt, csak teát. Ezt is csak a vagyonosak iszszák czukorral, a szegényebbek csak ugy czukor nélkül. Bizony a mi szempontunkból nézve, ez nem nagyon vidámságos állapot. A bácskai magyarok bizony-bizony lesajnálnák a teaivó kinézereket.

Az a kérdés most már, hogy ahol bort sört és semmiféle szeszt nem italoznak, vannak-e ott egyáltalán korcsmák és vendéglők? Igen is vannak, még pedig nagyon látogatottak. Kinában és Japánban oly sürüen vannak ezek a korcsmák, mint akár minálunk. Ezekben azonban csak teát mérnek czukorral, vagy anélkül. Ételekül rizses eledeleket szolgálnak fel az előkelőbb kinai vendéglőkben, még csemegeféléket is, mint például békaczombot rizsben, cserebogarat kirántva, vagy apró egérkéket forró mézben elkészitve. Európai gyomor a kinai vendéglő eme fogásait bizonyára nem venné be. Hanem a kiszolgálás csakugyan kifogástalan ezekben a kinai és hasonló japán vendéglőkben, korcsmákban, melyek közül a kávéházszerübbet már teaháznak nevezik. Ezt a kiszolgálást nők végzik, többnyire fiatal s kinai szemüvegen át nagyon szép nők. És ezek a hölgyek képezik a kinai és japán vendéglőszerü étkező és kávéházszerü szórakozó helyeknek legfőbb vonzerejét. Ezek a hölgyek szerelemtől izzó szemüek, de azért az ottani társadalomnak nem kiközösitettjei, sőt olyan tisztességben részesülnek, mint a férjes asszonyok. A japán törvények szerint egy-egy ilyen nő bizonyos meghatározott időre nőül is vehető. A Japánban megforduló európaiak élnek is néha a törvény eme kedvezményével s hat hóra vagy egy évre nőül vesznek egy-egy ilyen teaházi sárgarózsát, aki a kikötött idő alatt hüséggel is viseltetik ideiglenes férjéhez.

A hideg béke, fagyos nyugalom hazája az a Kelet-Azsia, ahol nem isszák meg a kedvderitő bort sem az emberek, ahol nincs igazi korcsma, nincs barátságos vendéglő. Ott még a szivek sem tudnak ugy felmelegedni, a lelkesedés lángjában lobogni, mint nálunk magyaroknál. És azért a bünesetek száma ott sem kevesebb, mint ideát Európában. Csak az a különbség, hogy mig azokat itt az alkohol tulságos mértékben való élvezése idézi elő a legtöbb esetben, addig odaát a hideg, józan, kiszámitó, alattomos gonoszság.

Előfizetési felhivás.

Lapunk, a Vendéglősök Lapja 30-ik évfolyamának harmadik évnegyedéhez értünk.

Harmincz évi müködésünkre visszapillantva, a becsületes munka, a tisztességes törekvés glóriája sugároz felénk, amelyet lapunk közönségének támogatása és szeretete istápol.

Három évtizede küzdünk iparunk érdekében és büszkén mondhatjuk, hogy küzdelmünk nem volt meddő küzdelem, mert sok üdvös intézmény, mely ma már áldásos gyümölcsöket hoz, a Vendéglősök Lapja kezdeményezése folytán létesült.

A vendéglősipar eme legrégibb szaklapja mindenkor éber őre volt a vendéglősök érdekeinek és határozottan az egyedüli uttörője a vendéglősipar megmagyarosodásának.

Járatlan utakon kellett haladnunk a czél felé. Lábainkat véresre sebezték az utunkban álló akadályok, amelyeket az akkor még teljesen idegen elemek kezében levő iparág képviselői görditettek elénk.

Kicsinyelték, kigunyolták törekvéseinket, de mi, az uttörők, annál magasabban lobogtattuk szövétnekünket, s a mérgezett nyilak özöne sem riasztott vissza czélunktól s ime, ma a vendéglősipar magyar és hazafias.

Nem akarjuk ezt érdemül felróni magunknak, hiszen amit tettünk, kötelesség és nem érdem volt, de annyit reményleni merünk, hogy eme kötelességünk becsületes és hü teljesitését mindenki el fogja ismerni.

Tisztelettel kérjük ennélfogva lapunknak lelkes hiveit, olvasóit és barátait, hogy lapunkat ismerőseik, barátaik és rokonaik körében terjeszteni szíveskedjenek. 30 évi müködésünk legszebb jutalma lenne, ha minden előfizetőnk maga mellé még egy előfizetőt toborozna.

Isten kegyelméből szeptember 2-án volt 30 esztendeje, hogy e napon, 1884-ben a Vendéglősök Lapját meginditottuk.

Pártolóinknak leghálásabb köszönetünket kifejezve, kérjük további támogatásukat.

Lapunk előfizetési ára: egész évre 12 korona, félévre 6 korona, mely összegek a Vendéglősök Lapja kiadóhivatalába: Budapest, I., Verpeléti-ut 5. sz. küldendők.

A KIADÓHIVATAL.

Az Excelsior sör hóditása.

A Vendéglősök Lapja mindig büszkén hirdette a magyar sörök diadalát és mindig különösen hangsulyozta azt, hogy — különösen speciális söreink — felveszik a versenyt a külföldi, még a bajor sörökkel is. Sokan — még a magyar vendéglős-ipar képviselői közül is — nem biztak a magyar sörgyártmányok kiváló minőségében; de ezekre a kételkedőkre fényesen ráczáfolt az idő; mert ők ma már maguk is kénytelenek meggyőződni arról, hogy a magyar sörgyártmányok nemcsak elsőranguak és utat törnek maguknak szinte az egész világon, hanem hovatovább kiszoritják innen az összes külföldi gyártmányu söröket.



Részlet az Excelsior-sör töltődéjéből.

Ezt az állitásunkat igazolja valamennyi kőbányai és budafoki, sőt még egyes vidéki sörgyáraink gyártmányainak elterjedtsége. A magyar sör ma már számottevő tényező a világpiaczon és alig telik bele egy-két esztendő, a mi nagy előrelátással dolgozó sörgyáraink felveszik a versenyt bármelyik külföldi sörgyárral.

A tavasszal a Dréher Antal sörfőzdei részvénytársaság indult hóditó körutra egyik speciális sörével: az Excelsior sörrel. Nekünk, a szaksajtó munkásainak kötelességünk elsősorban nagy figyelemmel lenni a magyar söripar haladása iránt és kétszeres örömmel tölt el bennünket, hogy ezuttal a magyar sörgyárak egyik legnagyobbika és legjelentősebb tényezője, a Dréher Antal sörfőzdei részvénytársaság lépett a sorompó elé, hogy nevet és dicsőséget szerezzen a magyar sörnek. A nemes versenyt mi mindig kellő mértékben honoráltuk és bármelyik sörgyárunk állt is elő valamely uj gyártmányával, annak sikerét mindig és mindenfelé hangoztattuk.

Az Excelsior sörök, amely csak rövid pár hónappal ezelőtt indult hóditó körutjára s amely azóta már közkedvelt tápsörré vált nemcsak nálunk, hanem a külföldön is, szinte fölösleges csak egy dicsérő sort is leirnunk. A Dréher Antal sörfőzdei részvénytársaság régi jó hirneve, tiszteletreméltó multja a magyar sörgyártás terén felmentt bennünket attól, hogy banális dicséretekkel halmozzuk el a magyar söriparnak ezt az igazán nagyszerü produktumát, amely évekig tartó hosszu tanulmányozásnak és a magyar söripar jobb jövendőjébe vetett bizodalomnak az eredménye.

Ennek a sörnek kiválósága, kellemes ize, pompás zamatja és ezen kivül dus táplálóereje fölülmulja a külföldi söröket is és főelőnye kiváló gyógyhatásában rejlik. Vérszegények, lábbadozók, de leginkább a csecsemőket tápláló anyák lesznek rászorulva az Excelsior sörre, amelynél kiválóbb tápsört még nem produkált a mai, magas fokra fejlődött magyar sörgyártás sem.



Az Excelsior sör szállitása.

Az Excelsior sör — mint arról mindenki már eleve meg volt győződve — valóságos szenzácziót keltett a magyar sörgyártás terén. De ezt nem is csodáljuk, mert az uj tápsör forgalombahozatalát alapos tanulmány és hosszu ideig tartó tudományos kisérletek előzték meg.

Az uj Excelsior tápsörrel eddig is nagy eredményeket ért el a Dréher Antal sörfőzdei részvénytársaság; de még nagyobbak, még szenzácziósabbak lesznek ezek az eredmények, ha a háborus idők elmulnak s a közgazdasági élet a rendes medrébe tér.

A Vendéglősök Lapja érdeklődött az uj Excelsior sör gyártási és forgalombahozatalának módja iránt és a Dréher Antal sörfőzdei részvénytársaság igazgatósága a legmesszebbmenő készséggel mutatta be nekünk ugy az uj sörgyártás módjának, mint forgalomba való hozatalának módjait és körülményeit.

Saját tapasztalataink alapján mondhatjuk, hogy az uj Excelsior sör egyike a legkiválóbb, a legmodernebb gyártmányoknak, amely arra van hivatva, hogy az egész kontinensen hamarosan elterjedjen; kezelési módja pedig egyenesen arra predesztinálja, hogy majdan kedvelt italává váljék az egész világnak.

Két képben bemutatjuk itt az Excelsior sör kezelési módját és azt a jelenetet, amint a hatalmas gyár a kitünő minőségü sört kocsijain szerte szállitja a fővárosban. Egyik képünk azt a jelenetet ábrázolja, amint a hatalmas gyárban az uj sört palaczkozzák, a másik pedig a már vidékre és külföldre készen álló palaczksört tartalmazó ládák óriási tömkelegét ábrázolja. Első képünkön látható, hogy a higiénikus szempontok milyen nagymérvü figyelembevételével történik ebben a hatalmas gyárban a sör palaczkozása.

Az Excelsior sör ma már megtalálta bázisát nemcsak nálunk, hanem Ausztriában, sőt Németországban is és mi — akik két-szeres figyelemmel kisérjük a magyar sör hóditását — kétszeresen büszkék vagyunk erre a fényes eredményre.

Egy öreg vendéglős gondolatai.

Még egyszer, utoljára visszatérek a szállodások és kávésok rendkivül sok föladataira, mely után azonban rájok bizom saját sorsaik intézését. Aki közülök csak kissé rá született az ilynemü vállalkozások vezetésére és ellátására, azok az eddigi okoskodásokból is megértik, hogy mily sokoldalu életrevalóság kell nekik ahhoz, hogy üzletüket kedveltté, azaz jövedelmezővé tehessék. Akik pedig mindezekre a feladatokra nézve nem birnak kellő érzékkel és hajlammal, mondhatnám: rátermettséggel, azoknak minden figyelmeztetés és jó tanács »borsó a falra« lesz s azoknak azt ajánlom, hogy zárják be az üzletüket, vagy ne is kezdjenek ilyesmibe, de menjenek Zemplénbe tőispánnak, vagy Veszprémbe kanonoknak.

*

Ugy a szállodások, mint a kávésok rendkivül sok tanulnivalót találnak a vendéglősök számára leirt gondolatokban és tapasztalatokban. A szolgálati tapintat, ellenőrködés és száznemü figyelmesség ő náluk is ugyanama törvényeken alapszanak, mint a vendéglősök életében. Azok is csupán a közönség mindenoldalu kielégitésére, kényelmére s otthonos érzületére törekednek s ha ezt mind el tudják érni, csak akkor érik el üzletük teljes virágzását is, ami — meggazdagodást jelent.

*

Sokszor, igen sokszor hallottam, hogy hosszuképü, de rövideszü bölcselők azt mondogatják, hogy minden csak a szerencsétől függ. E bölcsek azonban, ha nem

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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! **TELEFON 29—60**

restellnék a fáradságot és okos módon kutatnának itt is, meg ott is, ugy bizonyára rájönnének az igazi okokra, melyeknél fogva egyik üzlet pangásnak indul, mig a másik fényesen prosperál. Igy csak nemrég egy nagy kávéházat nyitott valaki a kelenföldi Átlós-uton, hol — mint egy-egy pusztán — alig állott a közelében néhány ujonnan épült ház s ahol az est beálltával alig jár ember, legföllebb nyáron egy-egy ürge szalad el ablakai előtt. Már pedig ugy tudjuk, hogy az ürgék nem billiárdoznak, nem is kártyáznak, de talán kávét és konyakot sem isznak. Persze, hogy rövidesen be kellett zárni az üzletet, mondván nagy bölcsen, hogy hát bizony nem volt szerencséje a vállalkozónak.

*

Hasonlóképen észleltem pár hónap előtt, hogy valaki egy diszes nagyvendéglőt nyitott a Bástya-utcza és Királyi Pál-utcza sarkán, ahol pár lépésre a hires Szikszay vendéglője áll (a Vámház-körúton), és ismét pár lépésnyire egy látogatott s kedvelt vendéglő van a Bástya-utczában, mig a szintén közel eső Kecskeméti- és Magyar-utcza sarkán hasonlóan egy jóhirü pinczevendéglő kinálkozik. Nagyon természetes tehát, hogy csakhamar bezáródott e helyiség, ahol — mint hallom — naponkint három és fél vendég fordult meg. A bölcsek itt is azt rebesgették, hogy ennek sem volt szerencséje.

*

De azt ismét szomoruan kellett tapasztalnom, hogy vannak csodálatraméltón oly különös felfogásu egyének, akik azt hiszik, hogy csak ki kell nyitni egy ilyen, vagy olyan üzletet akárhol és abba azonnal csak ugy dőlni fog a közönség. Azt sem vigyázzák meg az ily emberek, hogy nincs-e itt, vagy ott több hasonló üzlet a közelben, amelyek még hozzá jónevüek már. Hisz azt csak elgondolhatja mindenki, hogy minden előzetes ismeretség nélkül, csupán néhány kandi lélek tekint be egy uj üzletbe s mert ezek aztán senkit sem találnak és semmit sem látnak ott, ők maguk sem kiváncsiak többé az idegen, üres és rideg helyiség iránt.

*

Még egyszer ki kell mondanom tehát, hogy a szerencsének éppen semmi önálló szerepe sincs az ily vállalatok sorsának intézésében, hacsak nem azt nevezzük szerencsének, hogy a vállalkozó már magában ügyes, rátermett, fáradhatatlan, kitartó és szemfüles, vagy éppen olyan ember, ki már istentől kegyelmet nyert és mindenki előtt rokonszenves, szolid és magához vonzó, hóditó, szellemes egyéniség. A szerencséje az ilyennek önmagában rejlik.

Semmi sem bosszantja meg és riasztja el az uj vendégeket, mint az, ha egy-egy ételen tulsok hasznot lát zsarolni akarni a vendéglős konyhája. Hosszu tapasztalataim közt nem egyszer történt például, hogy egy ujabb vendég fölhozta előttem, mikép itt vagy amott akart bejáró vendég lenni, midőn egyszer spárgát rendelve, neki hat szál, kisujjnyi vastagságu spárgát tettek szeme elé. Aztán igy szólt: »de kérem, az a hat szál spárga juniusban nem kerülhet többe a vendéglősnek 20 fillérnél. Nos, most egy kanál vaj és prézli — mondjuk — 10 fillér, és az ára 120 fillér! No már az ilyen rablóhoz nem megyek többet!«

*

Egy másik vendég meg azért maradt el egy helyről, — hova már szokni kezdett — mert három tojásból készült rántottáért tőle 80 fillért kértek akkor, amikor a piaczon 32 tojást adtak 2 koronáért. Három tojás tehát legföljebb 20 fillérbe került s hozzá egy kávéskanál zsir legföllebb 5 fillér — ugymond — és azért, mert egy percz alatt elkészül, 55 fillér hasznot akar venni. »Ez már zsarolás, kérem! Oda csak bolondok járhatnak« — fejezte be mondókáját a számitó vendég, amilyen pedig legtöbb van.

*

Még egy harmadikat is fölemlitek a sok közt, kiknek pedig egytől-egyig teljes igazuk volt. Igy például egy őrnagy azért hagyott el végkép egy másodrendü vendéglőt, mert egy darab fenyvesmadárért egy koronát irt ki, holott a tóktól — különösen, ha 10—15 darabot vesz — 20 fillérjével bármennyit vehet. Tehát csupán az elkészitéséért 80 fillért akar bekaparni. »Ez nyilt fosztogatás!« — ugymond — és többé felé se ment ezen üzletnek.

*

Valóban, sok vendéglős azt hiszi, hogy a vendég nem számitgat, nem birálgat és nem is gondolkodik, csak — fizet, és punktum. Pedig ez éppen forditva van. Mert majd minden vendég számol és birál, birálja a készités módját is és az adagok mennyiségét is. Sőt olyan is van elég, amelyik, ismerve az ételekhez szükséges kellékeket, még azért is megbotránkozik, ha egy vajas-fogást elfelednek zöld petrezselyemmel készíteni. Igy a rántott csirkét, rákot, stb.

*

Egyáltalán igen óvatosnak kell lenni minden vendéglősnek az árak meghatározásánál és a készitésmód teljességénél. Még ha valaki csakugyan gyors gazdagodásra törekszik is; (erről alantabb külön elmélkedünk), azt a látszatot meg kell menteni, hogy aránytalan nagy haszonra nem dolgozik, mert ha ezt csak sejti is a vendég, abban csak formális fosztogatást lát, és — elmenekül, kereket old.

*

Nagy tévedés is azt hinni, hogy oly könnyü az a gyors meggazdagodás oly üzletekben különösen, hová polgári elemek, azaz a középosztályuak járnak leginkább. Mert már ezeknél a takarékoskodás elve nagyban szerepel. Sokkal inkább sikerülhet e törekvés, ha jó berendezkedés mellett feltünő jutányosan, de a tömeg látogatására fektetve a fősulyt, a sok-sok igen kevés haszon többre megy, mint a kevesektől való nagy haszon. És ennek alapja is reálisabb s állandóbb. Ismerek legujabb időkből néhány ily üzletet, ahol naponkint 500—600 étkező vendég megfordul s aránylag igy az ital is szépen fogy. Ha csak 20 fillér haszon marad is egy-egy vendég után, — pedig több is marad — már maga ez naponkint 100—120 korona. De lehet 200 korona is, és évenkint óriási összeg. Igaz, hogy itt a konyhának is kitünőnek kell lenni s az italoknak is jóknak, tiszták-nak. Ezek az üzletek több év alatt egy igazi nagy vagyont teremtenek vállalkozóiknak. Mert azt ne higyje soha senki, hogy a szerencse tesz mindent — mint igen sokan tartják ezt — s hogy anélkül senki sem megy semmire. Ez csak üres babonaság, mert ha jól megvizsgáljuk a dolgokat, mindig csak oda fogunk jutni, hogy minden szép sikert csak a szakértelem, szorgalom és szolid, becsületes iparkodás mutathat fel.

*

Érdemesnek tartok fölemliteni egy esetet, mely élénken illusztrálja az általam annyiszor hangoztatott igazságot, hogy t. i. mennyire sok és igen csekélynek látszó körülmény okozhatja nem kis kárát egy üzletnek. Egy igen előkelő uj vendégem egyszer — miután már kezdett járatos lenni hozzám — szóba eredt velem és elmondta, hogy mielőtt még üzletemet fölkereste, egy másik üzletet választott ki magának, hogy oda fog járni rendesen, ha meg lesz mindennel elégedve. Mindjárt az első napon abban ütközött meg csak, hogy az egész étlap oly halvány szinnel volt kopirozva, mikép ő a legnagyobb erőlködéssel is alig volt képes elolvasni azt. Szólt is a pinczérnek emiatt, de az — elég hütlenül — vállát vonogatta és igérte, hogy majd szól a gazdának. A jó öreg vendég evett, ivott és másnap ujra eljött. Az étlap ujra csak olyan volt, mint először. Nem szólt. Evett és eltávozott és harmadnap is beállitott, mert máskép mindennel meg volt teljesen elégedve. Az étlap ismét csak igen halvány volt, még halványabb, mint az első két alkalommal. Ezt már aztán megsokalta és vacsoráját elköltve, szó nélkül eltávozott és másnap már engem keresett föl.

*

S ahogy ezt most itt leirtam, ujra egy másik kis hasonló eset jutott eszembe. Leirom. Egy jó vendég, keresve magának egy állandó és jóhirü étkező helyet, ott már kezdett belemelegedni és magával vitt egyszer egy csinos, himezett szalvéta-gyürüt, hogy azt a gazdának átadja és megkérje őt, mikép az ő szalvétáját, — melyet ő ugyis kimélni szokott — mindig ebben a gyürüben adják elé. A gazda természetesen a legkészségesebben vette azt át tőle és igérte is, hogy a legpontosabban vigyázni fognak

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József" 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.

Központi iroda:

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

arra. Rendben volt a dolog, mignem egyszer, alig 15 nap mulva a vendég észrevette, hogy egy oly zsirfolt van a szalvétán, melyet ő semmiképen sem hagyhatott azon. Egy kukkot sem szólt és csöndesen fizetve és a gyürüjét zsebre rakva, jó éjt kivánt — egyszersmindenkorra.

*

Mindezekből élesen kitünik, hogy a szolgaszemélyzet megválasztása és külön kioktatása mily nagyon fontos dolog az üzleti életben, s hogy azok közömbössége kiszámithatlan károkat okozhat. Ez okból szükséges szigoruan követelni tőlük már belépteknél, hogy a legcsekélyebb elégedetlenségeit a vendégeknek rögtön közöljék gazdájukkal, sőt, ha ők maguk észrevesznek bármily csekély nem-tetszést is, tegyenek gyors jelentést arról nekik. És ha csak egyszer is elmulasztják ezt s ez rájok bizonyul, kérlelhetetlenül el kell távolitani őket, mint a testről a mérges kelevényeket.

*

Emlitettem egy helyütt régebben, hogy ily kioktatást és fegyelmi ügyeket minden héten legalább egyszer fölötte kivánatos egy külön bizalmi helyen az összes kiszolgáló személyekkel letárgyalni, hogy egy napig se feledkezhessenek meg e kötelmeikről. Ők is csak ilyformán érezhetik át hivatásuk jelentős voltát, ami csak emelni fogja a saját értéküket önmaguk előtt és igy csupa önérzetből is törekedni fognak gazdájuknak gondos, hüséges, hasznos támogatói lenni.

*

Mert nem csupán a katonaságnál kell ám a szigoru fegyelem, hogy minden a maga rendjében menjen. Az üzlet sem egyéb, mint hadviselés; igen, hadviselés — a létért, a boldogulásért! Itt is és ott is folytonos gyakorlatozásra van szükség, hogy kisebb vagy nagyobb, de d ö n t ő pillanatokban ismerjük jól teendőinket, ha nem is ágyuval és puskával.

*

Majdnem ugyanolyan körültekintésre és elvi alapon való óvatosságra van szükségük ugy a szállodásoknak, mint a kávéházak tulajdonosainak, akik üzletüket virágzóvá és igy jövedelmezőbbé akarják tenni. Itt is és ott is a nagyközönség kényelme, megelégedése és szimpátiája képezi az ilynemü vállalatok alapját. És mindezt rendkivül nagy gonddal, figyelemmel és szakértelemmel lehet elérni. Ebben nincs helye az apró takarékoskodásnak és nincs helye a kapzsi önzésnek és ama gondolatnak, hogy tudniillik, ha már jól indul a vállalat, az már ugy fog tartani tovább is mindenkoron. Mert én nem egy szállodát, vagy kávéházat láttam igen jól indulni, amelyek később lassan-lassan mindig gyöngébben mentek, mig végre is belebuktak és befektetett tőkéjük elveszett. A hanyag és tapintatlan vezetés volt mindenütt az egyedüli ok, amiért ennek meg kellett történnie. Mindig csak elkésve látta be ezt a könnyelmüen bizakodó gazda, amikor már üzletének hirneve teljesen megromlott.

*

A különbség a vendéglősi, vagy kávéházi és szállodai ipar közt csak annyiban áll, hogy amig a vendéglősnek főkép a konyhájára és italára kell legtöbb gondot fordítania, addig a szállodásoknak a testi kényelem és tisztaság, mig a kávésoknak a sokoldalu igények aprólékos betöltése képezi legfőbb feladatukat.

*

Igy például a szállodásnak leginkább kell a szolgaszemélyzet rokonszenves voltára is ügyelni és a szobaberendezésekben a magasabb jóizlést keresni, mig egy kávés elsőrangban a szórakoztató játékok — mint billiárd, sakk, kártya, stb. — megfelelő és választékos voltára vetni sulyt, és megválasztani a kivánatos és jó külföldi s hazai lapokat, folyóiratokat.

*

A szállodásoknak arról is gondoskodni kell, hogy a szálloda folyosóin, ugy a takaritásnál a lehető legnagyobb csend uralkodjék egész napon át és csöngetés nélkül egyetlen szolgálattevő egyén se lépjen be a termekbe, vagy szobákba, de akkor is lassu kopogtatás mellett. Meg kell tiltania azonkivül a szolgálattevőknek minden legkisebb mosolygást vagy hangosabb beszédet, mintha folyton feladatuk komolyságával volnának eltelve mindig s teljesen.

*

Viszont a kávésnak folyton éber figyelemmel kell fürkészni a vendégek netalán való rendelkezéseit, óhajait és ha valaki menni készül, azt nem várakoztatni, de kéznél lenni a pinczérnek az esetleges kabát, kalap, bot átadására.

*

A gazdának sohasem szabad beszédbe ereszkedni egy vendégével sem, ha az nem kezdi a beszélgetést. Még akkor sem tanácsos ez, ha a kávéházi vendég már többször beszélgetett is a gazdával, mert sohasem lehet tudni, hogy ekkor vagy akkor milyen hangulatban van az illető.

*

Röviden szólva: mindaz az ügyelet és tapintat, mely a vendéglősöknél oly elkerülhetlenül szükséges, annak meg kell lenni a szállodásoknál is. Lehetnek még kisebb-nagyobb föladatuk külön-külön ezeknek, mikről e gondolatok folyamán még egyszermásszor el-elmondok valamit, amit saját nagy tapasztalataim alapján üdvösnek találok. Amit azonban most is mondhatok még, hogy mindaháromüzleti életben a vezetést igen kiválasztott és meglehetős intelligenciával biró egyénre kell bizni, kinek szakavatottsága mellett kellemes föllépése, modora és mintegy a természettől nyert előkelősége, azaz magasabb értelmisége is van. Az ilyen egyéntől pedig nem szabad sajnálni a szép fizetést, mert ez képezi lelkét, alapját az egész ilyféle vállalatoknak.

*

Ha nagyobb társaság jő az üzletbe és köztük akad idegen, uj vendég is, azoknak egyenkint bemutatja magát az okos gazda. Pedig ilyesmire nagyon kevés vendéglős szokott kellő gondot fordítani.

*

Az nem is igen vendég, aki csak leányunk, vagy feleségünk kedvéért jár hozzánk. Na, mert akármi történjék, a dolog vége gyors és örök szakadás, kimaradás.

Mennyi bort isznak az angolok?

Általában az angol népet tartják a világ legjózanabb népének. Tény, hogy csupán a szükebb értelemben vett Angliában van keresztülvive a teljes, mindenféle szeszes italmérésekre s igy a bor- és sörházakra is kötelező munkaszünet. Ám ez nem azt jelenti, hogy az angol vasárnap nem iszik bort, sört, serryt, pezsgőt, vagy wyskit. Minden angol ugy cselekszik, hogy már szombaton ellátja magát a magának és családjának szükséges szeszesitallal s azt otthon megiszogatja. Általában tudvalevő dolog az is, hogy az angol tengerészek birják leginkább a szeszesitalt s a rumélvezet terén világrekordokat érnek el. Különben az is kellő mértékre szállitja az angolok hires mértékletességéről szállongó hireket, hogy általán a világ egyetlen városában sincs annyi vendéglő és korcsma és más mindennemü szeszes italmérés, kereskedés, mint éppen Londonban.

Most előttünk fekszik egy kis statisztikai kimutatás, mely azt bizonyitja, hogy borfogyasztás tekintetében is Nagybrittánia lakossága vezet első helyen a világ összes népei és nemzetei között, aminek következtében természetes, hogy az óriás angol birodalom borszükséglete is igen tetemes. Köztudomásu dolog, hogy ezen hármas királyság bort ugyan nem termel, de a meglévő jó mód ott is már magával hozza, hogy bort, daczára a magas áraknak, nagy mennyiségben fogyasszon. Az utolsó évben Angliába a külföldről bevittek 625.000 hektoliter bort 107 millió korona értékben, mely összeg nagy részét természetesen a vendéglősök és korcsmárosok fizették ki a borkereskedőknek. A bevitt bor értéke a következőként oszlott meg:

57.5 millió korona értékü volt a hordós bor,

44 millió értékü volt a palaczkbor,

45.1 millió értékü volt a pezsgő.

A hordós borok legnagyobb tömege a vendéglősökhöz került.

A bevitt bormennyiség Angliában az utolsó három esztendő alatt lényegesen szaporodott. Aránylag legerősebben növekedett a hordós bor bevitele. Magyarországból nagyon kevés bort szállitanak Angliába, de viszont azonban onnét hozzánk annál több sherryt. Amint ebből kitünik, nemcsak a magyar, hanem az angol is erősen borfogyasztó nép és emellett testben és lélekben is erős. Ez is megdönti az antialkoholisták ama állitását, hogy az egészséges borok fogyasztása ártalmas a testi- és lelkierőre egyaránt. Hanem az is bizonyos, hogy Angliában jobban figyelnek az egészségügyi hatóságok arra, hogy tiszta, egészséges — és ne hamisitott, vagy gyártott méreg — bor kerüljön a fogyasztó asztalára.

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.

A BIKSZÁDI természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Amerikai harcz a szeszesitalok ellen.

Az amerikai mértékletességi egyesületek irtóhadat üzentek és folytatnak a szeszesitalok: a bor-, sör- és a pálinkafogyasztás ellen. Akit ott ma, különösen Északamerikában »mértékletes ember«-nek neveznek, az nemcsak hogy mértéktelenül nem, de egyáltalán nem iszik sem bort, sem sört, sem pálinkát.

A mértékletességi egyesületek a szeszfogyasztás elleni küzdelemben eddig látszólag és külsőleg nagy eredményeket értek el. Az Egyesült-Államok államainak eddig több mint felerésze alkohol-tilalom alatt van, vagyis ezekben az államokban nem szabad sem bort, sem sört, sem pálinkát forgalomba hozni, kimérni és árusitani. És egyre szaporodik az alkoholtilalmas birodalomrészek száma. Az alkohol ellen való mozgalom eddigelé csak a nagy városokban és a sürün lakott gyári és ipari nyugati államokban talált erős akadályokra. Nem sok idő mulva azonban Északamerika keletjén és nyugatján is diadalmaskodni fog az alkoholellenes mozgalom, de csak — látszólagosan.

Az Egyesült-Államok egyes államai maguk határozzák meg, még pedig népszavazás utján, hogy behozzák-e az alkoholellenes tilalmat vagy sem. Ha egy állam »dry«-nek (zárósnak), azaz alkoholellenesnek mondja ki magát, az még nem jelenti azt, hogy annak területéről teljesen ki lesz zárva a bor-, a sör- meg a pálinkaflaska. Ennek az államnak törvénye kimondja ugyan, hogy területén nem szabad alkoholos italt előállitani, árulni és forgalom tárgyává tenni, ámde kivételt képeznek az alkohol ipari czélra, gyógyászatra és templomi czélra szükséges szeszes, alkoholos italok. Most már azonban ezeket a kivételes czélra beengedett alkoholos italokat a jóravaló amerikaiak nemcsak erre a czélra használják fel, hanem egyszerüen italozásra. És most ugy áll a dolog, hogy kivételes czim alatt annyi bort, sört, pálinkát szállitanak, hoznak forgalomba és fogyasztanak el, mint az alkoholellenes törvény meghozatala előtt, sőt még többet, mert ami tiltva van, az mindig jobban esik.

Hogy egyes államok a szeszesitaloknak szállitását megakadályozzák, arra nincs módjuk. Ott minden állam maga intézi ugyan sorsát, maga hozza törvényeit, de olyan törvényt egy sem hozhat, mely összeütközésbe jöhetne az Egyesült-Államok egész területére a Washingtonban hozott birodalmi törvénnyel. Ennek a törvénynek erejénél fogva egy állam sem tilthatja meg a vasutiaknak, hogy azok bort, sört vagy pálinkát ne szállitsanak. És szállitanak is, még pedig a kluboknak, kaszinóknak és egyéb társas egyesületeknek, vagy magánosoknak magánhasználatra. A törvény ugyanis csak azt mondja, hogy nem szabad a szeszesitalt forgalomba hozni, azzal kereskedni, de a szeszesital egyéni fogyasztását nem tiltja. No most már, ha egy kaszinó, egy egyesület tagja, vagy egy pár lakó magánhasználatra maguknak szeszesitalt hozatnak és azt meg is isszák, ahhoz azután már senkinek semmi köze.

Az amerikai alkoholellenes mozgalom az egyes államokban hozott törvények daczára is csak látszólag érte el czélját, de a valóságban még rosszabbak lettek a viszonyok, mint annak előtte voltak, mikor nem volt még alkoholtilalom. A tisztességes, italmérő vendéglők, korcsmák eltüntek ugyan, de keletkeztek helyettük titkos lebujok, sötét bünhelyek, melyekben bor és sör helyett méregitalt mérnek s mivel azt sem bornak, sem sörnek, sem pálinkának nem nevezik, hát nem is ellenőrzi senki s igy az embermérgezésre ezekben a lebujokban szabad a vásár. Tény az, hogy Amerika amaz államaiban, melyekben az alkoholellenes törvény életben van, több alkoholt fogyasztanak, mint ennekelőtte és tény, hogy ezekben több az alkohol által megmérgezett, megrombolt ember, mint azokban az államokban, melyekben nincs alkoholtilalom.

Ugy látszik, hogy Amerikában is igaz az, hogy a szélsőségek megboszulják magukat. Szép az, ha valakit a mérsékelt életre intünk, de hogy egy egész emberi társadalmat, egy állam népét megfosszunk, eltiltsunk egy-egy pohár egészséges, üditő, kedvderitő bor vagy sör élvezésétől is: annak csak visszaható ereje lehet. Ez az erő pedig az erőszakolt tilalom kijátszása.

A játék a vadak gyermekeinél.

A müveletlen népek, a vad afrikai, ausztráliai és amerikai törzsek életmódjáról végtelen sokat irtak már össze a fölfedezések kezdete óta mindazok az utazók, akik hosszabb ideig éltek köztük. Mindamellett igen kevés az, amit e törzsek gyermeknevelésérőt tudunk. Bármily vad, kulturátlan legyen az a szülő, gyermekeit valamelyes módon mégis neveli. A gyermekkor az, amelyben a kultura hatása legkevesebb különbséget okoz. A vadak gyermeke épp ugy ösztönszerüleg keresi, amivel játszhatik, mint a legmüveltebb európai ember gyermeke. A játék ősi eredete tagadhatatlan. Nem ismeretlen még az állatvilágban sem. A müveltség legalacsonyabb fokán álló ceyloni weddáknak gyermekei épp ugy játszanak a homokban, mint ahogyan a mi gyermekeink épitik a homokhidakat. Egy afrikai utazó megemliti a dinkák törzséről, hogy a gyermekek agyagból kecskéket és szarvasállatokat mintáznak. A plasztika, mint gyermekjáték a hottentottáknál is ismeretes, ahol a gyermekek égetett agyagból készitenek ügyes állatfigurákat. Két afrikai utazó, Kidd és Kropf a kaffergyermekeknél figyelték meg, amint ökröket és lovakat mintáztak agyagból. Sajátságos, hogy a gyermekéletben a régi korok egyszerü, kezdetleges eszközei tovább élnek. A nyil, a dárda már évszázadok óta helyet adott a modern fegyvereknek, gyermekeinknek mégis legkedvesebb játékai maradtak egész napjainkkig. A vad törzsek gyermekei ebben csak annyiban különböznek, hogy nem az ősöket, hanem az élő felnőtteket utánozzák. A gyermek utánzási ösztöne különösen a felnőttek foglalkozását kiséri hiven. Schweinfurth elmondja, hogy a bongo-néger gyermekek utánozzák a felnőttek hangszereit, valóságos tuvolákat készitenek. A borneoi gyermekek szülőik álarczos-tánczait is tudják utánozni. Nem ismeretlen a vadak gyermekei előtt a rajz sem. Sajátságos, hogy az alakot a primitiv népek gyermekei, mint sok kultur-gyermek is, valami szinnel tölti ki. Az utánzásban elmennek ők is egész a kicsufolásig. A kutatók nem egyszer figyelhették meg, amint a vad gyermekek járásukat, arczkifejezésüket vagy beszédüket kigunyolták.

E gyermekeknél a játék kora azonban nem sokáig tart. A vad népek korán munkára kényszeritik a gyermekeket, különösen a leányokat. A 8—10 éves fiugyermek már vadászni jár, a földet müveli, a leányok anyjukkal dolgoznak. A gondtalanságot a vadak gyermekei tehát épp olyan kevéssé élvezik, mint a mi iskolába járó gyermekeink. Igaz, hogy amit tanulniok kell, az mindössze az életszükségletek megszerzésének elsajátitására vonatkozók, amit szülőiktől tanulnak, ám a fáradalmakból, különösen a leányok, hamar kiveszik részüket. Az utazók és a missziók tanitói egyaránt dicsérik a vadak gyermekeinek kézi ügyességét. A játék mindenütt megterem, amerre gyermek akad. Ausztrália vadjai, a pápuák, a sarkvidékek lakói, az eszkimók, éppen ugy ismerik a primitiv, nevelő gyermekjátékot, mint Középeurópa kulturnépei.

Magyar vitéz.

A történelem legendaszerü alakja volt mindig a magyar harczos, aki halált nem ismerő hősiességgel rontott az ellenségre még akkor is, ha bátorsága a biztos megsemmisülést jelentette számára.

Egyedül ez képezi magyarázatát annak, hogy a magyar haza áll még a nemzetek sorában és rég el nem sodorták a sötét és vészterhes felhők módjára hömpölygő népáradatok fergetegei.

Árpád harczosait egész Európa rettegte, holott számra nézve rendszerint tulsulyban volt velük szemben.

Vajjon ki merne utjába állani a medréből kitört, romboló árnak és a sisteregve lecsapó pusztitó villámnak, a magyar huszárok mindent zuzó elemként való rohamának?

Gyönyörü s lélekemelő példái sorakoznak a történelem lapjain a magyar virtusnak s mert »nem szül gyáva nyulat Nubia párducza«, ez az erény legékesebb jellemvonása ma is népünknek.

Nyugodt, csendes otthonában mintaképe a jámborságnak, főként vendégszeretete emelkedik hirnévre a külföldön is, a törvények iránti tiszteletéhez s királya szeretetéhez pedig kétség nem férhet.

A békességben dolgozó kaptár lakóit azonban ne merészelje senki bolygatni, mert hatalmas, termetes emberek is életükkel játszanak ilyenkor.

A haza iránti szeretet mindenek felett szentebb érzése a magyarnak s ennek veszélyben forgása vérengző tigrissé tudja varázsolni őt.

Most megkondult a vészharang s rémitő hangja jelzi, hogy a haza tetejére üszköt készül dobni a muszka, de meg is szállta azokat a lelkeket az ősi virtus, amelyek még nem sokkal előbb a legerélyesebb tiltakozásuknak adtak kifejezést a bekövetkezhető háborus események hallatára.

Egy sziv és egy lélekkel sorakozott kicsi népünk a sok dicsőséget hirdető nemzeti zászló alá s ezt nem engedi kiragadni kezéből, amig az életnek legkisebb szikrája is ki nem alszik belőle.

Élet vagy halál jelszavával indultak ifjaink a csaták véres mezejére, e kettő egyike babért terem számukra, a másika dicsőséges hősi halált; bármelyik következzék is be, de a hazának élnie kell.

A világ bámulatát kelti fel a magyar vitézek hősies küzdelme a most duló és nem-

Hóditó körutra indul az uj kőbányai sörfőzde!



Alaptőke 8 millió korona. Az utolsó évtized legnagyobb ipari alkotása hazánkban

Fővárosi Sörfőző R.-T. Kőbányán

tisztelettel jelenti, hogy a sörszállitásokat megkezdte. Szállit kiváló minőségü, teljesen érett világos és sötét söröket hordókban és palaczkokban.

Gyártelep: Budapest-Kőbánya, Maglódi-ut 47. sz.
Telefon: 52—50, 52—51, 52—52.

Városi iroda: Budapest, V., Erzsébet-tér 5. sz.
Telefon: 159—98.

Raktárak saját kezelésben:

Budán, II., Medve-utcza 6. sz.	Telefon 60-69.
Angyalföldön, VI., Csata-utcza 30. sz.	Telefon 57-86.
Erzsébetfalván, Posta-utcza 12. sz.	Telefon 116.

Képviseletek az ország minden jelentékenyebb helyén.

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

zetünk létéért való küzdelemben. Látni lehet most, mint rohannak katonáink előre, halált megvető bátorsággal a gyilkos golyózáporban és a szuronyok sürü rengetegében. Roham közben jól tudják, bár nem gondolnak rá, hogy nekik is veszniök kell, életüket azonban nem adják olcsón, hármat, négyet, sőt többet is maguk előtt küldenek s ugy mennek ők maguk is a magyarok Istenének itélőszéke elé.

A haditerhek fedezete a régmultban.

A haditerheknek ilynemü jövedelmi adó utján való fedezése az adótörténelemben egyedül álló példáját adta Franciaország, azonban éppen mivel olyan visszatetszést szült az adózók körében, még itt sem volt sokáig fentartható. János király utódai teljesen elejtették és helyébe időről-időre a legképtelenebb adónemeket kreálták, amelyek majd a fogyasztást, majd a fényüzést kivánták utolérni, de strukturájukban valamennyi a legrövidebb fejadó módjára hatottak.

A fogyasztási adó egy neméül 1610-ben a francia kormány behozta a kalapadót, amely majdnem tönkretette a francia kalapipart, miután senki sem akart adóval terhelt kalapot vásárolni. Ez akkor, a parókaviselés korszakában nem is járt nagy önmegtagadással, csakhogy a kormány tuljárt a kalapadó kijátszására törekvők eszén, mert pár év mulva behozta a parókaadót is. Ez darabonkint 20 sou 3 livre volt és az adó lerovása a parokába benyomott állami bélyeggel lett igazolva. Érdekes adónem az 1708-ban behozott lakodalmi és keresztelési adó. Abból indulva ki, hogy aki lakodalmat vagy keresztelőt tart, annak pénze is, meg jókedve is van, adót vetettek ki a szertartásokra, melynek magassága a szertartás minőségétől függött. Ezzel az adóval azonban a francia kormány fiaskot vallott; az apák maguk keresztelték meg gyermekeiket, a házasulandók pedig papi áldás nélkül az utfélen keltek egybe. Mikor aztán ez adó miatt az országban itt-ott lázongások törtek ki, az adót eltörölték.

XV. Lajos idejében egy találékony financier behozta az agglegény- és aggleány-adót. Azok a férfiak és nők, akik bizonyos kor eléréséig Hymen rózsaláncaival nem övezték magukat, háromszoros fejadót voltak kötelesek fizetni. Ugyanez a financier a cselédadó behozatalát is tervezte, mely fejenkint 15—20 tallér lett volna, de ez az adóprojektum oly visszatetszést szült, hogy a kormány jónak látta annak megvalósitásától elállani.

A luxu-adók száma igen nagy volt. 1715-ben behozták a keményitő-puder adót, 1582-ben a lepedő-adót (egy sou páronként), sőt az élvezeti célra szolgáló jeget is adó alá akarták vetni, de ez a projektum az udvarhölgyek felháborodásán hajótörést szenvedett. 1682-ben a kapu-adó (15—17 livre), 1680-ban a papir-adó, 1705-ben a kocsi-adó keletkeztek, 1772-ben pedig azokra a könyvekre vetettek adót, melyek nem Franciaországban nyomattak. A játékkártyaadó különböző fázisokon ment keresztül. 1581-ben hozták be ezt az adót, 1670-ben eltörölték, 1701-ben ismét behozták, 1719-ben megint eltörölték, végre 1745-ben állandósitották, midőn minden egyes kártyalap adóját egy fillérben állapitották meg. 1579-ben hozták be az arany-ékszer adót, amit nemsokára a só-adó követett, amely egyike volt a legsulyosabb adóknak. Sajátos adó volt a »MAarc d'Or«, ezt azok az egyének fizették, akiket az uralkodó kegyelemben, kitüntetésben részesitett vagy akik hivatalt kaptak, mig a »Confirmation« cimü adót cimü adót a tisztek és államhivatalnokok az uj uralkodó trónraléptekor fizették, ha tiszti rangjukat, illetve hivatali állásukat meg akarták tartani. IV. Henrik behozta a »Paulette« cimü adót, mely az örökölhető hivatalnak az örökösre átruházásáért járt. Közbevetőleg megjegyezzük, hogy a királyi kitüntetések, nevezetesen rang-, cim-, érdemrend adományoztatások megadóztatása korunkban nagyon helyén való volna, igaz, hogy a hiu emberek rendszerint nem éppen ingyen jutnak efféle csecsebecsékhez, csakhogy az ellenszolgáltatás nem az ország pénztárába folyik be. A Paulette-adó szedését 1614-ben szüntették be.

Ilyen hadiadókkal más országok történetében is találkozunk. Például az amerikai Egyesült államokban a szecessióharc tartama alatt sok mindenféle használati cikk, többek közt az irótoll és az irón is meg voltak adóztatva. Svédországban XII. Károly idején, a pultavai csata-Xvesztés után a háboru okozta költségek fedezésére szolgáló adót vetettek ki mindama ruhanemüekre, melyek egészben v. részben selyemből voltak, továbbá az aranyozott kardokra, sőt a kályhákra is. Nagy Péter cár szakáll-adóját mindenki ismeri, de a legnagyobb rekordot az adoztatás terén a római pápák érték el. XXII. János pápa hozta be tudvalevőleg a bünbocsátási adót, vagyis az emberek vétkeit emelte adótárgygyá. Hogy ez az adónem mily óriási összegeket hozott be, azt a Vatikánban felhalmozva levő kincsek mutatják. S igy tovább, az adóztatás legleleményesebb formáira találunk más országokban is, természetesen nem is szólva a teljesen kulturátlan vad népeknél még ma is fennálló minden rendszerességet nélkülöző adónemeiről. De hogy ezek a különféle exotikus adónemek a kivánt célt, a haditerhek fedezetét, nem szolgálták, azt legjobban az illető adónemek története igazolja.

Az ujabb kor a régi tapasztalatokon okulva, már csak az állandó bevételt biztositó általános adózást, a tömegfogyasztásra nehezedő, de biztos és nagy bevételt eredményező nagy fogyasztási adókat és monopoliumokat, végül legkényelmesebb bevételi forrásként az államkölcsönöket veszi igénybe. Ne higyjük azonban, hogy ma már senki nem is gondol a fent elősorolt képtelen adónemekre. Ma is még naponta elárasztják a fel- és kitalálók ezrei az egyes államok pénzügyminisztereit az állam tehermentesitését célzó furábbnál-furább terveze-teikkel de ezek sehol már meghallgatásra és kivitelre nem találnak. (A. Sz.)

A hortobágyi pásztor étkezése és itala.

A hortobágyi pásztor étkezése vagy a szabadban, vagy a vasalóban történik. A puszta földre teszik a vasfazekat, csak a Kunságon szoktak fakoszorut tenni alá. Marha- vagy lókoponyára, zsombokra vagy alacsony tőkére, ennek nemlétében csutkaizikből összetákolt alacsony ülésekre ülnek. Evőszéket az igazi pásztor nem használ. Evésközben rend, a legnagyobb fegyelem, előzékenység uralkodik. Néha megesik, hogy a marhával künn hálnak. Ilyenkor nem jönnek be étkezni, hanem a talyigás viszi a vállán utánuk az ennivalót. Megfelelő ételhordó, görbe fa szolgál e czélra s elől a végére egy szij segitségével a vasfazék, hátul egy zacskóban a kenyér, a kanalak vannak.

A pásztor valamint ételében, ugy italában is egyszerü és természetes. Ebbeli igényeit a talaj- és vizrajzi viszonyok szabják meg s vizszerzési módozatait eszerint eszeli ki. Vizet ad neki és barmának a vizfolyás, a lápos, a szikfok, az ér.

Csak ha a természet mostohasága folytán megvonná édes gyermekétől az éltető erőt, folyamodik a kutakhoz. A kutak tulajdonképen cziszternák, melybe a talajviz gyül össze. Legprimitivebb formája a sirkut, mely vagy hosszu árok, s a benne összegyült vizet ugy isszák ki az állatok, hogy egyik oldalán a pásztor belehajtja, másik oldalán kimegy a jószág, vagy a háztartás czéljaira hevenyésztek egy kerek gödröt s onnan vederrel kötélen meritik a vizet. Régen nagyon kevés kut volt a Hortobágyon, melyet rendesen a pásztorról neveztek el. Például Koczka kutja, Zoltán János kutja, Bajmok kutja, stb. De nem is volt szükség a kutakra, hiszen a Tisza évenkint kétszer bőven ellátta vizzel a természetes kutakat.

A pásztor is ehhez képest volt ellátva ivóeszközökkel. Ha vizes világ volt körülötte, állandóan magával hordta ivóeszközét, az ivótülköt, hosszu szijon, a szürszij rózsájához kötve lógott a tehénszarv lefelé, melyet nagy melegben a szür alá rejtettek a nap heve elől, mivel ha fölmelegedett, kellemetlen volt benne a viz. Az ilyen pásztor csak megkaparta a szikpartot, tülkével meritett és ivott belőle. A hátasabb helyeken, ahol nem volt minden lépten-nyomon ér vagy tócsa, kutak is nagyon messze voltak egymáshoz, ott a pásztor magával vitte a vizet egy kis faedényben. Az ugynevezett kis csorbánt megtöltötte vizzel, olykor tejjel, szijánál fogva botja vékonyabb végére akasztotta, fölvette a vállára s ha letelepedett a gulya szélén, gunyáját rálökte, hogy a nap sugaraitól megvédje; néha rá is ült. Ma a szük járás, a sok kut fölöslegessé teszi ezeket is.

Evőeszközében a pásztor igen rátartó. Kerekfejü kanala ragyog s elcseréléstől hosszu nyelére reszelt vésés, csipke vagy pontozás óvja. Csillagos bicskáját nagy gonddal vállaltatja a debreczeni késesnél. Hatalmas pengével, erős nyakkal láttatja el a nyuzáshoz; farvillásnak, vagy ódalvillásnak csináltatja. A farvilla rövidnyelü s kétágu, a késnyél végébe jár. Az oldalvilla hosszunyelü, négyágu és késoldalára szolgál. A kését rendesen a saját maga gyártotta, kemény, készitetlen marhabőrhüvelyben tartja, melyet bőven kipillangózik, alól ráklábbal, felül boglárral lát el. Ha a darabos sót a kunyhónál használt csizmaszársótartóban tartja is, a szür ujjában ott van a lágy só- (darált só-) tartó, melyet jó tehénszarvból maga alakit késével, árával, kivési, karczolja. E sótartók és tülkök mintái igazi keleti tipusok, rendesen egy nagy rózsa alkotja a diszités középpontját, melytől stilizált rózsa, rozmaring, tulipán s más virágdiszek ágaznak él, körkörös vagy szegletes geométriai diszitések futnak körül, hasonlók ama diszitéshez, aminőket a Zichy-expedicziő kelet-ázsiai gyüjteményében találunk.

Társas reggelik.

Szeptember 25-ikén: Müller és Holub éttermeiben IV., Országos kaszinó.

Október 2-án: Schuller és Társa éttermében V., Váczi-körut 68.

Boroshordók.

Jókarban levő, 1000 hektólitert tevő hordóimat (darabja 30 hektólitertől 40 hlig.) **eladom.** Esetleg pinczével együtt is. **Miakits Mihály** vendéglős. **VII., Rákóczi-ut 10.**

Jóbarátok-asztaltársasága

Szeptember 23-án Pulay Gyula vendéglőjében VIII., Baross-utcza 6.

Szeptember 30-ikán Hegyi Sándor vendéglőjében VIII., Futó-utca 19.

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.)

Irroy kedvelt franczia pezsgő **Grand Marnier** kedvelt franczia likör
Perrier Jouet kedvelt franczia pezsgő **Black & Withe Whisky** kedvelt franczia likör
Vezérképviselet: FECHNER M. F. KUTASSY VINCZE Budapest, V., Bálvány-utcza 26.

Mibe kerül a harczban álló hadsereg élelmezése?

A háboru sikerének egyik legjelentékenyebb tényezője a hadsereg élelmezésének kifogástalan volta. Ugy e német, mint az osztrák-magyar hadsereg eddigi sikereinek nagy része van abban, hogy az élelmezés tekintetében minden lehetőt megtett a hadvezetőség. Nem lesz érdektelen egybeállitani azon élelmiszer- és takarmánymennyiséget, melyre a hadbaszállott hadseregnek szüksége van. Tudvalevő, hogy a modern hadseregben a katonáknak napi adagja szigoruan elő van irva és törekszenek arra, hogy minden harczos megkapja az előirt adagot. Az osztrák-magyar hadseregben a teljes élelmezési adag naponta kenyérrel együtt 2 kg-ot tesz ki, melyből 1.20 kg. kenyér, 0.40 kg. hus és 0.14 kg. főzelék. A hiányzó 250 gr. kávé és különféle füszerekre esik. Miután 1,000.000 harczos állományra 250.000 ló jut, ezek takarmányozása igényel darabonkint és naponkint 6 kg. zabot és 3 kg. szénát. Ezen adatokat tehát 1,000.000 emberre és 250.000 lóra átszámitva, a szükséglet kitesz naponként 12.000 q kenyeret, 4000 q hust, 1400 q főzeléket, 15.000 q zabot és 7500 q szénát. Egy hónapra a harczosok élelmiszer fogyasztása 360.000 q kenyér, 12.000 q kenyér, 12.000 q hus és 42.000 q főzelék. A takarmányszükséglet pedig kitesz 250.000 lóra 450.000 q zabot, 22.000 q szénát. Ha 5,000.000 ember és 1,250.000 ló áll harczban, ezeknek ellátása havonkint szükséges: 1,800.000 q kenyér, 600.000 q hus, 210.000 q főzelék, a takarmányszükséglet pedig 2,250.000 q zab és 112.500 q széna. Miután a hadvezetőségnek jogában áll az élelmiszereket lefoglalni és azok árát megszabni, a következő minimális árakat vehetjük a szükséglet pénzértékének kiszámitásához: a kenyér kg.-ként 30 fillér, a hus ára kgként 1.40 korona, a főzelék kg-ként 20 fillér, a zab 18 fillér és a széna ára 8 fillér kg-ként, akkor a hadsereg élelmezése pénzértékben kifizetve, kerül egy hónapra: 1,800.000 q kenyér à 30 fillér = 54,000.000 kor., 600.000 q hus à 1.40 kor. = 84,000.000 kor., 210.000 q főzelék à 20 fillér = 4,200.000 kor., 2,250.000 q zab à 18 fillér = = 36,450.000 kor., 112.500 q széna à 8 fillér = 900.000 kor., összesen: 179,550.000 korona.

KÜLÖNFÉLÉK.

Üzleti hirek. Mezey Mór, volt beregszászi szállodás átvette Kolozsvárott a »Budapest« szállodát. — Csikós Ferencz, fővárosi vendéglős kartársunk a Nefelejts-utcza 6. szám alatt levő vendéglőjét diszesen átalakitotta. Csikós Ferencz barátunkat messze vidékről keresik fel kitünő természetes boráért, konyhája is magyaros és ami a fő, izletes. — Pancsován a »Pelikán« vendéglőt Boskovics György vette át. — Budapesten, a Klauzál-utcza 3. szám alatt Vezér Péter kartársunk uj vendéglőt nyitott.

Zsák Józsefné vendéglője. Budapesten, a Molnár-utcza 11. szám alatt van Zsák Józsefné igen látogatott vendéglője, melyet a nyár folyamán nem tartott üzemben, mivel Balatonalmádin saját házában levő vendéglőjét kezelte. A fővárosi közönség tárt karokkal várja Zsák Józsefné asszonyt, mivel jó konyháját alig birja nélkülözni, a Dunántul intelligens közönsége pedig bánatos szivvel válik el Zsák Józsefnétől, kinek vendéglőjében Balatonalmádin annyi jóban volt része. Zsák Józsefné asszony előkelő, kedves modorával, életrevalóságával, tiszaságával egyike az ország legkedveltebb fürdővendéglőseinek. Hozza Isten körünkbe!

Borértékesitő szövetkezetek. Az egri szövetkezett bortermelők legutóbbi üzleti éve 40.000 korona tiszta nyereséggel záródott. Budapesten ettől a társulattól tiz hónap alatt 217.000 korona értékü palaczkbor került forgalomba. Nem ugy van ez a Jászberényi Bortermelők Első Pinczeszövetkezeténél, mely mérlegét 10.056 korona veszteséggel zárja, szemben az előző évi 8728 korona nyereséggel. Igy van ez azoknál, kik a szaklapok hirdetéseitől elzárkóznak. Nem kár értük.

Halálozás. Hászler Mátyás nyugalmazott vasuti főkalauz, Dreiszker József győri vasuti pályaudvari vendéglős kartársunk apósa, életének 67. évében, mult hó 27-ikén jobblétre szenderült. Temetése a róm. kath. egyház szertartása szerint, nagy részvét mellett ment végre. Béke poraira! — Benkő A. Antal budapesti kávénagykereskedő folyó hó 9-ikén 53 éves korában elhunyt.

Felvétel a vinczellériskolába. A kecskeméti magyar királyi vinczellériskola jövő évi január 7-től deczember 1-ig tartó gyakorlati munkásképző tanfolyamára pályázni szándékozók a magyar királyi vinczellériskolához czimzett egykoronás bélyeggel ellátott kérvényüket az iskola igazgatóságához október 15-ig nyujthatják be.

Budapesti homokparti fürdő rt. cég alatt 350.000 K alaptőkével (1750 drb 200 K részvény) uj vállalat alakult Budapesten (V., Kádár-u. 8.) Az igazgatóság tagjai: báró Láng Mihály, Hoffer Aladár dr. Angyal Ödön, dr. Kassai Ferenc, Bátori Károly.

A Britannia szálló rt. aug. 8-án rendkivüli közgyülést tartott, amelyen az igazgatóságot fölhatalmazták, hogy a jelenleg 750.000 K. alaptőkéből az üzleti fölöslegek mérvéhez képest részvényeket vásároljon vissza és azok megsemmisitése által az alaptőkét leszállitsa. Egyuttal elhatározták 390.000 K n. é. elsőbbségi részvények kibocsátását.

A régi főzőedény. Mikor a mai szakácsmüvészet remekeit élvezzük, gyakran halljuk, hogy e régi görögök és rómaiak, sőt a keleti népek is sokkal nagyobb pompát fejtettek ki az étkezés körül és a világ minden tájáról összeszedték mindazt, amiről csak sejtették, hogy izletes és finom. De nagyon nehezen boldogultak, mert nem volt czélszerü főzőedényük és e miatt nagyon bajosan tudtak igazán jó ételt enni. A régi zsidók már Mózes korában ismerték az agyagedényt, de ennek a tudománynak ismerete csodálatos módon elveszett, mert még sokkal utánuk is azt olvassuk egykori irásmaradványokból, hogy sziklába vésett üregben sütöttek hust, sőt a disznóhust is ugy készitették, hogy a levágott és fölhasitott disznó belsejébe tüzes követ raktak, amig az állat husa megpuhult. Dél-Azsia egyes törzsei a rizst kókuszdió héjában főzték. Már haladás volt, hogy a fát kivájták és belsejében főztek ételt. A faedényt a föld mélyébe ásták és a tüzet meggyujtották. Amig a fa körül a tüzet szitották, az étel megpuhult. Talán éppen ez a mód vezette az embereket az agyagedény készitésére, amely már nagy siker volt. Kezdőfoka a mai fejlettségnek.

Kávéház-átvétel. Budapesten, Az Aggtelekiutcza 7. szám alatt levő »Deák Ferencz« szálloda és kávéházi üzletét Bisztránszky József, fővárosi jóhirnevü mészáros- és hentesmesterünk vette át s azt saját felügyelete alatt vezeti és rövid időn belül felvirágoztatta. A kávéházi üzlet gyors fellendüléséhez nagyban hozzájárul Pallai Miksának, a szálloda derék tulajdonosának a vendégközönség irányában tanusitott lebilincselő, előkelő modora, nyájas érintkezése, valamint az uj kávés jó ételei és kitünő italainak pontos kiszolgálása.

Osztriga tenyésztő telepet létesit a horvát kormány Jablanac tengermelléki községben. Ha az itt végzendő kisérletek jó eredménnyel fognak járni, a kormány a horvát tengermellék más helyein is fog osztriga-telepeket épittetni, hogy a szőlők tönkremenése folytán sulyos viszonyok közé került lakosságot fölsegitse. A horvát kormány különben ezen a vidéken a dohánytermesztéssel is kisérletezik.

Hauer Rezső. Ez a derék polgár Budapest székesfőváros legkiválóbb czukrászmestere. Felhivjuk lapunk tisztelt olvasóit Hauer Rezsőnek mai számunkban közzétett hirdetésére, felkérvén t. kartársainkat, hogy villanyüzemre és gőzsütésre berendezett nagy czukrászatát minél gyakrabban és állandóan felkeresni szivesked-jenek. A legelőkelőbb szállodák, vendéglők és kávéházak tulajdonosai is teljes megelégedéssel és elismeréssel nyilatkoznak 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. Az Isten éltesse őt soká!

KITTNER JÁNOS
NAGYVENDÉGLŐJE.
Pilseni sörcsarnok
Budapest, VI. kerület,
Teréz-körut 3. szám.



Pilseni ősforrás. Uradalmi fajborok, izletes ételek, minden időben frissen csapolt sör. Előzékeny kiszolgálás.

Sansegó. Az Adria-sziget borgazdasága 1000 m. hold területen átlag évenkint 20.000 hl. kitünő minőségü, teljesen kierjedt, zamatos és sima bort termel; a must czukortartalma már szeptember 15-én 22—28%; a bor alkohol tartalma 10—14%. Hazai savanyu borok házasitására páratlan mint asztali-, pecsenye- és csemegebor kitünő. *Budapesti pince és raktár IV., Szarka-utca 4.* Telefon: 87—18

Polgár Sándor Telep

Fajszőlő Uradalom, Heves. 12. szám

Termelt fajboraink ismertetése:

a) **Siller borok:**
világos vagy sötét szinben. **Nemeskadarka** és **nagy burgundi** szőlőkből szürve. Kedvelt asztali borok.

b) **Fehér asztali borok:**
Fehérre szürt **kadarka.** Kissé sárgás szinü ital. Szodafröcshöz nagyon alkalmas

Mézédes fehér és **ezerjó,** gyönyörü zöld szinben Édeses, kellemes izü borok, Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.

Kövidinka. Szintén zöldfehér, aromás. jóizü bor. Sokan többre becsülik a rizlingnél.

c) **Fehér pecsenye borok:**

Rizling, legkedveltebb és általánosan fogyasztott tüzes és testes bor. Asztali bornak is alkalmas.

Veltelini és **furmint,** nehéz, erős csemegeborok. Palackozásra igen alkalmasak. Lakodalmaknál és diszebédeknél nélkülözhetetlenek.

Muskotály, finom muscat zamatu és illatu királyi ital. Inyenceknek való.

d) **Vörös borok:**

Vegyes **vörös** bor: fekete fajszőlőkből vegyesen szürve. Aki állandóan vörös bort iszik, ezt rendeljen.

Burgundi, finom pecsenye bor, sötét szinü, tartalmas, esős.

Carbenet, legfinomabb, nehéz gyógybor, felséges izzel és illattal.

Vendéglősök egész évi szükségletüket leköthetik és havonta vehetik át a szükséges mennyiséget. — Kérjen ajánlatot.

Hirdetmény.

Szanádi szőlő telepemen termelt első rendü és a legjobb minőségü **asztali fehér és siller ó-bor** 102 hektó eladó. 9½ szesz foktertalmu, **kisseb részletekben is szállitok.**

Folyó évi termésem **600 hektó** akár mint **must** akár mint **kiforrt bor eladó,** vevőknek hordó és **erjesztő helyiség rendelkezésükre áll.**

Vartus Alajos szőlőbirtokos.
Szanád, (Toroniál megye.)

Borvásárlók figyelmébe!

Eladjuk tőkéről pomázi szőlőnknek mintegy 80—100 hektoliterre tehető termését.

Vevő maga tartozik leszüretelni.

Érdeklődőknek felvilágositással szivesen szolgálunk.

Szentendre, 1914. szept. 18.

Selmeczi Népbank Részvénytársaság
szentendrei fiókja.

Magyarlápos nagyközség elöljáróságától.

2088—1914 kj. szám.

Bérbeadási hirdetmény.

Magyarlápos nagyközség tulajdonát képező, a piaczi főtéren levő

emeletes bérház

hat évre bérbeadatik.

Az árverés napja **1914. október 9, d. e. 9 óra,** eredménytelenség esetén **1914. október 16, d. e. 9 óra.**

Az árverés Magyarlápos nagyközség irodájában tartatik meg.

Kikiáltási ár a **Kaszinó kivételével 5100 korona,** bánatpénz s a kikiáltási ár egy negyede.

Zárt ajánlat az árverés kezdetéig elfogadtatik. Utóajánlatnak helye nincs

Biztositék az évi bér fele része.

Ha az egész épületre nem akadna bérlő, részletekben is ki fog adatni.

Feltételek és egyéb tudnivalók alantirt helyen tudhatók meg.

Az épületben van **földszinten 3 bolthely családi lakással,** egy jóforgalmu korlátlan **italmérés,** az emeleten van **a polgári kör, szövetkezet, kaszinó és vendéglő éttermekkel és családi lakással. Nagy udvar, kocsiszin, istálló** s az udvaron egy külön **kis lakás. — Magyarlápos nagyforgalmu hely és vasutépitése előmunkálatban áll.**

Magyarlápos, 1914 szeptember 9.

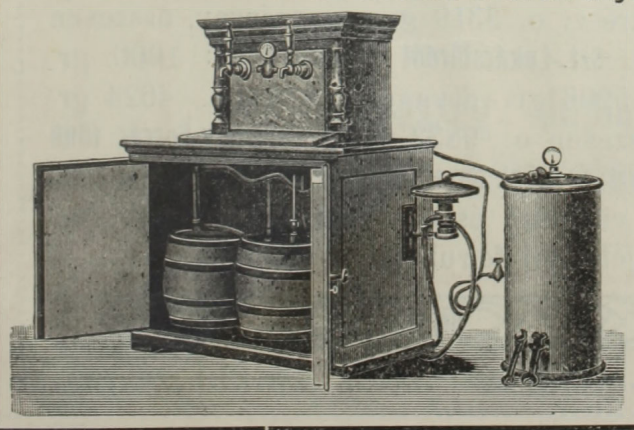
Sallai József,
községi biró.

Szabó Andor Sándor,
községi jegyző.

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
Budapest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

PALLAI MIKSA

SZÁLLODÁI:

„Esplanade" szálloda
Budapest, III. Zsigmond-utca 38—40.
Telefon 130—35

„István király" szálloda
VI. ker., Podmaniczky-utcza 8 szám.
Telefon 133—06

„Deák Ferencz" szálloda
VIII. kerület Aggteleki-utcza 7 szám.
Telefon 89—59

Legnagyobb kényelem, központi fütés villanyvilágitás. Mérsékelt szobaárak.

A Szent-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 10 C-on 1.0008

Chémia 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 „
Siliaiumdioxid (SiO2) 0.0169 „
Szénsav (CO2) 4„.66 cm³ . . . . . 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 **kristàlytiszta,** ideálja a tiszta ásványvizeknek.

Budapest, 1904. julius 20.

Dr. HANKÓ VILMOS s. k.
a chemia tanára,
a magyar akadémia tagja.

M. kir. Egyetem I. Chemiai intézete

A forrás hőmérséke . . . . . 25.75 C°
A viz fajsulya 17.5 C-oz 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 0094 „
Chlor (Cl) 0.0338 . 0.0338 „
Suifat (SO4) . . . 0.1113 „
Hydrocarbonat (HCO3) 0.5194 „
Siliciumdioxid (SiO2) 0.0170 „
Szénsav (CO2) . . 0.0878 „
Öszes szénsav (B03) 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.

A Magyar Kirátyi 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. 5733 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 jeleggel felruházott gyógyviz.

VÉDJEGY
Dreher Antal
sörfőzdéje Kőbánya



VÉDJEGY
Dreher Antal
sörfőzdéje Kőbánya

DreherAntal

serfőzdéi r.-t.

Ő cs. és apostoli kir. Felsége kamarai szállitója

Budapest-Kőbánya

Városi iroda:

VIII., József-utcza 36. sz.

Ajánlja kitünő minőségü 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 kitüntetést nyert. ❧ Állami nagy arany érem 1906. Diszokmány 1885. Jurytag 1896. ❧ Iparegyesületi aranyérem 1911. ❧ Fennáll 1854. óta.

Első Magyar Részvény Serfőződe

BUDAPEST—KŐBÁNYA, X. ker., Külső Jászberényi-ut 11. szám.

Igazgatóság és városi iroda: VIII., Esterházy-utca 6. **Igazg. telefon József** 34—01. **Központi iroda**: X., Külső Jászberényi-ut 11. ✲ **Városi iroda és városi képviselő** telefon József 4—29. ✲ **Központi iroda**: X. kerület Külső Jászberényi-ut 11. szám.

Ajánlja: **Aszok** (világos és sötét), **Király** (világos), **Márciusi** (világos,) **Márciusi** (sötét bajor mód), **Udvári** (világos pilseni mód), **Kétszeres márciusi** (világos és sötét) **Bak** (fojtott) és **a tavaszi részvény sört.** ✲✲✲ **Saját töltésü palacksörök.**

Az ország minden nagyobb vidéki városában sörraktárosok által vagyunk képviselve.

A legujabb technikai berendezésekkel felszerelt sörfőződe évi gyártási képessége

1,000.000 hektoliter.

Hordósör megrendelés Budapestre:

VIII. Esterházy-utca 6. sz. alatti hütőházból. Telefon József 4—29 ✲ **Angyalföldi jégveremről**: Mohács-utca 1751—17 Telefon 115—85. ✲ **Budai jégveremről**: I. Krisztina-körut 107—109. Telefon 43—40.

Hordósör megrendelés vidékre:

X. Külső Jászberényi-ut 11. ✲ Központi iroda: Telefon 52—58—52—60—135—99. ✲ **Erzsébetfalvai sörraktár**: Határ-utca 6. Telefon József 30—36 ✲ **Kispesti sörraktár**: Wekerle-utce 3. Telefon József 30—38. ✲ **Ujpesti sörraktár**: Váci-ut 8. Telefon 54—70.

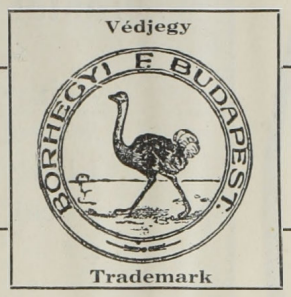
Palacksör megrendelés Budapestre és Vidékre Telefon szám **56-58.**

Uránia könyvnyomda, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

BORHEGYI F.

BORKERESKEDÉS

Védjegy



BUDAPEST,

Iroda, raktárak és borpinczék:

V., GIZELLA-TÉR 4.

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, francia és magyar cognacok, rum és tea nagy raktár. Depôt: rajnai és mosel-borok, bordeauxi és burgundi borok, valódi spanyol, portugal és olasz borok stb.

François & Comp. magyar pezsgőborok magyarországi főraktárosa.



LITTKE L.

pezsgőborgyártelepe PÉCS.

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

Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő császári és királyi fensége, a „Nemzetközi Hálókocsi" és az „Európai Express Vonat-társaság" szállitója.

Pezsgőfajok: :-:

„Sport Grand Vin Sec", Casino Extra Sec", „Forengland" (savanykás) „Britania Extra Dry" (czukor nélkül.)

Keszey Vincze

nagyvendéglője

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Ugy a pesti, mint a vidéki előkelő közönségnek legkedvesebb találkozó helye. Több zalamegyei bortermelő csapaki 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.

HORVÁTH JÓZSEF VENDÉGLŐJE
BUDAPEST I. KER., A RÁCZFÜRDŐVEL SZEMBEN



HORVÁTH JÓZSEF ÉS NEJE

Leglátogatottabb polgári venddéglő, a fővárosi és vidéki polgárság kedvelt találkozó helye.

Kitünő magyar konyha.

Legjobb minőségü uraságí szőlőkben termett

fajborok.

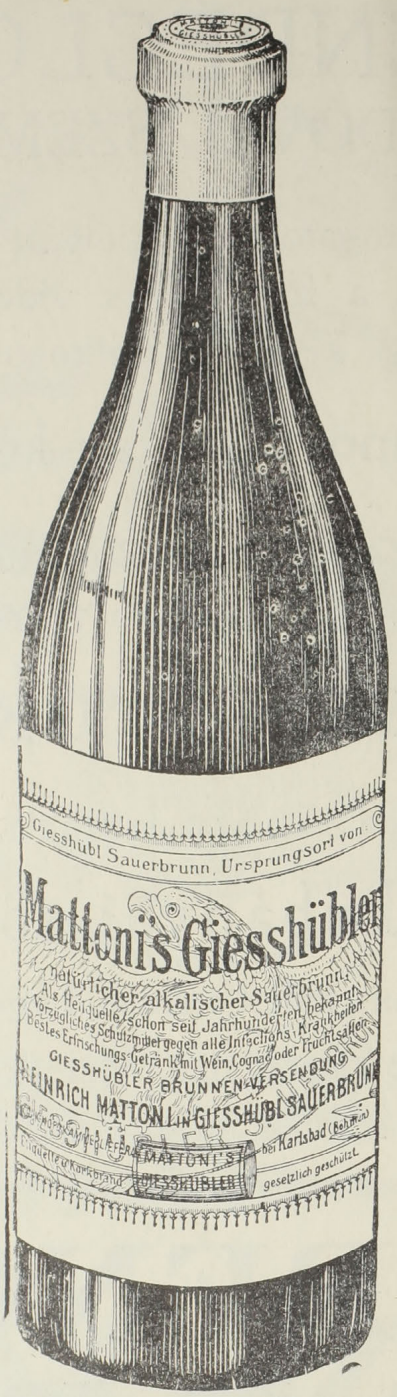
Minden időben frissen csapolt

kőbányai sör.

Nyáron fedett terrasz. Legelőzékenyebb kiszolgálás. Mérsékelt árak.

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



Mattoni-féle

Giesshübler

Természetes égvényes savanyuviz.

Legjobb asztali és üditő ital!

Kitünő hatásunak bizonyul: köhögésnél, gégehurutnál, gyomor és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik

Karlsbald-Budapest,

VI. kerület, Teréz-körut 38 szám.

SCHÄTZ JÓZSEF

TELEFON 57—22 SÖRNAGYKERESKEDŐ TELEFON 57—22

BUDAPEST, VIII. KER. PRÁTER-UTCZA 47. SZÁM.

Károly István főherczeg, Angol porter söreinek föraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság főelárusitója.

Ugyancsak a

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller Aktien-Ges.

Müncheni nagy sörfőzde eredeti söreit is állandóan raktáron tartja.



KITTNER MIHÁLY METROPOLE SZÁLLODÁJA



Elsőrendü szálloda és étterem. Első rangu villanyvilágitás, központi fütés, lift.

Ebédek és vacsorák személyenként 3 koronától 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 hirneves zenekara muzsikál.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

MUSCHONG

BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.

Üdit, erősit, gyógyit!

Borhoz és pezsgőhöz kitünően alkalmas.

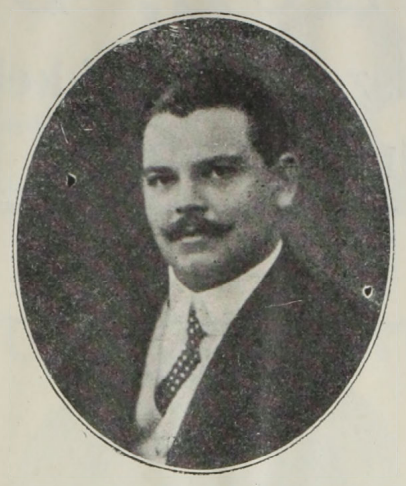
TELEFON: 169—80. Vezérképviselő

PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Arany János vendéglője

Budapest, Podmaniczky-utcza 21.

(a Nyugati pályaudvar átellenében.)



Arany János

Valódi magyar konyha. — Természetes fajborok. — Minden időben frissen csapolt sör. — Mérsékelt árak!

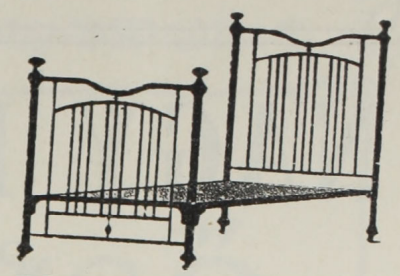
LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye.) gyógyforrás.

Kitünő izü, igen üditő ásványviz, bor, cognac vagy citromsavval vegyitve.

Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység tüdőbaj és vérköpések eseteiben'

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf uradalmi ásványvizek bérlőségénél, Szolyva.



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.

Ezernél több kiváló orvos és tanar ajánlja
1904. ST. LOIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

SEIFERT HENRIK ÉS FIA

csász. kir. és udvari tekeasztalgyár.
Csász. és kir. szabad. jégszekrénygyár

BUDAPEST, VII., DOB-UTCZA 90

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

„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.

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.

Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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.

NAGY IGNÁCZ, BUDAPEST

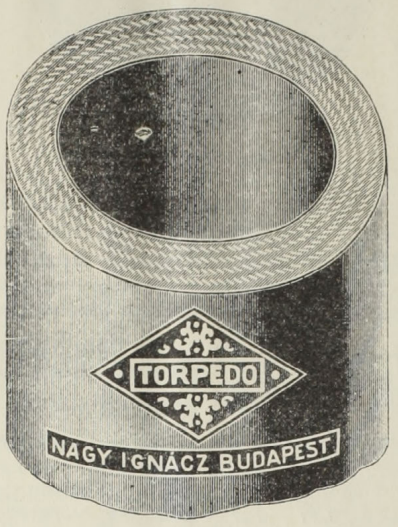
Pinczefelszerelési czikkek üzlete

VII., Károly-körut 9. szám. Telefon 18–64

Saját palaczkkupak-gyár:
Nagy és Watzke, Pinggau
Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenenmű ■

pinczefelszerelési czikkekben

ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsövek, palaczkdugaszolók és kupakolók.** ■



Valamint kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafadugaszok** továbbá különféle rendszerü ■

borsajtók, szőlőzuzók.

erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők, raffiákban stb.stb.

Alapittatott 1858.

Diszokmány Paris.

Magyarország legrégibb tekeasztalgyára.

Telefon: József 14—12.

TÓTH ISTVÁN

cs. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal (billiárd)

GYÁRA

Budapest, VII., Nefelejts-utca 12. (saját ház.)

Ajánlja: ebédlő-asztalait, **mint fordítható tekeasztalt;** úgyszintén gyermekbilliárdok minden nagyságban, — Olcsó árak! — **Vendéglői és Kávéházi berendezések elkészitését elválallom,** megbizásokat pontosan teljesitek.

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!

Tulajdonos:
Sprung János

Telefon szám József 15—57

„Központi“ szálloda

Budapest, VII., kerület Baross-tér 23 szám.

Rákóczi-ut és Rottenbiller-utca sarok.) :: A keleti pályaudvarral szemben.

HAUER REZSŐ

villanyüzemre, gőzsütésre berendezett

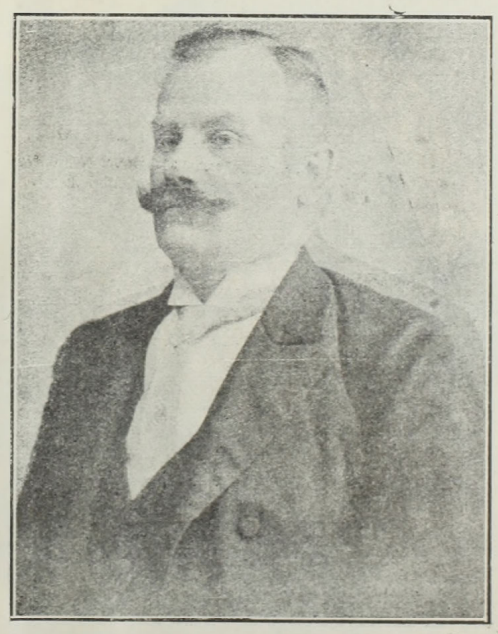
nagy czukrászata

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

Miola paptamási vizet iszom nincsen semmi bajom!!!



FÖRAKTÁR: BRÁZAY KÁLMÁN CZÉGNÉL VIII. KER. BAROSS-Ü. 43.

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.

XXX-ik évfolyam. 19. szám. Budapest, 1914. 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.

Vidéki vendéglőseink a közgazdaságban.

(K. L.) Az öreg korcsmárosok ideje csak a multak emléke. A mészáros, hentes és külterjes gazdálkodással egyesitett vendéglősipar, mely nálunk általában divatban van, még csak rövid ideig fog érvényesülhetni, mert a modern kor igényeinek megfelelni sokáig alig lesz képes.

A vidéki vendéglősök javarésze kénytelen lesz az idők járását követni s helyüket olyanoknak átadni, kik a tudás magasabb fokán állva, az eddigi szokásoktól eltérően más csoportosulással kapcsolódnak be közgazdasági életünkbe.

Hazánk egyenlőre nem igen fogja az idegenforgalom képzelt, vagyonos angol és franczia tőkéseit megvendégelhetni. Ez eddig is forró óhajtás és sok érdekeltnek csak jó keresetiforrása volt. De igenis, el lehetnek reá készülve valamennyi vidéki vendéglőseink, hogy háboruink győzelmes befejezése után, *a velünk testvéresült német, osztrák és svájczi kereskedelmi utazók*, országunk minden zegezugát hatványozott erővel fogják beutazni. Ezek a kereskedelem mozgató rugói minden kisváros, község és falu vendéglőit megkeresik majd s ahol magukat jól érzik, oda szivesen visszatérnek és állandóan hálás fogyasztók és megszállók lesznek.

Legsürgősebb teendője legyen tehát minden vidéki vendéglősnek, nehogy jó hirnevükön csorba essék, hogy helyiségeit tisztességes karba helyeztesse. A német, osztrák vagy svájczi utazó hozzá van szokva rendes árakat fizetni, de ezért megis követeli az ellenszolgáltatást. Megkivánja a tiszta, egyszerü ebédlőt, a világos hálószobát és sokat ad az egészséges mellékhelyiségekre is. Az ágynemü patyolatfehér, minden szagtól mentes legyen és óvakodjanak az ilyen idegeneket szalmával tömött vagy kukoriczacsutkás alsópárnára fektetni.

Konyháink legyenek egyszerüek, tisztán magyarosak. Ezt nemzetünk iránti tiszteletből is szivesebben veszik, mint a sem magyar, sem franczia ételkeverékeket.

Ott, ahol ez lehetséges gondoskodjunk hideg- s melegviz használatáról, de különösen a klozet szigoruan tisztán tartandó, mert különben rögtön reánk alkalmazzák ama közmondást: „amilyen a klozet, olyan a konyha.“

Tisztelettel adózunk a kivételnek, de szerény véleményünk az, hogy a jövő idők ezen igényeinek a vidéken csak egy uj generáczió fog megfelelhetni. Ez a generáczió csak a jobbmódu és modoru pinczérekből és szakácsokból kerülhet ki. Az az idő, mikor a kitüzött borosczégér a vendéglősipar egyetlen diplomája volt, már a multak zenéje.

A mészáros- és hentesmesterség a nagybani gazdálkodás, a marhakereskedés a jelenkori vendéglősiparhoz csak annyira hasonlit, mint a molnár a kéményseprőhöz. A modern vendéglős nemzeti gazdaságunk életében bekapcsolódhatik a *szőllőmüvelésnél.* Ez neki való, esetleg jövedelmező foglalkozás is. Emeli a saját borainak s a magyar borok hirét általában.

Minden körülmények között kötelessége lenne az összes vidéki vendéglősöknek a *pinczekezelésnek* nemcsak gyakorlati, hanem elméleti részével is a legbehatóbban foglalkozni. Nagyszámu kartársaink ebben az irányban igazán elismerésre méltó szolgálatokat tennének, mert ismét megbecsülést szereznének „a hegyek édes levének.“ Utmutatásukkal országszerte példával járnának kisebb szőllősgazdáink előtt, kiknél — kevés kivétellel — a pinczegazdaság és hordókezelés igazán gyenge lábon áll. Minden vidéki vendéglősnek „sajáttermésü“ vagy legalább is „sajátnevelésü“ borral illenék jó vendégeit megkínálni tudni. Sajnos, a régi jó idők ezen nevezetes momentuma egészen eltünt.

Egyenes összeköttetésben áll a vidéki vendéglősök hivatása a *kertigazdasággal* is, melyre nálunk — ugy hiresztelik — csak a bolgár igazán hivatott. Nagyon furcsán hangzik, mikor azt mondják, hogy a magyar ember nem tud akkora sárgarépát vagy paprikát termeszteni, mint egy bolgár.“

Hogy a vidéken ismerős vendéglős minő közgazdasági érzékkel tudná zilált *gyümölcstermelésünket* fejleszteni, azt csak az tudja elbirálni, aki látta, hogy a tiroli vagy a bajor a nemesfaju almát és körtét, csak kéztyüs kézzel szakitja le fájáról. De kap is érte métermázsánként 70—100 K-át. Hol vannak azok a vendéglőseink, kik nálunk is meghonositanák az *alma* és *körtebor nagybani* készitését és exportját? A mustalma, melyet mi vidékről 100 kilónként 6—7 koronáért szállitunk Stuttgartba, hordóba szüretelve hektoliterenként 25—28 koronát ér.

Még számos olyan foglalkozást tudnánk itt felsorolni, melynek mindegyik jobban illik a *modern* vidéki vendéglős foglalkozásához, mint a marhával való kupeczkedés. Eltekintve attól, hogy mint uttörők a hazának nagy értékeket teremthetnek, tényked̄ésük még ama előnyt is nyujtja, hogy állandóan üzletük mellett lehetnek

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

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság 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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

nemcsak, de évi jövedelmüket is tetemesen gyarapitják.

Háborus gondolataink szertárából most csak néhányat hevenyésztünk papirosra, ha t. kartársaink közül eme rövid vázlatocska csak egyet is gondolkodóba ejt, ugy munkánk eredményével teljesen meg vagyunk elégedve.

Sörgyáraink áldozatkészsége.

Kőbányai sörgyáraink, melyek legutóbb oly horribilis adománnyal tették lehetővé az elaggott vendéglősök menhelyének megalapitását, ismét fényes tanujelét adták hazafias áldozatkészségüknek. Hogy t. kartársaink erről tudomást szerezhessenek, leközöljük t. laptársunknak, a »Magyar Söripar«-nak ide vonatkozó közleményét:

»Tudták a mi derék sörgyáraink azt a háboru kitörésének első pillanataiban, hogy mi a haza és az egyes emberek iránt való kötelességük. A sörgyárak szinte elsők voltak, akik megértették azt, hogy ezekben a történelmi nagyságu pillanatokban nekik is áldozniok kell a haza oltárára és siettek leróni a hazafias kötelesség adóját. Szerényen, csöndben tették és ez mutatja legjobban, hogy önzetlenül cselekedtek, ami méltó is egy olyan nagy és hatalmas testülethez, mint amelyet a magyar sörgyári ipar képvisel.

Az Első Magyar Részvény Sörfőződe Rt., amelynek vezetésében mindig és minden alkalommal megnyilvánult a tiszta hazafias szellem, a következő adományokat adta:

A Magyar Vörös Keresztnek 10.000 K-t.
A hadbavonultak családjainak 10.000 K-t.
A Kőbányai Vörös Keresztnek 2000 K-t.

A részvénytársaság ezenkivül minden hadbavonult tisztviselőjének a teljes fizetést adja és munkásainak családját segiti, ami körülbelül napi 600 korona terhet ró a sörfőzdére. De mindezeken kivül még egyéb tekintetekben is mindig jelét adja az Első Magyar Részvény Sörfőződe annak, hogy minden tekintetben együtt érez a nemzettel, amelynek legjobb fiai vonultak a rettenetes küzdelembe.

A Dreher Antal Serfőzdéi R. T. amely szintén nem maradt el soha, amikor a hazafias áldozatkészség kimutatásáról volt szó, ezuttal is szintén kimutatta, hogy derék és hazafias vezetősége ezuttal is a helyzet magaslatain áll. A Dreher-sörgyár adományai a következők:

A Magyar Vörös Keresztnek 20.000 K.
A hadbavonultak családjainak 25.000 K.
Az Auguszta-alapnak 5000 K.

Nagyon természetes, hogy a Dreher Antal Sörfőzdei R. T. is bőségesen és humánusan gondoskodik mindezeken kivül azoknak a munkásainak családjairól, akiket a haza fegyverbe szólitott és a vezetőségnek egyik fő gondját képezi ezekben a nehéz időkben a munkássegélyezés.

A Kőbányai Polgári Sörfőző R. T., amely szintén minden alkalommal jelen van ott, ahol a humanizmusról és a hazafiságról van szó, szintén nagy mértékben kivette a részét a háboru diktálta követelményekből. A Kőbányai Polgári Sörfőző R. T. adományai a következők:

A Magyar Vörös Kereszt Egyletnek 5000 korona.

A hadbavonult tisztviselők családjai férjeik fizetését a teljes összegben kapják.

A hadbavonult munkások családjai állandó segélyt kapnak a háboru tartama alatt.

Ezenkivül nagyobb mennyiségü sört kaptak a hadbavonultak.

Mindezek mellett még egy szép és igazán nemes intézményt létesitett a részvénytársaság. A most ujonnan épitett irodahelyiségét ugyanis kórháznak rendezte be, még pedig teljesen modern kórháznak, amelyben negyven sebesült részére van hely és pompás orvosi kezelés és ellátás. Egy orvost, egy orvosnőt és több ápolónőt tart a kőbányai Polgári Sörfőző rt. a sebesült katonák mellett, akik nem győznek eléggé hálálkodni azért a kitünő kezelésért és pompás bánásmódért, amelyben részük van. A most felállitott kórházban nagyszerü fürdőhelyiséget is rendeztek be a beteg katonák részére. Tószögi dr. Freund Antal igazgató egyáltalán mindent elkövet, hogy a sebesült katonák a sörgyár kórtermében jól érezzék magukat és hogy minden tekintetben kitünő ellátásban részesüljenek.

A Haggenmacher kőbányai és budafoki sörgyárak R. T. régi hagyományaihoz hiven szintén elől jár ott, ahol hazafias áldozatkészségről van szó. A részvénytársaság adományai a következők:

A Magyar Vörös Kereszt-Egyesületnek 5000 K.
A hadbavonultak családjainak 5000 K.

Ezeken kivül ifj. Haggenmacher Henrik, Haggenmacher Oszkár, Haggenmacher Róbert és Haggenmacher Árpád mint igazgatósági tagok egyenkint 1000—1000 koronát adtak a Magyar Vörös Kereszt és a hadbavonultak családjainak segélyezési czéljaira, ami egy összegben szintén 8000 korona.

Ezenkivül a hadbavonult tisztviselők családjai a teljes fizetést kapják, a bevonult munkások családjai pedig állandó segélyben részesülnek.

A Fővárosi Sörfőző R. T., amely a legfiatalabb kőbányai vállalat s amelynek megnyitása éppen a legszomorubb időkre esik, a maga ereje szerint szintén kivette a részét a hazafias áldozatkészségből. A legfiatalabb sörgyár munkásainak és tisztviselőinek mintegy 60%-a vonult be katonának. Az igazgatóság a munkások családtagjainak segélyezésére naponta 200 koronát fordit; a tisztviselők családtagjai pedig megkapják a teljes fizetést. A kőbányai népkonyhának naponta 50 koronát ad az uj sörgyár s ezenkivül ingyen sört és jeget is.

Mindenesetre méltánylandó és elismerésre méltó az az igyekezet is, amellyel ez a kezdet nehézségein még át sem esett uj sörgyár igyekszik segiteni a háborus idők áldozatain.

Ezekben mutattuk be azt az igazán elismerésre méltó áldozatkészséget, amellyel a mi derék, hazafias szellemben vezetett sörgyáraink igyekeztek egyelőre segiteni a hadbavonultakon és azok családtagjain. A nemes áldozatkészség — amely még fokozódni fog — minden tekintetben megtermi a maga gyümölcsét: az elismerést és a hálát a magyar söriparnak.«

A szőlő állása és a szüreti kilátások.

Pozsonyi kerület: (A pozsonyi szőlészeti és borászati felügyelőség értesitése szerint Pozsony vármegye, Pozsony szabad királyi város, valamint Moson-, Trencsén- és Turóczvármegyék területéről.) Pozsony vármegye mintegy 1350 katasztrális holdnyi sikfekvésü szőlőjében a tavalyi fagy s utóbb a peronoszpora miatt katasztrális holdanként 6—8 hektoliter, a mintegy 5500 katasztrális holdnyi hegyi szőlőben 20—25 hektoliter must, Moson vármegye mintegy 1480 katasztrális holdnyi sikfekvésü szőlőiben 2—10 hektoliter és a mintegy 1360 katasztrális holdnyi hegyi szőlőiben átlag 20—26 hektoliter must várható. Pozsonymegyében a musttermés több és jobb lesz, mint tavaly. Ha az időjárás melegebbre fordul, a szőlő nem rothad s később lehet szüretelni, az idei must minősége határozottan jobb lesz a mult évinél. A szőlők munkáltatása hiányt nem szenvedett. Az ódor készletek csekélyek. Uj borra kötés nem történt.

Miskolczi kerület. (A miskolczi szőlészeti és borászati felügyelőség értesitése Borsodmegye, Miskolcz thjf. szabad királyi város, Gömör- és Kishont vármegye, Abaujtornamegye, Kassa thjf. szabad királyi város, valamint Szepes vármegye és Árva vármegye területéről.) A terméskilátás a szüretre nézve általában középen aluli. Mennyiségre nézve a mult évi termeshez hasonló helyenként valamivel több. Minőség tekintetében jó minőség igérkezik. Ha kedvező időjárás, sok meleg nap lesz szüretig, igen jó bor remélhető, különösen azoknál a szőlőbirtokosoknál, kik a szőlő betegségek elleni védekezést idejében rendszeresen végezték. Az utolsó munkálatok teljesitése több helyt későn történt a munkáshiány miatt, most már azonban minden mden munka el van végezve, a permetezés és kénporozás kivételével. Ennek elmulasztása a kisgazdáknál káros volt. Ódor készlet csekély. Mult éviből nagyobb készlet van. Kereslet egyébként se borra, se az idei musttermésre nincs. Kötések eddig nem történtek.

Fehértemplomi kerület. (A fehér-

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

TELEFON: „József" 6—34. **Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.**

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendü természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97. **BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.**

BORHEGYI F. BUDAPEST

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.

templomi szőlészeti és borászati felügyelőség értesitése Bácsbodrog-, Torontál-, Temes- és Krassószörényvármegyék területéről.) A terméskilátások általában igen gyengének mondhatók. A mult évi bormennyiségnek talán fele lesz meg. Ott, ahol jégverés nem volt s ahol a peronoszpórától meg tudták menteni a szőlőt, a minőség teljesen megfelelő lesz. Sok helyen azonban csakis czukrozás által érhetnek el megfelelő minőséget. A korai érésü fajták szüretelésre megindult, 17—18 klosterneuburgi czukorfok minőséggel és igen gyenge mennyiséggel. A munkáskéz hiánya a szőlőmunkálatoknál eddig nem volt annyira érezhető. A szüretnél sem lesz, miután ezt a munkát általánosságban máskor is többnyire nők végezték. Az 1912-ik évfolyamból még mindig nagyobb borkészlet van. Uj borra eddig kötések nem történtek A kereslet általában szünetel.

Palkovics Ede felhivása.

A budapesti »Angol királynő« szálloda bérlője, Palkovics Ede a következő körlevelet küldte szét kartársainkhoz:

Szeretett Kartársaim!

Most, midőn katonáink oly haláltmegvető hősiességgel küzdenek a mi életünkért, a mi szabadságunkért, erkölcsi és anyagi boldogulásunkért a messze külföld véráztatott csatamezőin, most a midőn a társadalom minden osztálya különbség nélkül vállvetett buzgósággal siet az állam segitségére nehéz feladataink teljesitésében, most e sulyos válságos napokban nekünk vendéglősöknek is kettős feladatunk, hogy az állam és társadalom segitő munkájában fokozottabb mértékben részt vegyünk és áldozatkészségünknek a legvégső fokig való megfeszitésével szolgáljuk szeretett hazánk szent és nagy ügyét! — Szeretett kartársak! Azon társadalmi mozgalmak közül, melyek részben a hadbavonultak, részben ezek itthon maradt családtagjainak segélyezése, támogatása czéljából az állam és a társadalom által indittattak és amelyek a polgárság lelkes és nemes áldozatkészsége következtében máris a legszebb eredménnyel kecsegtetnek, magasztos rendeltetésével, szolgálatai nélkülözhetlenségével és igen nagy jelentőségével bizonyára első helyen áll a

Magyar Szent Korona Országai Vörös Kereszt Egylete

melynek alapszabályszerüen megállapitott czéljai: a háboruban megsebesült vagy megbetegedett harczosok gyógyitása és ápolása, a rokkant katonák és ezek családtagjainak segitése, stb. stb. az itthon maradt polgárságnak egytől-egyig parancsoló kötelességévé teszik, hogy ezen egyesület köré csoportosulva, ezen egylet erkölcsi és különösen anyagi támogatásával vegyenek részt a hazánkat fenyegető veszedelmek visszaverésében! A magyar vendéglősök mindig, száz és száz esetben bebizonyitották, hogy mindenért, ami szép, jó és nemes, egyformán tudnak nemcsak lelkesedni, hanem áldozni is! Ne vesztegeljünk tehát, ne legyünk tétlenek most sem, midőn a legszebbről, a legnagyobb kincsről, a legnagyobb ideálról: szabadságunkról, drága hazánkról, a tulajdon vérünkről van szó! Áldozzunk! Járuljunk a hazának szent oltárához! Mindenki tegye meg a kötelességét!

Irtózatos erők szabadultak ránk! Milliónyi ellenség támadt ellenünk! E ránk zuduló rémek sulyos veszedelmekkel fenyegetnek és ezek ellen csak ugy védekezhetünk igazán, ha a nemzet keserves élet-halál küzdelméből mi, a békés polgárság is kivesszük részünket és a magunk békés, áldásos eszközeivel és áldozatkész hozzájárulásunkkal elősegitjük ama intézmények dicsőséges munkásságát, amelyeknek czélja a háboru borzalmait enyhiteni, a háboru ütötte sebeket gyógyitani!

Kartársi szeretettel, rendithetlen bizalommal épp ezért azzal a kéréssel fordulok hozzátok: »Lépjetek a Magyar Szent Korona Országai Vörös Kereszt Egyletének tagjai sorába!« Hozzátok meg ezt a kicsiny, jelentéktelen áldozatot is, ilyen módon is küzdtök ama szent és magasztos czélokért, melyek e nagy időkben mindnyájunk lelki szeme előtt lebegnek és amelyeket el kell érnünk, mert ettől függ édes Hazánk és mindnyájunk üdve és boldogsága! Kartársi üdvözlettel

Palkovics Ede szállodás

*

Tudnivalók.

Kivonat a »Vörös kereszt egylet« alapszabályai 6. §-ából.

Az egylet tagjai: tiszteletbeli, alapitó, rendes és rendkivüli tagok.

Alapitó tag. Az, aki az egyelet javára legalább negyven koronás alapitványt tesz, alapitványának teljes összegét lefizeti és akit ezek után az igazgatóság, vagy a fiókegylet választmánya alapitótagnak felvesz.

Rendes tag az, akit a fiók-egylet választmánya annak felvesz. Rendes tagnak csak azt lehet felvenni, aki az egylet javára egyszersmindenkorra legalább husz koronát fizet, vagy arra kötelezi magát, hogy hat éven át évi két koronát fizet az egylet javára és hogy az egylet emberbarátí és hazafias czéljának előmozditására körülményeihez képest közremüködik.

Rendkivüli tag az, ki arra kötelezi magát, hogy hat éven át évenként legalább egy koronát fizet az egylet javára.

Jelentkezéseket elfogad a Vörös Kereszt Egylet központi irodája (Budapest, I. Disztér 1. szám) vagy Palkovics Ede szállodás (Budapest, IV. Deák Ferencz-utcza 1. szám.)

*

A szent ügy érdekében szivesen adunk helyet kartárs urunk fenti lelkes felhivásának. Tudomásunk szerint azonban Ipartársulatunk amugy is idejekorán szintén gyüjtőivekkel fordult tagjainkhoz, s igy alig merészeljük hinni, hogy Palkovics Ede urnak fáradsága az általa óhajtott czélt teljes mértékben el fogja érni. Részünkről egyebekben minden jókat kivánunk neki.

Meghivó.

A „Szállodások, vengéglősök, kávések, pinczérek és kávések országos nyugdijegyesülete“ alantirott elnöke tisztelettel meghivja az egyesület tiszteletbeli, alapitó, rendes és pártoló tag urait az 1914. évi november hó 6-án délután Budapesten, a Metropol-szálloda nagytermében tartandó

XVII. évi rendes közgyülésére.

Budapest, 1914. szeptember 26-án.

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. Evi jelentés előterjesztése. (Dr. *Nagy* Sándor jogtanácsos.)
4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása. (*François* Lajos felügy. biz. elnök.)
5. 1913. évi zárszámadások és
6. 1914. évi költségelőirányzat tárgyában határozathozatal.
7. Felebbezések tárgyalása.
8. Inditványok tárgyalása. (A közgyülésen csupán azok az inditványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyülés határnanapja előtt a központi irodába beküldettek).
9. Közgyülés berekesztése.

Kérelem. Mindazon t. előfizetőinket, kiknek előfizetésük a mult hónap végével lejárt, vagy már régebben hátralékban vannak, kérjük, hogy esedékes dijaikat mielőbb küldjék be. E czélra mai számunkhoz postautalványt mellékelünk.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

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.

Társas reggelik.

Október 9-én: »Hungária« nagyszálloda éttermében.

Október 16-án: Schárhánn Jánosné vendéglőjében, VII., Akáczfa-utcza 12. sz.

Október 23-án: Hack István vendéglőjében, VII., Baross-tér 13.

Október 30-án: Schumiczky Venczel vendéglőjében, VII., Thököly-ut 6.

Jóbarátok-asztaltársasága

A szüret időtartama alatt két hétig nem tartatik társas ozsonna.

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.)

Uj üzletek.

A székesfőváros ker. előljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok, 1914. évi julius hó 16-tól augusztus hó 15-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi iparengedélyeket adták ki, illetve a következő áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul:

Uj üzletek: Nagy Józsefné, I., Mészáros-u. 12. sz. vendéglő. Bohumiczky Rezsőné sz. Petrikó Anna, II., Széna-tér 7. sz. kávéház. Kiskovács Lajos, II., Vérmező-ut 10. sz. vendéglő. Neubauer Salamon és Piatsek F. Márton, II., Pálffy-u. 1. sz. kávéház. Raisz János, II., Krisztina-körut 32. sz. vendéglő. Unterreiner János, III., Zsigmond-u. 31. sz. vendéglő. Özv. Lukács Jánosné, IV., Irányi-u. 20. sz. vendéglő. Vas Sándor, IV., Hajó-u. 12. sz. vendéglő. Kulka Adolf, V., Lipót-körut 19. sz. kávéház. Löwy Frigyes, VI., Nagymező-u. 62. sz. szálloda. Felsinger Józsefné, VI., Fóti-ut 20. sz. vendéglő. Steiner Lipót, VII., Dohány-u. 92. sz. vendéglő. Andrecs József, VII., Rottenbiller-u. 1. sz. vendéglő. Simon Antal, VII., Izabella-tér 2. sz. vendéglő. Baum Ernő, IX., Tüzoltó-u. 66. sz. vendéglő. Özv. Tanzarisz Lajosné, IX., Vágóhid-u. 22. sz. vendéglő. Kunos Antal, X., Kada-u. 8207. —8215. hrsz. vendéglő.

KÜLÖNFÉLÉK.

Magyar gyár, magyar gyártmány és magyar gyáros. Nálunk még igen sokan nincsenek tisztában e három szó értelmével, azért röviden megmagyarázzuk azt. Saját országunkban bármely törvényszékileg bejegyzett nagyobbarányu vállalkozás, ha az hazai munkaerőket foglalkoztat, termékeinek előállításához hazai nyersterményeket dolgoztat fel, még akkor is magyarnak tekintendő, ha tőkéjét külföldről szerezte be. *Az ilyen gyárban előállitott produktum pedig minden kétséget kizárólag magyar gyártmány.* A tulajdonos maga pedig, abban a pillanatban, mikor az állampolgári esküt letette, még akkor is magyar ember, ha nyelvünket nem beszéli is. Olyan polgár, aki a Ferencz József lovagkeresztjét viseli, cs. és kir. udvari szállító, sőt egy magyar községnek birája volt, ott dalkört, tüzoltóegyesületet alakitott, valamennyi humanitárius intézménynek tagja és alapitója, az özvegyek, árvák és egyéb szegények készséges pártfogója és az édes magyar nyelvünket is szivesen beszéli, *az bizonyosan nem lehet más, mint magyar ember.* Aki az ilyen gyárról azt állitja, hogy nem hazai, hanem franczia s azt a bojkottnak akarja kitenni, az bizonyosan tudva füllent. *François Lajos és társa budafoki pezsgőgyára* talán még akkor sem lehetne magyarabb, ha czégét Ferenczyre magyarositaná is. Ezt a rövidke mesét csak a rossz nyelvek elhallgattatására közöltük azon reményben, hogy a hamis hirek terjesztői elnémulnak s e lap t. olvasói az igazságról szivesen vesznek tudomást.

Kinevezés. Ferencz Salvátor főherczeg, az önkéntes egészségápolás főfelügyelője, a Vörös Kereszt-Egyesület megbizottjává, több országos nevü notabilitás között Glück Frigyest, ipartársulatunk elnökét is kinevezte.

Esküvő. Budán, a »Rudasfürdő« vendéglő köztiszteletben álló derék tulajdonosának, özv. Walenstein Antalné urnőnek szépséges és kellemdus leányát folyó hó 1-én vezette oltárhoz Szép József főpinczér. A tiszta szerelemből kötött frigyen legyen Isten áldása.

Eljegyzés. Balatonszentgyörgyön özv. Guth Istvánné vendéglősnőt eljegyezte Baán Flóris főpinczér.

Vendéglői üzletek beszüntetése Budapesten az utóbbi időben kartársaink közül *Ébenhő* Károly az Andrássy-ut 24. szám alatt, *Ehm* János a párisi-utczában, *Tilcser* János a József-körut 9. szám. *Andics* Simon a Boráros-téren birt üzleteiket beszüntették. A VI-ik kerületben pedig a mult szeptember hónapban 161 italmérési jogot adtak vissza az illetékes hatóságoknak.

Halálozás. Marchardt András, fővárosi vendéglős életének 54-ik évében, hosszas betegség után jobblétre szenderült. Temetésén ipartársulatunk és a »Jóbarátok« tagjai nagyszámmal vettek részt. Béke poraira!

Üzleti hirek. Miskolczon a pályaudvari főpinczéri állását Kiss Antal foglalta el. — Budapesten a Nefelejts-utcza 3. szám alatt levő vendéglőt Németh Sándor vette át. — Pápán, a vasuti pályaudvar mellett levő jó forgalmu vendéglőt Turcsányi Sámuel barátunktól Pápay Péter vette át.

Szálloda-átvételek. *Kovács* Árpád kitünő kartársunk lakását Kolozsvárról Debreczenbe helyezte át, hol az ujonnan épült „Arany bika" szálloda bérlője leend. — *Karácsonyi* Józsefné a marosillyei „Központi" szálloda átadásával Nagyváradra tette át lakását.

A vasuti vendéglős tünhődése. Szabadkáról irják: Jelentettük annak idején, hogy Grosz Adolf szabadkai vasuti vendéglős ellen néhány hét előtt egy katona az állomáson szolgálatot teljesitő csendőrnél panaszt tett, hogy egy kis üveg pálinkát 60 fillérért számitott. A csendőr akkor egy másik helyiségbe hivta Groszt, hogy ott jegyzőkönyvbe vegye a panaszt. Grosz azonban vonakodott a csendőr felszólításának eleget tenni. Később a csendőr ismét felszólitotta őt s mivel Grosz a csendőr állitása szerint gorombán viselkedett, a csendőr megkötöztette a vendéglőst és a csendőrlaktanyába kisérte. Az affér most a szabadkai törvényszék előtt van, ahol a csendőr Groszt feljelentette. Az államvasut igazgatósága néhány nap előtt a vendéglő bérletét október elsejére felmondotta Grosznak. A legforgalmasabb vasuti vendéglők egyikének már uj gazdája is van, Lichteneckert Károly személyében, aki ma éjjel vette át a vendéglő vezetését.

A »Magyar Söripar« szerkesztői üzenete. Erdekes üzenetben felel a »M. Söripar« egyik budapesti szaklap állandó, izlésteien támadásaira. Az üzenetben foglalt keserü vádak élénken világitják meg a közénk özönlő kontár vendéglősök háládatlanságát. Az üzenet a következő:

»Köszönjük szives figyelmeztetését; de mi is olvastuk annak a vendéglős lapnak izléstelen kirucczanását a tulajdonképen nem is létező sörkartel ellen, amely — burkoltan bár — a mi czimünkre van adresszálva. Sokkal jobb az izlésünk, minthogy gorombaságokra hasonló gorombasággal válaszoljunk. Felül is állunk ezen; mert hiszen az igazság mindig igazság marad, bárhogy rugkapálódzzunk is ellene. Módunkban volna az illető lap minden előfizetőjének cimét és adatait közölni, akik hitelt, pultot, söröskorsókat és aranyórát lánczczal kértek és kaptak a sörgyáraktól és sörnagykereskedőktől, hogy boldogulhassanak; de — azt hisszük — ez éppen az illető lapra volna legkellemetlenebb. Mi csak a tényt konstatáltuk, hogy a sörgyárak nagy áldozatok árán, becsületesen kiszolgálták a vendéglősöket és ha az igazság nem tetszik neki — legyen mindenkinek az ő jóizlése szerint. Ezek az idők nem alkalmasak a veszekedésre; mert most nem papiroson kell megmutatni, hogy ki a legény a gáton. A papiros nagyon türelmes.«

A kávésipartársulat uj tagjai. Az elnökség uj tagokul felvette: Riesz János, Schmidt Ferencz, Fodor Jenő, Bucsinszky Lajos, Kulka Adolf, Novák Anna, Erős Adolfné, Kohn Ignácz, Drechsler József, Groszmann Jakab kávésokat 10—10 K, Dénes Márton, Horti Balázs, Glück E. János kávésokat 20—20 K beiratási dijjal; üzletüket megszüntették és kiléptek: Biermann Fülöp, Liponer József, Loorbeer Gyula, Melicher István, Paku Imréné, Rapszky Zsigmond, Varga Józsefné.

»Hotelhochschule« Düsseldorf. A nemzetközi szállodásipar felsőbb tanintézetének megnyitása f. évi október hó 15-én legjobb bizonyitéka annak, hogy a német tetterő és energia legkevésbé sem gyengült el. Kereskedelme akadálytalanul müködik, moratóriumra nem szorult, a tanitás rendben folyik és intézetei az előre meghatározott időben fennakadás nélkül nyilnak meg. Düsseldorf városában is a fent jelzett időben megkezdődnek a Hotelschule — mint legujabb német alapitás elsőrangu egyik tényezőjének — előadásai. Sajnos, hogy a tanitványok száma a katonai zászló alá csoportosulva, fogyatékos lesz. De ez nem baj! Az itthonmaradottak annál alaposabban fognak kioktattatni. Az előadó tanárok kara teljes számban marad, mert a bevonultak helye másokkal lőn betöltve. Az intézet végleges tanterve megállapittatott és a titkárság utján, Düsseldorf, Bahnstrasse 5., kivánatra minden érdeklődőnek megküldetik. Amidőn a lelkes s áldozatkész német alapitókat üdvözöljük, ugyanakkor sok szerencsét kivánunk az uj intézet boldogulásához.

A BIKSZÁDI természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Adakozás. A Vörös Kereszt-Egylet javára Notta Vilmos vendéglős gyüjtőivén a következő adományok folytak be: Notta Vilmos 10 kor., Ortmann Mihály és neje 20 kor., Zsiska Jenő főpinczér 5 kor., Hesz Lajos 1 kor., Mersich Márton 5 kor., Szász Antal 2 kor., Fleszár Kálmán 2 kor., Juhász János 2 kor., Ruzicska Ferencz 5 kor., Fischer Sándor 2 kor., R. R. W. 2 kor., Zimmermann Józsefné 3 kor., Horváth Katalin 1 kor., Haslinger Hans 5 kor., Handl 2 kor. Összesen: 67 korona, azaz hatvanhét korona.

Az őszi borszállitás lebonyolitása. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete sürgős beadványt intézett a kereskedelmi miniszterhez, hogy utasitsa az államvasutat, hogy az üres boros hordókat korlátlan mennyiségben, mustot és bort pedig minden borvidéken legalább szüret idején szállitásra elfogadjon. A kereskedelmi miniszter értesitette most az Egyesületet, hogy utasitotta az államvasut igazgatóságát a kérelem teljesitése érdekében a lehető intézkedés megtételére.

Sansegó. Az Adria-sziget borgazdasága 1000 m. hold területen átlag évenkint 20.000 hl. kitünő minőségü, teljesen kierjedt, zamatos és sima bort termel; a must czukortartalma már szeptember 15-én 22—28%; a bor alkohol tartalma 10—14%. Hazai savanyu borok házasitására páratlan mint asztali-, pecsenye- és csemegebor kitünő. *Budapesti pince és raktár IV., Szarka-utca 4.* Telefon: 87—18

CSARNOK.

Ki hiné kachómer . . .

(Zsidó ének.)

Mint az agyagedény a mester kezében
Tőle függ, hogy hosszu avagy rövid légyen:
Olyanok vagyunk mi a Te kezed alatt
Ne hagyj el Istenünk, ha szivünk megszakad.

Mint a márvány, melyen dolgozik a müvész,
Szétzuzva vagy belőle remek müvet vés:
Olyanok vagyunk mi az Isten kezében,
Ne hagyj el ó Urunk, ha megtör a szégyen!

Mint a vasérc, melyet fog a kovács karja,
Hideg lesz vagy izzó, ahogy ő akarja:
Velünk is az Isten bánik kedve szerént,
Ne hagyj el Urunk, ha veszitjük a reményt.

Valamint a hajós kezében a kormány,
Isten előtt mi is vagyunk ilyenformán.
Gyarló teremtmények ezt nagyon jól tudják
Forgasd jóra Urunk, éltünk kormányrudját.

Mint olvasztókemencében üveg anyag,
Mit koronggá fujnak, vagy megolvasztanak.
Rólunk találóan regél a hasonlat
Urunk bocsáss, szivünk tüzedben ha olvad.

Mint a takácsmester kezében a szőnyeg,
Amelyet simára vagy durvára szőnek:
Igy az Ur kezében az emberi élet . . .
Ne hagyj el Istenünk, ha balsors megtépett.

Mint a nemes fémet felhasználni üdvös,
Aszerint vegyiti avagy nem az ötvös.
Igy mihozzánk is vagy tapad földi salak,
Avagy tisztán dicsér, Isten, minden ajak!

Héberből: *Dr. Silberfeld Jakab.*

Jubileumi számunk hatása.

Mult hó 22-én közreadott jubileumi számunkban elmondottunk mindent s mindenkinek, ami bennünket vezérelt s lelkesitett. Ma csak arról a kedves visszhangról akarunk még megemlékezni, melyet lapunk megjelenése közel és távol keltett és t. kollégáink, számos ismerőseink s jóbarátaink köréből hozzánk eljuttatott.

Lapunk szük kerete nem engedi meg a garmadaszám beérkezett összes üdvözletek reprodukálását s azért azok sorából csak a következőket közöljük le hálás köszönetünk tolmácsolása mellett:

A Horváth Elemér barátunk által jól szerkesztett »Magyar Söripar« a következőkép emlékezett meg:

»**Egy szaklap jubileuma.** Most harminc esztendeje, hogy Ihász György kollégánk a magyar vendéglősök érdekeit szolgáló szaklapját, a Vendéglősök Lapját megindította. A lap egy fél emberöltőn át mindig hiven és becsületesen szolgálta a magyar vendéglős ipar érdekeit, aminek legnagyobb bizonyitéka az, hogy ezen a hosszu időn át mindig kedvelt és elismert orgánuma maradt a magyar vendéglős iparnak. Csak az tudja megérteni ennek a harmincz esztendőnek minden küzdelmét, minden örmét és keservét, aki maga is szaklapot szerkeszt, még pedig az ő szakmájához hasonló szakmában dogozó lapot. Ihász György kollégánk fiatalon, fiatalos kedvvel szegődött a vendéglős szakipar szolgálatába és a szakmát szolgálta a három évtizeden át mindig hiven lankadatlan munkakedvvel és kitartással. A harmincz esztendei munkásságának eredménye az általános elismerés, amelyet önzetlen munkásságával aratott s amely lapját nagygyá tette a vendéglős szakmában. A jubileum alkalmából mi is szives szeretettel üdvözöljük öreg kollégánkat, a Vendéglősök Lapját és szerkesztőségét és a Magyar Söripar nevében lerójjuk előtte elismerésünk adóját.«

Balázsovich Zoltán tisztelt barátunk által szerkesztett Rákosvidéke emigyen emlékezett meg:

»**A Vendéglősök Lapja jubileuma.** A vendéglősök derék szaklapja, az Ihász György szerkesztésében és tulajdonában megjelenő »Vendéglősök Lapja« harminczéves jubileumát ünnepli. Szivből üdvözöljük ez alkalommal az érdemes jubilánst, a magyarságnak, az ipari haladásnak és müvelődésnek igaz bajnokát. Három évtized alatt rengeteg munkásságot fejtett ki s jó része van benne, hogy a főváros teljesen német vendéglős iparát gyökeresen megmagyarositotta; a szakmabeliek képzését, müvelődését előmozditotta s az igaz kartársi együttérzés szellemét ápolta. Mindig hazafias, józlésü, buzgó és ötletes volt a Vendéglősök Lapja és Ihász György kollégánk azzal a jóleső tudattal fogadhatja a jubiláris üdvözleteket, hogy munkás életében sokat dolgozott s amit végzett — jól cselekedte. Isten éltesse tovább is hasonló tetterőben.«

A Verebélyen megjelenő »Felvidék« végül a következőket irja:

»**A Vendéglősök Lapja** most ünnepelte meg 30 évi fennállásának jubileumát. Szines diszkötésben, gazdag tartalommal jelent meg az ünnepi szám. Részünkről az eddigi kitartás mellé fényes győzelmet kivánunk.«

François Lajos és Tsa. budafoki pezsgőgyáros urak pedig a következő meleghangu sorokban adtak kifejezést szivből jövő üdvözletüknek: »Tek. Ihász György urnak, Budapest. Becses lapja legutóbbi számából értesülünk annak 30 éves fennállásáról. Ezen ritka szép jubileum alkalmából őszintén köszöntjük és kivánjuk, hogy adjon az isteni Gondviselés erőt és tartós egészséget, hogy a magyar vendéglős-ipar felvirágoztatása érdekében, mint a multban, a jövőben is áldásosan müködhessék. Budafok, 1914. október 2. Kiváló tisztelettel: François Lajos és Tsa, cs. és kir. udvari szállitók.«

Helyreigazitás. Lapunk legutóbb megjelent jubileum-ünnepi számában az Első Magyar Részvény Serfőződe-nek a boritékoldalon levő hirdetésében a serfőződe évi gyártási képességét tévedésből 600.000 hektoliterben tüntettük fel, holott a legujabb technikai berendezés folytán a gyár 1,000.000 hektoliter gyártási képességüvé lett. Midőn a magunk hibájából becsuszott eme sajtóhibát helyreigazitjuk, a legőszintébb elismeréssel üdvözöljük hazánk világhirü serfőződéjét az elért nagy sikerért.

Czimbalom, hegedü, bőgő gramofon, fuvola, klarinét, tárogató, zongora harmónium és zenemüvek minden hangszerekre, bárhol lettek kiadva nálam jutányosan kaphatók. Kuliffay **„Czimbalom iskolá“-ja** I. rész 7 kor. II. rész 8 kor. A „Czimbalmozók folyóirata“ 8 évfolyam kapható á 9·50 kor. **Horváth** hangszerkészitő VII., ker. Rákóczi-ut 56 sz.
Kérjen árjegyzéket.

Ezernél több kiváló orvos és tanar ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX. Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

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

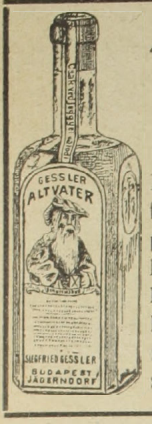
LITTKE L.
pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



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 vendéglőhelyiség Budán, a Verpeléti-ut 4. szám alatt épülő palotában kiadó.



„ALTVATER
GESSLER
BUDAPEST"

Ezen 3 szóval ajánlja **Gessler Siegfried** cs. és kir. udvari szállító **Budapest—Jägerndorf** az ő hirneves likőrkülönlegességét a »Gessler-féle valódi Altvater« növénylikőrt. Ezenkivül többi gyártmányai, mint likőrök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Gyomorbaj és köszvény ellen

POLENAI

dus lithiumtartalmu alkalikus gyógyviz, Ajánlva **vesebajoknál, epekő- és gyomormegbetegedéseknél.** Legüditőbb asztali viz.

Kapható mindenütt. Megrendelhető:

FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA

Boroshordók.

Jókarban levő, 1000 hektólitert tevő hordóimat (darabja 30 hektólitertől 40 hlig.) **eladom.** Esetleg pinczével együtt is. **Miakits Mihály** vendéglős. **VII., Rákóczi-ut 10.**

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjem mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörpgyártól

Beszterczebányán



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari **tekeasztalgyár. Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

Budapest, Dob-utcza 90.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

Gazdaasszonynak

ajánlkozik özvegy vendéglősné, ki igen jól főz és a háztartásban tökéletes. Bővebbet:

Özv. Németh Dezsőné

Somlóvásárhely (Veszprém megye)

(Poste restante.)

Kitünő ó és uj fajborok

Polgár Sándor Telep

Fajszölő uradalom Hevesen

AJÁNLJA 12. SZ.

SAJÁT TERMÉSŰ KITÜNŐ FAJBORAIT.

SZŐLŐTELEP TERÜLETE 600 HOLD.

ÉVI TERMELÉS 15000 HL.

ÁRJEGYZÉK INGYEN.

VENDÉGLŐSÖK NAGY ELŐNYBEN RÉSZESÜLNEK.

E LAP KÖVETKEZŐ SZÁMÁBAN BORFAJAINK LEIRÁSÁT TALÁLHATJA!!

Kecskemét r. t. város gazdasági osztályától.

Bortermés eladás.

Kecskemét város **szikrai szőlőtelepének** ez évi

bortermése

mintegy **1500—2000 hektoliter** nyilvános árverésen eladatik.

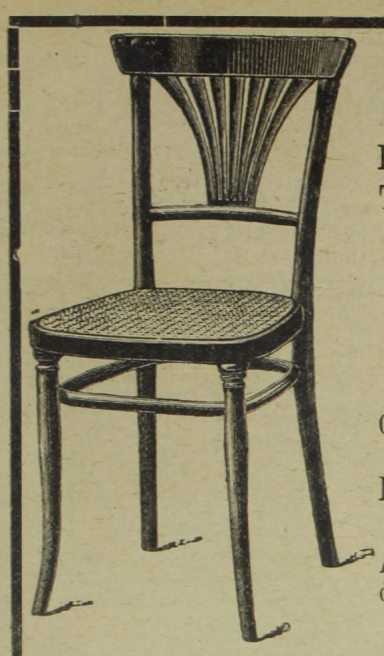
A nyilvános szóbeli árverésre határnapul **1914. évi október 8-ik napjának d. e. 10 és fél órája,** a gazdasági osztály hivatalos helyiségébe kitüzetik.

Bánatpénzül az árverést megelőzőleg 5000 korona, azaz ötezer korona teendő le.

Az eladási feltételek a város gazdasági ügyosztályában megtudhatók, kivánatra postán is megküldetnek.

Kecskeméten, 1914. szeptember 28.

A város gazdasági osztálya.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

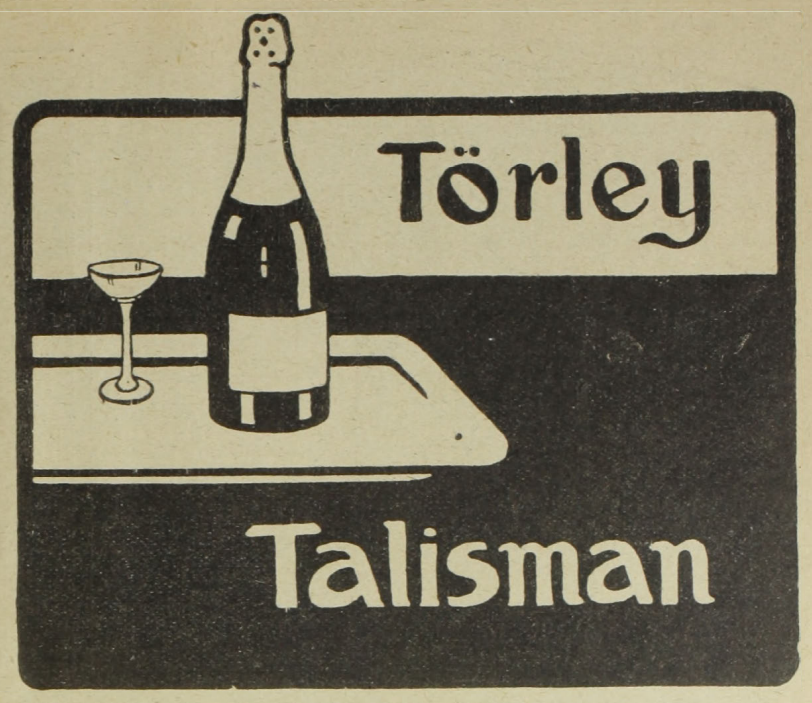
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.

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.





Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus „ILONA“ Artézia ásványviz. Bort, étvágyat, kedvet javit. Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Háznoz szállitja: „Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

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, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda
X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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 „
Hiydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 „
Sliciumdioxid (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	5.75 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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
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.

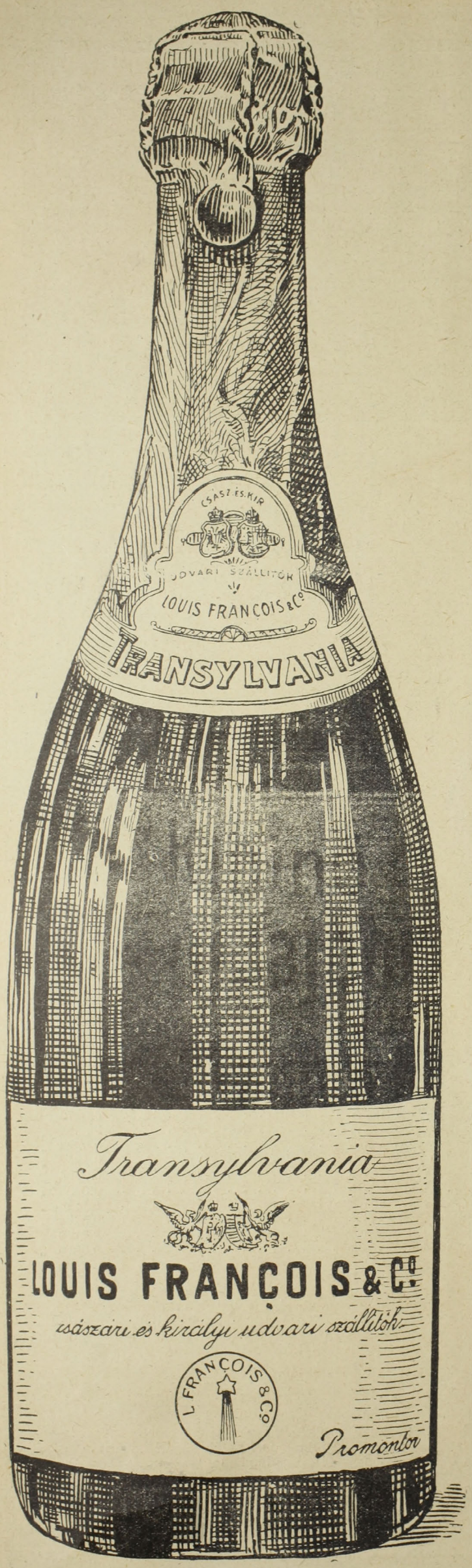
Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. ki. 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** forrásoka
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.



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-uteza 3.

Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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

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 gyogyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

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.) Sürgönyczim: 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, VII., Aréna-ut 17. 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. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

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, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXX-ik évfolyam. 21. szám. Budapest, 1914. 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.

Közgyülés.

Az Első magyar részvény serfőződe

t. cz. részvényesei ezennel tiszteletteljesen meghivatnak a **f. évi november hó 14-én délelőtt 10 órakor a társaság VIII., Esterházy-utcza 6. sz. I. emeleti irodahelyiségeiben** tartandó

XLVII. rendes közgyülésére

Napirend:

1. Az igazgatóság évi jelentése, a felügyelőbizottság által megvizsgált mérleg előterjesztése, a kifizetendő osztalék megállapitása és a felmentvény feletti határozathozatal.
2. Egy igazgatósági tag választása.

Azon t. cz. részvényesek és elsőbbségi kötvénytulajdonosok, kik szavazójogukat gyakorolni akarják, sziveskedjenek részvényeiket és elsőbbségi kötvényeiket, azok szelvényeivel együtt az alapszabályok 13. és 14. §-ai értelmében legalább **három nappal** a közgyülés előtt a Magyar országos központi takarékpénztárnál (Budapest, IV., Deák Ferencz-utcza 7. szám) téritvény ellenében letenni, hol a felügyelőbizottság által megvizsgált és helybenhagyott mérleg, valamint az igazgatóság és felügyelőbizottság jelentései **nyolcz nappal a közgyülés előtt** a részvényesek és elsőbbségi kötvénytulajdonosok rendelkezésére állanak.

Budapest, 1914. október 27-én.

Az igazgatóság.

Nyugdijegyesületi közgyülés.

Országos nyugdijegyesületünk f. évi november 6-án, délután fogja a „Metropol"-szálloda nagytermében XVII. évi rendes közgyülését megtartani. Lapunk jelen száma ekkorra már t. olvasóink kezeiben lesz s igy kimeritő jelentésünk még csak e hó 20-án jelenhetik meg. Egyelőre tehát részünkről most csak röviden annyit akarunk megjegyezni, hogy nyugdijegyesületünk megalakulása óta alig volt monumentálisabb napja, mint az 1914. évi november 6-ika. Nemcsak a 17 évi gyümölcsöző fáradozásra való visszapillantás nyugtathatja meg a lelkes vezetőséget, de azon jóleső tudat, hogy tagtársainknak összerakott fillérei a háborus idők elmultával nem egy családnak fognak istenáldásává válni, általános örömet és megelégedést válthat ki. Nem is tudtuk mi ezt másként elképzelni, hiszen nyugdijegyesületünk élén még ma is *Bokros* Károly t. tagtársunk ténykedik, mint annak elnöke. Ez az igazán humánus alkotás az ő nevével van egybeforrva. Ezt a csemetét ő ültette és ápolta lelke minden melegével s szive minden dobbanásával. Amidőn a világháboru csatazajában *Bokros* Károly nagy érdemeit csak néhány szóval méltatni voltunk bátrak, ugyanakkor felkérjük lapunk és iparunk összes érdekeltjeit, hogy tömörüljenek minél számosabban elnökünk zászlója köré, hogy az országos nyugdijegyesület a reáháramló kötelezettségeknek mindenkor és mindenben megfelelhessen.

Küzdjünk a drágaság ellen.

(K. L.) Eldorádóban, ahol tejben s mézben fürdött egykoron a nép, ahol vigan szólt az ének és perdült a táncz, ma 42 koronát értékel a buzának 100 kilogrammja. A rozsért 32, és a vöröshagymát, amellyel valamikor — mint a magyar ember mondani szokta — „nálunk a kutyákat is megdobálták", 48 koronáért kinálgatják. Igy fest a kép e pillanatban honunk szép földjén!

A „schulmeisterságáról" hires német, a „makaroni evő" olasz, a „geschäftelő" osztrák a fenti árak hallatára ámulattal vette elő a térképet s nagyitó üvegen kereste rajta a régi Magyarországot és kereste alapos tudásával az itt uralkodó horribilis drágaság okait. A külföldi tudósok kutatásaik befejeztével a következő eredményre jutottak:

„A Kárpátok bérczeitől egész az Adria partjáig — tehát az egész Magyarországban — egyszerre meddő lett a termőföld. 1914-ben nem ringott aranykalász a Duna és Tisza közében, Makó környékén pedig, eddig ismeretlen okok miatt elfuladt a hagymák összes dugványa. Czukorrépa ültetvényeink, a kitört háboru folytán, egy nagy eczettengerré lettek, de boreczetet azért országszerte kapni még sem lehet! Tyukjaink ez idén mind kakasokká váltak s az orosz czár rendeletére a tojásnak még a magja is elpusztult. Teheneink — ezt a reánkzuditott országos csapást annyira megcsodálták, hogy ámulatukban mind átökrösödtek és igy még arra sincs kilátás, hogy a magyar nép a közeljövőben hushoz juthatna."

Ami magyar szállodásaink és vendéglőseink tudni fogják, hogy a külföldi tudósok eme fenti megállapitásai tévedésen, a viszonyok nem ismerésén alapszanak. De érzik azt is, miszerint a jelenleg léptennyomon tapasztalható drágaság, mely minden nyomós ok nélkül reánkszakadt, az egész ország lakosságát kérlelhetetlenül fojtogatja. Hogy iparunkban ez a komoly érvekkel meg nem indokolható *élelmiszeruzsora* minő értékeket fog elpusztitani, azt csak a jövő fogja teljes egészében feltüntetni.

Ezekről, ami iparunknak okozott károkról egyenlőre még hallgatunk, de kötelességünknek tartjuk t. olvasóinkkal a száskajárás egyes okait, saját szemüvegünkön keresztül nézve, némileg megismertetni.

Ezer esztendeje annak, hogy földmüvelő ország vagyunk. A magyarok Istene megáldott bennünket bőven termő talajjal, amely eddig csaknem magától döntötte a sok és nehéz gabonát. Ez az igazán becsületes föld azonban kimerült, kivánja a pihenést és az erőt nyujtó trágyázást. Köznépünk szegénysége azonban nem tud kisbirtokának vakácziót adni s még kevésbé tudja a drága mütrágyát beszerezni. Éppen ezen okoknál fogva nálunk a „többtermelés" eszméje még korai gondolat, annál is inkább, mert tehetősebb nagybirtokosaink a „többtermelést" érdekeik ellen valónak tartják. Hozamaink gyarapodására tehát csak kevés reményünk lehet, mivel nálunk a földmegosztás igen szerencsétlen. A *kötött birtok*, (kincstári, városi, községi, egyházi, vallás- és tanulmányi alap, hitbizomány), körülbelül 15 millió kat. holdra rúg. Az ország 21 millió lakosából 18,000 *nagybirtokos* a termőföld területének *egy-*

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

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság 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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

harmadrészét birja. 1.350.000 *törpe-birtokos* 1—5 kat. holdat és 1.078.000 *kisbirtokos* 5—100 kat. holdat nevezhet sajátjának.

Az igazság kedvéért még igy is konstatálnunk kell, hogy édes hazánk drága földje a folyó évben is megadta népünknek a mindennapi kenyeret. Tudjuk, hogy tető alá került mintegy 34 millió m.-mázsa buza, 14 millió m.-mázsa rozs, 38 millió m.-mázsa burgonya és 120 millió m.-mázsa czukorrépa. És mégis az általánosan reánkzudult drágaságról itélve azt kellene hinnünk, *hogy julius óta minden gazdasági terményünket* — az orosz czár parancsára — *csakugyan elnyelte a feld gyomra.*

Százezerre tehető hazánkban a szállodás-, vendéglős- és kávésipart folytatók száma, ezeknek kötelességünk nyiltan megmondani, hogy *élelmiszereinket* nem nyelte el a föld, hanem kalmár szellemek — vallás-különbség nélkül — azokat mesterkélt módon *fogságra vetették.* Sajnos, hogy ez nálunk megtörténhetett.

Nem kutatjuk most a bünösöket, de összes kartársaink nevében vélünk cselekedni, mikor a magas kormányt arra kérjük, hogy minket ettől az erőszakos inváziótól mihamarabb megszabaditson.

Ugyanekkor elvárjuk, hogy a szállodások, vendéglősök és kávések egyesületei és szövetkezetei ugy a székesfővárosban, valamint az ország minden vidékén haladéktalanul hallassák tiltakozó szavukat. Sürgősen követeljék a szemérmetlenül burjánzó sarczolásnak rövid uton való beszüntetését.

A részünkről való csendes meghunyászkodásnak nincs helye, mert ez a beleegyezéssel volna azonos.

A pilseni sör reklámhőse.

Vettük a következő figyelemreméltó levelet:

Igen tisztelt Szerkesztő ur!

Mellékelem dr. Kovách kis röpiratát, melynek 5-ik oldalán csak pilseni sört ajánl.*

Abszurdum, hogy egy magyar királyi tanácsos, a budapesti mentőegyesület igazgatója cseh sört ajánljon, holott van annyi sok jó sör itt közelünkben Kőbányán.

Nem vagyok sovinista ember, de rosszul esik, hogy nem is magyar árut kizárólagosan, hanem magyar áru ajánlása nélkül egyedül idegen árut ajánlanak.

Kérem e panaszom szives közzétételét, talán dr. Kovách uj kiadásában nem fog hódolni a cseh sörnek.

Budapest, 1914. október 22.

Teljes tisztelettel

Dr. Kelemen Lajos
IX. Üllői-ut 109.

* A kifogásolt szöveg a következőkép hangzik: „*Igyunk:* felforralt és ujból lehütött vizet. (Czitromos vagy sósavas vizet. Ihatunk még könnyü fehér vagy vörös bort és kevés *pilseni sört.* Friss savanyu ásványvizet."

Köszönetünk kifejezése mellett szivesen adunk a fentebbi soroknak helyet s magunk részéről azokhoz csak a következőket jegyezzük meg:

Csodáljuk, hogy a »Budapesti Önkéntes Mentő-Egyesület« igazgató-főorvosa talán felületességből, — mert tudatos rosszakaratnak még csak elképzelni sem tudjuk — a magyar söripart, iparaink ezen igazán előkelő képviselőjét szándékosan ennyire mellőzni tudná. Kizártnak tartjuk ezt már azért is, mert sörfőzdéink a Mentő-Egyesületnek mindenkor adakozó pártfogói voltak. Szállodásaink és vendéglőseink pedig tudvalevő dolog, hogy ugy a maguk jószántából, valamint vendégeik utján is évenkint tetemes összeggel gyarapitják a Mentő-Egyesület vagyonát.

Nem lehet tehát Kovách igazgató urnak semmi oka arra, hogy a magyar sört, melynek gyártói évenkint 3 millió hektolitert állitanak elő és 40 millió korona söradót fizetnek, a külföldi produktummal szemben hátrányban részesitse. Hisz a pilseni sörnek sem alkoholtartalma sem tápláló- vagy vonatanyaga sem értékesebb, mint a magyar söré, legfeljebb a legendás pilseni viz lehet jobb mint a budapesti vagy magyarviz, de ez a kis különbözet igazán nem érdemli meg a speciális reklámot.

Mi azt hisszük, hogy a pilseni sör már nálunk csak »gusztus dolga«. Ha dr. Kovách igazgató-főorvos ur más nézeten volna s az igazán üdvözitőnek csak a pilsenit vallja, ugy szivesen várjuk ezügybeni magyarázatait.

Kérelem!

Baráti szeretettel és kartársi bizalommal kérem a **Sz. V. K. P. és K. Orsz. Nyugdijegyesületének** igen tisztelt ugy fővárosi, mint különösen vidéki tagjait, hogy f. évi november hó 6-iki közgyülésünkön minél nagyobb és **az eddiginél is tekintélyesebb számban jelenjenek meg.**

A háboru által előidézett nehéz és válságos viszonyok nélkülözhetetlenné teszik, hogy a nyugdijegyesület tagjai a vezetőséget önzetlen és nehéz humánus munkásságában különbség nélkül teljes odaadással támogassák! Tagjaink közül a csatatéren már eddig is többen dicsőséges halált haltak a hazáért vivott hősi küzdelmekben és mert ezek száma előreláthatóan szaporodni fog, a közel jövőben nagy és sulyos feladatokkal fog gyarapodni **egyesületünk emberbaráti munkája!**

Vegyük ki e munkából egyformán részünket: iparunk iránti egyforma lelkesedéssel és szeretettel és azzal az egyforma odaadással, amelyet az egyesületünk **tagjairól való gondoskodás tesz szent és parancsoló kötelességünkké!**

Budapest, 1914. november hó 1-én.

Bokros Károly
nyugdijegyesületi elnök.

Társas reggelik.

November 6-ikán: Malosik Róbert vendéglőjében VII., Dob-utcza és Csengery-utcza sarok.

November 13-ikán: Neményi Béla éttermében »Británia«-szálloda, VI., Teréz-körut.

November 20-ikán: Kittner Mihály éttermében VII., Rákóczi-ut 58. »Metropol«-szálloda.

November 27-ikén: Kovács E. M. éttermében IV., Curia-utcza.

Deczember 4-ikén: Kővári Jenő emeleti éttermében VII., Rákóczi-ut 28. Este 8 órakor vacsora.

Deczember 11-ikén: Glück E. János éttermében »Pannonia« szálloda.

Deczember 18-ikán: Kommer Ferencz éttermében IV., »Vadászkürt«-szálloda.

Deczember 25-ikén, Karácsony szent ünnepén nem tartatik társasreggeli.

1915. január 1-én, ujév napján nem tartatik társas reggeli.

„Jó barátok" összejövetelei.

November 11-ikén: Moós György vendéglőjében VI., Hajós-utcza 31.

November 18-ikán: Bakó István vendéglőjében X., Asztalos Sándor-utcza 16.

November 25-ikén: Mirth András vendéglőjében VII., Dohány-utcza 5.

Deczember 2-ikán: Horváth István vendéglőjében IX., Fővám-tér 10.

Deczember 9-ikén: Korl György vendéglőjében IX., Ranolder-u. és Szvetenay-utcza sarok.

Deczember 16-ikán: Schmauder József vendéglőjében IX., Bokréta-utcza 12.

Deczember 23-ikán: Korl István vendéglőjében VIII., Sárkány-utcza 12.

Deczember 30-ikán: Kamarás Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

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.)

KÜLÖNFÉLÉK.

Hazafias jótékonyság. A »Vörös kereszt«-egyesületnek ujabban a »Tokaji Bortermelők Társasága« ugy a maga, mint elnökük, herczeg Windisch-Graetz Lajos borpinczészete külön-külön 125—125 palaczk elsőrendü minőségü tokaji bort adományozott.

Vendéglő átvétel. Spitzer István fővárosi vendéglős kartársunk a Soroksári-uton birt régi jóhirü vendéglőjét átadván Zsin Gyulának, a honvéd kaszinó vendéglősének, ő maga a Csepel-szigeten a zsilipépitkezési kantint vette át. Mindkét kartársunknak sok szerencsét kivánunk ujabb vállalkozásukhoz.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József" 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

Budapesti föraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendü természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

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.

Személyi hir. Keszey Vincze, fővárosi nagyvendéglős barátunk, ki megsebesülve érkezett haza a harcztérről, az utóbbi napokban operácziónak vetette magát alá. Mint örömmel jelenthetjük, az operácziő szerencsésen sikerült s néhány nap mulva elhagyhatja a kórházat.

Családi öröm. Szabó Lajos czeglédi vendéglős kartársunkat kedves neje egy egészséges fiugyermekkel ajándékozta meg. A kisded Lajos nevet nyert a szent keresztségben.

A szőlő- és bortermés. A soproni szőlészeti és borászati felügyelőség Sopron- és Vasmegye ezidei terméséről a következőket jelenti: Mennyiségre jó középtermés van, a jólkezelt, egészséges szőlőkben 25—35 hektoliter, a jégvert vagy rosszul kezelt szőlőkben 5—20 hektoliter holdankint, tehát a mult évinél sokkal nagyobb az idei bormennyiség. A minőség jó, a must átlag 16—22 fokos klosterneuburgi mérő szerint. Az időjárás kedvező és minthogy a fürtök egészségesek, könnyen kezelhető jó bor várható. A szőlőket csekély kivétellel rendesen megmivelték. A kismartoni járás községeiben még meglehetős óborkészlet van. Ára 36—70 korona, az uj-bor, illetve a must ára 40—52 korona. A cefre ára 20—40 korona. Az árak javulnak. — A balassagyarmati szőlészeti és borászati felügyelőség Nógrád-, Zólyom-, Liptó- és Arvamegye terméséről ezt az értesitést adta: Szőlőből az idén félannyi termett, mint tavaly. A must középminőségü. A munkáskéz hiánya a szőlőmunkálatoknál nem volt érezhető. A felügyelőség területén igen csekély ó-borkészlet van. Uj-borra még alig történt érdemleges kötés. Mustot csak kicsiben adtak el.

Vasuti vendéglő átvétel. A szabadkai vasuti pályaudvari vendéglőt Grósz Mórnak, a volt bérlőnek rögtönös menesztésével Lichtnecker Károly, a szabadkai »Bárány«-szállodás öcscse vette át. Lichtneckert, bár igen jó anyagi viszonyok közt él, jómódu ember, de azért a vendéglős szakirodalom éhen halhatna tőle, ő is olyan mint elődje, retteg a betütől, szaklapot nem vesz kezébe, azokat, mivel arra hiányos intelligenciájánál fogva szüksége nincsen, egyáltalán nem pártolja. — Nagyon beleillik a vasuti vendéglők jelenlegi bérlőinek koszorujába.

Üzleti hirek. Budapesten a Mester-utcza 47. sz. alatt levő vendéglőt Csúti Zoltántól Ertzly József kartársunk vette meg. — Aradon a »Hungária« kávéház vezetését Tóth Kálmán temesvári főpinczér vette át. — Temesvárott a vasuti vendéglőben a főpinczéri állást Kardos István foglalta el. — Tóth Endre a budapesti Frenreisz-étterem üzletvezetője néhány napi szabadságot kapván, a szabadság letelte után nem lépvén be az üzletbe, minden felmondás nélkül eltünt. Tóth Endre tehát ismét szép renomét szerzett a pinczérkarnak. — Nagyváradon a vasuti pályaudvari étterem főpinczéri állását Koller György volt marosvásárhelyi vendéglős foglalta el. — Érsekujváron a pályaudvari étterem főpinczére Tóth Lajos lett. — Budapesten a Boráros-téri volt Andics-féle siralmas vendéglői üzlet bérletét egyik pilseni sörgyártól Förster Konrád vette át.

Fővárosi sörfőző rt. Kőbányán. A módositott alapszabályok szerint az eddigi alaptőke 10.000 drb 200 K névértékü bemutatóra szóló uj részvény kibocsájtása által 2,000.000 K-val felemeltetett. A társaság ez idő szerinti alaptőkéje 8 millió K (40.000 drb 200 K névértékü bemutatóra szóló részvény). Ezen alaptőkén felül a részvénytársaság 2000 drb 1000 K névértékü bemutatóra szóló 5 és fél százalékkal kamatozó kötvényt bocsát ki.

Iparengedélyek. A székesfőváros ker. előljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok, 1914. évi augusztus 16-tól szeptember 15-ig a következő szállodai, vendéglői, kávéházi iparengedélyeket adta ki, illetve a következő áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Uj engedélyek: Müller Nándor, II., Csalogány-u. 8. sz. vendéglő. Nagy Sándorné Tarró Emerencia, II., Albrecht-ut 13. sz. vendéglő. Özv. Tucker Sámuelné, III., Lajos-u. 91. sz. kávéház. Fischer Róza, III., Pacsirtamező-u. 28. sz. vendéglő. Blahna József, III., Bokor-u. 13. sz. vendéglő. Fuchs Ferencz IV., Borz-u. 9. sz. vendéglő. Kozman Mária, IV., Veres Pálné-u. 33. sz. vendéglő. Özv. Evva Lajosné Rákosi Márta, V., Deák Ferencz-u. 2. kávéház. Özv. Rosenzweig Lipótné, VII., Dohány-u. 66. kávéház. Magyar automataüzem rt., VII., Erzsébet-körut 7. sz. vendéglő. Ivanici József, VII., Csányi-u. 6. sz. vendéglő. Quittner M. Vilmosné, VII., Rákóczi-ut 18. sz. szálloda. Frambold Gyula, VIII., Mária Terézia-tér 1. sz. vendéglő. Tamás János, VIII., Óriás-u. 41. sz. vendéglő. — Üzletáthelyezések: Fleischer Sándor, vendéglő, I., Egyedi-u. 18. sz. alól Enyedi-u. 13. sz. alá. Nemes I. Gyula, vendéglő, VIII., Kisfaludy-u. 26. sz. alól VIII., József-körut 66. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Klingerberg Sándor, I., Budafoki-ut 13582. hrsz. vendéglő. Máthé György, II., Lövőház-u. 8. sz. vendéglő. Weisz Károly, II., Batthányi-tér 4. sz. vendéglő. Zechmeister József, III., Vörösvári-ut 114. sz. vendéglő. Schieszl Henrik, III., Péterhegy, 5548. sz. vendéglő. Bohák Lajos, V., Rudolf-rakpart 7. sz. vendéglő. Krizmanics Gusztáv, V., Nagykorona-u. 5. sz. vendéglő. Ringer Géza, VII., Dohány-u. 44. sz. vendéglő. Fränkl Arminné, VII., Csányi-u. 6. sz. vendéglő. Lampl József, VII., Zugló-u. 24. sz. kávéház. Kittner Mihály, VII., Erzsébet-körut 13. sz. vendéglő. Schmied József, VII., Dob-u. 50. sz. vendéglő. Tilcser János, VIII., József-körut 9. sz. vendéglő. Braun Jakab, VIII., Teleky-tér 10. sz. vendéglő. Klein Miksa, IX., Soroksári-ut 91. sz. vendéglő. Pillmayer Pál, IX., Soroksári-ut 45. sz. vendéglő.

Adakozás. Ipartársulatunk a Vörös Kereszt-Egyesület javára 1000 koronát, az Auguszta-alapnak 500 koronát adományozott. Ezenkivül 1341 koronát gyüjtött, mely összeghez a következők járultak: Dökker Ferencz, Malosik Antal 100—100, Spalt Mátyás 50, Neiger Jakab 40, Putnoky István, Takács László, Wilburger Károly 20—20, Geiszler János, Leheti István 10—10 korona adománnyal; továbbá: Frenreisz Istvánné urnő (52.30), Horváth István (16.50), Hack István (41.40), Kovács E. M. (56.40), Gregorits Ferencz (92.60), Hetlinger János (15.70), Kamarás Mihály (40), Kovacsics István (26), Mohos Ferencz (325), Neményi Béla (32.20), Notta Vilmos (67), Potzmann Mátyás (30), Szivós Zsigmond (136), Schmidt Konrád (20), Wilburger Antal (10), Wurglits Vilmos (30) koronával.

Polgár Sándor-telep. Hevesmegyének eme kiváló fajszőlő uradalma Hevesen van. Évi termelésük 15 ezer hektóliter. Szaktársainknak őszintén és melegen ajánljuk ezen megbizható, előkelő uradalmat. Most, a szüret után jól teszik, ha innen szerzik be borszükségleteiket. Árjegyzéket is szivesen küldenek. Megkeresések a »Polgár Sándor-Telep« intézőségének, Heves, 12. szám (Hevesmegye) küldendők. Egyébként ajánljuk becses figyelmükbe a lapunkban közölt állandó hirdetésüket.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a
paptamási Lythia gyógyviz!
Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!
Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

Kitünő ó- és uj fajborok

Polgár Sándor Telep
Fajszőlő uradalom Hevesen 12. sz.
Ajánlja saját termésü kitünő fajborait.
Szőlőtelep területe 600 hold.
Évi termelés 15.000 hl.
ÁRJEGYZÉK INGYEN!
Vendéglősök nagy előnyben részesülnek
E lap következő számában **borfajaink leirását** találhatja

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

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.

MUSCHONG

BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.

Üdit, erősit, gyógyit!

Borhoz és pezsgőhöz kitünően alkalmas.

TELEFON: 169—80. Vezérképviselő

PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari **tekeasztalgyár. Császári és királyi szabadalmazott jégszekrénygyár.** :-:

Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye.) **gyógyforrás.**

Kitünő izü, igen üditő ásványviz, bor, cognac vagy citromsavval vegyitve.

Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység tüdőbaj és vérköpések eseteiben

Megrendelhető: **SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf uradalmi ásványvizek bérlőségénél, Szolyva.**

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)

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői

KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

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

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

MUSTÁR

(Eredeti franczia mód.) valamint kitünő minőségü

PARADICSOM

1—5 literes üvegekben vendéglős urak részére kapható:

MOCZNIK L.

conservgyárában

Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10 sz.

A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Mielőtt

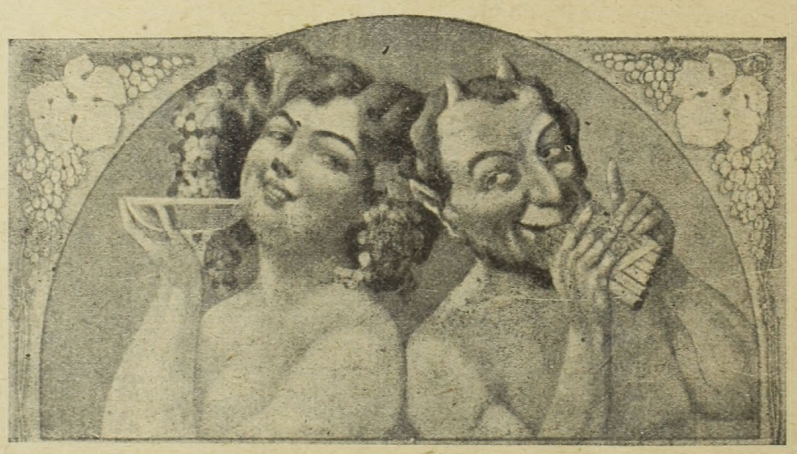
szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjem mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LŐWY

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörpgyártól

Beszterczebányán

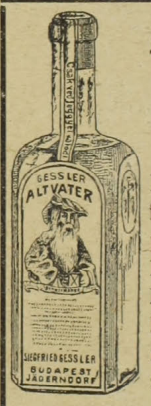


Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.



„ALTVATER GESSLER BUDAPEST“

Ezen 3 szóval ajánlja **Gessler Siegfried** cs. és kir. udvari szállitó **Budapest—Jägerndorf** az ő hirneves likőrkülönlegességét a »Gessler-féle valódi Altvater« növénylikőrt. Ezenkivül többi gyártmányai, mint likőrök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

franczia cognac-gyár

Promontor.

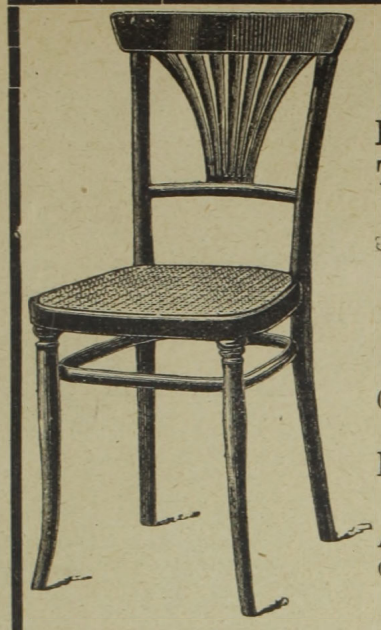
Alapittatott 1884-ben.

A BIKSZÁDI

természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Uránia könyvnyomda, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

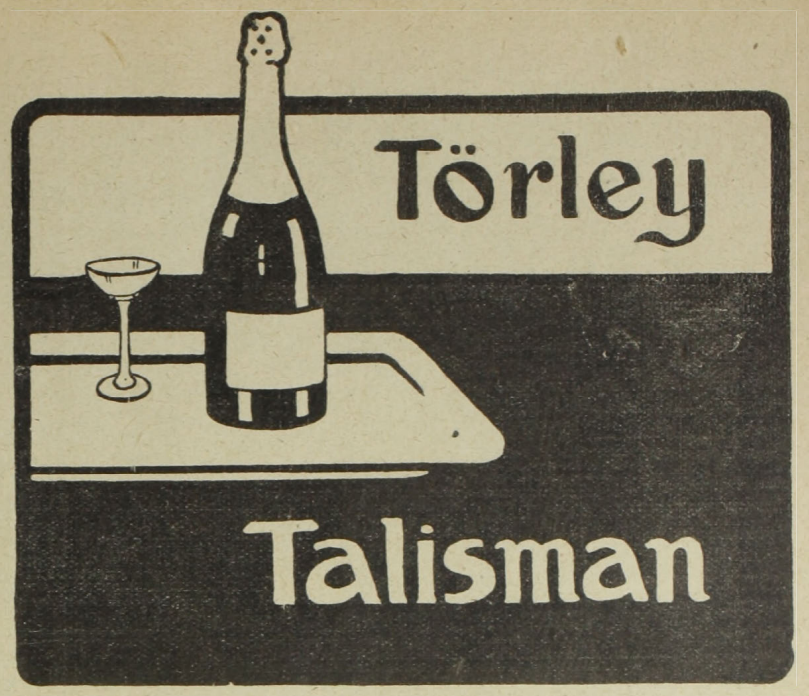
Központi iroda:
BUDAPEST. V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.

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.





Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus „ILONA“ Artézia ásványviz. Bort, étvágyat, kedvet javit. Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja: „Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

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.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda
X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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 „
Hiydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 „
Slic u mdioxid (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	5.75 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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
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.

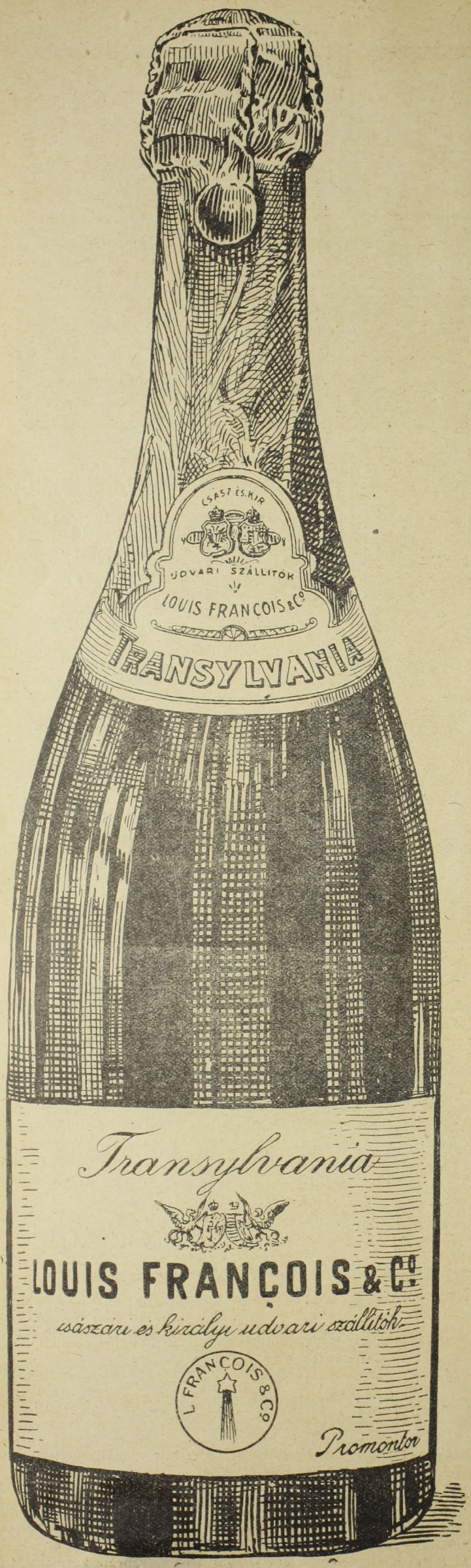
Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. ki. 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.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.



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.

Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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

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.

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.) Sürgönyczim: 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, VII., Aréna-ut 17. 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. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

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.

XXX-ik évfolyam. 22. szám. Budapest, 1914. 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.

Pazarlás a háztartásban.

A háboru, ugy látszik, takarékosságra fogja szoktatni az embereket. Üdvös dolog lenne azonban, ha gazdaságosságra is szoktatná őket és ezt a helyes ökonomiát mindenki a saját táplálkozásának uj alapokon való berendezésével kezdené el. Kevesen tudják, hogy a szocziológiának egyik jelentős segédtudománya, a táplálkozás, higienikusabb és gazdaságosabb beosztását tüzte ki maga elé feladatul. Az egyén táplálkozása kihat a közre és igy az államra is. A helyes táplálkozás tanait egész szakkönyvtár ismerteti, és bizony okos dolog lenne, ha a háziasszonyok is megösmerkednének vele, legalább most, a háboru alatt. Mert sajátságos, a higienikus táplálkozás egyszersmind az olcsóbb és takarékosabb életmódot is jelenti. Nem csak azért, mert kevesebb a patikaköltség, hanem, mivel a tápanyagok helyes megválasztása rendkivül redukálja az élelmiczikkek beszerzésének szükségletét.

A husnemüek fogyasztásánál sokat megtakarithat a szakszerüen táplálkozó család. A kenyérnek a bő sikértartalmu buzalisztből való sütését a hatóságok beavatkozása nélkül is elhagyta volna az, aki tudja, hogy a rozs- és árpa-kenyeret a szervezet könnyebben meg tudja emészteni, mint a buzalisztből készült süttetet.

Ezer apró szabálya van az okszerü táplálkozásnak, amelyek mellett az esztétikai szempontoknak is eleget lehet tenni, mert az elkövéredéstől is megóvják azt, aki e reczeptek szerint él. Ugy, ahogyan az egyes ember pazarolja és fölöslegesen fogyasztja a tápszereket, ugyanugy pusztitják fölöslegesen a háztartások is a háboru miatt mind drágábbá vált élelmiszereket. Rubner, aki szakember ezen a téren, kimutatta, hogy a legtöbb háztartásban a táplálék 20—25 százaléka elfogyasztatlanul marad vissza a tányérokon. Még a börtönök lakói is ugy pazarolnak, hogy a tápláléknak mintegy 30 százalékát nem fogyasztják el. A kanálisok naponta fejenkint husz gramm tiszta tápláló zsiradékot visznek le a konyhákból. Ez a tápanyag, amely egy nagy város élelmezésénél hallatlan pazarlás, haszontalanul pusztul el.

Ez a körülmény azért is érdekes, mert ilyen anyagpazarlással semmiféle üzem nem dolgozhat, csak a magánháztartás, ahol még nem ismerik az igazi takarékosság tudományát. Emellett a zsirfogyasztás önmagában is pazarló. Sokan a sajtokhoz és a zsiros husokhoz is vajat esznek. Ha a monarchiában mindenki csak egy grammal kevesebb vajat ennék naponta, akkor évenkint 25 ezer tonna vajjal fogyna el kevesebb. Ez azonban csak egy példa, de igy van ez minden táplálékkal.

A takarékoskodásnál mindig az összesség érdekeit tartsuk szem előtt s akkor rájövünk, hogy az egyes ember grammnyi megtakaritásából, milliókra átszámitva, tonnák és métermázsák lesznek és ami most mindennél fontosabb, az élelmihiányt is kiküszöbölhetjük ezen az uton.

A sütőmesterek segitése. A Magyar Sütők Országos Szövetsége kérvénynyel fordult a hadügyminiszterhez, a honvédelmi miniszterhez és a kereskedelmi miniszterhez s kérte, hogy a tönkrement sütőket juttassák valami foglalkozáshoz és kereshetéshez. A beadványt, mint értesülünk, kedvezően intézik el az illetékes minisztériumok, amennyiben kétszersült és kenyér sütésére adnak megbizást a szövetségnek, s igy a szövetség abban a helyzetben lesz, hogy a munkanélküli sütőmestereket és a bevonultak feleségeit elláthatják munkával.

Az Első Magyar Részvény-Serfőződe november 14-én tartotta *Schmidt* József dr. elnöklete alatt XLVII. rendes közgyülését. A felügyelő-bizottság által felülbirált és helybenhagyott igazgatósági jelentés és mérleg szerint a mult évről áthozott 107.485 korona 15 fillérrel együtt 1,071,099 korona 38 fillér áll a közgyülés rendelkezésére. Az igazgatóság azon inditványa, hogy ezen összegből az igazgatóság és a tisztviselők alapszabályszerü illetményeinek levonása után 750.000 korona fizettessék ki a részvényeseknek, részvényenkint 250 koronával, a segélyalap további emelésére fordittassék 30 000 korona, a nyugdijalap gyarapittassék 20.000 koronával, végre a fenmaradó 97.648 korona 82 fillér pedig vitessék uj számlára elő, a közgyülés által elfogadtatott és ugy az igazgatóságnak, mint a felügyelőbizottságnak a felmentvény megadatott. Az alapszabályok értelmében ez évben lejárt a mandátuma egy igazgatósági tagnak, névszerint *Wolfner* József urnak, aki is ujból megválasztatott. A részvények szelvényeit a Magyar Országos Központi Takarékpénztár már folyó hó 16-ikától kezdve beváltja.

Magyarország gyümölcstermése

A gyümölcstermés 1914-ben a legtöbb vármegyében igen kedvező volt. Most, midőn sok élelmiczikknek hiján vagyunk, igen nagy jelentősége van a gyümölcskészletek megállapitásának; tápláló és izletes gyümölcs az esetleges élelmiszerhiány enyhitésére nagyfontosságu. Idei gyümölcstermésünk az előző évekhez képest jónak mondható, ami lehetővé teszi nagyobb készletek felhalmozását.

A szorosan vett Magyarország területén 1914-ben összesen 4.567.762 termő gyümölcsfa volt, melynek összes termése 1.676.740 métermázsára rug. Ebből az óriási mennyiségből 740.616 q szilva, 305.952 q alma és 530.005 q dió volt.

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.
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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

Legnagyobb volt a szilvatermés Pestpilissoltkiskun vármegyében 189.588 q. Utána jönnek: Ugocsamegye 121.000, Krassószörény megye 100.000, Udvarhely megye 43.610, Abaujtorna megye 35.100, Beszterczenaszód és Hunyad megye egyenként 30.000, Temes megye 20.000, Trencsén megye 18.000, Hont megye 15.000 és Kisküküllő és Szolnokdoboka megyék egyenként 10.000 métermázsa szilvaterméssel.

Almából a legtöbb, 10.000 q, Krassószörény megyében termett; Pestpilissoltkiskunban 46.740 q, Trencsénben 16.300 q, Zalában 11.680 q és Pozsony megyében 10.000 métermázsa volt a termés.

Dióból legtöbb Pestpilissoltkiskun vármegyében termett: 17.980 q. Ezen kivül még csak Krassószörényben volt tizezer métermázsás diótermés.

Ami végül az egyes vármegyék teljes gyümölcstermését illeti, a sorrend a következő: Krassószörény 360.000 q, Pestpilissoltkiskun 353.192 q, Ugocsa 131.870 q, Torontál 59.700 q, Udvarhely 55.397 q, Abaujtorna 52.845 q, Temes 50.770 q, Bihar 48.050 q, Pozsony 42.600 q, Hunyad 40.600 q, Trencsén 39.547 q, Zemplén 32.373 q, Bácsbodrog 26.148 q, Nyitra 25.880 q, Zala 23.523 q, Hont 23.200 q, Sopron 22791 q, Vas 22.121 q, Tolna 21.900 q és Győr 20.230 q.

KÜLÖNFÉLÉK.

Vendéglő átvételek. Pécsen a »Magyar Király« szállodát Buttner József vette át. — Kalocsán a Helfer-féle szállodát özv. Szabó Józsefné örök áron megvette. — Marczaliban az »Erzsébet« szállodát Honig Rezső vette át.

Családi öröm. Kalocsán Varga Mátyás szállodás kartársunkat kedves neje egy egészséges fiugyermekkel ajándékozta meg. A kisded István és László neveket nyert a szent keresztségben.

Magyar hadikölcsön. A Budapesti Szállósok, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata folyó hó 13-án tartott választmányi ülésén Glück Frigyes elnök inditványára egyhangu lelkesedéssel elhatározta, hogy 50.000 koronát jegyez a nemzeti önvédelemért folyó harc költségének fedezésére. Ezenkivül elhatározta, hogy a Magyar Vendéglősök Országos Szövetségével egyetemben körlevélben szólitja fel az ipartársulat tagjait és a szövetség kötelékébe tartozó összes vidéki ipartársulatokat, hogy tagjaik körében propagandát fejtsenek ki a jegyzés érdekében. — A budapesti kávésok ipartársulata 30.000 koronát, választmányi tagjai pedig együttesen 420.000 koronát jegyeztek. — Országos Nyugdijegyesületünk 100.000 koronát, a Kávésok orsz. szövetsége 10.000 koronát, az »Első Magyar Részvény Serfőzde« 400.000 koronát jegyzett. Dreher A. 1,000.000, Haggenmacher H. 1,250.000 K-át.

Halálozás. Schaffhauser Endre, a budafoki-uti »Szabadság harang« volt vendéglőse Fiumében, hova nyugalomba vonulni tért, hosszas betegség után elhunyt. — Neu Jakab a budai déli vasuti pályaudvar vendéglőse 70 éves korában elhunyt. — özv. Koller Ferenczné lőcsei szállodás, Reigl J. kassai vendéglős anyósa jobblétre szenderült. — Bornstein József sátoraljaujhelyi elhelyező mult hó 30-ikán elhunyt. — Marschal József, III. Napoleon főszakácsa az Angol királynő-szálló volt tulajdonosa, nyolczvankét éves korában Váczott meghalt. Nagyon érdekes és mozgalmas multra tekintett vissza. III. Napoleon udvarából az orosz udvarhoz került, a 60-as években Albrecht herczeg tartományi főnök főszakácsa volt, később a Nemzeti Kaszinó éttermeit vette át és ő volt az, aki aki mesteri szakértelemmel az 1857. évi koronázási nagy diszebédet rendezte. 1881-ben az Angol királynő-szálló tulajdonosa lett, mig 1898-ban tevékeny müködése után nyugalomba vonult. Özvegye és kiterjedt rokonsága gyászolja. Temetése hétfőn ment végbe Vácott nagy részvét mellett.

Mayer Pál vendéglője. Budán, a Pálffy-téri kath. kör palotájában van Mayer Pál kartársunk elsőrendü diszes vendéglője, mely kétéves fennállása óta egyike lett a főváros legkeresettebb nagyvendéglőinek. Már maga az épület is igen megfelelő egy kényelmes vendéglő helyiségnek; magas méretü, hatalmas termek, tágas konyha és mellékhelyiségek csalogatólag intenek Buda intelligens közönsége elé, mely közönség elég hálásan, melegen karolta fel e szép helyiséget, melyet vonzóbbá különben Mayer Pál jó konyhája és italai teszlek. Mayer Pál igen ügyes, élénk temperamentumu üzletember. Előzékenységével és megnyerő, figyelmes modorával is nagyban előmozditotta diszes üzletének forgalmát.

Palkovics ortografiája. A »Fogadó«-ból veszszük át e jóizü felfedezést, mert nem hihetjük, hogy a budapesti pinczérszakiskola elnöke ne ismerné a helységneveket, inkább sajtóhibának tulajdonitjuk Palkovics ur bejegyzését, mégis leközöljük e mulatságos históriát:

»Egy Wienben élő magyar kartársunk irja ezeket: — Ha egy magyar fővárosi lakos külföldre utazik, nemcsak a hazafiság, hanem a müveltség is megkivánja, hogy abba a rovatba, amely »állandó tartózkodási hely«-nek van jelezve, »Budapestet« és nem »Peszt«-et jegyezzen be. Mert hogy földrajzilag »Peszt« épugy nem létezik, mint »Csikágó« vagy »Tripolisz« nevü pesti városrészek. — A magyarországi helységnévtárban ilyen nevü helységet nem fog találni senki. És ezt mindenkinél jobban illik tudni egy szakképzett fogadósnak, igy Palkovics Edének is, ha pl. Budapestről Wienbe megy. A budapesti »Angol királynő« fogadósa azonban nincs ennek tudatában és ha Bécsbe megy, a »Hotel Imperiál«-ban következetesen »Peszt«-et ir állandó lakhelynek. Ez tünik ki a wieni fogadók vendégei névsorát közlő lapok utóbbi számaiból is, amit látva, még kellemetlenebbül hat, hogy a »Grand« stb. fogadók magyar vendégei mind rendesen kiirják a »Budapest«-et. Bizonyára ha tudná, hogy mennyire helytelen ez, nem cselekedne igy Palkovics, ha Bécsbe megy.«

Iparengedélyek. A székesfőváros ker. elöljáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok 1914. szeptember 16-tól szeptember 30-ig a következő szállodai, vendéglői, kávéházi iparengedélyeket adtak ki, illetve a következő áthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Uj üzletek: Véghelyi Pál, IV., Hajó-u. 12. sz. vendéglő. Ifj. Korber Károly, V., Váczi-ut 60. sz. vendéglő. Dancsó Mihályné, VI., Szent László-ut 135. sz. kávéház. Klopfer Hermann, VI., Szondy-u. 57. sz. vendéglő. Wachtelschneider Róbert, VI., Liszt Ferencz-tér 11. sz. vendéglő. Braun Károly, VI., Andrássy-ut 35. sz. kávéház. Kardos Gyuláné, VI., Garai-tér 12. sz. vendéglő. Espár József, VIII., Orczy-ut 18. sz. vendéglő. Horti Balázs, VIII., József-körut 8. sz. kávéház. Neumann Mór, VIII., Kisfaludy-u. 25. sz. vendéglő. Tweraser Ferencz, X., Halom-u. 2. sz. vendéglő. — Üzlet-áthelyezés: Wirth József, vendéglős, Hattyu-u. 17. sz. alól Remetehegyi-u. 2162. hrsz. alá. — Üzletmegszüntetések: Nagy Lajos, I., Hidegkuti-ut 2. sz. vendéglő. Sinkó József, I., Atlós-ut 90. sz. vendéglő. Milis András, I., Németvölgyi-ut 13677. hrsz. vendéglő. Breuer Lajos, II., Retek-u. 35. sz. vendéglő. Özv. Zsák Józsefné, IV., Molnár-u. 11. sz. vendéglő. Thomherl József, VII, Wesselényi-u. 11. sz. vendéglő. Hokker József, VII., Dob-u. 71. sz. kávéház. Dankovátz Ignácz, VII., Gizella-ut 46. sz vendéglő. Molnár Ferenczné, VII., Egressy-ut 20. sz. vendéglő. Német Sándor, IX., Lónyay-u. 7. sz. vendéglő. Pető Kálmán, X., Orczy-ut 47. sz. vendéglő.

A középponti konyha. A pénzügyi bizottság legutóbbi ülésén Wildner Ödön dr. tanácsos ismertette a bizottsággal a Segitő Bizottság népélelmező alosztállában fölvetett tervet, hogy Budapesten nagy középponti konyhát létesitenek, mely 10—15.000 személy részére főzne ebédet.

E konyha létesitésére 300.000 korona költségre van szükség, melynek előteremtésére a polgármester gyüjtést inditott. A gyüjtés sikerrel járt, ugy, hogy az összeg egybegyüjlése biztositottnak tekinthető. A tervezet szerint a középponti konyha főztjének kiosztása deczentralizálódnék. Ez a konyha nem lesz konkurrenciája a népkonyháknak, amelyek dicséretreméltó buzgalommal látják el a reájuk háramló föladatot. A középponti konyha ugyanis amellett, hogy a szegények részére is adna ételt, a középosztály szegény részét is szolgálná. A fővárostól ez a bizottság azt kéri, hogy a konyha fölépitésére ingyen-telket adjon. Erre a czélra a tanácsos a Hungária-körut és Üllői-ut sarkán lévő fővárosi telek átengedését hozta javaslatba. Ha a középponti konyha czéljait betöltötte, hajlandónak nyilatkoznak a telket a fölépitéssel együtt ingyen a főváros tulajdonába visszabocsátani. A telken a konyhán kivül sütődét és hurkagyárat is épitenének. A bizottság Szekula Gyula, Havass Rezső, Lengyel Endre és Platthy György hozzászólása után az előterjesztést elfogadta.

Uj állami borpincze. A földmivelésügyi miniszter az okszerü borkezelés és borértékesités előmozditása czéljából Beregszászon létesitett uj állami közpinczét átadta rendeltetésének.

Vasuti vendéglő átvétel. A pécsi pályaudvari vendéglőt Csorics Ernő kartársunk, a mitroviczai vasuti vendéglő bérlője vette át, illetve az államvasutak igazgatósága ide áthelyezte. Üdvözöljük!

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és barna bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör**

TELEFON: „József" 6—34. **Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.**

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendü természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97. **BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.**

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 »Arany Bika« Debreczenben. Vettük a debreczeni »Arany Bika« szálloda prospektusát, mely a legmodernebbül berendezett ezen uj szállodát ismerteti. A szálloda igazgatói Kovács Árpád és Németh András kitünő kartársaink lettek.

Borvásárlók figyelmébe. A mult és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon roszszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonta maga után. Az ismert »Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t. igazgatóságát is ez inditotta arra, hogy a régi évjáratok féltve őrzött kincseit forgalomba hozza. A mult évi rossz időjárás következtében alig volt villék, a mi jó bor termett volna. Kivételt képez a »Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesitő r.-társ.«, melynek uj borai minőség tekintetében még az eddigi termést is jóval fölülmulják.

Társas reggelik.

November 20-ikán: Kittner Mihály éttermében VII., Rákóczi-ut 58. »Metropol«-szálloda.

November 27-ikén: Kovács E. M. éttermében IV., Curia-utcza.

Deczember 4-ikén: Kővári Jenő emeleti éttermében VII., Rákóczi-ut 28. Este 8 órakor vacsora.

Deczember 11-ikén: Glück E. János étteremben »Pannonia« szálloda.

Deczember 18-ikán: Kommer Ferencz éttermében IV., »Vadászkürt«-szálloda.

Deczember 25-ikén, Karácsony szent ünnepén nem tartatik társasreggeli.

1915. január 1-én, ujév napján nem tartatik társas reggeli.

„Jó barátok' összejövetelei.

November 25-ikén: Mirth András vendéglőjében I., Dohány-utcza 5.

Deczember 2-ikán: Horváth István vendéglőjében IX., Fővám-tér 10.

Deczember 9-ikén: Korl György vendéglőjében IX., Ranolder-u. és Szvetenay-utcza sarok.

Deczember 16-ikán: Schmauder József vendéglőjében IX., Bokréta-utcza 12.

Deczember 23-ikán: Korl István vendéglőjében II., Sárkány-utcza 12.

Deczember 30-ikán: Kamarás Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország nagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és véházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: , Türr István-utcza 7. Telefon József —88 vagy 39—89.

CSARNOK.

Czigány-dal.*

Nem ismertem az apám,
Nincs barátnak gondja rám,
Édes anyám rég meghalt,
Kedves babám rég megcsalt;
Csak te, drága hegedüm,
Kisérsz mindenüvé hün!

Nyirfa alatt heverek,
Rám hullnak a levelek;
Madár zengi odafenn:
Milyen szép a szerelem!
Hej, de árva lelkemet
Gyötri az emlékezet:
A szerelem nagyon szép,
De álomnál nem egyéb.

A virágot ne tépd le,
Halld, mint rebeg beszédje:
»Életem egy nyár csupán,
Dér és fagy megvesz korán,
Vagyok, mint te, czigány lány.«

Husz év óta nincs hazám,
Hideg a tél, be fázom;
Meleg kemencze körül
Csak a gazdag ember ül,
Élek, mint a kis egerek,
Itt nyaralok, itt telelek;
Életem végén a halál
Valahol csak rám talál.

Tavasz napján majd
Kopasz fa kihajt;
Arva madár hallgat.
Mi neki a harmat,
Mi neki a liget,
Hol a patak siet,
Mi a viruló fa?
Nem bánja, mióta
Meghalt dalos párja,
Árvaságban árva.

Könytől ázik az én kendőm;
Verje meg az én teremtőm,
Verje meg a lelkét annak,
Ki az oka bánatomnak!
Ki a karjaimba vágyott,
Ördög vessen annak ágyat,
Tüzes legyen bőre, bele,
Kigyó, béka háljon vele!

Anyám, értem ne járj sirva,
Ha messzi föld temet sirba:
Az egész föld az Istené,
S egy menny borul minden fölé.

* Ezt a csinos kis czigánydalt boldogemlékü József főherczegünk forditotta czigánynyelvből magyarra. Mint érdekes reliquiát t. olvasóink számára megismételjük.

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.

Polgár Sándor Telep
Fajszőlő Uradalom, Heves. 12. szám
Termelt fajboraink ismertetése:
a) **Siller borok:**
világos vagy sötét szinben. **Nemeskadarka** és **nagy burgundi** szőlőkből szürve. Kedvelt asztali borok.
b) **Fehér asztali borok:**
Fehérre szürt **kadarka.** Kissé sárgás szinü ital. Szodafröcshöz nagyon alkalmas
Mézédes fehér és **ezerjó,** gyönyörü zöld szinben Édeses, kellemes izü borok, Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.
Kövidinka. Szintén zöldfehér, aromás. jóizü bor. Sokan többre becsülik a rizlingnél.
c) **Fehér pecsenye borok:**
Rizling, legkedveltebb és általánosan fogyasztott tüzes és testes bor. Asztali bornak is alkalmas.
Veltelini és **furmint,** nehéz, erős csemegeborok. Palackozásra igen alkalmasak. Lakodalmaknál és diszebédeknél nélkülözhetetlenek.
Muskotály, finom muscat zamatu és illatu királyi ital. Inyenceknek való.
d) **Vörös borok:**
Vegyes **vörös** bor: fekete fajszőlőkből vegyesen szürve. Aki állandóan vörös bort iszik, ezt rendeljen.
Burgundi, finom pecsenye bor, sötét szinü, tartalmas, esős.
Carbenet, legfinomabb, nehéz gyógybor, felséges izzel és illattal.
Vendéglősök egész évi szükségletüket leköthetik és havonta vehetik át a szükséges mennyiséget. — Kérjen ajánlatot.



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

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.

MUSCHONG

BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.

Üdit, erősit, gyógyit!

Borhoz és pezsgőhöz kitünően alkalmas.

TELEFON: 169—80. Vezérképviselő

PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari tekeasztalgyár. Császári és királyi szabadalmazott jégszekrénygyár. :-: Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

Szolyvai gyógyforrás Beregmegye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmaztatik csuz és köszvény ellen. Czukorbeteg. ség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágy talanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitünő izü, ige üditő ásványviz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM gróf urad. ásványvizeinek bérlőségénél SZOLYV N.

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)

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői

KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

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

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Eladó

szálloda és vendéglő

Járási székhelyen, a piacztér kellő közepén, gazdag vidéken, állandóan és most is jó forgalommal, teljesen kifogástalan felszereléssel és berendezéssel együtt, 20.000 korona tőkével — betegség miatt —

84.000 K-ért megvehető

Czim a kiadóhivatalban.

Mielőtt

szükségletét

valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjem mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LŐWY

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörpgyártól

Beszterczebányán



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

---

650 hektó fehér uj bor

hegyi ojtvány termés eladó. Szüret november hó 9-én fejeztetett be. Ugyanott még eladó 600 hekto

fehér urasági bor.

Megtekinthető vasárnap, hétfő és csütörtöki napokon.

LISZKAY LAJOS

APCZ, (Heves megye.)

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

franczia cognac-gyár

Promontor.

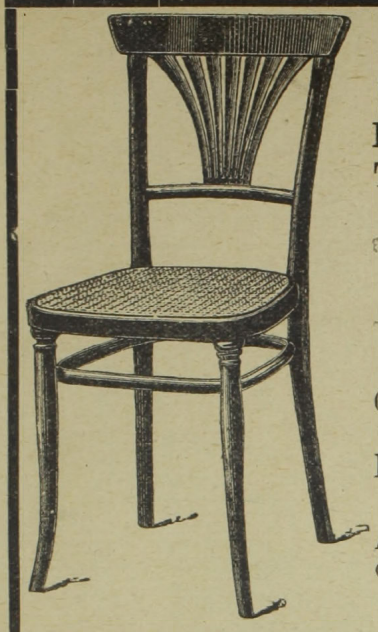
Alapittatott 1884-ben.

A BIKSZÁDI

természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Uránia könyvnyomda, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

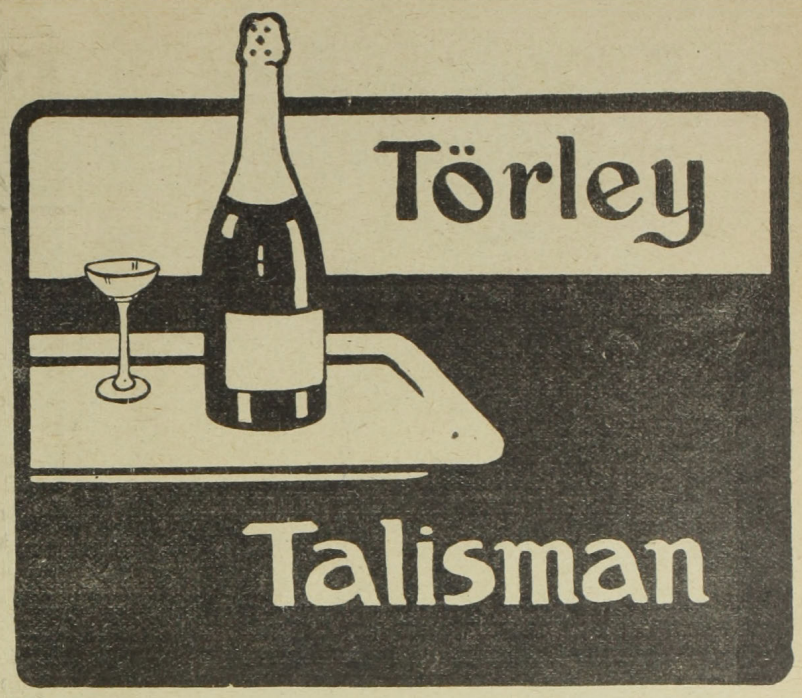
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.

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.





Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus „ILONA“ Artézia ásványvlz. Bort, étvágyat, kedvet javit. Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja: „Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

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.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda
X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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 „
Hiydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 „
Slic umdi oxid (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	5.75 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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
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.

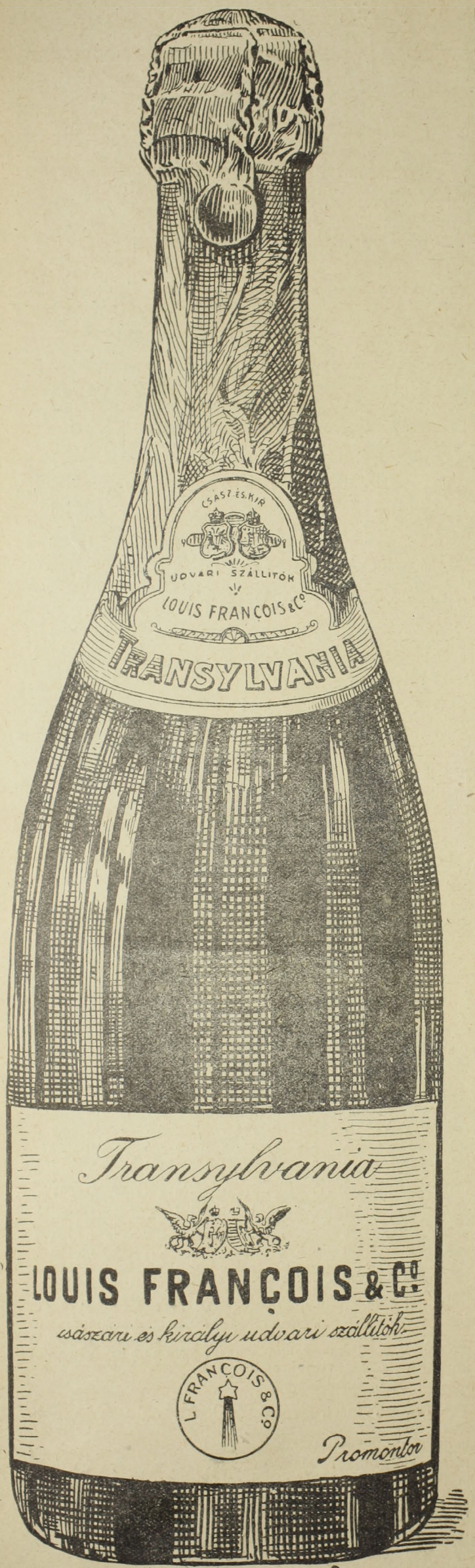
Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. ki. 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.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.



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.

Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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

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.

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.) Sürgönyczim: 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, VII., Aréna-ut 17. 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. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

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.

XXX-ik évfolyam. 23. szám. Budapest, 1914. december 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 mi uj „főuraink.“

Egy kicsinnyel sem tartjuk a mi uj főurainkat rosszabbnak, mint a régi főurakat. Emezek, igaz, hogy csak a modern kávéháznak vagy vendéglőknek köszönhetik vagyonukat esetleg szegénységüket, mig a régi főurak, mint hóditó lovagok véres csatározásokban szerezték, — az ujabb korban pedig csak örökölték, — birtokaikat és az ezekkel járó előnyöket.

A régi tipikus fő- vagy fizetőpinczérekről van itt szó, kik az utolsó két évtizedben a jobbhangzás kedvéért „főurakká“ vedlettek át. Nem irigyeljük tőlük ezt az előléptetést, sőt szivből kivánjuk nekik az uj titulához a megérdemelt „mitulát“ is, sőt jelen sorainknak egyenest ez a czélja.

A „borravalók hazájának“ nevezte néhány héttel ezelőtt Magyarországot egy előkelő német gyáros, aki többek közt azt is felpanaszolta, „hogy Budapesten akár kicsiny, akár előkelő kávéházban a borravalók összege eléri a fogyasztott kávé értékét, de sokhelyütt még felül is mulja.“

Magunk is gondolkodóba estünk e felett s mérlegeltük a fenti állitások valódiságát. Tudjuk azt, hogy a „borravaló kérdése“ nemcsak nálunk, de a nemzetközi vendéglősök és kávések gyüléseinek is élénk megbeszélési tárgyát képezi. Elismerjük azt is, hogy ennek a problémának czélszerü megoldása sok nehézségekbe ütközik. Nehéz volna hirtelenében eldönteni, vajjon a jelenlegi „három-pinczéres“ vagy az ugynevezett határolt-kiszolgálási (Revier)-rendszer volna-e nálunk megfelelőbb. Ezt megitélni a gyakorlati kivitel után lehetne.

Egyenlőre a nálunk uralkodó szokásra nézve a kávéházat látogató hazai és külföldi közönség birálata mérvadó. Ez azonban reánknézve nem nagyon hizelgő, mert határozottan oda csucsosodik ki, hogy nálunk borravaló tekintetében a valóságos „élősdi s uzsora“ szisztéma fejlődött ki. Sokan megütköznek ama semmivel meg nem indokolható eljárás felett, mikor a „főur“ a vendég pénzéből ugy magának, mint társának hat-hat fillérereket szemhunyoritás nélkül bezsebel. Minő jogon drágitja meg két ismeretlen ember, a kávés vagy vendéglős kenyérkeresője, az én kávém árát 25 százalékkal?

Jogot ehhez találni nem lehet, de igen is megállapitható azon körülmény, hogy a 44 filléres kávénak 30 filléres *bruttónyereséget* a kávés maga rakja zsebre, a pinczérjeinek pedig fizetés fejében egyszerüen az erőszakos pénzmegtartást engedélyezi. Engedélyez továbbá a nagylelkü főnök ilyen csekélyebb összegeket a *pikkolónak*, *telefonkezelőnek*, *ruhatárosnak*, *szivarosnak*, *süteményesnek*, sőt még az örökösen titokban ülő nénikének is. Szóval a szegény vendég 44 filléres kávéja pont 85 fillérbe kerül.

Amilyen visszataszitó ezen tény leirva, éppen olyan szomoru képét nyujtja szocziális életünknek, ha tekintetbe vesszük azt, hogy Magyarországban több mint százezer kávéház, vendéglő, szálloda, mulatóhely, stb. létezik. Ha átlagosan egy-egy helyiségre három egyént veszünk kiszolgáló személyzetül, akkor körülbelül *háromszázezer ember* él iparunkban jogtalanul megtartott fillérekből, aki megaláztatását csak azért kénytelen megtürni, mert munkáját a munkaadók megfizetni nem hajlandók.

A kivétel előtt tisztelettel emeljük meg kalapunkat.

Reméljük, hogy az ádázul duló háboruk befejezése után ugy a főnök urak maguk, valamint a főurak s a többi személyzet is befogják látni, hogy az eddigi szégyenletes állapot tovább nem lesz fentartható. Hisszük, hogy az érdekelt felek egymást megértve, egyesült erővel azon lesznek, hogy Magyarország ne maradjon még sokáig a „borravalók országa“, ahol százezreknek a könyörfillérekből kell élniök, mikor becsületesen dolgoznak

Ezen, a mi iparunknak hátulról kapott szégyenletes sebet gyógyitani kell. Mi felvetettük a kérdést, tessék minden érdekeltnek bátran hozzászólni. *K. L.*

Orsz. Nyugdijegyesületünk közgyülése.

A »Szállodások, vendéglősök, kávések, pinczérek és kávéssegédek országos nyugdijegyesülete« f. évi november hó 6-án délután 4 órakor tartotta meg Bokros Károly elnöklete alatt Budapesten, Kittner Mihály Metropole szállodájának Fehér-termében XVII. rendes közgyülését.

A közgyülésen, amint az előrelátható volt, a háborus állapotok miatt a szokottnál kisebb számu tagok jelentek meg, a tanácskozási terem azonban igy is egészen megtelt. A fővárosi tagok közül Dökker Ferencz alelnök, Palkovics Ede, Müller Antal, Weingruber Károly, Oláh-Gyárfás Mihály, Kittner Mihály, Potzmann Mátyás, Kamarás Mihály, Sabathiel Tivadar, Labesz Henrik, Horváth Dániel, Szántó Ferencz a központi igazgatóság és a budapesti választmány tagjai, a budapesti vendéglősök szakirányu tanonciskolájának a nyugdijegyesületbe beirt tagaji, Auguszting Oszkár tanárral, Dr. Solti Ödön nyug. jogtanácsos, ifj. Dr. Nagy Sándor jogtanácsos, Dr. Daróczy János titkár, sempthei Maczkó Kálmán főkönyvelő, F. Kiss Lajos szerkesztő, stb., a vidéki ipartársulatok kiküldöttei közül Juranovits Ferencz elnök (Szeged), Márkus

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

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság 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 pontján.
Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

Jenő (Debreczen), Herczeg Ferencz (Szombathely) és Kern Ferencz (Pozsony) stb., stb. voltak jelen.

Bokros Károly elnök a közgyülést a következő beszéddel nyitotta meg:

Tisztelt Közgyülés! Üdvözölve a megjelenteket, a közgyülést ezennel megnyitom, a jegyzőkönyv vezetésére a jogtanácsos urat, hitelesitésére pedig Kővári Jenő és Oláh Gyárfás Mihály urakat kérem fel. Méltóztassanak azonban megengedni, hogy mondanivalóimat néhány szóval vezessem be. (Halljuk!) Az első, amit be kell jelentenem, hogy szeretett tiszteletbeli elnökünk, Gundel János beteg és hogy országos szövetségünk és budapesti ipartársulatunk érdemes elnöke, Glück Frigyes szintén beteg. Igy mindketten, valamint egyesületünk igazgatóságának még több tagja, kik részben a harcztéren vannak, részben itthon teljesitenek katonai szolgálatot, legőszintébb sajnálatunkra nem jöhettek el mai közgyülésünkre. Ezért inditványozom, hogy Gundel János és Glück Frigyes urakat táviratilag, Frenreisz István alelnök urat, aki táviratban üdvözölte a közgyülés tagjait és mert a közgyülés idején katonai szolgálatot teljesit, távolmaradásának kimentését kérte, ugyszintén Kommer Ferencz, Gundel Károly, Holub Rezső, Szente Imre igazgatósági, illetve felügyelőbizottsági tag urakat levélben üdvözöljük.

Igen tisztelt közgyülés! Ezek után engedjék meg, hogy azon urakat üdvözölejm, kik bennünket idejövetelükkel megtiszteltek és akik, mint vidéki kartársaink legkimagaslóbb képviselői, közgyüléseinkről még egyetlenegyszer sem hiányoztak. Igy szivem mélyéből üdvözlöm Juranovits Ferencz szegedi, Márkus Jenő debreczeni, Herczeg Ferencz szombathelyi, Kern Ferencz pozsonyi elnök urakat, a budapesti kávésipartársulat kiváló elnökét, Weingruber Ignácz urat és tiszteletbeli jogtanácsosunkat, Dr. Solti Ödön urat. (Lelkes éljenzés.)

Tisztelt Közgyülés! Amióta az önök megtisztelő bizalmából ezen a helyen állok, nem emlékszem, hogy hasonló aggodalmakkal nyitottam volna meg a közgyülést, mint a mai napon. Nem mintha az egyesületi ügyek kezelésében volna hiba, igen tisztelt közgyülés, hiszen a számadások a lehető legnagyobb rendben vannak és ha esetleg itt-ott találnak is kisebb vagy nagyobb eltéréseket, a másik rovatban bizonyára meg fogják találni az erre vonatkozó magyarázatot, melyből megnyugvással láthatják, hogy a nyugdijintézet vagyonában egyetlen fillérnyi hiány sincs. Aggodalmaim tehát, igen t. közgyülés, nem arra vonatkoznak, hogy a nyugdijintézet jövedelme esetleg csökken, nem arra, hogy a nyugdijintézet fennállása bármivel is veszélyeztetve volna, hanem egyenesen arra, hogy tagjaink legnagyobb része a harcztéren van, egyrészük már hazajött megsebesülve, és igy ki vagyunk téve annak, hogy azok a tagjaink, akik a hazáért és ebben miértünk is verekszenek a harcztéren az ellenséggel, kénytelenek lesznek igénybe venni a nyugdijintézetet és pedig azoknál a jogoknál fogva, melyeket nekik az alapszabályok biztositanak. Ha valamit, ugy ezek az idők és napok adnak nekem és mindazoknak, akik ezt a nyugdijintézetet alapitották, biztositékot arra, hogy husz évvel ezelőtt nem végeztünk hiábavaló munkát (Ugy van!) s a mostani idők bizonyitják legjobban, hogy mennyire igazunk volt abban, hogy szükségük van az ország vendéglőseinek, szállodásainak, kávésainak, pinczéreinek egy oly intézményre, mely oly esetekben, mint a mai is, nekik segitséget nyujtson. Ebbeli müködésében kiegészitő része, betetézője lesz, tisztelt közgyülés, nyugdijintézetünknek a felállitandó vendéglős- és pinczérmenhely, amelyet én mindig szeretnék másképen elnevezni, mert hiszen nem mondom, hogy az idők viszontagsága egyik-másik kollégánkat talán nagyon is megviseli, s egyik-másik üzletembert igazán tönkre tesz, de mégsem használnám azt a szót, hogy »menhely«, hanem annak egy tetszetősebb, vagy mondjuk, egy olyan elnevezést adnék, mely nem érinti annyira a vendéglős-társadalomnak érzékenységét.

Igen tisztelt közgyülés! Ha nem is bir ez a közgyülés a látszat ama erejével, hogy sokan vagyunk, közgyülésünk látogatottságával mégis meg lehetünk elégedve. Hiszen nagyon jól tudtam, el is voltunk rá készülve a jogtanácsossal együtt, hogy ez a közgyülés nem lesz olyan látogatott, mint az eddigiek, már csak azért sem, mert hiszen az idők és viszonyok nem olyanok, hogy az emberek maguknak annyi időt szakithassanak, hogy egy közgyülésen résztvehessenek. Hangsulyozom, hogy a legtisztább lelkiismerettel állunk Önök előtt, mert az évi jelentés a legtisztább képét nyujtja vagyoni állásunknak és mondom, hogyha egyik-másik helyen talán nincs is meg ugy a helyes kifejezés, mint annak lenni kellene, bizonyára meg van a másik oldalon, mert hiszen kifejezésekkel ugy sem lehet mérleget csinálni, csak pénzzel. Nem mondom, vannak egyes dolgok az évi jelentésben, véletlenül az idén, mert talán egy kissé elhamarkodtuk a dolgot, amik talán nem belevalók és vannak, amik hiányoznak belőle. De ezek olyan dolgok, amik előfordulnak sokkal nagyobb intézeteknél is, mint a mienk. Mi igyekeztünk, mert kötelességünk az alapszabály szerint, akár van háboru, akár nincs, Önök elé hü tükrét tárni az állapotoknak és megbizatásunk teljesitéséről beszámolni. Ezt be is jelentettük a Magyar vendéglősök országos szövetsége érdemes elnökének, Glück Frigyes urnak, mert bár — mint tudjuk — a nyugdijintézet telejsen autonom joggal van felruházva, de tudva azt, hogy a szövetség elnöke mégis csak a mi szeretett elnökünk, ugy a szövetségnél, mint a budapesti ipartársulatnál is és tudva azt is, hogy igazán mily nagyon sokat köszönhetünk Glück Frigyesnek, beejlentettem neki a dolgot s ő helyesléssel tudomásul vette az ülés megtartását. (Helyeslés.)

Igen t. közgyülés! Most nem beszélni, hanem tenni kell. Fájdalom, mi ehhez ma kevesen vagyunk, azonban remélem, hogy az a kevés tag, aki itt megjelent, szét fogja vinni az országba a többi tagoknak, hogy a nyugdijintézet vagyona, erkölcsi piedesztálja abszolute nem hanyatlott, a vagyon nagyobb lett és nagyobb lesz mindennap. Én tehát azzal az óhajjal nyitom meg a közgyülést, hadd dörögjenek azok az ágyuk és hadd csattogajnak a kardok, ennek igy kellett lennie. Mi arra vagyunk utalva, hogy itt az emberszeretet jegyében dolgozzunk azokért, akik ott a csatatéren értünk el fognak hullani. A közgyülést megnyitom. (Éljenzés és taps.)

A határozatképesség megállapitása és a szavazó-jegyek beszedése után az igazgatóság évi jelentését, melyet nyomtatásban szétosztottak a tagok között, a közgyülés felolvasottnak tekintette és egyhangulag tudomásul vette.

Dr. Nagy Sándor jogtanácsos erre felolvasta a felügyelő-bizottság jelentését, majd jóváhagyta a közgyülés az 1913. évi zárszámadásokat, az 1914. évi költségelőirányzatot és megállapitotta a mult évi mérleget. Az igazgatóságnak, felügyelőbizottságnak, választmányoknak és tisztikarnak a felmentvényt megadták.

Felebbezések nem adatván be, Dr. Nagy Sándor felolvasta Dökker Ferencz alelnök inditványát, hogy a nyugdijegyesület lépjen be tagul a Magyar Szent Korona Országainak Vörös Kereszt Egyesületébe. Egyhangulag elfogadtatott.

Kővári Jenő: T. közgyülés! Amikor az elnök ur összehivta a mai gyülést, jól tudta, hogy a mai nehéz időkben nem lesz a közgyülés oly látogatott, mint más években, amennyiben a szövetség ugy határozott, hogy nem tartja meg a közgyülését. De tekintettel arra, hogy ez az intézmény fontos pénzkezeléssel van megbizva, ő puritán becsületességgel be akart arról számolni. Mindenekelőtt jóleső érzéssel kivánom megállapitani, hogy mig más egyesületekben a tagdijak egyáltalán nem folynak be, a nyugdijegyesületnek minden tagja pontosan, lelkiismeretesen fizet. Mert tekintsünk csak vissza a hátralékok kimutatására. Évről-évre kevesebb a mi hátralékosaink száma. Felismerték, értékelik és méltányolják azt, hogy ez az intézmény nagyon szükséges és hézagot pótló. Most a nehéz időkben való fizetéssel bizonyitotta be ez az intézmény, hogy mily szükséges és hogy tagjaink átérzik, hogy erre nekik önmaguknak van szükségük. Ha az ember mélyebben gondolkozik, látja, hogy bár nehezebbek a viszonyok, a tagok aggódnak a jövőért s azért kötelességeiknek pontosan eleget tesznek. A mi szeretett elnökünk, aki ez intézmény megteremtője, lelke volt (Lelkes éljenzés.), igazán büszkeséggel, jóleső érzéssel tekinthet vissza munkájára. Nagy dolog, amikor egy ilyen intézmény, mely a semmiből lett teremtve, évi 80—100.000 korona vagyongyaraopdással léphet a tagok elé s megmondhatja a közgyülésnek nyiltan, joggal, mindenféle vérmes reményeket félretéve, hogy nem stagnál a jövedelme, hanem évről-évre fokozódik. Ma már igazán büszkeséggel tölthet el minden nyugdijegyesületi tagot, hogy ez az intézmény közel egy millió korona vagyonnal rendelkezik. Ennek összegyüjtéséhez olyan erő, munka, odaadás, lelkesedés kellett, mint a minőt a mi szeretett elnökünkön már szinte husz esztendőn keresztül tapasztalunk. Nála a kor nem csökkenti a lelkesedést, mert valóságos friss erővel,

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.
TELEFON: „József“ 6—34.
Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, legfinomabb világos (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és barna bajor söreit. Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.
Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendü természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.
Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer
Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL
TELEFON: 40—97.
BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

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.

odaadással, lelkesedéssel, ügybuzgalommal ugy ápolja, ugy szereti ezt az intézményt, mintha oly gyermeke volna, amely a legjobban van a szivéhez nőve. Én a közgyülésnek és azt hiszem, az egyesület minden egyes tagjának őszinte érzelmét tolmácsolom, amiért neki ezért őszinte szivből jövő köszönetünket, igaz nagyrabecsülésünket és hálánkat nyilvánitom és kérem, adja meg neki a Mindenható azt az egyet, amit ő maga legjobban kiván magának, hogy ennek az intézménynek további virágzására legyen neki ereje, kitartása és oly szeretete és ügybuzgósága, mint eddig volt. (Lelkes éljenzés.) (Folytatjuk.)

Társas reggelik.

Deczember 11-ikén: Glück E. János étteremében »Pannonia« szálloda.

Deczember 18-ikán: Kommer Ferencz éttermében IV., »Vadászkürt«-szálloda.

Deczember 25-ikén, Karácsony szent ünnepén nem tartatik társasreggeli.

1915. január 1-én, ujév napján nem tartatik társas reggeli.

„Jó barátok" összejövetelei.

Deczember 9-ikén: Korl György vendéglőjében IX., Ranolder-u. és Szvetenay-utcza sarok.

Deczember 16-ikán: Schmauder József vendéglőjében IX., Bokréta-utcza 12.

Deczember 23-ikán: Korl István vendéglőjében VIII., Sárkány-utcza 12.

Deczember 30-ikán: Kamarás Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

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 József 39—88 vagy 39—89.

KÜLÖNFÉLÉK.

A nemzeti hadikölcsön. Glück Frigyes, a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« és a »Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége« elnöke a nemzeti kölcsön jegyzése érdekében a következő felhivást intézte a szövetség és ipartársulat tagjaihoz: »Kedves Kartársak! A négy hónap óta duló háboru arra késztette a kormányt, hogy hadikölcsönért forduljon a nemzethez és e czélból 100 K. névértékü kötvényeket bocsát ki 97.50 K. árban 6 korona kamatot fizet évenként minden kötvényre. Ezenkivül a kötvényekkel még annyi előnyös feltétel van kapcsolatban, hogy a tőke elhelyezésre rendkivül kedvező alkalmat nyujt. De nem ez a fődolog, hanem a veszélyben forgó haza iránti kötelesség. A harcképes honfiak a csatatéren róják le hazájuk iránti szent kötelességüket. Vérüket és életüket áldozzák édes hazánk védelmében és békét biztositanak az itthonmaradottaknak. Az itthonmaradottak hazafiui és becsületbeli kötelessége a küzdők szükségleteinek kielégitéséről gondoskodni és a háboru összeszközét: a pénzt előteremteni. Igy nemzeti becsületünk kapcsolódik ehhez a kölcsönhöz, tehát ennek sikertelensége örök szégyene lenne az országnak. Kedves Kartársak! Minden polgártársunk, minden igaz hazafi tartsa becsületbeli kötelességének a hadikölcsönt, nemcsak személyes hozzájárulásával, hanem pártolással és terjesztéssel is előmozditani, tehát ki-ki a maga körében hasson oda, hogy mennél több aláirót nyerjen meg az ügynek. Felhivásunkat azzal a hő kivánságunkkal végezzük, hogy a Mindenható segitse vitéz hadseregünket dicsőséges győzelemhez s akkor a hadikölcsön dusan fog kamatozni. Budapesten, 1914. évi november hó 12-én tartott ipartársulati gyülés határozatából: Glück Frigyes elnök, Poppej Miklós titkár.

Ennek a lelkes felhivásnak meg is lett a kellő hatása, mert vendéglős kartársaink részéről a hadikölcsönt számosan jegyezték. Legutóbb a következők jegyeztek:

Bittner Alajos vendéglős	6,000
Wurglits Vilmos vendéglős	50,000
Brückner József borkereskedő	20,000
Brückner Lőrincz vendéglős	80,000
Várady József magánzó	30,000
Nika Antalné vendéglős	50,000
Weisz Miksa (Dréher-gyár)	15,000
Kikaker Boldizsárné (Kolozsvár)	10,000
Özv. Dékány Sándorné	30,000
Glück Károly magánzó	50,000
Glück Erős János vendéglős	30,000
Dökker Ferencz szállodás	40,000
Ihász György szerkesztőnk	48,000

koronát jegyeztek.

A temesvári hadikórház. Mult hó 24-ikén bensőséges meleg ünnepe volt Temesvár városa Józsefvárosi polgárságának. Ekkor volt megnyitása a hadikórháznak, melynek létesitése érdekében Schubert Péter, az ottani vendéglősipartársulat derék elnöke oly sokat fáradozott. A megnyitáson jelen volt a város polgárságának szine-java, élükön Ivanovich Sándor főispán kormánybiztossal.

A kalauzolást Schubert Péter, az uj hadikórház elnök-gondnoka végezte. Végig vezette vendégeit az egész épületen, a kórtermekbe, raktárakba, irodába, konyhába, mindenüvé. A merre az érdeklődő vendégsereg megfordult, mindenütt a legpéldásabb rend, legszebb harmónia mosolygott elő, minden gondosan a maga helyén volt, minden a legjobb, legügyesebb kezek munkáját, hozzáértését dicsérte. A legeldugottabb kis kamrától kezdve, a ragyogóan tiszta betegszobákig, minden a legszebb, legfényesebb és legbeszédesebb képet mutatta.

Joanovich Sándor kormánybiztos, Geml József polgármester, valamint a katonai hatóságok képviselőit, Bölcsházy főtörzsorvost és Kersevány őrnagyot kellemesen lepték meg a látottak és sietve fejezték ki meleg kézszoritással elismerésüket a józsefvárosi polgárok atyjának, Scubert Péternek és a kórház többi vezér-alakajinak, fáradhatatlan munkásainak.

A helyiségek megtekintése után lakoma volt, melyen Schubert Péter joviális modora és pattogó magyar beszéde kedves derültségben tartotta együtt a vendégeket. Munkája felől pedig mindenki elismeréssel és köszönettel nyilatkozott.

Reitzer József dr. például, aki az uj kórház fősebészi teendőit látja el, őszinte nyiltsággal és szeretettel ismertette munkatársunk előtt a kitünő gondnok munkáját:

— Kora reggel óta — ugymond — késő estig az öreg Schubert bácsi mindig itt volt. Hol ebben a teremben, hol a másikban. Ha ember kellett a meszeléshez, vakoláshoz, vagy tisztitáshoz, szóval mindahhoz, ami egy ilyen munkánál elkerülhetetlen, ő mindenütt ott volt. Kötényt kötött maga elé és ha nem volt kéznél ember ,szépen megfogta a meszelő nyelét és ő maga meszelgette a falakat. Az esti órákban néha ugy nézett ki, mint egy kőmives. Fehéren, meszesen és porosan. Mindent neki köszönhetünk. Örök hálára kötelezett bennünket, városrészünk polgársága mindig büszkeséggel gondolhat rá.

A rövid, de kedves hangulattal és fesztelenséggel átszőtt lakoma után, sok bájos honleány, uriasszony és urleány, a kórház önfeláldozó ápolónőinek sorai között a vendégsereg eltávozott a csöndes, nemes czél szolgálatában álló épületből, melynek ormán fagyosan, hólepetten, de büszkén lengett a nemzeti szinü trikolór.

Vendéglő-átvétel. Budapesten a Király-utcza 91. szám alatt volt Prindl—Szabó-féle vendéglőüzletet Nika Ágoston, az Erzsébet-köruti volt Kittner-féle vendéglőnek több éven keresztül volt főpinczére vette át. Üdvözöljük!

Halálozás. Varga Győző kőbányai vendéglős életének 41-ik évében elhunyt. — Steinhüb. Jenő ujpesti vendéglős, 44 éves korában mult hó 17-én jobblétre szenderült. Béke poraira!

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

Kitünő ó- és uj fajborok

Polgár Sándor Telep
Fajszőlő uradalom Hevesen 12. sz.

Ajánlja saját termésü kitünő fajborait.
Szőlőtelep területe 600 hold.
Évi termelés 15.000 hl.
ÁRJEGYZÉK INGYEN!
Vendéglősök nagy előnyben részesülnek

E lap következő számában **borfajaink leirását** találhatja



SZAVATOLT TISZTA CSEMEGE „MÉZ" ET SZÁLLIT
SZATMÁRI SZABÓ ISTVÁN
MÉHÉSZETE
PANKOTA - ARADMEGYE.
KÉRJEN KÜLÖNFÉLE MÉZ MINŐSÉGRŐL ÁRLAPOT INGYEN!

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.

Központi iroda:

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

MUSCHONG

BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.

Üdit, erősit, gyógyit!

Borhoz és pezsgőhöz kitünően alkalmas.

TELEFON: 169—80. Vezérképviselő

PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari tekeasztalgyár. Császári és királyi szabadalmazott jégszekrénygyár. :-: Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

LUHI-ERZSÉBET gyógyforrás.

(Bereg megye.)

Kitünő izü, igen üditő ásványviz, bor, cognac vagy citromsavval vegyitve.

Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység tüdőbaj és vérköpések eseteiben

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf uradalmi ásványvizek bérlőségénél, Szolyva.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

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



Frigyes főherceg 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.)

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Eladó szálloda és vendéglő

Járási székhelyen, a piacztér kellő közepén, gazdag vidéken, állandóan és most is jó forgalommal, teljesen kifogástalan felszereléssel és berendezéssel együtt, 20.000 korona tőkével — betegség miatt —

84.000 K-ért megvehető

Czim a kiadóhivatalban.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjem mintázott ajánlatot STEINER ÉS LŐWY

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörpgyártól Beszterczebányán



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: Regede.

338. sz. ki. 1914.

Árverési hirdetmény.

Karcag r. t. város tulajdonát képező »Szeles« szálloda és vendéglő Karczag város közházánál a népkönyvtári teremben 1914. évi december hó 1-én, délelőtt 10 órakor tartandó nyilvános árverésen 1915. évi január hó 1-től számitandó hat egymásután következő évre haszonbérbe adatik.

Kikiáltási ár 2610 korona, melynek 10 százaléka bánatpénzül leteendő.

Ezen árverésre a bérelni szándékozókat annak a hozzáadásával hivom meg, ohgy az árverési feltételek a városi kiadóhivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Zárt, vagy utóajánlatok nem fogadtatnak el.

Karczag, 1914. november 25.

A polgármesteri hivatal.

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

franczia cognac-gyár

Promontor.

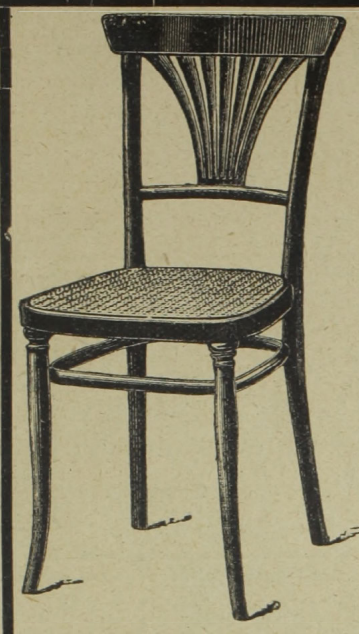
Alapittatott 1884-ben.

A BIKSZÁDI

természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten; ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Uránia könyvnyomda, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

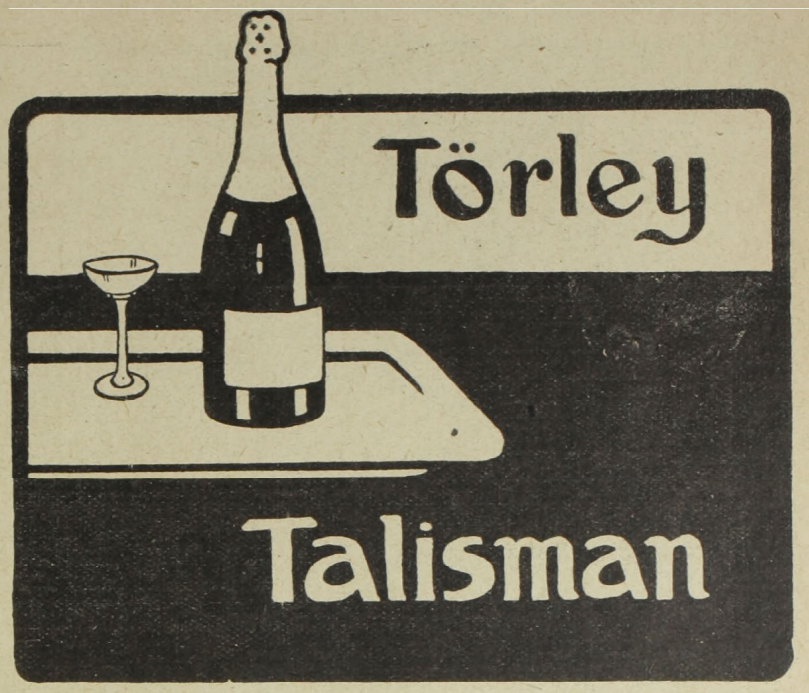
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.

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.





Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus „ILONA“ Artézia ásványviz. Bort, étvágyat, kedvet javit. Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja: „Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

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 sérvkötögyárosnál.

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

(Központi városház.)

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

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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 „
Hiydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 „
Slic um dioxid (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	5.75 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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
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. ki. 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.

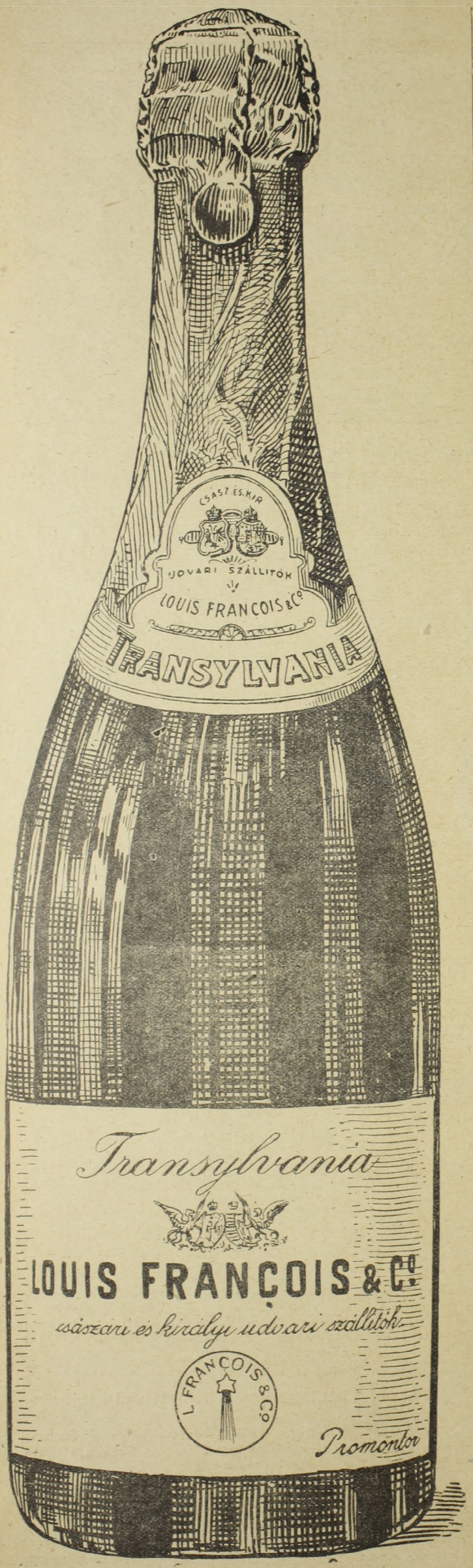
A „Kristály“ forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia Évian és St. Calmier forrásoka

Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.



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.

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

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.

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.) Sürgönyczim: 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, VII., Aréna-ut 17. 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. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

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.

XXX-ik évfolyam. 24. szám. Budapest, 1914. december 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.

Betlehemi csillag fénye.

Betlehemi csillag fénye,
Szállj le hozzánk e vak éjbe,
Szállj szivünkbe szeretet!
Im rajtunk ül a sötétség,
Nézd a sorsuuk csupa kétség,
Jer, segitsd e nemzetet.

E világnak megváltója,
Fájó sebek gyógyitója,
Kicsi Jézus légy velünk!
Pártos bünben, gyötrő búban
Itt vergődünk szomoruan,
Óh segits, mert elveszünk.

Gyülöletnek vad tüzétől,
Nézd, a jobb is hogy megszédül,
Nézd, mint pusztul minden itt . . .
Adj hü szivet, bölcs nyugalmat,
Munkát, békét a magyarnak,
És bocsásd meg vétkeit.

S büneink ha megbocsájtod,
Gyujts szivünkbe tiszta lángot,
Hont szeretni igazán.
Add, hogy egymást megbecsülve,
Szebb jövőnkért lelkesülve
Féltőn csüngjünk a hazán . . .

Betlehemi csillag fénye,
Szállj le hozzánk e vak éjbe,
Szállj szivünkbe szeretet.
Örömtelen sötétségből,
A sok bajból, sok kétségből,
Emeld fel e nemzetet.

N. M.

Előfizetési felhivás.

A »Vendéglősök Lapja« jelen számával befejezte fennállásának 30-ik évfolyamát. Midőn lapunk ez idei utolsó számát ezennel szétküldjük, felkérjük t. pártolóinkat, hogy a jövő 1915. évre szóló előfizetéseiket, valamint esetleges hátralékaikat hozzánk mielőbb beküldeni kegyeskedjenek.

Lapunk ára marad a régi: egész évre 12 korona, félévre 6 korona, mely összeg a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatalának, Budapest, I., Verpeléti-ut 5. szám alá küldendők.

Ezuttal boldog karácsonyi ünnepeket kivánunk t. előfizetőinknek, olvasóinknak és hirdető közönségünknek. Tisztelettel: a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatala.

Olvassuk a szaklapokat.

A »Vendéglősök Lapja« Isten megmérhetlen kegyelméből immár három évtizede teljesiti kötelességét. Munkásságunk minden egyes sorát a hazafiság érzete jellemzi nem csak, de éltünk mindenkor a szabadszó terjesztésének jogával is. Lapunk hasábjain vetettük el mindama nemes eszmék első magvait, melyekből idők multán a mai már megerősödött és büszkeségünket képviselő intézmények nagygyá, életerőssé fejlődtek. A régi német »Gastgeber« világból, lapunk segitségével hidalt át az uj magyar vendéglősipar. Ez a tudat kölcsönöz nekünk a jövőben is erőt és kitartást, bárha a dicsőség koszoruja sok esetben csak a csatlósok homlokát disziti is.

Részünkről, egészen őszintén megvallva, az 1914. év lehanyatlásakor, t. kartársainkkal szemben nincs semmi panaszra okunk. Számosan vannak közöttük olyanok, kik eddigi müködésünket kellő elismeréssel értékelik s bátor szókimondásunkat, hazafias lelkületünket érdem szerint méltányolják. Amidőn ezen elismerésért lapunk igen tisztelt pártfogóinak szivélyes köszönetünket tolmácsoljuk, ugyanakkor nem mulaszthatjuk el őket, de különösen azokat, kik a nyomtatott betünek még ma is ellenségei, harsány hangon arra figyelmeztetni, hogy olvassák szaklapjaikat.

Magyarország mai vendéglős-, szállodás- és kávésiparának érdekeltsége már annyira megnőtt, hogy a most létező szaklapjain kivül mégegyszer annyit is eltarthatna. Szakembereink, ha győzelemmel térnek vissza a véres csaták földjéről, annyi uj tapasztalatot, gyakorlati fogást és érdekes, uj eszméket fognak a messze idegenből magukkal hozni, hogy mindezek kizárólagos terjesztése is elbirna egy uj szaklapot tartani. A mai viszonyok között azonban ezt a kötelezettséget is a régi sajtó kell, hogy vállalja. Aki szaklapját még ezután sem olvassa, az bizonyosan megmarad a multszázadbeli »öreg csárdás«-nak és a »tubákos kávés«-nak.

Mig a napilapoknak a népek nagy tömegére tagadhatatlanul csiszoló hatása van, addig a szaksajtó a tudás igazi, mélymedrü forrása. A szaksajtó a minket közelebbről érdeklő dolgokat gyakran s bővebben fejtegeti, megismerteti saját iparunk minden ügyét-baját. Határozottan megállapitható, hogy a tisztességtelen verseny elleni küzdelemben a legtöbbet használhat a pártatlan szaksajtó, mely egyrészt kitanitja olvasóit a törvény és az erkölcsi felfogás által tilalmazott kinövéseire, másrészt kipellengérezi a tisztességtelen versenyzőket. Összeköti a messze távolban élő kartársakat, közvetiti azok gondolatait, kiváltja néha az ismeretlenek egymásközti rokonérzelmeket, szóval a szaksajtó munkája igazán nevelő, oktató s hatása sok esetben erősebb, mint a törvényé, rendeleté vagy akár a bibliáé.

Szégyenkezéssel bár, de bizton megállapithatjuk, hogy hazánkban a szaklapok a sajtó hamupipőkéi, mert nálunk még a napilapok sem méltányolják kellőleg az ipari s kereskedelmi szaktudást. Nem csoda tehát, ha a legutóbbi statisztikai kimutatás szerint Budapesten két év óta 52 szaklap megszünt. A vidéken pedig már hosszu idő óta alig mutatkozik e téren fejlődés.

A „Vendéglősök Lapja“ ezentul is megtartja eddigi lelkesitő, buzditó és tanitó szellemét. Közleményeit folytatólag a gyakorlati élet iskolájából meriti egyrészt, másrészt pedig a theoriának is szivesen ad helyet. Czikkeink a vendéglős-, szállodás- és kávésipar jelenét és jövőjét érdeklő minden kérdést felkarolják, de különösen figyelemre méltatjuk a magyar idegenforgalom fejlődését, a modern pinczegazdászat, borkezelés, a tisztességtelen verseny, a hazai hajózás és vasuti menetrendek kérdéseit. Állandóan szemmeltartjuk a munkaadók és munkások közötti viszonyt, pártfogoljuk a kebelünkben alakult szövetségi tömörülést.

Uj emberek, uj eszmék, uj perspektivák! Ez az 1915. év jelszava. Aki nem analfabéta, aki az ujidőkről alapos tudomást akar nyerni, az olvassa szorgalmasan a szaklapokat is. Szaklapokat olvasás nélkül a papirkosárba sülyeszteni nyegleség és bün nem csak, de lekicsinylése saját iparunknak is. Aki pedig azt hiszi, hogy ő e téren szaktudás nélkül is megélhet, az csak beképzelt beteg lehet.

Ujévi üdvözletek. A szokásos ujévi üdvözleteket lapunk január 1-én megjelenő ujévi számában tesszük közzé, de csakis azokét, kik azt már e hónap 26-ig megrendelik, illetve a 2 korona közlési dijat postautalványon beküldik. Nagyobb térfoglalatu üdvözlet közlése 10 és 20 koronába kerül.

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.
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 pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

Iparengedélyek.

A székesfőváros ker. elöljárósága, mint elsőfoku iparhatóságok, 1914. évi október 1-től október 15-ig a következő szállodai, vendéglői, kávéházi iparengedélyeket adták ki, illetve a következő üzletáthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Uj üzletek: Dengel B. Vilmos, IV., Só-u. 2. sz. vendéglő. Handler József, VII., Aréna-ut 68. sz. vendéglő. Gurán Lázár, VII., Dob-u. 71. sz. kávéház. Kurányi Pál, VIII., Német-u. 8. sz. vendéglő. Kerbolt Béla, X., Onodi-utca 10. sz. vendéglő. Fail Jakab, X., Gyömrői-ut 35. sz. vendéglő. Özv. Losonczy Károlyné, Jászberényi-ut 22. sz. vendéglő. — Üzletáthelyezés: Özv. Wurm Vilmosné Fischer Rozália, vendéglő, IX., Lónyay-u. 11. sz. alól Erkel-u. 13. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Braicz Lajos, II., Retek-u. 36. sz. vendéglő. Mekler Gyula, III., Vörösvári-ut 15. sz. vendéglő. Andics Dávid, IX., Ferenc-körut 2. sz. vendéglő. Fexkete István, IX., Soroksári-ut 18. sz. vendéglő. Özv. Staudhammer Ignácné, X., Maglódi-ut 59. sz. vendéglő. — 1914. évi október hó 16-tól október 31-ig a következő változások fordultak elő: Uj üzletek: Eigner Károly, II., Margit-körut 57. sz. vendéglő. Horváth Adolf, V., Hold-u. 11. sz. vendéglő. Steiner Gyuláné, VII., Nyár-u. 30. sz. szálloda. Hlafka E. Józsefné, VII., Utász-u. 7. sz. vendéglő. Neumann Sámuel, VIII., Rákóczi-ut 23. sz. vendéglő. Todt Alajos, VIII., Német-u. 32. sz. vendéglő. Schvarcz D. Lipót, IX., Pipa-u. 2. sz. vendéglő. Schreyer Malvin, IX., Soroksári-utca 38. sz. vendéglő. Özv. Losonczy Károlyné, X., Jászberényi-ut 22. sz. kávéház. Gerenday Lászlóné, X., Bihari-ut 13. sz. vendéglő. — Üzletáthelyezés: Czétényi Sándor, vendéglő, Nefelejcs-u. 58. sz. alól Bosnyák-u. 1. sz. alá. — Üzletmegszüntetések: Frank Ernő, I., Krisztina-körut 8. sz. vendéglő. Leheti István, I., Budafoki-ut 14. sz. vendéglő. Kanderer Jakab, III., Pusztaszeri-ut 41. sz. vendéglő. Buzás Károlyné, IV., Só-u. 2. sz. vendéglő. Dannenberg Kálmán, V., Nádor-u. 38. sz. vendéglő. Döltl József, VII. Thököly-ut 85. sz. vendéglő. Sümegi Károlyné, VII. Aréna-ut 72. sz. vendéglő. Nagy Ida, VII., Dohány-u. 26. sz. vendéglő.

Társas reggelik.

Deczember 25-ikén, Karácsony szent ünnepén nem tartatik társasreggeli.

1915. január 1-én, ujév napján nem tartatik társas reggeli.

„Jó barátok" összejövetelei.

Deczember 23-ikán: Korl István vendéglőjében VIII., Sárkány-utcza 12.

Deczember 30-ikán: Kamarás Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

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 József 39—88 vagy 39—89.

KÜLÖNFÉLÉK.

Vendéglő-átvételek. Molnár János fővárosi vendéglős, a máv. volt kantinosa, megvette a Dob-utca 38. szám alatt levő Szeif-féle üzletet. — Vogritics Emil hirneves szakácsmüvész átvette a Liszt Ferenc-tér 11. szám alatt levő vendéglőt Wachtelschneider Róberttól. — Andreics József, volt főpincér, megvette a Rottenbiller-utca 1. szám alatt levő vendéglőt Szeredy Józsefnétól. Ezeket az üzleteket Adametz Ferenc kötötte, ki található a Podmaniczky-utca 8. szám alatt levő »István Király«-kávéházban naponként délután 2—4 óráig.

Rossz szüret Ausztriában. Az osztrák földmivelésügyi kormányhoz érkezett jelentések szerint az idei szüret a tömegbort termő osztrák tartományokban, a termelt bor mennyiségét illetőleg, nagyon rosszul ütött ki. Déltirolban 40 százalékkal kevesebb bor termett, mint a mult évben s ez annál kellemetlenebb csalódást okozott a termelőknek, mivel szüret előtt néhány héttel még elég jók voltak a kilátások. Ennek következtében a kereslet nagyon megélénkült s az olcsó, könnyü fehér borokat már csaknem teljesen eladták. Dalmáciában az idei termés csak egyharmada volt a mult évinek. Az ottani borok eladását azonban nagyon akadályozza, hogy a háboru miatt a tengeren és a vasuton való borszállitás csaknem teljesen szünetel.

A fejkorpa eltávolitása. Közismert tény, hogy a fejbőr majdnem minden betegségnek, különösen a kopaszságnak és a haj korai szürkülésnek a fejkorpa az okozója. Ennek folytán a következő kipróbált háziszer receptje, melyről egy speciálista pontos és nagyszámu kisérletezés után azt állitotta, hogy a fejkorpa képződését többnyire már egy-kétszeri használat után megszünteti, sokaknak kedvére lesz. Ezen receptet könnyen el lehet készittetni bármely gyógyszertárban vagy drogériában:

85 gr. Bay-Rum, 30 gr. Livola de Composée és 1 gr. krist. Menthol.

Ezt jól összerázzuk és félórai állás után használható. A kész folyadékkal, melyet különben fél kávéskanálnyi parfümmel megszagosithatunk, dörzsölje be könnyedén az ujjai hegyével a fejbőrt.

Ez nem hajfestő szer, de felülmulhatatlan a hajnövés erősitésére és a korán szürkült hajnál igen hasznosnak bizonyul az eredeti szin visszanyerésére.

Vigyázat! Óvakodjék a folyadékot oly helyre vinni, hol hajnövés nem volna kivánatos.

Pincérből köztársasági elnök. A milanói »Stampa« jelentése szerint Gouttiereg tábornok, Mexikó köztársaság ujonnan választott elnöke, Oivedoban született, ahol hat évvel ezelőtt kávéházi pincér volt.

A Királysörfőző Részvénytársaság Nagykanizsán. Fehér Miksa, a Pesti Magyar Kereskedelmi Bank igazgatójának elnöklésével tartott közgyülésen megállapitotta, hogy a társaságnak ez évi szeptember 30-án végződő 1913—14. üzletéve 177.300 korona 74 fillér (tavaly 166.616 korona 04 fillér) nyereséget eredményezett. A közgyülés elhatározta, hogy a lefolyt üzletévre is (ugy mint tavaly) részvényenkint 8 százalékot, azaz 16 koronát fog osztalék czimén szétosztani. Az értékcsökkenésre, valamint rendes tartalékalapra összesen 55.000 koronát szántak. Ezzel a tartalékalapok a tavalyi 660.000 koronával szemben 715.000 koronára emelkednek. A gyári épület és berendezése 1,615.497 korona 53 fillérrel szerepel a mérlegben. A szelvényeket november 30-tól fogva a Pesti Magyar Kereskedelmi Bank pénztárainál lehet beváltani.

A vendéglők, korcsmák és pálinkamérések zárórája. Az Alkoholellenes Egyesületek Országos Ligája még a háboru kitörésekor felterjesztést küldött Teleszky János pénzügyminiszterhez és Sándor János belügyminiszterhez, hogy az emberi élelmezésre és az állatok takarmányozására alkalmas terményeket a szeszgyártásból zárják ki, továbbá, hogy a vendéglők és korcsmák záróráját szoritsák meg és zárják be a pálinkaméréseket. A pénzügyminiszter most arról értesitette a Ligát, hogy az emberi és állati élelmezésre alkalmas termények kizárását a szeszgyártásból már elrendelte, az italmérésekre vonatkozóan pedig közli a miniszter, hogy a belügyminiszter hajlandó az italmérésekkel foglalkozó üzletek záróráját megszoritani ott, ahol ezt a hadviselés érdekei indokolttá teszik.

A tojás megőrzése télen. A sokféle tojásmegőrzési módok közt, amelyek mindegyikének az a célja, hogy a tojásnak belső tartalmát a külső levegőtől elzárjuk, a következő konzerváló szer érdemli meg a figyelmet, különösen olcsóságánál fogva: Megfelelő mennyiségü égetett gipszet vizzel hig péppé keverünk össze és a tojásokat a pépbe mártjuk. Ezen gyorsan kemény edő áthuzat csakhamar elzárja a légköri levegőt és teljesen megfelel céljának. A fődolog azonban, hogy az igy kezelendő tojások mindig frissek legyenek, olyanok, melyekbe rothadási bacillusok még nem hatoltak be a pórusokon keresztül. Ha az igy preparált tojásokat hüvös és száraz helyre rakjuk, ugy a jövő tavaszig is eltarthatók. Gyakran kisérlik meg a tojások eltartását ugy, hogy olvasztott viaszba vagy mészpépbe mártják. Az első mód megfelel ugyan céljának, ha az eljárás költséges voltától eltekintünk, mig utóbbinak az a hátránya, hogy a tojások a mésztől rossz szagot kapnak s izük sem jó. Jobban felel meg a mészvizbe rakás, melyet 6 %-os sóval kell pótolni. A fazekakat, melyekben a tojásokat elhelyezzük, légmentesen kell elzárni. Igy hat hónapig is eltarthatók, ha koncentrált viz-üvegoldatba tesszük. Ezen célból 28—30 C. fokra hevitett oldatba tesszük s miután a tojások ezen usznak, azért gyakran alá kell őket meriteni. Tiz perc mulva az előkészités be van fejezve, a tojásokat azután farácsokon lecsepegtetjük s megszáritjuk és igy fényes, légmentes mázt kapnak.

Jó sonkapác. Tiz kiló hushoz vegyen egy kiló sót, 46 gramm salétromot, ugyanannyi sárgacukrot és 6 liter vizet; ezeket forralja fel és ha kihült, öntse a husra. Arra azonban vigyázni kell, hogy a husokat a pác egészen ellepje. Ha a sonkák nagyok, hat hét kell, amig kész lesz, ha azonban a sonkák kisebbek, akkor hamarább is kiszedheti a pácból.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: „József" 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakitott, legmodernebb újberendezésü vidéki sörfőzdéje ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, **legfinomabb világos** (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és **barna** bajor söreit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

Budapesti föraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendü természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: füszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

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.

Szent István segélyalap. A Kőbányai Polgári Serfőző r.-t. azon közismert széleskörü jótékonysági akciója mellett, amelyet a háboru tartama alatt kifejt, ujabb áldozatkészségének adta tanujelét, amidőn megteremtette a »Szent István segélyalap«-ot. Ezen alapot a serfőzde igazgatósága minden egyes, a fővárosban eladott palack Szent István duplamalátasör árából 2 fillérrel dotálja és az ilykép felgyülemlett összeget hónapról-hónapra egyrészt a hadbavonult füszerkereskedelmi és kávéházipari alkalmazottak családja, másrészt pedig ugyanezen szakmák állásnélküli alkalmazottainak segélyezésére fordítja.

A Kőbányai Polgári Serfőző december 2-án tartott huszonkettedik évi rendes közgyülésén az igazgatóság és felügyelőbizottság jelentését tudomásul vették és elhatározták, hogy a 21. számu részvényszelvényeket december 3-tól kezdve 22 koronával váltják be. A szelvényeket 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. öst. Kreditanstalt für Handel u. Gewerbe Bécsben. Az igazgatóságba Abeles Zsigmond, Bischitz Artur, Tószegi Freund Antal és Thausing E. Gyula választattak be. A felügyelőbizottság tagjaiul alsóterényi Auer Róbert, Frankl Aladár, Havas Emil, Mendl Gyula és Winkler Géza ujból megválasztattak.

Halálozás. Haggenmacher Árpád, az ismert gőzmalom-tulajdonos elhunyt. Elhunyta a főváros több patricius családját, nevezetesen a Dréher—Saxlehner és Aich-családokat mély gyászba ejtette. Temetése 4-én, délután 3 órakor a gyászházból, Stefánia-ut 57. sz. alól igen nagy részvétel mellett, a ref. egyház szertartása szerint ment végbe. Béke poraira!

A tanács és az élelmiszerek ára. A kormánynak a gabona- és lisztárról szóló rendelete tudvalevően azt a fontos feladatot ruházta a hatóságokra, hogy ármegállapitó bizottságokat szervezzenek. Az ármegállapitó bizottságot Budapesten a tanács tagjaiból szervezik, s a tanács már foglalkozott is az ármegállapitás kérdésével. Az eredményt december 7-ikén közölték, de mielőtt végső következtetésre jutnának a tanácstagok, fontos lenne, ha a Budapesten fölhalmozott nyilvános és magánraktári gabonakészleteket pontosan számbavennék, amire könnyü a hatóságnak a szabad kezet biztositania. Abban az esetben, ha ez elé a felvétel elé az idő rövidsége, avagy más ok akadályt gördítene, a Statisztikai Hivataltól könnyü megszerezni az adatokat, amelyekből a Budapesten fölhalmozott gabonakészleteket meg lehet állapitani. Az év eleje óta fölhozott gabona és liszt mennyiségéből kell csupán levonni az azóta elszállitott gabona- és lisztmennyiséget, valamint a becslés alapján megállapitható helyi fogyasztást. Ugy tudjuk, hogy ezek az adatok meglepő eredménnyel fognak járni s kiegészitve ezt a készletek országos fölvételének munkájával (ami a kormány sürgős föladata), alap fog nyilni arra nézve, hogy a gabona- és lisztár mostani drágasága, valamint későbbi drágitása meg van-e okolva, avagy nincs. Természetes, hogy a városi tanácsnak az is sürgős föladata lenne, hogy a többi élelmicikk maximális árának megállapitását is sürgesse a kormánynál, a lisztföldolgozó pékipar hatósági szabályozásával együtt. Itt emlitjük meg, hogy a maximális árra nézve a tanács elé terjesztett javaslatot Bódy Tivadar dr. alpolgármester és Folkusházy Lajos dr. tanácsos készitették el.

Vendéglősöknek érmelléki bort
a legjobb minőségüt felelősség mellett **vásárol,** szállitásoknál, általában mindenben eljár
KOPÁNYI IMRE, gazdaköri elnök
MARGITTA (Bihar megye.)

Az év végén.

Vissza misem hozza az elmult időket,
Csak az Emlékezet szövögeti őket
Csendes éjszakákon.
Ami szép volt bennük, összeszedegeti,
Ami meg fájdalmas, azt behegesztgeti
A ringató álom.

Egy esztendő röppent el ismét felettünk,
Sokat vártunk tőle s miben reménykedtünk
Nem vállott valóra,
Csak a sok keservünk lett terebélyessé,
Szivet vigasztaló, barna korcsmárosné,
jó bort a kancsóba!

Mióta éjszaka s nappali világ van,
Mindig csak ugy volt ez a földi világban:
Reményre — csalódás!
A multat feledjük, hogy szebb jövő jöjjön
S ne tövis, de virág teremjen a földön!
Arra koccints, pajtás!

S ha mégis jövőnk is lesz, mi volt a multunk,
Ne átkozzuk azért az eltünő sorsunk,
Inkább igyunk rája!
S vigaszunkra szóljon ennek a világnak,
Mindegyik korcsmában, mindegyik cigánynak
Minden száraz fája!

Muzsikaszó, jó bor s eloszlik a bánat! ...
Bus esztendő jő majd ugyis te utánad
Egykor, valahára!
Ha előbb nem, akkor majd, mikor feltesznek
Cimbalompengés közt, magyar nóta mellett
Szent Mihály lovára.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a
BORÁSZATI LAPOK
mely ujévtől kezpve 47-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

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

A „BORÁSZATI LAPOK"-nak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőmivelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimeritők, de különös sulyt helyez a tudózitásokra is.

Minden előfizető évenként négy nagy szines mümellékletet kap, valamely szőlőfaj hü képét. Kéthetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a „Gazdasági Tanácsadó" cz. lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyésztés, kertészet, gyümülcsészet, háztartás stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos BAROSS KÁROLY örököse.
Szerkesztésért és kiadásért felel: Dr. DRUCKER JENŐ.
A lap előfizetési ára: egész évre 16 kor., félévre 8 kor., negyedévre 4 kor.
Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a
Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 25

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.



„ALTVATER GESSLER BUDAPEST"
Ezen 3 szóval ajánlja **Gessler Siegfried** cs. és kir. udvari szállitó **Budapest—Jägerndori** az ő hirneves likörkülönlegességét a »Gessler-féle valódi Altvater« növénylikört. Ezenkivül többi gyártmányai, mint likörök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Polgár Sándor Telep
Fajszőlő Uradalom, Heves. 12. szám
Termelt fajboraink ismertetése;
a) **Siller borok:**
világos vagy sötét szinben. **Nemeskadarka** és **nagy burgundi** szőlőkből szürve. Kedvelt asztali borok.
b) **Fehér asztali borok:**
Fehérre szürt **kadarka.** Kissé sárgás szinü ital. Szodafröcshöz nagyon alkalmas
Mézédes fehér és **ezerjó,** gyönyörü zöld szinben Édeses, kellemes izü borok, Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.
Kövidinka. Szintén zöldfehér, aromás. jóizü bor. Sokan többre becsülik a rizlingnél.
c) **Fehér pecsenye borok:**
Rizling, legkedveltebb és általánosan fogyasztott tüzes és testes bor. Asztali bornak is alkalmas.
Veltelini és **furmint,** nehéz, erős csemegeborok. Palackozásra igen alkalmasak. Lakodalmaknál és diszebédeknél nélkülözhetetlenek.
Muskotály, finom muscat zamatu és illatu királyi ital. Inyenceknek való.
d) **Vörös borok:**
Vegyes **vörös** bor: fekete fajszőlőkből vegyesen szürve. Aki állandóan vörös bort iszik, ezt rendeljen.
Burgundi, finom pecsenye bor, sötét szinü, tartalmas, esős.
Carbenet, legfinomabb, nehéz gyógybor, felséges izzel és illattal.
Vendéglősök egész évi szükségletüket leköthetik és havonta vehetik át a szükséges mennyiséget. — Kérjen ajánlatot.


SZAVATOLT TISZTA
CSEMEGE „MÉZ" ET
SZÁLLIT
SZATMÁRI SZABÓ ISTVÁN
MÉHÉSZETE
PANKOTA - ARADMEGYE.
KÉRJEN KÜLÖNFÉLE MÉZ MINŐSÉGRŐL ÁRLAPOT INGYEN!

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.

Központi iroda:

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

MUSCHONG

BUZIÁSI PHÖNIX

vasmentesitett, szénsavdus, természetes ásványviz.

Üdit, erősit, gyógyit!

Borhoz és pezsgőhöz kitünően alkalmas.

TELEFON: 169—80. Vezérképviselő

PÁRIS VILMOS, BUDAPEST.

Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari tekeasztalgyár. Császári és királyi szabadalmazott jégszekrénygyár. :-: Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

Szolyvai gyógyforrás Beregmegye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmaztatik csuz és köszvény ellen. Czukorbetegség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitünő izü, igen üditő ásványviz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM gróf urad. ásványvizeinek bérlőségénél SZOLYVA N.

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.)

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize 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 francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Eladó szálloda és vendéglő

Járási székhelyen, a piacztér kellő közepén, gazdag vidéken, állandóan és most is jó forgalommal, teljesen kifogástalan felszereléssel és berendezéssel együtt, 20.000 korona tőkével — betegség miatt —

84.000 K-ért megvehető

Czim a kiadóhivatalban.

Eladó vendéglő.

Pozsonymegyében egy 4000 lakósu, vasutmenti nagyközségben, országut mellett, italmérési joggal, korcsmai felszereléssel, szatócs- és trafiküzleti berendezéssel egy

jóforgalmu vendéglő családi viszonyok miatt örök áron eladó.

A vendéglőhöz hentes- vagy mészárszéknek alkalmas helyiség, 1375 négyszögöl kültelki szántóföld is tartozik. Beltelek 900 négyszögöl, 30 négyszögöl cserepes-épületekkel. — Bővebb értesitést levélbeli megkeresésre lapunk kiadóhivatala ad.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjem mintázott ajánlatot STEINER ÉS LŐWY első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörpgyártól Beszterczebányán



Legelőkelőbb minőségü

Bouvier-pezsgő

franczia mód szerint készitve

Pinczészet: **Regede.**

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

franczia cognac-gyár

Promontor.

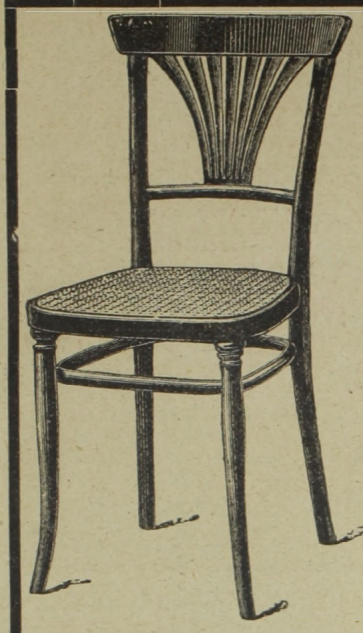
Alapittatott 1884-ben.

A BIKSZÁDI

természetes ásványviz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésü savanyu ujborral vegyitve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kivánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

Uránia könyvnyomda, (tulajd. Székely Artur) Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

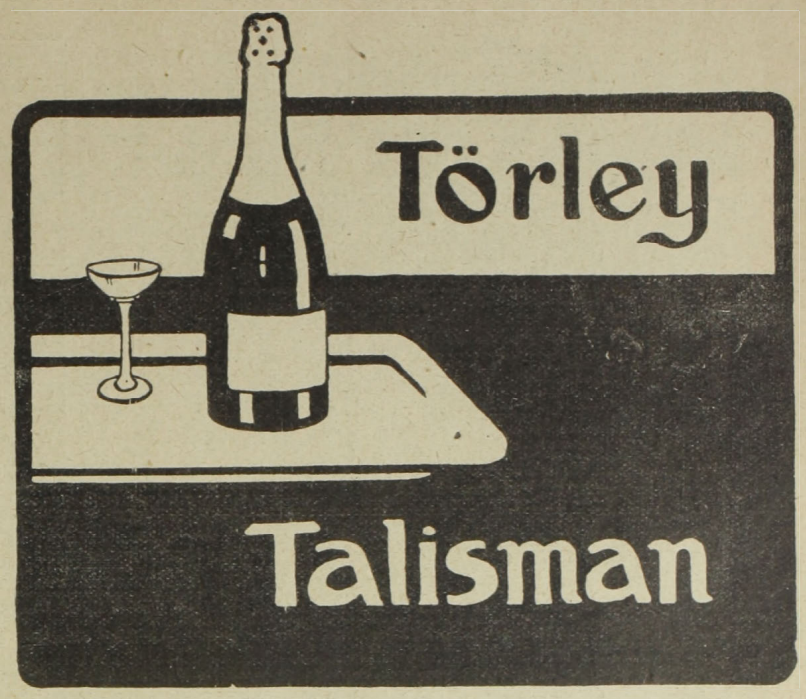
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.

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.





Emmenthali

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis

A nyugatmagyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalattól

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

Áldás a szenvedőknek a világhirü városligeti szénsavdus
„ILONA“ Artézia ásványvíz. Bort, étvágyat, kedvet javit.
Gyomorrontást, bút, haragot elhárit. Házhoz szállitja:
„Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

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.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda
X. ker., Külső Jászberényi-u 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.

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 „
Hiydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 „
Slic um dioxid (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	5.75 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)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
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)	0.0879 „
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.

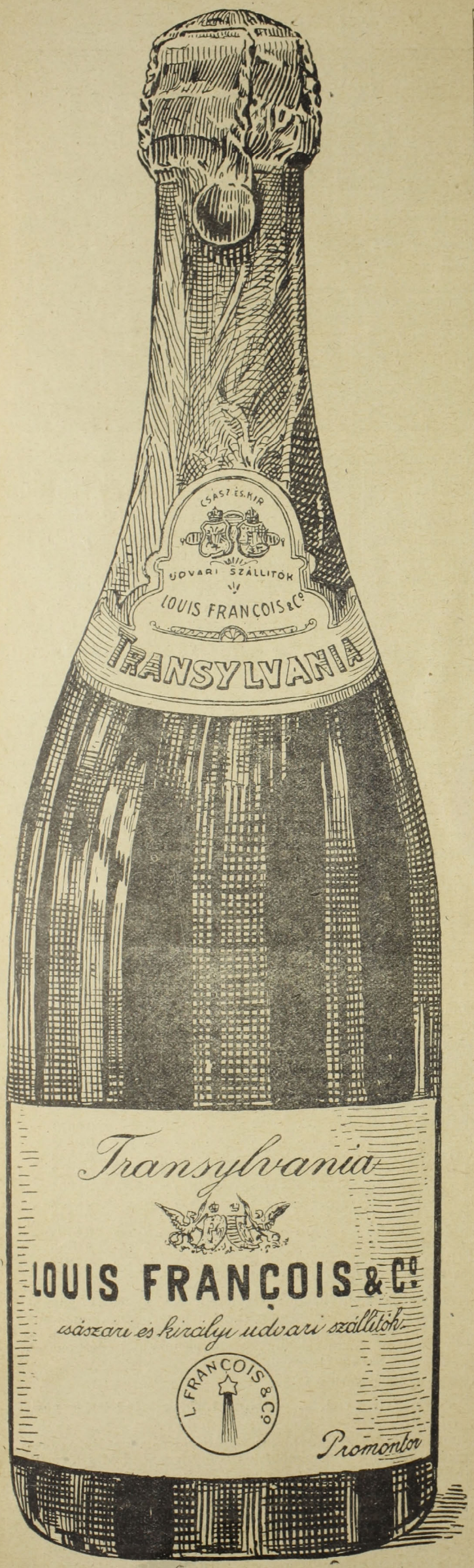
Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. ki. 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** forrásoka
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
Szt. Calmie-Badoit forrás: 000 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.



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.

Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es 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

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.

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.) Sürgönyczim: 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, VII., Aréna-ut 17. 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. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

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.