

# VENDEGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KAVÉSOK, PINCZEREK ÉS KAVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Évi 12 kor. Félévi 6 kor.  
Háromnegyed évre 9 „ Negyedre 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A bodegák és társaik.

A tisztességes vendéglőknek és korecsmáknak különösen a nagyobb városokban, de elsősorban a fővárosban, Budapesten a legkülönbözőbb elnevezésű versenytársakkal kell felvenni az üzleti versenyt, melyek immáron gombamódra elszaporodnak. A kiskorecsmáknak versenytársai elsősorban a kifőzések, melyeknek se szeri se száma immár különösen a munkásosztály lakta városrészekben. És habár egynémely kiskorecsma asztalára kerülő ételmenük ellen is hozhatók fel kifőzések, olyan kifőzések csak igen kevés akad annyi ezer között ebben az országban, melyben igazán tápláló, egészséges, tisztán készített ételeket szolgáltatnak ki a munkásnépnek. Ha csak a huslevés és a pecsenye lóshúsból kerülne ki, ha csak margarinnal rántanának, sütnének, zsíroznának, az még hagyján volna, de főznek ott mindenféle szemébevaló élelmiszerből, sőt a nagyvendéglőknek moslékba való ételhulladékaiból is. A kifőzések ételmenüi rendszeren erősen fűszerezve vannak, nehogy megérezze azon a szerencsétlen fogyasztó a romlott hús és rothadt főzelék undorító szagát. És csodálkozunk azon, hogy annyi beteg ember kerül be a szegény munkásnép köréből a kórházakba s onnét ki a kózetemetőkbe. Bizony nagy része van ebben a minden hatósági ellenőrzés nélkül a korecsmák rovására kótvasztó kifőzéseknek. Ezeknek a kifőzéseknek a kiskorecsmáktól annyiban kellene különbözniük, hogy ezekben sem bort, sem sört, sem semmiféle szeszes italt nem volna szabad kimérni. És nem mérnek? De hogy nem úgy suba alatt egészen szabadon. Nem is

korecsmából hozzafottat, hanem a kifőző kamrájában vagy pinczében rejtőzködő hordóból valót, mely a fináncok szeme elől alaposan el van különítve.

Másodsorban való versenytársai kiskorecsmáknak a letűnt darabont korszak társadalmi miázmáitól jegezesedtek ki. Ezek a pálinkamérések-ből átalakult söntések, melyek néme-lyikében már szintén akad a tisztességes gyomornak felháborítására szolgáló kifőzés, de melyek mind-egyikében, soha szőlőt nem látott, kitűnő minőségű, a söntésesnek saját termé-ű, pinczében szűretelt borát mérik. Hogy ezekben a söntésekben köztisztaság tekintetében is minő el-terentő állapotok uralkodnak s hogy ezekben — minden razzikák dacára is — minő közbiztonság elleni me-rényletek alakulnak ki a pálinkától kábult agyvelőkben: arra már nem egyszerű mutattunk rá, anélkül, hogy ezen a bajokon akár a pénzügy, akár a közrendészeti hatóság segí-teni igyekezett volna. Szóljunk most már az ugynevezett „bodegákról.” Ezek már az előkelőbb borozóknak, vendéglőknek korecsmáknak csinálnak konkurencziát. Multjuk alig két év-tizedes és az olasz bor behozatalá-nak virágzása idején jöttek divatba. Helyiségük kívülről egy szűk kis italmérés, beljebb nagyobb vendég-szoba a sűrű szőnyegekkel ellátott bejárati földalatti vagy felelő rejtett helyiségek. A személyzet a pénztá-rosnőtől a kiszolgálókig többnyire nagyon fiatal, pályátvezetett höl-gyeből áll. Nem ritkán van a rend-őrségnek alkalmá leleplezni egy-egy ilyen bodega helyiséget s ilyenkor rendszeren igen pikáns bodega-intimi-tások jutnak köz tudomásra. Nem ré-gen is lelepleztek egy ilyet a Nagy-

mező-utczában. A „Miska bácsiét.” Ennek bodegájában csak tizenöt fiatal pincérlány teljesített szolgálatot, éj-zsakánként a sejtelmes, de elegáns pinczehelyiségekben még pedig olyan kosztümökben, aminőt Éva anyánk a fűgefalevél feltalálása előtt viselt.

Ezért az extravagáns üzleti gyako-rlatért a bodegás Miska bácsit és tisztelt nejét a rendőrség nyolcz—nyolcz napi elzárásra ítélte el, hanem azért ennek kitöltése után minden valószínűség szerint vígan bodegás-kodhatnak tovább. És hasonló esetek gyakori megismétlődése dacára is a bodegák még mindig élvezik azt a kiváltságot, hogy későbbben záródhat-nak, mint a tisztességes vendéglők és korecsmák, egészen hajnalban vagy reggel pítymallakor. Hány fiatal em-berélet megy tönkre ezeknek a bo-degáknak bűnös légtörésében, orgáni-ában, azt talán a rendőrség is tudja és még sem söpri el a közérkölcse-teneléseknek eme fészkeit a főváros szinteréről, hanem hagyja őket fel-felburjánozni a tisztességes vendég-lős és korecsmáros iparnak is erkölcsi és anyagi kárára.

## Vigyázzunk az új bor

vásárlásánál.

Nem csak mennyiségileg, hanem minőségileg is rossz szüretre van kilátásunk. A jégvihar, peronzopora elpusztította magyar földön a szőlőfűrtök nagy részét s az abnormis időjárás miatt, ami megmaradt, annak a cukortartalma nem fejlődhetett ki teljesen s így ami új borunk lesz, annak tulnyomó része is tulságosan savanyú lesz. Ma már azonban a cukortartalom hiányán s így a savanyúságon is tudnak a termelők sok helyen — néha meg nem engedett módon — segíteni, azért nagyon jó lesz az idei újbor vásárlásánál vendéglőseinknek és korecsmárosainknak vigyázni, annál is inkább,

**Schätz József**

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

Budapest, VIII., Práter-u. 47.

Károly István főherceg Angol porter sörének főrakára. Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárústitója. Az „Az Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárústitója. Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G. müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. Ajánlja céget — tisztelt vendéglős és kávék urak figyelmébe.

# Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és saját nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. Detail üzletek: Budapest több pontján. Kérjén arjegyüket.

TELEFON 29—60.

mert mint a tapasztalat mutatja, akadnak oly termelők is, akik még a borhiányon is tudnak segíteni, s a pinczében szüretre helyre oltatni, hogy szakértő legyen, aki azt a valódi bortól meg tudja különböztetni. De szóljunk most azokról a módozatokról, melyekkel bizonyos föltételek esetében — mint a minők a mostaniak — meg van engedve a bor megpreparálni. Szóljunk néhány szót a bor cukrozásáról és a bor szeszezéséről.

Az 1908-iki XLVII. törvényczikk 4. §-a 16—24. szakasza foglalkoznak a bor cukrozásával, illetve ezen szakaszok általán eltiltják a must cukrozását, kivéve azon eseteket, ha elemi csapások, vagy kedvezőtlen időjárás miatt a szőlőfűrtben a cukortartalom nem bír teljesen kifejlődni. Ebben az esetben is azonban írásbeli engedélyt kell kérni az illetékes hatóságtól a bor cukrozására.

A mustnak szeszvel való javításával ugyan ezen törvényczikk T. 3. §. R. 15. szakasza foglalkozik, kimondja, hogy csak hibás, beteges borokat szabad szeszezni, ezeket is csak akkor, ha a bor kizárólag csak szeszszel javítható meg. A bor javításához csak is 90%-os raffinált, kiszámított szeszt lehet alkalmazni.

Lássuk most már, mi hatása van a must cukrozásának, illetve szeszezésének?

Ha a mustot cukorral keverjük, azáltal a bor alkoholtartalmát növeljük. Nemcsak erősebb, magasabb fokú lesz a borunk, hanem annak savanyúsága is teljesen elenyészik és a savtartalom nagy része borkó alakjában lütlepedik. Törvény szerint csak nyers, vagy répacukorral — melynek 90,3% Pol. szesznek kell lennie — szabad a cukrozást eszközölni.

A bor alkoholtartalmát szeszszel is növelhetjük, de a törvény szerint csak a főntebb már leirt, kivételes esetekben.

Most már a cukorral, vagy szeszszel javított bort a termelőnek ugy eladni nem szabad, mintha az ugy termelt és szüretelt volna, mint amint minőségét nyert a szeszezés és a cukrozás után. A szeszezés és a cukrozást jelezni kell, nehogy a vevő tévútra vezetessék a bor minőségét illetőleg a magasabb alkohol tartalom által s így magasabb árat fizessen a vásárló vendéglős és koresmáros. Van igen sok termelő, aki jelzi is, hogy mesterséges módon javította a borát, de hány van, aki elhallgatja ezt a vásárló, főbnyire a vendéglős, koresmáros kárára, akik ért különben az utóbbi időben annyiféle megpróbáltatás, hogy a borvásárlással előfordulhat meg rövidítést jó lesz kikerülnie s azért, különösen a folyó évben fokozottabb módon figyelni az új borok bevásárlására.

Sági József  
vendéglős.

## A katonaság és a vendéglői alkalmazottak.

A most folyó katonai sorozásnak nagyon szomorú tanúságai vannak. Alig harmadrésznyi ujonc vált be, mint amennyire szükséges lett volna a hadseregnek. Most egy hivatalos statisztika jelent meg, mely azt mutatja, mely foglalkozásbellelők találtak legtöbb alkalmatlannak a katonai szolgálatra. Ezek közé tartozik az iskolázott osztály, a kereskedők, de az arányszám szerint a legkevésbé katonának való akadt a vendéglői, koresmái, kávéházi alkalmazottak, szóval a pincézerek köréből. Ezek többnyire elcsenevészedtek, szükimellűek, sorvadásra hajlandók s elrontott hűtőedényzetek. Meg van emek az elszomorító tünetek az oka is.

A legtöbb pincézér már kora gyermekkorában kerül a vendéglői, koresmái és kávéházi szolgálatba. Mikor más gyermek még szórakozik, tested erősítő, lelket időtő játékokat végez, addig a pincézeryerek kora reggeltől az éjszakába nyúló késő estig már szolgálatot teljesít. Mindig talpon van, löt, fut, nincs megállása, csak ebéd és vacsora idején rövid időre. Mig más gyermek tele tödvél szjvia a szabad levegőt, az ő kis tüdejét folyton a zárt szobák levegője tölti meg. Nem csoda, ha ilyen körülmények között a szenge gyermeki szervezet elcsatnyul, a sok talpalástól a lábák megroskadnak. A szolgálat közben szülséges s folytonartó éber figyelem is kimeríti, ugy, hogy mire eléri a katonakort, rokkant testű, rincez homloku öreg lesz a kis pincézérfüből. De van még más ok is.

Abban a korban, mikor az emberi természet, s a természetnek nevezett része leginkább alakulhat át jóra, vagy rosszra, bizony sokszor nem a legjobb példák merülnek fel a kis pincézérfü előtt. Lát idősebb pincézereket, akik az üzleti munka elvégzése után nem sietnek haza családjukhoz, otthonukba, hanem elvonulnak más éjjeli üzletbe, zug kávéházakba, ahol elmulatják, elkártyázzák, elpálinkázzák napi és heti keszesüket. És tart ez a dorbóló életmód napról-napra, hétről-hétre, évről-évre, mig az a pincézér munkaképtelenné nem válik, el nem zülük, s meg nem hal a kórház szalmazsákján még abban a korban, mielőtt másoknak még javában nyilának az élet virágának örömei.

A kis pincézérfü ilyen példákat látva magától, mi természetesebb követi, lévén az emberi természet inkább a rosszra hajlandó. Megérzi, hogy a megtakarított borsalvólóból neki is van pénze s ugy gondolja, hogy a terhes napi munka után neki is joga van a szórakozásra. Dolga végével ő is elnéz az éjjeli koresmába, vendéglőbe, először csak rövid, majd mind hosszabb ideig, végre napról-napra. Szeme beesik, arca elhalványodik, a betegség sápadtsága látszik rajta.

És ha a kötelező napi munka nem, ez az életmód tönkreteszti, szenge koronak elhajtásában elfonnyasztja testileg, lelkileg egyaránt.

Szomorú szociális tünet ez, melyen már a jövő vendéglős nemzedék érdekében is változtatni kellene. De hogyan? Ugy, hogy a vendéglői pályára, a pincézérségre nem volna szabad előbb bocsátani az ifjút, mint tizenöt éves korában, amikor már legalább négy középiskolát elvégzett. Ekkorra már testi ereje is annyira kifejtelt, hogy megbírja a szolgálati munkát s másrésztől a munkaadó vendéglős, koresmáros és szállodás is intelligensébb, tehát használhatóbb munkacérré nyerne általa. Másodszor szigorubb erkölcsi föltételeket kellene gyakorolni a pincézérfü felett, ép ugy, mint gyakorolnak a tanuló ifjúság felett, hogy ne kerülhessenek rossz társaságba, megóvassanak a munkacérről faszercelők csábításától s ne szegyenére, hanem majdan tisztességre váljanak tanítomestereiknek, munkaadójuknak. Ha így lesz, akkor majd lesz ép testű, egészséges lelkű pincézérmendezünk, mint van azokban az országokban, ahol az itt változó mód szerint történik a pincézérvételek, a pincézérvetés.

Ihász György.

## Glück Frigyes gyűjteménye.

Glück Frigyes, a Pannónia-szálló tulajdonosa, ipartársulatunk nagyérdemű elnöke, érdekes és értékes evőszékgyűjteményt ajándékozott az országos magyar iparművészeti múzeumnak. A gyűjteményt harmincz esztendő kutatás és válogatás után állította össze Glück Frigyes nagy fáradságával és tetemes anyagi áldozatok árán. Egy székernyű tölt meg ez az evőszékgyűjtemény s kétszázkilenc darabjával felőleli egy egy pártját mindazoknak az evőszékgyűjteményeknek, amelyek a tizenhatodik századtól kezdve Magyarországon, Németországon, Franciaországon, Olaszországon, Angliában, Japánországon és a Keleten használtak. Az eszközök fából, csontból, szaruból, gyöngyházból, ezüstből, bronzból, kristályból és különböző fémelekből készült villák, kések, késledek, nyársak és kanalak. Időrendben egy zöld patinás, kerek, római evőkanal nyitja meg a sort. Innen egy óriás úgrással egyenesen a reneszánsz korába kell teremnünk, mert a középkor és a kereszténység századai nem hagytak ránk emlékeket. Egy pár finom művi, arannyal cifrázott késeske képviseli az olasz reneszánszt, míg a bécsi német reneszánsznak számos emléket találjuk a gyűjteményben. Ilyen egy hatalmas vas spēk és egy csonttörő bért. Valószínűleg nagy vadászatok alkalmával használták mind a kettőt. Sokkal szebbek azonban az öblös, széles német kanalak. Rézből készülték és a nyelüket villallos jelmondatok, a bibliából vett figurák ékesítik. Ugyanitt találunk egy ezüst kanalt,

## Sz. Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz. Telefon utján adott rendelések egész nap és éjjel is felvételnek.

Mint asztali víz nagyon kellemes, jóhatású, egészség ápoló ital.

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében. Minden jóbb fűszerüzletben 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

Alánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likörök gyári árakon. Beföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legutjánosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítenek.

amellyel a főirás szerint bizonyos Kocsi István nevű magyar ur kanalazta anno 1700-ban a levest. Két igen szép kényvel (gyümölcs-füzekkel körülfut Amoral) mutatja, hogy a reneszánsz művészet hogyan közeledett a barokk felé. Egy pár rettenetes vas transzirozó-késcen kívül egy érdekes kés arról tesz bizonyoságot, hogy XIV. Lajos udvarában már nagy gondot fordítottak az evőeszközökre. Emleltre méltó még azonkívül néhány empire kristálykésztség, egy pár bostoránnyelvi villa és kés, valamint egy csatájelentet ábrázoló, igen szép művi kényvel is. Ezekönkívül számos keleti evőeszköz egészíti ki a gyűjteményt, amely egyik speciális ritkasága és értékes büszkesége az iparművészeti múzeumnak Glück Frigyes jóvoltából. Az iparművészeti múzeum a gyűjteményt nyolcezer koronára becsülte, de a ritka kollekció kereskedelmi árfolyam szerint legalább is éppen kétszerennyit ér. Különben is, a múzeum igazgatóságának vezetősége szerint a gyűjteményt nem az értéke teszi becsessé, hanem az hogy öszszefoglaló egészet alkot és az evőeszközök kultúrforrásának fejlődését tisztán mutatja. Sok tekintetben valóságos hazagőzöl és egészen névze látványos dolog. Zichy János gróf kultuszminiszter most írásban is köszönetét fejezte ki Glück Frigyesnek áldozatkészégéért. (B. H.)

## A francia konyha.

A francia Aude-megyében, annak is a legszebb hegyekkel koszorúzott erdős völgyében húzódik meg Quillan városa, amelyet azonban nem a gyönyörű fekvése tesz nevezetessé, hanem az a nem mindennapi körülmény, hogy a lakói évtől annyi kulináris talantum akad, hogy egész Franciaország előrsőgny konyháit javarészt innen szerzett emberekkel töltik be a főszakács anyyira fontos állását.

Quillan a jó konyha tündérvárosa s az utas, aki véletlenül odavetődik és megkóstolta a különféle ízesebb-ízesebb ételait, szívesen tölti é ráadásul még egy napot a kis fészekben akkor is, ha nincs már dolga benne. A városka leghíresebb szállójátja M. Escoffier. Méltán nevezik szakácskirálynak, mert ezidő szerint nincs nála híresebb ember a szakmájában. Evekelt át egy nyugati király udvarában volt első szakács, jelenleg pedig London legelőkelőbb szállójában működik, ahol körülbelül annyit a jövedelme, mint tíz miniszternek. Escoffier híre a tengeren túl is elterjedt már s a mult nyáron egy amerikai óriás szálló tulajdonosa nem volt rest Quillanba utazni, hogy személyesen győződjék meg róla, vajjon csakugyan ott terem-e a legjobb szakács a világon. A kirándulás eredménye az lett, hogy az amerikai ember az egyik quillani vendégloást, aki maga is híres szakács, egész személyeztette

vel együtt szerződtette s átvitte magával a Jenki-gyomor nagyobb örömeire.

A francia szakácsnak nagy a fantáziája s épen ezért kimeríthetetlen az új ételkitalálásában. Különösen ért ahhoz is, hogy külföldi ételeknek franciás izt és nevet adjon. A rizskásás szerb-husnak Pila f a la Turque a neve s a disznólust csirke, meg libamájjal helyettesítik benne. Mártást és peccsenyekörítést senki a világon nem tud olyan raffinnál pikantiáival készíteni, mint quillan fiai. A Lapins a la Leopold nevű nyulpesenye egész Európában irgylet remeke lett a francia konyhának.

A francia embernek egyébként is Istenadja érzéke van a konyhaművészet iránt. A legnagyobb francia írók, így például: Rabelais, Boileau, Voltaire, Hugo Victor, Balzac, Gautier, és Dumas nemcsak kiváló gúrmundok, hanem igen talantumos szakácsok is voltak; nemcsak halhatatlan írásműveknek, hanem igen finom ételeknek is a szerzői. Rossini pedig világhírű remekei mellett olyan kitűnő salátát is — komponált, hogy az utóbbinaka ma is nagy sikere van.

Dumas Sándor szakácsművészetéről érdekes epizódok tudnak a párisiak. A jeles tollforgató fiatalabb korában csöndes társa volt egy Maquet nevű jelentéktelen írónak, aki a Dumas által vázlatban elkészített írásműveket részletesen kidolgozta. A kész munka alatt természetesen csupán a Dumas főzte a vacsorát s amikor egy új majonézt hoztak az asztalra, amelynek ő volt az elkészítője, büszkén kérte az mellette ülő egyik meghitt barátjától, hogyan ízlik neki legújabb — szerzeménye. A majonéz nem volt valami kitűnő s a kérdeztet jóbarát bizalmasan ezt sugta az elképedt Dumasnak: — Tudod, jó, jó, de én azt hiszem, hogy ezt egyedül Marquet csinálta.

## Az állami borpincék és a kereskedelem.

A földművelésügyi miniszterium megvásárolta az ország különböző helyein tíz nagyobb borpincézt, melyek közül a badacsonyiban, pétesiben és satorjánylehelyiben talán már ebben az évben jelentékeny mennyiségű bort fognak elhelyezni. Ezen állami borpincék rendeltetése az lesz, hogy azokba a szállótermelők beszállításait termékeiket, azokra előlegeket vehessenek föl, melyeket a francia államok meg lehetőségen magas százalékaig fog adni a termelőknek. A pinczékben arról is gondoskodni fognak, hogy ugyanazon borvidéken egyfajtaú bor álljon nagyobb mennyiségben rendelkezésre. Mindéggidő nem látjuk azonban tisztára az értékesítés kérdését. Azt előre mondhatjuk, hogy olyan rendszert, mint amelyet a budafoki pinczesteri iskolánál megbeszölöttek, semmi esetre sem fogadhat megnyitással a borkereskedelmi érdekeltég.

## lyünk-e étkezés közben?

Ez a kérdés állandóan foglalkoztatja azokat, akik testnyulukat apaszanti óhatjának, de nemekéves érdeklí a sovány embereket, szóval mindazokat, akiknek okuk volna — és kinek ne volna? — azzal a kérdéssel törődni, amelynek a helyes megfejtése a jó emésztés elősegítője. Eddig általános volt az a tudat, hogy a táplálkozás folyamata alatt lehetőleg kerülni kell az ivást, mint az emésztés megzavarását, vagy legalább is hátráltatóját és ezért tanácsolták az orvosok annak lehetőleg szentri mellőzését, mint a szervezet ártalmas szokását. A gyomorba került ételek mesterséges megmedvesítése meggátolja s főslegesen teszi a gyomorvednek munkáját, mert — így szól az általános orvosi vélemény — ha ezeket vízzel anynyira fölligítják, hogy nem képesek feladatuknak eleget tenni, tértéségre vannak kárhözvatva. Azonkívül a víz túlságosan gyorsan járja át a gyomrot és beleket, esetleg magával ragadván olyan szilárdabb ételrészeket is, amelyeket a szervezet még nem dolgozott fel kellően. Ezt a már rég megállapított és elfogadott felfogást most két Párisban élő amerikai orvos szigorúan tudományosan alapon újra tanulmány tárgyává tette. Doktor Nattill és doktor Hawk azt a kérdést feszegették, hogy szilárd és folyékony tápláléknek egyenlő mennyiségben való élvezetével az eledlek jobban vagy kevésbé jól érvényesülnek-e?

Az általános hatását az étkezés tartama alatt kísérletezéssel akarta megismerni a két tudós. Mindenekelőtt a különböző tápszerkecentuális értékét számították ki, aztután látták a tulajdonképeni kísérletre. Bizonyos mennyiségű tápszerke etettek meg az egyik emberrel, anélkül, hogy italt kapott volna, míg a másik ugyanannyi eledelhez egy liter vizet ivott. Azon egyén megemésztett produktumaitban, aki az egy liter vizet is megitta, olyan jelenségek mutatkoztak, amelyek a táplálék alaposabb megemésztésére vallottak. Ezen kísérlet helyes eredményét bizonyítja a többi, utánakövetkező is, mert amikor a vízmennyiség redukáltot, a hatás kisebb mértékben ugyan, de ugyanolyan volt. A víz hatása a táplálék megemésztésére nemcsak fölhatnyit, hanem hosszabb időre is kiható. Miután a két tudós orvos kísérletezése olyan eredményeket mutatott, amelyek az eddigi fölfogással teljesen ellenkeznek, egészen új hypotézist állítottak fel ezen jelenségre, amely az eddigi theoretikus magyarázatoknak egyenesen fordítottja. A gyomor tartalmának fölligítását az emésztés megfárasztásnak tartották eddig, az amerikai doktorok szerint pedig nemcsak elősegíti, de általában a belekre üdvös, stimuláló hatásúnak találták megismerni a vizet. Tehát a víz táplál, nem



## TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R. I. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCEG.

Gyógyszer, szamorodni és asztali borai felülmulthatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

Budapest, VI. ker., Teréz-körút 25. sz.



Réz- és nikkell-

## fémbutor

elpusztíthatatlan világhírű Mannesmann forrasztás nélküli azófoszfovéből

Azonkívül vasbutor minden kivételben. — Hálószobák szanatóriumok berendezésénél speciális ajánlatok. — Szállodák berendezésénél speciális ajánlatok. — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árengedményben részesülnek.

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

a saját tápláló erejénél fogva ugyan, de érdemlegesen fokozza az elfogyasztott eledel-lek tápértékét. Ebből következik, hogy a kövér emberek vagy azok, akiknek a lipáz-tartalma alacsony, nemcsak az étkezés tartama alatt, de közvetlenül előtte és utána, lehetőleg tartózkodjanak a vizivástól. Ezáltal elkerül az, hogy testük nem képes teljesen kihasználni az elfogyasztott eledel tápláló erejét, ami ugyan nem gazdaságos, de mindenesetre a higiénikus és esztétikai szempontból véve, igen helyes dolog. Ellenben mindazoknak, akiknek testi ereje nem kielégítő, csak erős szellemi vagy testi munkával foglalkoznak, ajánlatos az éves alkalmával elegendő vízfogyasztás, mert ez esetben szervezetük minden tápláló anyagot kellőképpen föl fog dolgoztatni.

Nattli és Hawk doktorok kísérleteiből údvos lesz most az utazások évadján, levonni a konzervenciák és különösen kirándulók és turistákhoz megszívlelni azt, hogy farszto márok után, ha nem is mértéklenül, de ivással együtt kell enni. Természetesen, nem szabad földyakkal túlterhelni a gyomrot, csak annyi italt kell fogyasztani, amennyi az erők megtartásához szükségesek. P. H.

**Vadak szállítása.** A vadászidény beálltával a székesfővárosi vásársaroknál igazgatóság arra hívja fel az érdekelteket figyelmét, hogy általában a lőtt vadak, de különösen a nyulak szállítására nagy gondot fordítsanak. Okvetlenül szükséges, hogy a melegebb időben szállított nyulak belei eltávolítsanak, ám a belek eltávolítására csak igen kis nyílást kell vágni, olyat, amely 5-6 cm.-nél nagyobb ne legyen. A nyulakat vérről és sárral bepiszkolni nem szabad, mert így tetszetősükből sokat vesztenek és értékük is lényegesen csökken. A kibélezés után a nyulat hűvös, legyekelt mentes helyen kell tartani. Melegebb időben csakis nagy elővigyázat mellett lehet nyulat szállítani, másképp megromolva érkezik rendeltései helyére, romlott árú pedig a közfogyasztásba nem hozható. A romlott vad el lesz kobozva s még lesz emissive, a gazda pedig ezért semmiféle igényével nem léphet föl, szóval a károsodás helyesen őt éri.

## Czigányaink.

Mint a »Világ« írja, aránylag ritkán olvasunk külföldi czigánygyekről, de nálunk annál nagyobb és égetőbb a czigánykérdés. A hesseni »Czigányvadászat« alkalmából a »Frankfurter Zeitung« hosszú, tudományos tárgyban és Magyarországból vett adatokkal ismerteti a czigányokat, akik önálló igen kevéssé ismeretesek. 274,940-re teszi a Magyarországon lakó czigányok számát és ezek közül körülbelül huszerezer a nomád czigányok. A többi többé-kevésbé rendszeren lakik valahol. A vándorczigányoknak legalább a háromgyedrészre tol-

vaj, rabló vagy gyilkos, a csendőrség pedig majdnem tökéletesen tehetetlen velük szemben. Ha időnként is be fognak egy bandát, rendszeren semmit se lehet rájuk bízonyítani, de még ha lehet is: a vándorczigányok állandó veszedelmét egyes ilyen esetek nem szüntetik meg, de alig is csökkentik.

A nomád czigányok általában véve tökéletesen vad és igen nagy fokú veszedelmes emberek. A »mesterségük« szerint meglehetősen tökéletes szervezték van. Egyes bandák tolványsággal foglalkoznak, másoknak a rablás és a rablógység az »speciálisításuk«. Rablógységgel inkább az üstföltöltő és más féműves czigányok foglalkoznak, a többiek között több a tolvaj. Sok van a zenészek közt is.

Hogy a czigányok a legsötétebb babonaszabán élnek, az egész bizonyos. A babonájuk még a legbabonásabb »fehéré« embe- réhez képest is vad és undorító. Csak négy- róné fogták el Búdszentmihályon Rostás Károly czigányt, aki a temetőben kiásott egy hullát és azt hazavitte, hogy meggye. A vizsgálóbíró előtt azt vallotta, hogy neki főképpen a hulla kezeire volt szüksége, mert aki egy hullát kezébe megérinti, az ott lépés közben nem lehet elcsúszni. Ilyen esetek gyébráiról elég gyakoriak, a vándorczigányok zavaros homlaja ezt mindig vannak hullarészecskék, legtöbnyire ujjak. Ha lopni járnak valahova éjjel és a ház ablakába hulla levégőt kezét teszik, akkor a házbéliek igen meglepetés alusz- nek és nem ébrednek fel a zajra.

A czigányok, kivált a rablók, sohasé járnak nappal »munkára«. Leggyakrabban a hajnalélti időben rabolnak, még pedig sohasé a lakott helyeken, hanem különféle tanyákban, utszéli csárdákban követik el a tetteiket. A kegyetlenségük, egészen állati részvénytégük ismeretes dolog, valamint az is, hogy mindenféle hatósággal szemben kivétel nélkül és egészen az akasztófa tövéig a legkonokabbul tagadnak és nem árulják el a legkisebb szóval sem, sem magukat, sem egymást. Egyimásköz mindenképpen a legnagyobb becsületesség a szabály: 1910. április harmadikán Nis mellett egy czigány- banda felakasztotta két tagját, egy embert, meg egy asszonyt, mert a zsákmány el- osztásában csaltak. Borzasztón tudják büntetni az árulást is és ez az egyik oka annak, hogy a törvény előtt sohasé vallanak. A híres daniói esetben csak egy kislány — Lakatos Róza — vallomása alapján lehetett elférni a rablógységok; ezért a czigány- ság az egész Lakatos-családot megátokozta és az átok addig tart, amíg a család utolsó tagját is ki nem tudják itani. Ahol a Lakatosok csak találkoznak más czigányokkal, a bicskák és a pisztolyok rögtön elő- kerülnek és néhány halál mindig esik mind a két félnek.

A román határon körülbelül czigányoknak más egy foglalkozása is van: a gyermek- rablás. Ez a fajta czigány még a czigányok közt is a legvadabb, legveszedelmesebb,

Néha a buvóhelyüket nagy fényűzős- rendezik be a vándorczigányok. Brassó mel- lett a csendőrség felfedezett egy buvóhelyt, amelyben három terem volt drága butorok- kal és cifraságokkal fényesen telekava. Er- dekes és jellemző azonban, hogy a sok dra- gaság közt nyoma sem volt hálóalkalmato- ságnak vagy hálószobának.

A telelepitési kísérletek sohasé sikerül- tek. Sem József főherceg selaheti telepi- tés, amelyet egy bank és a közszeg finans- zított, nem vált be. A telelepitett czigá- nyok egyebet se csináltak, mint hogy baromfi loptak. Amikor pedig egy asszony becsukták ezért, egy nap felkerkedett az egész telep és másnap egy lakosa se volt a telepeken. Az a civilizáció, ahol még a ludlopásért is becsukják az embert, nem kell a czigányoknak.

Igy ír a nagy »Frankfurter Zeitung« kul- turának egyik érdekes jelenségről, a »ma- gyarische Zeigerners-ról.

## Az igazi magyar keserűbor és a számoszi úrmös készítése. \*)

Írta: Id. dr. Perényi József.

A régi jó időkben, ami bizony nagyon is régen volt, az ugynevezett ősi pincesz- ken, ha már minden bort megkóstolt a ven- dégség, persze, az odahozott elemzősa el- fogyasztása után, akkor a házigazda előho- zott valahonnan a pinceszegzőből néhány üveg gyomorerosító italt. Ez nem volt más, erős vörösborból készült keserűbor. Való- sággal arra használtak, ha valamely kaka- béli vendég elrontotta a gyomrát a sok zsíros ételtől, nehogy csömört kapjon, hűt üvöt néhány kupiczával a keserűborból s aztán végre lett minden bajnak. Akár elő- ről kezdhete az evés-ivást. Hogy mielő- kézzel az igazi magyar keserűbor, azt a gazda el se tudta mondani egy szuszra, hanem csak annyit mondott, benne van az egész pa- tika! Sőt a vendégség versengve találgatá a különböző speciést, amelyet utóiké- rézt a kellemes zamatu, sajátságos keserű itali megívása után.

Már több alkalommal megfordultam ha- zai borpinceszében, de bizony híre-hamvát se hallottam a magyar keserűborról. Ké- ment a divatból, mint sok jó szokás. Tel- jesen elfelejtették a készítés módját. Pe- dig igen kitűnő házigyógyász a keserűbor, különösen nyári kolerás időben. De kedv- tital volt a vadásztársaságoknak is pálinka helyett. Csodálom, hogy a bécsi vadász- állításban nem szerepel, pedig ott mindenfé- lyű konyvalékok nagy dobál hirdettek, mint hi- tünőt reggeli vadásztital. Hanem hát, hogy a dolog nyírtára jussak, nem lesz érdekle- len, ha ezt az igazán nemes italt, orvosságot új életre eleveníttük fel és elkészítési mód- ját megismertettük, annál is inkább, mert

\*) Ez alkalmassági cikket, mely vendéglősjeinket is ér- deklé, a »Tiszasági Lapok«-ból vettük át.

# SALVATOR

a kiváló bőr- és lithumos gyógyórtás, vese- és halhólyagbajok- nál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatása.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczyi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart B.

# NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési cikkek üzlete ■  
Budapest, VII., Károly-körút 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** egymint: borszivattyúk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszók és kupakoló kisebb és nagyobb hollandi és asbet szütőkészülékek, borus palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzúzó, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkkupakgyár

Nagy és Watzke

— Pinggau. —

kár volna, ha a feledés fátyola borítaná az igazi magyar keserűbort titkát.

Lehetséges, hogy némely vidéken még lappangva itt-ott kezdik, de az igazi receptjeit vajmi kevesen tudják. Mert készítenek ürmösből hasonló vörösbort, de abból sok minden hiányzik. Bizonyára lesz igen sok borosgazda, aki az ideai szüretkor megpróbálja az igazi magyar keserűbort készíteni nemcsak családja használatára, hanem elárúsítás céljából, mert vevő akad rá, csak hirdetni kell. Hiszen aki egyszer megkóstolta az igazi magyar keserűbort, annak kedvelt házi-igazgyszere marad. Jótékony hatásban felülmúl minden más külföldről származott gyomorerősítő likőrt vagy ürmöst. Különböző a híressé vált rácz ürmös nem is gyógyszer, hanem nyálánkság. Már többet ér a számoszi ürmös, de ebbe spirituszt kevernek, sőt újabbban sakarinál édesítik. Azért hát maradjunk a mi kincsünknel és ezt propagáljuk, ezt hozzuk forgalomba, mint kitűnő házi-igazgyszert. De egyáltalában a vörösbort termelését újra felélesztés kívánjuk. Ezt annál inkább meg kell tennünk, mert sajnos, a mi hires vörösborttermelésünk kezd csapanni. Sajnosnak mondjuk, mert exportra a ruszti, egy, villányi és a budai sashegyi nagyon keresett volt, de az illeto hegyvidékek elengedték kezűkből a vezető szerepet, még pedig azáltal, hogy a fehér borra fordították figyelmüket és így a vörösbort termelése hátterébe szorult. Pedig ez nagy kár a magyar bükavér hímervé és kelendőségére. Az illeto hegyvidékek bizonyára be fogják ismerni a tévedésüket és újra fellendítik a vörösbort termelését. Ezeket közböveztelg mondand és így áttérünk a keserűvörösbort kérdékre. Ép a napokban beszélgetve a magyar keserűbort készítéséről, egyik gyógyszerész ismerősöm elővett egy régi feljegyzést, melyben a Pécs vidéken dívó és valamikor híres keserűbort készítése volt felfedve. Ennek receptjét kívánom ajánlani bortermeleg gazdáinknak, akik meg akarják kísérlni az illeto itál készítését. Előbb azonban röviden jelzem az eljárás menetét. A jó magyar keserűborthoz legalkalmasabb a már összeterepedett fekete burgundi szőlő, Czelszeri lebegőzói, hogy a csümjája ne kerüljön bele. Azután a megszkokott kácziban állítjuk elő a vörösbort és azonnal a mustba beleteszük a növényi speciéseket sűrű tillaczkóban, vagy a már leszűrt borba. Első módban a musttal együtt marad, amíg ez meg nem erjed, a másik módnál több napig áll benne a megtöltött zacskó. Ez utóbbi esetben a tillaczkó vékony, hosszú alakúra készítenéd, hogy a hordó szájába betehető és kivethető legyen. Az előbbi esetben a zacskó csomóba kötött lehet.

Howy mifele gyógynövényeket alkalmaz-

zunk a bor megkeserítésére és izének, zamattjának kialakulására, ezt a régi recept mondja meg, még pedig egy akó borhoz ajánlvá. A recept (grammokra átszámítva) a következő: 18 gr. fehér ürmös, 8 gr. áldott csukülló, 10 gr. ezerjófó, 6 gr. méhfű, 6 gr. vidra-vevőkér, 4 gr. viologyökér, 4 gr. galankagyökér, 4 gr. zedváriaagyökér, 4 gr. szaszarárforgács, 8 gr. ánzisgyökér, 6 gr. naranshéj, 6 gr. citromhéj, 6 gr. rózszavirág, 6 gr. bodzavirág. Az ezután következőket jól össze kell zúzni, mielőtt a zacskóba tenők. 1 gr. kordamomag, 2 gr. ánziszag, 2 gr. édeskömnyomag, 2 gr. koriandermag, 0,8 gr. faléj, 0,8 gr. szegfűszeg, 1,5 gr. Pichumbab, 1 gr. Vinterejáhéj, 2 gr. feketé mustármag, 1 gr. feketebors. Ezekből áll a recept, ami szép sorozat, de szükséges, ha a valódi magyar keserűbort akarjuk előállítani. Az egész receptet bármely gyógyszerárt elkészíti. Budapesten a Thököly-utú Szabad-tele "Árpád fejedelem" gyógyszerárt, akitől a recept van, 2 koronaért bárhova megkölíti teljesen elkészítve. Eselleg valaki a számoszi ürmös receptjét akarja megismerni, úgy ezt is közöljük. Ez 10 liter számoszi borhoz van számítva. Receptide a következő speciéseket tartalmaz: 30 gr. angyalgyökér, 15 gr. macskafügyökér, 200 gr. áldott csuküllólevél, 20 gr. kinaléh, 10 gr. kordamomag, 30 gr. guajakfa, 60 gr. naranshéj, 100 gr. borsmentafó, 100 gr. ezerjófó, 120 gr. fehér ürmös. Mindezeket 5 liter vízben 15 percig forralni kell, azután lehűtés után 5 liter borszetit öntünk bele és 3 nap után itatósapírosron átszűrve, a 10 liter számoszi borhoz öntjük. A számoszi édes bor literje 2 korona. Ha összehasonlítjuk a számoszi ürmöst az igazi magyar keserűborttal, azonnal észre fogjuk venni a különbséget. Ugyanis a számoszi borból bőségesen vannak az illeto növényi anyagok, miáltal erősen keserű, nem oly kellemes, nem oly zamatos, mint a magyar keserűbort.

Eselleg a magyar keserűbort készítésére más receptet is ismernek régi bortermelegnek, úgy azt lapunkban szivesen közöljük.

## A múlt évi bortermeleg.

Míg vendégölseink a borárak drágaságá miatt panszkodtak, addig a termelők azt állították, hogy az 1909. é elején a borkészlet oly nagy volt Magyarországon, hogy annak értékesítése nagy gondot okozott. Igaz, hogy olyan bő szüretünk was esztendő óta nem volt, mint 1908-ban, mikor a statisztika megállapította szerint 9-10 millió hektoliter bort termett Magyarországon. Es csodálatos dolog, a bor még sem lett olcsóbb, mert beült a hordóháány s most már a termelőknek a hordóért kellett oda-

fizetni termése feleslegét, hasznát, amit azután — természetesen — a bevásárló vendégölseivel is megfizetett. Mikor már a bepinézéssel és az újabb betontartályok alapján a termés el lett helyezve, ismét emelkedni kezdett nálunk a bornak ára, daczára annak, hogy ebben az esztendőben Ausztria minden tartományában szintén nagyon bő bortermeleg volt. Az 1908. utáni tavaszi, májusi fagyok ez évi terméset majdnem teljesen tönkrettekék. Akinek termet az előző évben husz hektoliter borra, most jó volt, hogy termetett öt hektoliter, de ezt már jó áron lehetett értékesíteni. Azok a borok, melyek tavasszal még 14 fillérral sem voltak értékesíthetők, ószkor már 28-30 fillérral is eltekelt és az árak később az összes boroknál 5-6 fillérral emelkedtek.

A múlt évi termés, mondhatjuk, közepesen átlagos volt, még minőség tekintetében is. Az új borok 20-50 koronájig voltak értékesíthetők faj és fekvés szerint s ma már úgy vagyunk, hogy a legutóbbi évek bortermelesből nagyon kevés van raktáron a bortermeleg pinczében. Vendégölseinket figyelmeztethetjük, hogy jó bortermeleg Magyarországon a jövő vagyis a mostani esztendőre sem várható, mert a múlt évi májusi országos fagy és a gombabetegegek a tökélet annyira megviseltek, hogy ezek az ózre sem fognak rendes termést adni. Jó lesz tehát ügykezni az ez és a jövő esztendi borszükséget beszerzésével.

## Társas reggelik.

Szeptember 6-ikán: *Küttner Mihály* éttermében "Metropol"-szálloda VII., Rákóczi-ut 58.

Szeptember 13-án: *Hettlinger János* éttermében VII., Rákóczi-ut 32.

Szeptember 20-ikán a pozsonyi kongresszus miatt nem tartatik reggelit.

Szeptember 27-ikén: *Müller és Holub* éttermében (Országos Kaszinó) IV., Semmelweis-utca 1.

Október 4-ikén: *Bokros Károly* éttermében VI., Aradssy-ut 25. *Este vacsora.*

Október 11-én: *Keszey Vince* éttermében VII., Rákóczi-ut 44.

Október 18-án: *Schuller* és Társa éttermében V., Váci-körút 68.

A "Főhercegi halásziató Központ" (Apátin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállító (IV.). Vámmház-körút 4. Telefon 11-24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállítóinak, vendégölseinek és kávéházaiknak állandó szállítója.* Flókküzlet: IV., Tírr István-utca 7. Telefon 11-48..)

# ÉRMELLÉKI BOR.

Kitűnő, zamatos, több évtáruat és faju borainkat ajánljuk megvételre egy hordóban vagy palaczkokban. A **legolcsóbb napi árban.** Palaczk borok 07 literes üvegekben 70 fill., hordókban 50 kor.-ért 100 literenként már kaphatók. Nagyobb mennyiség vételnél árendenyedim. Képviseletet keresünk. **Megkeresésre részletes aránlattal szolgalmk.**

Czim: Kereskedelmi és Építési r.-t. mintapinczészete, Biharódszeg.

### „Jó barátok” összejövetelei

Szeptember 11-én: *Berta Gyula* vendég-lőjében VII. Aréna-ut. 5. (*Schmidt Konrád*-féle vendég.)

Szeptember 18-án: *Bobár Mihály* vendég-lőjében X. Pékerd.

Szeptember 25-én *Bakó István* X., *Asztalos Sándor* ut. 14.

Két heti szünet.

### Meghívó.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” 1912. évi szeptember hó 19-én, délelőti 9 órakor Pozsonyban, a vármegyeház nagytermében tartja

#### XII. évi rendes közgyűlését,

miről a szövetség t. tagjai az alapszabályok értelmében ezenel értesítik.

Budapest, 1912. évi július 23-án.

F. Kiss Lajos, titkár. Glück Frigyes, elnök.

#### Napirend:

1. A közgyűlés megnyitása. (*Glück Frigyes* elnök.)

2. Az évi jelentés. (*F. Kiss Lajos* titkár.)

3. A szakosztályok jelentései:

a) a nyugdíjgyesület jelentése (*Bokros Károly* elnök);

b) a tanonczügyi szakosztály jelentése (*Palkovics Ede* elnök);

c) a közvetlenségi szakosztály jelentése. (*Jaczyk János* előadó.)

4. Számadás az 1911–1912. szövetségi évről. (*Wilburger Károly* pénztáros.)

5. A felmentvény feletti határozat.

6. A központi igazgatóság előterjesztései.

7. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csak azon indítványok tárgyalhatók, melyek három héttel a közgyűlés határnapja előtt, vagyis legkésőbb i. évi szept. 10-ig kildetek be a szövetség irodájába.)

8. Az 1913. évi közgyűlés helyének meghatározása.

9. Választások.

### Meghívó.

A „Szállodások, vendéglősök, kávéoskopiczerek és kávésségdek országos nyugdíjgyesülete: alantirott felszokozott fizetelt meghívja az egyesült tiszteletbeli, alapító, rendes és pártolótag urait az 1912 évi szeptember hó 18-án délután 4 órakor a „Pozsonyi Kereskedelmi és Iparkamara” dísztermében tartandó

#### XV. évi rendes közgyűlésére

Budapest, 1912. július hó 28-án.

Ezton is felkérjük t. választmányainkat és tagjainkat, hogy a hozzájuk beküldendő szavazólapokat szabályszerű kiállítás utáni haladéktalanul kildjék vissza a központi irodánk.

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

#### Napirend:

1. Közgyűlés megnyitása (*Bokros Károly* elnök.)

2. Határozatképesség megállapítása és a szavazójegyek beszedése.

3. Évi jelentés előterjesztése. (*Dr. Nagy Sándor* jogtanácsos.)

4. Fellegelő-bizottság jelentése és felmentvény megadása. (*Franzós Lajos fellegelő-bizottsági elnök*.)

5. 1911. évi zárszámadások és

6. 1912. évi költségeloirányzat tárgyalásban határozathozatal.

7. Felebezések tárgyalása.

8. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csupán azok az indítványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyűlés határnapja előtt a központi irodába beküldettek.)

9. Közgyűlési berekesztés.

Jelentkezéseket a fogadó-bizottság irodája (Budapest, IX., Lónyay-utca 22.) folyó évi szeptember hó 10-ig fogad el. Az ünnepségek, valamint a diszezbéd költészeihez a jelenlétekk 20, azaz husz koronával járulnak.

A kedvezményes áru vasuti jegyek váltására jogosító igazolványok a fogadó-bizottságtól kéréndők.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” közgyűléssel kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

a) a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” tagjai;

b) a nyugdíjgyesület önálló üzlettel bíró tagjai;

c) a közgyűlésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttjei;

d) az a–e) alattiak családtagjai;

e) akik a rendező-bizottság által meghívottak;

f) a közgyűlésre meghívott ipartársulatok kiküldöttjei és tagjai.

A d) f) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyűlésen tanácskozási joguk nincs.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” által 1911 szeptember hó 19-én Pozsonyban tartandó XII-ik rendes évi közgyűlés programja.

1. Délután 12 órakor: 18-án:

Délután 4 órakor: a „Szállodások, Vendéglősök, Kávéoskopiczerek és Kávésségdek Országos Nyugdíjgyesülete” XV. évi rendes közgyűlése a Kereskedelmi és Iparkamra dísztermében.

Este 8 órakor: Ismerkedési estély a „Magyar király”-szállodában. (Étkezés és a cart) 2. 1912 szeptember hó 19-én:

Délelőti 9 órakor: a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége”

### XII. rendes közgyűlése

a vármegyeház nagytermében.

Délután 1/23 órakor: Diszezbéd a Bellevue nagytermében.

Délután 6 órakor: Hubert J. E. pezsgőgyárának megtekintése.

Este 9 órakor: A Ligeti-Mulatóban vacsora (étkezés és a cart) Esetleg tánc.

3. 1912 szeptember hó 20-án:

Délelőti 9 órakor: A Palugyay-pinczék megtekintése. Kirándulás autómobilokon a Vödrcs-völgybe a „Vaskutascska”-hoz, ill. 1/21 órakor a pozsonyi ipartársulat bucsúbejéte.

### KÜLÖNFÉLÉK.

**Esküvő.** *Frigyesi József* dr. egyetem magtanárán szeptember 7-ikén déli félgy órakor tartja esküvőjét a Kályn-ter. ft. templomban Hagenmacher Edit kisasszonnyal, ifjabb Hagenmacher Henrik és kedves neje, született Aich Emma urnó bájós, szép leányával. A tiszta szrelemből kiténdő frigyét áldja meg az Isten!

**Vendégelő-átvételek.** A budai „Esplanade” nagyszállóda kávéházát Komlósi Armin volt ungvári szállodás bérlete ki. — Sopronban a kaszinó éntermét Groszner Pál és Társa kártársaink vették bérbé. — Temesvárott a Lloyd palotában levő új kávéházat Rónai János volt aradi szállodás vette bérbé s újonnan rendezi be. — Budapestben a belvárosi Bástya-utca 11. számú házat Petrakóvits József jöhrmevű vendégelő kártársunk megvette s üzletét oda helyezte át. — Virágó Mihály kártársunk Ujpestről megvette Budapestben a IX., Csarok-ter 5. szám alatt levő vendégelőt. — Budán a II. ker. Lövőház-utca 16. szám

alatt Tóth Ignác kártársunk új vendégelőt nyitott. — Budapestben a VI. ker., Gyár-utca 14. szám alatt jóvalformala vendégelő-üzletet Tápai László barátunk vette át. Tápai László régebben a Ludovika-utczában levő saját házában vendégelősködött. Jó borairól és jó konyháiról lett hírneves. Új üzletében pedig bemutatja a jó szegedi különlegességeket, melyeket kedves neje, a főrnélmezett magyar asszony, a hírneves szegedi Bittó család sarja oly izüleszen tud előállítani, mint senki más. Új vállalkozásukhoz sok szerencsét kívánunk. — Füleken a Brüller-féle vendégelőgádot Kaiser József kártársunk vette át s azt „Vasuti szálloda”-n emez megnyitotta. — Aradon a „Pannónia” szállodát Sebestyén Mór, a kolozsvári „Bianini” szálloda volt bérője vette át. — Gyergyószentmiklóson a Laurent-féle régi vendégelőt Angyal Mihály kártársunk vette meg s azt díszesen újonnan átalakította. — Déván a „Féher kereszt” szálloda üzletvezetői állását Tölgy Endre jöhrü főpinczér, Budapestben a „Royal” szálló üzletvezetői állását pedig Teller Vilmos foglalták el. — Selmeczbányán a „Hungária” szállodát Horti Alfréd vette meg s azt „Bristol” szálló címen díszesen átalakította. — Nagyszegben Friedrich Ede a „Római császár” szállodát teljesen újonnan berendezte. Itt említjük meg, hogy Friedrich kártársunk legutóbb kellemes kintüetésben részesült. Ugyanis Salvator főherceg ottartózkodása alatt teljes meglegedészt nyilvánította s egy értékes briliáns nyakendőtével ajándékozta meg. — Pápan a Gaál-féle sörorsónok Zámolyi Dénes ottani szállodás kártársunk vette meg. — Kunhegyesen a „Nemzeti” szállodát Onody Sándor derék kártársunk vette át Halasról. Udvojlók. — Bóck József fővárosi vendégelő kártársunk Budán az Atlós-ut. 90. szám alatt levő vendégelőt vette át. — Schuster Márton kártársunk Budapestben az Andrássy-ut. 24. szám alatt levő vendégelőt vette át. — Dészen a „Európa” szállodát Plunner Albert ottani jöhrmevű kártársunk vette át. — Budapestben a Fecke-utczában Nagy Sándor új vendégelőt nyitott.

**Gyász.** *Frenezis* István fővársi előkelő nagyvendégelő kártársunk és hozzátartozók érczeny családi vesztésében részesültek édesatyjuk, id. *Frenezis* Antal volt szállodás és vendégelőnek folyó hó 2-ikán történt elhunytával. A gyszababurult csaláld a következő gyszajelentést adta ki: *Ozv. Frenezis* Antalné ugy a maga, mint az alulírottak nevében fájdalomtól megtört szívvel jelenti, hogy felejtethetlen jó férje *Frenezis* Antal volt szállodás és vendégelő folyó évi szeptember hó 2-án, d. u. háromnegyed 7 órakor, életének 70-ik évében hosszas szenvedés és a halotti zstések ájtatos felvétele után az Urban cseedsen elhunyt. A felejtethetlen drága halott földi maradványai folyó hó 4-én, szerdán d. u. 1/21 órakor fog a Keresepüti temető halottházában a rom. kath. anyaszentegyház szertartása szerint beszentelneti és onnan az új köztemetőben örök nyugalomra helyeztetni. Az engedélt szentmiséldozott az elhunyt lelküdvért f. hó 5-én, csütörtökön délelőti 8 órakor fog a jözfővárosi plébánia-templomban az Egek Urának bemutattni. Budapest, 1912. évi szeptember hó 3. Aldás és béke porai felett! *Frenezis* István, ifj. *Frenezis* Antal mint fia, *Kojniz* Károlyné szül. *Frenezis* Irma, *Pitsch* Ernőné szül. *Frenezis* Gizella, mint leányai. *Frenezis* Istvánné szül. *Hoffmann* Margit, ifj. *Frenezis* Antalné szül. *Kumainer* Aranka, mint menyei. *Kujanitz* Károly, *Pitsch* Ernő, mint vejei. *Frenezis* Méri, *Baba* és *Pubi*, *Kojniz* Misi, *Ernő*, *Elemér* és *Albin*, *Pitsch* Camilla, *Mici*, *Szidi* és *Frici*, mint unokák.

**Uj szálloda Koszthelyen.** Koszthely nagy közég a Balaton partján új szállodát épített. A kiírt pályázatra úgy terv érkezett be, melyeknek megbirálására bizottságot küldtek ki.

**Borvásárló vendéglős kartársaink** szives figyelmét a közlegző sürgös alkalmából tisztelettel felhívjuk a Gyöngyösi székely A. V. sz. utcai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő R.-T.-a kitűnő, jó boraira. A saját érdekében cselszeneznek, ha a fogytán lévő borokat Gyöngyösön, a kitűnő minőségű borokat ismét a V. sz. utcai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő R.-T.-ánál egyikezzel beszerzini. A V. sz. utcai és Mátrahegyaljai Borértékesítő R.-T.-a saját birtokain termelt és a borértékesítő társasághoz tartozó többi birtokosoktól átvett borközlő a vendéglősök és korszármásoknak jelentékeny nagy részét képes egész éven át ellátni.

**Uj szálloda Győrött.** Herceg Ferenc, a szombathelyi Sabaria-szálloda bérleje Győrött, a Deák Ferenc-utcában házat vásárolt, amelynek helyén új szállodát épített.

**Nem jó vendéglősnek lenni az angol parlamentben.** Az angol -alsóház vendéglőse csödbe jutott. A csödédtől az idézte elő, hogy az elnökség elrendelte az egy koronás ebédeket. Egy koronáért kellett, hogy tisztességes ebédet adjon és ennek ellenében 52 ezer korona szubvenziót kapott. A képviselők szöszterit tönkre ettek. Minden ebédre ráfizetett és mert sokan ettek nála, eluszt az egész szubvenzió és a csöd elkerülhetetlen lett. Most már vagy a szubvenziót, vagy az ebéd árát kell fölemelni.

### Köszönetnyilvánítás.

Mindazon T. ismerőseink és jóbarátaink, kik felejthetetlen emlékeztető édesatyánk elhunyt alkalmával részvétüket szóval vagy írásban kifejezve kegyesek voltak a szálattal bízottakat nyhiteni egyeztek, a vég-tisztviségtelen jelen voltak: fogadják a magam és családunk nevében a legforróbb köszönetemet.

Budapest, 1912. szept. 5.

*Frenesz István,* nagyvendéglős  
Bpest, VIII., József-körút 56. sz.

**Hasonbérleti hírdemény vendéglőre.**

Az alólrott m. kir. főbányahivatal kezelésében álló marosujvári

### kincstári vendéglő

melynek tartozékát képezik: kényelmes lakás a vendéglős részére. Kávéház, téli zárt és nyári nyitott étterem, új vendégszoba külön mosókonyhá, melyek vízvezeték és villamosvilágítási berendezéssel vannak felszerelve, továbbá egyeb. mellékhatóságok 1912. évi január hó 1-től kezdődő (5) év tartására leendő

### haszonbérbeadás

ezéjából 1912. évi szeptember hó 16-án d. e. 10 órakor az alólrott m. kir. főbányahivatal tanácskörtől terjesztve zárt írásbeli ajánlattal összekötött verseny tárgyalást fog tartani.

Az egykoronás bélyeggel felszerelt zárt írásbeli ajánlatoknak tartalmazniok kell: számmal és betűkkel a megajánlott évi bérletösszeget, továbbá az ajánlott összeg 10 százalékat készpénzben, vagy óvadékként értékpapirokban, nemkülönben annak kijelentését, hogy versenyző a verseny tárgyalásra és szerződés feltételeit ismeri és magát azoknak aláveti — Az így felszerelt ajánlat a fentebb jelzett időpontig „Ajánlat a Kincstári vendéglő bérletére” felírással a főbányahivatali főnökhöz nyújtandók be.

A verseny tárgyalási és szerződési feltételek a marosujvári m. kir. főbányahivatalnál a hivatalos órák alatt megtekinthetők, vagy megszerzethetők.

Marosujvár, 1912. augusztus hó.

M. kir. főbányahivatal.

### NYILT-TÉR.

**Nagyszombat sz. kir. város tanácsa**

6001—1912.

### BÉRBEADÁSI HIRDETMÉNY.

Nagyszombat, sz. kir. város tanácsa a város tulajdonát képező.

### „PANNONIA” SZÁLLODANAK

1913 évi január hó 1-től kezdődőleg 1920. márczius 31-ig leendő bérbeadásra czéljából ezennel zárt ajánlati verseny tárgyalást hirdet.

Felhívhatnak ennél fogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerű zárt írásbeli ajánlatukat, **valamint 1500 koronának, a városi letéti pénz tárbáta bányapénz címén történt elhelyezéséről szóló nyugtát f. évi október hó 31-én déli 12 óráig a városi számvevőnél annál is inkább bejuttassák, mert később érkező ajánlatok figyelembe vételét nem fogadják.**

Az ajánlatok odaítélése fölött a v. képviselőtestület dönt, fenntartva magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani, esetleg valamennyi ajánlatot visszautasítani.

Az ajánlat alternatív lehet, az ajánlat tehető a bérletre a helyiségeknek a mostani alább jelzett beosztásával, a midőn is a szállóépület áll:

Földszinten egy nagyobb ucai étteremből, tálaló helyiségből, sőtés helyiségből és e mellett egy kisebb helyiségből, portás szobából, továbbá kamrából, pincéből; jéggel megfőtött jégvereméből s egyéb helyiségekből.

Az I. emeleten: egy ezidőszerint kávéháznak használt, mulatságok, estélyek, kisbászterü előadások, hangversenyek megtartására alkalmas, díszített, tágas és magas díszteremből zenekarralatt és az utcára eső erkéllyel; emellett egy biliárdterem és három egymással nyitott ucai vendégszobából, közös folyosóra vezető külön ajtókkal; tágas konyhából ételszállító lifttel a földszintre; a konyha mellett 3 egymással nyitott helyiségből.

A II. emeleten: 6 külön álló kisebb folyosóval nyitott ucai és egy kisebb eselőd-szobából. A padlás az egész szálló felett a bérli rendelkezésére áll.

Vagy pedig tehető az ajánlat akként is, hogy az első emeleten jelzett biliárd terem 3 vendégszoba alakíttatik vissza, mely esetben azonban a helyiségek kávéházi cölökra nem használhatók.

A szállodában a szükséges számú illemhelyekről, továbbá házi vízvezetékéről és légszűrés bevezetéséről gondoskodva van.

A részletes bérbeadási feltételek a városi számvevőnél a hivatalos órák alatt betekinthezők, esetleg megszerzethetők.

Nagyszombat, 1912. évi július hó 31-én.

A városi tanács.



**Baromfi-vész!**  
**Baromfi-difteritist!**  
**Baromfi-kolerát!**  
**Baromfi-vész!**  
**megszüntet a**

**Dittero!** 1 üveg 100 darab difteritisz tyúk számára K 2.-

**A Kolerol** 100 darab baromfi számára K 1.-

**Reitter Oszkár** 150 darab baromfi számára K 1.50

Kapható kizárólag Reitter Oszkár főiskolai tanársegédjének Nagyberekében. — Kérjen ingyen ismertetőt.

### Vendéglő eladás.

Budapest főváros közvetlen szomszédságában egy 14 év óta fennálló jömenőt vendéglő üzlet, házával együtt 20,000 koronánál áttehető, a hártrálosk összeg pedig 5<sup>0</sup>/-kal törleszthető. A vendéglőhöz tartozik utcai lakás, vendégszoba, sőtés, téli veranda, nyári veranda, táncszertem, fedett léptálya. Az összes helyiségek villanyvilágítással vannak felszerelve. A kerthelyiség jávor és akácokkal beültetve, 1000 személy befogadhat. A vendéglő a jelenlegi tulajdonos könyölte, de mert más szakmabeli ember, énkölte mentáyon áron eladni. Ajánlatok „Nyári kerthelyiség” címen Budapest, VIII., Rákóczi-ut 73. a „Debreczen” kávéházba címzendők.

### Kiadó szálloda

Hátszegen, a Vasut-utczában, az állomás szomszédságában épült

### :: szálloda és :: vendéglőhelyiségek

a benlévő berendezéssel együtt 1912. október hó 1-től kezdődő 3 évre, esetleg 6 évre bérbeadó.

Ilalmérsi engedélyt bérli a bérlet tartamára szerzethet.

„Munyadmegyei  
Első Takarékpénztár”,  
HÁTSZEGEN.



### MURAKÖZI

### BOR ELADÁS.

A csáktornyai víri várpincéből 233 hektoliter bor fog eladnat az 1907—1908 évekből. Bővebb felvilágosítást ad

**AZ URADALMI TISZTSÉG**  
**CSÁKTORNÁN.**

**Eladó kávéház.** A szükséges számú illemhelyekről, továbbá házi vízvezetékéről és légszűrés bevezetéséről gondoskodva van.

**Braun József, Kaposvár.**

### ELADÓ, TAMÁSIBAN (TOLNA M.)

egy kitűnő jó forgalmu  
korcsma vendéglő  
és mérsárszék  
házzal, elköltözés miatt azonnal  
eladó.  
Bővebb felvilágosítással szolgál  
(Breuer Sámuel, Tamási. Tolna.)

**Cászárfürdő Budapest.** Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelésé alatt. Kénés hévízű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a gőzfürdőt és népfürdőt, az egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket, valamint török- és horvántörök-fürdőket, továbbá a **hőlg-, szénsavas- és villamosfürdőket.** Ezekből a gyógyforrásokból kapja vizét a continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda is. A Cászárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegjelzők ellen, hanem a sok más betegségű és általában elismert. Ivókurája kitűnő gyógyhatású hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zemedni nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóságig.



## Temesvári Polgári Söröző Részv.-Társaság

Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörözője tisztelttel ajánlja a legfinomabb világos sörököt pótló **dupla korona sörét**, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, stb. sörét. Különlegesség: **Corvin-sör.** (Corvin védjeggyel.) Árjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

## Élő csirkék szállítása.

Vendéglősöknek és magánosoknak szép, **idei rantani és sütni való csirkét szállít élve** páronként 2 koronától, 2 korona 50 fillérig  
**Beer Géza**  
Szögliget, (Abauj-Torna-megye).



## Vendéglősök figyelmébe!

A legjobb kompozitú rum, szilviorum, likörök stb. készítésére az „**OLIVA**” Pozsonyból vámentesen és bérmentve szállítja:

## BÉRBEADÓ VENDÉGLŐ!

Gróf Károlyi László ur ömeltősága tulajdonát képező ugynevezett

### RÁKOSPALOTAI

## PARKVENDÉGLŐ

folyó évi október hó 1-től

## HASZONBÉRBE ADANDÓ

A vendéglő igen forgalmas helyen a palotai vasut állomás mellett az U. R. A. K. foot-: ball-pályájá mellett fekszik. ::

tágas téli és nyári helyiségekkel

A bérleti feltételek meg tudhatók az uradalmi : : tisztartói hivatalban ::

KÁPOSZTÁMEGYER. :- U. p. UPEST.

## Borral legjobb a valódi KRONDORFI savanyúvíz-fröccs.

### Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fízetópinczerek, kiknek oldalzestárcá (párispéni vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feleke nincs jobbé külön beillesztve, hanem a felsőrésszel az aljával egy darabban készült — a legújításosabb árak mellett szerelhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.  
Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.  
(Központi városnál.)

Gummi- és halványag-Külföldi-csevegők, tucatmennyiségű 2, 3, 4, 5 és 6 totem. Saag rakár a legújításos gyártmányú görögér, gumiharany, sérvkötők, szuszpenziószámok és a legkülönfélébb betegállási crikkekben.



**Najman József** hentes - mester  
Budapest, VIII.,  
Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kévsök, korszmarosok stb. részére a legjobb minőségű virstiket. Kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítenek.

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

## A KRISTÁLY

**forrás** szénsavval telített ásványvize használható ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legégségesebb asztali és borvize. — Határozott szomszjallító. — Érdéke és külföldre fuvardíjmentesen szállít. Kérjen árjegyzést. — Szénsavvaltelítés nélküli italt is rendelhet, mely hasonló enyhésége folytán pótlja a franciaia Evian és St. Gallier vizeket.  
Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán.



Magyarország legkedveltebb élcslapja. 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 Szállár-utca 4.

Gyártalep: V. ker., Magdolna-utca 16. Telefon 17-65. Képzett inoda: VIII., Népszínház-utca 12. Telefon 141-04.

„HULLÁM” SZIKVIZ-GYÁR  
Társulatjadosok: Csanádi Török Gerő és Kutschera József.

## Jégszekrényeket



a legjobb kivitelben készíti és szállít. 50%-jégmegtakarítás 40%-ármegtakarítás.

**MENDELOVITS FARKAS**  
jégszekrénykészítő  
Budapest, VII., Rákóczi-ut 64.

## ZVODA FERENCZ

„Hungária” mángorló-gép gyára LOSONCZON

Magyar gyártmány!



Magyar gyártmány!

Kitüntetve az országos vas- és fémipari kiállításban, valamint a pécsi országos kiállításban éremmel. Minden gépért 3 évi jótállást vállalunk. A legjobb szab. „Hungária” mángorló-gép egyszerűbb kivitelben 50 cm. keményfahengerekkel fényezett asztalkával csak 40 K. 1. sz. „Hungária” mángorló-gép, kovácsolt vasalvánnyal 500 mm. hosszú, 2 drb. fényezett keményfahengerrel és fényezett keményfa-asztallal. Ára 50 K. 11. sz. „Hungária” mángorló-gép, kovácsolt vasalvánnyal, 600 mm. hosszú 2 drb fényezett keményfahengerrel és fényezett keményfa asztallal Ára 60 korona.

## Eladó fürdőtelep és vendéglő.

A Balaton felsőpartjának egyik legrészebb részén fekszik a máris Világ-fürdővé fejlődő B. Almádi közvetlen közelében, 83 fürdő kabin, várterem, tyúkszemvádog, ruhatár stb. és megkülönböztető helyiségekkel, vasut és hajóállomásokhoz közel. Üzletvezetés hiányában eladó, bővebb főlvilágosítást Mester János tulajdonos: Balaton-Almádi.

## Eladó szálloda.

**Mária-Radnán** (Arad-megyében, nagy bucsujáró hely) a „Fekete Sas” szálloda eladó. Bővebbet Szász Péter tulajdonosától ugyanott.

## Czukordinnye.

10 (tiz) darabtól feljebb darabonként 20 fillértől 30 fillérig ab Zenta gyors-árúként szállít

**Kiss István**  
dinnyekivitelé üzlete  
Zenta.



# SAJT



Számtalan kitudetés!  
Ementáli  
Repcelaki  
Trapista  
Romadour  
csemege  
és teavaj

ajánlja

## Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak  
**Repcelak** (Vas megye).

## HIRMANN FERENCZ

BUDAPEST  
VII., Csányi-utca 7. sz.



rézár-  
gyára

Készít gőz-, víz- és légszivattyúkat, szűk-  
sörös kimerő-készülékeket légnomással, valamint mindenemű rézcsapokat, fémfelirai  
táblákat és részlyokat. — Alapított 1880-  
ban. — Az 1896. országos orsz. kiállítás-  
on az állami ezüst-éremmel kitüntette.

## Szálloda eladás.

■ Balaton partján látogatott für-  
dőhelyen 50 minden kénelem-  
mel berendezett szobával bíró  
szálloda a tulajdonos vissza-  
vonulása miatt olcsón eladó,  
vagy kedvező feltételek mel-  
lett bérbeadó. Ajánlatokat  
„Kedvező tőkebefektetés 355”  
jellegre Blockner I. hirdeti  
irodája, Budapest, továbbít.

## Hentesüzlet - eladás !

Nyiregyházán elektromos hajtóerőre be-  
rendezett export hentesüzlet,  
**jóforgalmu vendéglővel**  
és házzal haláleset miatt eladó.  
Evente 1200 darab nehéz sertés vágás  
1200 máza szalona kivitel.  
Felvilágosítást ad:  
**özv. ifj. Balczár Lajosné**  
**Nyiregyházán.**

### Bérbeadó helyiség

Budapesten, a Baross-utca 45  
„Baros-udvar”-ban vendéglő céljaira me-  
felelő igen alkalmas helyiségek azonnal  
vagy folyó évi november 1-jére bérbe-  
adandók. A bérbeveendő helyiséghez ugyan  
akkora tiszta, betonozott pinchezelyiség  
is hozzátartozik. Bővebbet a helyszínén a  
házfelügyelőnél.

### Bormust-vétel

Borkereskedők, ven-  
deglősök részére  
veszek bizományba bármely mennyiségű  
bormustot. Biztosítékot nyujtok. Szives  
megbizásokat kér **Kémery Gyula** szőlő-  
birtokos, Kiskunhalas.

## Eladó vendéglő.

◁ Pázmándon, (Fejér megyében) ▶  
egy jó forgalmu vendéglő mé-  
szarszékkal és hentesüzlettel,  
pálinkafőzdével és nagy pince  
felszereléssel szabad készből  
eladó. Az épület a fenti üzlet-  
helyiségekben kívül magában  
foglal 3 szobát, 2 konyhát, 2  
istállót és több mellékhelyisé-  
get. — Bővebb értesítést ad: ▶

## Tóth Imre Pázmánd. (Fejérm.)

### VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉBE !

Nagyobb mennyiségű és jobb minő-  
ségű érmelléki borok beszerze-  
sére kér megbízást egy teljesen  
megbízható szakember, ki meg-  
bizójával állandó összeköttetésbe  
kíván lenni. Cizme: **Kopányi Imre,**  
**Margitta.** (Biharm.)

# A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

### Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásból  
származó vizmintá vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke . . . . .	25.3 C°
A víz fajsúlya 18 C-on . . . . .	1.0008

#### Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kallium (K) . . . . .	0.0093 gr
Natrium (Na) . . . . .	0.0334 "
Calcium (Ca) . . . . .	0.1268 "
Magnesium (Mg) . . . . .	0.0465 "
Asz (Fe) . . . . .	0.0004 "
Chlor (Cl) . . . . .	0.0331 "
Sulfat (SO <sub>4</sub> ) . . . . .	0.1181 "
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> ) . . . . .	0.5002 "
Silíciumdioxid (SiO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0169 "
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0880 "

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz  
nem tartalmaz és így a »Kristály« forrásvizet igen tiszta calcium és  
magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítjük. Bakteriologiai  
szempontból pedig az állami Bakteriologiai Intézet ezen vizet tisztának  
és kifogástalannak minősítette.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

### M. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

A forrás hőmérséke . . . . . 25.75 C°  
A víz fajsúlya 17.5 C-on . . . . . 1.00074  
A víz fagyáspontja 0.015 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos  
vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

#### Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kallium (K) . . . . .	0.0070 gr
Natrium (Na) . . . . .	0.0328 "
Calcium (Ca) . . . . .	0.1328 "
Magnesium (Mg) . . . . .	0.0252 "
Van (Fe) . . . . .	0.0004 "
Chlor (Cl) . . . . .	0.0338 "
Sulfat (SO <sub>4</sub> ) . . . . .	0.1118 "
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> ) . . . . .	0.5194 "
Silíciumdioxid (SiO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0170 "
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0878 "
Összes szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.6425 "

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványviz se ammo-  
niát, se salétromsavat, sem salétromosavat nem tartalmaz, organikus  
anyag ugyszóval nincs benne s így a chemiai analysis alapján a  
»Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos  
ásványviznek minősítendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézet

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja; A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magne-  
sium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta  
ásványvizeknek. — Budapesti, 1904. július 20. Dr. Hankó Vilmos s. k., a chemia tanára, a nagy. tud. akadémia tagja.

A »Kristály«-forrás szénasvatteltés nélküli állapotban hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat.  
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrészt, 0.2732 gr. szénasav, összesen 0.5904 gr.  
St. Calmier-Badoli forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrészt, 0.3319 gr. szénasav, összesen 0.5723 gr.  
Szt. Lukács-fürdői »Kristály«-forrás: 1000 gr. vízben 0.528.8 gr. ásványi alkatrészt, 0.4524 gr. szénasav, összesen 0.9832 gr.

A »Kristály«-forrás több ásványi-alkatrészt és több természetes szénasavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány  
által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

## ANIMO

sec



MURAKÖZI  
PEZSGÓGYÁR  
RESZV.-TÁRS.  
CSÁKTORNYA



**PANNONIA  
SEC**

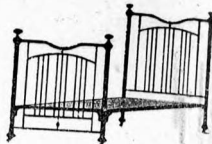
**HÖLLE PEZSGÓGYÁR  
=BUDAÖRS.=**

## Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya  
Telefon szám: 52-60.

Városi iroda: VIII. Eszterházy-utca 6.  
Telefon szám: 52-59.

Palacszkós osztálya: X. kerület Kőbánya.  
Telefon szám: 56-58.



Szálloda berendezések

**Bruck J. Henrik**

vas- és rézbutorgyára

**Budapest.**

Gyár: IX., Lilliom-utca 8. szám. (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: VI., Ándrássy-ut 32.

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

## LITTKÉ L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherczeg  
ő császári és kirá-  
lyi fensége, Salva-  
tor Lipót ő cs. és  
kir. fensége és  
„Nemzetközi Háló-  
kocsi” és „Európai  
Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGÓFAJOK:  
„SPORT GRAND  
VIN SEC”, „CA-  
SINO EXTRA SEC”,  
„FORENLAND”  
(savanykás), „BRI-  
TANIA EXTRA  
DRY” (cukor nélkül)

## MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ

**BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNY VIZ**

**BAKTERIUMMENTES** természetes ásványvíz  
ÜDIT-GYÓGYÍT. KAPHATÓ MINDENHITT  
Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. Telefon 86-53

**Andrényi Kálmán Sec**  
utódai

Hagyományos francia módszer.  
Kapható minden fűszerkereskedésben, ká-  
véházban, vendéglőben.

**SZULTÁN FORRÁS**

A húgyhajtó és húgsavoldó  
vizek királya, bőr- és dús  
lithion-tartalmu ásványvíz.

Kutkezelőség Eperjes. Megrendelhető a Ma-  
gyar Ásványvíz forralmi és kivitel társaság-  
nál, Budapest. Teréz-körút 22. Telefon 162-84

## Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkő-  
szítmények előállításánál a jég  
szállítására valamint hűtőkészü-  
lőkhöz. Minden felvilágosí-  
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-  
dezősközlésre díjmentesen nyújt  
A Magyar Királyi Söjvédők Vezérőrnököse  
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

## BEITZ JÁNOS

műszertárolás: doko és billiárgolyó gyár  
Raktáron ta tok Caram-  
ból és fordító billiárdokai,  
márvány asztal, „Thonet”  
szék, csillárokat és min-  
denféle ksrházi beren-  
dezőseket.



**BUDAPEST,**  
VI. Akácfa-u. 58.  
TELEFON 81-90.

## Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégsekrennygár.

**Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.**

Arjegyzőknek vidékre ingyen é bérmentve

Teljes italmérési berendezések,  
sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnymóással való üzemre,  
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok, kimérőcsapok, vezetékek  
és az összes szerelvények



**Dr. WÄGNER  
ÉS TÁRSAI,**

Bpest, IX., Tinódy-utca 3,  
elsőrendű

különlegességi  
gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szak-  
mában.

Tessék 16. számú ár-  
jegyzékünket kérni.

## Vendéglő és kávéház bérbeadása

Bérbeadó folyó évi október 1-ére a RÁCZ-  
KEVEI KASZINÓ TULAJDONÁT KÉPEZŐ

„Fekete Sas” vendéglő és  
kávéház.

Érdeklődőknek bővebb felvilágosítással  
szolgál a „RÁCZKEVEI KASZINÓ” elnök-  
sege, Ráczkéven.



## 'MUNDUS'

EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-  
TOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:

BUDAPEST, V. BALVÁNY-U. 4.  
Telefon 89-51.

Raktár:

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

GYÁRAK: Beszterezbánya, Boros-  
jenő, Ungvár, Vasad, Vrata.  
Mindennemű hajlitott fabutor  
és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő beren-  
dezésekre eszesen kiállított gyárt-  
mányait.

## BRÜNNI SÖR.

(Ninosen kartellben.)

Brünni söre rendelések felvételnek **Budapest, VII.  
kerület, Munkás-utca 3. sz.** — Telefon 24-89.



A Budafoki Magyar Királyi Pincemesteri Tanfolyam által kezelt

## kincstári borok

és a földművelésügyi magy. kir. minisztérium felügyelete alatt álló  
"Magyar Királyi Országos Központi Mintapince" Főclárusítói:  
**BELATYNY ARTUR** Központi iroda és raktár: Buda-  
pest Üllői-út 60. Telefon 53-32.

**Törley**

**Talisman**

## DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII. József-utca 36. Saját palack-töltés.  
Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márciusi-, kivált márciusi-,  
korona- (a la pilsen), malta-, bajor-, dupla márciusi- és bak-sörét.  
Különlegesség: dupla malta kőször, kőkorsókban.  
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkosztájában szállít.

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók  
**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyezim: Bortermelőik szövetezte Kolozsvár.  
Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden  
kiállításon elsőrendű érmeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű  
fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.  
Megkeresésére készséggel küld árlistát az igazgatóság.

Alapítottott  
1825.



Alapítottott  
1825.

## HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi  
jegy.



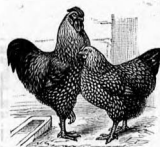
Különlegességi  
jegy.

„GENTRY CLUB”  
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

## REITTER OSZKÁR

főkapitány : fajbaromfi gazdasága  
:: Nagybecskerek ::

ANGLIÁBÓL hozott faj-  
tisztá telivör elsőrendű állatok



	him	tojó
Hőfehér óriási nagy angol		korona
emdeni liba . . . . .	25	25
Hőfehér óriási pekingi kacsa	10	8
Hőfehér Wyandotte		
amerikai kitalandó fűti tojó	10	8
Hőfehér Orpington	10	8
Sarga Orpington	10	8

Hazai és külföldi legesű és legnagyobb kitüntetések : Állami nagy aranyérem  
Fajtisztaságért jótállítás !  
Kitüntetések: Arad, Budapest, Belgrád, Berlin, Lovrin, Lugos, Nagy-  
becskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pecsava, Szófia, Szeged,  
Szatmár, Szabadka, Temesvár, Veszprém, Wien, Zenta. ..

## Bleyer József, Pásztó (Heves-m.)

Az Első Reichenbergi Orchestrion gyár  
képviselője. □□□□□□

Ajánlja a legújabb önműködő

## Orchestrion zenélő-gépeit

pénzbodobással, mely, teljes zenekart  
képez, a legolcsóbb gyári áron rész-  
letfizetésre, ugyszintén önműködő  
gramofonok. Árjegyzék ingyen.





## Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott**, minden fajú **friss dunahalainkat**, melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napon, **bármily kis mennyiségben is**, a legnagyobb gondal csomagolva és pontos időre szállítunk.



### Főhercegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

**SZÜRET! 1912. SZÜRET!**

**Fényes terméskilátások!**

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő  
RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Igazgatóság székhelye:  
Nagyemlétságu Dr. Kállay Zoltán v. h. t. t. Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Új bankpalota.)  
Hevesvármegye főispánja. Sörgönczim: Visontalmátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlő telepei: Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 hltr. Kétönök művel, ponpás fejlődésű szőlőink ezidén különösen ritkaság számba menő, remek látványt nyújtanak.

A tisztelt vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink mielőbbi megtekintésére, szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítás czéljából.

Szőlőfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Muskát, Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdői, Mustos, Kadarka, Oportó, Burgundi, Kabinnet.

Budapesti képviselő X. Bányá-utca 12. Telefon 122-41. Kassai képviselő Meleghy Aladár Béla ur. — Zala, Vas és Somogy megyei képviselő Polgár David és Társa Budapest, VI., Frangepán-utca 12.

## Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság.

Budapest-Kőbánya.

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a körtemenői villamos mentén.  
Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-45.  
Kivitelei telep: FIUME via Ciotta 18. \*\* Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világrézsbe**. Amely kiállításra részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 7 Grand Prix tanuskodik sörünk pártatlan minősége mellett. Nem kisebb súlyval bír sörünk megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörözők között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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, Smyrnas, Tunis stb.