

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Évesz évre. 12 kor. Félévre 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 városok olcsóbb ételmezése és a vendéglős ipar.

Bécsben és néhány osztrák nagyipari városban hangzott fel először a veszkialítás, hogy bekövetkezett a husinség, melyen segíteni kell az argentinai fagyasztott hús behozatalával s a járványos betegséggel telt szerb marha csordáknak a magyar határon való szabad bebocsátásával. Nagy mozgalom támadt erre, melynek folyamán megállapítható lett, hogy Magyarországon még nincs ugyan husinség, de a husmennyek aránytalanul drágák, valamint hogy a közel-múlt esztendőben szerfölött megdrágultak az összes ételmiszerek az egész vonalon, aminek lesújtó hatása leginkább a legnagyobb fogyasztó, vendéglős és korcsmáros ipar körében volt érezhető. Ezt az ételmiser-drágaságot annál inkább érezzük, mert nálunk Budapesten kívül még a jelentősebb vidéki központokban is nagy arányban fejlődött a városi élet, vagyis ezek lakosságának ma már csak nagyon kis része foglalkozik mezőgazdasági termeléssel, élelmiszerekkel előállításával a többi pedig a köréből elől fogyasztó. A kisebb városok, majdnem teljesen a nagy városok módjára élnek s ezek lakosságának ételmezéséről és a közel vidék, vagy a távolabbi városok ételmiser kereskedői gondoskodnak. Nyilván valde dolog tehát, hogy a városi ételmiser drágaság enyhítésére és a táplálkozás javítására immár hatósági intézkedésre nagyon sürgetően van szükség.

Magyarországon a városi piacokon az ételmisereket drágulása már 1902 óta van folyamatban, de annak okait városi hatóságaink nem igen kutatták.

Pedig ez a lakosság megélhetése érdekében kötelességük lett volna. Itt a piaci rendszert csak arra szorították, hogy nehány, vízzel tejet hamisító kofát fülön csipjenek, de arra nem, hogy ételmiser statisztikát is készítsenek. Vagyis megállapítsák azt, hogy mely városnak minő ételmiserre van leginkább szüksége s mely helyről, vidékről s minő módon szerezhető be az legolcsóbban. Erre nézve soha nem történt adatgyűjtés, de minden adatgyűjtés nélkül is tudjuk, hogy a városok ételmezéséhez igen nagy szerepet játszik a szárász és zöld főzelék, a tej, vaj, tojás, zsir, szalonna, baromfi, liszt és friss gyümölcs. Ha ezek a háztartásból hiányoznak, még nagyobb kellemetlenség — mint az különösen a vendéglők háztartásában érezhető — mint a különleges husdrágaság.

Hogy a városok általános ételmiser drágaságán segítsünk, több körülményre kellene tekintettel lennünk. Nevezetesen, hogy azon városok lakossága, mely távolabbi vidékekről, vasuton kapja ételmiserét, úgy juthasson ahhoz, hogy annak husz-harmincz százaléka már a szállítás közben meg ne romolják s így az épségben maradt árut kétszeresen meg ne drágítsa. A vasuti vállalatoknak éppen ezért könnyen romló ételmiser szállítására alkalmas hűtőszerekkel ellátott kocsiakat kellene alkalmaznia, mint ez — sajnos — a m. kir. államasutaknál csak néhány városban történt meg eddig.

A vidéki városok vásárain el kell különíteni a vágó marhákat az eladásra szánt tenyész marháktól, mert a mostani keveredés úgy az eladásnál, mint a vásárlásnál zavarokat okoz, ami szintén drágaságot idéz elő.

Minden vidéki város piacán, hűtőkamarát és ezzel kapcsolatban egyszerű fedett csarnokot kellene felállítani, ahova a falusi termelők az azonnal nem értékesíthető, könnyen romlandó, eladásra szánt termékeiket, mint a tejet, tojást, zöltséget, húst, baromfit, gyümölcsöt a lehető legkisebb költséggel elhelyezhessék, s ahol a fogyasztó közönség s ezek sorában a legnagyobb fogyasztó: a városi vendéglős és korcsmáros közvetlenül a termelőtől vásárolhat. Nem úgy kell ezeket a vidéki vásárcsarnokokat létesíteni, mint a budapesti létesítették, hogy megdrágítsák hanem úgy, hogy olcsóbbá tegyék az ételmiszerek árát.

Az egyes városok hatósági igazgatásának arra is figyelemmel kellene lennie, hogy a közel vidék mezőgazda népeit odanasson, hogy az leginkább olyan terményeket neveljen, amelyre a város lakosságának leginkább szüksége van. Gyakorlati példával járt e tekintetben elő *Lueger* Károly, az egykori hírhedt bécsi polgármester, aki a Bécs környékbeli parasztságot rávette, hogy Bécs számára kizárólag a bécsi polgárság igényeinek megfelelőleg termeljenek. Minálunk másként megy a dolog. Éppen a nagyobb vidéki városokban laknak tömegesen ügynökök, akik összevásárolják az egész tájéknak tojás, vaj, baromfi, sertés és szarvasmarha termését s külföldre szállítván mind ezt, megnehezítik, megdrágítják a városi lakosságának közéletmezését s szinte lehetetlenné teszik egyes városokban a vendéglők tartós existenciáját. Ezen a visszaélésen is csak hatósági beavatkozással lehet segíteni.

A városok hatóságainak a jövőben általában nagyobb gondot kell fordí-

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 főelárusítója. Az „Az Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárusítója.

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.

:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::

Ajánlja céget a tisztelt vendéglős és kávék urak figyelmébe.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállója. Detail üzletek: Budpest több pontján. Kártya árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

taniok a piaci élelmiszerek árainak enyhítésére. Nyilván kell tartania, hogy miféle élelmiszerekre és mennyire van szüksége a helyi vendéglőknek, korcsmáknak s általában a fogyasztó lakosságnak. Ismerni kell a helyeket, hol ezek az élelmiszerek legolcsóbban beszerezhetők és ahonnan legutányosabban szállíthatók. Épp ezért állandó összeköttetésben kell lennie a termelőikkel, termelő csoportokkal és szövetkezetekkel, hogy a városban fel-fel merülő élelmiszer hiányokat pótolhassák s ez által az újabb élelmiszer drágaságot megakadályozzák.

Volt idő, mikor a városi hatóságok nemcsak ellenőrizték, hanem meg is állapították a piaci árakat, nehogy a lakosságot az árusok kiüzorázzák. Ma is ilyen forma feladat vár a városi lakosságokra. Gondoskodniuk kell, hogy a városok fogyasztó közönsége — s ezek közt a sok ezer ember érleli érdekét képviselő vendéglők és korcsmák — olcsó áron juthasson piaci tápszerreikhez, kielégítse érleli szükségletét, mert hiszen régen megvagyunk írva, hogy csak jól táplált, egészséges testben van egészséges lélek.

Vádak a korcsmák ellen.

A budapesti magyar királyi államrendőrség ez évi kék könyvében, vagy nyilvános beszámolójában az a vád foglaltatik, hogy a nagyon feltűnően szaporodó könnyű és súlyos, sokszor halálra végződő testi sérteseknek a szintén gombamódra szaporodó kis korcsmák az előidőzt, melyekben nem vettek gát a szesz italok tomboló rézségesség való élvezetének s mely kiskorcsmák teljes ellenőrzésére a rendőrség csekély létszámánál fogva képtelen.

A napi sajtó egyrészen is gyakran hangzanak el hasonló vádak, melyeket azonban sajnos gyakran az összes korcsmákra általánosan szoktak, úgy hogy újságolvasó, de tapasztalatlanabb vidéki ember bizony félve meg be egy-egy budapesti korcsmába. Itt van az az »Trieszt-i Nóé« című városiigeti vendéglőben a sipisták kifosztának négyezer koronáját egy moszkvai memóktól s azon súlyos gyuan alatt, hogy a sipisták által összefűzött, letartóztatják a vendéglő tulajdonosát, Neumann Jakabot is.

«No most ezt a sipista esetet egyes lapok általánosiitják, írva »sipisták a városiigeti vendéglőben.« Így van az más hasonló ese-

tekben is s aki olvassa, vagy egyáltalán elkerüli még a ligetnek a táját is, vagy ha kimegy is, tisztességes ember lévén, be nem megy a vendéglőbe, gondolván, hogy ott bizonyosan és elkerülhetetlenül tolvajok és sipisták társaságába kerül.

Hát kétségtelenül való, hogy vannak itt Budapesten egyes korcsmák, melyekben gyakrabban fordulnak elő az élet- és vagyonbiztonságot veszélyeztető esetek. Nem jól tesz azonban, aki ezekkel a korcsmahelyiségekkel a nyilvánosság előtt azonosítja az összes budapesti korcsmákat, vendéglőket. Nem, mert abban a vendéglőben, korcsmában, ahol hivatásos, gyakorlott ember a vendéglős, korcsmáros, aki már pincérsége alatt rendet és fegyelmet tanult — ott vagy egyáltalán nem, vagy csak nagyon ritka esetben fordulnak elő büntető cselekmények, mint megeshetik az is, hogy valakinek az Isten házában lopják ki zsebből a pénzérszényét.

Ha azonban keressük a baj okát, azt is megtalálhatjuk. A sok korcsmai kihágásnak nem csak a korcsmák sokasága az oka, hanem az, hogy egyes zugkorcsmákban a kórt korcsmárosok nem kedvre derítik bört, hanem valóságos agyatlomságot, bolondító megráztat mérnek. Ami a legfőbb ok, az azonban az, hogy Budapesten mindenfelé, akárholman jött embernek tekintet nélkül arra, hogy mi volt ezelőtt az illető foglalkozása, hol töltötte elmúlt éveit, adnak a hatóságok vendéglős és korcsmaniisítási engedélyt. Az előjárásoktól az engedély alapját képező erkölcsi bizonyítványt könnyen meg lehet kapni, mert hiszen minden esetben még a rendőrség sem tudhatja, hogy aki az erkölcsi bizonyítványt ítmérséti engedély elnyerése céljára kéri, az valamikor odaát Galiciában, Lembergben vagy Moszkvában vagyon- vagy emberélet ellen elkövetett büntelt miatt már évekig volt a börtön lakója. Tudunk egy ilyen esetet: Igaz már évekkel ezelőtt történt. E sorok írója egy kávéházból találkozott egy fekete szalonruhás, aranyláncos órás és gyűrűs emberrel, akinek elegáns ruházathoz képest nagyon durva kezei voltak. Danántul ki-jöttéssel beszél s kíváncsi voltam megkérdeznem, hogy hova való. Ugyanoda való volt s mikor a nevét megmondta, megismertem. Valamikor juhászlegény volt az illeszt s később a maga kezére dolgozott: A hitvársáron birkákat adott el, anélkül, hogy nyája lett volna! Tehette, mert titkos tagna volt a Savanyú Józsi bandájának. Egy este orozta egy falusi szidőkormárosnént agyonlőt, amely hún reáidonyosodván, ezért az esetről kapott két estendie fehélyhat, amit szépen ki is töltött. Megkérdeztem tőle:

— Hát most mivel foglalkozik?

— Korcsmám van — mondotta — a Mester-utczában. Megdöbbenem. Hát még ilyen multu ember-k is adnak Budapesten korcsmaniisítási engedélyt? Ismétlem, évek előt történt ez

a dolog, abban az időben sokat írták a lapok két szerb marhakereskedőnek a Mester-utczán táján történt eltűnését. Ki tudja?

Ha majd a vendéglős, korcsmáros iparág gyakorlása is törvényes képtiséhez lesz köve, akkor lehetetlen lesz mindenféle elemek a korcsmárosi vendéglős pályára be-furakodni. Addig azonban a hatóságoknak kellene nagyon szigorúan venni, hogy kinek ajánlanak ítmérséti, korcsmaniisítási engedélyket, mert míg ilyenek mindenféle meg-éheltes utról ismeretlen multa, jött mentik is vigan kaphatnak, addig lesznek korcsmai kihágások, bűncselekmények, nemcsak a közbiztonság, hanem a tisztességes vendéglős iparosság nagy kárára is.

Országos szövetségünk új tisztikara.

A választási eredmény a következő:

Tiszteletbeli elnök: Gundel János. Tiszteletbeli tag: Glüek Frigyes. Al-elnökök: Kommer Ferenc, Juránovits Ferenc (Szeged). Pénztáros: Wilburger Károly. Titkár: F. Kiss Lajos. Tiszteletbeli jogtanácsos: Solti Odón dr. Jogtanácsos: ifj. Nagy Sándor dr. I. Központi igazgatóság: Bokros Károly, Braun Gusztáv (Arad), Glüek E. János, Gundel Károly, Juránovits Gyula, (Szeged), Müller Antal. I. Igazgató tanács: Baár József, Bernhard Ferenc, Benedek Rafael, Burger J. Károly, Doktor László, Döcker Ferenc, Ehm János, Fejér Gyula, Fészl József (Kolozsvár), Freneisz István, Gundel János, Hack István, Herczeg Ferenc (Szombathely), Holub Rezső, Jajczay István, Keth Károly (Szeged), Kittinger Mihály, Kiss Károly (Győr), Kniefel Béla (Félegyháza), Kovács E. M., Krist Ferenc, Lehel István, Lenz János (Temesvár), Malosik Antal, Márkus Jenő (Debreczen), Mohos Ferenc, Neusziedler Géza, Palkovits Ede, Pelzmann Ferenc, Petánovits József, Priváry Pál, (Szeged), Rosenfeld Arnold (Arvaváralja), Sámsony János (Tátravérgölgy), Schmiel Konrad, Schnell József, Schubert Péter (Temesvár), Stern Lajos (Kassa), Sprung János, Udvorika István (Pozsony), Várady József, Várady Gyula (Stófol), Vasárhelyi Károly, Weichinger Károly (Debreczen), Waltz György, Wágner Vilmos, III. Elnökök szakszálly: Bokros Károly, Braun Gusztáv (Arad), Fészl József (Kolozsvár), Glüek Frigyes elnök, Glüek E. J., Gundel János, Herczeg Ferenc (Szombathely), Jajczay János, Juránovits Gyula (Szeged), Kiss Károly (Győr), Kommer Ferenc, Márkus Jenő (Debreczen), Palkovits Ede, Wilburger Károly, IV. Pénzügyi szakszálly: Gráf János (Kolozsvár), Kamarás Mihály, Kaszarnits Ferenc (Lugos), Kittinger Mihály, Malosik Antal, Preimayer Pál (Baja), Putnoky István, Schnell József, Schuch Ferenc (Arad), Szarka István (Szeged), Wagner Vilmos,

Szent Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon útján adott rendelések egész nap és éjjel is felvételnek.

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

Szt.-Margitszigeti gyógyfürdő felügyelője saját kezelésében. Minden jóhó 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 likőröket gyári áron. Belföldi borait az évi három éves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítenek.

Wilburger Károly. V. Nyugdíjúgyi szakosztály; Elnök: Bokros Károly, jogtanácsos: Ifj. Nagy Sándor dr., alelnökök: Petanovits József, Sztanoj Miklós, központi igazgatóság: A »Sz. V. K. P. és K. Orsz. Nyugdíjgyűlés« tisztikara. VI. Tanonczügyi szakosztály: Diszelnök: Glück Frigyes, elnök: Palkovits Ede, titkár: Walter Károly, Aczél Miksa, Augusztyin Oszkár, Bokros Károly, Böcker Ferenc, Elm János, Fészl József (Kolozsvár), Frencisz István, Glück E. János, Gundel János, Herczeg Ferenc (Szombathely), Holub Rezső, Juránovits Gyula (Szeged), Kiss Károly (Győr), Kommer Ferenc, Malosik Antal, Márkus Jenő (Debreczen), Müller Antal, Pelzmann Ferenc, Pelánovits József, Putnok István, Radosay Imre (Pécs), Raczky Agoston (Nádpatak), Schubert Péter (Temesvár), Udvorika István (Pozsony). VII. Közvetítési szakosztály: Elnök: Jajczay János, Bokros Károly, Glück E. J., Glück Frigyes, Herczeg Ferenc (Szombathely), Juránovits Gyula (Szeged), Neuszidler Géza, Kiss Károly (Győr), Malosik Antal, Márkus Jenő (Debreczen), Mohos Ferenc, Schnell József, Wilburger Jenő. Számvizsgálók: Glück E. J., Gundel Károly, Palkovits Ede.

Glück Frigyes beszéde.

Glück Frigyes elnök a legutóbbi pozsonyi kongresszuson a következő nagyszabású beszédet tartotta:

Tisztelt közgyűlés!

A polgármester ur szíves szavait megköszönvén, zsevem üdvözlőm Pozsony szabad királyi város közönségét és itteni kollégáimat, akik módot nyújtottak arra, hogy idejöhessünk. A mai Pozsony, Vradszlavburgium, Brdslavsburg, néven őskori főváros. Hazánk büszkesége, ezer esztendősk kulturájának történetében bönöszve oly bámulatos sok és értékes anyagot találunk, hogy elég volna két országának is. Nagy Lajost, Zsigmond királyt, Mária Teréziát elég említenem és ez megmondja, mi jelent egy város fejlődésében, kulturájában egy császár, egy király. A történelm lapjai bőven szólnak erről; de mi is érezzük, hogy a végzett munka után történeti momentumok keletkeznek, események megörzítettnek, tények és történetek lejegyeztek. Mi is munkát végzünk, bár eszben és békében, és azért még sokkal jobban esik Pozsony város polgármestereinek elismerése. Ha végig tekintek e díszes teremben, örömmel veszem észre nemcsak kartársaim fokozottabb érdeklődését, hanem azt is, hogy újabb és újabb erők tömörítenek igazgatósgyűnk mellé, annak megvédésére. Mindig többen vesznek részt tudásukkal és gyakorlati tapasztalataikkal

munkáinkban, támogatva bennünket. Azok pedig, akik izletit, vagy egyéb elfoglaltságuk miatt közgyűlésünkön meg nem jelenhettek, irásban jelezték velünk való közöségüket, amely tényről örövend emlékezhetem meg. Szívem melyből üdvözlőm kedves kartársaimat és kívánom, hogy jelen munkánk eredményes legyen. Tavaly Budapesten a régi országházban, hol hazánkra nézve oly sok idős munkát végzettek, ma pedig Pozsonyban Magyarország régi, fényes multu koronázási városának vármegyeházi termében lélezkünk! Mindkét helyen országunk, szép hazánk polgárainak jólétét czélzó munka folyt. Jób jelenk veszem, hogy itt gyűlünk össze, beszámolóvann mult évi tevékenységünkrol, új erőt meríve, megbeszélve és megvitátva jövő munkaprogramunkat és határozatokat hozva a tőlünk függő munkák végrehajtására.

Egy év ismét lezajlott és az évi jelentés beszámoló munkánkról. Sajnos, nem mindig a mi akaratunktól függött a végrehajtás. És ezt a megjegyzést nem a csüggedés adja számba, mert mi sem jobbra, sem baira nem nézve, tovább dolgozunk és haladunk kitűzött czélunk felé. Utunk akadályait igyekvünk fogunk gyöngéden, emberiesen, humánusan eltávolítani, nem ijedünk meg az erélyes beavatkozástól sem, mert nem akadályoztatjuk magunkat megkezdett és kitűzött munkáinkban. Igazgatósgyűnkkel nem hagyhatjuk, mert munkánk onzelen is mindig fognak akadni olyanok, kik tovább vizák azt és így egyenes után haladva, pocsolýában nem juthatnak. Az ily munkára lelkes emberek mindig fognak akadni. Azt mondtam az iméni, hogy czélunk parancsola az erélyes és tudatos munkát. Igen! Iparunk most abban a forrongásban van, hogy kezdik polgártársaink megbecsülni és megjövendőlíthet, hogy a társadalom a jövőben mindjobban meg fogja becsülni. Ez azonban tőlünk is függ. Folytassuk megkezdett munkánkat, létszámú iskolákat szerte az országban, fejlesztjük a meglévőket a modern kor igényeinek megfelelően, hogy a tudásnak minden előnyét elsajátíthassuk. Teremtünk meg a vendéglősnök hivatásos, de mégis vendéglőzi jelzést, aki higiénikus, esztétikus és életfilozófiai szempontból is megállya helyét. Gondoskodjunk a tanonczoknok otthonairól, a végzett tanonczok továbbképzéséről, az élettel való küzdelemben pedig szilárd, jellemes karakter-képzésükrol, utazási ösztöndíjakról és a működő és dolgozó kartársaink nyugdíjjal egybekötött menhelyeiről, ugy, hogy kartársaink nyugodtan nézhessenek jóvőjük elé. A kezdet már megvan, a talaj egyengetve, előkészítve, csak tovább kell fejlesztetni józansággal párosult kitartó munkával, erős akaratall, összetartással! E nélkül rombadól minden eddigi tevékenység. Nem utópiák ezek, amelyekkel kár foglal-

kozni, hanem kötelesség a jövőre való tekintettel, mely szociológiai előrelátást, egyesülést, erősödést jelent modern kialakulás folyamatában. Kedves Kartársaim! Még csak egy pilanára kívánom türelmetek igénybe venni! Hisz már eljett beszéltem, de összegezni kívánom jövőbeli munkánkat. A fiatalok kiképzésén kívül az öregek és szerencsétlenek ellátása a nyugdíj- és menedékház révén nagyot fog segíteni. De nézzük csak tovább az erős fiatal vendéglős kartársakat! Öt érik is kell valamit tenni. Eidsőriben meg kell őket védeni attól, hogy idegen elemek a tanult vendéglősnök oklatan és tudatlan károsodást okozzanak, önmagukat és embertársaikát károsítva, senkinek sem használva, csak a tudatlanságból okozott közgazdasági kárt szaporítva! Ennek megállítását esakis törvény által érhetjük el s azért kívánjuk már régen, de újból és mindig iparunk képesítéshez való kötését és az ipartársultai kénszert, amelynél azonban még hatalmasab a szövetkezés. Ezt a fontos kérdést tanulmányozniunk kell és jól meg kell oldanunk. Ha lapozgatjuk a statisztikát, azt látjuk, hogy míg tizenégy évvel ezelőt Magyarországnak italmérési jóvelme csak 500,000 korona volt, addig ma (1911-ben) 4,675,000 korona, tehát közel 1000 százalékkal az emelkedés. Ha azt vesszük, hogy csak 10 százalékat az összerteréknek az árúterék, ugy ez megfelel 50 milliónak, amit Magyarország vendéglői kára forgalmaz. Ha csak az élelmiszert vesszük, ami nálunk az italérlekekhez háromszorosa, ugy husban, halban, főzélékek és egyéb élelmiszerekben vendéglősnök 150 milliót forgalmaznak. Összegezve tehát mintegy 200 millió az az összeg, amit mi kiadunk és beveszünk. Más iparban ha ily nagy összegre számíthatnánk, ugy réges-régen megalkották volna a maguk szövetkezetét. De itt, ebben a kérdésben természetesen az összerteréknek meg kell nyilatkoznunk. Jobb lesz, ha kezdetnek egyes városok maguk önállóan oldják meg a szövetkezési kérdést és ha az összeolvadás csak későn történik meg. Ez helyesebb és könnyebb is, nekünk azonban a kérdésről foglalkozni érdemes és kell is. Ha ezt előkészítjük, a fiatal generáció részére, ugy a tetterős vendéglős karról is gondoskodva van. Ily irányban működje, ily elveket követe, most már áttérünk napirendünk első pontjára, a szövetség központi igazgatóságának évi jelentésére. (Lelkes éljenés és taps.) Következnek tehát a szövetségnek mult évi működéséről való beszámolás. A szövetség évi jelentése a tagok kezében van és ezért csak a jelentés egyes pontjait fogja dr. Nagy Sándor ur ismertetni. A szegedi ipartársulat a sörös poharak és palaczkok hitelseitén ügyben beadott indítványát most van tanulmányozás alatt és így a kérdésről ma nem tárgyalhatunk. Ugy tudom egyébként, hogy az



TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA RT. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, számorodni és asztali borai felülmúlhatatlanok. Kapható mindenütt.

Arjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

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



Réz- és nikkelfém

butor

elpusztíthatatlan világírhő Mannesmann forrasztás-
néküli azoziósóvekből

ipartársulat előlított az indítvány tárgyalásáról.

Bokros Károly elnök a közgyűlést a következők beszédével zárta be:

Tisztelt Közgyűlés!

Következnek az indítványok tárgyalása. A kassai választmány indítványát adott be, de nem részletezte annak tartalmát és nem nevezte meg az ügyet sem, amelyet tárgyalni kíván. Az esetet — ha jól tudom — ismerem és ezért azt a kérdést intéztem a kassai választmány képviselőjéhez, vajjon nem felebbezés akar-e lenni ez az indítvány, vagy talán nem is akar élni a kassai választmány jogával?

Miután senki sem jelentkezik e tárgyban, úgy látjuk, hogy a kassai választmány a pozsonyihoz hasonlóan visszavonja indítványát. A pozsonyi választmány általam is ismereni vélt javaslatait szemben már előre jeleztem, hogy alapszabályaink néhány szakasza fényleg módosításra szorul. Ezeket a módosításokat a jövő évi közgyűlés lesz hivatalosan eszközölni. A nyugdíjgyesület megalkalulásakor nem tudtuk, hogy egyes vendéglősök kora ifjúságukban már munkaképtelenek lesznek. Bizony azonban, hogy azok, akik már most élveik a nyugdíjgyesületi jótékonyaságot és illetve megkapják befizetett tőkájuk után a nyugdíjat, a legnagyobb tisztelettel és ragaszkodással vannak a nyugdíjintézet iránt. Nem tudom eléggé a vendéglősök figyelmébe ajánlani a mi nyugdíjgyesületünk annál kevésbé, mert tudjuk, hogy sokszor előfordul az az eset, hogy ma valakinek virágzó üzlete van, és holnap már mégis rászorul a segítségre és hogy abban az esetben itt van a mi nyugdíjgyesületünk. Nagyon köszönöm tisztelt kártársainak és tagjainak, hogy közgyűlésünkön megjelentek szívesek voltak. Már most kijelentem és ez válassz is lehet a pozsonyi választmány indítványára, hogy a legközelebbi közgyűlésen revízió alá vesszük az alapszabályt. Tisztelet közgyűlés! Miután most már tárgyszerűen letergályaltattok, átérthetünk a jövő évi közgyűlés helyének megválasztása tekintetében nem is mondhatja ki a döntő szót. Azonban, mert jóllehet, holnap nem lesznek jelen a szövetség közgyűlésén, bátor vagyok már ma foglalkozni ezzel a kérdéssel. Tekintettel arra a nagy utra, amelyet vidéki kongresszusok tartása esetén a tagyártásaink tenni kell, ajánlom, hogy az érdemes szövetség mondja ki, hogy a kongresszusaink mindenkor a fővárosban tartassanak. Nem lehet ugyanis kívánni, hogy kártársaink, otthonya üzletük és családi tűzhelyüket, néhány napra messze vidékre utazzanak. A fővárosban mindig akad dolga kártársaink és így a kongresszus tartása ott semmi akadályba nem ütközik. Szívesen ragadom meg egyuttal az alkalmat, hogy a megjelent vidéki kártársaink és különösen pozsonyi kollégáimnak újból hálás köszönetet mondjak a megjelenésért. Kérem

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

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

őket, tartsák meg a jövőben is a nyugdíjgyesület számára meleg szeretetüket, mert hiányzik el, hogy ez az intézmény megérdemli pártoltságukat. Szíven melegével ismételn-közönöm az önök megjelenését és közgyűlésünkent ezennel berekesztettnek nyilvánítom. (Lelkes eljenzés. Felkiáltások: Éljen az elnök!)

Lóhus és nyulhus.

Magyarország állattenyésztés dolgában is Európa egyik legelőrendű állama. Baromfi, szarvasmarha, sertés, juh itt még annyi nevelődik, hogy elláthatjuk belőle más birodalmak lakosságát is. És mégis ma ott vagyunk, hogy bennünket, magyarokat a lóhus és háziynylus fogyasztására akarnak kényszeríteni, nem a körülmeleg, hanem az üzleti spekulációk. A termelő gazda arra törekedik, hogy élő hústերeket minél jobb áron értékesítse. Mivel pedig különféle mérzások, hentesek, nyaggyagók többet ígérnek vágómarmhájért és sertésért, a mi és vendéglősök asztalára csak a kislejtezett húsmeletk kerülnek, ezek is mérgezdárga áron. Az be van bizonyítva, hogy a hussal való táplálkozás át legnagyobb mérvű erőt s így munkaképeséget az embernek. Belátja ezt az állam is, mert kénytelen belátni. Hiszen mióta csökken nálunk a hús fogyasztás, azóta csökken a katonának való emberanyag is. Ezért is gondolkodnak most kormánykörökben eddig megszokott húsellenmeletnek pótlására. Hogy az üzleti élelemsséggel előlünk elvont marhahús pótolják, felállítottak nálunk a hatóságú lóhus-mészárszékeket. Mondhatjuk, hogy ez az intézmény még manapság sem vált be helyesen s nem tette elősőbb a marhahús. Óseink ugyan lóhus év népek valának, de a mai kor magyarjai már egyáltalán nem lélkesednek rá. Főt hogyha egy vendéglős, kormesáros közhírre tenné, hogy üzletében kitűnő lóhúsves és csikós paprikás kapható, hát üzletét úgy elkerülné a vendégek, mintha soha hírt sem hallották volna. Hogy a lóhus megkedveltetés: nem sikerült, most az a gondofat merült fel a földművelésügyi minisztériumban, hogy egyék a magyar háziynylus s nagy apparátussal előkészítik a háziynylus-tenyésztést. Hát előlített, vagy nem, de a háziynylus húsának élvezésétől éppen úgy vonakodik a magyar étcső, mint a lóhústól és nagyon sok időbe fog az kerülni, amíg a háziynylus rendes fogyasztási cikként fog jegyezgetni vendéglősök tápláin.

Hát hogyanak is nekünk békét a háziynylus és lóhus kínálgatsával s inkább tegyék lehetővé a magyar embernek utál a jóféle sertés és marhahús való táplálkozást. Igaz ugyan, hogy a szántóföldekké feltört legelőkon most kevesebb juhya, nyáj legel, de mégis volna annyi vagóni való állattenyésztésünk, mely a mi szükségleteinket

kielégítene. Azon kell tehát lennünk, hogy a vágómarmhát, sertést ne eresszük ki az ország határain túl. S ezen segíthetnénk vendéglősünk és kormesárosaink is, ha ép úgy, mint az osztrák, vagy nagy német vendéglősök, kormesárosok, a húsdrágitó, drága közevítő kereskedelem kizárásával szövetkezetek alkotnának a húsüzkségletük berekesztésére. Van erre példa a külföldön elég s most midőn minden félben a szövetezeket (let felvirágásdát látjuk, miért ne alkotnathatnánk ilyen irányú beszerzési, fogyasztási húsüzkségeket vendéglősünk, kormesárosaink is, mikor szolgálatot tethetnénk a magyar húsfelelmezés ügyének is.

A jó öreg vendéglős.

Fehér hajkoronával fején ott ül vendégek közt a jó öreg vendéglős, vagyis, ahogy ma már munkatársai, pinczérei nevezik: a főnök ur. A nagy vendéglői terem főhefére asztalai, ma szokatlanul virágokkal vannak ékesítve. Lendvai Mihály ur is, az öreg vendéglős nem ül ma a megszokott széreny helyén, hanem az asztalfőn, előkelő vendégei között. Mert bizony vannak ott nagyon előkelő miniszteri tisztviselők, kuriai és táblai bírók, képviselők és jönevű iromember is akad. Hát hogyan lehetséges ez? A dolgonak egyszerű a nyitja. Lendvai Mihály uram most ünnepli születésének hetvenötödik és vendéglői működésének hatvanodik esztendejét. Beleszámítva azt az időt is, mikor még nem volt önálló vendéglős, hanem az egykori hírneves régi belvárosi »Csigában» mint forru kezde meg pályáját.

Hejd, hatvan esztendő még a történelemben is fiatal idő, hát hogy ne volna nagy egy életpályán eltöltve? Fuzza a cigány, előkelő férfiak ajkáról hangzanak a felköszöntök, Lendvai Mihálynak köny csillog szemében s eszébe jut, hogy mi is volt hatvan esztendőnek előtte.

Egy szerény falusi magyar kormesárosnak, aki egyszersmind mézáros is volt — volt a fia. Egyszer az öreg Lendvai Pál, az édesapja, azt mondja feleségének, a Mihály ságos édesanyjának:

— Mi a Mihály gyerek betöltötte a tizenöt esztendőt, el kell mennie világot próbálni. Készít el neki mindent, holnapután a »Delizantztal» (akkor még nem volt vasút s így neveztek az utazási alkalmatosságok) utazik fel Pestre. A Csigában a főpinczer jöbáratom, az majd beveszi valami exzerpuczulónak, aztán kinötheti magát ott emberre, még belőle is lehet főpinczer.

Hiába volt az édes anyának minden kérése, hogy hiszen még gyerek a gyerek, a Miska sorsa el volt döntve. Erre az ellenvetésre, hogy nemcsak gyerek, hanem még gyöngye is, az öreg Lendvai büszkén vágta ki:

— Hadd el! A falu bikáját is ez a gyöngye gyerek tárgylotta le. (Igaz, hogy a falu bika-

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, kőszóvenyél, cukorbetegség, vörheny, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatású.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóci Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudi-frakpari 8.

NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenemű **pinczefelszerelési cikkekben** ugymint: borsivattyúk, gummicsövek, rézcsapok, palackdugaszolók és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűtőkészülékek, boros palackok, parafadugaszók, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzúzó, erjesztő tölcserék, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palackzkupakgyár

Nagy és Watzke

— Pinggau. —

jának akkoron el volt törve a lába.) Megkezdődött tehát a készülődés a nagy útra. A jó édes anya könyözött szemekkel rakta be a ládába Miska fehruháját, öltönyét, közbé-közbé odarejtve egy kis aprópénzt, pompás főpörtüis pogácsát s egyéb kellemes dolgokat is. A rendes vendégek is mind sajnálkoznak Miska távozásán. Ő pedig büszkén vágta ki, hogy szívesen megy Budapestre, mert már megunta ezt a fatornyos falut. Hanem, amint közeledett a távozás pillanata, a Pali szivét is mind szorongóbb érzések kezdték elfoglalni, mint például olyan körülmények is előidézték, hogy a Zsuzsi szolgáló síra fakadt amiatt hogy a Miska ur most már nem is vágja őt hátra.

Elérkezett az utolsó vacsora napja; már, mint Miskának az utolsó otthoni vacsorája. Erre az alkalomra az ő tisztelőire új fehér abroszt terítettek a nagy asztalra, több szál gyertyát is gyújtottak, az ezüst kanalakat is előszedték, sőt néhány családi poharat is vendégül invitáltak, ami bizonyos büszkeséggel föltette Miska önértetét. A vacsoránál Miska és az öccse, Pista — aki gimnaziumba járt a városba, de, akit erre az alkalomra hazahoztak — egymás mellett ültek. Pista először eszegetni kezdte a szokott csintalanosságával Miska lábát, irigylélvén tőle, hogy Pestre mehet — akkoriban Budapest még csak Pest volt — később azonban, mint elgondolta, hogy a jövőben talán sohasem látja meg bátyját, mind jobban elkomolyodott s mikor egy libacombot tettek a tányérjára, elkeseredetten kijelentette:

— Nem eszem!

— Miért nem eszel?

— Mert — aztán síra fakadt s zokogva futott a konyhába, ahol később titkon jól lakott a felvágott libapcsenyéből.

Másnap reggel bekövetkezett az indulás ideje. Az udvaron állt a kocsi, mely Miskát és cökmökjait elviszi a szomszédos falu „Delizsántz” állomásához. Természetesen idáig az öreg Lendvay Pál is elkíserte. Elkövezték a buszusás idejére. A jó édes anya szemeit törölte fehér kötényével. A tyúk az udvaron szomorúan motyogtak, a Zsuzsi szolgáló bögött, a Pista gyerek meg fölment a padlásra és onnét keseregte a távozó bátyját, bár némileg az vigasztalta, hogy ha ő nem is megy Pestre, béle, mint gimnazistából, nem korcsmáros, de ur lesz. Miska a nagy mérsáros szelindek a Tigris is olyan szomorúan nézett most Miskára, mintha mondta volna: — Lát-lak-e még többet? Bár csak látnálak, hogyha meg is vernél az ellopott zombért.

Hát kocsira kerültek a láda, Miska, meg az apja. A Miska addig csak tartotta magát, hancum, amint kifordult a kocsi az udvarból, nála is eltörtött az a mécses cserép.

— Hát nekem mi bajod? rivalt rá az apja, akinek szemében pedig szintén köny volt.

— Hát, hát, hát, — szepegte a Miska — nem fogtam kezét a Tigris kutyával. Ez történt ezen a szent napon hatvan esztendődel előtte.

És hozta a „Delizsántz”, majd hozta a Dunán a hajó Lendvay Mihályt Pestnek városába. Valahogy odatalált a „Csigához”, hol fel is fogadták, Csakugyan először excezipenczült lett, majd csapoknak hagyta. Hej, mennyit kellett szenvednie és mennyi hordót emelnie, amíg csak rendes pinczér nem lett. Hát aztán, meynyit éjszakázi, míg egy kisebb üzletet kibérelhetett. A kis üzletből nagy lett s az a nagy ház is melyben az asztal van, ma már Lendvay Mihályé. Mindez át fut most is a lelkén, mikor az egyik törzsvendég Méltóságos Maróth János ur reá emeli poharát.

— Uram, Lendvay Mihály uram, szölkék az Urhoz!

Hát a Lendvay Mihály öccséből a Pistából mi lett. Hát elvégezte a nyolcz iskolát, aztán írrok lett a vármegyén. Nyugdíjazták s most itt él a bátyjánál. Ott ül az asztal végén s amint nagyott isszik a pompás semlából, a sóhajtas kiőrr a lelkéből:

— Bár csak engemet is korcsmárosnak nevelt volna apám.

Rz ügyvéd mint — vendéglős.

Kőrösbánya város egy jovialis, jökdélyéről ismert ügyvéd házában történt meg ez a pompás kis história.

Egy kaftános galicziai vándor tudakozódik a város piacán a rituális, koser-korcsmárról. A megszólított uriember a városi sahszállodával szembe levő ügyvéd lakásához utasította:

— Ime, az a kóser korcsma!

A galicziai kopogtatás nélkül benyitott az ügyvéd lakásába, ahol a fiskális egy uri vendégével éppen ebéd után vidáman kvaterkázott.

— Jó napot! Én is kérek két deczit — mondta a belépő — miközben nem egészen kifogástalan kizításkáját a selyemdiványra tette, ő maga pedig az asztalhoz telepedett.

Az ügyvéd azonnal tisztába jött a helyzettel, mosolyogva pohár után nyult s azt megtöltötte:

— Nü — ugylátszik — mondja a vendég — maga nagyon szükien mérí a bort.

— Majd megtoldjuk meg — felelt az ügyvéd.

— Kaphatok szobát?

— Hogyne? A tulsó épületben.

E percben belép az ügyvéd anyósa és gyanusan szemügyre veszi a pajezos vendéget, aztán bemegy a szalonba.

A kazár titokzatosan megköli a házigazda bordáját és incselkedve kérdi:

— Ez a szobaaszony?

— Igen — szölt az ügyvéd mosolyogva. — No hát akkor adjon még két deczit.

A házigazda ujra tölt és szivarral is kínálja vendéget.

— Nem kell szivar.

— Majd pipára gyujtok (És kiveri a hamut pipájából a süppedő szőnyegre.) Mondja csak vendéglős ur, mennyibe kerül magánál egy szoba?

— Egy koronába — feleli az ügyvéd.

Most az ügyvéd felesége lép be a szobába és ugyancsak bámulva tekint a furcsa idegenre. Amikor a fiatal, szép asszony eltávozik, a galicziai ubjól incselkedve szöli a házigazdához:

— Maga gonosz csont. Be akart csapni. Ugy-e ez a szobaaszony?

Az ügyvéd másik uri vendégével együtt csak nehezen tudta visszafojtani a kacagását. Erre az új vendég fizetni akar és szobája után tudakozódik.

— Majd a pinczér elvezeti — mondja az ügyvéd. A bort nem kell megfizetni, ez már a szoba árába van beszámítva.

— No pinczér — szöli a galicziai az ügyvéd uri vendégéhez — fogja ezt a kofferomat és vigye a szalonba. Az ügyvéd vendége — sem akarva a tréfát elrontani — készségesen megragadta a koffert és elvitte a szomszédban levő szállodába. Ott átadta a pinczérnek. A pinczér szobát nyitott a galicziaianak eléje tette a bejelentő lapot és kérte a szoba egy napra járó árát, a két korona negyven fillért.

— Megbolondult maga — kiáltott rá a vendég. Zsarolni akar engem? Majd adok én magának.

A pinczér a tarifára hivatkozik, de a már indulatos vendég nem hagyja magát:

— Halgasson, sztemlen!

A vendéglős maga mondta, hogy egy korona a szoba ára.

A hármára besiet az igazi vendéglős és csesesítve a vendéget, bizonyította, hogy a pinczér csak a megállapított szabadját követei.

— Menjen a fenébe, a pokolba. Ki kérdezi itt magát. Maga is abba a tolvajbandába tartozik. Ismerem én is ilyen pinczér-fogásokat. Rajtam ki nem fog. Galicziában én is voltam korcsmáros. Különbén gyűjön velem. Majd beszélök a gazdjával.

— Én vagyok a vendéglős — szölt közbé most már türelmetlenül a szálló tulajdonos.

— Ne mond! Hát hány tulajdonos, vendéglős van itt? Nü?

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & C^{IE}

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapítottott 1884.

— Csak én vagyok.

— Hát az ki, aki a tulsó házában lakik, aki a szobaasszonyokat is magánál tartogatja?

— Az dr. X. ügyvéd.

Közen, hogy a bonyodalom megoldódjék, belépett a szobán levegő üvögés is, aki általános kacagás közt tudtára adta a galicziának, hogy igenis, — nem ő a vendéglös, a nála volt uri ember nem pinczér, a két asszony nem szobaasszony, hanem az egyik az anyósa, a másik a felesége. A derék kazár azonban még mind ezek hallatán sem jött t zarbar, hanem egész lelkiyugalommal így szólt az ügyvédhez:

— Az nem tesz semmit. A maga lakása jobban tetszik nekem. Szivesen adok egy-korona ötven fillért. Nem kaphatok ezt szobát?

A dohányzás.

Aligha van még tárgy, melyet annyian és annyi oldalról kezdtek volna dí, mint a dohányzás kérdését. Először a vallás rugaszkodott neki, majd az illem és végül a higiénia. A vallás rohamra nem tartott sokáig, mert a XVII. század közepén minden bullázás, minden tilalom és pokolizásból való fenyegetés ellenére is derekasan elterjedt egész Európában, bár általánosság csak a XVIII. században lett. Amikor megengedték magyvezhen, akkor a hatóságok szorongatták meg, adóval sújtván a dohányt. Amikor ez is megvolt, meghódolt előtte minden terület, csak a szalon ajtaja maradt zárva. A cigarettá és szivar még nem ismeretes és a patriarchális pipa füstje ugyan csak csavarta a preciozítás kora hölgyeinek finnyos oroszkáját. Ezzel a füstököző szörnyeteggel nem léphetett be sehová a chevalier, azért kitalálta a dohányzás elegánsabb és kecsesebb módját, a burnotózást, melyből egy csepetnyi szipantás kellemes tüsszentsérr ingerli az orrot. A burnotózás a hajporos hölgyeket is meghódította a polgárjogát a szalonban senki sem meri kétségbe vonni, legfeljebb egy két tulzot poéta, például Schiller, Goethe azonban előkelő modorlatul kezelte a burnotés szelencézt. Nálunk magyarokról második házra talált a dohány. A nagy piparól és kevés dohányról szóló karcig példásodó eléggé ékes dokumentuma ennek. A régi faragványos, cseszenyepirosra szitt taktéppak egészen külön műfajszámba mentek, melyet dísekedve mutogatgatt egymásnak eleink. Később divatba jött a szivar és cigarettá s ekkor már olyan univerzális élvezet volt a dohány, hogy illik, nemillik okadalóssal nem merte megítádni senki. De jötték az orvosok, akik kijelentették, hogy a dohány árt. Tépi, roncsolja az idegrendszert, megromtja a tüdőt, butítja az agyvelőt. Erre a nagyhangú kijelentésre cáfolt most rá dr. Fillibért amerikai orvos, aki fölötté érdekes, lebilincselő előadású könyvében élesen cáfolja ezeket az orvosi kijelentéseket, amelyek eddig a tudomány nem igazolt, nem bizonyított be, csupán egyes emberek szubjektív nyilatkozata, melyek mindjárt elveszítik értéküket, mihielyt nikotin hatása ugyanis nem állandó, ez az inger múltán maga is elmulik, utkövetkezése nincsen, legfeljebb a tömeges élvezetnél, de akkor sem a nikotin rossz hatása okoz zavart, hanem azok a preparáló vegyi szerek és mellesleg termékek, melyekkel dohánnyt élvezhető formába gyurják. A nikotinnak határozott baktericid, vagyis desinifikáló hatása van, amely a szájrügyben tenyésző mikrobákat és bakteriumokat irtja. Ugyanez a hatása a torokrészekre, melyeket nyálközlő hatásával tisztít. A hosszú és apróletes tudományos magyarázat után kitér arra, hogy a do-

hány a legideálisabb, legkulturáltabb élvezet, amelyet ember kitalált. Az európai embernek nemcsak a polgári élete kulturált, hanem az élvezete is. Mert mi a dohány a hashishoz és opiumhoz képest, melylyel a keleti ember a fantáziájában mámoriba ringatja magát, s amelylyel megöli a jelet? Ártatlan füstölő, kishatású izgatószer, melylyel fokozott agyműködést hoz létre, anélkül, hogy magát az agyvelőt megtámadná. Erre szükségünk van, ugyomdond künnye befejező oldalán, mint egyetlen barátunkra, amely buzdít, bátorít, elizi unalmunkat, betölti álmatlan éjszákainkat. Kunalgyor füstje alakot ad szétfolyó fantáziáknak és csillapítja vérünk lüktetését. Ha valami nagyon ragódik a szivünkön, rágyujtunk egy könnyű illatos cigarettára és füstjével együtt szelnek eresztjük a but, bajt, bánatot. Nem szabad tehát bántani a dohánnyal, mondja a derék doktor, mert ezzel együtt egy nagyszerű élvezetet hajjunkt el magunktól, amelyet nem pótolhat semmi, csak maga a — dohány.

Társas reggelik.

Október 25-én *Hack István* énteremben VII., Baross-tér 13.

November 1-én Mindenszentek ünnepe, nem tartatik társas reggeli.

November 8-án *Malosik Róbert* és *Nándor vendéglőjében* VII., Dob-utca és *Csengeri-utca* sarak.

November 15-én *Schárdhárd János* vendéglőjében VII., Akácfa-utca 12.

November 22-én özv. *Hruska János* vendéglőjében VI., Podmaniczky-utca 21.

A „Főhercegi halászlát Központ” (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvári szállító (IV., Vámbácz-körút 4. Telefon 11—24). *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállóinak, vendéglőjeinek és kávéházainak dilandó szállítója.* Főközlöt: IV., Tűr István-utca 7. Telefon 11—48.)

„Jó barátok” összejeveletei:

Október 23-án *Kriszt Károly* vendéglőjében VII., Csengeri-utca 28.

Október 30-án *Sági József* vendéglőjében IX., Gát-utca 8.

November 6-án *Kerekes Pál* úrnál IX., Mester-utca 61.

November 13-án *Mayer István* vendéglőjében IX., Drégely-utca 7.

November 20-án *Pulai Gyula* vendéglőjében VIII., Baross-utca 6.

November 27-én *Tompa Lukács* vendéglőjében IX., Márton-utca 18.

December 4-én *Moos György* vendéglőjében IV., Hajó-utca 31.

December 11-én *Kovács Pál* úrnál VIII. Némét-utca 53.

December 16-án *Kamarás Mihály* vendéglőjében VIII., Köztemető-ut Telek-ter sarak.

Előző évben nem lesz több társas-összejevelet.

KÜLÖNFÉLÉK.

Szálloda-átvétel. Czeplédn a vasuti állomásnál szemben levő „Korona”-szállót M e d e Mariska és Juliska vendéglös örök vették át s azt „London”-szálloda címen tovább vezetik. *Mede Mariska* eddig az ottani „Vigadó”-vendéglőt bírta, hol igen jó hívet szerzett magának. Az utóbbi időben elhunytott „Korona”-szállót pedig jó konghája, jó borai és olcsó szobárai mellett már is f. endítette. *Mede Mariska* és *Juliska* nővérek 12 évig működtek a czeplédi páldauer vendéglőben is a nagy közönség teljes megelégedésére sok szerencsét kívánunk nekik!

A „Jóbarátok” két heti szünet után ismét megkezdte társas-összejeveleteit, legutóbb M e d e Mariska kaptársunk István-ut. vendéglőjében voltak együtt nagy számban. Német Lajosné konghája nem gőzöket dícsérni. A pénteki társas reggeli pedig K e s z e y Vincze Rákóczi-ut. nagyvendéglőjében volt, a jelenlétük teljes elismeréssel voltak K e s z e y Vincze konghája iránt.

Dreher Antal serfőzője r. t. az előző évről áthozott 53,964 (50,300) K nyereség-maradvánnyal együtt 1912 aug. végével lezárt mérlegében 15,561,113 K (az előző évben 12,002,042 K) bruttó jövedelmét ért el, az amiből kamatbevélet 187,971 (150,833) K, a ingatlank jövedelme 110,530 (82,884) K, a sör hozama 15,208,467 (11,769,125) K volt. Kiadtak az ingatlanokra 447,429 (317,814) K-t, gépekre 168,300 (178,144) K-t, adóra 9,428,048 (7,463,433) K-t, fuvarozásra 569,426 (424,264) K-t, költségekre 1,812,008 (1,458 ezer és 944) K-t, szerszámokra 69,211 (32 ezer és 289) K-t, a kádárműhelyre 1,069,860 (630,338) K-t; leírták ketes követelések címén 65,915 (87,158), és értékesítésre 761,160 (668,367) K-t. A tiszta nyereség tehát 1,168 ezer 892 K, míg az előző évben 741,281 K volt.

A **Hagenkammer** könyvári és bulafoki sörnyarok r. t. 1912 augusztus végével lezárt mérlegét szerint 7,556,328 K (az előző évben 4,927,607) bruttó jövedelmét számol el, amiből nyereségmennyiséggel volt 36,245 (32,252) K, kamatbevélet 138,452 (98,845) K, házbérvétele 34,882 (24,015) K, befolyt ketes követelések 9125 (0) K, árukon elért nyereség 7,772,556 K, kiadtak: költségekre 2,438 ezer 896 (1,233,222) K-t, adóra 4,593,857 (tavaly 3,300,597) K-t, jégért 34,166 (52,250) K-t, biztosításért 15,251 (8135) K-t, leírásokra fordítottak értékesítésnek címén 80,000 és ketes követelések címén 1211 (1467) K-t. A tiszta nyereség tehát 392,947 K, az előző 331,990 K-val szemben. Az igazgatóság a szept. 26-ra összehívott közgyűlésnek részvényenki 40 K (5 százalék) osztalék fizetését fogja ajánlani, mint tavaly.

Olcsó vendéglös hölgyek számára. Párisban utjában olyan vendéglőket létesítenek, amelyekben hivattással bíró kisasszonyok, kiknek nincs idejük háztartásra, olcsón juthatnak ebédhez és vacsorához. Eleinte azal kísérleteztek, hogy nagy termekben gázfőzőket állítottak föl, hol az asszonyok pár fillér díjért maguk is megfőzhetik enniva-lójukat. De ez az intézmény nem vált be és most már az olcsó vendéglös intézményével kísérleteznek. Az éttermekben ötven fillérről izletes ebédet és vacsorát szolgálnak, anélkül, hogy ezeknek a vendéglösöknek bármilyen jötekyony színezete volna: egyszerű üzleti vállalkozások. Főleg a munkásnyegyekben létesítettek ilyen vendéglőket, de most már arra gondolnak, hogy az irodai alkalmazottak részére az üzleti negyedben is állítsanak fel néhánnyat. Költségvetésük elég olcsó, mert a berendezés csupán az asztalokból és fenyofta székekkel áll. A kiszolgálást olyan szegényebb asszonyok végzik, kik abban az időben nincsenek elfoglalva és ezzel is kereshetnek néhánny frakt.

Halálözás. Hark István fővárosi vendéglös kaptársunk érzékeny családí vesztésében részesült, forrón szeretett édesatyja Hack Pál temesvári vendéglös elhunytával. A boldogult 89 évét élt a házasságának 62-ik évében folyó évi szeptember 13-án jobblétre szenderült. Temetése a temesvári vendéglösök nagy részvétele mellett ment végbe. Béke porajra!

Régi vendéglös illemszabályok. A régi világban sok minden nem úgy volt az ember életben, mint azt most a társadalmi szokások megkövetelik. Egy genuai lap most elmondja, hogy a XVIII. századnak elejétől majdnem végéig mit engedtek meg és mit nem az előkelőbb vendéglösökben is

korcsmákban az illemszabályok. Ez időben a vendéglőkben egy asztalra rendszeren csak egy korsó bor és egy pohár került. A korsó bor árát — ami akkor nagyon csekély volt — az asztal körüli telepedett vendégek közösen vagy felváltva fizették. A pinczér az egy kanosó borral és az egy pohárral sorba kínálta az asztal vendégeit s így buzdította őket az ivásra. Egy-két százdallal azelőtt a magánházaknál is, de a korcsmákban is csak a kanalat, de a villát nem ismerték az emberek s így természetesen a nem cseppfolyó ételüket az ujjakkal szedték ki a tálból és a tányérból. Erre a célra azonban csak a jobb kéz ujjait lehetett használni, mert egykor a balkezé bevetelére nagy illetenség jelentett. Az ujjakkal való evésre különben már szabályok is voltak irányadók. Illdom emberek csak azt tartották, aki csak az ujjai hegyével szedte ki az ételüket, azt pedig egyenesen kizárták a társaságból, aki ételét ujjait megnyalva, vagy azokat nem az asztaldeként, hanem a saját ruhájába törülte. Természetesen ilyen körülmények közt a vendéglősnek, ha a tisztaságra adott valamit — tömördek asztalkendőt kellett mosatni, hogy akkoriban 1664-ben „Sois de la galanterie” cím alatt megjelent illemkönyv egészen sorozat szabályt közöl arról, hogy mint kell a társaságban, a vendéglői fehérszövetet a művelt emberek viselkednie. Az orhoz nyulni csak a balkezével szabad, de a jobb kézzel nem, mert az evésre való. Nagy illetenség számba ment az is, ha valaki a vendéglői társaságban a fejét megvakarta. Arra is utasítást ad a könyv, hogy a saját székét nem szabad beszírozni és hogy a tányért nem szükséges épen kenyerhálgy kiüríteni, mivelhogaz az arra ad alkalmat, hogy a konyhafelnyok az ilyen módon kitörtöt edényt nem mosogatták ki. Szóval akkor sem volt valami nagy bizodalom a szolgáló leányok mosogattási buzgalma iránt.

A vendéglőfogadás fellosége. Különös megokolásokkal, különös ítéletet hozott a marosvásárhelyi királyi tábla. Maga az eset, melyből kifolyólag az ítéletet hozta, a következő: Egy utazó egy vidéki város nagyobb szállójában szobát bérelt. Éjjel a szoba ajtaját nyitva felejtette és reggelre hiányzott értékes aranyórája és kétszázötven korona készpénze. A szálló tulajdonosát vonta felelőségre a kárért és beporította. A pór a marosvásárhelyi királyi tábla elé került, mely a szálló tulajdonosát végrehajtás terhével kötelezte, hogy az utazónak a kár megtérítésére háromszázegyven koronát fizessen. Az ítélet megokolása ez: „Mert igaz ugyan, hogy a felelőségre az a törvényben meghatározott előfeltétele az, hogy a szálló személyzetének átadott tárgyáról legyen szó; a törvény helyes értelmezése szerint azonban az átadást nem betű szerinti szoros értelemben kell venni; hanem a törvényeszkazati a mai kifejtett személyforgalmi viszonyoknak s az élet közönséges körülményei szerint az utasok részéről a szállókban igényelhető vagyonbiztoságnak megfelelően akként kell értelmezni, hogy a szállói szobákba az utasok részéről elhelyezett tárgyakat a vendéglőfogadásnak, illetőleg személyzetének átadottakként kell tekinteni, ha csak azok a tárgyak oly minőségűek és értékűek, hogy ilyen tárgyak kivétel nélkül rendszerint mindenki a bezzállás idején is magánál tartani szokott, a jelen esetben nem rendkívül nagy összeg készpénz, zsebpénz és lánccs s éppen azért a rendes gondosságból kifolyólag külön átadás vagy letétdobás utján való megörzést igénylő tárgyaknak nem tekinthetők. Ilyen állapott mellett azután közömbösnek tekintni a királyi tábla, hogy felperes szobájának zárja jó vagy rossz-e és hogy felperes szobáját éjjelre csakugyan záratlanul hagy-

ta-e? mert a bezzálló vendég ajtajának bezárása nélkül is megkívánhatja, hogy tárgyai a jótalnan elvételről biztosítva legyenek; tehát a bezárási elmulasztása nem tekinthető a vendég részéről oly gondatlanságnak, mely a vendéglőfogadást a fentebb kifejtett körülmények elől felszabadítaná.”

A Borsodmegyei vendéglősök és korcsmárosok sör- és ezersztraktára r. t. (Miskolc) amolyan idén alakult 100,000 korona alapítékkel, szeptember 4-én tartott közgyűlésen kimondotta a felszámolást. A felszámoló-bizottság tagjai: id. Mayer József (elnök), Klein Jakab, Strausz Ignác, Streiling Gusztáv és Szics Zsigmond.

Császárúrdő Budapestben. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezeltése alatt. Kézen bevívó gyógyfürrások páratlanok. Ezek a fürrások bő, szélesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét úgy mint a **gőzfürdőt** és **népgőzfürdőt** egyes- és közös **kállónól** és **ferji-uszoda** is. **Aszabozgatás** és **nyárifürdők**, **szőlő- és kőfürdők**, valamint **török- és horganykúrt-fürdők**, továbbá a **hőlg.**, **szénvasas- és villamosfürdők**. E-ekből a dus gyógyfürrásokból kapja vizét a **continenes gyógyvíz** **elől nól** és a **ferji-uszoda** is. A Császárúrdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegkórtól, hanem sok más betegségnél is általánosn elismert. Ivókúrásját kitünő gyógyhatása hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakozásbál kényelmek; berendezésük a különböz igények, hez van szab. **Jutányos árak.** Minden szobát szoliditás. Gyógy és zenélj nincsen. Prosdokst ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

NYILT-TÉR.

BORAJÁNLAT.

A Badaeonyi vidékén ajánlok kitüntetést nyert, elsőrendű palackozott, nehéz, régi ó-bort. Muskotály s rizingbor literje 1 K, silváni literje 1,10 K. Ezen ár egy vagyrona értendő. Összes mennyiség 320 hl.

NAGY LAJOSNÉ Szentantalfalva. — (Zala-megye)

Eladó szálloda.

Nyegyezzer lakossal bíró megyeszékhelyi városban, Nyiregyháza város főtüzájában, a mai kornak megfelelőleg épített szálloda és vendéglő 14 vendégszobával és egy hold nagyságú kert utczára nyíló kerti helyiséggel, melynek egész területén szépen be van fásítva és nyári mulatónak van berendezve, külön álló fásított és bokrosított fülkékben vannak az asztalok egymástól elkülönítve és villanyvilágítással van az egész mulatókerti helyiség is berendezve, a kertben van nyári és téli telepalja villanyvilágítással, nagy veranda melyben táncmulatókat szoktak tartani, teljes berendezéssel szomsz. eladó.

Az eladása névbe bővebb felvilágosással szolgál a tulajdonos, Jurás Lajos, aki ezen üzletet 26 év óta vezetem és most nyugalmiba vonuláson véget legkezdvebb feltételek mellett 10 esztendőre átveszi az üzletet, ha csak csak érte évi bérelt fizetendő) örök örök örök örök. **Jurás Lajos** zárlata-tulajdonos Nyiregyháza.

Arényfi Kálmán Sec utódai

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

Eladó vendéglő hentesüzlettel együtt Balassagyarmaton (megyeszékhely) ennek legforgalmasabb utcájában, mely áll **négy vendégszoba**, kétszobás lakás, konyha, cseledszoba, vágóhíd, istálló, kocszin és két pinczehelyiségből. Évi fogvasztás 250 hlt bor, sok sör és palinokafogyasztással. Betegség miatt szabad kézből eladó a vételhez szükséges huszonhatezer korona. — Bővebbet Podrágy Adámnál Balassagyarmaton.

Eladó fürdőtelep és vendéglő.

A Balaton felsőpartjának egyik legszébb részén fekszik a máris Világfürdőbe fejlődő B. Almádi közvetlen közelében, 83 fürdő kabin, varóterem, tukszemszobák, ruhaház stb. és vendéglői helyiségekkel, vasut és hajóállomásokhoz közel. **Üzletvezetés hiánybál** eladó, bővebb felvilágosítást Mester János tulajdonos: Balaton-Almádi.

Bérbeadó szálloda.

Gyergyószentmiklóson a központban álló Szilágyi-féle szálloda, mely 12 vendégszobával, kávéházzal, étteremmel, nyári kerttel, 3 kényelmes magán lakószobával 1913. évi január 1-től több évekre **haszonbérbe** kiadó. Bővebb felvilágosítást nyújt Szilágyi József tulajdonos Gyergyószentmiklóson.

Vendéglős urak figyelmébe!

TELEFON 99-37. SZ.

MÁDERLIK GÖZMOSÓGYÁR

csekély kottelési díj ellenében szépen mosoit
☐ Hőházt.
☐ **kőcsin** asztali ruhát ad vendéglős részére.
Szalvétá nem kell mosatni azaz és nem pelyhezi össze a használt ruhát.
☐
Továbbá a vendéglősök kávéházulajdonos urak saját asztali ruháit is elváltatni tisztítatni. Fontos közlések.

II., PONTY-UTCZA 4.

Vendéglős urak figyelmébe!

Eladó, vagy bérbeadó

vendéglő

Zalaegerszegen, a város központján levő, jóforgalmu, régi vendéglő, nyári kerti helyiséggel, kocszin és fedett telepaljával nagy konyhakerttel, család közülményei miatt, örök örök eladó, vagy bérbeadó. Bővebbet Pál Józsefné tulajdonosnál Zalaegerszegen.

Kiadó borpincze.

Egy 22 méter és egy 18 méter hosszú egymásba nyíló

kőszikla-pincze

olcsón bérbeadó. Vasuti állomás, teherforgalom. Nagytétény-Diósd (Máv vasut).

☐ Bővebbet ☐

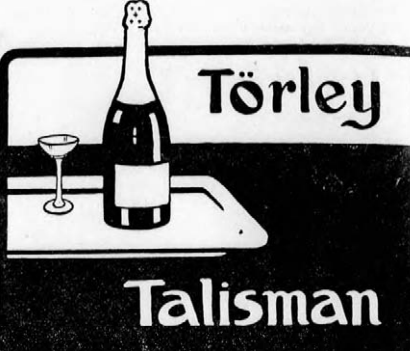
Máhr Kálmán Nagy-tétény. (Diószárok.)

PAZAR UJ SZÁLLODA

NYILIK MEG
DÉVÁN az „ORIENT“.

A város közepén és legszebb helyén Déva egyetlen szállodája, mely nagy-
uri kényelmével, fényes eleganciájával fővárosi színvonalú. ~ Harmincz
pazar elegáns berendezett parkettás szoba. ~ Villanyvilágítás. ~ Gőz-
fürtes. ~ Gyönyörű hall. ~ Ebedő. ~ Társalgó. ~ Kifutó konyha. ~ Dis-
tingvált, csendes, zemenetes ural hely. ~ Fűdő és angol closett. ~ Száll-
autóbusz a vasútállomásonál. ~ Jutányos árak.
Elutazók kedvezmény. ~ A reggeleni szep
és kiválóan kényelmes „ORIENT“ szállodát
szepetren bő végén adja át a forgalomnak.

Szűcs F. Lajos
tulajdonos.



Törley

Talisman

ANIMO



Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalasztárcsa (papi-
roszpeni) vagy pinczertáska (apro- és ezüst számára)
van szükségük, a melynek feneke nincs jobbé külön
beilleszve, hanem a felső rész az aljával egy darab-
ból készült — a legutányosabb árak mellett szerez-
hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvtökgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és hálópapag-különlégek tucatszámú 2, 3, 4, 5 és
6 font. Nagy rakta a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gummi-
harisnyók, sörvasköcs, szuszpenzióriumok és a legkülönbö-
zetű betétezőkkel készítenek.



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

Ditterol 1 darab éveg 100 differitis tyúk
számára K 2.-
A Kolerol 100 darab baromfi számára
K 1.50
Kapható kizárólag **Reitter Oszkár** főkapitány
gazdaságában Nagybeskerekben — Kérjen in-
gyen ismertetést. fajaromfi

Vendéglősök figyelmébe!

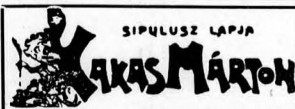
A legjobb kompozitot rum, silverium,
fikörök stb. készítésére az „OLIVA“ Pozsony-
ból vámmentesen és bérmentve szállítja!

Najman József hentes-mester
Budapest, VIII.,
Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kéve-
sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb
minőségű virstikket, volbásokat napi árak-
on. Megrendelések pontosan teljesíttetnek.

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

A KRISTÁLY

forrás szénásvával telített ásványvíze hasz-
nos ital étvágyzavaróknál és emésztés-
nehézségeknél. A legizotóbb és legégszesebb
asztali és borviz. — Hathaós szomszjátóító.
— Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. —
Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés
is rendelhető, mely hasonló enyhésége folytán pó-
tolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdői Kútvaltatat Budán.



Magyarország legkedveltebb étclapja.
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-utca 4.

Eladó szálloda.

Mária-Radnán (Arad-megyében, nagy
buszjáró hely) a „Fekete Sas“ szálloda
eladó. Bővebbet Szász Péter tulajdonosnál
ugyanott.

Borral legjobb a valódi
KRONDORFI
savanyúvíz-fröcscs.

ZVODA FERENCZ

„Hungária“ mángorló-gép gyára LOSONCZON

Magyar gyártmány!



Magyar gyártmány!

Kitüntetve az országos vas- és fémipari
kiállításban, valamint a pécsi országos ki-
állításban éremmel. Minden gépért 3 évi
jótállást vállalunk. A legújabb szab. „Hun-
garia“ mángorló-gép egyszerűbb kivitelben
50 cm. keményfahengerekkel fénnyezett asztal-
tákkal csak 40 K. l. sz. „Hungaria“ mán-
gorló-gép, kovacsolt vasállványval 500 cm.
hosszu, 2 drb. fényezett keményfahenger-
rel és fényezett keményfa-asztallal. Ár 50 K. l. sz. „Hungaria“ mángorló-gép, kov-
acsolt vasállványval, 600 cm. hosszu 2
drb fényezett keményfahengerrel és fénye-
zett keményfa asztallal Ár 60 korona.

Temesvári Polgári Sörfőzde Részv.-Társaság

Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje tisztel-
lettel ajánlja a le, finomabb világos sörökét
pótló dupla korona sörét, azonkívül kitűnő
minőségű márciusi, uvari, dupla márciusi
bajor, stb. sörét. Különlegesség: Corvin-sör.
(Corvin védjegyvel.)

Árjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegké-
szítmények előállításánál a jég-
szózára valamint hűtökész-
lékekhez. Minden felvilágos-
ítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezésközlésre díjmentesen nyújt.
A Magyar Királyi Söjövődék Vezetőgyűlése
BUDAPEST, V. Váci-körút 32. sz.

Vidéki központban levő nagyforgalmu szálloda és vendéglő nyugalombavonulás miatt **bérbeadó.**

A szállodához tartozik 10 jól berendezett vendégszoba, nagy étterem és kávéház, külön nagy táncsterem, melyben mozi is berendezhető. Külön kaszinó helyiség, kerthelyiség, tekepálya két nagy pincea, vendéglősnek háromszobás lakás, pinczészoba, cselédszoba, mosókonyha, sertésólak, istállók, kocsiszin, jégverem, minden a legezészerűbben és modernül berendezve. Acetilen világítás. A városban hetenkint hetivásár és országos vásárok tartanak s idegenforgalma a borpiac következtében igen nagy. Villanyvilágítás most van bevezetés alatt. Helyben van fűszolgabíró, járásbíró, adóhivatal, telekkönyvi hivatal, polgári iskola, több pénzintézet stb. Az átvételhez cca 20.000 K készpénz szükséges. Czím a kiadóhivatalban.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T. BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Sajtó palack-töltés. Ajánlja kítűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi, kivittell márcziusi-, korona- (a la píseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét. Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállító

KOLOZSVÁROTT.

Sürgöncyzim: Bortermelők szövetekezett Kolozsvár. Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kítűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye- és gyógyborait. Megkeresésére készszéget küld árlapot az igazgatóság.

Técső koronaváros előljáróságától

4606. kig. 78. kgy.

1912. sz.

Hirdetmény.

Alantírott előljáróság közhírré teszi, hogy a város tulajdonát tévő

„KORONA” VENDÉGLŐT

1913. évi január hó 1-től számítandó 3 évre, 1912. évi november hó 11-én délelőtt 10 órakor a városháza tanács-teremben tartandó nyilvános árverésen **haszonbérbe adja.**

Kikiáltási ár 3000 korona, melynek 10%-a az árverés megkezdése előtt bánatpénzül letendő

Részletes feltételek a város jegyzői irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Técső, 1912. évi október hó 19-én.

Patkós József

vezető jegyző.

Baló Bálint

városi főbíró.

SZÁLLODA BÉRBEADÁSA.

A Gyulafehérvári takarékpénztár m. részvénytársaság Gyulafehérvár fő-terén fekvő

„HUNGÁRIA” SZÁLLODÁJÁT

1913. évi október hó 1-ső napjától
tiz egymásután következő
évre haszonbérbe adja.

Az 5000 korona bánatpénzzel ellátott írásbeli zárt ajánlatok 1912. november hó 16. napjának d. u. 6 óráig nyújthatók be a Gyulafehérvári takarékpénztár igazgatóság, vagy Dr. Mayer Ödön gyulafehérvári ügyvédhez, ugyanitt megkaphatók a részletes feltételek. A Takarékpénztár fenntartja magának azon jogot, hogy a beérkező ajánlatok közül tetszése szerint válasszon és akár a legmagasabb ajánlatot, vagy akár mind visszautasítsa. Gyulafehérvár 1912. szeptember 27.

A GYULAFEHÉRVÁRI TAKARÉK-
PÉNZTÁR MINT RÉSZVÉNY-TÁRSASÁG.

A Szent-Iványi Gyula ur tulajdonát képező
Bikszádi gyógyfürdő és ásvány-
vizforrások igazgatóságától

BÉRBEADÓ A BIKSZÁDI - GYÓGYFÜRDŐ KISVENDÉGLŐJE

italmérési joggal, két szoba, konyha, kamra, jégverem, téli-nyári vendéglőhelyiség, istálló, kocsiszin és udvarral, mely egész éven át nyitva tartandó, egymásután több évre kiadó. Pályázhatnak e szakmában gyakorlott, de különösen jó magyar konyhát tartó vendéglősök.

Ajánlatok: a Fürdőigazgatóság-hoz Bikszád (Szatmár-m.) intézendők

SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

ELADÓ

230 hektoliter hegyi fehér ujbór

seprősen, vasutra szállítva
56 kor., október végén átveve.

Czím: Liszky Lajos szőlőbirtokos Apcz.
Vasuti állomás: Apcz-Zagyvaszántó.

LITCKE L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

Frígyes főherczeg
ő császári és királyi
fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.

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



PANNONIA SEC
HÖLLE PEZSGŐGYÁR
=BUDAÖRS.=

Első magyar részv. serfözde

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

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

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

MUSCHONG-BUZIASFÜRDŐ

BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNY VIZ
természetes ásványvíz
BAKTERIUMMENTES
ÜDÍT-GYÓGYÍT. KAPHATÓ MINDENÜTT
Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. Telefon 86-53

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégsekreányár
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

MATTONI-FÉLD
GISSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ

Szálloda berendezések
Bruck J. Henrik
vas- és rézbutorgyára
Budapest.
Gyár: IX., Lilliom-utca 8. szám. (Saját házában.)
Mintarakta és iroda: VI., Andrásy-ut 32.
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat vas- és rézbutorban, ólós árban és kedvező fizetési feltétellel.

BEITZ JÁNOS
mésztérlegyes dákozó billardgolyós gyár
Raktáron ta tok Caram-
bol és fordító billiardokat,
márvány asztalt, „Thonet”
széket, csillárokat és min-
denféle kárházi beren-
dezéseket.
BUDAPEST,
VI. Akácfa-u. 55.
TELEFON 81-30.

HIRMAN FERENC rézár-
gyára
BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszivattyúkhoz szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyúkat, sör kimérő-készülékeket légnemóssal, valamint mindennemű rézesápolat, fémfelület-táblákat és részlyukokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

SZÁLLÓBÉRBEADÁS.

Balatonkeresztúron, a Balaton somogyi partjának egyik legforgalmasabb fűrdőhelyén, a víz mellett épült, minden butorral és ágyhalmával modernül berendezett 40 szobás

„PARK-SZÁLLÓ”

esetleg a 80 kabinos fűrdőházzal együtt több évre a nyári idényre bérbeadó.

Bővebb felvilágosítást ad:

Dr. Szigethy Károly, Nagykanizsán.

REITTER OSZKÁR

főkapitány : fajbaromfi gazdaságra

:: Nagybecskerek ::

ANGLIABOL hozott fel-
tízta teliver elsőrendű állatok



	hím	tojó
Hőfehér óriási nagy angol emendi faja	25	25
Hőfehér óriási pekingi kacsa	10	8
Hőfehér Wyandotte (amerikai kintán toll tojó)	10	8
Hőfehér Orpington	10	8
Sárga Orpington	10	8

Hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések : Állami nagy aranyérem

Fajtisztaságért jótállás !

Kitüntetések: Arad, Budapest, Belgrád, Berlin, Lovrin, Lugos, Nagybecskerek, Nagyvárád, Pozsony, Pécs, Pecsvoa, Szófia, Szeged, Szatmár, Szabadka, Temesvár, Veszprém, Wien, Zenta.



„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: Besztercebánya, Borosjenő, Ungvár, Vasas, Vrata.
Mindennemű hajlított fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre esinosan kiállított gyártmányait.

BRÜNNI SÖR.

(Nincsen kartellben.)

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



A Budafoki Magyar Királyi Pinczesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földművelésügyi magy. kir. minisztérium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze” Főelárústója?

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest Üllői-út 60. Telefon 53-32.

Alapítottott
1825.



Alapítottott
1825.

HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi
jegy.



Különlegességi
jegy.

„GENTRY CLUB”
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

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

Az intézet kiküldötte által személyesen vett „Kristály” forrásból származó vizmintát vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke 25,3 C°
A víz fajhője 18 C-on 1.0008

A forrás hőmérséke 25,75 C°
A víz fajhője 17,5 C-on 1.00074
A víz fagyáspontja 0,035 C°, osmosis-nvomás 0,421 atm., elektromos vezetőképessége 0,9008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.
1000 gr. vízben találtatott:

Chemiai vizsgálat.
1000 gr. vízben találtatott:

Kálium (K)	0,0693 gr
Natrium (Na)	0,0334 "
Calcium (Ca)	0,1298 "
Magnesium (Mg)	0,0455 "
Asz (Fe)	0,0094 "
Chlor (Cl)	0,0331 "
Szulfat (SO ₄)	0,1181 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5002 "
Szilikiumdioxid (SiO ₂)	0,0109 "
Szénsav (CO ₂)	44,86 cm ³ 0,0880 "

Kálium (K)	0,0070 gr
Natrium (Na)	0,0328 "
Calcium (Ca)	0,1328 "
Magnesium (Mg)	0,0252 "
Vas (Fe)	0,0001 "
Chlor (Cl)	0,0338 "
Szulfat (SO ₄)	0,1118 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5194 "
Szilikiumdioxid (SiO ₂)	0,0170 "
Szénsav (CO ₂)	0,0878 "
Összes szénsav (CO ₂)	0,6425 "

Organikus anyagot, ugyiszintén salétromsavat és ammóniákat 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.

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványvíz se ammóniát, se salétromsavat, sem salétromsavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyiszintén nincs benne s így a chemiai analysis alapján a „Kristály” forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítendő.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Budapest, 1900. április 12-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

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 krisálytiszta, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. július 20. Dr. Hankó Vilmos s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály”-forrás szénsavtelítés nélkül állapotban hasonló enyhessége folytán pótolja a francia Evian és St. Calmier források. Evian-Calmier forrás: 1000 gr. vízben 0,3172 gr. ásványi alkatrész, 0,2732 gr. szénsav, összesen 0,5904 gr. St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0,2404 gr. ásványi alkatrész, 0,3319 gr. szénsav, összesen 0,5723 gr. Szt. Lukács-fürdői „Kristály”-forrás: 1000 gr. vízben 0,5208 gr. ásványi alkatrész, 0,4524 gr. szénsav, összesen 0,9832 gr.

A „Kristály”-forrás több ásvány-alkatrész és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhíri és a francia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott**, minden faju **friss dunahalaikat**, melyeket t. rendelőknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is**, a legnagyobb gondtal csomagolva és pontos időre szállítunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

SZÜRET! Meghívás. SZÜRET!

1912 Fényes terméskilátások! 1912

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Igazgatóság székhelye:
Nagyméltósága Dr. Kállay Zoltán v. b. t. Gyöngyös, (fő-tér, Lubyház, Új bankpalota.)
Hévesvármegye főispánja. Sörgőzycím: Visontamatra.

Postafiók 1 szám. **TELEFON 99.** Postafiók 1 szám.
Hazánk legnagyobb termő hegyi szőlőtelepei: Bédleitetert terület 540 hold. Evi termés 12.000 Hlt. Különösen művelt pompás fejlődésű szőlők ezidén különösen ritkaság számba menő, remek látványt nyújtanak.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink melőbbi megtekintésére, szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítása céljából.

Szőlőfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Muskát-Otponell, Chasselas, Kövidka, Pozsonyi, Erdei, Muskot, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Kőbányai POLGÁRI Sörfőző Részvény-Társaság.

Budapest-Kőbánya.

Gyártelep és központi iroda: IX., MÁRLODI-ÚT 17. a Lorteméti villamos mentén.

Telefon: 55-03 és 56-46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZÍNHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56.43.

Kivitelei telep: FIUME via Ciotta 18. Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söroket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világra zse**. Amely kiállításra részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk ki-öntve, melyek R. P. tanusodik sörünk páratlan minőség mellett. Nem kisebb süllyel bíró sörök megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú sörözők között egész Európában mi gyártuk a legtöbb sört.

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

