

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Évesre . . . . . 12 kor. Félévre . . . . . 6 kor.  
Háromnegyed évre 9 „ Negyedre . . . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

## A szocializmus és a vendéglős ipar.

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

A modern korban politikai, számot tevő szervezetté a tüzelekű Lassalle tette, a tudomány sáncaiba pedig a matematikai megdönthetelenséggel gondolkodó Marx emelte.

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

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

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

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

A nyugtalanság és az aggodalom okát tehát nem az elvekben kell keresnünk, a melyeknek fokozatos s a viszonyoktól megengedett valósitása

a mai jogállam kiépítésének és fenn tartásának feltétele. Nem az elvek aggasztók tehát, hanem a politika, vagyis az az ügyesség, hogy a pártok miként csürik-csavarják ezeket az elveket úgy, hogy a tömegeket akkor is elégedetlenségben tartsák, amikor ez már nem szükséges s így a fenyegető kitörés félelme gátolja a művelődést nyugodt és kívánatos fejlődésében.

Ez nem érdeke a szocializmusnak, hanem érdeke a sanyargó népnek,

egyedül azoké, akik professiójuknak tekintik a zavarosban való halászást.

Mindezt azért mondtuk el általánosságban, mert konstatálhatunk lehet, hogy a *mi szakmánk az*, a hol a szociálpolitikai párttörekvések nem tudtak tért hódítani.

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



Horváth József és neje.

(Szövege az 4. oldalon.)

**Megkezdődött** a Franziskaner Leibbräu részv. társ. müncheni legtekéletesebb izü idény-sörének a **Szt. Francziskus sörnek** kímélése és palackozása. Tart április közepéig.

Kapható a magyarországi főelárusítónál  
Telefon „József“ 2-30

**SCHATZ JÓZSEF**

sörnagykereskedőnél,

**Budapest, VIII., Práter-u. 47.**

ahol vidéki kizárólagos képviselőre pályázók is jelentkezhetnek.

# Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. Detail üzletek: Budapest több pontján. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

rülménynek kell tulajdonitanunk, mert a *mi szakmánk viszonyai oly sajtótosak*, hogy a szociálpolitikai párt-szervezetek keretében elhelyezkedni nem tudnak.

Vegyük csak azokat a követelményeket, a melyeket a mai állam és társadalom keretében akarnak a szocialisták megvalósítani, hogy elég erejük legyen végső, igazi céljuk kiküzdésére.

A politikai jogok kiterjesztéséről nem szólnak, hiszen ezek ideálisak, minden haladó párt programjában olvashatók s hogy gyakorlatilag mennyit érnek, látjuk Francia- és Németországban.

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

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

Kétségtelen ugyanis, hogy nálunk is leszállítható a munkaidő, behozható a munkaszünet, rendezendő a bér-kérdés, amde ezek csakis a munkaadókkal közösen az érdekek szigorú és körültekintő összeegyeztetésével oldhatók meg, különben nem a munkaadók egzisztenciájára rendül meg, hanem a pinczerek helyzete válik nyomorúságosabbá.

Tudják ezt a pinczerek s ha mi mégis ismételtük, azért tesszük, mert az utóbbi időkben kísérleteztek arra, hogy a pinczereket rábírájék a szocialista gyámság elfogadására.

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

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

Politikai s általános szempontból csatlakozzék minden pinczér oda, a hova meggyőződése serkenti, de ezeknek az érzelmeinek a jelszavait ne elegyítse szakéletünkbe, mert a pinczér-ségen nem segíthet a sztrájk és a meeting.

## Palaczkok hitelesítése.

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

A kereskedelemügyi miniszter 1911. évi 91.912 számú rendelete szerint bor, sör vagy szeszes ital zárt palaczkokban a részlet (detail) kereskedés körében csakis a tartalmazott ital törvényes őrmentékben kifejezett mennyiségének megjelölésével s az ezen megjelölésért felelős személy nevét és telephelyét, (ilyennek nem léteben lakhelyét) feltüntetve jelzéssel ellátva közölgendőt az új közvetlenül a fogyasztó közönségnek. Azon üzletekben tehát, amelyekben bor, sör vagy egyéb szeszes ital zárt palaczkokban a fogyasztó közönségnek adatik el, (mint pld. kávéházakban, vendéglőkben, pálinkaművekben, fűszerkereskedésekben) a zárt palaczkok akár magán az üvegen való dombornyomás által, akár illetőleg addig, míg valamennyi palaczk dombornyomású jelzéssel ellátva nem lesz, az üvegre ragasztott címkéik a fenti adatokkal kell, hogy ellátva legyenek.

A feltüntetett mennyiség helyességéért az felelős, aki a palaczkot a rajta levő jelzés szerint megtöltötte. Mielőtt a palaczk megtöltője által alkalmazott zár felismerhetően felbontott vagy a beégett jelű dugaszoló megsérült, annak ilyen irányú felelőssége megszűnt. Felel az eladó a jelzés helyességéért akkor is, ha a palaczkon senki mint töltő megnevezése nincsen, továbbá ha a töltőként oly vállalat szerepel, amelynek tényéiről felelősségre vonható személy a magyar szent korona országainak területén kívül lakik. Az a körülmény, vajjon a palaczkban a megjelölt mennyiség tényleg megvan-e, csak panaszos (sértett) fél indítványára tehető vizsgálat tárgyává. Ez esetben első sorban az vonandó felelősségre, aki a palaczkot megtöltötte és lezárta, amennyiben az ólom-vagy pecsétzár sértetlen. De a közvetlen fogyasztónak eladói büntetendő, ha tudta vagy rendes kereskedői gondosság mellett tudhatta volna, hogy a palaczk feltüntetett mennyiségénél a valószínűségben tartalmazott mennyiség kisebb.

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

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

A zárt palaczkokban árusított pezsgőbörök és édesített pálinkafélékre vonatkozó ital mennyiség tartalmának megjelölésére vonatkozó, valamint a felelős személy megjelölésére vonatkozó rendelkezés nem kötelező, amennyiben azonban ezen adatok az illető palaczkokon mégis meg vannak jelölve, azoknak a valóssággal meg kell egyezniük.

## Gyümölcsfogyasztás

### Németországban.

A gyümölcs értékét minálunk még nem tudják eléggé megbecsülni. Pedig egészségnk és testi épségünk megköveteli, hogy figyelmünket e kiváló táplálkozásra fordítsuk. A gyümölcsfélék főalkatrészei a szénhidrátok (cukor és keményítő alakjában), a növényi savak és a vérsók. Mindezek az anyagok igen fontosak és majdnem nélkülözhetetlenek az emberi szervezet élettani működésének főtartására és jelentős szerepet visznek az anyagcsere háztartásában. A cukor mint táplálék, a sav mint szomjúságot oltó s frissítő, a só mint vérjavító és véreztető szer a gyümölcsleccsal egyesülve, a rendes tápláláson kívül gyógyító hatást is fejtenek ki. A bő gyümölcsleccsal sokszor igen hatalmas övszér gyomor- és bélbaj, anyagcsere-betegség, emésztési zavar, köszvény, csúsz, érelmeszesedés s még egyéb bajok ellen. Vannak Németországban szanatóriumok, amelyekben bizonyos betegeket gyümölcskurával gyógyítanak; másrészt vézna, vérszegény gyermekeknek az orvosok a gyümölcsleccsal élvezetét nem győzik eléggé ajánlani.

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

A gyümölcsmivélésnek azonban esztétikai céljai is vannak. A legegyszerűbb tájéknak is a gyümölcsösfasor báját kölcsönöz és amikor a gyümölcsöskertbe belépünk,

## 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.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében. Minden jobb 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

Ajánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

szinte érezzük, mint élénkül a vérünk keringése, mint vidul föl a kedvünk. Nyáron a gyümölcsfa árnyékot és jótévé oltalmat ad a tizedes nap heve ellen, ősszel pedig bő áldásával földvitát nemcsak a szemet és szívet, hanem kikandikáló termékeivel ingerli az inyunket is.

Németországban a disznóvénylek és disznó helyett a magánkertekben gyümölcsfákat és gyümölcseserjéket kezdenek ültetni. Ily módon összekötik a kellemet a hasznossal s emellett a kert megtartja a maga báját és szépségét. Sőt még tovább mennek. Az utszéleket és falakat redélyekkel szegik körül. A redélyfa (Spalierbaum) léczakotmányból áll, melyre a gyümölcsfát lehajlítják és hosszabban lefektetik, odaköveket a gallyakat és ágakat a léczekhez. Az ily spalizott gyümölcsfa úgy fest, mint egy az utszéleket körülvevő, virágzó girland és igen kedves benyomást tesz.

## Királyi menu-k.

A farsangvetet és a böjt beállt megszokták ünnepeit a királyi udvarok is és azok az udvari ünnepegeknek, amiket sok udvarnál rendeznek, a kulináris művészetek mesterei, a császárok és királyok udvari szakácsművészei ugyancsak megsarkanyozott ügyekkel és izléssel parkodnak olyan ételeket főltálnak, amik felcsigázzák az evési ingert és mesteri módon brilliروزnak azzal, hogy mily magas niveau áll az ő szakácsi tudományuk. A közönséges napokon tudvalevőleg a királyok sem esznek mindig tengeri orsóhalat, sőt az uralkodók legtöbbje s főleg a mi királyunk, Vilmos német császár, György angol király és az oroszok czárja is, inkább kedvelik a közönséges és egyszerűbb eledelüket. Mindezek daczára az egyszerűség kedvelő uralkodók konyhái is valóságos eldorádó a gastronomikus kulturának — és csak egy pillantás az uralkodók menü-kártyáira s már elegendő tudunk a királyok szakácsművésznék virtuozitásáról és a konyhák pompájáról.

A legjobban megfizetett szakácsművész az orosz czár főszakácsa, aki 85.000 korona évi fizetést huz és emellett három segédje is van, akik szinte magas díjazásban részesülnek s évente 30, 25, illetve 20 ezer korona fizetést élveznek. A Buckingham palota konyhájának királya, az angol király főszakácsa, Cedard ur, évi hatvanezer koronájával is meg van elégedve, míg a szárnysegéde, a második szakács, Oskár Ferry ur, csak 20 ezer korona évi fizetést huz. E két dirigens főnök vezetése alatt az angol király konyhájában még tíz elsőrendű szakács működik, akik egytől egyig speciális művészek és híres mesterei a modern

gastronomiának. Az angol főszakács, Cedard, világhírű egyéniség és mint ilyen, a jelenkori kulináris művészetnek első és legnagyobb mestere. Cedard például a tengeri halnak, az angol királyi konyha ezen híres speciálításának, tizenkettőféle készítményét ismeri s az általa készített halételek oly raritások, amik máshol egyáltalában nem találhatók. Hat hónapig tartó beható kísérletezéseket végzett Cedard, amíg e hal-különlegességeket kitalálta s ezeknek egyike, az a la Reine Marie név alatt ismertté lett hal-étel az angol királyi konyha menüjének fénye és dicsősége, amiből egy kis adagocska mintegy 25 koronába kerül. Egy másik drága és ugyancsak pompás és híres eledel a királyi menu pièce de resistanceja a »Chapons de Houdans a la Edward VII.« Ez a kappankészítési methodust a mostani főszakács nyugalomba vonult elődjétől, Edward király szakácsától, M. Menager-től tanulta el, aki mint szakács híres volt az összes európai udvarok előtt és aki még most is fungál a konyhán, ha valami fedelmi látogatással kapcsolatos ünnepegen van az angol királyi rezidenciájában. Egy-egy ilyen királyi lakomán egy-egy teríték átlagosan 60—80 korona költséget emészt föl. Tény azonban, hogy a mostani angol király, György, ezeket a híres és drága ételeket csak nagy ritkán érinti s bár részvetés minden lakomán, neki külön tálnak, György király ugyanis gyomorhajos, ami neki sok fájdalmat okoz s ezért a legszigorubb diétát tartja. Az ő menüje rendszerint egy erőteljes, világos bouillonból, egy szelet rostlon sült halból, egy szelet beafsteakból és kis adag fagyaltból áll. Ha pedig gyomor-bántalmak kínozzák, ami nála gyakori eset, akkor megelégszik a levestel, egy kis tejes puddinggal, egy párolt almával s az elmaradhatatlan fagyaltjával is. Így volt ez már walesi herceg korában is és ha részt vett az előkelő klubok diners-ein, neki egy rendkívül egyszerű és diétaiikus menüt külön tálnak föl. Különös kedvelője György király a fagyaltnak s ez az inyenység számba menő eledel asztaláról sohasem hiányozhatik. Különös hírnévre tettek szert az angol királyi ünnepek sorában az Edward király által rendszeresített u. n. Derby-Diners-ek, amelyeknek menüje ugyan nem gazdag, de az egyes fogások a legkiválóatottabb delikatesse-ek. Ezekről a diners-ekről az a la parisienne készített teknősbéka leves, a különös refinement-el készített halak és az a la Reine Alexandrá őszi baraczkok sohasem hiányoznak; a Derby-Diners-ek igazi fénye és clouja ez nban a felszo-gált borok, amely közül egy 1812-ből való Oporto és egy 1816-iki Madeira bortelőség a legheirisebbek, amik ma már máshol nem kaphatók.

Vilmos német császárról beszélük, hogy bár ő elismert és rendkívül finom ízlésű inyenec, mindamellett nagyon kedveli az egyszerű és tápláló eledelüket s főleg fáradságos munkával tele napokon csak egy szelet roastbeuf-öt tálnak fel s hozzá bajor sórt iszik. A hideg sült sűrű szerepel a czár menüjében is, aki bár a legfényesebb és legrágább konyhát vezetteti, mégis ő maga a legegyszerűbben él. A czári udvar ünnepi diners-ein rendszeren tizenöt fogásból áll a menu. Az orosz udvari konyha kedvelt különlegességeit a fáczántojás Soufflé és az a la Carewna készített nyír fajt-tyuk sült képezik. Főltötte dicserik az orosz czári konyhában mesteri módon készülő finom sauc-okat is. Maga a czár legszívesebben a bárány-kottletet és a gyümölcsöt eszi, a mihez fehér bort és Selters-vizet szerviroznak. Az orosz udvari ünnepegeken egy-egy vendég kiszolgálása 300—350 korona költséget emészt fel, míg ezzel szemben az angol király konyhájára a legnagyobb ünnepegek alkalmával is csak fele költséggel dolgozik, kivételt csak a mostani király megoronázása alkalmával tartott bankett képezett, a mikor is egy-egy személy menüje és kiszolgálása 600 koronába került. Ennél sokkal drágább volt a spanyol király által Sevillában adott bankett, ahol egy-egy vendég több mint 800 korona kiadást okozott a gavalér királnak. Természetesen ezen összegekben nemcsak maga a menu, de az asztaldiszítés és minden egyéb kiadás és költség bele van számítva.

A királyok egyébként majdnem valamennyien reggel, illetve a dejeuner alkalmával étkeznek jó és aránylag gazdagon. Így az angol király a kora reggeli tea után már tizenegy óra körül asztalhoz ül, amikor is halat, vadat, sültet és gyümölcsöt szerviroznak neki. A spanyol király reggelire habkávét iszik s a déli órákban 8—10 fogásos gazdag dejeuner tálnak neki; a czár ellenben reggelire rendszeren tejszines teát iszik s a dejeunerje sem áll többől, mint egy hidegsültből, gyümölcsből és egy pohárka finom tokaji asszurborból. A németek császára reggelire rendszerint csokoládét iszik, a déli órák felé ellenben hidegsültet, kaviárt, sajtot és sórt szerviroznak eléje.

(P. H.)

**Az élelmiszereknél használt festékek ellenőrzése.** A belügyminiszternek egy 1905. évi rendelete értelmében az élelmiszerek gyártásához szükséges festékek, továbbá festett gyermekjátékszerek, a ruházatok szöveti ellenőrzés alatt kell, hogy álljanak. A fővárosi vegyészeti és élelmiszervizsgáló intézetének igazgatója jelentést tett, hogy ezekből az árúkból és czikkekből alig vesznek ellenőrzés céljára szolgáló mintákat. A ta-



## TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.L. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCEGE.

Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulthatatlanok. Kapható mindenütt.

Arjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

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



# Réz- és nikkelfém

elpusztíthatatlan világhírű Mannesmann forrasztás-  
néiküi aczécsövekből

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.

nács ennek folytán fölhívta a kerületi előjárókat, a vásárcsarnokok igazgatóját, hogy utasítsák az ellenőrző közegeket, hogy az élelmi és élvezeti szereket, czikkeket, használati tárgyakat előállító műhelyekben a használatban lévő festékekből mintát vegyenek. Eppen így rendszeres ellenőrzés alá kell venni az elárusítóknál a gyermekek részére játékszerű, de az iskolában is használt különféle festékeket, szines írónokat, krétákat, képes íveket, levonóképeket és az oleó játékszereket is. Ezzel kapcsolatban elhatározta a tanács, hogy fölterjesztést inté a földmivélségügyi kormányhoz, hogy a mazsolát, aszalt gyümölcsöt, czukorba befőtt gyümölcsöt, szörpöket, izeket és főzélékkonzerveket az 1895. évi XLVI. törvényczikk hatálya alá helyezze. Erre azért volna szükség, mert ezekre a mezőgazdasági terményekre érvényes rendelkezés nincsen s ezeket közegészségellenes módon kénssavval állítják elő.

## Lapunk kitüntetése.

Országos Nyugdíjgyesületünk igazgatóságától a következő levelet kaptuk:

T.

*Ilhász György urnak*

*Budapest*

*I. Vercpelti út 5. sz.*

*Nyugdíjgyesületünk Igazgatósága f. évi január 31-ikén tartott ülésén megemlékezve azon kiváló érdeméről, melyeket Ön egyesületünk javára szerzett, lapjában annak érdekeit híven szolgálva, Önnek őszinte köszönetét nyilvánította és jelülül annak, hogy munkásságát őszintén megbecsüli. Önnek 100 korona tiszteletdíjat szavazott meg.*

*Van szerencsém erről tisztelettel értesíteni s egyben jelezni, hogy az egy-száz koronát postautalvány útján címére mai napon elküldöttem.*

*Tisztelettel*

*Dr. Nagy Sándor  
jogtanácsos.*

\*

Nyugdíjgyesületünk nagyérdemű Igazgatóságának eme, bennünket mélyen megütszélő figyelmét és kitüntetését levélben köszöntöm meg, mely köszönetünknek e helyen is hálás szívvel adunk kifejezést.

## Horváth József és neje.

(Mai képünkhez)

Mai számunkkal Horváth József budai vendégios kártársunk és kedves neje Horváth Józsefné született Wölffel Gizella urasszony jó sikerült arcképét mutatjuk be tisztelt olvasóinknak.

Sok nemes, szépre hivatott élet talál existenciát ami szakmánkban. Ennek egyik oka lehet iparunk sok humanus vonatkozása, valamint az a függetlenség, melyet ez a foglalkozás egy-egy hivatott vállalkozónak biztosít.

Ilyen érdemes és érdekes alakja a magyar vendéglősöknek s az azok kebeléből alakult »Jó barátok« körének Horváth József barátunk, aki tiszta és közvetlenül a termelőktől vásárolt jó borairól főváros szerte ismeretes.

Ügyesség és lelkiismeretesség tették megbecsültté az ő munkálkodását. Vendéglője Budán egyike a legkeresettebb vendéglőknek.

Hogy Horváth József barátunk általános tiszteltetnek és közbecsülésnek örvend, ezt három dolognak köszönheti, még pedig: először igaz magyar szellemének, másodsor jó borának s harmadszor, de tulajdonképpen a feleségének.

A szép asszony virág a háznál, a jó asszony nap; a virág gyönyörködött, a nap melegít s áldást fakaszt. Horváth Józsefnek tehát nagy a gyönyörúsége, mert igen szép asszony a felesége; azután pedig nagy az áldás rajta, mert jó asszony a felesége, aki folyó hó 2 ikán egy egészséges fiugyermekkel ajándékozta meg. Az újszülött keresztelője e hónap 18-ikán volt s a szent keresztésben Géza nevet nyert.

Már most, aki magyar lélek tüzénél óhajt melegedni jó bortól akar but feledni, szép asszonyban gyönyörködni, jólét tanulni, az Budán elmegy s menjen is a Hadnagy-utca 9 szám alá Horváth József vendéglőjébe s ott meggyőződhetik arról, hogy csakugyan három a magyar igazság: igaz lélek, jó bor és szép asszony-feleség.

Amidőn ez alkalmommal képhben is bemutatjuk érdemes multu kártársunkat és kedves nejét, a köteles tiszteltetnek és elismerésnek adunk kifejezést, szívünkblől kívánva, hogy iparunk javára még sokáig működhessenek közöttünk s egyéb kiváló tulajdonaikkal, polgári erényeikkel pedig előmozdítóit lehessenek szakmánk általános megbecsülésének.

I. Gy.

## A költők és az alkohol.

A félreértéseknek és az erőszakos ráfogásoknak kevés olyan tág tere van, mint az alkoholévezet. Az egyik kutató minden emberi baj és nyomorúság főokul az alkoholt nevezni meg és ime, akad rá rögtön czífolat, melyben a szesz italok élvezete és az izgató szerek (hasis, ópium, kokain, éther) használata, mint a szellemi munka és különösen mint a költészet legfőbb impulzusa dicsőítettek. Kivált a francia lírikusok neveivel kapcsolatban emlegetik újabbban is egyre sürűbben az iszákosságot. A köztudatban nem is él a francia poétának más képe, csak az, amelyben a kávéház előtt ül és egymásután szürsölői az abszintot; hogy abból legszebb, legbensőségesebb költeményeihez ihletet merítsen. Baudelaire-ről köztudomású, hogy bört, pálinkát, ópiumot, kokaint, hasist, éthert egyaránt kedvelt, csakhogy mámorba ringassa agyvelejét. De hogy miért vélekedett ő maga az ilyen állapotról, arra jellemzőbbek következő sorai, melyeket testben-léleken összestörve és önmaga előtt is megalázkodva írt: »Elhallgattathatjuk-e mámorunkkal a lelkiismeret, hogy ne éljen, hogy ne marcangolja önváddal a szívünket?« Poe Edgar, a nagy amerika angol költő, keserves panaszban tört ki egyszer, felháborodva a saját iszákosságán és bevallotta, hogy mámoros állapotban teljesen elborul agya és ép gondolatokra képtelen lesz. Villon, a részeges, csavargó és elzúllott poéta legértékesebb munkáit azokban a rövid időközben írta, mikor megtartoztatta magát a szesztől és került a csapszékbe. Verlaine és Musset neveit emlegetik legsurebben azok között a költők között, kik ihletüket az abszint mámorából merítették. Saját szavaik igazságát, hogy ez a szenvedély pokollá tette számukra a földet, életük és korai pusztulásuk bizonyította legjobban.

A magyar poéták közül különösen Petőfi-ről eltökél a köztudatban egyebeknél kivül az a tévhit is, hogy részeges, zúllott ember volt, mit újabb életrajzírók alaposan megczífoltak. Maga Jókai említé, hogy bizony vizes kancsó mellett írta szegény Petőfi nem egy szép borsdalt. De logikájának szinte matematikai következetessége, képeinek páratlan tisztasága és szigorú egybekapcsolódása, jellemének kihívóan nyílt, egyenes, mocskot nem tűrő éri-telensége nem is állítható be egy megrögzött alkoholista emberről alkotott fogalmának keretébe. Nála a részegség ép olyan álarc volt, mint a tanulatlansággal való hivalkodás, mely utóbbira német, angol és francia fordításai és egyéb ránk maradt életrajzi adatai régen és alaposan ráczífoltak. Hogy mire való volt ez az álarc? Némely gondolatot és érzelmet egy borsdalt stóffában sokkal könnyebben kifejezésre juttatban a költő, mint bármely más formában.

# SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegség, vörhenynél, emésztési és légzési szervek hurutjainál kitűnő hatású.

SCHULTES ÁGOST Szilve-Lipóci Salvator Forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

# NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** ugymint: borszivattyúk, gummicsovék, rézcsapok, palackdugaszolók és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szütőkészülékek, boros palackok, parafagaduszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzuzók, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palackkupa-  
gyár

Nagy és Watzke

== Pingau. ==

Azután meg, nem álarcz-e maga az egész költészet, melyet magára ölt a poéta, hogy embereket és korok közelébe férközhessenek és egyáltalában meghalgatásra, figyelemre számíthasson?

Képek, hasonlatok, rim, rithmus, szavak- és gondolatok zenéje, mind csak ruhák, amelyekbe a meztelen szépség és igazság öltözik, hogy az emberek maguk közé bocsássák. De mindenen felül Petőfi kezében a közvetlen egyszerűség és a tanulatlanság hirdetése lándzsa volt, amelylyel kortársainak affektált nagyképűködését szurta szíven.

Az alkoholt mértéken felül élvező francia kadadensek táborával szemben, mint alapos czáfolata a szeszihlet szükségességének, két gigászi nagyság emelkedik ki: Goethe és Byron. Előbbi tudvalevőleg a tiszta reggeli és derűs délelőtti órákban fogadta legzivesebben a Muzsa látogatását. Ihletért pedig a művészetekhez, a természethez, a természettudományokhoz és mindenekfelett a szép nőkhöz fordult legzivesebben.

Byron, a kitérő sántasága miatt satyrlábu Apollónak is neveztek, egyike volt kora legszebb férfiai. Gyönyörű fejtűstők és szobrászok versengve másolták. Hogy teste ruganyosságát el ne veszítse, szolgálójával naponta boksolt, barátaival űzte a sport minden ágát és csupa költői rajongásból átuszta a Helleszpontszót, mint a költői mondák hőse: Leander. Hosszu időn át nemcsak antialkoholista, de vegetáriánus is volt, hogy el ne petyhüdjön és el ne hizzon. Mert nevelésének találta az »elhízott lirikust.« Hírhedt későbbi orgáiai sem az alkoholféltettségérzetét bizonyítják. Mikor a körülményekkel meghasonlott lelke nem fért meg szűk korlátai között, túlaradó hvely talált azokban leveztelő csatornákat.

Hogy milyen hatással van az alkohol nemcsak a költők, hanem egyáltalában minden ember lelkére, azt talán legjellemzőbben Tacitus, az élesszemű római történetíró, definiálta a Germaniáról írott könyvében. »Zabolátlan jókedvükben — írja a lakmározva tanácskozó germánokról — a maga meztelenségében fel van tárva mindnyájuk érülete. Másnap újra meghányják-vetik a dolgot (t. i. amiről tanácskoztak) és mindkét időnek megvan a maga jó oldala; tanácskoznak, midőn tettetni nem tudnak és határozni, midőn tévedni nem tudnak.«

Ihathat az alkoholoról sokat pro és kontra, körülbelül ezek azok a határok ma is, melyek között jó és rossz oldalai elhelyezkednek. Impulzusnak, indító erőnek lehet jó az alkohol, de a helytálló, tökéletes szellemi munka, legyen az művészet, költészet vagy bármi egyéb, tiszta agyat kíván. (P. H.)

## CSARNOK.

### Szegény szálló.

(L'auberge pauvre.)

Jules Joy verse.

Egy ur gyalog utazá be Hannoverben a vidéket;  
S hogy maradjon pénz zsebébe,  
Egy szegény szállóba lépett.

De kik e szállóba mentek,  
Lefizetve a szállóbért,  
Mindnyájan egy táblót ettek,  
Hogy ne koptassák a tányért.

Némi husdaraból állott  
A vendégek estebéje,  
Melyhez kiki ujjal látott,  
Hogy a villát megkimélje.

S habár eleget sem ettek,  
A vacsorát bevégezték,  
S azonnal mind lefeküdtek,  
Hogy a gyertyát ne égessék.

Embertünk is hogy pihenjen,  
Aludni tért szobájába,  
De az ágya igen keskeny,  
S kökemény volt a párnája.

Reggel volt már, hogy meglepte  
A mély álom vendégünket,  
Ekkor egy teslád fölverte,  
A lábánál huzta ötét.

»Uram tessék fölkelni már!  
»Ejh! hagyj aludnom még kicsit!  
Vagy az alvással is talán  
Gazdálkodni akartok itt!

S hiába szolt így emberünk,  
— »Keljen föl!« mondá az tovább,  
»Az ur nélkül nem ehetünk;  
S a reggelt elharangozák.«

»En éhes nem vagyok; s azért  
Menj innét, míg jó dolgod van!  
— »De keljen fel!« — »S ugyan miért?«  
— »Mert az abrosz alatta van!«

Francziából:

Czékus László.

## Társas reggelik.

Február 21-ikén: *Oláh Gyárfás* Mihály éttermében („Gambrinus“) VII., Erzsébet-körút 27.

Február 28-án *Fludorovits* István vendéglőjében IV. Irányi-utca 17.

Március 7-én *Wagner* Vilmos éttermében VI. András-y-ut 44.

Március 14-én *Neizer* Jakob éttermében VI., Teréz körút 4.

Március 21-én *Kamarás* Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

Március 28-án *Feiér* Gyula éttermében V. Nádor-utca „Continental“ szálloda.

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

### „Jó barátok“ összejövetelei:

Február 26-án: *Schmauder* József vendéglőjében IX. Bokréta-utca 12.

Március 5-én: *Tóth* András vendéglőjében VII. Aréna-ut 4.

Március 12-én: *Korl* György vendéglőjében IX. Ranolder- és Szvetenay-utca sarok.

Március 19-én: özv. *Jankó* Ferencz vendéglőjében IX. Üllői-ut 19.

Március 26-án: *Horváth* István vendéglőjében IX. Fővám-tér 10.

Április 2-án: *Barth* Géza vendéglőjében VI. Liszt Ferencz-tér 11.

**Löwenstein M. utoda Horváth Nándor** cs és kir. udvari szállító (IV., Vámbáz-körút 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fióközlét: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.)

## Figyelmeztetés.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesületének igazgatósága közhírré teszi, hogy az eddigi taggyűjtő, *Delfin Samu alkalmaztatása f. évi február hó 14-én megszűnt*, minél fogva nevezett e naptól fogva sem új tagok felvételére, sem *semmi néven nevezendő cselekményre* az Egyesület nevében *feljogosítva nincs*.

Együttal ez alkalommal is felhívja az igazgatóság a tagok és más érdeklődők figyelmét arra, hogy a központi iroda (Bpest IV., Múzeum-körút 35. II. em. 5.) ugy levélbeli mint személyes megkeresésre mindenkinek készséggel rendelkezésére áll, mindennemű felvilágosítást pontosan ad és a belépni óhajtok felvételét is eszközli. — Tisztelettel:

A »Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesülete«: **BOKROS KÁROLY** elnök.

# COGNAC

## CZUBA-DUROZIER & CIE

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapítottott 1884.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Petőfi szülei sirjának megkoszorúzása.** Országos szövetségünk **Glück** Frigyes elnök ur indítványára elhatározták, hogy **Petőfi** Sándor halhatatlan emlékü költőnk szüleinek a keresési úti temetőben levő sírjára a Szövetség tagjainak közadakozásából művészi kivitelű érzekosorút helyez el és a sírt szíves kerítéssel látja el. Az emlékmű elhelyezése f. é. márczius 15-én nagy ünnepség keretében fog megtörténni. **Glück** Frigyes hazafiai buzgalommal és nagy áldozatkészséggel fáradozik a kegyeletes ünnep méltó megülése érdekében. Laptársunk a „Magyar Vendéglősök és Kávésipar” ez alkalommal díszes emléklapot ad ki, mely az ünnepnapján jelenik meg, mely emléklapban a „Petőfi-Társaság” tagjainak és közéletünk számos kiválóságának közreműködésével egész tartalmában a Petőfi kultusz fogja szolgálni. Az emléklap, mely **F. Kiss** Lajos kollégánk gondos szerkesztésében önzetlen hazafias vállalkozás lesz, megérdemli, hogy kartársaink minél nagyobb szeretettel fogadják. Országos Szövetségünk tagjai pedig jól tennek, ha Petőfi édesatyja, a „jó öreg korcsmáros” nyugvó helyénél tartandó kegyelet, szép ünnepélyen minél nagyobb számban megjelenének s a nemes és hazafias cél kivételéhez anyagilag is hozzájárulnának. Önkéntes adakozások a „Vendéglősök Országos-Szövetsége” pénztárának Budapest, IX., Lónyay-u. 22-ik sz. alá küldendők.

**A mi bálunk.** Ipartársulatunknak március 5-ikén a »Vigadó« összes termeiben tartandó zártkörű táncvigalma iránt igen nagy érdeklődés mutatkozik. A bálbizottság érdemes elnöke **Frenreisz** István nagyvendéglős és **Wilburger** Károly mindent elkövetnek a bál minél nagyobb sikere érdekében. Az idei bálban a régi szokástól eltérőként a bálányát **Kommer** Ferencz német urtól az elnökség, három pálcász fiú és tizenkét koszos lány fogadja; a bálanya megérkezése után a koszos lányok hódoló táncot lejtnek. E végből **Frenreisz** István elnök tisztelettel kéri a bála készülő kartársakat, hogy lehetőleg már este 10 óra előtt jelenjenek meg a »Vigadó«-ban, hol a kisterem szolgál gyűlékezési helyül, koszos lányok a következők lesznek: **Spoláris** Irénke, **Hollonner** Ilona, **Wittner** Ilona, **Horváth** Gizuska, **Gráf** Ilona, **Schütz** Bözsike, **Horváth** Viktória, **Jáh** Irénke, **Neer** Elluska, **Müller** Paula, **Zimmer** Manczi és **Spoláris** Margit. **Bakó** Emma és **Juliska** kisasszonyok. — A kik még jegyet nem kaptak volna, szíveskedjenek jelentkezni **Frenreisz** István elnöknel VIII. Józsefkörút 56. szám.

**Eszküvő.** **Kaján** Ernő, **Budakesz** népszerű kávésa, mult vasárnap tartotta esküvőjét **Korvinyi** Margit kisasszonnyal. Az esküvőn igen díszes közönség volt jelen. Boldogság kísérje frigyüket.

**Társas-élet.** A „Jóbarátok” társasága összejövetelei, mint örömmel említhetjük, újabbban igen látogatottak. Legutóbb **Csuti** Gyulánál majd **Bayer** Jánosnál igen szép számmal vettek részt. **Csuti** Gyulánál **Zimmermann** Lipót **Abauzsántói** bornagykereskedő is megjelent, kit **Sági** József kartársunk, **Dorman** Jakab és **Moós** György igen sikerült, szép beszédekkel közönlötték fel. **Zimmermann** Lipót 60 koronát adott a „Jóbarátok” perselyébe, melyet **Mohos** Ferencz elnök meleg szavakban köszönt meg. Igen melegen fogadták lapunk szerkesztőjét **Ílhász** Györgyöt is, ki betegeskedése óta először jelent meg a „Jóbarátok” kedves körében.

**Palády László ünneplése.** A „Jóbarátok” társaságának volt elnöke, ipartársulatunk választmányi tagja **Palády** László, barátainak és tisztelőinek meleg ovációjában részesült folyó hó 15-ikén. Ekkor ünneplelte születésének 60-ik, vendéglősködésének pedig 33-ik évfordulóját. A szép családi körben lefolyt ünnepélyen számos felköszöntő hangzott el, melyekhez fűztek a magunk jó kívánságait is, hogy az Isten éltesse **Palády** László barátunkat erőben és egészségben sokáig.

**Masodvirágás.** **Gombás** István Erzsébetfalva község egyik legrégebb alapító polgára, volt községi bíró, vendéglős kartársunk mult esztőtökön délután tartotta esküvőjét **Tamassy** Imre volt törvénybíróknak **Savolta** leányával. Boldogság legyen frigyük kísérője.

**Pázmán** **Jakab** vendéglője. Budapestén a Mester-utca 61 szám alatt levő **Scheib**-féle házban van **Pázmán** **Fülöp** **Jakab** kitűnő kartársunknak kényelmesen berendezett jömenetű vendéglője. **Pázmán** barátunk legutóbb **Harasztiban** bírta a nagyvendéglőt, de engedve fővárosi számban barátai és ismerősei kérésének, ismét visszajött körünkbe. Vendéglője mindig jó borairól és izletes konyhájáról volt hírneves, most is az, és őszintén örövendünk, midőn a Ferenczvárosi előkelő hazafias érzésű polgárok tömegesen látogatják barátságos üzlethelyiségét.

**Vendéglő átvételek.** Nagyváradon a „nagy-pipa” vendéglőt **Popovics** Sándor vette át Szatmárról. — **Kass** Béla volt kecskeméti szállodás átvette Budapestén a Teréz-körút 43-ik szám alatt levő **Élő**-féle vendéglőt. — **Zilahon** a „Vigadó” vendéglőt **Deutschenschmidt** Ferencz nyerte el. Ugyanott a „Vigadó” volt bérője **Száva** **Tivadár** új vendéglőt nyitott. — **Karád**on a Kőszeghy-féle szállodát **Fias** József vette meg. — **Dés**en **Neisz** József kartársunk igen díszesen berendezett új szállodát nyitott. — Nagybányán a „Korona” szállodát **Kauschky** **Konrád** vette át. — **Adony**szabolcs pályaúdvári vendéglőjét **Rajcsányi** Mihály veszi át a jövő hónap elsejével. — **Szabadkán** a „Nemzeti” szállodát **Hittinger** **Miksa** igen díszesen átalakította. — Nagykaposon a Kaszinó vendéglőt **Irsay** János kartársunk vette át. — **Erzsébetfalván** a Császárféle vendéglőt **György** **Imre** vette át. — **Csongrádon** az „Erzsébet” szállodát

**Schönfeld** **Adolf** vette át. — **Breznóbányán** a „Városi” szállodát **Tscherne** József vette bérebe. — **Putnokon** a gyógyfürdőt **Batha** **Lajos** kartársunk bérelte ki. — **Debreczenben** a **Vilmos-féle** vendéglőt **Lóködy** **Sándor** vette át. — **Nagyszecsenyben** a „Hungária” szállodát **Dicker** **Géza** vette át. — **Mohácson** a „Korona” szállodát **Bogesits** **Lajos** igen díszesen kibővítette. — **Andocsan** a **Steiner-féle** vendéglőt **Kántor** **Mór** vette meg.

**Eljegyzés.** **Mayer** **István** fővárosi, **Drégely**-utcai vendéglős kartársunk bájos, szép nővérét **Mayer** **Clementina** kisasszonyt eljegyezte **Schaller** **Imre** ur. A tiszta szerelemből kötendő frigen Isten áldása legyen!

**Halálozás.** **Udvorka** **István**, a pozsonyi vendéglősök és kávéosk ipartársulatának elnöke, a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« igazgatósági tagja f. évi február hó 8-án Pozsonyban rövid szenvedés után hirtelen elhunyt. A megboldogult elhalálozásával pótolhatatlan veszteség érte nemcsak a pozsonyi ipartársulatot, melynek ügyben az elhunyt lelkes és áldozatkész vezére volt, hanem az ország egész vendéglősi iparoságát, mely benne közügyeinek egyik legszámottevőbb harcosát siratta. Emléket a pozsonyi ipartársulat történetének legszebb lapjain, nagy alkotások kapcsán lesz hivatva megörökíteni. **Udvorka** **István** elhalálozása alkalmából az ország szövetség vezetősége mely az elhunyt ravatalára díszes koszorút helyeztetett, a következő részvétlétárvát intézte a pozsonyi ipartársulathoz: »Vendéglősipartársulat, Pozsony, Frigyes főherceg-út 15. **Grátz** **Vilmos** kávé és titkár ur czímén. A magyar vendéglősök országos szövetsége szívből jövő őszinte kartársi részvétellel osztozik abban a mérhetlen gyászban, mely a pozsonyi ipartársulatot nagyérdemű és felelhetlen elnökének, **Udvorka** **István**nak váratlan, gyors elhalálozásával érte. Koszorunk az ő ravatalán az ország fővárosa összes vendéglősei gyászában jele, melyel az ipartársulat és elhunyt családja mértelen fájdalommal részt veszünk. **Glück** **Frigyes** elnök, **Kommer** **Ferenc** alelnök. — **Bartuscheck** **Ernő** fővárosi vendéglős kartársunkat érzékeny családi veszteség érte, forrón szeretettel kedves neje hosszas betegsége után történt elhunytával. A boldogult temetése nagy részvét mellett ment végbe a róm. kath. egyház szertartása szerint. Végtisztességétől ipartársulatunk tagjai és a »Jó barátok« testületileg vettek részt. — **Jankó** **Ferenc** fővárosi vendéglős életének 38-ik évében elhunyt. Temetésén mindkét vendéglős ipartársulat tagjai és a »Jó barátok« testületileg vettek részt. A beszentelés után **Szűcs** **Béla** ipart. titkár szép beszédben bucsuztatta el az elhunytat. — **Béke** poraikra!

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

**Mesterséges tej.** Már megemlékeztünk e naggyérdeklő találmányról. Most pedig a „Magyar Ipar” révén közöljük Riegler nyilatkozatai alapján dr. Pártos hazánknak újabb szakszéri ismeretlenségét: A mesterséges tej nem szintetikus kémiai készítményekből áll, hanem növényi anyagokból készül. A gyártása elég egyszerű és könnyűből két óra hosszat tart, sterilizálással együtt két és fél óra hosszat. A készítése annyiával is egyszerűbb, hogy a növényekben készen található nagy mennyiségben és olcsón, tehát úgyszólván csak ki kell belőlközni szabadítani. A benne lévő fehérje növényi fehérje. Hogy hogyan viszk bele a készítménybe, arról még nem lehet nyilatkozni. Fontos, hogy a gyártási processzusnak nincs mellékterméke, a mi nagy előny az olcsóság szempontjából. A legnehezebb probléma, a mellyel évekig küzdött Riegler professzor, a növényi zsir emulgalása, azaz: a szétosztása olyan mikroszkopikus csöppesekre, amilyenek a tej zsírpöccjei. Ez a probléma tökéletesen meg van oldva s a Riegler-féle tejből állás, rázás, főzés közben nem válik külön több zsir, mint a tehéntejéből. Az emulgalás egyszerű mechanikus művelet. A mesterséges tejet minden cukorfajával lehet készíteni: még szacharinnal is cukorbetegnek számára, de a szacharinos tej egy kicsit hibább folgása. A fehérje- és zsirtartalmat igen tág határok közt lehet változtatni, a minék szintén sok praktikus haszna lehet. Ma répacukrot használnak benne, mert ebből kevesebb kell, mint a kevésbé édes tejcukorból. A mesterséges tej megvaladásra is képes, az alvadást siettetni is lehet egy kevés megaludt tehéntej hozzáadásával. Kéfir is lehet belőle készíteni. Az összetétele mai alakjában: 3.5% zsir, 3.1% fehérje, 3.4% cukor, 0.4% só (foszfor és chlórók). A nyilatkozatát azzal efüzi be Riegler professzor, hogy a legtöbb tejes étel sokszor megröbálták már a mesterséges tejjel csinálni és mind éppen olyan jóízű volt, mint az igazi tejjel: tejeskávé, kakaó, tejes tea, tejeskalács, burgonyapüré, tejsza dara és még más ételek kitiünően sikerültek vele. Az ára pedig sokkal olcsóbb lesz, mint a tehéntejé, úgy, hogy ha bevállik, az egész élelmiszeriparban érezetlni fogja hatását.

**Miért nem tartanak fogvájót?** Mazurka Mátyas felhagyván a cipész-mesterséggel, itt Budapesten a külvárosban korcsmát nyitott, mint tették előtte annyi szakbeli társai. Megy is neki jól az üzlet. A napokban valami uri vendég tévedett be hozzá s ivásközben, valami husmetűt oszonozott, majd ezt elvégzvé, megszólalt:

- Korcsmáros ur!
- Tessék parancsolni.
- Adjon kérem egy fogvájót.
- Sajnálom nincsen. Ezelőtt tartottunk

ugyan — jelentette ki Mazurka szakftárs, — de mivel a vendég urak használat után soha sem adták vissza azokat, hát most már nem tartunk.

— Igaza van, korcsmáros ur, — szölt a jökevdű ur azután. De mondja csak, mi volt maga azelőtt.

— Cipész kérem a Fóti-utczában.

— Mindjárt gondoltam — szölt még a vendég s magát ajánlvá távozott.

**Vendéglősök és kávesök figyelmébe.** A különféle szörpök, főleg azonban a málnaszörp fogyasztása hazánkban égyú mint a külföldön évről évre rohamosan emelkedik, a mely szükséglet beszerzésénél még csak rövid néhány évvel ezelőtt is megfelelő hazai ipartelepek hiányában, túlnyomó részben az Ausztriából való behozatalra voltunk utalva. Az utolsó 2—3 évben hazánkban is felismerték ezen iparág kiváló fontosságát és alakult is néhány vállalat, amely működési körébe a gyümölcsajtolást és szörpgyártást vette fel, lehetővé téve ezáltal, hogy a belső szükséglet hazai gyártmányokból legyen fedezhető. Ezen gyümölcsajtoló és szörpgyárak között első helyen áll a kitiünő gyártmányairól egy a bel, mint erős kivitele révén a külföldön is legelőnyösebben ismert Steiner és Löwy beszercezbányai likörgyáros cég, mely az elmúlt évben áldozatot nem kimélve gyümölcsajtoló és szörposztályát a legmodernebb hydraulikus gépekkel felszerelve tetemesen kibővítette. Ezen gyártelep az ország legnagyobb erdei gyümölcs termő vidékének középpontjában fekszik, és üzeme nemcsak a belsődi fogyasztás kielégítésére, hanem egy a nyers málna mint málnalének főleg Németországba irányuló nagy mérvű kivitelére van berendezve és nagyszabású modern berendezésénél fogva úgy minőség mint versenyképes árak tekintetében a legmesszebb menő igényeket is kielégíteni képes.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisítatlan tokaji bor, melynek méltán kideremelt világhíre megóvása körül kiváló hír nevet szerzett magának a „Tokaji Bortermelő Társasága R-T”, amely céltudatos és terversterületi tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valóságos népszerűvé tette e pompás italt, mely régekte csak kiváltságos osztályok asztalának díszesége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös sajtó helyezés a vendéglő- és kávéházi fogyasztás emelésére a tokaji bor beszerzését úgy nagyban, mint kieszeny működési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ad meg bármely felvilágosítást. A részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körút 25. sz. alatt van.

**Császárfürdő Budapesten.** Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévízü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükket az intézet valamennyi fürdőjét úgy mint a gőzfürdőt és népgőzfürdőt, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőt (iszapborogatókat), márványkád-, porcellán- és kőfürdőt, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a hőléz-, szénsavas- és villamosfürdőt. Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegajbok ellen, hanem sok más betegségnek is általános elsmert. Ivókurája kitiünő gyógyhatású hururus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenéid nincsen. Prosppektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

## Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.  
Pilseni ősforrás!



(Keszey Vincze és neje.)

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, díszesen átalakítva. Kitiünő francia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás serei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Színház után friss vacsora!

## Nyílt-tér.

Köszönetnyilvánítás.

Mindazon t. jóbarátaim és ismerőseim, a „Jobarátok” társaságának mélyen tisztelt tagjai, kik felejtethetetlen nóm elhunytá alkalmával részvételiük kifejezést adva, temetésén megjelentek, vagy koszorút küldöttek s ezáltal nagy családi bánatomat enyhíteni igyekeztek — fogadják leg-hálásabb köszönetem kifejezését.

Budapest, 1913. február 15.

Tisztelettel:

**Bartoschek Ernő**

VI. Hungária-körút 101.

## MEGHÍVÓ.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata által 1913. évi márczius hó 5-én, szerdán a „FŐVÁROSI VIGADÓ” összes termeiben tartandó

# JÓTÉKONYCÉLU BÁLRA

Bálanya: KOMMER FERENCZNÉ urnő

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

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

Rendezőbizottsági elnök: Frenreisz István.

Alelnökök: Gundel Károly, Jaczay János, Kittner Mihály.

Czigánybíró: Bokros Károly.

Pénztárnok: Willburger Károly. A tiszta jövedelem 10%-a a szállodások, vendéglősök, pinczerek stb. orsz. nyugdíjintézete javára, 10%-a a vendéglőipari munkanélküliek segélyalapjára, a főbb a budapesti vendéglős-szakiskola és az ingyenes munkázóvetítő fenntartására fordítandó. Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók az ipartársulati irodában (IX., Lónyay-utca 22. sz.) Willburger Károly pénztárnoknál (VII., Óvoda-utca 51. sz.), továbbá minden szállodában, vendéglőben, valamint este a pénztárnál. Pénzküldemények Frenreisz István címére intézendők (József-körút 56. sz.) Felülírtéseket a jótékonycézúra köszönettel fogadunk és hírlapilag nyugtázzunk. Kezdele este 1/2 10 órakor. Honvéd zenekar és Radics Béla zenekara. Személyjegy 6 K. Családjegy (1 ur és 3 hölgy) 10 K

## Torma, mák burgonya és boreladás.

Sarlay Sándor ur Tabdi pusztai gazdaságában ca 3 mm. édes nürnbergi utántermésű **torma** à 45 fillér, ca 3 mm. egészséges **kék mák** à 70 fillér, továbbá ca 15 mm. **sárga kifiburgonya** kisebb tételekben is eladó. Ugyanott 25–30 hektoliter kiváló minőségű **ó-muskotály** és **pecsenye borok** is eladók. Rendeléseket elfogad:

**TESZAREK MIHÁLY** fővinczeller.  
Tabdi puszta, u. p. Csongöd (Pest-megye.)

**Jóforgalmu régi vendéglő és mészárszék** vezetés hiánya miatt kedvező fizetési feltételekkel eladó. Bővebbet a tulajdonosnál **Halász Sándor, Kótcse** (Somogy-megye.)

## KÁVÉHÁZ,

mely évente 3600 koronát forgalmaz, **házzal együtt 42000** (Negyvenkettő ezer) koronáért **eladó**. Esetleg ház nélkül is. — Bővebbet levélbeli megkeresésre a kiadóhivatal ad. ::

## Olcsó bor.

Érmelléki 1908-ból 50 hektó aransyárga 90 korona; 1910-ből 36 hektóliter 80 korona; 1911-ből 36 hektóliter 72 korona a fővároszhoz közeli pinceszben.

**BOTKA JÓZSEF**, Kunszentmiklós.

## Boreladás.

Felsőnyéken (Tolnamegyében) nagyobb mennyiségű, jóminőségű **hegyi bor** van eladó. — Venni szándékozók a **községi Elöljáróság**hoz forduljanak felvilágosításért.

## Vendéglő, szálloda és üzlet bérbeadása.

Püspökkladányban, közvetlen az indóház mellett, egy igen jóforgalmu vendéglő és szálloda 10 szobás :: helyiséggel, továbbá egy

**köser ételek elárúsítására**

szolgáló helyiség (**boedga**) több évre kiadó. Ugyanott a nagy piac téren a legszebb helyen jóforgalmu vas és fűszerüzlet családi viszonyok miatt több évre kiadó. Az üzlet mellett korlátlan italmérés van. Bővebbet: **Kohn Dávid** tulajdonosnál Püspökkladányban.

## Alma.

Csemege és rétes almát 20, 24 és 30 koronáért métermázsánként szállít utánvétellel:

**Prenner János**  
Pinkafő

(20 sz.) — Azonkívül valódi, természetes **gyümölcs-eczetet** is szállítok.

## BORELADÁS

:: Kecskeméti határban levő „Szikrai”-pinceszben **100 hektoliter idei fajborom** van eladó. 80 hektoliter kövidinka, rizling fehér színű, 20 hektoliter kadar; ára **60 korona** hektoliterenként, mely árban a pinceszét, hordót, jövő szüretig átengedem a vendéknek. Vasutállomás közvetlen **Sziji József** Uj-Kécske (Pest-megye.)  
szőlőbirtokos



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

SIPULUSZ LAPJA

**KAKAS MÁRTON**

Magyarország legkedveltebb élclapja.  
Megjelen minden vasarnap. 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.

## Stubnyafürdőn

egy teljesen 12 szobával berendezett **szálloda köser étteremmel, kávéház, korcsma, mészárszék**, téli és nyári üzlet megfelelő helyiségekkel a fívonalt mentén, közel az állomáshoz rögtön átadandó 8–10 ezer korona szükséges jutányos 10 évi bérlettel. Bővebb felvilágosítást

## Windholz Jakob

szállodást! kapható.

## Bor- és sörpult,

rézedények, tányérok, fehér asztalmenüek, üvegmenüek, mosógépek stb. stb. jókarban levők, keveset használtak, jutányos áron **eladók**.

Bővebb értesítés nyerhető Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám alatt.

**Najman József** hentes-mester  
Budapest, VIII.,  
Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-  
sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb  
minőségű **virstliket, kolbaszokat** napi ára-  
kon. Megrendelések pontosan teljesítettek.

## Ajánlkozás fürdővendéglő bérletére

Ismert nevű fővárosi nagyvendéglős, nagy feltárral és tőkével nyári **fürdői éttermet** esetleg **kávéházat** bérbe-  
venni óhajt. — Levélbeli megkeresések  
W. M. F. Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám  
alá czimezendők, hól a bővebbi feltételek  
is meg tudhatók.

## Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot  
**Steiner és Löwy**

első besztercebányai hidraulikus gyümölcs-  
sajtoló és szörp gyártól Besztercebányán.

## Szálloda eladás

Betegségem miatt jó forgalmu „**Helper szálloda**”-mat igen kedvező feltételek mellett **eladom**, esetleg megfelelő család-  
nak **bérbe is adom**. Szállodámat 30 évig magam vezettem, három év előtt **ujjonnan átalakítottam** és 15 vendégszobát a legnagyobb kényelemmel berendeztem. Kávéházam egyedüli **Kalocsán**, az intelligencia találkozóhelye. Érdeklődőknek felvilágosítással szolgál alulírott tulajdonos.

**Helper Lőrincz Kalocsa.**

## Homoki borok:

600 hl. kiváló minőségű későn szüretelt ujjbor, 1910. és 1911. évi asztali és pecsenye ujjbor 120 hl. eladó **Szobonya Bertalan** ny. kir. igazgató **H. Királyhalom**-i telepén.

EHRLICH **606** GYÓGYMÓD

a fájóalmas és veszélyes **bohtás** nélkül az új Ehrlich jótá szerrel. Férfi és női vérmé-  
nem és hűgysavból származó súlyos beteg-  
ségek kigyógyítása, külföldi gyógyszerekkel.  
Számos ábrát tartalmazó értékes könyvet  
hetven fillér levélbérletért zart borítékban  
küld a Vérgyógyító orvosi intézet, BUDA-  
PEST, VII. kerület,

**Dohány-utca 39.**  
Rendelés: d. u. 4–8-ig.  
Minden levélre válaszol. **WEISZ**, szakorvos



## Nagykikinda város polgármesterétől.

666 szám, I—1913.

### Hirdetmény.

Közhírré teszem, hogy Nagyikinda város tulajdonát képező

## „Városi szálloda“

összes vendéglői, kaszinói és egy üzleti helyiségnek 10 évre való bérbeadása céljából 1913. évi február hó 25-én d. e. 9 órakor a városház tanács termében szóbeli és zárt ajánlati versenyvel egybekötött

### nyilvános árverés lesz

Kikiáltási ár: a vendéglői helyiségekre 10 ezer, a kaszinóra egy ezer és az üzleti helyiségekre 800 K évi bér, bánatpénz pedig ennek 10 százaléka, mely készpénzben vagy elfogadható értékpapirokban a szóbeli árverés megkezdése előtt leteendő, illetőleg az írásbeli zárt ajánlatokhoz csatolandó.

Közelebbi részletes feltételek Udiczky István, városi tanácsnok irodájában megtudhatók.

Nagykikindán, 1913. évi február hó 13-án.

Majinszki Lukács s. k.  
polgármester.

## A balatonszemesi körjegyzőségtől.

160/1913 sz.

## Szálloda bérbeadási hirdetmény.

Balatonszemes község alólírott előljárósága ezennel közhírré teszi, hogy a község tulajdonát képező ugynevezett

## „Hableány“ szálloda,

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

A bérlet tárgyát képező „Hableány“ szálloda a község, vasútállomás, nyaralótelep és az épülőfélben levő hajóállomásnak csaknem központján van, s uga a fürdőudényben, mint azonkívül igen jó forgalomnak örvend.

A bérbeadás céljából megtartandó nyilvános árverés határnapjául 1913. évi márczius hó 6-ának délután  $\frac{1}{2}$  3 óraja. Balatonszemes község körjegyzői hivatalába tüzetik ki.

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

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

Balatonszemes, 1913 január hó 31-én.

Zsolnay Dénes  
körjegyző.

P H

Prekácza István  
bíró.

Nagyszombat város tanácsától.

9801—1912.

## Bérbeadási hirdetmény.

Nagyszombat szab. királyi város tanácsa a város tulajdonát képező

## „Pannonia“-szállodának

1913. évi. április hó 1-től kezdődőleg 1920. márczius 31-ig leendő bérbeadása céljából ezennel zárt ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennél fogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerű, zárt írásbeli ajánlatukat, valamint 1500 koronának a városi letéti pénztárban bánatpénz címén történt elhelyezéséről szóló nyugtát 1913. február 28. déli 12 óráig a városi számvevőnél annál is inkább betérjesszék, mert később érkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

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

Az ajánlat alternatív lehet, azaz ajánlat tehető a bérletre a helyiségeknek mostani alább jelzett beosztásával, amidőn is a szálló épület áll: Földszinten egy nagyobb utcai étteremből, tálaló helyiségből, söntés-helyiségből és e mellett egy kisebb helyiségből portásszobából továbbá fakamrából, pinczéből, jéggel megtöltött jégveremből és egyéb helyiségekből. Az I. emeleten egy ez időszert kávéháznak használt, mulatságok estélyek, kisebbszerű előadások, hangversenyek megtartására alkalmas díszített tágas, magas díszteremből, zene karzattal és az utcára eső erkélyvel, e mellett egy billiárd terem és 3 egymásba nyíló utcai vendégszobából, közös folyosóra vezető külön ajtókkal; tágas konyhából ételszállító lifttel a földszintre, a konyha mellett 3 egymásba nyíló helyiségekből. A II. emeleten 6 külön álló, közös folyosóra nyíló utcai és egy kisebb udvari vendégszobából és egy kisebb cselédszobából.

A padlás az egész szálló felett a bérlió rendelkezésére áll.

Vagy pedig tehető az ajánlat akként is, hogy az I. emeleten jelzett billiárdterem 3 vendégszobává alakíttatik vissza, mely esetben azonban a helyiségek kávéházi célokra nem használhatók. A szállodában a szükséges számú illemhelyekről továbbá házi vízvezetékéről és légszesz bevezetéséről gondoskodva van.

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

Nagyszombat. 1912. évi november hó 18.

**A városi tanács.**

# SAJT

Számtalan kiténtetés!

Ementáli  
répcelaki  
Trapista  
Romadour  
csemege  
és teavaj

ajánlja

**Stauffer és Fiai**

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

**Seifert Henrik és Fia**

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.  
Császári és királyi szabad. jégsekreánygyár  
**Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.**  
Arjegyzekek vidékre ingyen és bérmentve.

**MATTONI-FÉLDÉ**  
**GISSHÜBLER**  
természetes  
égyvív  
**SAVANYÚVIZ**

**MUSTÁR**

(Eredeti francia-mód)  
valamint kiténtő minőségű

**paradicsom**

1 és 5 literes üvegekben  
vendéglős urak részére

kapható:

**Mocznik L.**

conservgyárában.

**Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. szám.**

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

## Üzlet-eladás.

Budán, egy régi jóhírnevű és egészséges vendéglő-üzlet szabadkézből házilag együtt eladó. Közlebbi értesítést és felvilágosítást ad:

**Gürsch Ferenc** vendéglős, (a Politikus Greizlerhez)  
Budapest, I., Korouaó-utca 6. sz.

**Tokaji szamorodni és aszaborok.**

Kiténtő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként, vagy nagyban 120—110 koronáért. — Régebbi nehezebb szamorodni is literenkint 2, 3 és 4 koronáért. Aszuk fél literes 2, 4, 5, 6 korona. — 1888. évi fél literes 12 koronáért és kiténtő essenciák kaphatók: nagykállói Kállay Emanuel bortermelőnél Tolcsva, (Tokajhegyalja.)

**Iparsó**

fagyalt, jögeskavé, hidegkésztmények előállításánál a jég szállítására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kéredezésködére díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójövődék Vezérigénysége  
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

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

## A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvíze hasznos ital étvágyzavaroknál és mérsékelt nehézségeknél. A legtisztább és legedesebb asztali és borvíz. Határozatos szomszédító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árgyűst. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhéséget folytat pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.  
Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán.

**Torma.** Nürnbergi óriás nemes, édes és hosszú, vastag

szákjaimban Alsómslye vasuti állomásra szállítva 100 kg. 30 kor. 50 kg. 17 kor. 25 kg. 9 kor. Kemény Miklós Regeteruzska, u. p. Garbócbogdány.

## Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.  
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utca 6. sz.  
Távbeszélő szám: „József” 4—29.

Palackosr osztály: X. ker., Előd-utca 4.  
Távbeszélő szám: 56—58.

## Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzebtárcá (papirosné) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jöbbé külön beillesztve, hanem a felsőrésszal az aljával egy garabóli készült — a legújtanosabb árak mellett szeretik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárnál.  
Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhályag-különlégeknek tucatszámánként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú gőrsér, gumiharisanák, sérvkötők, szuszpenzióknak és a legkülönbébb betegápolási czikkben.



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

**Differo!** Idarab üveg 100 differiás tyuk számára ————— K 2.—

**A Kolerol** K 100 darab baromfi számára ————— 1.50

Kapható kizárólag **Reitter Oszkár** főkapitány fajaromfi-gazdaságában Nagybeskerek. — Kérjen ingyen ismertetőt.

## Prágai sonkapácz

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

**BEITZ JÁNOS**

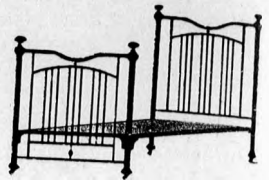
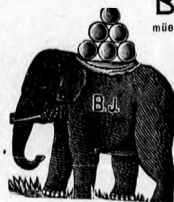
műszertárgyalós dákoses billiardgolyó gyár

Raktáron talál Carambol és fordító billiardokat, márvány asztalt, „Thonet”, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

**BUDAPEST,**

VI. Akácfa-u. 66.

TELEFON 81—30.



**Szálloda berendezések**

**Bruck J. Henrik**

vas- és rézbutorgyára

**Budapest.**

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

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

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

**HIRMANN FERENCZ** rézárugyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszuszvatétkhez szükséges rézárakat, Bor-, és sör-szivattyukat, sör kímérő-készülékeket légnemóssal, valamint mindenemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézszilyukat. — Alapított 1880-ban — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kiténtetve.

**LITKE L.**

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvatore Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC”, „FORENLAND” (savanykás), „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélk)

Borral legjobb a valódi

**KRONDORFI**  
savanyuviz-fröcscs.

**Temesvári Polgári Serfözde R.-T. Temesvárott.**

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



**„MUNDUS”**

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:

BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.

Telefon 89—51.

Raktár:

BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.

Telefon 107—64.

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

Mindenemű hajlított fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

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

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Sajt palack-töltés.

Ajánlja kitudó minőségű aszok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

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

**Bérbeadó fürdővendéglő.**

Rárosmulyad vas- és szénsavas fürdőben lévő

**vendéglő** folyó év május hó 10-től f. év szeptember 10-ig

tartó fürdő idényre bére adó, vagy per-centre kiadó. A bérlet több évre is megkötethető. Bővebb felvilágosítást ad:

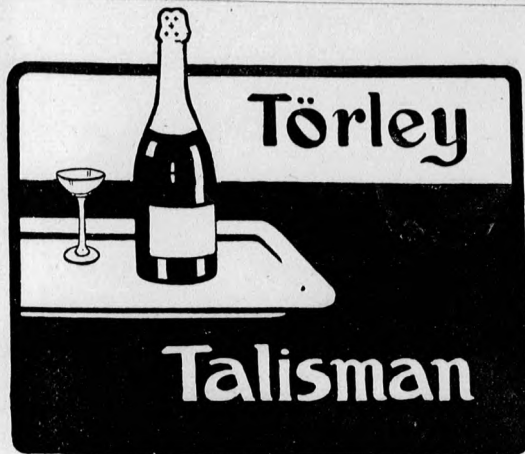
**Svarcz Soma**  
 fürdőtulajdonos  
 Nógrádszakál.

**Zeidl Venczel**

Budapest, VIII., Illés-utca 14.  
 Körös-utca 1-3. alatt. (Saját ház)  
 TELEFON 54--58.

Kolbász, finom felvágott és hentesárugyár :: ::

Gyári terakatok: VII., Thököly-ut 4. a központi pályaudvar indulási oldalával szemben. Telefon József 14-49.  
 VII., Rákóczi-ut 53. a „Metropole”-szállodának átellenében. Telefon 70-75.  
 Árjegyzék ingyen! — Sürgőnczim: Zeidl 54-58 Budapest.



**Fürdőbérlet!**

Hunyadmegyében a kies Sztrigy völgyében, Piski vasutállomástól 10 kilométernyire, a kaláni vasgyár közelében, állami országút mentén és a kalfürdői vasuti megállóhely mellett fekvő kén- és jód-tartalmú meleg vizforrásokkal bíró

**KALÁNFÜRDŐ**

a hozzá tartozó

**fürdőépületekkel és vendéglővel**

együtt folyó 1913 évi április hó 1-től több évre hasznonbérbe kiadó. — Értekezhetni lehet szentkatolnai Cseh László tulajdonossal Vajdahunyadon.

**Sajáttermésű borok.**

1912. évi termésű, egyszer fejtett

**fehér asztali boromat**

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

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

**AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”**

császári és királyi udvari szállító

:: **KOLOZSVÁROTT.** ::

Sürgőnczim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövétékezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitudó minőségű **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait**. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

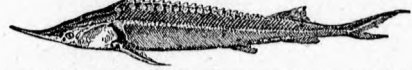
**Füstölt kolbászt**

szalonnát, sonkát, füstölt húst, disznósajtot és oldalast tiszta disznóhúsból előállítva jutányos áron szállít:

**G. Varga László Szabadszállás**  
 (Pest m.)



## Vendéglősök figyelmébe!



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



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

KIVÁLÓ UJ  
FAJBOROK!

Meghívás.

ÖBOROK NAGY  
VALASZTÉKBAN!

### Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Igazgatóság székhelye:  
Nagyméltóságú Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Új bankpalota.)  
Hevesvármegye főispánja. Sörgönczím: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.  
Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület  
540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és új fajborok. Pecsénye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

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

Borfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű Muskátel, Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Orello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselő: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.  
Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12.

KÖBÁNYAI

## Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

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

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56—43.  
Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. \*\* Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindent a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanusodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylval bír sörünk megítésénél az az kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru söröződek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőink 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.