

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Épész évre . . . 12 kor. | Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 " | Negyedre 3 "

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

1. kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Országos szövetségünk.

Másfél évdzeddal ezelőtt, mikor a szatócsok országszerte talpra állottak s javukra megváltoztatták a pálinkamérés korlátozására kiadott miniszteri rendeletet; sikert értek el a butikusok is, mert összetartásukkal kivívták a szikviz-mérés és a tea árusítás jogát, valamint a csemegekereskedők is elérték, hogy vasárnap is árusíthatnak, a pékek is megmutatták, hogy hétfőn nem adnak friss süteményt, ha őket a vasárnapi munkában korlátozzák.

Ime az összetartás ereje, hatalma. A társadalom minden osztálya felismeri közérdekét, a mellett tud összetartani és mer cselekedni, csak a vendéglősök nem. Ipartársulataink közgyűléseire még mindig kötéllal kell vonásolni a gyér számú tagokat, kongresszusaink pedig arról híresek, hogy azokon az ország vendéglőseinek fél százaléka is alig jelenik meg. Így hát nem csoda, ha szavunknak nincs értéke. Bizony-bizony, ha magunk nem törődünk önmagunkkal, más ki törődnekel velünk. Szánalom, tehetetlenségünkön, szegénytelen elmaradottságunkon való szánalom bírhatta rá az „Országos Iparegyesület”-et, hogy egy évtized óta szavát többször emelte fel mellettünk, helyettünk, a kik önmagunkért szólni, vállvetetten cselekedni gyávák és tehetetlenek voltak.

Pedig ennek a megalázó állapotnak akar véget vetni a „Vendéglősök Országos Szövetsége”. Országos szövetségünk célja az, hogy fejlessze, terjessze a *festületi szellemet* s a kiben megvan, vagy a kiben fel tudja költeni, azt zászlaja alatt egyetértő munkára szervezze közös, nagy érdekeinkért. Országos szövetségünk nem afféle parádés, czim-biztosító

intézmény, hanem komoly, kitaró munkákra kész kartársaink hadserege.

Országos szövetségünk azt czélozza, hogy a vendéglős sehol se érezze magát elhagyottnak, hanem mindenütt háta mögött tudja, tapasztalja azt a segítő hatalmat, melyet az Országos szövetség tekintélye képezhet egy a társadalom, mint a hatóságok szemében.

Mostanig a vendéglősök, minthogy a legtöbb helyütt ipartársulatuk sincs, valóságos kaczarongyai a hatalmukkal visszaélő hivatalos közegek kényének. Mostanáig az ipartársulatok is alig biztosítanak védelmet, mert egyszerűt elszigeteltségükben gyöngök s működésükben iránytalanul tévelyegnek, vagy beadják a derekukat, mint legutóbb pártolás hiányában a veszprémmegyei vendéglősök ipartársulata feloszlott.

Pedig másként is lehetne. Ha összetartanánk, az egyedül álló vendéglős, bármily messze vidéken legyen is, ha jogaiban sértik, ha méltatlanul zaklatják, nem magára hagyatottan küzködik a sérelmek és méltatlanságok ellen, hanem mellette, helyette sikra száll az Országos szövetség a maga tekintélyével s a törvények és az igazság erejével.

Az ipartársulatok is erős támaszt találtak a szövetségben s e mellett bölcs vezetőt, a ki egyöntetűen és a legsikeresebb módon irányítja munkálkodásukat s ezáltal előbb-utóbb megszűnik közöttünk a fejletlenség és a széthuzás.

De van még a szövetségnek egyéb haszna is, az előbbinél fontosabb, iparunkra sürgősebb. Ez a haszon anyagi, vagy gazdasági. A szövetség a vele szolidaritásba lépő ipartársulatokkal összegyűjthetné az iparunkra vonatkozó közzgazdasági adatokat s

ezek alapján kijelölhetné s kezdeményezhetné azokat a *teendőket*, amelyekkel magunkat válságos, már-már pusztulással fenyegető anyagi helyzetünkben kiragadhatjuk. Ilyen teendő volna, hogy kartársainknak szövetségi uton pénzhitel biztosítsunk s ugyancsak szövetségi uton üzletünk fő anyagainak, minő különösen bor, jó minőségben való olcsó beszerzéséről gondoskodjunk. Mindezt csakis az Országos szövetség *segítségével érhetnénk el*, valamint azokat a további intézményeket, a miknek az eszméjét a kor szüksége s a haladás szelleme talán csak ezután szüli meg.

Az elmondottakból kitűnik, hogy ha az Országos szövetség megismosodhatik, a vendéglősök egyrészt megszabadulnak a magukra hagyottság, a védtelenség átkától; másrészt kiragadtnak mostani szegénytelen állapotukból, a mikor legvitalább érdekeik mellett sem tudnak *összetartani* és cselekedni. Egyedül Országos szövetségünk mentheti meg őket az anyagi tönkötől, a *borpancsolók uzsorájától*, mely nemcsak anyagi, hanem erkölcsi hitelüket is elrabolja.

Nem volna teljes az Orsz. szövetségről rajzolt képünk, ha meg nem emlitenék, hogy az Országos szövetség egyszersmint öre is iparunk tisztességének. Az olyan kalózkodók, a kik elvetve minden erkölcsi tekintetet, az egyéni becsülettel s az ipari tisztességgel össze nem egyeztethető eszközökkel jönnek közénk pénzt harácsolni, az Országos szövetség megbélyegezheti s így lehetlenné teheti iparunk terén, úgy, hogy lassan-lassan kipusztul az iparunkat csufító és károsító dudva és gaz.

Azt hisszük, hogy az elmondottakból minden olvasónk belátja Or-

Schätz József

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

Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusítója.
Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárusítója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. :
Ajánlja cégét 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 szállítója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket. **TELEFON 29—60.**

szágos szövetségünk hasznát s mindent el fog követni, hogy Országos szövetségünk megizmosodhassék s teljes erővel folytathassa áldásos működését.

A gondolkodó, iparunkat szerető vendéglősökhez és kereszmarosokhoz szólunk és kérjük őket, hogy lépjenek az Orsz. szövetség tagjai közé s erre többi kartársaikat is buzdítsák.

Mindnyájan egyéért, egy mindnyájunkért! Vendéglősök sorakozzatok!

Ihász György.

Szakirodalmunk és a vendéglősök.

A magyar vendéglősiapr még ma is nagyon hátramaradt általános európai fejlődéséhez képest.

Ha egy magyar vendéglős véletlenül külföldre megy, bámulva és csodálkozva szemléli, hogy mily óriási a különbség virágzás, haladás, szervezethez és általános kultúra dolgában.

Kis körültekintés, némi tanulmányozás után ott látja meg, mik hiányzanak ideháza minálunk, mennyi apró kis bűneink vannak, a mik megakasztják a külfölddel való versenyhaladásunkat és amiket pedig igen könnyű volna egy kis jóakarattal leráznunk magunkról.

Közömbösség, nemtörődömség, a garasokkal való fukarkodás, az összetartás hiánya és a szaktudomány megvetése az általános jellemvonásunk.

A multkoriban éppen egyik legelőkelőbb fővárosi szálloda igazgatója, aki mint borfiu kezdte pályáját és mert külföldre jutott, ma európai műveltségű emberré lett; mondogatta, miszerint csodálja, hogy iaprunknak olyan gyenge szakirodalmi van.

Ót utazásai és folytonos tanulása mellett a külföldi szakirodalmi művek nevelték azát, ami ma.

Sőt ma is garmadával járta a külföldi szaklapokat és megvesz minden ujonnan megjelenő szakirodalmi könyvet.

Hát mi majd megmagyarázzuk az igazgatórnak, hogy miért olyan gyenge a szakirodalmunk.

Mert az egész magyar vendéglősiiparban nem találunk tíz-husz emberről többet, aki úgy gondolkodik, mint ő, aki egy könyvért két krajcárt is »kidobna«, (t. i. így mondja).

Sziszifuszi erőfeszítésekre kerül egy hasznos szakkönyvnek a megjelenése. Hamarabb lehetne kimozdítani a Gellért-hegget a sarkából, mint nálunk egy igazán a vendéglősiapr javára szolgáló könyvnek ezer előfizetőt fogni.

Meg kell rohanni, meg kell revolverezni nálunk azt a kevés könyvvásárlót is, ami van. És ha nagynehezen rá lehet venni, hogy elő-

fizessen rá, akkor is bizonyos elégtétellel teszi hozzá: »Usse kő, küldje el, én ugyan úgy se olvasom el soha«.

A hirdető közönségre kell rárohanni, hogy az fedezze egy könyvnek a költségeit.

Es így vagyunk a szakajtóval is.

A multkor egyik előkelő dugzagdaj kávéház-tulajdonos, akinek óriási grammofon-vállalata is van, így nyilatkozott:

— Minek kell a szaklap? Akinek jól megy az üzlete, az ugyan nem törődik vele, akinek nem jól megy, még kevésbé!

Ezért nem vagyunk mi képesek, versenyt haladva a külfölddel, magyar szakműveket előállítani.

Mert a szakirodalom, a szakajtó mostoha gyermek.

Külföldön minden vendéglős járta a maga szaklapját és ami fő: elejétől végéig érdekkel, mohón el is olvassa. Pártolja, elolvassa, betűit megsziveli és tanul belőle.

Hisz ez természetes is!

A szakajtó lehet csak az egyedüli öszszekötő kapocs, mely egy egész ország iparának személvilágát összeköti.

E hely az, ahol minden vendéglős találkozhat szellemben, lélekben, gondolatban.

Föltelti egyszerű eszmék csíráját, beplántálja olvasói szívébe és egyszer csak azt veszi észre, hogy az egész egytetemes vendéglősség egyazon gondolatot táplálja.

Ez viheti előre fejlődését, művelését, virágzását.

A szakirodalom támogatásának kellene tehát egy óriási lökést adni.

Divattá kellene tenni a szakművek rendszeres olvasását, mint az külföldön van.

A külföldi vendéglősök egész vitákat rendeznek egy-egy megjelent szakcikk fölött. És nagy élvezetet lenek benne.

A szakirodalmat megkedveltetni és ezáltal fölrendíteni pedig az ipartársulatok volnaának hivatva.

Az ipartársulatoknak kellene buzdítani tagjaikat, hogy a szakajtót, a szakműveket egyetlen vendéglős se nélkülözze.

Legyen a szakirodalom édes gyermeke a vendéglősiiparnak, mert kultúrális haladásának ez egyik legfontosabb alapköve.

Forduljunk a nagyközönséghez.

Törjük meg a közönyét. Ebben segítsenek az ipartársulatok barátságos, szelid, meleg és lelkesítő buzdításaiikkal.

Ne sajnálja azt a pár fillért a szakirodalom támogatásáért senki a saját művelődése elősegítésére.

Olvassunk, tanuljunk, művelődjünk, haladjunk! Oleljük keblünkre a szakirodalmat, dédelgessük. ápoljuk, mert ő a kultúra legvitézesebb harczosa, legeredményesebb zászlóvivője!

A debreczeni vendéglősök ipartársulatának újjászervezése.

A debreczeni vendéglősök ipartársulata igen élénk és érdekes ülést tartott a Dréher-sörcaernok külön termében. Nem kisebb fontosságú dologról volt szó, mint a társulat újjászervezéséről. Az igen érdekes gyűlésről, amelyen Márkus Jenő társulati elnök vezette a tárgyalást, az alábbi részletek számolnak be:

Márkus Jenő élvezte a formai lívdvőléseket, jelentette a választmányának, hogy a társulat újjászervezése alkalmából azt látja a társulat érdekében czéla vezetőknek, ha rendes irodai szolgálatot tartanak és hogy kiterjessze a társulat működését a megyére is. Végül, hogy a társulat fogadja kötelekebe az italmérvöket is hat koronás minimális üvi díjjal.

Az indítványt nagy lelkesedéssel fogadták s résztvettek a vitában: Némét Titusz, Borgid a Farkas, Fürst Béla. A felszólalások után a szervezkedés szükségességét alapszabálymódosítással együtt kimondották, amely czéla őt tagu bizottságot választottak.

A bizottság a jövő héten kezdi meg működését.

Szóvátette Imre János vendéglős azt a sajtóságot eljárást, hogy a hatóság a malacozt első vendéglősöket, a Hatvan-utcai piacról kikényszeríti a vágóhídra, a malac levágása és megtisztítása czéljából. Ez pedig költséges és idővesztéseget okoz. A közelelmézést is drágítja, éppen azért Márkus Jenő elnök utján azt javasolja a baj orvoslására, hogy a városi tanács e visszás állapot megszüntetése iránt keressekk meg olyformán, hogy a malacozkat az állatorvos a piacon vizsgálja meg s azokat a vendéglősök odahaza ölessék meg. E beadvány elkészítésére Irinyi István dr. társulati ügyész kéretett fel.

Egyhangu lelkesedéssel ezután a társulat nagy választmánya társulati tiszteletbeli titkárral Boruss Mihályt, a lap felelős szerkesztőjét megválasztotta.

Majd Márkus Jenőt kamarai baltagja történt megválasztása alkalmából óvadéchián részesítették, mit Márkus Jenő meghatottan köszönt meg.

Ápróbb folyó ügyek elintézése után az ülést véget ért.

Az ipartársulat a következő körlevelet küldte szét:

»A debreczeni vendéglős-ipartársulat a javaslátmánya határozattal emeltette azt a nagyálatot, hogy az egész Hajdú vármegye szakiparosait tömöríteni fogja és a vendéglős-ipartársulat kebelében öszspontositja. Ez az elhatározás amilyen tiszteletreméltó a szakiparosok szempontjából, épp olyan fontos. Ebből az alkalomból aktuális talán kifejteti azt, hogy mit tett eddigi szervezeteiben a debreczeni vendéglős-ipartársulat és mit tudhat teleni hatalmas szervi öszszetételében.

A vendéglős-ipartársulat debreczeni szervezete eddig csak Debreczen szakiparosainak egy részét tisztelettelte tagjai sorában, tehát szükkebb

Szent Margitszigeti üditővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvételnek.

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

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősege. Bpest, Teréz-köru 22.

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 legújanyosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítenek.

Iéren működhetett, kevesebb anyagi erővel rendelkezett és mégis megalkotta a vendéglőspinczér szakiskolát. Tíz évi működésre tekinthet vissza ez az iskola s ezalatt a tíz év alatt néhány száz pinczért nevelt a magyar vendéglős iparnak. Igen, nevelte, szakiparossá képezte s ezzel nemcsak Debreczennek és szűkebb környékének adott értelmes szakiparos nemzedéket, hanem az egész országnak. Országos kulturmissziót teljesített s e nagy, nehéz munkájában csak a debreczeni szakiparosok mondhatni egy harmadrésze támogatta. Kis taglétszámmal fogva természetesen csakis testületében álló tagjainak érdekképviseletére vállalkozhatott, pedig az ipartársulat nagy elvét, szükségét érezte mindenki.

Hála és elismerés illetheti meg tehát Márkus Jenőt, a társulat agilis elnökét, hogy a műszert vezetés kibővítését, a társulat nagygyűlése általalakítását programjába vette.

Vendéglős iparostársak, gondolkozunk, elméldkedjünk egy kicsit, mit tehet a szakipar érdekében általános és apró részletekig kiterjeszkedőleg az ipartársulat erősebb, nagyobb szervezésben?

A mai szomorú gazdasági élet sebeket ütött az egész ipari élet testén. Ezeket a sebeket gyógyítani, kezelni kell, hegedő, lassan gyógyuló sebek ezek. Az a kor már eltűnt, amikor mindenki ábrándozalomban beszélt egy jobb jövőről s várta a sült galambot. Azt a gazdasági romboló munkát, amit a mostoha bel- és külviszonyok végeztek, okos, böles belátással, fontoskodó, de erős kezű intézkedéssel lehet jóvá építeni. Nem babylonianai jóslatokkal, de férfias cselekedetekkel. Az apró erők eloszlanak a világ tömegében, de az összerakott apró erők óriás testet öltenek, hatalmas erélyt, imponáló föllépést biztosítanak.

A jövőt kell megalapozni, a jövőre kell építeni. A jövő törvényhozási program elöttünk áll. A programpontok között az iparosok életét közelről érdeklő legfontosabb törvény is ott van, az ipartörvény revíziója. E revízió ismét vagy 50 évre intézi el az iparosok, közöttük a vendéglősök sorsát is. Kérdésem azért tisztelettel, hogy amikor mód fog adni, alkalom kínálkozik arra, hogy jólv sorsunkat érdeklő, kegyerünket is befolyásoló ily fontos törvényalkotás munkájába beleszólhatunk, elzárkózik-e ez elől a vendéglősök és rokon iparágak művelői közül valaki is?

De hogy ezt tehesük, egy otthonról, egy erős szervezetről kell gondoskodni. De jó előre, mert ha későn jön a felkésedés, oda lehet minden buzdoklás. Avagy van-e a vendéglősök nagy, népes rétegében valaki, aki nem érezte a munkásbiztosítói, a betegsegélyző törvény átkos súlyát és nem óhajtaná mindennapi imájában e hatalmi tulthengben szenvedő helyi atyáistenkedő intézmények revízióját?

Nos hát, ha e kérdésben is egyetértünk, akkor e revízióknak munkálataiban is részt kell kér-

nünk, talpra kell állnunk, mert ez intézmények suhanó, verező kaszáinak élet el kell venni. A tisztító tűznek az iparosok tömött soraiból kell lángra lobbanni. Lehet-e a kérdésben valamit tenni, ha szervezeteitl gyenge. Ha nem bírjuk azt a hatalmas erőt kifejezni, amivel e szélkakasok özönnyúgók fejére lehet vágni?

Avagy nem-e a mindennapi falatokhoz nőtt az adó s az e körül intézkedő törvények, rendeletek labirintja. Ezekre vonatkozólag is új törvények fognak létesülni, illetve életbe lépni. Erzi-e bárki magában azt az erőt, hogy ezek szövevényeiben eligazodjon. Avagy elég gazdag-e bárki is ahhoz, hogy a finánc bankóhamisító munkáját némán tűrje? Avagy nem-e éreztek a fogyasztási illetékek zései terhek rendezésének sürögő szükségét?

De minek folytassam, hiszen a közérdek, a vérünket, a husunkat legközelebből érintő általános kérdések egész lexikonját sorolhatnám fel, de aki e nagyfontosságú kérdésekből nem látja át a tömörített erőnek szükségességét, akkor kár minden vonásért.

Nahát, igen tisztelt vendéglős és rokon iparos társak, ezekben a kérdésekben akarunk részt kérti magunknak, ezekre a kérdésekre akarunk szerveződen erős testületünk süllyvát a legapóbb részletleg beavatkozni, érdekeink védelmére minden elképzelhető és kifejehető intézkedést tenni, ha kell, a legnagyobb és elkeseredett munkával.

Allandó irodát kívánunk szervezni, ahol az egyéni sérelmek jogi orvoslására is megfelelő intézkedésekkel fog a társulat a vendéglősök és rokon iparágak művelőinek rendelkezésére állni.

Ezek a magas szempontok vezették a társulat választmányát is, amikor a tömörítés intenzív kifejtésére gondolt. A közterhek, az állami és városi jövedelmekhez a vendéglősök és kartársaik járulnak ugyszólván a legnagyobb áldozatokkal. Amit csak kiszolgáltattak, ahhoz minden egyes falathoz, korty italhoz az adók végtelen sokféle tétele tapad. Miért tehát csak ez az osztály volna az, amely saját érdekében nem tudna erőt gyűjteni és közelebbi érdekképviseletére, hatalmas, súlyos szervezetet alapítani?

Akarni kell és meglesz!

A napokban mennek ki a szervező köriratok, a belépési okmányok, ragadjátok meg az alkalmat s biztosítsátok magatoknak azt a súlyt, hatalmat, ami e népes nagy testülethez illik.

Nem szabad belőle hiányozni senkinek sem. A huszadik század második felében, az alkotások lázas korszakában értesétek meg a kor szellemét és tömörüljétek. Menél nagyobb tömeg jelentkezik, annál erősebbek lesztek. Ha nem magatok, ki fog törődni sorotokkal. Kicsi és nagy álljon össze és törje, recseggesse meg a közéleti munkásság legnagyobb átkát — a közönyösség fagyasztó jegét. A jövő, az élet hív — munkára, vendéglősök!

Ipartársulataink egyesüléséről.

Ezen cím alatt ipartársulatunk »Ertesítő«-je cikkelyt közöl, melyet, mivel élénken világítja meg a helyzetet, mi is leközlünk egész terjedelmében:

»Nagyon sokszor és sokat foglalkoztunk már ezzel a nagy horderejű kérdéssel, mely a vendéglősök sóvárgását fejezi ki: megvalósulás esetén pedig iparunk fejlődésének, jogos kívánásainak teljesedésének leghatalmasabb támaszát fogja képezni. Sajnos, idáig minden fáradságunk kárba veszett.

De nem azért, mintha az eszme maga nem volna elég népszerű és mintha kartársaink nem óhajtanák majdnem kivétel nélkül az egyesülést és nem örömmel látnák egy hatalmas táborban az összes vendéglősöket!

Mert ki meri tagadni, hogy ez az eszme ma már a köztudatban él és erős gyökereket vert a vendéglősök egyetemességének széles rétegeiben?

Hízen ezt bizonyítja az a javaslat is, melyet a vendéglősök nagy tömbjének egy ilyen rokonszenves töredéke ipartársulatunkhoz legutóbb beterjesztett és ugyanezt bizonyítja az a kedvező, mondhatjuk öröndetes fogadtatás is, melyben a javaslat ipartársulatunknál részeseült.

Csak hogy a teljesedés által existenciánk elsüllyedése forog kockán s ezek remegő féltékenységgel öröködnék a fiókipartársulatok kérdődző élete fölött; kétségbeesett erőlködéssel kapaszkodnak bele, mert ez rájuk nézve a lét és nem lét kérdését képezi.

Amde mindenféle türelemmel vége szokott lenni! Most, mikor az egyesülés eszméje azoknak a kartársainak a részéről, akiknek a léteben már a türelmetlenség háborog, újra szönyegre került, talán jogosan felvethetjük azt a kérdést, hogy mi célja lehet a kettős ipartársulatnak, ha azt látjuk, vagy inkább nem látjuk, hogy mit produkált tulajdonképpen 1902. évben történt születése óta, tehát immár 12 éve a másik ipartársulat? Nem kárba veszett idő, nem erőpazarlás volt-e az a kísérletezés? Am kérdezze meg minden oda tartozó kartársunk saját lelkiismeretét.

Ki tudja, hányat elérhettünk volna már jogos kívánásaink közül, ha azt látták volna a hatóságok, hogy a vendéglősök egy hatalmas megbonthatatlan táborba vannak tömörülve, melynek félelmeles erejével számolni kell.

Mig ellenben a szétszórt, jelentéktelen csapatok jagatását meg sem hallották.

Pedig az előttünk fekvő indítvány indokolásában felsorolt kérdések, mint például a bonyulvántartás vezetése, nagyon alárendelt szerepet játszanak azokkal a nagyhorderejű kívánalmakkal szemben, melyek különösen iparunk képzéséhez kötése s a mind vehemensebben reá támadó tisztességtelen verseny leggyőzését vagy az ital-



TOKAJI BORTERMELŐI TÁRSASÁGA R.I. TOKAJ

ELNÖK: WINDSCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld. Központi iroda:

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



PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő

A Szántói savanyúvíz főraktára

BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

mérsi illeték kontingensének leszállítását célozzák.

Ezek egyelőre a mi legfőbb bajaink s ezeknek megszüntetésére kell összes erőnket koncentrálnunk.

Adja Isten, hogy minden kártársunk magabizsálgjon és belássa a széttagoltság eredménytelen, meddő voltát s lelkiismeretének sugallatára hallgatva, a vihartépet, immár majdnem százados, közös zászló alá sorakozzék.

Az ételmérgezésekről.

Az ételmérgezés gyakran veszélyezteti egészségünket. Nem azokról az ételmérgezésekről lesz itt szó, amelyeket oly anyagok okozhatnak, amelyekről előre tudjuk, hogy ártalmasak, mint például a mérges gomba, az opium, a szeszies italok és a többi, hanem azokról, amelyeknek élveze után rendszerint mérgezési tünetek nem mutatkoznak.

Gyomrunk emésztőképessége sok esetben megvéd bennünket a fertőzések ellen, csak hogy mégsem képes minden ártalmas bacillust, amely gyomrunkba kerül, elpusztítani. Igaz, hogy szerep jut az ellenálló képességnek is, mert megeshetik, hogy nagyobb társaság egy és ugyanazon ételtől eszik és csak egy-két ember betegszik meg tőle. A rothadás baktériumával szemben nagyobb ellenállást fejthetünk ki. Hányan szeretik például a napokig rothadásnak kitett húst, vagy a túlságosan érett, tehát rothadó állapotban levő sajtot és csak aránylag ritkán történik baj. Veszedelemmel jár a kolbászmergezés, amelynek bacillusa (bacillus botulinus) nemcsak rosszullétet, hanem néha halált is okoz. Hal husa, valamint az osztriga is okozhat halálra járó fertőzést, az utóbbi különösen akkor, ha hosszabb ideig fertőzött vízben volt. Egyes ritka esetekben ételmérgezést idézhet elő a hus-konzerv is. Utás következtében megsérülhet a bádóg-köpenyge, talán csak tiszúrásnyi helyen, amelyen keresztül betegséget okozó bacillus hatolhat az ételbe. Mentől régebbi a konzerv, annál nagyobb a valószínűsége annak, hogy bádóga megsérüljön. Orizkedniünk kell attól a konzervtől is, amelynek bádóga az ételben képződött rothadási gázok következtében kidomborodik.

A husmérgezés ellen nem nehéz a védekezés, melynek egyik módja a hatósági ellenőrzés (vágóhídi, állatorvosi felügyelet), amely annyira-ammennyire megvéd bennünket a hus betegítő hatása ellen. A másik módja a védekezésnek abban áll, hogy a húst, illetőleg az állat egyes szerveit (tüdő, máj, vese, való) nagyobb főfoknak tesszük ki, azaz főzésnek, sütésnek, párolásnak vetjük alá. Ezzel elpusztíthatjuk a fertőző csirákat. Tekintettel arra, hogy a nyers, illetőleg angolosan készített hus fertőzést okozhat, legjobban, ha ezt asztalunkról származúik. A husmérgezés kikerülésében sokszor segítségünkre van szaglási szervünk. De miután ez érzék-szervünk nem egészen megbízható, czészérük, hogy a gyanus ételtől vagy semmit, vagy csak keveset együnk. Ezért ne együnk — különösen nyáron — sok hideg húst és tartózkodjunk sok szardínia élvezetétől.

Tej is idézhet elő betegséget. Vagy azért, mert beteg állattól származik, vagy mert piszkosan kezeltek. Esetleg fertőzött vízzel hamisították. Ezért kell a tejet jól felforratni.

Itt meg kell említenünk egy mérgezés-

ről, amelynek okát egész biztonsággal nem tudjuk meghatározni; ez a vaníliafagylaltal való mérgezés. Igen valószínű, hogy ez nem más, mint tejmérgezés; csak hogy az a feltűnő, hogy más oly fagylalt, amelyet szintén tej- és tejszínből készítenek, mint a csokoládé- és moogyó-fagylalt, ilyen mérgezést nem okoz.

Vizet oly helyen ne igunk, ahol tífusz van. Az ilyen helyről származó vizet föl kell forralni, hogy így elpusztíthassuk a benne levő betegséget csirákat. A gyanus vízzel is így kell bánunk.

A jég nem öl meg minden bacillust. Tehát fertőző lehet a jég is; az ilyen jég fertőzi azt az ételt, amely vele közvetlenül érintkezik. Ezért vigyáznunk kell a hatóságunk arra, hogy a jégkereskedők honnan szerzik be a jeget.

Ne higgyük, hogy a szénasav megöli a tífusz-bacillust. A szénasav erre nem képes, amiről a higienikusok előtt ismert mainzi tífusz-járvány, amelyet fertőzött vízből készített szóda-víz okoz, tesz tanuságot. Ahol nincs megbízható minőségű ivóvíz, ott vagy forralt vizet igunk, vagy ásványvizet. Az utóbbi csak akkor, ha a palackot előtűnk bontották fel.

A növényi ételmérgezések között leggyakoribb a gombamérgezés. Vagy mérges gombát hoztak a konyhába, vagy pedig ehető, amelynek állománya rothadásnak indult; az ilyen gomba ehető is volt és egészséges is és elkészítése után néhány órával fogyasztják el a gombás ételt. E néhány óra alatt is képződhetnek mérges anyagok, amelyektől megbetegedhetünk. Meg kell jegyeznünk, hogy egyes gombafajok vízben való főzés közben elvesztik mérgező hatásukat, csak hogy ezt a vizet nem szabad főlhasználnunk, hanem ki kell öntenünk. A fővárosban is, ahol pedig a vásáreszernokokban ellenőrzik a gombák eladását, elég gyakori a gombamérgezés. Az önkéntes mentők gombamérgezés esetén gyomormosást alkalmaznak; addig is ajánlatos a hánytatás, ha pedig a gyomor üres, keserűvizet kell a beteggel itatni.

Sokkal ritkábban okoz bajt a burgonya, a mely tudvalevően a mérges solanaceák családjába tartozik. Mi könnyen megfosztjuk a burgonyát mérgező hatásától, amennyiben lehámozzuk, mossuk és főzzük vagy süjtük. De azért mégis okozhat mérgezést, ha t. i. a csirákat nem vágják ki a burgonya testéből. A csirában és a csira közelében mérges anyagot találtak: a toxalmist.

Lisztmérgezés nálunk alig fordul elő. A maggyira malomtechnika az utóbbi évtizedekben annyira fejlődött, hogy a mérges magvak liszjé nem kerülhet a lisztünkbe. A mérges magvakat (konkoly, vadóc és a többi) a malomban átposan kirostálják. Ide számíthatjuk a szintén mérges anjarszót is, amely egy gomba képződménye. Hazánk több vidékén mutatkozik a pellagra is, amelyet néha romlott kukorica élvezete okoz.

Egyes konzervek, így a borsó-konzerv, szép zöld színét rézzel biztosítják. Habár a réz nem oly mérges fém, mint régebben hitték, mégis megeshet, hogy oly nagy mennyiségben találtak reget egyes konzervekben, hogy már ártalmasnak kellett konstatálni.

Romlott gyümölcs is okozhat emésztési zavart, így a dinnye, a füge, az eper. A számczáról tudjuk, hogy némely embernél csalánkiütést idéz elő.

Nemzetközi szállodásipari főiskola. Ipártársulatunk legutóbbi választmányi ülésében is említés történt már arról, hogy a nemzetközi szállodásipari egyesület Nürnbergben tartott folyó évi közgyűlésének legfontosabb és legtöbb érdekfűző keltő tárgyát a nemzetközi szállodásipari főiskola képezte, mely 1914. év őszén Düsseldorfban fog megnyílni, s melybe csak érettségi és egyéves önkéntes vizsgálatot tett növendékek fognak felvételt.

Ipártársulatunk elnöke bejelentette akkor, hogy az internacionális egyesület elnökségével érintkezésbe fog lépni s annak idején bővebben fog az ügyről referálni.

Mint hogy az iskola szabályzata még nem készíthetett el, mert miként az internacionális egyesület közgyűlésének határozatából kiténik, az egyesület tagjai felhívták, hogy az iskola szervezési szabályzatára vonatkozó észrevételeiket írásba foglalva terjesszék be az elnökséghez, ennélfogva ez ügyben részletes felvilágosítást, tájékoztatást még nem adhatunk és felkérjük az érdeklődőket, hogy egyelőre türelemmel lenni sziveskedjenek.

Most még csak annyi bizonyos, hogy a főiskolát Düsseldorf város állítja föl és az internacionális egyesület évenként 10.000 márkával járul hozzá az iskola fenntartásához.

Az iskola nemzetközi jellegű lesz.

Társas reggelik.

Augusztus 22-én *Ehm* János új vendéglőjében, VII., Aréna-ut 68. sz.

Augusztus 29-én *Dökker* Ferencz éttermében, VI., Váci-körut 65. „London” szálloda.

Szeptember 5-én *Kubancz* Venczel éttermében „Budai Vigadó”, II., Corvin-tér.

Szeptember 12-én *Deutsch* Pál vendéglőjében, VII., Dohány-utca 54.

Szeptember 19-én *Hettlinger* János éttermében, VII., Rákóczi-ut 30.

Szeptember 26-án *Müller* és *Holub* éttermében, „Országos kaszinó.” IV., Semmelweis-utca 3.

Október 3-án *Bokros* Károly éttermében, VI., Andrásy-ut 25. Este vacsora.

Október 10-én *Keszev* Vincze éttermében, VII., Rákóczi-ut 44.

Október 17-én *Schuller* és *Társas* éttermében.

Október 24-én *Hack* István éttermében, VII., Baross-ut 13.

Október 31-én „*Hungária*” nagyszállóda éttermében.

„Jó barátok” összejövetelei:

Augusztus 27-én *Moós* György vendéglőjében, VI., Hajos-utca 31.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodának, vendéglőjeinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fióközlöt: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.)

A „Főhercegi halászlai Központ” (Ap tin) mai számunkban közzölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithium gyógyforrás, vese- és hálhólyagbajoknál, köszvényél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatása.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipőci Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Meghívó.

A »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« 1913. évi szeptember hó 23-án Budapesten tartja

XIII. évi rendes közgyűlését,

miről a szövetség t. tagjait az alapszabályok értelmében ezennel értesítjük.

Budapest, 1913. évi július 14-én.

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

NAPIREND:

1. A közgyűlés megnyitása. (Glück Frigyes elnök.)
2. Az évi jelentés. (F. Kiss Lajos titkár.)
3. A szakosztályok jelentései:
 - a) a nyugdíjgyesület jelentése (Bokros Károly elnök);
 - b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. (Jaj-b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. (Palcovics Ede elnök.)
 - c) Közvetítésügyi szakosztály jelentése. (Jajczay János előadó.) (Wilburger Károly pénztáros.)
5. A felmentvény feletti határozat.
6. A központi igazgatóság előterjesztései.
7. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csak azon indítványok tárgyalhatók, melyek három héttel a közgyűlés határnapja előtt, vagyis legkésőbb f. évi szept. 10-ig küldettek be a szövetség irodájába.)
8. Az 1914. évi közgyűlés helyének meghatározása.

Meghívó.

A »Szállodások, vendéglősök, kávéos, pinczerek és kávéházak országos nyugdíjgyesülete« aiantitottelnöke tisztelettel meghívja az egyesületi tiszteletbeli, alapító, rendes és pártoló tag urait az 1913. évi szeptember hó 22-én délután Budapesten tartandó

XVI. évi rendes közgyűlésére.

Budapest, 1913. július hó 14-én.

Ezuton is felkérjük t. választmányainkat és tagjainkat, hogy a hozzájuk beküldendő szavazólapokat szabályszerű kiállítás után haladéktalanul küldjék vissza a központi irodának.

Dr. Nagy Sándor, jogtanácsos. Bokros Károly elnök

NAPIREND:

1. Közgyűlés megnyitása. (Bokros Károly elnök.)
2. Határozatképesség megállapítása és a szavazójegyek beszedése.
3. Évi jelentés előterjesztése. (Dr. Nagy Sándor jogtanácsos.)
4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása. (François Lajos felügyelő-bizottsági elnök.)
5. 1912. évi zárszámadások és
6. 1913. évi költségelőirányzat tárgyában határozathozatal.
7. Felebvezések tárgyalása.
8. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csupán azok az indítványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyűlés határnapja előtt a központi irodába beküldettek.)
9. Közgyűlési berekesztése.
10. **Jelentkezéseket** a fogadó bizottság irodája (Budapest, IX., Lónyay-u. 22) folyó évi szeptember hó 18-ig fogad el.
11. A kedvezményes áru vasúti jegyek váltására jogosító igazolványok a fogadó-bizottságtól kérendők.

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« közgyűlésével kapcsolatos ünnepegeken résztvenni jogosultak:

- a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége tagjai;
 - b) a nyugdíjgyesület önálló fizetett bíró tagjai;
 - c) a közgyűlésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei;
 - d) az a—e) alattiak családtagjai;
 - e) akik a rendező-bizottság által meghívottnak;
 - f) a közgyűlésre meghívott ipartársulatok kiküldöttei és tagjai.
- A d) és f) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyűlésen tanácskozási joguk nincsen.

CSARNOK.

István napja.

*Magyarok Istene, fön a magas égben,
Kinek jobbra mellett ül István király,
Hozzád szól imában az én árva népem,
Melyet ezer éve ront pártos viszály.
Adj erőt minékünk, magyarok javára,
Támaszd föl a régi, a szent jobb kezét,
Amely holtteinem bár, most is meg van áldva
S kétséges utunkon még most is vezet.*

*Támaszd föl, nagy Isten, szükségmost van rája
Nyomor, baj kíséri a te nemzeted.
Sok ezer irigy szem les szegény hazánkra,
A sok jó barátunk mind minket temet.
Tanácsol mindenki s a vesztünk akarja
S kinek tenni kéne, az mind tétova,
Csak tündölik lomhán, se esze, se karja,
Mozgatják... Magától nem mozdul soha.*

*A mező kalászátt jégeső csévelte,
Alig akad itt-ott betévfő falat;
Mi a népet tartja, egyedül a lelke.
Most is úgy, mint mindig ezer év alatt.
Huzza az igáját, egy zokszava sincsen.
Régi, bus erénye már a türelem.
Váldsd öröme buját, hatalmas nagy Isten,
Könyörülj meg végre árva népedem.*

*Önts világosságot a vezérlő főbbe,
A ravasz számítását sujtsad porba le,
Vájt utat végtelen, rökös időkre,
Hogy azon haladjon Árpád nemzete.
Adj erőt minékünk, szép hazánk javára,
Támaszd föl a régi, a szent jobb kezét,
Amely minden izben százszor meg van áldva
S kétséges utunkon még most is vezet.*

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitűnőbb hatású a

málnási Sicilia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél,

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

KÜLÖNFÉLÉK

Személyi hírek. Francois Lajos budafoki pezsgógyárossunk kedves családjával az idén Balatonfűreden nyaral. Francois César, a czég beltagja, mint örömmel értesülünk, rövid betegeskedéséből teljesen felépült. — Wilburger Károly, ipartársulatunk buzgó pénztárosa szokott nyári európai körutjára szerencsésen visszaérkezett. — Stettner Ferenc fővárosi vendéglős kedves nejevel Karlsbadba utazott, ahonnan Faith István fővárosi vendéglős kartársunk egészségesen visszaérkezett.

Eljegyzés. Ehn Lajos, Ehn József trencsén-telepci szállodalajonos barátunk kedves fia eljegyezte Halaxin Marika kisasszonyt Trencsén-telepen. A tiszta szerelemből kötendő friggyen Isten áldása legyen!

Esküvő. Presztl Jakab kassai vendéglős kartársunk legutóbb tartotta esküvőjét öz. Halász Mihályné debreczeni vendéglősnével. Áldás legyen friggükön!

Vendéglő-átvételek. Kiskunmajsán a lapunkban is hirdetett közszégi nagyvendéglő bérletét Rác Kálmán jóhírű vendéglős kartársunk nyerte el. Vendéglőjét teljesen unjonnan berendezte s azt e hónap 16-án ünnepélyesen megnyitotta. Üdvözlöjükt! — Iglón a »Vigadó« szállodát, mely teljesen unjonnan lett berendezve és átalakítva, Pfanzelt Károly kartársunk vette át mult hó 28-án. Üdvözlöjükt!

Markovits Domonkos új vendéglője. Régi, tiszteletreméltó barátunk Markovits Domonkos, kinek ezelőtt a Döbrentey-téren volt igen látogatott vendéglője, a mult hónap 31-én Budapesten az Aranykéz-utca 5. sz. alatt igen díszesen berendezett új vendéglőt nyitott. Üzlet-helyiségébe a forgalmas Váci-utczának 9. számú palotájából is van bejárat. — Markovits Domonkos kartársunk igen szorgalmas és minden tekintetben képzett szakember, minélfogva a belvárosi előkelő vendégközönség támogatására bízton számíthat. Sok szerencsét kívánunk új vállalkozásához.

Kávéház-átvétel. Lőcsén a »Royal« nagy-kávéházát Baán Lajos volt iglói szállodás vette meg s azt teljesen, díszesen berendezve július 15-én megnyitotta.

Halálósz. Szauer Sándor, volt hírneves főpinczér és vendéglős, ki a kilencvenes évek elején szakirodalmunkat az »Inyes-szótár«-ral egy igazán hiányt pótló szakkönyvvel gyarapította, életének 50-ik évében folyó hó 9-dikén rövid szenvedés után jobblétre szenderült. Halálát özvegyén, született Hussek Rózán kívül gyermekei: Ferencz, Gusztáv, János, Margit, Sarolta, Olga, Károly és Emma, valamint nagyszámú rokonsága, köztük fiúvere, Szauer József, fővárosi mézárkosmester és vendéglős sirtáják. Temetése augusztus 11-én Szegeden a róm. kath. egyház szertartása szerint nagy részvét mellett ment végbe. Béke poraira!

Vasúti vendéglő-átvétel. A garamberenczel vasúti vendéglőt Píler Sándor kartársunk vette bérbe.

Szálloda-átvétel. Liptószentmiklóson a »Royal« szállodát Schein József volt zólyomi szállodás vette meg s azt unjonnan berendezve megnyitotta.

Vendéglő-átvételek. Pácán (Zala m.) a közszégi nagyvendéglőt Kardos Kálmán megvette. — Hajmáskéren a Fülöp Károly-féle vendéglőt Erdős József vette meg. — Ruttkán a »Korona« kávéházat Weisz Vilmos vette át s azt teljesen unjonnan átalakította. — Sátoraljaújhegyen az »Ósbudavár« vendéglőt Móczig József volt munkácsi kávéos vette át. — Túrján a vasúti ven-

NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenemű **pinczefelszerelési cikkekben** ugymint: **borszivattyúk, gummicsovek, rézcsapok, palaczkdugaszolók és kupalók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűrőkészülékek, **boros palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőluzók, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.**

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

— Pinggau. —

déglőt Csik Boldizsártól Golyák János vette át Balmazújvárosról. — Szászrégenben a »Hungária« szállodát Groh Adolf vette át. — Poprádon a »Központi« kávéházat Grünberger Dániel volt rózsahegy szállodás vette meg. — Rózsahegyben Bicheller Jakab vendéglőjét a Hid-utczába helyezte át. — Tapolczán a »Központi« szállodát Rokob Kálmán vette át. — Hajmáskérén a nagyvendéglőt Fűrey István örök áron megvette. — Sági József fővárosi vendéglős kartársunk új vendéglője a Gyáli-út 12. szám alatt van. Keressük fel mindnyájan! — Kolozsvártól a »Budapest« szállodát Budó János kartársunk vette át. — Felsőgödön Csabon Antal volt upesti vendéglős új vendéglőt létesített. — Piskán a »Nemzeti« szállodát Jánossy Béla, az ottani »Központi« szálloda tulajdonosa vette meg. — Njiregnyházán a »Hungária« szállodát Róth Sámuel teljesen átalakította s azt »Magyar Király« czímen ünnepélyesen megnyitotta. — Gyergyófalun (Csik m.) a Kaszinó-vendéglőt Andrey Miklós kartársunk vette át. — Szegeden a Vár-utca 4. szám alatt levő Günther-féle vendéglőt Horváth István vette meg. — Csáktornyan Földes Márton »Royal« kávéház czímen új kávéházat nyitott. — Mórón (Fejér m.) a Turják-féle vendéglőt Markovits Lajos vendéglős vette át. — Déván a »Nemzeti Kaszinó« kávéházat Reisz Vendel, ottani kitűnő kartársunk vette át. — Veszprémben Egged János a főtéri sörödét újból bérelte. — Aradon a »Gambrius« vendéglőt Németh István volt dévái vendéglős vette át. — Békéscsabán a »Nádor« szállodát Baranyi Mór líptőlöntésmiklósi szállodás vette meg. — Sepe r Lajos Budapestben a Rózsá-utca 44. sz. alatt vendéglőt vette át.

Vadhus árusítása a községi árubodékban. A községi élelmiszerárúsió üzem a vadhus árusítását ez évben már jóval korábban kezdi meg. A főváros ugyanis a nyár folyamán számos nagy uradalomnak összes területekre kerülő vadhusállományát megszerelte, amely ekként közvetlenül és mindig frissen lőtt állapotban fog főváros üzemének beszállíthatni. Azonkívül a főváros elrendelte, hogy a részére beérkeztet vadat egy közbiztonsági állatorvos darabonként gondosan megvizsgálja s csakis így bocsátható árusításra. A főváros községi árusítása tehát az idén nemcsak nyulat fog az eddiginél is nagyobb tömegben árusítani, hanem őz-, szarvas-, vaddisznóhúst, valamint foglyot, fácánt, vadkacsát stb. is, úgy, hogy mindezeknek olcsó árakon a főváros összes községi árubodéiban való tömeges árusítása lényegesen hozzá fog járulni a vadhusnak, mint olcsó népelelmezési cikkeknek, a fővárosban való népszerűsítéséhez. A foglyot árusítását a községi árubodékban már e héten megkezdte és pedig a belektől megisztitva darabonként 1 koronáért, illetve a fiatal foglyot darabonként 1 korona 20 fillérért, augusztus hó második felében pedig a főváros a többi vad árusítását is megkezdte, amikor is az eladási áraknak közhírré tételével a közönséget idejében értesíteni fogja.

Megkaróstitott szikvizgyárok. Több fővárosi szikvizgyár vezetősége már régebben észrevette, hogy a Kőbányáról visszakérülő szikvizcsövek használhatatlanná váltak, mert vagy a szelepet vették ki, vagy az ónkupakot csavarták le. A

karóstitott szikvizgyárok följelentést tettek és a rendőrség kinyomozta, hogy egy Kőbányán nemrégiben alakult szikvizgyár főbőrlét emberei az összes kőbányai vendéglősöknél és kereskedőknél tervszerűen rongálták az üvegeket, hogy a fővárosi szikvizgyárakat ezzel elriasszák a kőbányai szállítóktól. A rendőrség a nyomozást befejezte és az iratokat áttette az ügyészséghez. Illetékes helyről a följelentő czég, az Ungvári és Társas kőbányai szikvizgyár nevében, félreértések elkerülése végett, közölte a »B. H.«-val, hogy az ügyben megindított nyomozás szálai a Kőbányai Vendéglősök és Fűszerkereskedők Szikvizgyára Rt. üzemvezetőjéhez, Kurzweil Józsefhez vezettek, aki megvallotta, hogy a rongálásokat ő követte el. Az Ungvári és Társas czég kára nem ezer korona, hanem tízezer korona. No, mit szól ehhez az ujonnan választott tátozt száju ipartársulati választmányi tag ut?

Bróné új vendéglője. Rákosszentmihály legrégibb vendéglője, a jó főztijéről híres és közkezdett özv. Biró Jánosné új vendéglőt nyit Szent-István napján Rszmihályon. A Rákóczi-utca 33. sz. a. saját házában alapítja meg Biróné végleges otthonát s a haladás törvényeizhez alkalmazkodva, teljesen modern, díszes és kényelmes vendéglőt rendezett be, melyben a tágas kerten kívül kényelmes különösobák, külön billiard-terem s ívegezett veranda áll a közönség rendelkezésére. Megnyitáskor nagy dísznótór lesz s azonnal is mindenkor jó konyhával és kitűnő italokkal várja Biróné vendégeit, kiknek számát bizonyára még megszokozza az új vállalkozás sikere.

A régi olcsó étel. Ha manap két ember beszélgetni kezd, öt percz mulva kétségtelenül rátér a drágaságra, visszakiánva a régi időt, amikor sokkal olcsóbb volt minden. Alább közlünk néhány kivonatot egy régi hivatalos írásból, melynek czíme a következő: »1813-ik esztendő böjt-más hava 29-ik és következő napjaiban Szeváry helységében tartatott tekintetes nemes Csongrád vármegyének közzgyűlése alkalmatosságával a czéhbeli mesteremberek Kéziműveik és munkáik ára szegődött cseledek, szolgák és napszámosságok bére.« A' vendég fogadósokra nézve reguláris árszabály: Egy portió leve, bármely fele legyen is, 2 kr. Telhenhús a hozzá valóval együtt 4 kr. Egy portió bár mily néven nevezendő fozelék 5 kr., dettó be tsinált étvén a böti eiséget is, 8 kr., dettó tészta étel 8 kr., rostély petsenye a vagy vese petsenye 4 kr., dettó sertésus 8 kr. Egy fertál csibe petsenye 8 kr. portió puja vagy borju hus petsenye 12 kr. Egy fertál liba vagy kácsa petsenye 8 kr. Egy portió silt halnak bármely neme 12 kr. Megjegyzés: Bármely petsenyéhez a fentebb kitétt taksák mellett salátát is kötelesek adni a kortszámások. Ha pedig egy társaságban többen esznek, ezen esetben 3 tál ételért fog fizetni minden személy 10 krt. Azon esetre, ha a 3 tál ételen kívül petsenye is, adatik, 16 krt. Hat tál ételért, ide nem értvén a bort és a kenyeret, 30 krt.... De jó lenne az ilyen olcsó helyre ma traktába menni!

Elve fagyasztott hal. Az élő hal szállítása nagyobb távolságra korlátozott költséges, miután minden kilogram halra átlag tíz liter vizet kell számítani, vagyis egy vagon, amelynek szállítóképessége tíz tonna, legfőjebb féltonna élőhalat szállíthat. Két francia mérnök, Mir és

Audigé, támaszkodva Pictet tanár kísérleteire, most azt az eljárást követik, hogy az élő halakat kisebb-nagyobb tömbökbe fagyasztják s egy szerűen úgy szállítják, mint a jeget. A fagyasztás módja egyszerű: a halakat összegzszufolják, a vízbe pedig oxigént préselnek, amely lehetővé teszi, hogy a hal kevés vízben is elegendő levegőhöz jusson. Néhány száz darab így összegzszufolt hal aztán a fagyasztóba kerül és a jéggel egy tömeggé válik. A rendeltetés helyén ez a tömeg bőséges vízbe kerül, elolvad és a halak legnagyobb része föleled. A föltalálók szerint ez az eljárás egyszerű és elég olcsó.

Béka-inség a francia konyhában. Tudott dolog, hogy a francia étlapokon föltötte sűrűn szerepelnek békacombok és hogy Franciaország az a területe a világnak, amelyen a legtöbb békát fogyasztanak. Hiteles statisztikai adatok arról szólnak, hogy egyedül Párisban évente mintegy százezer korona értékű béka kerül eladásra. Az elfogyasztott mennyiség évekel ezeltől sokkal nagyobb volt, ellenben az árú értéke mostanában jóval magasabb. A békacombot fogyasztó párisi közönség utjában erősen panaszokodik, hogy a piacra kerülő árú mennyisége egyre apad aminek az a magyarázata, hogy egyszerű tekintélyes tömeget használnak föl tudományos kísérletekre, másrészt, hogy a vidék is alaposan hozzálátott ezen inycenség fogyasztásához. Természetes, hogy az árak is szépen emelkednek mert míg ezeltől jó pár évvel száz darabját 5-6 koronával mérték, ma már huszonöt koronát is szívesen fizetnek érte. A legtöbb békaszállítmány a francia Vendébből és az alsó Szajna vidékéről érkezik Párisba, de Lotharingiából és Belgiumból, — ahol ipárszerűleg üzik a békatenyésztést — szintén jelentékeny mennyiségek érkeznek. Most, hogy a kínálat némileg megcsappant, de a kereslet továbbra is igen élénk, az a gondolat foglalkozik, hogy Amerikából fognak importálni ugynevezett »ökörbékákat«, amelyek az europai fajrákat nagyság dolgában jóval felülmúlják. Ez ebben az irányban végzett kísérletek folyamán megállapították, hogy az amerikai békának husa csak oly izletes, mint az europai békáé, sőt, hogy az importált békafaj kitűnően tenyészthető europai vizekben is. Ez a felfedezés nagyon megörövendeztetette a francia gourmandokat, akik most már nem látják oly sötétnek a helyzetet mert a »húsinség« veszedelmét elhárították velük. Az amerikai ökörbékák meghonosítása e tekintetben is hasznosnak ígérkezik, mivel ezek a falánk állatok nem csupán rovarokkal, hanem egerekkel és egyéb apróbb állatokkal is táplálkoznak és így a francia mezőgazdaságnak is hasznára fognak majd válni.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-út 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonnan, díszesen átalakítva. Kitűnő francia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sőrei és balatonmellei borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Színház után friss vacsora!

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt kénes hévízü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bő-
gésen táplálják vizükkel az intézet valamennyi
fürdőjét egyúttal a gőzfürdőt és népgözfürdőket,
egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket
(szapborogatások), márványkád-, porcellán- és kő-
fürdőket, valamint török- és horganykád-fürdőket,
továbbá a hőlég-, szénsavas- és vllamosfürdőket.
Ezekből a Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak
a continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda is
A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak
csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem
sok más betegségnek is általában elismert.
Ivókurája kitűnő gyógyhatású hurutos légző-
szerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák
kényelmesek; berendezésük a különböző igények-
hez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintet-
ben szoliditás. Gyógy és zenei nincsen. Prospek-
tusok ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

NYILT-TÉR.

MÉZ.

Idei csemege mézet és hegyi málna-
szörpöt legjutányosabban szállít a

**Bakonyvidéki méz- és
terményértékesítő vállalat**
Veszpremben.

Postadoboz virágméz K 7.—

„ Demijohn málnaszörp K 6.50
bérmentve.

Kérjen mintázott árajánlatot.

BORELADÁS.

Alulirotnál eladó: 550 liter 1908-iki

sötétkarbenet-siller

:: 70 fillérjével Pakson. ::

PETRICH ÁRPÁD, PAKS (Tolna
megye.)

Boreladás.

150 hl. 1906. és 250-hl. 1912. évi
érmelléki hegyi fehér asztali bor

Reszege vasuti állomáshoz szállítva 64,
illetve 40 kor. áron eladó. Megkeresések

RYLL VIKTOR

kir. erdőmérnök

NAGYKÖVÉRES,
(Temesmegye) Intézendők.

ALMA.

Csemegealmát 28 és 40 koronáért,
Rétesalmát 22 és 28 koronáért mm.-
ként szállít utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. SZ.

LITKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frígyes főherczeg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót 6 cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

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

Vendéglő bérbeadás.

A hadsereg tudományi és kaszinó-
egylet Sarajevóban bérbe adja 1913.
október 1-től — egyelőre 3 évre — a

Kaszinó-vendéglő

üzemét. Csak igen jó ajánlatokkal
ellátott, üzemképes bérlő kívánatlik.

A bérleti feltételek személyesen
vagy írásban a fenti egyletnél a bér-
leti feltételeknek megfelelő ajánlatok
— 1000 kor. — Vadium (esetleg
értékpapirokban) ellátva lepecsételve
legkésőbb augusztus 20-ig, fenti egy-
letnél benyújtandók.

A gazdasági bizottság.



Szálloda berendezések
Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

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

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

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

A lugosi gör. kel. román egyházbizottságtól.

Hirdetmény.

Lugoson a facseti utcában 1238—2.
összeírasi szám alatt lévő

„Concordia“
:: szálloda ::

1914. január 1-től kezdve, szállodának vagy
más célra leendő bérbeadása végett, a
lugosi gör. kel. román egyházközség
bizottsága a zárt írásbeli ajánlati ver-
senytárgyalást 1913. évi szeptember hó 15.
napjának délután 2 órájára tüzi ki.

Ezen emeletes szálloda földszintén
egy nagy kávéházi és egyéb 3 melléktér-
mel, egy vendégszobával, konyha, kávéházi
konyha, italkiméző, éléskamra, két nagy
pincze 4 szakaszszal stb.-vel bir.

Az emeleten van két lépcsőzet, nagy
terem, 9 vendégszoba és megfelelő padlás.

A szálloda mellett egy lakóház 3 szo-
bával, továbbá cseledszoba, mosó-
konyha, istálló és kocsiszin.

Továbbá parkszerű tágas kert, nyári tán-
c-terem egy melléktérrel és két ruha-
tárral, tekepályával, zenepavilonnal, ital-
kiméző, nyári konyha- és éléskamra
helyiséggel.

A részletes árverési feltételek az ér-
dekeltek részéről minden kőznapon
délelőtt 8—9 óráig a lugosi gör. kel. rom.
templom udvarában lévő egyházközségi
bizottsági irodában megtekinthetők.

Az 1 K bélyeggel ellátott lepecsét-
elt írásbeli ajánlatokhoz a felajánlandó
évi bérrösszegnek megfelelő 10%-os
óvadék csatolandó. Az ajánlattevő
ajánlatában kijelenteni tartozik, hogy
a feltételeket ismeri és azokat elfo-
gadja.

Az ajánlatok a fentebb kitézött ha-
táridőig alulirott lugosi gör. kel. rom. egy-
házközségi bizottság elnök kezéhez nyuj-
tandók be. Elkészenen beérkezett aján-
latok figyelmen kívül fognak hagyatni.

Lugos, 1913. augusztus hó 15-én.

Dr. Maier Péter

lugosi gör. kel. rom. egyh. bizotts. alelnök

BEITZ JÁNOS

műszertárgyalos dáko és billiárdgolyó gyár



Raktáron találók Caram-
bol és fordító billiárdokat,
márvány asztalt, „Thonet”,
széket, csillárokat és min-
denféle kávéházi beren-
dezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akácza-ú. 56.

TELEFON 81—30.

Eladó bor.

30 hektoliter 1910. és 1911. évi termést igen jó
borom van eladó. Eladás 50 literől kezdve. A bor
nám Sári-ban Budapest mellett elözetes értesítés
után bármikor megtekinthető.

Székely József főbírókos, Sári (Pest megye.)

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.

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

A KRISTÁLY

szénsavval telített ásványvize hasz-
nos ital étvágyzavaroknál és emésztési
nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb
aszтали és borviz. — Hathatós szomjcsillapító. —
Vidékire és külföldre fuvardíjmentes szállítás. —
Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés
is rendelhető, mely hasonló enyhédsége folytán pó-
tolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdő Kútvallátal Budán.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárcsa (papi-
rospénz) vagy pinczertáska (apró- és ezüst számúra)
van szükségük, a melynek fenekén nincs többé külön
beillesztve, hanem a felsőrészen az aljával egy darab-
ból készült — a legújtanosabb árak mellett szerez-
hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztői- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház).

Gummi- és halhályag-különlegességek (tuzatonként 2, 3, 4, 5 és
6 forint). Nagy rakítar a legkiválóbb gyártmányú görsest, gummi-
harisnyák, sérvkötők, szuszpenzorok és a legkülönfélébb
betegápolási cikkeket.

Iparsó

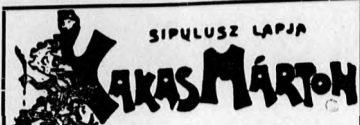
fagylalt, jegeskávé, hidegkél-
szítmények előállításánál a jég
szóságra. valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden felvilágosítá-
st és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősködéssre díjmentesen nyújt

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

Szálloda- bérbeadás!

Szabolcsmegye egy élénkforgalmu vá-
rosában, mely most kapott főgimnáz-
iumot egy 50 év óta egyedül álló, jó
forgalomnak örvendő szálloda, mely
áll: 27 szoba, a bérlőnek 3 szobás
lakás, nagy bor-pince, 2 konyha, ká-
véház, sörcsarnok, 2 étterem, 1 nagy
táncsterem állandó színpad és páho-
lyokkal ellátva, hol minden évben egy,
de néha két idényben is tartanak elő-
adást, jégverem, 40 lóra istálló
és kocsiszin, mellékhelyiségek, nagy
tágas udvar és kert, 1914. január 1-től
12 évre, esetleg még hosszabb időre
is bérbeadó. Bővebb felvilágosítást ad
a tulajdonos: Grosz Benjámin, Kisvárdra,
Kossuth Lajos-u. 5., esetleg Budapesten,
„Megváltó“-gyógyszertár, Rákóczi-ut 12.

Ezennel bátorkodom a tisztelt vendéglősök, mészá-
rosok és hentesek emlékébe hozni, hogy én az Ame-
rikában szerzett gyakorlatom révén az elismert
legjobb amerikai jégpinczékét, jégver-
meket és hűsítő-házakat építem és Ma-
gyországonban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem.
Javitásokat olcsón elvállalok. Löwy
Ignác, Budapest, IX. ker., Ranolder-utca 3.



Magyarország legkedveltebb élczlapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

Wölfel József

modern cégéta-bla-festő

Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéházat-lajdonosok és szállodá-
sok, valamint egyesületek, olvasókörök és ka-
szinók részére a cziméta-blákat legújtanjo-
legszebb kivitelű cziméta-blákat sabb árban
készít. Vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.

Első magyar részv. seríözde

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.

Palackosór osztály: X. ker., Előd-utca 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot
Steiner és Löwy

első beszercezbányai hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörp gyártól Beszercezbányán

Sátoraljai helyen a
„Vadászkürt“ szálloda
téli és nyári vendéglőhelyiséggel, ugy-
a szobák, mint a vendéglő helyiségek
berendezéssel
a jelenlegi bérlő betegsége folytán
kiadó.

Érdeklődők forduljanak Löwy Adolf
ottani könyvkereskedőhöz.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkívül lakodalmak, estélyek,
ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint
::: buffet felállítását helyben és vidéken. :::

Kölsön ad mindennemű servist.

Telefon 52—39.

HÁZI ZENEKAR.



SAJT

Számtalan kítüntetés!

Emen táli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

HIRMAN FERENCZ rézáru- gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszivattyúkat és szükséges
részarukat. Bor-, és sör-szivattyúkat,
sör kímérő-készülékeket lépcsőket, fémfelirati
táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-
ban. — Az 1896. ezredéves ország kiállítá-
son az állami ezüst-éremmel kítüntetve.

ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES) ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)

Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII., Bosnyák-utca 3.

szakemberek által a leg-
drágább francia pez-
sgökkel ismételt össze-
hasonlításán nemcsak
egyenértékűeknek,
de több ízben a francia
pezsgőknel jobbak-
nak is találtattak. □

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállítók

::: KOLOZSVÁROTT. :::

Sürgönczím: Bortermelőik szövetekezete Kolozsvár.

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

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK

legfinomabb rum, törköly szilviorium,
eczet és likőr készítéséhez hideg
:: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árgyűzők és kezelési könyv ingyen. !
legújabb, kitűnőnek bizonyult

sörmérő - készülék szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkori friss sör ! !



Nagy raktár, ugymint : borkezelési czikkekből, borderító-
por, savtalanító, szintelenítő, bortisztító-szerek, nyulós-
borok javításához szükséges szerek és borbetegségek
elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból
álló legjobb borderító szer a :

„RAPID“ borderító-
:: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.
Magyarország legnagyobb raktára :
sörpezsgőcsapok, sörszivattyúkban, sörhűtő-készülékekben,
sör és borpalczák-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál
BUDAPEST, VII. KER. DOBÁNY-UTCA 5. SZÁM.

3450/ki. 913. sz.

Kisujzállás rend. tan. város Polgármestere.

Árverési hirdetmény.

Kisujzállás rend. tan. város tulajdonát képező, s a város
központján a piac téren lévő

városi nagyvendéglő,

mely az emeleti részen — a piactérről 14, az udvarra 4 tágas
vendégszobát — a földszinti részen pedig utcai kijáratokkal
tágas borivó, ebédlő és kávéház, fedett nyári mulató üzlethelyi-
séget, világos nagy konyhát, éléskamrát, személyzeti szobákat,
az épület alatt az északi részen száraz pincét tartalmaz, a
vendéglővel összeépített s zárt folyosóval összekötött színház-
vigadó melletti étteremmel, vendéglői udvarral, jégveremmel
együtt az 1913. szeptember 10. napján d. e. 9 órákor a város háza
tanácstermében a képviselőtestület fenti számú határozata
folytán újabban megtartandó nyilvános árverésen az 1914. évi
január hó 1-ső napjától kezdődő 3, bérbe fog adni.
esetleg 6 egymásután következő évre

Bérelti feltételek a városi iktató hivatalban a hivatalos
órák alatt megtekinthetők. Zárt ajánlatok az árverés kezde-
től elfogadhatók, s azokban a megajánlott összeg — szám-
mal és betűvel — kiirandó, továbbá azon körülmény, hogy
ajánlatot tevő a bérelti feltételeket meri és elfogadja, hatá-
rozottan kiteendő. Utóajánlatoknak helye nincs. Kiképzési ár
5500 K, melynek 10%-a mint bántéptenz árverezők által kikül-
dött bizottság kezeihez készpénzben lefizetendő, illetve a zárt
ajánlatokhoz készpénzben, vagy óvadékképes értékpapirokban
csatolandó. Bérlő kötelezettséget tartozik vállalni az iránt, hogy
a bérelt első évében a vendéglői étterem és kávéház helyi-
ségeket saját költségén a befektetés megtérítésének igénylése
nélkül falburkolattal (lamperie) ellátja, mely falburkolat a város
tulajdonává válik a bérelt lejárta után a város részére vissza-
marad. Zárt ajánlatok polgármesterhez czimezve: „Ajánlat a
városi nagyvendéglő bérletére“ felirással a jelzett határidőig a
városi közigazgatási iktatóba nyújtandók be. Az árverési erede-
mény s ajánlatok elfogadása kérdésében az ajánlati összeg
nagyságára tekintet nélkül a képviselőtestület határoz.

Kisujzálláson a város tanácsának 1913. évi augusztus 9.
napján tartott ülésében. A polgármesteri hivatal.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

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

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

Chemiai vizsgálat.
1000 gr. vízben találtatott:

| | |
|--|-----------|
| Kálium (K) | 0.0093 gr |
| Natrium (Na) | 0.0334 < |
| Calcium (Ca) | 0.1268 < |
| Magnesium (Mg) | 0.0465 < |
| Aas (Fe) | 0.0004 < |
| Chlor (Cl) | 0.0331 < |
| Sulfat (SO ₄) | 0.1181 < |
| Hydrocarbonat (HCO ₃) | 0.5002 < |
| Silíciumdioxid (SiO ₂) | 0.0169 < |
| Szénsav (CO ₂) 44.66 cm ³ | 0.0880 < |

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

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke 25.75 C°
A víz fajsúlya 17.5 C-on 1.00074
A víz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos
vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.
1000 gr. vízben találtatott:

| | |
|--|-----------|
| Kálium (K) | 0.0070 gr |
| Natrium (Na) | 0.0328 < |
| Calcium (Ca) | 0.1328 < |
| Magnesium (Mg) | 0.0252 < |
| Vas (Fe) | 0.0004 < |
| Chlor (Cl) | 0.0338 < |
| Sulfat (SO ₄) | 0.1118 < |
| Hydrocarbonat (HCO ₃) | 0.5194 < |
| Silíciumdioxid (SiO ₂) | 0.0170 < |
| Szénsav (CO ₂) | 0.0878 < |
| összes szénsav (CO ₂) | 0.6425 < |

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványvíz se ammoni-
át, se salétromsavat, sem salétromossavat nem tartalmaz, organikus
anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a
»Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos
ásványviznek minősítendő.

Budapest, 1900. április 12-én.

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

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magne-
sium 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 szénsavtelítési nélküli állapotban hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrészt, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrészt, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői »Kristály«-forrás: 1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásványi alkatrészt, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.
A »Kristály«-forrás több ásványi-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány
által közérdekű jelleggel felruházott gyógyviz.

Enying nagyközség előljáróságától.

1716—1913.

Bérbeadási hirdetemény.

Enying község előljárósága közzéteszi, hogy a község tulajdonát képező

nagyvendéglő épületet

mellékhelyiségeivel együtt 1914. év január hó 1-től kezdődőleg hat (6) évi időtartamra Enyingen a község házábanál

1913. év augusztus hó 29-én, d. e. 11 órákor tartandó nyilvános árverésen

bérbe fogja adni.

Az árverési feltételek **Enyingen, a jegyzői irodában a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.**

Enying, 1913. július hó 26.

Tóth Jenő, s. k.
jegyző.

Szánthó Péter, s. k.
bíró.

Visegrád nagyközség Előljáróságától.

1681/1913. szám.

HIRDETMÉNY.

Visegrád nagyközség tulajdonát képező és Fő-utca 59. sz. alatt levő községi

nagyvendéglő

mely 4 szoba, konyha, 2 kamara, nagy pincze és jégveremből, kerthelyiségből és stb. áll és melynek főlemelése és kibővítése folyamatban van, — 1914. évi január hó 1-től számítandó **6 évre** Visegrádon, 1913. év augusztus hó 21-én, d. u. 2 órákor a községi jegyzői irodában tartandó

nyilvános árverésen

a hivatalos órák alatt betekinthező feltételek mellett a legtöbbet ígérőnek bérbe fog adni.

Zárt írásbeli ajánlatok augusztus 20-án, déli 12 óráig elfogadhatnak és a szóbeli árverés után bontatnak fel.

Kikiáltási ár 1500 korona, bánatpénz 150 korona.

Visegrád, 1913. július 30-án.

Előljáróság.

Fokszabadi község Előljáróságától.**Vendéglő és mézsárszék bérbeadás.****Fokszabadi község vendéglő épülete**

1914. évi január hó 1-től kezdődő **6 évre**, folyó évi szeptember hó 8-án d. u. 3 órákor **megtartandó nyilvános árverésen**

haszonbérbe adatik.

Az épület 1912. évben **ujjonnan** épült magas földszintes, a község középpontján, — van benne egy 50 □ méter nagyságu **terem**, mely mulatságok tartására alkalmas, továbbá **2 szoba, 1 téli és 1 nyári konyha** husifüstölésre berendezve, 1 éléskamra, 1 padlás feljáró kamra, **1 berendezett mézsárszék**. Külön van 2 istálló, lábas kocsi félszer, jégverem, sertés vágóhely.

Bérlő birkalegelőt kap a jegyzői irodában megtudható feltétel mellett.

Bánatpénz az árverésnél 200 korona.

Bérlő biztosítékul negyedévi bérösszeget köteles letenni a község pénztárába s ezen összeg a bérlési idő utolsó részébe esendő haszonbérbe számítatik be.

A haszonbér előleges negyedévi részletekben fizetendő.

Fokszabadi, (Veszprém m.) 1913. augusztus 8.
Pethes István, jegyző.

Högyész nagyközség Előljáróságától.

1393/1913. szám.

Nagyszálloda bérbeadás

Tolna vármegyében, az elismert nagy kereskedelmi és ipari gőcpontot képező **Högyész nagyközségben** — ahol évente 4 országos állatvásár, havonként egy tehénvásár és minden pénteki napon tartott hetivásár is emeli a forgalmat — a piactéren fekvő

újjaépített egy emeletes szálloda

12 vendégszobával, vendéglős lakással, kávéház, nagy étterem, **2 korcsmaszoba**, nagy táncsterem, fűdött nyári helyiség, nagy kocsiszín, 28 lóra való istálló és a szükséges mellékhelyiségekkel **1913. évi szeptember 8-án délelőtt 11 órákor** Högyész nagyközség tanácstermében megtartandó zárt ajánlati versenytárgyaláson és ha ez kellő eredményre nem vezetne, a folytatólag megtartandó szóbeli árverésen 1914. évi január hó 1-től kezdődő **3, illetve 6 évi időtartamra**

haszonbérbe fog adni.

Ugyanezen alkalommal haszonbérbe fog adni a piactérrre néző oldalon **3, esetleg 4 modern magánlakás**. Bérbeadási feltételek Högyész nagyközség főjegyzői irodájában a hivatalos órák alatt betekinthezők.

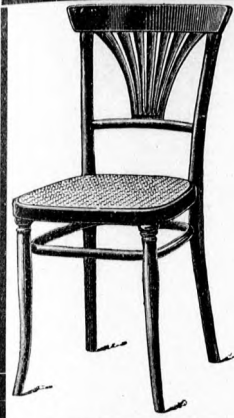
Högyész, 1913. augusztus 6.

Klimes Antal s. k.
főjegyző.

Stockinger Vincze s. k.
bíró.

Temesvári Polgári Serfözde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkívül kitünő 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.

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

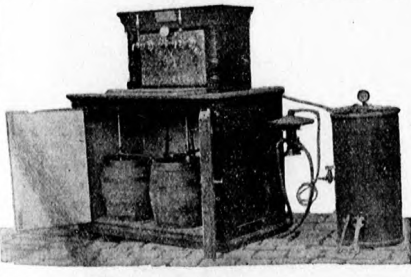
Városi iroda: VIII., József-utca 36. **Saját palack-töltés.**
 Ajánlja kitünő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
 Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
 Nagyonb sörmenyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

Eladó vendéglő. Vendéglőmet, mely áll 3 vendégszoba, 2 lakó szoba, 1 pincze, 2 konyha, 2 kamra, 1 jégverem, **fedett kerthelyiség**, 2 tekepályával, villanyvilágítással és a jelenlegi építkezés alatt álló járásbírósi palotával szemben van, kedvező feltételek mellett azonnal eladom. Bővebb felvilágosítást ad a tulajdonos:

Wolf Lajos vendéglős, Dombóvár.

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnomással való üzemre, pálnika-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendű különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számú árjegyzékünket kérni.

Keresek

egy berendezett vidéki vendéglőt, lehetőleg Erdélyben, vagy nagyobb üzletet mint itczés is átvennék óvadékkal. **Deutsch Zsigmond Orosháza**, Vasut-sor 304.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgár.** Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár. **Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.** Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Najman József hentes - mester

Budapest, VIII., Némets-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesíttetnek.

Törley
Talisman



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmívelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főelárusítója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.



Habits Antal

hangszerkészítő-mester

BUDAPEST, VII.,

Erzsébet-körcut 42. sz.

Mindennemű hangszerek raktára

czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedűhur különlegességek, iskola- és zenekarhegedűk. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola“, több intézet és polgári zenekarok szállítója. — Javitások, valamint átalakítások szak-szerűen és jutányos áron készíttetnek.
 Képes árjegyzéket kívánatra ingyen küldök.

Két nagy

fürdővendéglőmet

eladnám vagy **elcserélném**

vasuti vendéglővel.

Az egyik nyári és téli üzlet, kávéház-zal, berendezéssel és 6 évi szerződéssel.

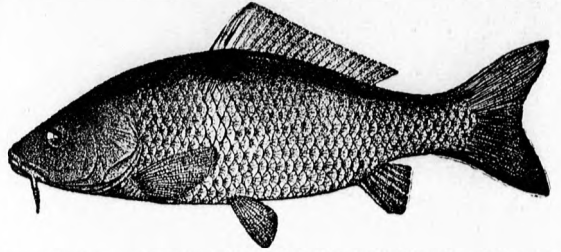
Poók Árpád „Zöldfa“ szálloda Pöstyén.

Alkalmom borkereskedéshez!

6000 hektó bor bevásárlásához alkalmas pincze, prés-ház 2000 hektó cement hordó, 1000 hektó fahordó (transport) az összes szüreteléshez szükséges felsze-reléssel **berbeadó.** — A borok bevásárlásához 70 százalék pénzkülsőn is nyújtatik. — Feltételek meg-tudhatók ifj. Kiss Gyulánál, Izsák (Pest megye).



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtájú

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállítunk.



Főhercegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

**KIVÁLÓ UJ
FAJBOROK!**

Meghívás.

**ÖBOROK NAGY
VÁLASZTÉKBAN**

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.

Sörgőnczim: Visontamáttra.

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

Ó — 1901—1911. évjáratu — és új fajborok. Pecsénye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

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

Borfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű Muskát-, Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabinet.

Budapesti képviselet: X. Bányai-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utca 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-ÚT 17. a köztetető villamos mentén
Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállítási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21—91.
Kivitel i telep: FIUME máv. III. a) raktár ** Telefon 484 és 681

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

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