

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSAK, PINCZÉREK 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:

I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Főzőnőink és a szakácsnői tanfolyam.

Hazánkban, különösen az ország székesfővárosában csak a legnagyobb, legelőkelőbb szálloda-vendéglőkben alkalmaznak férfi-szakácsokat, no meg nyaranta néhány nagyobb fürdő-vendéglőjében. A vendéglők, korcsmák tulajdonos részében a konyhai szolgálatot szakácsnők, kézilányok, mosogató-nők végzik el.

Aki ismeri a mai élelmiszer-drágaságot, az tudja, hogy a főzésen ma nagyon kevés haszna van a vendéglősnek, a korcsmárosnak s nem ritka az eset, hogy amit a boron, sörön, szóval italkimérésén nyer, azt az ételkiszolgálásra ráfizeti. De hiába, a vendégek érdekében a konyhával felhagyni nem lehet, bár vendéglősnek, vendéglősnek nagyobb nehézsége alig van, mint megfelelő konyhai személyzet összeállítása és alkalma a főzéshez értő szakácsnő szerzésére. Gyakorlati tény az is, hogy vendéglősnek, korcsmárosnak és nejeiknek soha a férisszemélyzettel annyi bajuk és kellemetlenségük nincsen, mint a konyhai női személyzetel.

Mikor arról volt szó egy alkalommal, hogy a pinczéri kiszolgálást általában női személyzettel végeztetnék, ezt a tervet nem annyira a rendőrség hiusította meg, mint megjedtek attól inkább komoly vendéglősnek és korcsmárosaink, és méltán.

Ha ugyanis akad a főzés mesterségéhez — mondjuk: művészetéhez — jól értő szakácsnő, annak olyan igényei vannak, hogy azt alig lehet kielégíteni, bár ma már egy-egy jó szakácsnő fizetése a teljes és válogatása szerinti ellátáson kívül, száz-százhatvan koronára is rámegy havonként. Melyik polgári, felsőkereskedelmi iskolát, vagy tanítónő-képzőt végzett kisasszony és mennyi idő alatt juthat ilyen jövedelemhez? Mindazonáltal a legtöbb szakácsnő olyan durva magaviseletet tanusít a vendéglős és vendég-

lősné, tehát a kereset- és kenyéradójával szemben, hogy az szinte tűrhetetlen. A konyhában mindegyik kizárólagos parancsoló urnó akar lenni, mindenesetre nagyobb urnó, mint az asszonya, akinek intézkedéseit, ha teljesíti is, csak zsörtölődve, zugolódva teljesíti. Ne adja a gondviselés, hogy valami hibájára figyelmeztessék, mert akkor azonnal készen van a felmondással. A szakácsnő példája ragadós, követik azt a kézilányok és a mosogató szolgálók is.

Ilyen körülmények között, mint már azt egyszer megirtuk, nem volna csoda, ha nálunk minden vendéglős és korcsmárosné már fiatal korában megöszülne a konyhai kellemetlenségek miatt.

Es ha keressük ennek az okát, megtaláljuk abban, hogy nálunk nagyon kevés a képzett, gyakorlott jőfőző szakácsnő. A képzettebb szakácsnők egy része kivándorol Amerikába, ahova kicsalják őket. Newyorkban például nagyon sok a nagyon jól fizetett magyar szakácsnő, mert már a yankeek is erősen megkedvelték a magyar ételeket. Ott nincsenek egyes vendéglők, hanem uri házak és versengenek egymással magyar szakácsnő tartásában. A kivándorlók megfigyelő-szigetén, New-Islandnak vendéglőjében is egy budapesti magyar szakácsnő van alkalmazva. Szóval, — ismételjük — nálunk minden vendéglős-konyhai kellemetlenségnek a szakácsnőhiány az oka, pedig hány jó főzőnőt nevel a Dunántul, az Alföld, Szeged, Szabadka, Debreczen vidéke!

Ez a kellemetlenség azonban más országokban is megvan, nem csak Magyarországon és más nagy városokban is, nem csak Budapesten. Németország egyes nagyobb városaiban azonban segíteni igyekeznek ezen a bajon. Maguk a szállodások, vendéglősök és korcsmárosok szakácsnő-képző főzőiskolákat tartanak fenn, ahol aránylag fiatal nők elég korán megtanulják a főzés, a jőfőzés mesterségét és ha jól megfizetik is őket, bennük megbiz-

ható, udvarias, mesterségét értő konyhai személyzetet nyer a vendéglős.

Vajon nem lehetne-e nálunk is ekképen a szakácsnő-hiányon segíteni? Ipartársulatunk és a »Magyar Szakácsok Köre« érdemes vezérferfiak gondolkozhatnának a terv életbevitetésén, akkor talán kikerülhet volna az is, ami ma tény, hogy igen sok vendéglősnek életének háromnegyed részét szakácsnő hiánya miatt a konyhában kénytelen eltölteni.

IHÁSZ GYÖRGY.

A termelők és a vendéglősök.

E cím alatt Mangold Gusztáv ur a »Borászati Lapok« legutóbbi számában írja a következőket:

»A szőlősgazda fáradságos eredményeinek természetes és kiegészítő része a vendéglős működése.

Igaz, hogy ma a kettő közé közébeékelődik még egészen feleslegesen a bormagykereskedő és az alkusz, ami nem lehet csak a bortermelő, vendéglős és a tényleges fogyasztó kára, mert a termelő az, aki a bort előállítja, vagyis természetis az a vendéglős az, aki kiméri, értékesíti a fogyasztó után.

Ezt a tényt közelről bevilágítani ugyan egészen felesleges, azonban annak konzekvenciái mégis érdemelnek annyi figyelmet, hogy velük közelebbről foglalkozzunk.

Szerintünk tehát, úgy véljük, hogy az előbb nevezett két tényező együttműködése okvetlenül előmozdítandó volna olyan czélserű formában, amely a két különböző érdekeket képviselő, de azonos czélt szolgáló fél igényeit kielégíti. Ma Magyarországon olyan nagy a terméshozam, hogy ezen kérdéssel foglalkozni nemcsak aktuális, hanem szükséges is.

A szövetkezeti gondolat, amint jól tudjuk, minálunk nem hódított oly mértékben, mint aminő remények fűződtek hozzá. A borértékesítő részvénytársaságok és árukereskedelmi részvénytársaságok a válságos pénzügy-szorongó folytán kihaltak vagy pedig legjobban esetben kihalófélben vannak, olyanynyira, hogy üzletkörükhöz egyharmadra van redukálva.

Ebből, de még sok más jelenségből azt látjuk, hogy legelsősorban a vendéglősöknek kell a borértékesítés legelső faktoraivá

Schätz József

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

Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvénytársaság 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 kávéos urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szállóba, vendéglő és kávéház szállítja. Detail üzletek: Budapest több pontján.

Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

válni, mert hiszen a valóságban tényleg a borértékesítés körül nekik jut a legelső és legfontosabb feladat.

Már 1903. év végén a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete foglalkozott e kérdéssel és átiratolt intézett a Magyar Vendéglősök Országos Szövetségéhez, amely hozzájárult a tervhez, amely körülbelül ez volt: Egy borbeszerzési hitelszövetkezet létesítése és ez a termelők szövetkezeiteivel lépne szoros összeköttetésbe. Budapesten állandó borvásár létesülne, ahol a kisvendéglősök kisebb mennyiségű borokat kapnának hiteltől is.

A kiküldött bizottságban Gundel János elnöklelte alatt Glück Frigyes, Kommer Ferenc, Maloschik Antal, Müller Antal, Petánovits József, szóval a vendéglősipar legelső kitünőségei vettek részt és mégis határozathozatalra nem került a sor, mert az volt az általában hangzatosított nézet, hogy: a tárgyalás nem kecsesleg eredményel.

Részünkről, amikor ezen eszmét újból felvetjük, tekintettel a körülményekre, hogy a nagy és lehetősebb vendéglősök ma már egyenes összeköttetésben állanak a termelővel, csak az állandó borvásár eszméjét tartjuk kivételre ajánlatosnak, már azért is, mert a kisebb vendéglősök anyagi erőhiányában ma csaknem mind a borkereskedők hiteltelzésére vannak, azoknak kénye-kedve szerint utalva.

Hogy az ilyen állandó borvásár létesítése minő anyagi és erkölcsi támaszt igényel, hogy annak létesítése minő feltételek és normatívák szerint történne, azt úgy vélem, ma még taglalni kissé korai volna.

Azért, hogyha jelen néhány sornyi eszmecserénkel nem ernénk el mást, mint azt, hogy az érintkezés fonalat újból felvesszük, úgy elértük vágyainkat. Az aktualitás és az eszmenek életrevalósága majd gondolkodásba ejli az intéző köröket és mindazokat, akiknek anyagi érdekeinek szálai ezen fontos kérdéssel kapcsolatban vannak és meg vagyunk róla győződve, hogy az eszme megvalósulásán mindkét fél jóakarattal és őszinteséggel fog munkálkodni, ami annak megvalósulását fogja eredményezni.

A hufeldarabolási tilalom felüggesztése. A Husiparosok Országos Szövetsége, mint az Országos Iparügyletszakszövetség, azt a kérelmet intézte a földművelésügyi miniszterhez, hogy a hufszivogatási rendeletnek a más községekbe szállítandó hufok földarabolására vonatkozó és a hufiparra igen sérelmes határozatát függessze föl. A szövetség akciója sikerrel járt, a székesfőváros tanácsa f. h. 10-én érkezett átiratában értesítette a Szövetséget, hogy a miniszter az előterjesztett kérelmet, ha nem is egészen de legalább a főváros és a más községek közötti hufszivogatásban teljesítette. A földműve-

lészügyi miniszternek a tanácshoz intézett leirata a következőképpen hangzik:

Folyó év augusztus 30-án kelt 90.491. sz. leiratom kapcsán tudomás és további megfelelő közlés céljából értesitem a tekintetes tanácsot, hogy a Husiparosok Országos Szövetségének (VI. Gróf Zichy Jenő-utca 4. sz.) folyó évi október 16-án elem terjesztelt javaslatára kérelme folytán az idegen községekől Budapest székesfőváros területére behozni szándékoló friss hufok, továbbá a székesfővárosi közbiztosok levágott állatokból származó és vidékre szállítandó közfogyasztásra szánt friss hufok mikénti darabolása tekintetében fenti szám alatt adott kivétel kedvezmények hatályát — figyelemmel a fennfoglalt méltánylást érdemlő körülményekre — legközelebb megadandó rendelkezésig meghosszabbítom. — Budapest, 1913. évi október 29. — Ghillány s. k.

A dalmát borkérdéshez.

Amilyen konokul hallgattak hónapokon át úgy a dalmát, mint a fiumei borkereskedők a dalmát borpancsolás ellen indított hajszáról, annyi sok panaszuk van most a borkereskedelem állítólagos megbénítása miatt. A »B. L.« ujabban illetékes helyről a következő hírt vette:

»A fiumei kikötőbe érkező mindenmő bor megvizsgálata a törvény értelmében aként történik, hogy minden egyes hordó tartalmát külön analízisnek vetik alá. Ez az analízis különösen a dalmát boroknál gyakorta kimutatja, hogy a bor, ha nincs is szeszele, vízzel van keverve. A Darányi-féle bortörvény a kereskedelmi forgalomba kerülő bor vizeztését megtiltja s a hatóság ennél fogva nem engedheti meg a vizezett borok vasuton való szállítását. Ez az oka annak, hogy sok dalmát borkereskedő nem tud tudni árúján, mert a magyar szakértők a hamis, vizezett dalmát bort nem engedik a fiumei pályaudvarról még Ausztriába sem szállítani. A dalmát szőlőtermelés rendszeren kétszeres szüretel. Először kiszűri a szőlőből a jó mustot, amely cukortartalmánál és egyéb kitünő alkotórészeinél fogva elsőrendű bort ad. A második szűrés már pancsolás, mert a szűrt törkölyt cukorral érelük össze és vízzel fereseszteve, kipréselik. Ez a magyar munkásbornak, préselésnek, vagy lörének felel meg, amit házi használatra Magyarországon is szabad készíteni, de forgalomba hozni nem szabad. A Fiumében visszautasított dalmát borok nagy részét ilyen. Az osztrák és a magyar bortörvény közti különbségnél fogva a lörét Ausztriában szabad árusítani, nálunk azonban nem és az ország területére még akkor sem szabad behozni, ha az osztrák hatóságok származási bizonyítványt csatolnak is hozzá. Megállapították ugyanis, hogy a dalmát szőlőnagybirtokosok és borszármazók vagyonguknál fogva előkelő szerepet játszanak a falujokban és rendszeren községi

birák, illetve polgármesterek is. Csak természetes, hogy az általuk pancsolt saját boraik számára jó községi bizonyítványt állítanak ki. Ezt pedig annál könnyebben megtehetik, mert a Dalmáciában vizezett bork hamisítását a vegyésznek is nagyon nehéz konstatálni. A szikkal dalmát szőlőhegyeken ugyanis nincsenek jubtak és ezért nagy ciszternákban esővizet gyűjtenek össze a termelők és azt keverik a borba. Az esőviz aránylag igen tiszta, a kutviz szilárd alkoholérszeivel szemben ásványos sóktól mentes és felismerése elég körülményes. Ezért tagadják azután a dalmátok körömszakadtáig a vizeztést. Tudott dolog, hogy a tiszta és erős, nagy cukortartalmú dalmát borok igen jól felhasználhatók a gyengébb minőségű magyar homoki borok feljavítására és a dalmát borok nagyrésze éppen ezért magyar pinczékbe vándorol. Ennek a bornak Magyarországon az egyetlen piaca, éppen azért a termelőknél, ha Magyarországon akarják értékesíteni árujokat, a magyar törvényekhez kell alkalmazkodni, nem pedig a törvényeknek a borpancsolás szokásaihoz.

A »B. L.« derék laptársunk azt is megemlíti, hogy a mult hó 13-án az Országos Vendéglős-Egyesület elnöksége a Horvát-Szlavonországi Vendéglős Országos Szövetségének titkára: Paulikovics Zrecsko bevonásával értekezletet tartott. A közel négy óráig tartó értekezleten nagyjából sikerült egységes álláspontra jutni, végleges megállapodás azonban az egyes kérdésekre nézve csak e hó végével történik. Ezt a végleges megállapodást érdeklőssel kell várunk, mert a dalmát petiót borok ellen eddig csak termelői részéről történtek intézkedések és felszólalások. Kíváncsiak vagyunk az Országos Vendéglős-Egyesület határozatára, mely, hisszük, hogy a mi érdekeinket is szem előtt tartva, nem fogja kitenni a magyar bort a hozzá nem méltó konkurrenciára csapásainak és így karöltve az eddig elért eredményeket fenntarthatjuk, majd pedig a további ostromot visszavetelhetjük.

A magunk részéről meg kell említenünk, hogy ez az »országos egyesület« nem azonos a Vendéglősök Országos Szövetségével, mely sohasem dédelgette ravasz horvát testvéreinket. A kisvendéglősök rome országos egyesülete is volt elnökének, Springer Józsefnek köszönheti a horvátokkal való közérdekű megállapodást. Springer a vághid mellett mint marhaszár tartott egy kis korcsmát s ezidőben folyton Zágrábba és a horvát vidékekre járklván, hievelt még a horvátok zágrábi gyűléseire is elvitte, az utána következő elnökük, Kaszás Lajos pedig a Budapestre vetődő horvátokat magyar vendégszeretben részesítette s azóta ölelkeznek olyan nagyon a magyarfaló horvátokkal.

Szent Margitszigeti üdítőviz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

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

A Budapest Szent-Margitszigeti üdítő és gyógviz kezelőse. Bpest, Teréz-körút 22.

Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.



BORHEGYI F.

bokereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. ke-
rület, Gizella-tér 4.. szám alatt.



BORHEGYI BOR

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

Pusztul a Hegyalja.

A hegyaljai borvidékre már hosszú idő óta szomorú idők járnak. A régi kormányokat azonban még sem foglalta le annyira a politika és az erzsák, hogy legalább valamennyire ne tudtak volna törődni a Hegyaljával és így nem állott be olyan katasztrófális romlás, mint az idén.

Ezt a szomorú állapotot azért lehetett csak most konstatálni, mert a tokaji szüret most ért véget. És sajnos, a helyzet az, hogy az idei szőlő úgy minőség, mint mennyiség tekintetében sokkal silányabb, mint a múlt évekből. Hogy a bor kvalitása mennyivel rosszabb az eddigieknél, azt egyelőre számszerűleg meghatározni nem lehet, szakértők is csak néhány év múlva tudnak pontos véleményt mondani róla, de a bormennyiség csökkenésére már most is vannak adatok.

Legszomorítóbb adat az, hogy mennyi termelt a király szőlőiben. Ötéléségnek Tokajban 25, Tarczalón 50 hold, Tolcsván pedig 30 hold szőlője van. A királyi szőlők rendszeren 1500—1800 hektoliter bort szoktak termelni, az idén a kedvező tavaszi időjárás folytán egynegyzes kétezer hektóra számítottak. Az idei bortermeés a királyi szőlőkben pedig mindössze 300 hektoliter, amellyel 106 hordót töltöttek meg. De ugyanez a helyzet a többi szőlőben is. Gróf Andrássy Géza 42 holdja a rendszer 800 hektoliter helyett 150 hektolitert adott, gróf Andrássy Gyula 70 holdja 250 hektolitert, herceg Hohenlohe 84 holdja pedig a várt 1400 hektoliter helyett mindössze 230 hektolitert. A többi arisztokraták szőlői, gróf Eszterházi Gyula 45 holdja, gróf Csáky Viktor 36 holdja, gróf Zichy Jakab 50 holdja, báró Walhoff 101 holdja stb. szintén nem adták meg azt a mennyiséget, amelyre számítottak. Ugyancsak igen silány a termés a kisbirtokosoknál is.

És ha igaz az, hogy a bor kvalitása is messze mögötte marad az eddigi évek borainak, akkor az idei év esetleg katasztrófát jelenthet a tokaji bor számára, mert hiszen egy-két év rossz termésé folytán a tokaji bor híres jóhírre nagyon könnyen semmivé lehet.

Az idei rossz termésnek — ez már megállapítható — főleg a peronospora volt az oka. Ezen pedig okeszerű eszközökkel és munkával igen könnyen lehetne segíteni. Nem beszélünk az arisztokraták birtokairól, bár országos érdekből az arisztokrata birtokok kezelésébe is beleszóltat a kormány. Tény azonban, hogy a kistermelőket a kormány minden eszközzel támogatnia kellene, hogy egyetlen valódi specialitásunk — amelyhez nem fűződik sem panama, sem korrupció, — valóban a miénk maradjon.

(>P. H.)

A borralaló ellen.

Ma már csak a bécsi fontoskodás és naivság hiszi, hogy a borralalózás terén uralgó képtelenségeken és visszaéléseken segíteni lehet. Európa minden más pontján tudomásul vették busz rezignációval, hogy a borralaló is beletartozik a társadalom ama tökéletlenségeinek a sorába, amelyeket el kell fogadni, mert oly mélyen gyökereznek a társadalom életében, hogy nincs módunkban onnan kiirtani. Tudomásul kell vennünk, akár a báránghimlőt, mely elkerülhetetlen, és melylyel szemben legalább megvan az a vígasztalásunk, hogy ha baj is, nem halálos. A borralaló elleni elkeseredett harcunk voltak már nálunk is bátor és elszánt hősei, ám olyan egy sem, ki előbb-utóbb, küzdelmé sikertelenségének láttán, be ne adta volna a derekát. A baksis ellen meddő a harc, mert az érdemtelenség és könnyűszerrel való keresés véggya visszautasít minden tiltakozást, visszaver minden támadást. Am Bécsben még hisznek a küzdelem sikerében, vagy ha nem, arra még alkalmasnak tartják a borralaló kérdését, hogy ánkétezzenek fölötte. Mert Bécsben ez is czél. Legutóbb a bécsi idegenforgalmi egyesület tárgyalta a borralalóról. Az előadó, Lehr császári tanácsos rámutatott arra, hogy a borralaló többnyire a személyi érintkezés véletlenségétől függ és a teljesített szolgálattal egyáltalán nem függ össze. Szálókban és kávéházakban gyakran olyan személyeknek is kell borralalót adniuk, akiket azelőtt nem is láttunk. Eddig minden küzdelem meddő maradt, sőt még rontott is a helyzetben, annyiban, hogy azóta némely szállóban fölszámítják a vendégnek a kiszolgálást, de emellett az alkalmazottak is megvárják a borralalót. A kérdéshez hozzászólt még néhány császári és udvari tanácsos, de bár csupa iyi előkelő ur törte fejét a megoldásán, erre nem akadtak rá. Hanem néhány bizottságot mégis sikerült megválasztaniok.

(>B. H.)

Tanfolyam vincellermunkások kiképzésére. A tarczali vincellériszkola jó szőlőmunkások kiképzése, illetőleg szőlősgazdáknak és szőlősgazdák fiainak a szőlőművelésben és a borkezelésben való kiképzése czéljából egynégy tanfolyamot tart. A tanfolyam a jövő évi január hó 7. napján kezdődik és december hó 30. napján ér véget. Felvételér 18. évüket betöltött, egészséges, erős testalkatú, magyarul írni és olvasni jól tudó magyar honpolgárok folyamodhatnak. A kiszolgált katonákat előnyben részesítik. A felvett tanulók lakást és ellátást kapnak, de ennek fejében 380 koronát fizetnek. Teljesen szegénysorsú, kifogástalan magaviseletű tanulók ezen összességnek vagy felérésének elengedése számot tarthatnak. A folyamodványokat november hó 20. napjáig az iskola igazgatójánál kellett beadni.

Az imperátor konyhája.

Az Imperator tudvalevőleg a világ ez idő szerint való legnagyobb személyszállító hajója, amely Németország és Amerika közt bonyolítja le a személyforgalmat. Az ötven ezer register-tonnás üszipalota a hajó-személyzettel együtt mintegy 6000 lelket fogadhat magába, — elképzelhető tehát, hogy mily óriási mennyiségű élelmiszert kell ennek a hajó-óriásnak fölvennie, hogy a hét napig tartó tengeri uton utasait és személyzetét élelmezhesse. És micsoda konyháknak, főző- és raktárhelyiségeknek, edényeknek és terítékeknek kell lenni a hajón, hogy az étkezés és tálalás rendben mehessen végbe. A világ e legnagyobb hajójának konyháüzeme pedig a kiváltságosak és a gazdag utasok részére való exquisit Ritz-Carlton-étterem kivételével — amely mint külön magánüzem szerepel a hajón — egy főszakács vezetésű és felügyelete alatt áll, a kinek a főszakács helyettes és egy egész segere kitévő alkalmazott segédkezik. A hajón öt konyha van, mindegyik egy-egy első szakács vezetésű alatt. A konyhák felosztása pedig a következő: 1. elsőosztályú konyha, amely 800 elsőosztályú kajüt-utas élelmezését látja el; 2. a II. oszt. és a III. oszt. konyha, egyenként 900—900 II., illetve III. osztályú utas élelmezésére; 3. ezeken kívül van még két gőzüzemű konyha 1800 fedélközi utas és az 1000 főt kitevő hajószemélyzet élelmezésének ellátására és külön egy zsidó rituális konyha. Az egész konyhaiüzem személyzete (szakácsok, sütők, kukták, cukraszok stb.) mintegy 110 főre rug. A konyhák felszerelése a modern technika és hygienia minden vívmányát felöleli. A nagy főzőgépek, egyenként 6—8 fűtőhellyel, a legmodernebb gőz-sütőkezemékek, elektromos üzemű sonka-főzőgépek, patent tojás-főzőszerkezetek, passzirozó és egyéb efféle segédesszközök és gépek alkotják a konyhák pompás és kényelmes berendezését s az edények mosása is géperővel, elektromos uton történik. Ugy a konyhák, mint a konyhaszemélyzet munka- és lakóhelyiségeinek tiszta és friss levegőjéről és szellőztetéséről elektromos ventilátorok gondoskodnak. A főszakácsnak az elsőosztályú konyha mellett külön irodája van. Ezt a hajó-főszakácsot pedig a szárazföldön foglalkozó kollégái előkelő és kitünően fizetett állásáért ugyancsak irigyelhetik, bár állása nehéz és valóban nagy felelősséggel jár. Theodor C. Stüte ur, az Imperator főszakácsa, ezelőtt az azelőtti legnagyobb hajón, a »Kaiserin Auguste Victoria« konyhaiüzemében teljesített mindenki legnagyobb meglepedésére szolgálatot s személye, tudása és praxisa a lehető legnagyobb garanciát nyújtja arra, hogy a nagy hajó utasai a lehető legjobban, pontosan és tisztán lesznek kiszolgálva. Akik pedig luxuriózan, teteme-



TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R. I. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, szamorodni és asztali bor-
rai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.

Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

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



PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő

A Szántói savanyúvíz főraktára

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

sen drágábban, de azért éppen nem jobban kívánunk étkezni, azok a Ritz-Carlton csodás pompával díszített éttermét vehetik igénybe, ahol kitűnő szalonzene mellett étkezhetnek és társalognak a duserszényű előkelő utasok.

Az óriás uszópala szükségletéről és proviantirozásáról a következő tájékoztató adatok adnak közelebbi felvilágosítást: — Az Imperator a hét napig tartó Hamburg—Newyork közötti utra a következő mennyiségű élelmiszereket hajózza be: 22,000 kilogramm friss húst, 48,000 darab tojást, 55,000 kilogramm burgonyát, 12,500 kilogramm friss féléteket, 6000 konzerv-dobozt, nagymennyiségű befőttet, kétszersültet, rengeteg fűszert, 6500 liter friss tejet, 5200 doboz kondenzált tejet, 3000 kilogramm kávét, 180 kilogramm teát, 200 kilogramm csokoládét, és még egy egész sereg más élelmiszert. Beraktároz ezenkívül az Imperator a hajó pinczébe 700 üveg u. n. reggeli bort, 5000 üveg fehér bort, 4500 üveg vörösbort, 3000 üveg pezsgőt, 2200 üveg likőrt és cognacot, 28,000 üveg elsőrendű és 15 ezer üveg hamburgi sört és 15,000 üveg ásványvizet, a rengeteg mennyiségű édes ivóvízen felül.

CSARNOK.

Szeresd a gyermeket!

Szeresd a gyermeket, csókolva, ölelve, S boldogan érzed, hogy agyallat ölelsz benne. Szemében a jóság s ártatlanság ragyog, Gyermeked, ti vagytok a földi agyallatok.

Az ég és föld között volt egy szép aranyhíd, Ez a híd eltörött: ma fogtán van a hit: Hítre hevül, aki csókol gyermek-orcázt — Gyermekedé — tanít Jézus — a mennyország.

Élet pusztaságán tövisek teremnek, A tövisek között lilom a gyermek; Fehér liliomok, míg nyíltok körülünk, Mi is tiszták vagyunk s veletek örülünk,

Jobbak leszünk, mikor tart imádkozástok: Az Istennek tetsző, jó illatozóstatok; Rossz utról a bűnös menten visszafordul, Aldást mond reátok s a könnye kicsordul!

Sántha Károly.

Nőemancipáció Amerikában.

Amerikáról nem is olyan régen csak mint a bizarr exotikumok, humbergek és határtalan lehetőségek klasszikus hazájáról emlékeztek meg az emberek, holott ma már mindenki egyértelműleg elismeri, hogy az Egyesült-Államok a munka hazája és sehol a világon nincs még egy másik olyan ország, ahol az emberek annyira értékelnek az időt és becsülnék a munkát, mint éppen az ezelőtt agyonfigurázott Unióban. A munkából pedig kivesszik, még pedig alaposan, részüket a nők is s az amerikai nőbe már gyermekkorában belenevelik a bussmes, a munka és a vagyongyűjtés idejét, sőt az újabb nemzedéknek már a vérebén van a munka tisztelete és szeretete s az idő

értékének ismerete. Fényes bizonyítékot szolgáltat erre a legfrissebb amerikai statisztika, amelyből kitűnik, hogy az odavaló női társadalom nem hanygolt, sőt derekasan dolgozik. A hivatalos statisztikai felvételek szerint ugyanis 61.000 nő mint varrónő foglalatalkodik. 70.000 a házi cseleedség száma, nyomdákban 4500 nő talál munkát, sőt vannak olyanok is, a számuk 4721, akik a bányákba is lemerészkednek s a föld mélyében dolgozva keresik kenyerüket. Az amerikai postahivatalok 35.000 hölgyet foglalkoztatnak, közel ugyanennyi nő foglalkoztatott a telefon és a távírda, 130.000 nő pedig mint tanítónő tanítással és népneveléssel foglalkozik. A jutagjában mintegy 30.000 nő dolgozik, más iparüzemeknél közel 100.000 nőmunkás van alkalmazva, a kereskedelmi és iparipar foglalkozások terén mintegy 400.000 női alkalmazottat számoltak össze, sőt még a mezőgazdasági munkával is mintegy 50—60.000 nő keresi kenyerét. Ezek a számok arról tanusodnak, hogy a munka révén közeledik Amerikában a nőemancipáció a teljes megvalósulás felé, amint hogy tulajdonképpen nem is azok a hölgyek a nők egyenjogúsításának igazi harcosai, akik a szalonokban thea és csokoládé mellett, vagy népgyűléseken a szónoki pódiumon és — a la angol suffragettek — utczai zavargásokkal csinálják a nőemancipációt és rossz cikkeket írnak a boulevard-újságokba, hanem azok, akik dolgoznak s munkájukkal tesznek bizonyítást arról, hogy a női társadalom megérett és méltó az egyenjogúsításra.

A helytelenül kirótt mértékhitelítési díjak és pótdíjak visszatérítése tárgyában a kereskedelmi miniszter nov. 21-én 21.469—1913. sz. alatt a következő rendeletet bocsátotta ki:

Az 1912. dec. 31-én 95.035. sz. rendelettel megállapított mértékhitelítési díjaknak vagy pótdíjaknak a hitelítésre kötelezett felek által való lerovása alkalmával előfordulhatnak olyan esetek, hogy vagy a hitelítést kérő felek helytelen bejelentése, vagy az állami mértékhitelítő közegnek hibája, avagy egyéb okok következtében helytelen díjlerovások eszközöltek.

Minden ilyen jogában áll a helytelen befizetést teljesített félnek az általa túlfizetett összegnek visszatérítését kérelmezni.

Az ily iránnyu kérelmek, ha a hitelítést az állami mértékhitelítő hivatalok végezték, a m. kir. központi mértékügyi intézethez, ha pedig a hitelítést az intézet végezte, hozzám intézendők.

Erdemleges elbírálás alá azonban ilyen kérelmek csak akkor vételnek, ha:

1. a hitelítés napjától számított 60 napon belül nyújtatnak be;
2. ha a kérvényhez az illető hitelítésről kiállított díjszelvényjuttatva csatolattak.

A m. kir. központi mértékügyi intézet a hozzá benyújtott díjvisszatérítési iránti kérelmeket saját hatáskörében intézi el.

A mértékügyi intézetnek a helytelenül kirótt díjak visszatérítése tárgyában hozott határozata ellen a kézbesítéstől számított 15 napon belül hozzám felfolyamodásnak van helye.

A «karácsonyi bazárok». A budapest-józsefvárosi kiskereskedők egyesülete, melynek megalakítása körül Frenreisz István nagyvendéglős barátunk is oly sokat fáradozott, legutóbbi ülésén elhatározta, hogy a jótékony célú vásároknak, bazároknak stb. december hóban való megtartása ellen mozgalmat indít. Az egyesület a fővárosi tanácshoz kérvényt adott be, melyben rámutat arra, hogy az ilyen vásárok súlyosan károsítják az iparosokat és kereskedőket, akik az amugy is válságos gazdasági viszonyok között összes reményességükkel a karácsonyi forgalomba helyezik. Az egyesület felhívta a budapesti kereskedelmi és iparkamarát és a fővárosi kereskedő-egyesületeket, hogy támogassák ebben az akciójában, melynek csak úgy lehet eredménye, ha sikerül a társadalmat az ilyen jótékony vásárok időszerítelen voltáról meggyőzni. Mi ezt az akciózt a M. kereskedők Lapjával együtt nagyon helytállóan tartjuk, mert igazán lehetetlen azt tűrni, hogy egyes exkluzív körök vagy egyesületek tekintélyes összegeket vonjanak el a támogatásra mindenképpen érdemes fővárosi üzletemberektől. A egyesületeknek és jótékonyági köröknek az egész esztendő rendelkezésükre áll, nagyon is jogosult tehát az a kívánság, hogy a december hónapot a hivatalos üzletembereknek engedjék át, akiknek gyakran egész egzisztenciájuk ettől a pár héttől függ.

Társas reggelik.

December 5-én: *Gundel* Károly étteremben, VI., Állatkert.

December 12-én: *Pelzmann* Ferencz éttermében. VIII., „Pannónia” szálloda.

December 19-ikén: *Kommer* Ferencz éttermében IV., „Vadászkürt”-szálloda.

December 26-án: Karácsony szent ünnepén nem tartatik társas reggeli.

„Jó barátok” összejövetelei:

December 10-én *Majer* István vendéglőjében, IX., Drégely-utca 9.

December 17-én *Szuchy* Károly vendéglőjében, V., Nádor-utca 20.

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

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

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkívüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyvíz!

Vizelethajtó és hűgysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán** czégnél, Budapest, VIII., Baross-utca 43.

SALVATOR

a kiváló bór- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatása.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczy Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Terra incognita.

Melyek a mai vendégfői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segíteni? (Folytatás.)

A mai szokások és berendezkedés mellett nem is veheti ezt túlnak rossz néven a közönség, hiszen a mondott okoknál fogva ő maga kényserrel bennünket erre. Gazdasági szempontból pedig mindenki beláthatja, hogy a vendégfős elsősorban fizetlember és csak 96-od sorban higiénikus vagy reformer. A szakács pedig elsősorban fizetett alkalmazott, aki mindvégig tartozik gazdája érdekeit istápolni, még akkor is, ha az nem fedi mindenben az egészséges táplálkozás követelményeit.

Vendégfősnek és vendégnek egyaránt érdeke, hogy ezek az állapotok és a vele kapcsolatos bajok, a fennálló lehetőség szerint a minimumra redukálódjanak. Ennek a célznak az elérésére két fontos teendőnk van. Először: meg kell tanítani a vendégfői személyzetet (a konyhaszemélyzetet) arra, hogy az elkerülhetetlenül megmaradó kész ételeket miképpen kell eltenni másnapra vagy harmadnapra úgy, hogy azok időközben az egészségre ártalmasakká ne váljanak.

Másodszor: magának a vendégfői közönségnek a frissen készített ételek iránt való vágyát mesterseges uton fokozni kell.

Az első feladat keresztülvételénél főképpen arra kellene figyelemmel lenni, hogy a tej, tejföl, hagyma és savas anyagok (citróm, ecet) hozzájuttatásával készített ételeknek, vagyis általában minden «szósos» ételnek meg kell lenni a másira való eltételét a lehetőség szerint kerülni kell. Ha pedig ez időnként lehetséges nem volna, akkor mindenki szigorúan ügyeljen arra, hogy az ilyen ételkonzerválás tisztá és szagtalan jégzsákrényben, porcellán vagy kifogástalan zománcozott edényekben, de semmi körülmény között zománcozatlan fémédényekben (különösen vörösrézédényekben) ne történjen.

A vendégeknek a friss ételek iránti vágyát pedig nagy mértékben lehetne fokozni, ha nálunk is bevezetnék az angoloknál divatos «grill room» rendszert. Vagyis benn az étteremben üveges hűtőszekrények alatt kirakatszerűen helyeznék el a gusztusos nyershúsfeleket, melyeket azután megfelelő berendezés mellett ott, a vendég szeme előtt készítenének el. Ezzel meg lehetne kedveltetni a roston és nyáron sült hús és halféléket is, melyeknek tudvalegölve nemcsak az íze különb, az elkészítési módja egészségesebb és természetesebb, hanem egyben a tépértéke is nagyobb lesz, mintha ugyanazt a húsanyagot sülvé, főve vagy párolva készítenék el.

Sőt még más előnyös oldala is volna ennek; nevezetesen hozzájárulna a vággyinger gerjesztéséhez, melynek pedig az emésztésben nagy fontossága van. Egy orosz tudós, Pawlow mutatott rá erre az igazságra és a mindennapos élet számos jelensége fénysen igazolja ezt a tételt. Erdemes ezzel foglalkozni, mert ebből tanulja meg az ember leginkább, hogy hogyan kell étkeznie.

Pawlow ugyanis azt mondja, hogy a jó emésztéshez szükséges nyál és gyomormedvek bőséges elválasztása közvetlenül az ételek felvétele előtt kezdődik és ez a nyálképződés nem a gyomornak, hanem az agynak működése folytán következik be. Rendkívül érdekes kísérleti igazolását az idei drezdai internationalis higiénikus kiállításon láttam.

Ennek a tudományos igazságnak megismeréséből sok mindent meg tudok magamnak magyarázni. Most már tudom, hogy miért indul meg az embernek a nyála, ha egy kedvező

ételenek pompás elkészítési módjáról tartok neki előadást; tudom, hogy miért készít pl. dr. Szuly Aladár mesés és gusztusos kirakatot és rövid csámcsogás után miért tér be hozzá vásárolni sok olyan ember is, kinek néhány perc előtt semmi vásárlási szándéka még nem volt és semmi éhséget még nem érzett. Most már tudom, hogy miért jön meg az embernek az étvágya «évs közben», ha valami gusztusos és izletes ételt teszünk eléje és miért nem tudja ugyanakkor, ugyanaz az ember a legdusabb tápértékű falatot lenyelni, ha az neki nem ízlik, ha szomorú gondolatok töltik be lelkét, vagy akármilyen mellékkörülmény, pl. egy piszkos salvátva már évs előtt degusztálta. Ez nyilván az agy munkája, amelyben ilyenkor kellemetlen képzetek dominálnak és elnyomják azokat a képzeteket, melyek az emésztéshez és évshez szükséges nedvek kiválasztását idézik elő. Már csak azért is szükséges, hogy a vendégfői üzem egész vonalán a legteljesebb rend és tisztaság uralkodjék. Ha a vendég már előre undorral ül le az asztalhoz, akkor az ő táplálása meg a racionális konyha bevezetése és minden áldása mellett sem lesz tökéletes. Tehát nem szabad elhanyagolnunk a jövőben sem, sőt a lehetőségig tökéletesíteni kell a gusztusos táplálásnak és díszítésnek kérdését. Tulzába mennünk — persze — szintén nem szabad és a sok csicsónék és galambok helyett inkább az egyszerű és nemes «díszítésre» kell törekednünk. Fontos ezenkívül az is, hogy a vendég maga is betartsa a helyes étkezés legelőbb szabályait, mert amíg a kapkodó, gyors, ideges evésnek, az ételek tökéletlen megválasztásának, az ételek és italok túlfuró vagy túlhűgő fogyasztásának, az évs közben való bőséges ivásnak stb. általános rossz divatja meg nem szűnik, addig a legjobb ételek is emésztési zavarokat fognak előidézni. Franciaország éttermiben gyakran találunk ilyen felirásokat: «A jó rágás félémsztés». «Aki lassan eszik, az gyarapszik» stb. (Folyt. köv.)

A **pinézerek munkakönyve.** A budapesti kávésegédek szakosztálya a polgármesterhez kérvényt adott be, amelyben panaszt tett az ellen, hogy a kerületi előljáróságok a pinézermunkásoknak kiszolgáltatásánál nem járnak el kellő körültekintéssel és olyanoknak is adnak ki munkakönyvet, akik a kávéházi szakmát nem is ismerik.

A pinézermunkások végkiadásának korlátozása érdekében azt kéri a szakosztály, hogy a munkakönyvek kiállítását előtt az előljáróságok a munkások hivatott testületét is hallgassák meg. Intézkedést kért továbbá a szakosztály arra nézve is, hogy az ügynökök a helyközvetítésért szigorúan a tarifa szerint esedékes díjakat szedjék és hogy zugigynökök a helyközvetítésnél ne működhesnek közre. Azt kérték végül, hogy mivel a helyközvetítő ügynökök a főpinézerek helyett letett óvadékokért uszorakamatot szednek, az óvadékokat ne készpénzben, hanem vagy takarékbetét könyvben, vagy megfelelő értékpapirokban helyezték letétbe. A polgármester ezt a panaszt kiadta a kerületi előljárók értekezletének, amely megállapította, hogy a pinézermunkások végkiadása körül az iptartóvaln alapján járnak el az előljáróságok, ha a szakosztály konkrét eseteket jelent be. Ami pedig az óvadék letételére vonatkozó kérdés illeti, a kerületi előljáróknek az a véleményük, hogy ennek a kérdésnek szabályozása szabályrendeleti uton lehetséges.

Közgyűlések.

A **Budapesti Központi Tejszarnok Szövetkezet** mult hó 29-én tartotta Barcza Károly elnöklésével rendes évi közgyűlést. Az igazgatóság jelentése szerint a lefolyt üzleti év eredménye kielégítő volt. A szövetkezet ez évben közel 33 millió liter tejet hozott forgalomba, a tavalyi 28 millió és az ezt megelőző évi 24 millió literrel szemben, úgy, hogy a szövetkezet tejszarnokja az utóbbi két évben majdnem kilencz millió literrel meglekedett. Ezzel kapcsolatban a berendezés megfelelő kiegészítése vált szükségessé és egy szermind a fióküzletek száma 180-ra szaporított. A közgyűlés meleg szavakban bucsuzott el elnököt, Keglevich Gábor gróftól, ki egészségi okokból válik meg állásától, valamint Harkányi János báróttól, ki kereskedelemügyi miniszteré történt kinevezése alkalmából mondott le igazgatósági tagságáról. Az igazgatóság két kiváló érdemes tagja másfél évzieden át működés közre önzetlenül a szövetkezet fejlesztésének, a fővárosi tejszarnok konszolidációjának és a mezőgazdasági érdekek helyes irányban való védelmének munkájában és ezért Thék Endre szövetkezeti tag indítványára a közgyűlés öszinte hálaát és köszönetét jegyzőkönyvbe iktatta és elhatározta, hogy mindkét lemondott igazgatósági tag arczképt megtestie. Végül az igazgatóságba megválasztottak Barcza Károly (elnök), Beer Henrik, domonji Domonj Odón, Telesi Tibor gróf és Hirsch Albert dr., a felügyelőbizottságba pedig maglódi Wodianer János (elnök), Grünwald Vilmos, Serbán János és Schlichter Izidor.

A **Köbányai Polgári Serfőző Részvénytársaság** november 29-én tartotta huszonegyedik évi rendes közgyűlést. Az igazgatóság és felügyelőbizottság jelentését a közgyűlés tudomásul vette és elhatározta, hogy a 20. számú részvénytulajnt december 1-től kezdve 22 koronával váljtja be. A szelvényt beváltja a társaság pénztárán kívül a Magyar Általános Hitelbank, a Magyar Leszámitoló- és Pénzváltóbank, az Angol-osztrák bank budapesti fióktelepe, továbbá a K. k. priv. oest. Kreditanstalt für Handel & Gewerbe Bécsben. Az igazgatóságba madarasi Beck Miksa báró, Tszegi Freund Emil, szegedi Lukács József és Pösch Gyula újból beválasztottak. A felügyelőbizottság tagjaul alsóterényi Auer Róbert, Frankl Aladár, Hava s Emil Mendl Gyula és Winkler Géza újból megválasztottak. Miután a most beváltandó szelvénygel a szelvényív kimerült, a részvénytársaság új szelvényeket bocsátott ki, amelyeket a Magyar Leszámitoló- és Pénzváltóbank a szelvényutalvány ellenében szolgáltat ki a részvényeseknek.

KÜLÖNFÉLÉK.

Eljegyzés. Láng Imre aradi kávéháztulajnos mult hó 18-án lépteti Hymen rósaláncaiba Bozay Irén kisasszonnyal, Bozay Bálint keszthelyi szállodás bájos leányával. Az eljegyzési ünnepélyen a boldog jegyesek rokoni és ismerősei nagy számmal vettek részt. Isten áldása legyen a tiszta szerelemből köztündő frigylen!

Eskütvők. Pogány Aladár Sopronkopácson mult hónap 22-ikén esküdött örök hűséget Moez Mimi kisasszonnyal, Moez Sándor szombathelyi vendégfős szépséges leányának. — Fsztergomban mult hó 19-én vezette oltárhoz Alberti József főpincér Neumann Margit kisasszonnyal. A megkötött frigyeken Isten áldása legyen!

NAGY IGNÁCZ

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

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

Saját palaczkkupakgyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Újévi üdvözetek. Mindazokat, kik újévi számunkban újévi üdvözlőitket közöltétek óhajtját, kérjük, hogy ebbeli megrendeléseiket lehetőleg karácsony előtt küldjék be. Közlési díj 2 korona. Meg nem rendelt üdvözlőteket közlünk nem teszünk.

A kiadóhivatal.

Miskolci hír. Böczögő József miskolci szállodás kártársunk az ottani »Pannónia«-kavéházat átvette, az eddig tulajdonában volt »Abázia«-kavéházat beszűntette, a »Böczögő-pince«-éttermét pedig a »Korona«-szállodába helyezte át.

A Bácskából. Kulán a »Hungária«-szállodát Halász János régi vendéglős kártársunk ujonnan berendezte, azt rézágakkal és új butorokkal, valamint jó konyhával látta el. Üdvözöljük!

Békécsabán a »Nador«-szállodát Reichardt József szállodás ismét saját kezébe vette. Reichardt kártársunk igyekezni fog, hogy jó konyha, tiszta vendégszobák és figyelmes kiszolgálás által régi jó hírnevét most is méltó legyen.

Ungváron a »Korona«-szállodát Kontilovics Emil pancsovai szállodatulajdonos örököre megvette s azt díszesen átalakítva, központi fűtéssel és villanyvilágítással látta el.

Gyászrovat. Schmidt Alajos szombathelyi vendéglős életének 48-ik évében jobblétre szenderült. — Özevgy Csémy Gáborné, néhai Csémy Gábor volt szábmester, később vendéglős özvegye, életének 63-ik évében elhunyt. — Gömbös Lajos budapesti vendéglős, a kisvendéglősök vezére, elhunyt. Béke poraikra!

Vendéglő-átvételek. Nagykiszán a Kaszinó-vendéglőt Merfelly Ferenc vette át. — Jolsván a fürdőkeri vendéglőt Soper János nagy-szebeni főpinczér vette herbe. — Kolozsváron a Wesselyny-utczában Grósz Márton kőservendéglőt nyjtott. — Nagyatádon a »Korona«-szállodát Grósz Mór volt érsekújvári és petrozsényi szállodás kártársunk vette át s azt teljesen ujonnan berendezte. — Medgyesházán az »Ottom«-szállodát Grósz Mór kereskedelmi utazó megvette. — Munkácsán az uradalmi sörcsarnokot és éttermet Peruzzi Ferenc vette át. — Egerben a Franczi-féle vendéglőt Steiner János miskolci jóhírnevű vendéglős vette meg örököre. — Diósgyőrön a vasgyári nagyvendéglő bérletét Narancsik Péter miskolci kedvelt főpinczér nyerte el s azt folyó hó elsejével átvette. — Baranyasellyén a »Korona«-szállodát Böhm József bírélte ki. Aradon a Láng Ferenc-féle kavéházat Láng Imre kártársunk vette meg.

A csehvezetők tiltakozása. A »Magyar Kereskedők Lapja« közlése nyomán megirtuk, hogy a krorndorfi kutyavállalat budapesti telepét megszünteti s a vállalkozók utápoluval a lábukon visszassomolyoghatnak Csehországba! Most a vállalat görényábrázatu ügynökigazgatója megszafolja ezen hiradást s büszkén kijelenti, hogy az idevonatkozó hírlapi közlések nem felelnek meg a valóságnak; kijelenti, hogy a vállalat ép most bővítteti ki budapesti raktárát, hogy folyton növekedő »vevőkörének fokozódó igényét« kielégíthesse. Tehát még mindig számít magyarfaló vendéglősökre, kik e rossz cseh vizet

hazai ásványvizeink rovására szerzik be nála. Sajnáljuk, hogy Magyarországon még mindig érvényesülni tudnak az ilyen idegen vállalkozók s vannak vendéglősök, kik potyaétlapjait, szivarzívó szopókáját és komisz fogvájóit, melyeket e cseh vállalat reklám gyűnant küldözget szét — elfogadják s nem hogy ajtót mutatnának az ilyen idegenből szakadt magyarfalóknak. Hiszen a nagyközönség nem kéri a krorndorfit, az előkelő közönség pedig a világhírű Gieshüblit issza, minek dédelgetik tehát az ilyen cseh vállalkozást, mely utóvégre is hazánk egyik legjobbj és legkeresettebb ásványvizeinek, a »Szántói savanyuvíznek« és a kitünő »Petánce«-nak rovására történik. Hazafiainak érzés és gondolkodó vendéglős kártársaink jól teszik, ha az idegent nem engedik nyakunkra nőni s potya reklámczikkelt visszatúsítva, megmutatják neki »mere van az ország utja«. Itt említjük meg, hogy kártársaink a külföldi ásványvizeket magyar kézbe is beszerezhetik, a »Szántói« és »Petánce« ásványvizek főraktórájánál, a talpig becsületes, jóhírű Péczely Antalnál, Budapest, II., Margit-körút 50-52. szám alatt. A magyar a magyart támogassa, ne pedig idegen jövevényt, ugysis kevesen vagyunk.

Nagy kenyelem, megnyugvás és pénzmegtakarítással szeresheti be borszükségletét, mert jóhírű vendéglősöknek különösebb pénz befektetés nélkül biztosítom és szállítatom egész éven át olcsó áron a legkiválóbb és legmegbízhatóbb uradalmi és szövetkezeti pinczék új (és ó) fajborait. Az ország legnevezetesebb borbideinek országos híri szőlőkben termelt zamatos, későn szüretelt hegyi és homoki borok állanak rendelkezésre. Budapesti és környékbeli vendéglősöknek a főváros közvetlen közeléből is. A borok mindenütt közvetlenül az uradalmak, illetve szövetkezetek pinczéiben kiválaszthatók és lepecsételhetők. — Átvétel szükséglet szerint esetleg egész éven át kedvező fizetési feltétel és kevés foglalóval. — Közelebbi szóbeli vagy írásbeli értesítéssel készséggel szolgál, mintakát kívánatra díjtalanul bemutat az eladási megbízott: Schwarz Zsigmond (volt gyöngyösi Visontamáttra-szőlőtelepi borérték. ügyv. igazgató). — Lakcím: Budapest, VII., Damjanich-utca 38. fldsz. 4. — A szükségelt borok mennyiségének, színének, fajának megnevezése kérérik.

Vendéglő-átvétel. Lipich-fürdőn a gyógyteremvendéglőt Lichtneckert J. karánszebi szállodás kártársunk vette át.

Elő József vendéglője. Elő József fővárosi vendéglős kártársunk, ki az elmúlt nyáron a »Császárfürdő« vendéglőjét bírta herbe a Teréz-körút 43. szám alatt levő, általa alapított díszes nagyvendéglőt újból átvette. Elő József igazi szakember, megérdemli a nagyközönség pártolását, melyre ismert jó konyhájával és italaival eddig is részolgált. Benne ipartársulatunk is egy érdemes, buzgó és lelkes tagot bir, mint hivatalos vendéglős az ipartársulati választmányban

is méltán helyet foglalhat, mert ilyen, és hozzá hasonló, érdemekben gazdag kártársak valók oda, nem pedig holmi kőbányai tátottszájú szerelőlegényből vedlett kontár-vendéglős.

Halalozás. Köhler György szombathelyi vendéglős, életének 59-ik évében jobblétre szenderült. Temetése mult hó 27-én a szombathelyi polgárság nagy részvétele mellett az evang. egyház szertartása szerint ment végbe. Béke poraira.

Rákospalotán a »Vigadó«-vendéglőt Málóvetz Gyula régi kártársunk, a baldóczi fürdő volt vendéglőse vette át. Málóvetz Gyula országszerte előnyösen ismert, szakképzett vendéglős, reméljük, hogy mint eddig mindenhol, úgy Rákospalotán is rövid idő alatt közkedvelte teszi magát. Új vállalkozásához sok szerencsét kívánunk!

A sörkirály halála. Mult héten meghalt St.-Louisban Adolf Busch, akit fáradhatatlan szorgalma, munkássága, páratlan szerencséje és valóban kitünő söre a sörkirályi címhez és tíz millió dollárt meghaladó vagyonhoz segített. Busch német bevándorló volt, aki a németországi Mainzban született és aki mint egyetem végzett, fiatal emelet vándorolt ki Amerikába szerencsét próbálni, ahol sok küzdelem után végre Louisiana államba sodorta jó sorsa s ott a szekvárosban, St.-Louisba, telepedett meg. Itt érte utja halálának híre, amikor is hazatért s a temetés után kézhez kapott örökséget tért vissza új hazájába, St.-Louisba, ahol 1868-ban Anhauserrel, egy odavaló kisebb sörfőzde tulajdonosával társulva, egy nagyjobbbszabású sörgyárat alapított. A gyár az ott gyártott s teljesen a modern német serfőző-technika szerint főzött kitünő söre révén csakhamar felvirágozott s az idők folyamán olyan hatalmas ipartelepé fejlődött és bővült, hogy a gyártelep egy egész városrészt foglalt el a nagy louisianai metropolisban, amely több ezer embert foglalkoztat s lát el munkával és kenyérral. A most elhalt milliomos sörkirály 74 élet élt s csak alig pár hónapja ülte meg aranylakodalmát, amikor szerető nejét és a munkában is osztályosát egy félmillió dollárt érő nyakékkal lepte meg. Az örömtünet után azonban csakhamar ágygnak esett Busch s hosszas szenvedéseitől csak most váltotta meg a halál.

Egy megkerült református pap verse. Debreczenből jelentik: Szombati-Szabó István debreczeni református papot versírásra ösztönözte a tavasz és versét Májusi miatyánk címmel közölte a Nyugat. A tavaszi imádság a következőket mondja:

O tavasz, hozzád könyörgök: Szeress, ölelj, takarj be és simulj rám,

Mint alól asszonyok pompás testére melegen a selgem ing.

Kis mécsedet akaszd ki szívem piros, párzó kapuján ma,

S küldj valakit ágygnak és vágyamnak ez éjszakára, Tavasz!

Mint az »Esti Újság« írja, a vers megjelent, elolvasták a rajongók, a fiatalok, az elővendők, de Szabó fölöttes hatósága nem olvasta

COGNAC CZUBA-DUROZIER & C^{IE}
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapított 1884.

el s a tiszteletes urnak ebből nem származott semmi baja. Azonban, hogy ki ne kerülje a debreczeni püspök figyelmét, egy bécsi katolikus folyóirat, a Zeitschrift des Oest. und Ung. Kath. Klerus kemény megdumádja a versíró papot és a többi között azt veti szemre, hogy bemocsokolta azt az imát, melyet minden keresztény, akár protestáns, akár katolikus, egyforma áhitattal olvas. E miatt az egész protestáns lelkesítő karban uralkodó szellem teszi felelőssé. A cikk következtében óriási a főlháborodás a református papi körökben Szombati-Szabó István ellen, kit föl fog-nak függesztani állásától. Nagyon helyesen! hiszen az ilyen »Szabadgondolkodó« nem lelképástornak, de még kanadszok sem való.

Szállodai étterem-átvétel. Budapesten, a József-körúton levő »Savoy«-szálló éttermét Holocher Zsigmond szakácsmester bérletől Lukácsék Ferenc, Freinreisz István kártszám-éttermeinek volt főpinczére vette bérbe. — Lukácsék Ferenc szintén egyike iparunk buzgó munkásainak, országos nyugdíj-egyesületeink egyik legtekvesebb választmányi tagja, éveken ezelőtt volt már vendéglője a Rákóczi-ut és Huszár-utca sarkán. Orvondünk, hogy ismét önállóította magát. Így majd csak elszompolognak ipartársulatunk választmányából az oda nem érdemes kőbányai szikvizspekulánsok.

Személyi hír. Schwarz Zsigmond, a Visontai és Mátrahegyaljai szőlőtelepek részvénytársaság volt ügyvezető igazgatója, lakhelyét Gyöngyös-ről Budapestre (VII., Damjanich-u. 38. földszint 4.) helyezte át. Visontátránál volt ügyvezető igazgatója, ki a vendéglős-érdeket mindig a legmelegebben pártolta s ezért azok körében nagy közkedveltségnek örvend, az ország minden részében előkelő uradalmi összeköttetésekkel rendelkezik s a kártszámok borok beszerzésénél továbbra is szívesen és díjtalan tanácsot ad a rendelkezésére.

Az ezermester pinczérfiu. Székesfehérvárról jelentik a »B. H.«-nak: Maholnap nem lesz nevesebb embere a városnak, mint Wolf György Izenhat éves pinczérfiu, akinek az a híressége, hogy fiatalaság ellenére négy találmánnyal is dicsekedhetik. A rendkívül ügyes fiu minden szabad félórájában fur-farag, új dolgokon tör a fejét s ma már valóságos ezermester. Most az államvasutak műszaki embereinek is felejt fordult a figyelmé, mert a fiunak van egy érdekes vészjelző találmánya, amely megakadályozza a vasúti összeütközéseket, de kifundált egy önműködő vasúti kapcsolót is. Az államvasutak eddigi kétezeröt százöt koronát fizettek ki a feltalálónak, hogy az államvasutak műhelyeiben folytathassa tanulmányait, most pedig tárgyalás indult meg a találmányok megvétele ügyében is.

Vendéglős-menhely. Szinte pártitkító az az áldozatkészség, amellyel a budapesti sörgyárak a vendéglős-menhely ügyét felkarolták. Ahogy hivatalosan lapunk mult számában jeleztük, a sörgyárak, nevezetesen az Első Magyar söröző Rt., Deher A. serf. Rt., Hagenmacher serf. Rt. és a Polgári serf. Rt. a magyarországi vendéglős-menhely létesítéséhez, öt éven át közösen fizetendő évi 60.000 kor. vagyis összesen 300.000 koronával járultak.

Teher és bírság. Az erősen elfogult vendéglősekre nagy terhet ró a bornyílvántartási könyv vezetése, sőt még bírságot is hoz a mulasztás. Ertesülésünk szerint a kerületi kapitányság jelenleg szigorúan vizsgálja a vendéglőket a bornyílvántartás vezetése miatt. A III. kerületben 17 vendéglőt megbírságotlakt.

A néma hitelsített palackok. A belügyminiszter közönlötletet intézett valamennyi törvényhatóság-hoz, amelyben utal arra, hogy a kereskedelmi miniszter által szerzett értesülés szerint a vidéki vendéglősök és kocsmárosok jelentékeny része nem hitelsített palackban és pohárban méri a szesz-

itált. A miniszter ennek következtében főlhívja a törvényhatóságokat, hogy utaltsák a rendőrhatalóságot az 1910 május 18-án kiadott utasításban előírt ellenőrzésnek fokozott éberséggel való gyakorlására.

Fácánkiosztás. A vadászterdőri szakiskolában évenként több ezer fácskát tenyésztenek, melyekből a vadászterdők továbbtenyésztésre alkalmas tenyészterseket szoktak kapni. Mivel az idei rossz tavasi időjárás következtében a fácskaszaporulat nem sikerült, a földművelésügyi minisztérium egyetlen folyamodónak sem fog tenyészfácskát adni. Figyelmeztetik tehát a vadásztersekságokat, hogy tenyészszükségletüket más helyről szerezzék be.

A sztrájkoló törzsvendégek. A »B. H.«-nak írja: Előre kell bocsátani, hogy ez a hallatlan eset, a törzsvendégek forradalma, nem Budapesten történt. Mert itt a törzsvendég bizonyos rendi kiváltságokat élvez. O a kávéház arisztokratája, akinek külön kávésbírból mérik a pikolót, akinek külön asztala van. O kapja elsőnek a friss lapot, meg a friss híreket, vele bizalmasodik a főpinczér és tőle kapja nyakleveseit a pikoló-fiu. Joga van föltett kalappal ülni, megjegyzést tenni a nemtörzsvendégre, bőlömbika szóval bemonadni a kvart-kassa kontrát. Ha új, csinosabb arcu növedéget vetődik be, a pinczér neki hozza meg azokat a díszkrét, kedves híreket, melyeket suttogva tárgyal a törzsszalit. Csak az tudja, hogy mi a törzsvendég, aki maga is kávéházba jár. A törzsvendég odakin az utcán egy szürke senki, jelentéktelenség, azonban amikor bevágódik mögötte a kávéházajtó, egyszerre megváltozik. Kifüled a melle, az arcának a dimmenzió. Mert a törzsvendég, akit ebben a konkurencziás világban meg kell becsülni, akit csak akkor intenek csendre, ha revolverlövessel szórakozna. Ez a fővárosi stamm. A vidéki már csak karikatura, másolat, mint a hogy a vidéki kávéház silány másolata a fővárosinak. Ilyen másolat-kávéházban, a máramaroszigeti Koronában esett meg az a csoda, hogy a törzsvendégek sztrájkba léptek. A törzsvendégek nem tartoztak a legfelsőbb tízezer körébe s bizonyos ösemeberi primitíviség látszott meg rajtuk. Így a többi között ellenségei voltak a zsebkendőnek meg a szivárnak és kizáróan pipával jelentek meg a kávéházban. Ezen felül a kohaniták rendjéből vezették le származásukat és ragaszkodtak ősi kiváltságaihoz és nem veszik le a kalapukat senki fia előtt sem. Szokásaikat. Szokásaikat a kávéházakba is átplántálták, ami ellen több vendég fölszólt. A kávéház tulajdonos erre áttelepítette őket a kávéház hátulós sarkába, mire a törzsvendégek felhúzták kabátjukat és átsétáltak a konkurrens kávéházba, ahol még respektelták a kiváltságokat.

Borszáti Zsebnaptár. Azon tárgyak közé, melyeket minden gyakorló szőlősgazda, kocsmáros, borkereskedő s bizonyosok általában magánál szokott hordani, hogy foglalkozásának minden ügyében-bábjában bármikor igénybevehessen, tartozik — a »Borszáti Zsebnaptár«, melynek 1914-i évfolyam e napokban hagyta el a sajtót. Ez a naptár, melynek szerkesztője Dr. Drucker Jenő, a L. Sz. O. E. igazgatója, azonnal tájékoztat nyújt a szőlőszet és borszat körébe vágó bármely törvényre, rendeletre, elvi jelentőségű határozatra néve, közli az utolsó évek statisztikai adatait, megmondja, hogy egyik vagy másik dologban felvilágosításért hova kell fordulni, hogy mely szereleendők let a kérénynek és hova nyújtanók be, a szőlő- és pince minden munkáját röviden, de szabatosan ismerteti, felsorolja a szőlőgazdaság köréből megjelent újabb szakkönyveket, jegyzéknaplóiban módot nyújt a gazdasági év eseményeinek, bevétel és kiadás, napszámok, szüret, oltványkészítés, borkezelés, trágyázás stb. feljegyzésére s a melletl hirdetésiróvatban megmondja, hogy mely cégek toll lehet gépeket, anyagokat és eszközöket vásárolni. Mindezt figyelembevéve a »Borszáti Zsebnaptár« az 1914. évre egy kis könyvtárt helyettesít, melyben a szőlősgazda, vagy pincemester minden, a gyakorlati életben felmerülő kérdés megkapja azonnal a pontos fölöletet. A naptár ára összesen háromkorona két táskával is. Irtonalok hívta 3.20 korona. Kapható a »Borszáti Lapok« kiadóhivatalában (Budapest, IX., Üllői-ut 25.) és minden könyvkereskedésben.

NYILT-TÉR.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

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

Gyöngyös város polgármesteri hivatalától.

15798/ki. 1913.

Haszonbérbeadási hirdetmény.

Gyöngyös város tanácsa felhívja mindazokat, kik a város tulajdonát képező

mátrafüredi vendéglőt és szállodát

1914 január 1-től egy évre 1914 december 31-ig

kihasonbérelni óhajtják,

azok írásbeli ajánlataikat a város közigazgatási iktatói hivatalba 1913 december 11-ik napja délelőtti 11 óráig adják be.

A később beadandó, dróton vagy távbeszélőn teendő ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Ajánlatot tevő a beadott ajánlatához az évi bérösszeget számmal és betűvel teljes olvashatóan kitenni, valamint a felajánlott évi bérösszeg 10%-tőlját készpénzben vagy tőzsdeileg jegyzett értékpapirban ajánlata mellé csatolni kötelek.

A bérleti feltételek a hivatalos órák alatt a városi kiadóhivatalnál betekinthetők és átnezhethők.

Köteles ajánlattevő a feltételeket aláírni, két tanuval előttemeztetni, kelettel ellátni és ajánlata mellé csatolni.

Gyöngyös, 1913. november 29-én tartott tanácsülésből.

Kemény,
polgármester.

Eladó szálloda.

Negyvenezer lakossal bíró megyeszékhelyi városban, Nyiregyházaán a város főutcájába, a mai kornak megfelelőleg épített szálloda és vendéglő 14 vendégszobával és egy hold nagyságú kerttel, utczára nyíló kerteliséggel, melynek egész területé szepen be van fásítva és nyári mulatóhelynek van berendezve, külön álló fásított és bokrosított fülkében vannak az asztalok egymástól elkülönítve és villanyvilágítással van az egész mulatókerti helyisége is berendezve, a kertben van nyári és téli fedőpalya villanyvilágítással, nagy veranda melyben táncmulatók szoktak tartani, teljes berendezéssel azonnal eladó.

Az eladásra néve bővebb felvilágosítást szolgál a tulajdonos, Jurás Lajos, aki ezen üzletet 28 év óta vezetett és most nyugalmába vonultam végett legkedveltebb feltételek mellett 10, esetleg 18 évi részletfizetésre is (Mint hogyha csak érte évi bérlet fizetendő) örök áron eladom, Jurás Lajos szálloda-tulajdonos Nyiregyházaán.

MUSTÁR

(Eredeti francia-mód)
valamint kitűnő 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.



LITCKE L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

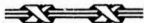
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

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



PEZSGÓFAJOK:

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



Szegedi paprika!

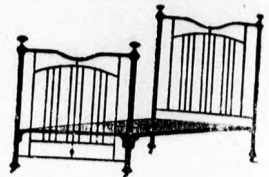
Uj őrlés, idei termés!

Szám:

36. Valódi szegedi édes, nemes paprika K 3.20
37. " " paprika K 2.90
38. " " gulyás paprika K 2.50
39. " " I. szalon róza paprika K 2.20

Szalámi legjobb minőségű K 3.90. Szegedi
csemege tojásos tarhonya K 80. Csemege
paprikás szalonna K 2.05. — Szegedi
kolbász K 2.70.

Stillmann Frigyes, Szeged.



Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

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

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

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

Vendéglősöknek igen fontos!

Minden legkisebb pincegazdaságban

nélkülözhetetlen a bor szesz-
tartalmának megállapításához.
Franciaországban egy év alatt 30.000 pél-
dány került forgalomba

a BERNADOT-féle
VINOMETER

Néhány perc alatt mindenki a borának szesz-
fokát meghatározhatja.

Ára 6 K., postai küldéssel K 6.45

Mérő cső, hőmérő és üveghegerlő

Beszerez-
hető a **BORÁSZATI LAPOK**
kiadóhivatalában, Budapest, IX., Üllői-ut
25. szám. (Köztelemek.)

Jó balatonmelléki borok

A nemespécsegyi bortermelők pinczéiben ezer-
öttszáz hektoliter új, kétszázötven hektoliter ő bor
eladó. Vasutállomás: „Aszfó”-Tihanytól öt kilo-
méter. Érkezés esetén evőt kocsi várja. Vett bor
kivánatra vasutra feladva lesz. Tudakozódások:

Fejes Aladár tanítóhoz intézenők.

Ár megegyezés szerint.

22627/913. sz.

Nagyvárad város tanácsának árverési küldöttségéből.

Árverési hirdetmény.

A város tulajdonát ké-
pező Apolló-épületben levő **kávéház**
székhelyiségek bérbeadása céljából
1913. évi december hó 18-án, délelőtt 10 órakor
a Városháza bizottsági termében **árverést fogok**
tartani. A bérleti idő 1914 május 1-től kezdődik és
tart egymást követő 6, esetleg 10 éven át. A kikiáltási
ár 20 000 korona évi bér és az árverési felté-
telekben körvonalozott egyéb mellékszolgáltatások.

Árverelni szóval vagy írásban, zárt ajánlat
utján lehet. Bánatpénzül a kikiáltási ár negyed része,
vagyis 5000 korona teendő le készpénzben vagy óva-
dékképes értékpapirokban. A bánatpénz zárt ajánlat
esetén ahhoz csatolandó, szóbeli árverelőkh pedig az
árverés megkezdéséig tartoznak alulírott árverési
küldöttségi elnök kezéhez letenni.

Zárt ajánlatok a fent kitett határidőig alulírott
kezéhez adhatók be. Árverelőket tett ajánlatuk azon-
nal, ellenben Nagyvárad városát csakis az árverés
eredménye fölött hozandó határozatának jogerőre
emelkedésével kötelezi. Árverelőkh annak elismerés-
sével, hogy a feltételeket ósmerik s azokat magukra
nézve kötelezőknek elfogadják, az árverés meg-
kezdése előtt aláírni tartoznak, zárt ajánlattevők
részéről pedig ez a körülmény az ajánlatban világó-
san kiintendő.

Az árverési feltételek alulírott hivatalos helyi-
ségében a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Nagyvárad, 1913 november 2-án.

Komlóssy József elnök.

Modern szálloda és kávéház

11 újonnan berendezett szállodai szobával és teljesen modernül beren-
dezett kávéházzal szép egyemeletes saroképületben, villanyvilágítással,
központi gőzfűtéssel felszerelve, tizezer lakossal bíró megye-
székhelyen családi okokból, hosszú bérleti szerződéssel **eladó.**

Szükséges tőke huszezer korona.
Czím a kiadóhivatalban.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

Borászati Lapok

mely ujévtől kezdve 46-ik évfolyamban hetenként
jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati
viszonyokat ismerteti, hanem legelőkelőbb figyelemmel kíséri a
külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a legsokul-
dalubb és legértelmesebb szőlészeti újság, mely minden más kül-
földi vagy hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé tesz. A „Borá-
szati Lapok”-nak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek
és borászatnak szentelt rovatni igen kimerítő, de különös súlyt
helyez a tudósításokra is. — Minden előfizető évenként négy nagy
szines művelésket kap, valamely magyar szőlőfaj hű képet. Két
hetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a „Gazdasági
Tanácsadó” cz. lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az
állattenyésztés baromfi-, méhtenyésztés, kertészet gyümölcsészet
stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos:

Szerkesztésért és kiadásért felelős:

Baross Károly örököse. Dr. Drucker Jenő.

A lap előfizetési ára:

1 évre 16 korona. 1/2 évre 8 korona. 1/4 évre 4 korona.

Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a

„Borászati Lapok” kiadóhivatala

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

ALMA.

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

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. SZ.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélőszám: 52-58, 52-60 és 135-99.

Igazgatóság és városi iroda:

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

Palacsőr osztály: X., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 56—58.

HIRMANN FERENCZ

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszuszvatetkekhez szük-
séges rezárukat. Bor-, és sör-szivattyukat,
sör kimérő-készülékeket légnyomással, va-
lamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati
táblákat és rézszuolyokat. — Alapított 1880-
ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállítá-
son az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

BUKOR LAJOS

paprikatermelő és kereskedő

Tatatóváros

A tisztelt vendéglős uraknak ajánlom kitünő mi-
nőségű burgonyámat oly módon, hogy azt többen
összeállva vaggonrakományként rendeljék meg.
Ezáltal óriási megtakarításokat érnek el. Megren-
deléseket gyorsan és pontosan teljesít. A legjobb
minőségű burgonya és paprika állandóan nagy
raktáron.



Igaz feltűnést

kelt az új szak-amerikai
palacsőr-töltő
önműködően szívja a habot a
hordóba vissza. Kizárja a szén-
sav elillanását. — Könnyen
kezelhető. Nagy megtakarítás.
Különösen alkalmas vendéglő-
sök, szállodások, fűszeresek,
fogyasztási szövetkezetek és
családok részére.

ára Aluminium K 14. — egy palacsőr részére.
" " " 20. — két " "
" Rézben " 17,50 egy " "
" " " 25. — két " "
Szétküldés bérmentve utánvétellel. — Képes ár
jegyzék ingyen és bérmentve.

J. Korngut, Wien, XXIV. Abt 21.

Uradalmi faj borokat

szállít és közvetít Schwarcz Béla
borügynök, Nagydorog (Tolna m.).

Iparso

fagyalt, jegeskávét, hidegké-
szítmények előállításánál a jég
szóására, valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden felvilágosí-
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősködéssre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójóvedék Vezetőügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.



Aranyossi András

vadkereskedő, BUDAPEST.

Főüzlet: IV., Vámház-körút 2.

Telefonszám: 85—94.

Fiókiüzlet:

Központi Vásárcsarnok 56-58.

Telefonszám: 170—23.

Alapított 1896-ban.

Mindennemű vad és vad-
szárnyas, nemkülönbén
vágott baromfi kapható.

M. kir. Földmivelésügyi Minister.

107135—X—2. 1913. szám.

Bérbeadási hirdetmény.

A gödöllői m. kir. koronauradalom igazgatósága a tu-
lajdonát képező és Gödöllőn, a Ferencz József-téren fekvő

„Erzsébet királyné“ szállodát és vendéglőt

ez igazgatóság hivatalos helyiségében Gödöllőn 1913. de-
cember 10-én, d. e. 11 óraker megtartandó zárt írásbeli
ajánlati versenytárgyaláson 1914. január 1-től számított
három év tartamára

bérbe adja.

A borítékba zárt 1 K-ás bélyeggel és a megajánlott
évi bérösszeg 5 százalékának megfelelő bánatpénzzel el-
látott ajánlatok 1913. december 10-én d. e. 11 óráig nyújtandók
be a koronauradalom igazgatóságához. Későbbben beérkező,
továbbá távirati, vagy kellően fel nem szerelt ajánlatok
figyelembe vételti nem fognak.

Az ajánlatokba feltétlenül beirandó, hogy ajánlattevő
a gödöllői m. kir. koronauradalom igazgatósága által ki-
bocsátott bérbeadási feltételeket ismeri és azoknak magát
minden tekintetben aláveti. Ezek a feltételek megtekin-
thetők a vezetésem alatt álló ministerium X. 2. ügyosztályá-
ban, továbbá a gödöllői uradalom igazgatóságánál, amely
utóbbi ezt az érdeklődőknek kívánatra megküldi.

Budapest, 1913. november 19.

M. kir. földmivelésügyi minister.

Tokaji bor

sajáttermésű borok.

1912. évi termésű fehér asztali boromat

adom **kölcsönhordóban**. Legkevesebb rendelhető
mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb
minőségű **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palacsző-
zott **pecsenye, szamorodni** és **aszuboraim-**
ből részletes **árjegyzéket** kívánatra készséggel küldök.

barakonyi Kovács Ferenc, bortermelő
TALLYA (Zemplénmegye).

Boreladás.

Gróf Károlyi László
Káposztásmezei
uradalmá 1912. és

1913. évi saját termésű borainak eladását megkezdte. Kapható minden szombaton d. e. és esetleg más napokon d. e. az uradalom káposztásmezei pénzéjében 50 liternél nagyobb mennyiségben, míg a készlet tart. Bővebb értesítés az uradalmi irodában Káposztásmezei kapható. Telefon 85-49.

Eladó szálloda.

Békés megye SZEGHALOM
nagyközségben. járás és
választókerület székhely
egy jóforgalmu **szálloda**, 8 éves bérlettel, **kávéház**, **ét-**
terem és **9 vendégszobával** konkurrencia nélkül **vezetés**
hiányában eladó. Szükséges tőke 14—15 ezer korona. Ha
sörreltárolástól kölcsönt kap, kevesebb is elég. Sörfogyasztás
200 hektó évente. Bővebbet Farkas Mór szállodásnál Szeghalom.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalsetbárca (paprospenz) vagy pinczértárca (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek teneké nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőréssz az aljával egy darab-ból készült — a legutányabb árak mellett szerzhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és hállyag-különlégeknek tucatszámú 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb betegápolási cikkekből.

Ezennel batorodom a tisztelt vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb amerikai jégpinczék, jégvermeket és hűtő-házakat építem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. Javításokat olcsón elvállalok. Lőz Ignác, Budapest, VI. ker., Teréz-körút 35. sz.



Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégsekrengyár.

Budapest, VII., Dob-utca 90. sz

Arjegyzekek vidékre ingyen és bérmentve

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.

Kölcsön ad mindenemű servist.

Telefon 52—39.

HAZI ZENEKAR.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi

málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Löwy

első besztérczébányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Besztérczébányán

SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).



Magyarország legkedveltebb élcslapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Elő fizetési ár: Egész évre 6 frt

Pél évre 3 frt

Negyed évre 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Buda pest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 4.

Najman József hentes - mester

Budapest, VIII.,

Német-utca 21. sz. Szállit vendéglősök, kavé-

sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket. Kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítettek

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemezése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

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

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

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

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

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

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

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

A forrás hőmérséke 25.75 C°

A víz fajsulya 17.5 C-on 1.00074

A víz fagyáspontja 0.035 C°, osmosis-nvomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natrium (Na)	0.0328 "
Calcium (Ca)	0.1328 "
Magnesium (Mg)	0.0252 "
Vas (Fe)	0.0004 "
Chlor (Cl)	0.0331 "
Sulfat (SO ₄)	0.1118 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5194 "
Siliciumdioxid (SiO ₂)	0.0170 "
Szénsav (CO ₂)	0.0878 "
összes szénsav (CO ₂)	0.6425 "

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

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 magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kris álytiszta, ideálja a tiszta ásványviznek. — Budapest, 1904. július 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A »Kristály« forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat t. **Calmier-Badoit forrás:** 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrészt, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

Szt. Lukács-fürdői »Kristály«-forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrészt, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.523 gr.

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

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

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



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-TOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:
 BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCA 7.
 Telefon 89—51.
 Raktár:
 BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCA 7.
 Telefon 107—64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
 Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.
 Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

Törley

Talisman

A Budafoki Magyar Királyi Pincemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivéleltségügyi magy. kir. minisztérium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapince“ Főelárusítója

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

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Sajat palack-töltés.
 Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilsen), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
 Különlegesség: dupla maláta kösör, kökorsókban.
 Nagyobb sörmennyiséget saját gépkocsijaiban szállít.

KREATOL Biztos hatású rovarölő

A legjobb és legbiztosabb rovarölő. Különösen alkalmas a legveszélyesebb rovarok és minden féreg részére.

Alkalmazható: szőlőkertekben, minden országban.

KREATOL Társaság K. sz. gal. Wien VI. S. IFTGASSE 15. Tel. 96461

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

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK

legfinomabb rum, törköly szilviorium, ecet és likőr készítéséhez hideg :: uton, minden készülék nélküli. ::
 ! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !
 legujabb, kitűnőnek bizonyult **sörmérő- készülék szénsav és légnomással.**



!! Mindenkor friss sör !!

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

„RAPID“ borderítő-
 :: por, ::

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

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOBÁNY-UTCA 5. SZÁM.

ANDRÉNYI SEC (FÉLÉDES)

ANDRÉNYI EXTRA (ÉDES)

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

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlítván nemcsak egyenértékűeknek, de több ízben a francia pezsgőknek jobbaknak is találtattak. □

Tengerparton

mesés szép helyen, egy kitűnő menetelű magyar pensio, teljes felszereléssel, fényesen berendezve, egyéb elfoglaltság miatt átvehető. Teljesen reális üzlet, nyáron tengeri fürdőhely, az év többi részén klimatikus gyógyhely. Az átvételhez kb. 30000 kor. szükséges. A befektetett összeg semmi kockázattal nem jár. Szakértelem nem szükséges.

Bővebb felvilágosítást ad: Kiss Mihály bank-tisztviselő, Budapest, V., Tükör-utca 4, d. e. 9-től 1-ig vagy délután 3-tól 6-ig, VIII., Práter-utca 59 d, csakis reflektánsoknak. Ügynökökkel nem tárgyalok.

„AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállítók

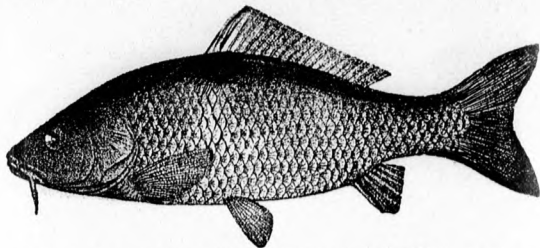
KOLOZSVÁROTT.

Sürgőnyczim : Bortermelők szövetsége Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeiket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és vörös-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyögyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajta

friss dunahalainkat

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



Főherczegi 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: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Házánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület
540 hold. Évi termés 12,000 Hlitr.

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

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

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

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.
Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselet: Polgár Dávid és
Társas urak, Budapest, 1., Fehérvári-ut 39. Telefon 144—14.
Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utca 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. a köztemetői 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 hordó-
ban és palackokban **minden világgrészebe**. Amely kiállításán részt vettünk,
mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylval bír sörünk megítélésénél azon
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru söröződek között egész
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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