

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I. kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Karácsony estén.

Irta: Kneffel Béla.

Karácsony este van. A mennyei égbolton már kigyulladtak a világosság fátylái, a csillagok. S ugyanekkor millió, meg millió családi körben gyulladnak ki a karácsonyfa apró lángjai s a szívekben a szeretet szövetei.

Felmagasztosult, meleg érzés járja át lelkemet. Feltekintek a csillagos égboltra s gondolataim szárnyán száguldva futok át a ragyogó csillagmilliárdon, hogy még messzebbre jussak, a csillagokon is túl, a *középpontra*, ahonnan az örökkévalóság kifürkészhetetlen titokzatosságának örökvilágossága sugárzik felém. És leküzdve minden emberi gyarlóságomat, ottmaradok ez ünnepen az Ur világában, *abban* a világban, amely a szeretetnek állandó tanyája, ahol nincs bánat, csak öröm, nincs enyészet, csak örökélet. És onnan tekintek le a mi földbolygónkra, a küzdes, a harc, a bánat, gyarlóság és elmulás hazájára.

Ezen a földi csillagzaton ma a szeretet ünnepének elcsestjét ünneplik; palotában és kunyhóban. Ma részt kér az ünneplésből gazdag és szegény, király és koldus egyaránt. Gondolataim visszaszálnak az evangéliumi időkbe, mely oly szép glóriát fon az emberi lét története köré. A teremtés koronája, az ember kezdé romlani, kezdé önműsége válni, kezdé elfelejteni, hogy mi mindnyájan egy atyának a gyermekei vagyunk és kezdé viszálykodni és egyenetlenséget teremteni. Ennek a megszüntetésére a mi romlott szívünknek megváltására megszületett az Ur Jézus Krisztus. Ezen a napon, a szent Karácsony napján elküldé az Ur köz-

bénk egy szülött fiát. Megválthatta-e Krisztus az embereket? Nem. Nem válthatta meg, mert ezek nagyon rosszak valának és őt is felfeszítették. Ezen vértanuságával azonban, ezen vértanuságnak fogalmával meg fog bennünket váltani valamikor.

Tehát viseltessünk türelemmel és tekintsünk Ő reá, ki a legnagyobb földi szenvedéseket és megaláztatásokat élte át. Hordjuk mi is néma odaadással, békés türelemmel a keresztet. Küzdjünk, szívünkben szeretettel, az igazságrt, melynek el kell jönnie egykoron. Minden cselekedetünkben lebegjen szemünk előtt, hogy becsülettel, odaadással, igaz szorgalommal feleljünk meg azon követelményeknek, melyeket földi létünknek kötelezettségei reánk rónak; mert ne feledjük, hogy e földön minden élőlénynek kötelezettségei vannak a léttel szemben, melyet Isten kegyelméből élvezünk. Boldog az ember, ki utolsó óráján békés megnyugvással gondolhatja el, hogy földi kötelezettségeinek hivatást tett. Az Isten pedig igazságos; amennyire büntet bennünket annyira jutalmaz is.

Az élet titka a szeretetben rejlik. Napjainkban sokan vannak, akik ezt a nagy igazságot félre magyarázzák és semmibe is veszik! Felületes, léha életfelfogásukkal az életűdvét cifrákodásban, anyagiak összeharcsolásában, tékozlásában, céda mulatozásokban keresik. A szűkölködők előttük zárt ajtókra találnak, mert ők hideg sötétségben laknak és nem tudják azt a nagy igazságot, hogy ki jót tesz másokkal önmagával teendő jót. S elfelejtik azt, hogy e földön felebaráti, testvéri szeretetben kell élnünk azokkal, kikkel a sors e életben összehozott, mert mindnyá-

jan kik e földön lakunk, egymásra vagyunk utalva és egymás által élhetünk csak.

Gyuljon ki végre az emberi szívekben lappangó igaz szeretet, ferközzünk kölcsönös embertársi szeretettel egymás közelébe, hogy az összetartás szent jegyében alázatos lélekkel, békességben és kölcsönös igaz megértéssel közeledjünk azon jövendő felé, melynek messziről szárgzó melegtét lelkünkben máris érezzük!

Ezent estén vizsgáljuk meg ismételtén önmagunkat. Fedezzük fel és ismerjük el hibáinkat és tegyünk szent fogadalmat a jövőre nézve. Több szeretet, több türelem és több alázatosság, ezt kövessük, — ezt vallá Ő is, — úgy bizton eljő számunkra a várva várt boldogság, mely után lelkünk epedve sóvárog.

Köszöntsön reánk egy boldog karácsony reggele, mely *békességet hoz e földön az embereknek és dicsőséget mennyben az Istennek!*

A német borvámok. A német szőlő- és borkereskedés fokozódó csökkenése folytán mind szélesebb körben foglalkoznak azon gondolattal, hogy a külföldi borok vámsza felemléssék. Így a Mainzban tartott németországi szőlészeti kongresszus külön bizottságot küldött ki a kérdés tanulmányozására és egy képviselő pedig már részletes előterjesztést is kidolgozott. A német borkereskedők persze élénken tiltakoznak a bevitel minden megnehezítése ellen, de valószínű, hogy állást foglalnak majd az exportban érdekelt külföldi államok is. Megjegyzendő, hogy az egész kérdés egyelőre nem aktuális, mert 1917-ig nemzetközi szerződéses állapítják meg a most érvényben levő vámot. Legfeljebb tehát az új vámszerződések tárgyalása alkalmával kerülhet napirendre bármely változtatás.

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. Akadéima-utca 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. Detail üzletek: Budapest több pontján. Kérjen árjegyzéket. TELEFON 29—60.

Karácsony.

E világnak legszebb regéje, mely a legdrágább igazságot és a legnagyobb isteni erényt, a szeretet, hordja méhében: a varázsos karácsony-est elérkezik.

A nap leszáll az égről s amíg a földet borító homályon áttér a csillagragyogásnak áradata, itt lent csodás, még nem fejlehető dolgokról beszél a földnek világa.

Megszon az erdő s a jégvirágokkal ékesített ágak összehajlanak s amint a szellő álsuhan közöttük az árnyban, a fényben mint-hogya hangja kelne a csodás titoknak. A vad lehatja fejét, a madár nem libben s amint Keletnek ormán feltűnik a csillag, az Ót hirdető, a kis jégcsapok összeszendülnek, mintha imára hívnák a természetet.

Mint-hogya ég s föld közt a szellemárnyak, szeráfok dala hangzanék a fa fagyas régre, szivekeltak, menyei dallam, anyagi ének: **Megszületett! Halleluja!**

A kis Bethlehem istállójában volt jászolbölcsője. Szelid állatok lehelték rája a meleget, anygolok tarták fölébe az égi koronát, a mely helyett — akikért meghalt — téviskoszorút tettek fejére. Edesanyjának ajka érinté dícsőnybe borult, kisdéd homlokát, amelyről később a Golgothára véres verejték hullott alá.

Oh, szép karácsony; te legszebb ünnep, te a szeretet nagy, szent ünnepe, midőn a menny, föld örömmelörben egybeolvadva, glóriát zeng az Isten fiának, ki ma lett ember, a szent szabadság keresztjén meghalt apostola.

Amerre ember lakik a földön, eljutott arra dicső szava. Ezen az estén, amint megkondul a harangok szava, imára borul sok millió. Es amint gyilkos térdre hullott jászolbölcsője előtt három király a Napkeletnek, odajárul most az egész világ. Nincs fideg kebel, nincsen fásult szív, mely meg ne indulna emlékünnepen a szeretetnek, melyen megszületett a világmegváltó Jézus Krisztus.

Itt lent a földön a kis falukban, a nagy városok palotáiban, sok száz vendéglő jótékony-társaságának asztalán kigyullt világa a karácsony-estnek s millió gyermek, sok szegény gyermek kicsiny szívének öröme olvad édes kacajba. Ünnepe van most mindenkinék. Ejfél, ha elfő és csendül harangja a templomnak, az éj csendjében átzen az ének: »Dicsőség a magasságos mennyben az Istennek, Béke és földön a jóakaratu embereknek!«

Karácsony a békének, a szeretetnek szent ünnepe. Az-e vajjon ma Magyarországon, ahol a politikai gyűlöletnek szenvedelmé tombol az ősi földön, összetaposva nemzeti reményeink s anyagi boldogulásunk virágait? Ahol az az izzó gyűlölet átvonul a társadalomba is széttagolva, egymásra usztivá annak egyes osztályait?

A szeretetnek, a békének ünnepe lesz-e ez most a mi szűkebb körünkben, a magyar vendéglős-társadalomban, amelynek összetartására, együttérzésére már annyit tettünk, de amelyért még annyi a tennivaló? Es a szeretetnek, meglegedésnek ün-

nepe lesz-e a mostani, midőn látjuk, hogy becsületlen igyekezet, munkás törekvés gyakran rongyokban jár s az ügyes gonoszság urifogata freccenti rá az utca sarápt?

Vajjon a szeretetnek, meglegedésnek ünnepe lesz-e ez a karácsony-est?

Ott szenvedett a bethelheimi jászolban az ártatlan kisdéd. A szeretet hozta le az égből a földre, a szeretet hirdette és a szeretet felséges példája töltte be egész életét, amíg a gyűlölet utját nem állta isteni munkájának, mely a népek, nemzetek szabadságának nagy műve volt s vért kívánva kiállotta: Keresztre! Feszítsd meg!

De hogy Isten volt, ki megszületett ott Bethelheimben, menjetek el ezen eslén csak minden házba, ahol kereszt van kifüggesztve a falakon s megtaláljátok tanuságát a kicsiny szívének nagyságában, a gyermekörömben, a köncsilogságban, mely kiöml a szemükből akkor, mikor látjuk a gyermekmosolyt s gondolatunk száll, hogy mi is voltunk ilyen gyermekek, — ő, egykoron...

Legszentebb este, Karácsony este, légy üdvözölve!

Olvasóinknak kedves, boldog ünnepeket kívánunk!

Ihász György.

XXIX. év után.

Manapság, amikor oly gyors lüktetési az élet, amikor oly nagy a vállalkozási kedv, de a kitartásosz oly kicsiny az erkölcsi és anyagi erő, könnyen, legtöbbször könnyműien születnek az újabbnál újabb vállalatok; de amely gyorsan jöttek létre, oly hamar el is tűnnek, nem hagyva maguk után más nyomot, mint a közönség évről-évre lohadó bizalmát.

Ebben az élni siető, kengyért kapkodó korban tehát valóságos bámulatot kelt, ha egy-egy vállalat XXIX éves multra tekinthet vissza, főleg ha ez a vállalat irodalmi és szakvállalat s ráadásul még magyar is.

Ilyen a »Vendéglősök Lapja«, amely a jelen számmal befejezte 29-ik évfolyamát s 1914 január elsején XXX-ik évfolyamát kezdi meg Isten segítségével s a magyar vendéglősök pártfogásával.

Az átküzdött huszonkilencz év minden mozzanata híven és érdekesen tükrözi vissza a magyar közélet fejlődését, az eszmék vívódását, úgy amint azok a magyar iparra, illetőleg a mi szakmánkra hatottak.

Az összetartás érzületének felkeltése, a magyarság terjesztése és kizárólagos uralma, e két tengely körül forgott a mi lapunk élete XXIX esztendőn keresztül.

Ehez képest buzgólkodtunk testületi életünk szervezésén, a kartársak országos csoportosításán iparunk érdekeinek védelmére.

Mennyi eszmét vetettünk föl és vitattunk meg, ebben a keretben hány terv kivitelén fáradoztunk, azt a vendéglős-közönség éppen úgy tudja, mint magunk.

Nem volt könnyű a feladatunk, egyrészt a kezdet nehézségeitől nyűgözten, másrészt előbb

közönnnyel, utóbb ellenséges indulattal küzködve; ámde megálltak a helyünket s örömmel látjuk, hogy az elhittett mag nem mindenkor esett terméketlen talajra s ami még ki nem csárazott, kelőben van a közel jövő boldogságára.

Hogy a sikeres munka és tudatával tekinthetünk a multra és reménnyel a jövőbe, azt nem csupán magunknak, nem csupán a híven és jól teljesített költéségy eredményének tulajdonítjuk, hanem főleg azoknak a lelkes, ügybuzgó, minden jóért és szépért hevülő kartársainak, akik szeretetükkel és jóakarattal segítettek bennünket a közzétartott munkánkban.

Ha voltak keserű pillanataink, voltak örömteljesek is; ha értek csalódások, megértünk azt is, hogy sok szép reményünk valóra vált és ezt mindazoknak a nemes lelkűeknek köszönhetjük, akik megértették bennünket s méltányolták törekvésünket.

Amikor tehát ezzel a számunkkal lezárjuk lapunk XXIX. évét, újból hozzájárul fordulunk, hogy a mi erőnk volt, az örökönszenvű, legyen erőnk pályafutásunk XXX-ik esztendőjében is.

Nagy eszméktől terhesen, nagy átalakulásokat ígérve közzönt a reménykedő, nyomorban roskadozó emberiségre az ujesztendő, melyben az eddigieknél súlyosabb küzdelem, veszekedőbb felelősség, szakadatlan örállás várakozik az eszmék hadaira, a hírlapokra, ha éber védői akarunk lenni a hazának, a nemzet hagyományainak s a polgárok érdekeinek.

A bizonytalan jövő új esztendőjében tehát kétszeres szükségünk van kartársaink figyelmére és jóakarataira, amelyet kérünk, a multra hivatkozva, de a jövőért agyán, azért a jövőért, amely hogy áldos legyen iparunkra, lakadatlans és emegetlen törekvésünk lesz.

Bár ezért, ha magunkra hagyottan is, készek vagyunk a harcra, készen a végsőig; mégis ehhez a harcchoz is, mint minden más harcchoz, hogy sikeres legyünk, a lelkesedés és elszántaságon kívül, egyéb is szükséges: katona és pénz!

Minden kartársunk, aki az igaz ügyért, a vendéglősök javáért tenni tud és akar, szellemi és anyagi segítségével siessen lapunk zászlaja alá, amelyen 29 év óta ragyog ez a szép és buzdító jelige: Szabad és boldog hazában legyen virágzó és magyar a vendéglős-ipar!

Amikor kartársaink szellemi és anyagi támogatásáért most újból szót emelünk, immár deressedó fejfel állunk a régi bajtársak előtt, ami nemcsak arra int, hogy inmentul több az emlékünkn, mint a reményünk; hanem arra is, hogy a mi teendőnk még hátra van, siessünk vele, hogy megleteüssünk mindent, amivel édes hazánknak és magunknak tartozunk.

Siessünk iparunk nagy kérdéseinek megoldásával; kartársaink ne kisélekdenek ezekért ve-lünk sikra szállni, hogy a megkezdettek be-vegezzve, utódiánk áldva említhessék neveinket.

Nálunk a munka, Istennél a diadal. A munkát végezzük, a diadalt elnyerjük!

Ihász György.

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványviz.

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-kört 22.

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



BORHEGYI F.

bokereskedő

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 legülényosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Amikor a »Vendéglősök Lapja« ez ideig utolsó számát ezennel szétküldjük, felkérjük t. pártolóinkat, hogy a jövő 1914. évre szóló előfizetéseiket, valamint esetleges hátralékokat hozzánk mielőbb megküldeni sziveskedjenek. Amikor érte a vendéglőspár érdekében felkérjük t. pártolóinkat, abban a hitben leszünk, hogy jóakarataira bennünket 29 évi működésünk után, amellyhez iparunknak annyi vívmánya fűződik, méltónak tekintenek. Kérjük tehát, hogy javukra kénséges buzgódságunkat, valamint nagy kiadásainkat figyelembe véve, előfizetéseiket az 1914. évre megújítani sziveskedjenek. Arra is kérjük régi pártolóinkat, hogy kartársaikat, akik lapunkat eddig nem támogatják, előfizetőikül megjenyeni sziveskedjenek. Ha ezt régi előfizetőink a közügy érdekében megteszik, úgy a jövő esztendő a »Vendéglősök Lapja« megerősödését, működésének tartósságát és sikerét biztosítja a jövőre, amire annál is inkább szükségünk van, mert az igazságért való küzdelemünk, valamint a multban, úgy a jövőben is nagy áldozatokat követel tőlünk.

A »Vendéglősök Lapja« előfizetési ára: Egész évre 12 korona, félévre 6 korona, negyedévre 3 korona, mely összegek a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatalának Budapest, I, Verpeléti-ut 5. szám küldendők. Tisztelettel:

a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatala

A termelők és a vendéglősök.

A »Vendéglősök Lapja« f. évi 23-ik számában e cím alatt megjelent és a »Borászati Lapok«-ból átvett jelentés tartalma megérdemli, hogy azzal bővebben foglalkozzunk; termelők és vendéglősök egyaránt! Hisz mindkét félnek nagyon jól tudva van, hogy az alkusz egy oldalról megdrágítja a bort a vendéglősök számára; egyrészt, mert alkusz-díjat a vevő is rendesen fizet, másrészt, mert az alkusz napokkal előbb bejuttatja a pincéket, kialakítja a bort és a kialakított árt csak az esetben biztosítja a gazdának, ha az 4–6 fillérrel többre tartja, illetőleg adja azt. Az alkusznak van rá gondolja, hogy neki minél nagyobb haszna legyen, vagyis a bort oly helyeken minél magasabb árban vesse meg. Más oldalról a vevő is csalódik a fenti oknál fogva, de legalább is hektónként 1–2 korona alkusz-díjat bizonyul fizetnie kell!...

Es a vétel után következik a szállítás.

Az alkusz fuvaroztatja a bort a helyszínétől a vasútállomásig. Nem is számítva azt, hogy a fuvardíjat majd kétszeres árban fizeteli a vevővel, utközben, vagy a vasútállomáson (mint arra példa is akad) a transzport-hordók kifuratnak alól, hogy abból bizonyos mennyiségű bor az alkusz hordójába vándoroljon; majd kifuratnak felül, hogy a hiány vizzel pótolható legyen. Láttam már transzport-hordót, melyben az ily lyukak betömésére használt faszekék úgy áll-

tak, mint a gereblye fogai. S erről meggyőződhetnek vendéglőseink is, kik nincsenek folyton hordók mellett a szállításnál; csak üres szállítóhordók belsejét világlítsák meg és nézzenek abba bele.

Es ez nem jól van így!... Ez ellen orvos-ságot kell keresnie vevőnek, eladónak egyaránt! Ez orvososság nem lehet más, mint a két félnek egyenesen egymással érintkezése, az alkusz kizárásával.

Ha a vendéglős direkt a termelőktől veszi a bort és azokkal be is vagonoztatja; saját becsületük és a további évek üzletkötése reményében bizonyonjal nem fogják a vett bor minőségét rontani. A szállítási díjat így is, úgy is fizetni kell; így jobb azt annak adni és azt arra bízni, ki feltéve őrzi magának és borának jó hírnevét, mint arra, kinek egyedülül czipja a saját haszna, és pedig minél nagyobb haszna!

Ezt mi, termelők, sajnos a magunk kárán, de beláttuk. Epp azért itt-ott már tömörülnek és tömörülnek, hogy alkusz kizárásával szerezhesünk boraink számára bevét. Az alkusz-díj és az alkusz sokszorosa nyeresége ha megosztódik, a vevő olcsóbban veszi, mi drágábban adunk el. Ezt be kell látniok a vendéglősöknek is és mint egymásra utaltak, egymással szövetkezniük kell!

A bokereskelekről nem szöveg. Ok mindaddig szükségesek lesznek, míg lesz vendéglős, ki hitlere szorul, vagy valami más uton-módon alakul intézmény, mely a hitelezésre is birni fog elegendő alappal. A termelők hitelt nyugtani nem tudnak, hisz ugyazólvan egész éven át hiteleznek szőlőjük számára az anyag-, munka- és adóban, hogy eladáskor e hitelt kiegészíthetnek tekintessék. Igaz ugyan, hogy a bokereskelek legnagyobb részt a leggyöngébb minőségű borokat szedik össze, de lát az ily fajta borokra is kell vevő.

Es még egyet! Ha a vevők az eladókkal lépnek közvetlen érintkezésbe, ha az évek tapasztalataiból egymás iránt bizalom fog fejlődni, úgy a vevők a bor minőségére is beölygést nyerhetnek azáltal, hogy a süreiti időt kitolhatják — kivételes időjárások leszámításával — október második felére is. Későbbi szüret jobb percentu bort ad cukor- és szeszartalomra egyaránt, s ha azt az öszegget, mint az alkuszak száznak, a termelőtől nem sajnálják, bizonyonjal nyert ügyük leend!

Ugy legyen!

Nemespécely, 1913. december 17.

Fejes Bertalmán, néptanító,
Borhegyi néptanító.

A német vajkereskedelem szabályozása. Németország évi vajforgalmazása mintegy 800 millió márkát tesz ki és ennek a nagy mennyiségnek fele a nagykereskedők utján kerül a forgalomba. Mint hogy a vajkereskedelemben az utóbbi években rendkívül sok visszaélést tapasztaltak, az érdekelt kereskedők szövetséget létesítettek, amely

a napokban tanácskozára gyűlt össze. A nagygyűlésen kifejtették, hogy a vaj minősége Németországban az utóbbi években annyira leromlott, hogy egyes országokban a fogyasztók már hallani sem akarnak német vajról és csupán külföldi származású árut vásárolnak. Az új egyesület ezen állapotok ellen akar elsősorban küzdeni és el is határozza, hogy megkeresi a mezőgazdasági kamarákat, hogy az általuk rendszeresen folytatott vajpróbáknál csak azokat a mennyiségeket jelentsék ki jónak és forgalomba hozhatónak, amelyek 16 százaléknál kevesebb vizet tartalmaznak, a többi terméket pedig kíméletlenül utasítsák vissza. Így módon remélik, hogy a német vaj jó hírnevét vissza fogják állítani és a vajtermelőkét kifogástalan áru előállítására kényszerítik, egyszersmind, hogy a külföldi származású árut kizoríthatják a német birodalom területéről.

Terjedő vegetárianizmus.

Amíg néhány évtizeddel ezelőtt kirozum számba ment ha egy-egy különöz kizárólag növényi eledellel táplálkozó vegetáriánusról esett szó, ma már oda jutottunk, hogy a világ minden részében szaporodik a növényevők táborra s alig van város Európában, sőt Amerikában is, ahol tömörülve nem találók ezt a különös társadalmi székít, amely már annyira megnövekedett, hogy speciális vegetáriánus éttermek nyíltak meg számukra, amik a nagy látogatottság és az egyre növekedő forgalom mellett egész jól prosperálnak. Ujjában egyre nagyobb tért hódít a vegetáriánus életmód Angliában és Franciaországban, ahol valóságos divattá lett a növényevésé mána főleg azon a réven, hogy hogy mindkét országban főleg az irők, művészek és a hasonló foglalkozású férfiak és nők térnek rá a vegetáriánizmusra s ezek az új apostolok azután minden alkalmat felhasználnak arra, hogy a növényevésnek propagandát csináljanak s az eszméne minél több proselitát szerezzenek.

Közismert tény, hogy a nagynevű angol drámaíró, George Bernhard Shaw, lelkes vegetáriánus. Amde, hogy a fenyestollu író miért nem eszik húst, arról honfitársai mit sem tudnak s azt csak most sikerült a newyorki »Sun« című lap színtüles tudósítójának megállapítani, aki a do'og végére járván, arról köze'ebb számolt be lapjában. Shaw valóságilag undorodik a hústól, — így iry az amerikai tudósító lapjában — s a hus iránti undorodása oly nagyfoku, hogy képtelen megérteni, hogy az emberek miként ehetik meg a »leölt állatok hülait.« A newyorki újság azonban Shawról és a vegetáriánizmusról írván, azt is megállapítja, hogy a növényevők száma Amerikában is rohamosan szaporodik s a vegetáriánus életmód egyre nagyobb körökben terjed, aminek okát abban állapítja meg, hogy



**TOKAJI BORTERMELOK
TARSAASA RI TOKAJ**

ELKÖK: WINDSCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyasz, szamarodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld. Központi iroda:

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



4

egy Shaw, mint a többi vegetáriánus híreségek, akik csupán főzelékkel, gyümölcsökkel s egyáltalán növényi éledelekkel táplálkoznak, ez életmód mellett, illetve ennek hatása folytán, kivétel nélkül mind kitünően erőben vannak és vasegészséggel dicsekedhetnek. Shawnak elvtársa a vegetáriánus életmód tekintetében a kitünő regényíró, Mary Correlli, akinek könyvei és írásai nemcsak Angliában, de hazája határain túl is nagy kedveltséget érvenek. A kiváló író nő pedig nem azért pártolt el a husevéstől, mintha a hus iránt akkora undorral viseltetné, hogy azt képtelen volna megenni, avagy egyáltalán nem szeretné a húsféle éledeleket, hanem csak azért, mert az állatok leléésére való gondolat elriasztja, nagy állatbarát természetével pedig összeegyeztethetetlen tartja, hogy az állatok húsát megegye.

Kizárólag külső, jobban mondvá húsági okokból — ujjában a francia színészvilág három kiváló művésznője esküdték fel a vegetáriánus életre. Azt ugyan nehéz volna elképzelni és még nehezebb el is hinni, mintha Sarah Bernhardt az elhizásra hajlamek, ám mégis az történt, hogy a híres művésznő nemrégiben közmondás karcsúságát és soványságát látván veszelgetettnek, nyomban a legelőkelőbb orvosi szakintézetek tanácsát vette igénybe és egy-idejűleg ő maga is komolyan kezdett foglalkozni a táplálkozás ügyének elméleti részével, aminek azután az lett az eredménye, hogy — legnagyobb meglepetésre — Sarah Bernhardt teljesen lemondott a hús élvezetéről. A növényi táplálkozás pedig — így állítja ezt most a világhírű heroina — valóságos megifjítólag hat. Azt a tényt mindenestre meg kell állapítani, hogy a 70 évhez immár egész közel járó Sarah Bernhardt, akinek már dedúnokái is vannak, azóta triókban eljátszotta az orleansi szűz szerepét s alakja ez alkalommal teljesen az úde ifjúság illuzióját keltette a nézőközönség soraiban. Egyébként a híres diva annyira tulzása megy a vegetáriánizmus követésében, hogy még — mint állati eredetű táplálékot — a tojást és a tojásos ételeket sem érinti. Sokkal inkább megérthető ellenben az, hogy Rejané asszony is a vegetáriánus élet lelkes hívének csapott fel. Rejané asszony ugyanis valóban annyira elhizott, hogy immár előbbi híres szerepeinek eljátszhatása forgott veszedelemben. Neki azonban leggyőzőhető nehézséget okozott a táplálkozás rendszerének a megvalósítása, mert mint nagyhírű nyugati ismerték szélében, aki egy-egy jő ebédet valódi értéke szerint tudott megbecsülni. A francia vegetáriánus női trászban Cleo de Merode, a nálunk is jól ismert tüneményes táncosnő a harmadik, akinek tulzása csapó karcsúsága sok festőnek és szobrászművészeknek szolgált modell gyanánt. Egy szép napon azonban Cleo de Merode is azt vette észre, hogy a karcsúsága forog veszélybe. Erre azután nyomban el is tűnt a szinpadról s egy egész esztendőig nem látta és nem tudott róla senki, hogy azután az elmult tél elején karcsúsága teljében és egészen megifjodva — amilyen azelőtt is volt — újra megjelenjék és áttegye uralmát a világot jelentő deszkán. Allitólaz ezt a megjáhodást a vegetáriánus életmód idézte elő.

Igen érdekesen indokolja meg a vegetáriánus életre áttérést Auguste Rodin, az élő legnagyobb francia szobrászművész, aki kijelentése szerint azért csapott fel növényevőnek, hogy eredményesebben tudjon dolgozni. Rodin szerint ugyanis fantáziája és művészi alkotóereje a vegetáriánus táplálkozás mellett sokkal intenzívebb, mint volt akkor, amikor huseledelekkel táplálkozott.

A látszat mindenestre a vegetáriánizmus mellett szól. Am hogy ennek az életmódnak milyen hatása van az emberre, a szervezetre és a lélekre, az ma még legalább is kétséges — még az orvosok és a tudós biológusok előtt is. A példa azonban ra-

gadós és a vegetáriánizmus egyre jobban terjed világszerte, igazolva azt a jó magyar közmondást, hogy: »egy holond százat csinál.«

Magyar zöldség. Megszoktuk az utóbbi évtized alatt a bolgár kertészek és a bolgár zöldség dícsereit. A magyar zöldségről már-már félválról figyelmű keztek beszélni, holott a magyar zöldségtermesztés sokkal régebbi eredetű — ha nem volna egyáltalán nagyon szomorú — a bolgárnál és ami az egészét komikusá teszi, a bolgár kertészek a finomabb zöldség termesztését voltaképpen a magyar kertésztől tanulták. Olyan nagy világeseményeknek kellett közbéjónni, mint amilyen a középkorba illő véres Balkán-háború volt, hogy ismét a magyar zöldség felé forduljon a közönség figyelmé. A zöldségtermesztés felébresztette a lapok sok trombitálásával, a magyar kertészek buzgódságát és önzetét s a szombaton megnült kertészeti kiállításon be fogják mutatni tudásukat és termelői képességüket. A kiállításon az állami zöldségtermesztők telepek magyar kertészei, a magánkertészek egész serege nagy tömegben mutatják be a magyar zöldséget, amely minőségében és nagyságában ismét a régi híres magyar zöldség mellett fogja mellet helyét elfoglalni és bizonyára egy csapásra fel fog vetni a kevésbé zamatos és izes, vizenyős, vizrel felnyújtott bolgár zöldség állandó dícsereitén.

A hotel multjából.

Nagyvárosok boulevardjain, keresett fürdőhelyeken a hotel — ezzel még nem mondtunk újat — a maga nemében tökéletes intézmény. Akik sokat utaznak a Demuivelt épp úgy ismerik, mint Rómát: bizonyára egy-egy jó hotel emlékeit is magukkal hozzák. Valóban, azokon a pontokon, ahol a világ idegenforgalma a legélénkebben vetődik át, a hotel javítani már alig lehet, csak legelőjebb a berendezkedés új átalajataival bővíteni. Svájcban, a párisi Clau-ps-Elysées- vagy Opera-negyedben, amit nyugji, az a kiszolgálás művésze. Valamikor éppen csak megvetelt ágyat adott, gyerja mellett, a messzi utól érkezettek. Rőzsékkal táplálta a káhlját, amely sokszor elefejtett működni. Ma a »Chaufage centrale«-ugyanoly bökésiséggel küldi a meleget az ötödik emelet kabinéjébe, mint az első emelet apartnamentjébe. Ma a hotel elvégi postádat, külön kis táviró-állomása van, felváltja a frankot, a lírát, a rubelt. A legkülönbözőbbben temperált fürdőt szolgáltatja a reggeli mellé. A messziről jőssz s az idegen város esős, egy-langu delutánján könyvek és zene után vágyakozol: külön szobában kis könyvtárral tesz előd s Eihard nemcsak hangszert, a zongorát. Ma a hotel nemcsak négy zárt falat ad, éppen csak a szükséges darabokkal butorozva, amely megvéd az éjeli hívősség ellen. Hanem: egész lakosztályt, amely a fény és pazar kényelem örömeiben uszik, amely a történelmi és pénzdinastiaikkal urával egyaránt felejteti otthonhagyott kastélyukat.

Az a lendület, amely az utolsó egy-két évtizedben az európai hoteleknek új típusját teremtette meg: egyrészt az Európába csapatoshal ekező amerikaiaknak tulajdonítható. A gazdag és költelező ganyk-nem, aki pénzével együtt elhozta a maga felfokozott igényeit is. Az egész hotel-pal azonban a mai magaslatra, a fejlettség mostani fokára igen rövid idő alatt jutott el. Kialakulása pontosan összesség az utazás technikájának fejlődésével. A gőzgéppel, a vasuttal, amelynek megszűlése egyszerűsége mind a modern értelemben vett hotel első lépése is. Amint egyre növekszik a forgalom, amint egyre sűrűbben halózzák be sinek azokat a területeket, utakat, ahol azelőtt csak vágatók postakocsi, ekhős szekerek, vagy

lovon utazók haladtak át: a hotel is megindul mai jellege, tökéletes alakja felé. Ez az idő nem több tehát, mint száz esztendő. Ez csinált a vendégfogadóból elegáns, nagyvilági, közbiztonság szempontjából megfelelő, fényűző hotelet.

Mert azelőtt, száz éve is voltak ugyan utasok számára épült szállást nyugtő intézmények, nint ahogy a mai hotel csírája, eredete visszajelöl a középkorba, sőt a rómaiak életébe. De még a XVIII. század végén is a hotel primitív, ugyancsak kényelmetlen s igen sokszor közveszélyes intézmény. Persze, a mai hotelekben is, éppen a legelőkelőbbekben, történnek olykor szenzációk bünügyek. Frakkos gonoszter, az ál-mánás maszkjában szoros közelebségbe kerüllet itt a legjobb nevű és társadalmi rangu emberrel, sőt természetes, hogy egyesnek czejlja ez az összekerítés. De a régi fogadóosok, a hoteliereknek még száz év előtt is olyan volt a hírlük, hogy előkelő, valamint pénzén s biztonsgáért féltő ember nem igen szállt hozzájuk. Altaiban igen kevés becslétek, lenétek ezt a fogalkozást, mert a gyakorlat azt igazolta, hogy nagyrészt zsarolásra, csalásra, az utasok kiraboltására van építve. Jóllehet, a hatóságok különböző szabályokkal próbáltak rendet csinálni a régi fogadóokban. Egy XVII. századbeli kölni rendelet például elmondja, hogy a vendégek este tízenegy órától kezdve tilos enni s még inkább inni adni. A közbiztonságot, a békés utasokat is így igyekeztek ugyan megvédeni azzal, hogy legtöbb városban fegyveres ember csak engedélylyel szállhatott meg a fogadóban. Páduában például csak három fegyveres embert engedhettek be a vendéglős. Ha háromnál több kért bebovsátást, ezt már jelentenie kellett a városi hatóságnál.

A vasút előtti időben a legmészebb fantáziával sem volt elképzelhető a közlekedés mai tempója az utazás, a forgalom mai sürűsége. Az emberek igen mérsékeltten vettek részt abban az élvezetben, amely renes, megszokott környezeti elhagyásával járt s ismeretlen örömek, új tapasztalatok felé jart. Az utazás szórványos jelenséggé volt s ha valaki mégis rászánta magát, a neki idegen városban, ha csak lehetett, elkerülte a fogadót. Ezt tették már a görögök és rómaiak, akiknek voltak ugyan kis vendégfogadók, de ide csak a plebejusok szálltak, fávóli provinciáknak Róma földjére érkezve, nem egyszerű szedett-vedett népe. A római nemes urak méltóságán alul hely volt az akkori hotel. Ha utrakelt, üzletfelélt vagy ugynevezett vendégbarátjánál pihent meg, esetleges viszontszolgáltatást fejében. Az ugynevezett vendégbarátosság kulturálta, ami annyit jelentet, hogy az utazó görög vagy római, azzal a családdal, amelynek megszallt, egyességet kötött, amely szerint, ha az illető család valamelyik tagja az ő városába látogatna el, akkor ő fogja vendégül látni. Ez a szokás, általában megmaradt a középkorban át, jóllehet a középkornak is megvoltak a maga vendégfogadói. Még pedig, első ily fogadók gyanánt, a kolostorok szolgálták. Mellettük, a tulajdonképpeni polgári hotelek fejlődése csak a nyolcadik-kilencedik században kezdődött. Velük szemben persze a kolostor-hoteleknek egy csomó előnyük volt. Ezek ugyanis rendszerint erőd-számba mentek. A személy és vagyongombizottságot tehát megvédehették, amit azok ról a fogadókról, ahol kalandorok, bizonytalan jövőjű zsoldosok, brávók és szegény kőbor diákok ütöttek tanját, nem lehetett elmondani. Ezenkívül még egy hírességük volt e kolostor-hoteleknek, amit a középkor első, földszintes, sőt-ét és piszkos házakból álló nyitványos fogadókban, pénzért is bajos volt megtalálni. Ez a híresség az, ami a bő táplálkozás gyönyörének hódoló barátokról régóta tudva van a könyha.

Hogy hotel dolgában magunkra fordítsuk figyelmünket: a pesti hotelről könnyű észrevenni, hogy főleg ujjában, igyekszik lépést

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhályogbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatása.

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

tartani nyugateurópai társainál. Közük a néhány legjobbnak, izlés és színvonal dolgában nincs oka restelkedni, ha a nagyszerűségnek azt a pompáját még nem is érthetik el, amit pl. a londoni Savoy, a párisi Hotel Edouard VII., vagy a Grand Hotel jelentenek. Ami pedig a száz esztendőtlit illeti: ez itt a pesti hotel történetében is, ugyancsak más képe: hoz elének. A régi pesti vendéglátó képét, ami egy mai dunaparti hotelhez úgy viszonylik, mint egy »dernier mode« szerint öltözököt dandy, a kíváncsi arszlánhoz. Jóllehet a múlt század huszas éveiből való utleírások, mind felemlik a pesti hotelek vendéglátó szívességét, magyar konyhájuk kitűnőségét. E pesti hotelek közül az elegánsabb »Europa« már ép is a múlté, mint a »Fehér bárány«, a »Hét választófejedelem«, vagy a betyár-romantikájú »Két pisztoly«. Ami még emlékeztet idejűre, ez a mai »Angol királynő« házának egy emeletig terjedő része, ahol a XVIII. század végén híres »Kemmitzer'sches Haus« kávéháza és vendégszobái álltak. Aztán a Borolyta-utca saikán lévő »István király«, amelyet eredetileg szerényebb formában ugyancsak a XVIII. század végén, a nagy magyar építőművészes, Lechner Odón egyik öse, Lechner István épített. S a Rákóczi-ut elején álló »Fehér Hattyú«, amelynek mai érdekessége, hogy ódon szobáiban szokott megszállni, ha Pestre jön, a finom- és álmódokú festőművészek, bár Mednyánszky László.

(Világ.)

Magyar borok.

Másfélszáz évvel ezelőt, amikor egy Bruckmann nevű porosz tudós beutazta Magyarországot, csodálkozva írt róla, hogy annyi nálunk a bor, hogy mivel kevés a hordó hozzá, az emberek nem egyszer kénytelenek borral telt hordókat az országútra kitelni, hogy boldogboldogtalán irtásen belökű. Ugyanó említi, hogy a lakosok az akácfavirág mennyiségéből következtelnek jobb, vagy gyöngébb szűretre.

A régi magyar szőlőművészes emlékei bár gyer, de érdekes nyomait mutatják a tősgyökeres magyar népiéleti szokásoknak. Kora tavasszal, mielőtt megkezdődött a szőlőmunka, Szepes, Sáros és Ung vármegyékből a lengyel király-nerek és magyar urak karavánjai szedelőzködtek Tokaj felé, hogy amit nyáron át ott kerestek, télires ismét hazavigyék. Amunka javulásra szakmájába ment. Mielőtt éni kezdett a szőlő, a földessasság kirengelt az egyes szőlőtelek pásztorjai. Lőrinc napján összegyűltek a suhanok a faluházán s annak terét ostrom búsádkedveltek a szőlőpásztorok, s az utóbbival akkorokat tudott pattantani, hogy a földrajdi nyulak és madarak megrejtene bujtak el előle.

Tokajban legelőbbnyire Simon Juda napján, október 28-án kezdtek a szüretet. Ezt megelőzően Tokajban és Tállyán igen népes vásárook voltak, amelyekben megjelentek a bécsi és pesti kereskedők is új ékkelkel, olcsó arany-portékákkal, melyeket huszszoros áron varrtak a jámbor nép nyakába. De az előkelő világ masa-

módjai sem tartották méltóságukon alul valónak, hogy itt keressenek maguknak piact; valódi eszekezeskedés fejlett ki ilyenkor s a híres tokaji nem egyszer finom olasz szövet alakjában került vissza a tulajdonos kezébe.

Főnt a hegyen ezalatt a palir felügyelete alatt a szedők kaionás rendben haladtak utjukon, hogy a gondosan kiválogatott aszu-szemekből a felséges eszenziát nyerjék, a közönséges szőlőt ordinári boriá topassák, vagy a keltőt megfelelő arányban másállássá keverjék. A tokaji európai hírneve már korán szedelőg üze-kedésnek szolgált cögürül s az eszenziát kivéve, ami jobbára a bécsi Burgban fogyott el, több hamisítvány jött fogalomta tokaji név alatt, mint amennyit valaha termett a Hegyalja. Elszűzben már a 18-ik században ugynevezett szalmabot gyűrtöttek tokaji gyanánt, magyar szőlőnek száraz, meleg szobában, szalmán való aszalás után.

A tokaji bor hírességét még sem a Mátyás-kori történetirők, sem a II. Ulászló udvarában élők Csupian nem ismerik. Ekkortájt a szerémi vitéz a borok királyja, mellette a vácit és a sümegit kedvelték legjobban. Csak a török hódoltság megszűnése után lett híres a Hegyalja. Ekkor kezdtek kassai, eperjesi, bárfái és löcsei kereskedők összevásárolni az aszu.

Sokkal régiebb híre van a ruszti aszúnak. Már Mátyás királynő idejében sokat emlegetik, egy 1655. évi törvények pedig dicősrően emeli ki Ruszt kitűnő borát. A budai borok közül különösen a sashegyi vörösnök volt már több száz évvel ezelőt jó híre; főképpen a bécsi ur nép kedvelt itala volt.

A borhamisításról.

A borhamisítás a kémia előrehaladása folytán ma már épen olyan tökélyre vergődött, mint bármily más hasonló üzerkedés. Ez a jövedelmelő mesteréj azonban nem új keletű, mert régtől is alaposan ismerték minden csinát-binját, különösen az óko:ban üzék először: a nére-següvágó kalmárok, akik a leggyafurabb módszerekkel dolgoztak. A bor tényleg például égetett gipsz hozzáadása által fokozták, — ez az eljárás még ma is szokásos Franciaországban, — vagy gyantával és szurokkal. Ez az eljárás Zante és Cypirusban a finomabb boroknál ma nap is alkalmazásban van, konzerválás céljából. A kivitelre szolgáló borokba tengervizet öntöttek, hogy a szabad savakat lekölessék, azonkívül márványlisztet, hamut és szénasavas meszet adtak hozzá. A bouquet emelése vagy szűrés cseljéből különféle porokat vagy aromikus esszenciákat használtak, pl. mirtuszbogyót, tömjént, keserü mandulát, spárgavirágot, szárnyat, rózsavizet, ürmet, terpentint, fahéjat, cederulajot, olivolajat stb. éppen úgy, mint ma is az olcsó bódó borokat mályvával, áfonyával, bodzabogyóval s amilinfestékkel szinezik; ezek aránylag ártalmatlan szerek a higanyhoz s kénsvához stb. képest, amely anyagok ilyen czéllal való használatát a brüsszeli magistatusnak 1384-ben el kellett tiltania. De az ókor sok borismarjók és hírgeniakusi még az ártalmatlanabb javításokat is eltiltí. Dioscorides, akinek gyógyszerzata a legújabb időkig nagy elismerésben részesült, ezt mondja: »a tengervizzel vegyített bor a gyomor-nak rossz, az idegeknek ártalmas, a lábadozó betegnek elviselhetetlen, a gipszartalmu bor idegzavaró, lefjáját okoz és hevit«. Plinius így szól: »Ki ne lédne meg — még ha egészséges is — a márványjal, gipszszel, vagy mészzszel preparált bort!« Intő példaul főemliti Agyszusz császá: bizalmas emberét. Caius Pöcul-

kiust, aki gipszszett bor ivása miatt iszony-nakos kínok között halt meg. De, ha némely szerek, mint pl. gipsz s több efélek alka-mázásának ká-os voltát ismerték is, sok más, az egész-ségre nagyon ártalmas körülmény mégis eltelte: a régiek figyelmét. Így a mustot megkondogolatlannal ómédényekben főzték, bár Nican-dés költőjük már rámutatott az olímféhr ártalmas voltára. De ezektől eltekintve, a tudatos borhamisítás is nagyban üztek a régiek, úgy hogy Plinius ez mondja: »Anny-á jutotunk, hogy most már csak a nevei igazak a boroknak; maga a bor már a pincében hamis. Még a legelső embe-eink sem kapnak liszta bort.« Mint-hogy a római jogban nem volt paragrafus a borhamisítás ellen, gyártók, borkereskedők, korcsmárosok versengve árulták s adták ale a közönségnek diaga pénzen hamis borokat. A közönséges időre 7 fillé-be, a jobb fajta görög-borok Sokrates ujbőben a mostani ártmérték és árszámítás szerint körülbelül 1—2 koronába kerültek. A falernumi bor olyan keserű volt, hogy a tele-més a keresletnek nem tudott megfelelni s Plinius szerint csak 15—20 éves korában, a tiburtiumi bort 10, a srentinumi pedig csak 25 éves korában tartották teljesen éretnek. A hamisítók tehát arra törekedtek, hogy az ujbor-nak mestereséges uton megadják a régi so-kéval érlelt híres bor színet és ízét. A görög Dagomeron, általánosan ismert »szaktekintély« akkoriban, erre nézve a következő recept adja: »Vegyítsd az óbor seprőlét olyan esze-répedények porrá:ót részzeivel, amelyekben óbor-t tartottak, e vegyületekből 44 liter tégy 25 liter ujborba s hagyd 14 napig hermetikusan elzárva érjedni s ha akkor megköstölöd, azt fogod hinni, hogy borod tíz éves.« Hasonló receptek az ókori »borművészek« kincsesházából mind arra szolgálnak, hogy az ujbor »jóvá« tegyék. »Nemely bornál — így panaszkodik Plinius — nem is lehet tudni, milyen a természet tulajdonképpen, mert némely bornak külön gyári vannak, ahol füsttel, füvekkel és ártalmas medeczinákkal hamisítják.« De még tovább is mentek: egyes keresetlebb borfajta feljese hamisítását. Didymos egy receptje fennmaradt, mely világosan előírja, m'féle anyagokra van annak szüksége, aki aminacumi bort akar készíteni.

A nagyász hóbortjainak lovagjai.

Berlin szenációja egy új kávéház. Egy márványos, aranyal díszített, festményekkel ékesített palota. Az új irodalmi kávéház, — mondják — mert tulajdonosának régi helyiségében egykor nap-nap után ismert írók, művészek, festők és szobrászok találkoztak. Ez a kis társaság azután lassan a maga körébe vonzotta mindazokat, akik szintén a művészet és az irodalom apostolai születtek volna lenni. Hosszúüetős németeket, színövendékeket, idegeneket, olyanokat, akik már irtak verseket és drámákat és akik még csak készülték nagy tetteikkel a világot bálunlatba ejteni. A levegő e kávéházban telve volt nemcsak szivarfüsttel, hanem nagy tervekkel is, új irodalmi vállalatok, színházak, klubok alakultak és semmiféle megpillanatok alatt. De a kis társaság, amely csak ideáljainak élt, nem vette észre a nevetőköt, bizott a maga terveiiben, tehetségének erejében, legvárának való voltában és lassan egy nagy tábort alkotott, amelynek csodájára mások is tömegesen jártak. Közben az igazi tehetségek elmaradtak és az egész kávéház tanujta lett a szellemi tehetetlenségnek. A berlini új nevezte, hogy a nagyászai hóbort kávéháza. Café Grössen wahn. Lassen divatossá is

NAGY IGNÁCZ

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

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

Saját palackkukapgyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

lett a különleges he'get látogatni, mindig tömve volt és tulajdonosa vagyon: a telt szeri. Most ez a vagyon elindult újabb hódításra és épített új fényes, előkelő pompájú és drága palotát. Vajjon mit kezdjenek vele a régi törzsvendégek? Ok nem illenek bele e fényes keretbe, nekik n'incs semmi keresni valójuk oly helyen, hol a pénz beszél és a tehetségek, a jövő reményeinek nem hitelez senki. A közönség azonban a név után indul, jól ézi magát az új környezetben és nagyszerűen tetszik neki, hogy a szegényeknek látt' írók és költők új taffékat kaptak. Azok pedig, akiknek e fény és pompa köszönhető, akik filléerekkel segítettek fölépíteni az új palotát, visszamaradtak a régi füstös termekben és tovább élnek ábrándjaiknak. Így pusztul a nagyszás hőbortja egzisztenciáik között, százakat elvisz atomvilágába és sorra elorvasztja őket, egy másik azonban palotát épít nevéből, hírnevéből, különködésükből. A nagyszás hőbortját most fölváltja a divat hőbortja és az emberek mást sem tesznek, mint az eggyik, vagy a másik taffát keresik... társaikban. Valamelyes formában mindnyájan bolondok vagyunk, mondotta a n'nap egy porosz bíró böles meggon-dolatlanságában...

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élemezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segíteni? (Folytatás.)

Ezzel szemben nálunk a vágyinger tanának nagy szomorúságára van még étterem, amelyben plakátirozva van ez a gusztyos mondas: »A pallóra kőni tilos.« Igaz ugyan, hogy erre az intelemre még középosztályunk egy részének is nagy szüksége van, de még igazabb, hogy az ilyen felírásnak az éttermekben helye nincsen.

A Pawlow-féle teoriára vezethető vissza az is, hogy az orvosok az étkezés előtt és étkezés közben való olvasást is károsnak mondják, nyilván azért, mert ilyenkor az agy munkája megoszlik és emiatt a nedvek kiválasztásához való munkára csak egy meggyengült componens marad és ugyancsak a Pawlow-féle teoriában találom magyarázatát annak is, hogy társaságban rendszerint izletesebben eszik az ember, mint egyedül. Ismeretes, hogy egy sympatikus és jó-étvágyu asztaltárs a körülötte étkéző jó-étvágyát kedvezően tudja befolyásolni. Így tehát a »table d'hote« étkézésnek igenis meg vannak a maga előnyei nemcsak az élvágyvedvek elválasztásának szempontjából, hanem azért is, mert a table d'hote étkéző közönségnek egységesebben, észszerűbben és egészségesebben lehet főzni. Igen szép és kedves dolog az éttermi fülkerend-szerek kultiválása is, melyekről találoán mondja Hüth, hogy kedveltek azért, mert adott keretben a lehetőség imitálják a bizalmas családi kört, hasznosak azért, mert az étkézésnél távol tartanak minden zavaró körülményt, és így alkalmasak arra, hogy a legmagasabb igényeket is kielé-gítsék.

Természetes, hogy ez csak bizalmas kisebb társaságokra vonatkozhatik, egyedül étkéző em-bernek azonban majdnem jobb, ha künn, a nyílt étteremben étkézik.

Még egyszer visszatérve a Pawlow tételére, megint csak abból magyarázom meg, hogy miért nem tud a szellemi vagy testi munkában kifáradt ember közvetlenül munka után józian étkézni. Nyilván azért, mert a munkában kifáradt agya nem tudja megalkotni azokat a képzeteket, melyek az étvágygerjesztés és nedvelvasztáshoz szükségesek. Mintha ezeknél az embereknél — hogy úgy mondjam — az agy és a gyomor közötti telefonösszeköttetést a fáradság érzete bémáná meg, mégis éttermekben csak egyetlen jelszó uralkodik: »csak hamar, nagyon hamar.« Az étlapot általában elég hamar meg is kapják. Ezután következnek azok a bizonyos jól ismert jelenetek. Vendégek felülről lefelé és alulról felfelé háromszor végigbongésszi, aztán a két-ségebes kifejezésével az arcán leteszi az étlapot, fejét pedig szóltanul a tengerébe sá-lyesztli. Szóval az egész hosszú étlapon egyetlen olyan ételt nem talál, mely alkalmas lett volna arra, hogy étvágyát felkeltse.

CSARNOK.

A betlehemi pástorfú.

(Schenk Ede után szabadon.)

Örvendes jó hirt hoztak

Mennyből az angyalok,

S a kis Jézust felkeresték

Nyomban a pástörök.

Nem is mentek üres kézzel,

Hanem Máriának

Almát, szőlőt és kalácsot

Bőséggeel hozának.

Volt egy szegény pástorfú,

Arva, elhagyatott,

Társaival Bethlehembe

Ez is elballagott.

Csakhogy ő nem hozhat semmit,

Ezért fáj a szíve.

Mit adjon ő kis Jézusnak,

Mikor nincs semmije?

Egyet gondol, előveszi

A kis pástörspót

S fúj egy nóát kis Jézusnak

Szépén, ahogy tudott.

Eljön aztán este, reggel

Mint állandó vendég,

Sipjáért a szent családban

Hamar megszerették.

De egy reggel a ház körül

Nagy újságot látott,

Cifra szolgát s paripákton

Csillogó szerszámot.

Ottben Máriát a gyermek előtt

Királyok térdeltek,
Aranyt, tömjént, mirhát hoztak,
Ezzel kedveskedtek.

Szokatlan volt ez a pompa.

A kis pástorfú

Nem mert többé odamenni,

Bus volt és szomorú.

Hol nagy utak a vendégek,

Nem kell ott a szegény!

Igy gondolta és szívéből

Eltűnt minden remény.

De messziről Jézus anyja,

Amint meglátta,

Odahívja a jó fiút

És megvigasztalja:

»Lásd, fiacskám, az arany is

Csak úgy ér valamit,

Ha velejár a szeretet

És velejár a hit.

Tudom pedig, hogy tebened

Mily nagy a szeretet,

Jőjj hát vissza, foglalj el itt

A régi helyedet.

Sipolgass csak szépen tovább

Aldott gyermekemnek,

Nótát, mely a szívből fakad,

Jól esik lelkenek.»

Igy a szegény pástorfú

Újra fújja sipját,

A királyok nem gunyolják,

Sőt fellátoritják.

Kis Jézus is nagy tetszéssel

Nézte ezt a dolgot,

A fiura hátas szemmel

Edesen mosolygott.

Parsy Andor.

Fohász.

(Karácsonykor.)

(Lukács evang. 2. 2—14. vers.)

Felséges Isten, irgalom

Kifoghatatlan kutfefe!

Vágyó szívünk e nagy napon

Hálával, hittel van tele.

Hívó szívvel esedeziünk,

Miként egykor a pástörök:

Ejzel van itt, — sőtét egünk,

Lelkünk remeg, fél, háborog.

Jövel, jövel, — óh, könyörülj

Az itt sódvargó lelkeken:

Dicsőséggeddel végy körül,

Ne haggy sőtébe', hidegen!

Te nyisd meg áldott ajakad;

Hirdesd nekünk: ne féljete!

Mulik az éj, hajnal hasad: —

A Megváltó megszületett!

Amen.

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

Társas reggelik.

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

1914. január 2-án Szívós Zsigmond éttermében „Virágbokor“ vendéglő, V., József tér 1.

Január 9-én Mayer Ferenc vendéglőjében, V. Arany János-utca 6.

Január 16-án Keszei Vincze éttermében, VIII., Rakóczi-ut 44.

„Jó barátok“ összejövetelei:

December 30-án este pont 6 óraker gulyás-estéi, Palády Lászlónál, Thököly-ut 53.

1914. január 7-én Mohos Ferenc vendéglőjében, X., Hungária-körút 289.

Január 14-én: Moós György vendéglőjében, VI., Hajós-utca 31.

Január 21-én Kamarás Mihály vendéglőjében, VIII., Köztetető-ut 25.

Január 28-án Csúti Gyula vendéglőjében, V., Hold-utca 11.

Február 4-én Schmauder József vendéglőjében, IX., Bokréta-utca 12.

Február 11-én Blumenstädler Kálmán vendéglőjében, VI., Nagymező-utca 48.

Február 18-án Bayer János vendéglőjében VIII., Mikszáth Kálmán-tér 2.

Február 25-én Bischof Pál vendéglőjében, IX., Vágóhid-utca 8.

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

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

Törley Józsefné újabb adománya

Hálattal szívvel közöljük az örvendetes hirt, hogy a Törley-pezsogógyár ismét nagy ajándékkal járult a vendéglősök támogatására. Nemeslelkű, paratlan áldozatkészségük újabban abban nyilvánult, hogy Törley Józsefné, a Törley-pezsogógyár főnöke, 10.000, a azaz tízezer koronát adományozott a létesítendő vendéglős menhely céljaira, s e nagylelkű adományát Glück Frigyes elnökhez intézett következő levélben jelentette be:

Nagyságos

Glück Frigyes

szállodás urnak,

a „Ferenc József“-rend, a porosz kir. „Korona“-rend lovagja stb.,

a »Budapesti szállodások, vendéglősök és kormárosok ipartársulata«-elnöke,

Budapest.

Nagyságodnak f. évi október havában kell. hozzánk intézett nagybecsű leveleiből öszinte és igaz örömmel értesültünk ama nagyaránú emberbaráti akcióiról, amellyel a bölcs vezetése alatt álló ipartársulat a vendéglősip érdekében kifejtett áldásos és közhasznú tevékenységét valószínűleg beteljesíti szándékaihoz.

A vendéglősip és czégnél között fennálló benső és barátságos összeköttetésnél fogva állandó figyelemmel kísérve iparuk közhasznú törekvéseit, mint mindig, úgy most is készséggel ragadjuk meg az alkalmat arra, hogy Önöket e törekvéseikben tőlünk telhetőleg támogatassuk, miért is van szerencsénk Nagyságodat tisztelettel értesíteni, hogy a létesítendő menedékház céljaira ezen a napon felajánlunk 10.000, százezer korona értékű adományt, mely összeget tíz egymást követő 1000 koronás részlet-

ben, és pedig 1914. évi januárjától számítva minden következő év januárjában, szabályszerűen kiállított elismervényük ellenében, fogja irodai pénztáruk folyósítani.

Midőn iparuk és ipartársulatuk közhasznú munkássága iránt viselkedett érdeklődésünk ezen újabb megnyilatkozásának szives tudomásulvételét kérjük, tisztelettel biztositjuk a Nagyságod gondjaira bízott ipartársulatot arról, hogy közhasznú kulturális és emberbaráti törekvéseikben ezután is örömmel és készséggel fogunk osztozkodni.

Kitünő tisztelettel

Törley József és Tsa.

Törleyné s. k.

E nagylelkű adományt ipartársulatunk a következő tartalmú levélben közönte meg:

Nagyságos

özevgy csantavéri Törley Józsefné úrnőnek,

mint a »Törley József és Társa«-czég fejenek Budapestben.

Mélyen tisztelt Nagyságos Asszony!

Eleve meg voltunk győződve, hogy a mi emberbaráti czélú kérelmünk Nagyságod minden jócskeket iránt fogékony lelkeben és nemesen érző szívében élénk visszhangot fog kelteni és mégsem palóshatunk határtalan örömmel, mely meglegő áldozatkészsége okozott nekünk.

Nagyságod 10.000 koronás kegyes adománya egy nagy lépéssel közelebb visz minket a humanitás nevében megkezdett nagy munkánk befejezéséhez és nekünk sietniük is kell vele, mert nehéz idők járának felettünk s máris sokan várják az épület betetőzését.

Azok pedig, akik abban az épületben nyerne majdan elhelyezést, megtudandják, hogy békés otthonuk egy hatalmas pillérét Nagyságod jóvoltából emeltük és áldani fogják Nagyságodat.

Adja Isten, hogy azt a szívhez szóló kedves hangot, mely Nagyságod leveleiből felénk száll, még soká, nagyon soká viszonzhassuk Nagyságodnak és fogadjja ezután is hálás köszönetünk és tiszteletteljes hódolatunk nyilvánítását. Budapestben, 1913. december hó 5.

Kommer Ferenc s. k., Glück Frigyes s. k., alelnök. elnök.

Poppel Miklós s. k., titkár.

KÜLÖNFÉLÉK.

Boldog ünnepek! Tisztelet előfizetőinknek, hírdeletoinknek, olvasóinknak boldog karácsonyi ünnepeket kívánunk!

Újvíví üdvözlések közele. Mindazokat, kik újvíví üdvözléseiket lapunkban közzététetni óhajtják, tisztelettel kérjük, hogy megrendeléseiket legkésőbb e hónap 28-ikáig küldjék be. Közlési díj 2 korona. Csakis megrendelt üdvözléteket teszünk közzé.

Hálózások. Matits István volt vendéglős és szombathelyi pincér-ügynök, Matits Rezső keszthelyi premontréi rendi tanár édesatyja, Kaszás Lajos székesfehérvári szállodatulajdonos sógora, életének 73-ik évében, folyó hó 11-ikén jobblétre szenderült. Béke poraira!

Vendéglős-ívtételek. Budapestben a VI., Liszt Ferenc-tér 18. szám alatt levő Wilburger-vendéglőt Szabó István volt szatmári vendéglős vette át. — Nagyváradon a Rimanóczy-éttermet Fitz Sándor ismert nevű főpincér vette berbe. — Pécsen a Makár-utca 90. szám alatt levő jömeneti vendéglős-üzletet Katona Sándor kartársunk vette át. — Székesfehérváron a József-utca 2. szám alatt levő vendéglőt Jelinek János volt szántói vendéglős átvette. — Pelsőczón a vasúti vendéglős-üzletet Héregi János vette át. — Szabadkán a Bathányi-utcai Spitzer-vendéglős Baán Gábor, a Palicsfürdő régi főpincézre, megvette. — Zomborban a Polgári Kaszinó-üzletet Horváth József, a »Vadászkürt«-szálló volt főpincézre, nyerte el. — Hódmezővásárhelyen a »Nemzeti«-szállót Pápay Ala-

jos megvette. — Letenyén a »Bárány«-szállót Czechemister Ignác somogyisági szállodás kibérelte.

A borralaló. Az Alkoholelles Egyesületeknek a borralaló szög helyettesítésére hirdettet pályázat eredményét Simonyi Zsigmond dr., Ballasa József dr., Kozma Andor, Négyesy László dr., Pakots József és Dóczy Imre dr. tagokból alakult bíráló-bizottsága tüzetesen megvizsgálta, de nem talált egy olyan javaslatot se, melyet a sikerben bizva ajánlhatna. A bizottság ezért arra szorított, hogy felsorolja a következő kifejezéseket, mint olyanokat, melyeket egy, vagy más nézőpontból elismerés illet s egyikük, vagy másuk a célnak megfelelhete, ha fölkapná a divat: aprópenz, fiapénz, kispénz, pénzmag és zsebrevaló; továbbá: ráadás, felpénz. Mindezeket többen is ajánlották. Az utolsó kettő ellen főleg az szólna, hogy a borralaló nemcsak felülfizetésként szerepel. A bíráló-bizottság javaslata értelmében a Liga az 50 korona pályadíjat nem adta ki, hanem a Hirlapírók Nyugdíjintézetének adományozta.

A munkanélkülekért. A »Budapesti szállodások, vendéglősök és kormárosok ipartársulata«-által a munkanélküli vendéglős alkalmazottak javára a Royal-Orfeumban f. évi december hó 2-án rendezett jótékony nyelvi előadásról szóló kimmutatás most tette közzé a Frerisz István elnökte alatt állott rendező-bizottság. A jelentés szerint az előadás összes jövedelme — a föllfizetésekkel együtt — 4144 korona 90 fillér, a kiadások végösszege 1230 korona 29 fillér volt; a tiszta jövedelem ezek szerint (3 korona 60 fillér utánfizetést is beleszámítva) 2918 korona 21 fillér. Ez a minden várakozást felülmúló fényes eredmény bizonyára öszinte elismerést fog kiváltani a rendező-bizottság minden egyes tagja iránt, akik e szép siker elérésében valósággal egymással vetélkedve buzgólkodtak.

A szállótulajdonos büne. Aradról jelentik: A ocks-utcában levő Vashid-szállót és a benne levő vendéglőt az aradi rendőrség ma bezárta, az ajtókat lepecsételte és az épület lakóit ki-lakoltatta. Az aradi rendőrség már régebben a legszigorubbán járt el azok ellen a szálló- és kormatitulajdonosok ellen, akikről megtudta, hogy helyiségekben titkos találkahelyek vannak. A rendőrbíró ezen az alapon nagyobb pénzbüntetéssel sújtotta Weisz Dávidot is, a Vashid-szálló tulajdonosát és előterjesztést tett a főkapitányságnak, hogy iparjogát vonja el. Az ítélet valamennyi fórumon keresztül ment, a belügyminiszter is jóváhagyta, a főkapitány a szálló- és kormárosa kiadott iparendelmelet, a pénzügyigazgatóság pedig az ítméresi engedelmegvonta és mivel Weisz még mindig nyitva tartotta üzletét, a mult heten a rendőrség a szállót bezárta.

Uj diáksztal. A Budapesti Kereskedelmi Akadémia vezetése diáksztalt szervezett, amelyen az akadémia hallgatói jutányos áron jöziú és bőséges ebédet kapnak. Az akadémia vezérő-bizottsága Szuppán Vilmos kir. tanácsos, igazgatónak erről szóló jelentését lelkesedéssel fogadta s a bizottság jelenlevő tagjai sajátjukból 1300 koronát adoztak erre az üdvös célra, minek következtében huszonkét szegénysorsu hallgató az ebédet kedvezményes áron kaphatja. Azonkívül öt hallgatót a Hungáriánagyszállóban ingyen kapja az ebédet.

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

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főrakár: Brázy Kálmán czégnél,

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

Tanulmányos étlap. Egészen különösen festett a londoni Incorporated Institute of Hygiene legió utóbbi bankettjének étrendje. Az ünnepi ebéd a legnagyobb orvosi szaktekintélyek vettek részt. Az ételek nemcsak izletesek, hanem orvosi és higiénikus szempontból tanulmányosak is voltak. Az étrenden ugyanis a husz fogás mindegyike mellett egy kis magyarázat is állott az illető étel tápláló erejéről és egyéb tulajdonosságáról. Például ilyenek voltak az étlapon olvashatók: »Croutes parisiennes», alkalmas a nyálka elköltetésére; nem maradhat el olyan ételkel, melyek súlyos fejdátok elő állítják az emésztőszerveket. »Langoustes» a rákok családjából, proteintartalma körülbelül 18 százalékos. Nehezen emészthető. Ezért majonaisse sauce-szal tálalandó fel, mert így már könnyebb az emésztése. »Soles» egyike a legkönnyebb, legegészségesebb és legizletesebb ételnek. Különösen ajánlatos gyenge gyomruk számára. Zsirtartalma azonban csak 1 százalék, tehát utána még más is kell enni. »Sorbet au champagne» fagyalt, hosszabb étkezéseknél nélkülözhetetlen, mert megillszítja az ilyet és nem igazítja az emésztőszerveket.

A potyapezsgő. Egy gazdag lipótvárosi leány-nak a vőlegénye a minap rendezte legénybucszutatóját. A fiatalleány még ama szőlő fajta-ból való, amely nem issza el előre a medve bőrt, más szóval: a hozományt. Hiszen régi igazság, hogy csak az költelezik nagyon, a kinek nem volna szabad; aki viszont költelezhet-nék, az ugyancsak takarékos. A takarékoság szelleme vezette a szóban levő vőlegényt is legénybucszutatója rendezésében és ezért a meghívóban diszkrétul megírta, hogy a teríték ára öt korona, ellenben a pezsgő — potya.

A barátai mind megígérték elővetelüket s hősünk bizakodva rendelt meg az ötventeritékes vacsorát. Titokban melegen megszorította a sa-ját kezét, hogy ily ötletesen intézte el a bucsu-bankettje finansziális részét.

Eljött a nagy est. Pontosan esti kilencez-kor beállított a vendéglő külön szobába barátai közül az első:

— Bocssám meg, fiam, én már túl vagyok a vacsorán, de nem mulasztatom el, hogy leg-alább egy kis pezsgőt ne igyam meg az egész-ségedre!

Vőlegényünk még mosolygott, de mikor aztán a második, harmadik, a tizedik, sőt az ötvenedik is ugyanezekkel a szavakkal állított be, hogy már túl van a vacsorán, csak éppen egy kis pezsgőt jött el: — akkor bizony sa-vanyuan esett már neki a mosolygás.

De hát mit volt tenni? A megrendelt teri-tékeket ugys meg kell fizetni, — gondolta ma-gában, — ha már elveszett a pénz, legalább mentik meg a bankett becsületét. Kénszeredet nyájassággal invitálta tehát a barátait:

— De fiúk, az én kedvemért csak megva-csorátlók meg egyszer! Az én vendégeim vagyu-tok!

— Igazán nem lehet, úgy bevacsoráztunk, hogy no! Majd inkább annál többet iszunk helyette! Es semmi unszolás nem használt. A drága vacsora ára mind a vőlegény nyakán maradt s azonkívül az előírányzottnál kétszer akkora ösz-szegű pezsgő, mert a fiúk csakugyan szavuk-nak állottak és mint a kefekötő, úgy itták a pezsgőt.

Tanulmány: Senki el nem kerültheti sorsát; — vagyis: aki a más költségén maga akar magának bankettel rendezni, végezzeül egymaga eheti meg a vacsoráját, de egymaga fizet is.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmassrend tulajdona. Elsőrangú kenes hévívíz radioaktív gyógyforrások; modern beren-dezésű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszap-berogatások, uszodák külön hölgek és urak rész-ére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szén-savas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használatnak, főleg csúszos bántal-ernymáknál és idegjelgek ellen. Ivó-kúra a légzőszér-vek hurutos esetében s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakosztóba Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedíj nincs. Prospektus ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

NYILT-TÉR

A

Szántói savanyúvíz

főraktára:

Péczy Antal

ásványvíz-nagykereskedőnél

Budapest, II., Margit-körut 50-52
Telefon 40-97.

Fenyőmadár! Friss fenyőma- dár páronként

90 fillérért kapható:

Cím: Geöreögh Imre, Rajecz, (Trencseny m.)

LEGUJABB.

Fővárosi és vidéki kereskedők és gyárosok! Kicsinybeni és nagybeni eladásnál csekély költ-séggel a legnagyobb bevőkört szerezhet és azt rövid időn belül az ország legkisebb helyiségei-ben is kimerítheti. Külön árjegyzék szétküldése felesleges. Megkeresések

„V. U. 8402“ HAASENSTEIN és VOGLER
Budapest, Dorottya-utca 11. küldendők.

BORELADÁS.

150 hektoliter hegyen termett idej rizling prima fajbor és 40 hektó tavalyi, ugyan-olyan bor aluítottánál részletekben is eladó. Farkas Károly, Bicske. (Fejér megye).

ITALMÉRŐ KERESTETIK

A csanádapácai községi nagyvendéglő italmé-résébe, ahol a Gazdálkodók Olvasóköre elhelye-zést nyert, egy megbízható és hű italmérő kerestetik, ki jó konyha felállításáról is gondoskodnék. Italmérőnek eddigi forgalomból következőtve 5-6000 kor. tiszta haszonra van kilitása. Öv-adek 1000 korona. Egyébb feltételek megtudhatók

Köhler Ferenc a Csanádapácai Keresz-tény Fogyasztási és Értékesítő szö-
vetkezett ügyvezetőjének Csanádapácan.

Unghváry József faiskola- tulajdonos Cegléd

Ajánl megvételre kitűnő minőségű

idei termésű

mintegy 260-300 hl. mennyi-ségű bort Olasz Rizling, Muscat Ottonel és Kövidinka fajtákban ser-pesztől vagy lefejtve. Érdeklődők for-duljanak akár levélben, akár szemé-lyesen a fenti címhez.

Keresztény vendéglő

Hársfalva gyógyfürdőben

egy esetleg több évre bérbeadó

Idény júntustól—szeptemberig.

Bér 1000 korona.

Bővebb felvilágosítást nyujt: Hársfalva
gyógyfürdő igazgatósága Szolyva (Bereg megye.)

Eladó szálloda.

Negyvezzer lakossal bíró megyeszékhelyi vá-roshan, Nyiregyháza város főútfőzójába, a mai kornak megfelelőleg épített szálloda és vendéglő 14 vendégoszobával és egy hold nagyságu két utcára nyíló kerttel, melynek egész terü-le szépen be van fasítva és nyári mulatóhelyek van berendezve, külön álló fásított és hokrosított fülkékben vannak az asztalok egy-egy álló elkü-lönlítve és villanyvilágítással van az egész mulató-kerttel, melynek is berendezve, a kertben van nyári és téli tekepálya villanyvilágítással, nagy veranda melyben tancmulatószoktak szoktak tartani, teljes berendezéssel azonnal eladó.

Az eladásra nézve bővebb felvilágosítással szolgál a tulajdonos, Jurás Lajos, aki ezen üzle-tet 26 év óta vezetem és most nyugalomba vonu-lásom végett legkedvezőbb feltételek mellett 10, esetleg 16 évi részletfizetésre is (Mint hogyha csak érte évi bérlet fizetendő) örök áron eladom. Jurás Lajos szálloda-tulajdonos Nyiregyháza.



MARTIN J. T. BUDAPEST

Igazgatási irodák és gyártelepek: világcégeknek, Európá legnagyobb legnagyobb, legregibb és leghirebb VII., SZÜGLÖ-UTCA 22. SZÁM
Telefon 61-67.

Magyarország kizárólagos képviselöte és egyedárusítója a
LUWIG HUPFELD ACT.-GE. ELLSCHAETZLEIN
Városi raktár és eladási iroda:
VIII., KENYERMEZŐ-UTCA 6.
Telefon József 32-68.

PÉNZBEDOBÁSRA MEGINDULÓ ÖNMŰKÖDŐ VILLAMOS ZENÉLŐ ZENEKAROK, ZONGORÁK, AUTOMATÁK

a LUWIG HUPFELD A.-G. LEIPZIG, Berlin, Drezda, Frankfurt a/M., Hamburg, Haag, Amsterdam, Wien, London, Paris stb. világcég gyártmányai nélkül modern vendéglő vagy kávéz nem lehet meg.

Önmagukat kifizetik. Bő jövedelmi forrást képeznek. Az üzleti forgalmat növelik. A vendégt szórakoztatják. Kérje tehát ismertető füzetünket és árjegyzékeinket! Tekintse meg városi mintaraktarunkat! Hivjon meg bennünket személyes tárgyalásra! Nincs vételkényszer! Nem okozunk költségeket! Áraink méltányosak! Részletfizetési feltételeink kedvezők!

Levélcim:
VII., SZÜGLÖ-UTCA 22.
Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktári:
VIII., KENYERMEZŐ-U. 6.
Telefon József 32-68.

MUSTÁR

(Eredeti francia-mód)
valamint kitünő 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.



Felhívás.

25 év óta fennálló paprikatermelő és kereskedő, kinek főtevékenysége az, hogy nagyrebusztú révűt a legnagyobb pontossággal kiszolgálja, izletes, zamatos valódi szegedi paprikával. A legszigorúbb ellenőrzés van, hogy spanyol paprikának még pora se keveredjen hozzá. Azért felhívja nagyrebusztú tevékenységét, hogy b. rendelmenyüket direkt Szegedébe küldjék. A paprika-koszosur védjegyre ügyelni tessék. — Cim: —

BUKOR LAJOS, SZEGED, postafiók 114.

Torma.

Nürnbergi édes, hosszú, vastag gyökerekben, métermázsája 24 kor. 50 kiló 8 K, 25 kiló 5 K zsákjaimban ab Alsómislye vasutállomás.

Kemény Miklós, Regete-Ruszka u. p. Garbócbogdány.

LITTKÉ L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



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

PEZSGÓFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC”, „FORENGLAND” (savanykás), „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélkül)

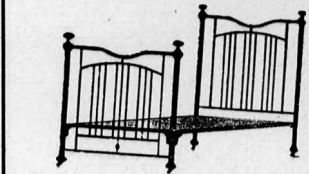
Szegedi paprika!

Uj őrlés, idei termés!

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

Szálami legjobb minőségű K 3.90. Szegedi csemege tojasos 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., Andrassy-ut 32.

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

Jó balatonmelléki borok

A nemespécselyi bortermelők pinczéiben ezer-öttszáz hektoliter uj, kétszázötven hektoliter ó bor eladó. Vasutállomás: „Aszfó”-Tihangtól ő kilométer. Erkezés esetén vevőt kocsi várja. Vett bor kívánatra vasutra feladva lesz. Tudakozódások:

Fejes Aladár tanítóhoz intézendők.

Ár megegyezés szerint.

Kézdivásárhely r.-t. város tanácsa.

Szám 6900—1913.

Hirdetmény.

Kézdivásárhely város tanácsa közhírré teszi, hogy a város tulajdonát képező

„VIGADÓ“-szállodát

1914 év április hó 24-étől kezdődő három évre

1914 év január hó 6-án d. e. 9 óraker a tanácsánál nyilvános árverésen

BÉRBE ADJA.

A bérléhez tartozik a földszintes 2 étterem, 1 kávéház, 3 vendégszoba, az emeleten a főtérre nyíló homlokzaton 4 vendégszoba. Az emeleten van még egy állandó színpaddal ellátott nagy díszterem, mely azonban nem fog bérbeadatni.

A vendéglőhöz jár istálló, mosóház, téli teköző, jégverem, pince, padlás s minden egyéb szükséges mellék-helyiség s ezenkívül van ugyanezen épületben egy főtérre nyíló földszinti bolthelyiség is, melyet bérlő esetleg al-bérlébe adhat.

Kiküldési ár 6100 korona. Ennek 10 százaléka bántpanznul az árverés előtt készpénzben vagy óvadékképes papirokban leteendő. Írásbeli ajánlatokat is elfogadunk, de azért a szóbeli árverés minden esetben meg fog tartatni.

A városi tanács fentartja magának a jogot, hogy az ígért árakra való tekintet nélkül az árverezők között szabadon választhasson.

Egyéb feltételek a tanácsnál megtekinthetők.

Kézdivásárhely, 1913 évi december hó 9-én.

Városi tanács.

Modern szálloda és kávéház

11 ujonnan berendezett szállodai szobával és teljesen modernül berendezett kávéházzal szép eggyemeletes saroképületben, villanyvilágítással, központi gőzfűtéssel felszerelve, tizezer lakossal bíró megye-eladó. székelyhelyen családi okokból, hosszú bérleti szerződéssel

Szükséges tőke huszezer korona.
Czím a kiadóhivatalban.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

Borászati Lapok

mely újévől 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 legokuladalubb és legértelmesebb szőlészeti újság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé tesz. A „Borászati Lapok”-nak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimerítők, de különös szult helyez a tudósításokra is. — Minden előfizető évenként négy nagy színes műmellékletet kap, valamely magyar szőlőfaj hű képét. Két hetenkint 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 készségeggel küld a

„Borászati Lapok” kiadóhivatala
Budapest IX. kerület, Üllői-ut 25. szám.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalasztárcá (pápi-rospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számba) van szükségük, a melynek feneké nincs többé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy daraból készült — a legújanyosabb árak mellett szerethetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és serykötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-kört 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhőlyag-különlegességek tucatszónként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy rakár a legkülönböző gyármanya göröcse; gumiharisnyák, serykötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélebb betegápolási cikkeken.

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



Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.
Császári és királyi jégsecrénygyár.
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve



Készít gőz-, víz- és légszuszvetekhez szükséges rézárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimerő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállítás az állami ezüst-éremmel kitüntette.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kethelyiség.

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

Kölesön ad mindennemű servist.

Telefon 52—39.

HÁZI ZENEKAR.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedzné, kérjen mintázott ajánlatot
Steiner és Löwy

első beszercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszercebányán

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: „JÓZSEI” 4—29.

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

Iparsó

fagyalt, jegeskáv, hidegkésztmények előállításánál a jég szószára valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérédezősködére díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigynöksége
BUDAPEST, V., Váci-kört 32. sz.



Stauffer és Fiai
sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).



Engel Miksa és neje ügyfeleim megvették Jarmer József, VII., Dohány-utca 28. szám alatti vendéglőjét. Kértenek a hitelezők, követeléseiket egy héten belül alulírottán bejelenteni, mert későbbi közlések tekintetbe nem vétetnek. — Dr. Dezső Sámuel, V., Bank-utca 7.

ALMA.

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

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

Aranyossi András

vadkereskedő, BUDAPEST.

Főüzlet: IV., Vámház-kört 2.

Telefonszám: 85—94.

Fióküzlet:

Központi Vásárcsarnok 56-58.

Telefonszám: 170—23.

Alapított 1896-ban.

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

Boreladás.

Gróf Károlyi László Káposztásmegyeri uradalma 1912. és 1913. évi sajtá termelésű borainak eladását megkezdette. Kapható minden szombaton d. e. és esetleg más napokon d. e. az uradalom káposztásmegyeri pinczejében 50 liternél nagyobb mennyiségben, míg a készlet tart. Bővebb értesítés az uradalmi irodában Káposztásmegyeren kapható. Telefon 85-49

Balatonvidéki borok

rizling stb. **uj és ó kitünő minőség 4 fillér-től följebb** kapható közvetlen a terme őtől, bővebbe levélben **KUSZENDA KÁLMÁN** Balatonfőlkajár (Veszprém megye.)

Temesvári Polgári Serfözde R.-T.
Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelttel ajánlja a legfinomabb világos söröket pöttlő **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 HAJLITOTT 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.

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

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

ALAPÍTOTT
 :: 1869. évben ::

KIVONATOK

legfinomabb rum, törköly szilvorum, eczet és likör készítéséhez hideg :: uton, minden készülék nélküli. ::
 ! Árjegyzék és kezelési könyv **ingyen**. !

legujabb, kitűnőnek bizonyult **sörmérő-készülék** **szénsav és légnyomással.**

!! Mindenkor friss sör !!

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

„RAPID“ borderítőpor, ::

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

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

Törley
Talisman



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földművelésügyi 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.

KREATOL Biztosítási Irószert
 minden szélhajtás minden Országga

A legjobb és legbiztosabb Irószert. Félkényű egerek rovarok és minden férgék részére.

100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg
100 gramm	200 gramm	500 gramm	1 kg

KREATOL Társaság K.-sz. gal.
 Wien VII. U. FT. GASSE 15.
 Tel. 36461

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

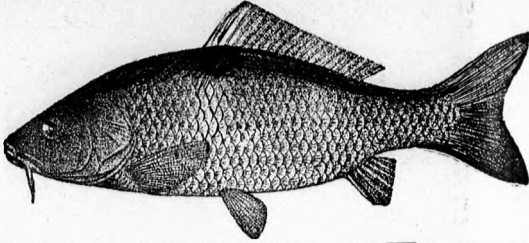
ANDRÉNYI SEC (FÉLÉDES)
ANDRÉNYI EXTRA (ÉDES)
 Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII., Bosnyák-utca 3.

Karácsonyi, ujévi és névnapj **ajándékul** legalkalmasabb és leghasznosabb a jó **Tokaji bor.**

5 félliteres üveget tartalmazó 5 kilós postacsomagot szamorodniból 8 és 11.20 koronaért, asszúkból minőség szerint 13.50, 16.30, 23.50 és 30 koronaért bárhová bérmentesen küld **barakonyi Kovácsy Ferenc** bortermelő **Tálya.**
Kiváratra részletes árjegyzék.

AZ „ERDÉLYI PINCE - EGYLET“
 császári és királyi udvari szállítók
KOLOZSVÁROTT.
 Sürgönczím: Bortermelők szövetezete Kolozsvár.
 Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.** Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtájú

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőknek 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. h. t. t. Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Új bankpalota.)
Hevesvármegye főispánja. Sörgönczím: Visontamáttra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

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

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 képviselő: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő: Polgár Dávid és
Társas urak, Budapest, I., Fehérvári-ut 39. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselő: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utca 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T. BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a közelmelől 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.
Kivitelei 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 világérszbe. Amely kiállításra részt vettünk,
mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlyval bír sörünk megítélésénél azon
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru söröződek között egész
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőteink 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.

