

A KISVENDÉGLŐS

ORSZÁGOS VENDÉGLŐSÖK, KORCSMÁROSOK, KÁVÉSOK, PINCÉREK, BORTERMELŐK ÉS A SZÉKES-FŐVÁROSI
VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK

SZAKKÖZLÖNYE.

Előfizetési ár:

Egész évre 12 korona, félévre 6 korona,
negyedévre 3 korona.

Felelős szerkesztő és lapkiadó-tulajdonos

NIKHÁZY GÉZA

Megjelenik minden hó 1-én, 10-én és 20-án.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapesten, VIII., József-körút 13. szám.

Jövő pénteki értekezlet Sommerer György vendéglőjében, V., Váci-körút 31. szám a. tartatik meg.

Ipartársulatunk.

(S) Még ijúkorát élő Ipartársulatunk rövid múltját oly zajosnak ismeri mindenki, hogy nem egy esetben bizalmatlansággal vegyes kifakadásokkal illetik. E zajos múlt azonban korántsem alapszik holmi bűnös manipulációkon vagy visszaéléseken, olyanokon például, amiket mostanában is emlegetnek. Elszomorító egyesületi állapotok azok, amelyek az anyagiak hűtlen kezelésén alapszanak és ipartársulatunk egyes tagjai a legutóbbi közgyűlés alkalmával és ezen közgyűlés óta ismételtelen arról nyilatkoztak, mintha itt pénzek eltűnéséről, illetve be nem szolgáltatott összegekről volna szó. Örömmel jelezhetjük azonban, hogy az egyesületi állapotok ezen elszomorító esete nálunk fenn nem áll, mert Ipartársulatunknál hűtlen pénz kezelése fenn nem forog s mindössze egy olyan, nyilvánosságra nem való jelenetről lehet csupán szó, amit némi rosszakarattal olyan nagyra lehetett fúni, hogy egy napilap közleményei közé is kerülhetett.

Ama hirlapi közleményt mi is közöltük, de nem közöltük abban az értelemben, mintha ama hírt teljes valóságában magunkévá tettük volna. És e tartózkodásunk annál is inkább örömmünkre szolgál, hogy ama említett »bajok« alapos megvizsgálása után bátran konstatálhatjuk ama hírben lappangó, nagyon is felfút kacsza létezését.

Káros eljárás zsenge korát élő Ipartársulatunk hírnevét olyan, a valóságnak meg nem felelő hirlapi közleményekkel aláásni. Mert sötét világot vet az ipartársulat erkölcsi életére, ha többek közt azt az állítást kürtölik, hogy a volt alelnök — aki tudvalevőleg hosszabb ideig az elnöki tisztet töltötte be — maga ellen fegyelmet kért. Az alelnöknek erre semmi oka nincsen és egyáltalában nem fordult elő olyan dolog, amely miatt az eddigi tisztviselők bármelyiké ellen fegyelmet kérni vagy indítani kellene. Az eddigi alelnök, aki fáradtság kimélése nélkül, valóban dicséretes ambícióval és önfeláldozással igyekezett az Ipartársulat ügyeit vezetni, mindnyájunk részéről csak a legnagyobb

dicséretet érdemli, mert nélküle, buzgó fáradozása nélkül bizonyos, hogy züllesnek indult volna az amúgy is gyöngye alapon álló szervezet.

Sajnos, hogy ipartársulati tagjaink között egyesek jónak látják az egyenlenség szítását es ennek elérésére minden lehető eszközt ragadnak meg. Ne így uraim! Nem vezet ez célhoz! Gondoljuk meg mindnyájan, hogy a társulati élet azon oszlopunk, amelyre valamennyien támaszkodhatunk, az a védőbástyánk, amely mögül minden ellenünk irányuló támadást győzedelmesen visszaverhetünk. Ipartársulatunk fentartása, fejlesztése mindnyájunknak oly életszükséglete, hogy nélküle apró erőink szétforgácsolódása bizonyos. Apró erőink csak az Ipartársulatban való tömörülése által tehetjük nagygyá, erőssé és kitarótává az anyyi ismeretes bajok és támadások ellensúlyozására.

Az élet nehéz küzdelmeit látva, annak megkönnyítésére törekedjünk, amit egyesülve, szervezkedve, tömörülve könnyen meg is tehetünk. Istápoljuk, becézzük inkább azt az intézményt, amelynek mi

TÁRCA.

Monte Carlo.

Németből fordította St. J. M.

Riviera di Ponente leggyönyörűbb helyén, Mentone és Villafranca között, a Földközi tenger partján fekszik Monaco fejedelemség, mely a térképen csak gombostűfej nagyságú ponttal van jelezve, valójában pedig oly gyönyörű helye világrészünknek, hogy aki egyszer látta, sohasem felejt el azon benyomást, melyet reá gyakorolt. Terjedelme csupán 21⁶ négyzetkilométer, közel 15.000 lakossal s a francia alpesekkel határos.

Monaco fejedelemség hitbizomány; saját államtanácsos, kormányzóval, egyéb magas hivatalokkal, hadsereggel, mely öt tisztből és hetven közlegényből áll (a testőrségen kívül) és alattvalókkal bir, akiknek nem kell adót fizetni.

Egész éven át valóságos aranyeső hull a földnek ezen kis részére amely lehetővé tette, hogy az egykor kopár sziklatömbre a legszebb sétányokat varázsolják és egyes

személyek gazdagságának gyarapításán kívül még most is újabb és újabb szépítésekét vigyenek keresztül és alattvalóit felmenti az adófizetés terhe alól. Monaco valóságos paradicsom, melyből azonban a kigyó sem hiányzik — de mindenestre egyike a legérdekesebb pontja földünknek.

Monaco városa egy a tengerbe nyúló sziklanyelven áll, a Nizza—Génuai vonat mentén. Ezen a tengerbe félszigetként nyúló földnyelv és a francia határalpesek között, melyeket Tête de Chiennes (kutyafejnek) neveznek, épült az új Monaco, mely villákból és szállodákból áll s mint klimatikus gyógyhely nagy látogatottságnak örvend. A kaszinó a játékbarlanggal két kilométernyire északnyugatra fekszik a várostól a monte-carlo-i vasútállomás mellett; remek kilátás nyílik már Monacora Cornichetől, ezen remek útvonalról, mely Génua és Nizza között vezet. Egy másik, szintén remek fekvésű út vezet a Szent Devota-templom mellett a régi Monacoba, ahonnan remek kilátás nyílik nyugatra az antibeszi hegyekig, keletre pedig a bordigherai pálmakertig.

Ezen 60 méter magas, 300 méter széles

sziklapiateau 800 méternyire nyúlik bele a tengerbe s csak keskeny földnyelv által van a szárazfölddel összekötve. Az északi oldalán fekszik a monacoi fejedelem székhelye, a középkori vár, az építészet minden remekével alkotva, melynek csarnokaiban Caravaggio freskó-cykusai látványosság-számba mennek. A termeket az olasz iskola remekei díszítik.

A monacoi fejedelmek az ősrégi genuai Grimaldi-nemesi családból származnak, akiknek egykor Monaco és Monege váraikban bevehetetlen székhelyük volt. I. Ottó császár 968-ban ajándékozta azon őseiknek, kik a XVI. században a fejedelmi címet vették fel. A Grimaldi-család azelőtt mint tengeri kalózok szereztek maguknak félelmetes nevet, mivel Monaco fekvése már természeténél fogva mintegy kalózfészeknek teremtvé látszott. Grimaldi Agoston alatt találkozott V. Károly császár és III. Pál pápa a monacoi várban, amidőn fényes ünnepségeket tartottak. A vár előtt összegyűlt polgárság oly lelkesen és tartósan kiáltotta: »Vivát imperator!«, hogy a császár az ebéd után kiment az erkélyre és meghatva ennyi szeretettől,

adtunk életet és amelynek fentartásától szebb és jobb jövőt kell várunk és várhatunk. Ne legyen köztünk helye semmiféle egyenetlenkedésnek, hanem e helyett vállelve azon törekedjünk, hogy a fővárosi kisvendéglősök és korcsmárosok ipartársulata az ország valamennyi ily ipartársulatának vezető útmutatója legyen és az ország összes korcsmárosainak megmutathassa, mily óriássá, mily hatalmasra növekedhetik a békés törekvéssel teremtett szervezkedés, egyesülés. A céltalan egyenetlenkedés helyett szeretetet vigyünk társulatunkba, ahol kartársi összetartozandóságunk teend bennünket erőssé. Hogy pedig szétforgácsolt erőink tömörre tételére mily nagy szükségünk van, azt mindennapi életküzdelmünkben eléggé érezzük. Tudjuk, hogy bajaink orvoslására segítséget soha senkitől nem nyerhetünk, hogy magunkra vagyunk hagyatva, magunkra utalva, amiért saját erőnket kell minden telhető módon latba vetnünk, hogy a már-már tűrhetetlen állapotok megszüntetésére a szükséges eszközöket megtalálhassuk.

Ipartársulatunk alakításakor sokféle bajunk orvoslása képezte célunkat. E célokból azonban mindez ideig egyet sem vihettünk keresztül, jól lehet azért, mert társulati életünk még ifjúkorát éli és nem juthattunk abba a csapásba, amely bennünket a kivételre fölé terelhetett volna. Ennek oka kétségkívül abban is keresendő, hogy nem találhattunk olyan vezető-férfiakra, akik kellő erélyvel, tapintatossággal felruházva, olyan eszméket propagáltak volna, melyek segítségével sikeres kibontakozás elérhető.

A kibontakozás, közös érdekeink megvédése, előmozdítása tehát az a nagy, az az életbevágó, mindnyájunkat érintő cél, melynek elérésére mindent el kell követnünk. A mindnyájunk által érzett bajok miatt mindnyájunk részéről elhangzó állandó panaszok mitsem segítenek, ha erőnket szétforgácsolni en-

gedjük, ha nem igyekszünk tömörülésünk által erősödni és oly testületi energiát kifejteni, mely nagysága és ereje által a felsőbb körökben is tekintélyre számíthat.

Az elégtelenséggel találkozott utóbbi választás új közgyűlést és új választást hoz maga után. A legutóbb megválasztott elnök és tisztikar lemondása következtében f. hó 26-ára új közgyűlés hivattott egybe, amelyen elég alkalmunk lesz Ipartársulatunk élére oly egyéneket állítani, akikben a vezetésre kellő képességet ismerünk.

Figyelmeztetve kérjük tagtársainkat, hogy ne ragadtassák el magukat a legutóbbi közgyűlésen is tapasztalt ama szenvedélyektől amelyek hiányos, célnak meg nem felelő választást eredményeztek, de igenis eredményezték az áldatlan ellenségeskedésnek érthetetlen hosszú láncolatát.

Ne szenvedélyektől, hanem ügyeink fontosságától legyünk áthatatva, amikor Ipartársulatunknak új vezetőséget, új életet kell adnunk. E választással ne személyes érdekeket, hanem azokat az érdekeket igyekezzünk szolgálni, amelyek egész jövőnkre kihatnak, azokra tudniillik, amelyekből az alapszabályainkban foglalt elvek szükséges keresztülvitelét várhatjuk és várunk kell. Mert Ipartársulatunknak egyedüli célja az, hogy az alapszabályokban foglalt sarkalatos elveket részünkre megvédelmezze, állandóan fenntarthassa. Hogy ezen elvek pedig mindenkor felszínen maradjanak, az Ipartársulat élére oly férfiakat kell választanunk, kik gazdag élettapasztalattal, kellő intelligenciával, kellő tapintatossággal bírnak arra nézve, hogy az Ipartestületnek tekintélyt kifelé és fölfelé is emelhessék és felruházva kell lenniök azzal a szükséges kellekkel is, amelylyel a tagok érdekeit mindenkor megvédelmezni bírják.

Nekünk, tagoknak pedig szent köte-

lességünk legyen a vezetőséget nehéz munkájában állandóan támogatni. A vezetőségnek abban is segítségére legyünk, hogy egyetlen vendéglős se hiányozzék kebelünkéből, oda kell törekednünk, hogy összes kartársainkat bevonhassuk Ipartársulatunk zászlaja alá és mintegy impozáns, nagy testület példát adhassunk az ország összes vendéglőseinek arra, hogy a tömörülésben mily óriási erő létezik, hogy csak közös akarral, közös erővel védhetjük meg magunkat az ismeretes bajok ellen. Példát kell szolgáltatnunk az ország vidéki városainak, azoknak a vidéki kartársaknak, akik a kezdeményezést joggal a fővárosi kartársaktól várják.

Minde nemes kötelességektől áthatva vonuljunk a választási közgyűléshez. A választás körül ismételt tapintatosságra kérjük és intjük a tisztelt tagtársakat. Személyi érdekektől, szenvedélyektől el ne ragadtassák magukat, választásukkal pillanatra se tévesszék szem elől azokat a fontos érdekeket, melyeknek képviselőt és előrevitelét az új elnökségtől és választmánytól várják. Pillanatra se tévesszék szem elől, hogy mostani választásunkkal teremthetjük meg azt a jobb korszakot, melyet rég óhajtunk és melynek beálltára már nagyon nagy a szükségünk, amiért is Ipartársulatunk vezetését oly férfiak kezébe kell adnunk, akiknek komolysága, tudása, tapintatossága általánosan ismeretes és akik a vezetésre teljes garanciát nyújtanak.

Bízunk tagtársaink komoly gondolkodásában és bízunk a 26-án megejtendő választás oly sikerében, hogy az senki részéről semmi kívánni valót hátra hagyni nem fog és e választás Ipartársulatunk és szakmánk emelését fogja eredményezni. Hisszük, hogy e választás szerencsés kivitele a kölcsönös kartársi szeretetet hozandja létre és maradandóvá teszi.

felkiáltott: »Monacoi polgárok, a mai naptól fogva mindannyian nemesek vagytok!« Még manapság is a régi családok nemesi ranggal bírnak. Antal fejedelemnek 1731-ben bekövetkezett halála után, aki férfiorokos nélkül halt el, a monacoi fejedelemség leányára szállt, aki Goyon-Matignon grófnak felesége volt s a fejedelemség átvétele után a Grimaldi nevet vette fel. 1793-ban Monaco mint francia provincia kebeleztetett be Franciaországba s ugyanazon évben hullott le Párisban Grimaldi Josefín fejedelemnőnek feje a guillotine alatt. XVIII. Lajos király, Párisba való bevonulása után, állította vissza a monacoi fejedelemséget. IV. Honoré rögtön útrakelt, hogy a fejedelemséget újból birtokába vegye. 1815. március 1-én éjjel a fejedelmi utazókocsi Antibes és Cannes között a Cambronne tábornok parancsnoksága alatt álló katonák feltartóztatott. A fejedelem kiszállt kocsijából s I. Napoleonnal állott szemközt, kit jól ismert. Az Elba mellől visszatérő császár itt táborozott az erdőcskében; rövid társalgás után elváltak, az egyik, hogy Monacot birtokába vegye, a

másik, hogy a Tuerillákba visszatérve, onnan Waterloo keresztül Szt.-Helena szigeten befejezze életét. Az 1815. november 20-iki párisi szerződés szerint Monaco védelmi tekintetben Szardíniához csatoltatott, mely azonban 1817. november 8-án kelt deklarációja által önkormányzatát elismerte, de Monaco várának katonai megszállását magának fentartotta. A mostani fejedelem atyja, III. Károly (szül. 1818. december 8., meghalt 1889. szeptember 10.) a fejedelemséghez tartozó Mentone és Roccabunna városokat, melyek 1848 óta Szardínia által voltak megszállva, 1861-ik évben 4 millió frank kártérítésért Franciaországnak engedte át.

Miután a fejedelem, ki élete utolsó éveiben teljesen megvakult, fiatalabb éveiben sok pénzt költött, még más pénzforrások után is nézett. A volt homburgi, baden-badeni és niesbadeni játékbank-bérlőnek, Blanc François úrnak, ki 1877-ben halt meg, 1.700.000 frankért megadta az engedélyt a »Société anonyme des bains de mer de Monaco« alapításához. Amint látjuk, egész ártatlan cím, mely fürdő azonban tényleg

fennáll, azonban csak kifogás volt a játékbank felállításához, amelyből III. Károly a maga részére jó hasznot remélt, miután Németországban a nyilvános játéktérmekek belettek szüntetve. 1869. február 8-án kelt, még ma is érvényben levő parancsban a fejedelem megtiltotta alattvalóinak a játéktérmekek látogatását, valamint elengedte nekik az adófizetést; általában pedig a játékbank alapítóját annyi engedelménnyel és jogokkal ruházta fel, hogy valójában Blanc úr volt a kis ország uralkodója. III. Károly ezután teljesen megvakult; sohase tudta meg, hogy mennyi szerencsétlenséget zúdított e játékbank felállításával az emberiségre.

Az élelmes francia eközben a reklám minden eszközeit felhasználta, hogy az idegeneket Monacoba csábítsa és egyúttal milliókat adott ki, hogy a már a természet által oly pazarul felruházott szép helyet mesterséges úton még szebbé varázsolja. Csakhamar élénk forgalom vette kezdetét, nyaraló nyaraló mellett, szálloda szálloda mellett épült és a játéksarnok végre is szűknek bizonyult. A játékbank, mely időközben részvénytársasággá

Hamisított élelmicikkek.

A vegykísérleti intézet nemrég megjelent három éves tapaszlatát magában foglaló kimutatásával az összes lapok élénken foglalkoztak s annak idején mi is közöltünk belőle rövid szemelvényt. A hamisítások ismeretessé tétele, feltárása azzal a reménnyel biztatott, hogy a fogyasztó-közönség ezután erélyesebben fogja követelni a napirenden levő kérdés állandó megfigyelését. A dolog azonban, mint sok más sürgős elintézészt igénylő ügy, abban maradt és az élelmicikk-hamisítók a hatóságok jóvoltából vigan folytatják és ki tudja, meddig folytathatják nekik hasznot hozó és a fogyasztóközönség egészségét tönkretévő mesterségüket.

A főbb élelmicikkek mikénti hamisításáról álljanak itt a következők:

A hus.

Budapesten s nagyobb városokban a hussal való visszaélés erős korlátok közé van szorítva. Az állatokat ugyanis csak vágóhídon lehet leölni, ahol a kellő ellenőrzés áll rendelkezésre. Mindezek dacára jégben hűtött állott husnak eladása nagyon gyakori. A fogyasztó esupán arra figyelhet, hogy a hus ne legyen bűzös, az ellenőrzés többi részét már csak a vegyi vizsgálat gyakorolhatja, amelynek alapján a talált mikroorganizmusokból állapítható meg, hogy a hus fogyasztható-e veszély nélkül, vagy sem.

Zsirfélék.

Ha a szalonnát olvasztás helyett préseljük, gyengébb és olcsóbb minőségű zsírt kapunk. Az így nyert zsírt aztán legjobb zsírként árúsítják. Hamisítják azáltal is, hogy fagygyut kevernek hozzá vagy állati beleket örölnék beléje.

A tej.

A tej minősége az állat kora, valamint élelmezése és a fejés ideje szerint is változó; így pl. az esteli tej tartalomszerűsége, mint a reggeli fejt; a fejés vége felé a tejben valamivel kevesebb a fehérje és cukor, de jóval több a zsír, mint a fejés kezdetén.

A tej hamisításának többféle módja van:

a) A teljes tejet lefölozik s mégis teljes tejként adják azt el;

b) vizet adnak a teljes tejhez s teljes tejként adják el;

c) lefölozik s még meg is vizezik a tejet;

alakult, oly tetemes hasznot hajtott, hogy megengedhette magának azon tervének végrehajtását, miszerint Monacot olyanná varázsolja, mint amilyennek most ismerjük. Az azelőtt pusztá, kietlen magaslat gyönyörű kertté alakított át, pálmákkal, közepén a kaszinóval, körülötte a legszebb nyaralókkal és egyéb nyilvános épületeivel, hogy az ember azt hinné, a paradicsomban van. Ezt a darabka földet az akkor uralkodó fejedelem tiszteletére Monte Carlonak kereszteltek el.

A mostani fejedelem Albert, Valentinóis hercege, Marquis des Baux, carladesi gróf, Buis báró, seigneur de St. Remy, Matignon ura, thorigny gróf, de St. Ló báró, de la Luthumiére báró, Esthouteville, Mazariny, la Meilleray és Mayenne hercege, Château Porcien fejedelme, Ferrette, Belfort, Thann és Rosemont grófja, Altkirch báró, Isenheim ura, Guiscard márkja stb., stb., amint látjuk oly hosszú címzések ura, mely fordított arányban áll országának nagyságával. Első neje Hamilton hercegnő volt, de ezen boldogtalan házasság 1880-ban felbontott,

d) a teljes tejet sovánnyal keverik és ezen féltejet teljes tejként árúsítják;

e) konzerváló anyagokat, mint boraxot, salycilsavat, krétát, lisztet stb. adnak a tejhez.

E hamisítások ellenőrzéséhez föltétlenül szükségesek chemiai ismeretek s műszerek, tehát fölösleges volna ez eljárások ismertetésével lapunknak amugy is szűk terét megtölteni. Röviden csak azt jegyezzük meg, hogy a tej sterilizálása, illetőleg hevítése által megölvhatjuk magunkat a hamisítások vagy az állat betegsége által okozható károktól.

A vaj.

A vajban van 12% víz, 87% zsír, 0.5% kasein és 0.5% tejcukor és só. Hogy a vajat olcsóbbá tehessek, sok vizet és tejet gyúrnak bele, ami által aránylagosan veszít táptartalmából s könnyebben avasodhatik. A vajat továbbá idegen zsírok belegyúrásával hamisítják. Nem annyira hamisítják, mint megtévesztés az, mikor a margarint, melyet juh-fagygyút, birkagyomor, hamuzsír és vízből gyártanak, természetes vajként adják el.

A liszt.

E cikknél szintén óriási visszaélések tapasztalhatók. Leggyakoribb, mikor a kért minőség helyett egy számmal gyengébb minőséget adnak, vagy pedig a jobb minőséget keverik az olcsóbb minőséggel. (0-ás liszt helyett 1-es, vagy 0-ás keverve 3-ossal, s mint 0-ás eladva stb.) Mikroszkopiai úton meggyőződhetünk erről a keményítőszemcsék vizsgálatánál. Ártalmas a lisztre, ha meleg és nedves helyen tartjuk, mert ezáltal elveszti nyúlóságát és tészta készítésére alkalmatlan. Az így megromlott liszthez rézsulfátot, cinksulfátot, timsót vagy mézsvizet adnak, hogy tésztavá legyen gyúrható. Ezen anyagok hozzákeverése föltétlenül ártalmas, sőt mérgező hatású is.

Itt említendő meg a tarhonya is, amely sáfránnal festve, tojásos tarhonyaként adatik el.

Hüvelyesek.

E cikknél hamisítás még nem igen fordult elő, hanem kezelési hanyagság igen. Nedves helyeken tartva, a hüvelyesek dohosakká válnak; sok helyütt a járványosan föllépett sárgaság okát az így megromlott borsó élvezetere vezetik vissza.

A rizsszel való visszaélés a következő: a rizs fénysítés által finomabb minőségűnek látszik, mint amilyen tényleg. Így a rangon-rizst fénysítve eladják a finomabb japán-rizs helyett, a japán-rizst glacé-rizs helyett, utóbbit pedig a legfinomabb carolin-rizs helyett. Ha meggondoljuk, hogy az egyes minőségek

közt 6—10 korona árdifferencia van, érthetőv válik a visszaélésre való hajlam.

A só.

Leginkább olcsóbb fajta liszt keverésével hamisítják.

Paprika.

Különösen téglapor hozzákeverésével hamisítják vagy pedig festéssel, amely esetben azonban a paprika 3—4 hét alatt elveszti színét. Gyakori a minőséggel való megtévesztés.

Bors és fahéj.

Mindkettőnél csak a törött minőségben van hamisítás. A törött borsba hasonló színű gyökereket, a törött fahéjba pedig kenyérhéjat törnek bele.

A kávé.

A minőségbeni megtévesztésen kívül hamisítják a kávé korpahéj hozzákeverésével és festéssel, valamint a gyengébb minőségnek a jobb minőséghez való hozzákeverésével. Különösen az aranyjáva kávéval történik nagy megtévesztés azáltal, hogy az olcsóbb fajta santos-kávé a drágább aranyjáva színéhez hasonlóra pörkölik.

Az örölt (darált) kávéhoz cikoriagyökert, makkot, füget stb. kevernek.

Tea.

Hamisítják azáltal, hogy a már egyszer kivont tealeveleket vagy az alakra ehez hasonló fűz, kókény és más leveleket keverik a jó tealevelek közé. A hamisítást mutatja a theintartalom csekélysége és az idegen leveleknek eltérő alakja.

Csokoládé és cacao.

A csokoládé cacaoából készült, utóbbi pedig a cacaoa magvából. A jófajta csokoládé 50% cacao anyagot, a gyengébb minőségű kevesebbet tartalmaz s itt fordulnak elő a hamisítások is azáltal, hogy lisztet vagy örölt maghéjakat kevernek hozzá. Hamisítják továbbá úgy is, hogy a cacaozsírt más, olcsóbb fajta idegen zsírokkal helyettesítik.

Italok.

A pálinkafélék hamisítása legtöbbször a spiritusszal való manipuláció révén történik. Különösen a szilviumot erősítik spiritusszal s mint magasfokú szilviumot árúsítják. E hamisításról legkönnyebben úgy győződhetünk meg, ha a folyadékot kezeink között addig dörzsölgetjük, míg a kéz száraz lesz. Akkor megszagoljuk a kezünket s ha szilvaszagot érzünk, úgy valódi az ital, ha spiritusszagot érzünk, akkor hamisított.

A bor hamisítására szintén a legfőbb tér nyílik. Vannak megengedett és meg nem engedett kezelési eljárások. Előbbihez tartozik a borral való olyan manipuláció, amely az egészségre nem ártalmas, utóbbiakhoz pedig, amely ártalmas. Ilyen ártalmas hamisítás az, ha a bort növényi vagy festőanyaggal, továbbá glicerinnel, salycillal, vízzel, különféle zamatokkal és szagosító olajokkal keverik. Itt is természetesen nagy szakértelem és vegyi vizsgálat nyújthat csak kellő biztosítékot a hamisítás ellen, éppen úgy a minőségekkel való visszaélések ellen is.

A sör gyártásánál a következő hamisítások fordulnak elő: az árpamaláta helyett keményítőt, krumplicukrot stb. használnak; a komló helyett más keserű anyagot tesznek a sörhöz; így pl. menyantint, centaaurakeserűt, narcotint, pinkrinsavat és egyebet.

Az élelmiszerek hamisítása terén, röviden fölsorolva, ezek volnának a leggyakoribbak, de van még ezen kívül számos más fajta is az árúkkal való visszaéléseknek, amelyek tárgyalásra azonban e lap szűk tere nem elégséges.

mire a fejedelem 1889-ben másodszer is megnősült s özvegy Richelieu hercegnőt, született Heine Alicet, a nagy német költő unokanővérét vette oltárhoz. A fejedelem nagy előszeretettel foglalkozik a természettudományokkal s »Hirondelle« yachtjával számos mélyvízi méreket vitt véghez s szép számú kísérleteket talált fel a tenger állatvilágának kikutatására; kutatásainak eredményét és tanulmányát művében nyilvánosságra is hozta. Midőn trónralépett, sokat beszéltek ethikai hajlamáról; azt suttogták, hogy a játékbank concessziójának megvonásával foglalkozik. Ez azonban nem felelt meg a valóságnak, hanem 1896 márciusában lett ismertté határozata, amennyiben a játékbank engedélye további 50 évre nyert megerősítést. A kaszinóban, mely azóta kibővített, tovább folyt a szerencsejáték s a szerencsétlen áldozatok száma, kik Monte Carloban hagyják vagyonukat s életüket, évről-évre szaporodik.

(Befejezés következik.)

BORGAZDASÁGUNK.

Az olasz vámtárgyalás. Rómában oly nagy a hőség, hogy meg a benszülöttek is alig bírják. Ez okból a magyar-olasz vámtárgyalás megbízottai elhatározták, hogy a Firenze melletti Valombrozába utaznak, amely 1200 méter magasságban van a tenger színe fölött és ott folytatják a tárgyalást. A tanácskozás eddigi menetéről különben az a hír, hogy a magyar megbízottak a borvám kérdésében semmiféle engedélyt nem hajlandók tenni és most már az olaszok is kezdik belátni, hogy e tekintetben nem számíthatnak semmire. Ha már azonban az olasz bor előtt zárva marad a magyar határ, legalább az Olaszországra nézve épp oly fontos deligümölcs és dióolajvám dolgában remélnék nagy kedvezményt, esetleg vámmentességet.

Rómából írják, hogy ellentétben az első hírekkel, melyek a lehető legbékésebb megegyezésre nyújtottak reményt, a Giornale d'Italia azt írja, hogy a kibontakozás több szempontból ismét nehezzé vált, amennyiben a magyar-osztrák monarchia meghatalmazottjai újabb kijelentéseket tettek. E kijelentések között legfontosabb az, hogy az előző reménység ellenére, meg annak a 200.000 hektoliter bornak kedvezményes vámmal való bevitelét sem engedik meg, amely pedig mintegy alapföltetele volt a meginduló tárgyalásoknak. Egyébként is, írja ugyanaz az újság, nehéz lesz a megegyezés, mert azok az engedelmények, amelyeket Olaszország a múltban Ausztria javára tett, a szesznek és cukornak Itáliába való behozatalánál, teljesen hatásukat veszítették, amennyiben Ausztriára nézve azok többé semmiféle kedvezményt nem szolgáltatnak. Olaszország cukor- és szesztermelése ma már azon a fokozaton van, hogy csaknem egészen kielégíti a belső fogyasztást, úgy, hogy annak a mennyiségnek, mely a két cikkből még bevitelre fennmarad, semmi fontossága nincsen.

Miniszteri bizottság a Somló-hegyen. A tokaj-somlóhegyi szőlőbirtokokosok kérvényt adtak be a földművelésügyi minisztériumhoz, hogy a Somló-hegyet, amely Magyarországnak a Tokaj mellett legkiválóbb bortermelő vidéke, mentse meg a pusztulástól. Tallián Béla miniszter most ki is küldött egy szakértő bizottságot, amelynek vezetője Vargha Imre főfő ügyelő, vincellériskolai igazgató, tagjai pedig Treitz Peter geológus, Szócs Andor agrogeológus és Márton Dénes szőlészeti felügyelő voltak. A bizottság teljes egy hétig tartó, nagy gondtal végzett munkálatainak eredményét vasárnap délelőtt mutatta be a Somlóvásárhelyen egybegyűlt mintegy 300 főnyi szőlőbirtokosból álló értekezletnek. A gyűlésen Treitz Péter ismertette a munkálatai eredményét nagy szakavatottsággal. A somlóhegyi szőlősgazdák érdekeiért Pekár Gyula dr. országos képviselő nagy munkásságot fejt ki.

Az osztrákok érdeklődése a szegedi borvásár iránt. Az I. szegedi borvásár iránt sikerült az érdeklődést széles körökben fölkelteni. Legújabbán Reckendorfer Nándor alsó-ausztriai országos borászati igazgató és az »Osztrák szőlőművelés védelmére alakult egyesület« hivatalos közlönyének szerkesztője fordult a M. Sz. O. E. igazgatóságához bővebb felvilágosításért a szegedi borvásár iránt. Kikötés van tehát, hogy számos osztrák borkereskedő és vendéglős fogja ezt az első nagy borvásárt felkeresni és számottevő vételeket és kötéseket eszközölni. Ez a várakozásunk annál is indokoltabb, mert a f. évi május havában Bécsben megtartott I. alsó-ausztriai borvásár igen célszerűnek bizonyult és bár egyelőre inkább csak erkölcsi sikert ért el, az anyagi eredmény sem megvetendő, amelyet elért.

Borvásár Tapolcán. A badacsonyi vidéki bortermelők szövetségének igazgatósága elhatározta, hogy novemberben Tapolcán borvásárt rendez. E borvásáron nemcsak a szövetség tagjai vesznek részt saját termésű boraikkal, hanem azok a bortermelők is, kik a szövetségnek ez idő szerint még nem tagjai. A borvásár iránt a termelők között nagy érdeklődés mutatkozik már amaz oknál fogva is, mert az idén a badacsonyi vidéki szőlőhegyekben Tapolcától egész Balaton Füredig nagy bortermésre van kilátás és tekintettel a szőlőfűrtök kedvező fejlődésére, a bor minősége is kitűnőnek ígérkezik.

A fumei borgyártás. Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület ez év tavaszán felhívta a földművelésügyi miniszter figyelmét azokra a nagymértékű visszaélésekre, amelyek a fumei szabad kikötőben folynak, ahol is egy borkereskedő cég valóságos tokaji aszuborgyártást rendezett be. Az O. M. G. E. megnevezte a céget is s kimutatta, hogy hová irányítja küldeményeit. A földművelésügyi miniszter a feljelentés alapján meg is tette a szükséges intézkedéseket.

A budapesti borellenőző-bizottság a külföldi borok közül Abeles H. cég által a fumei kikötőben gyártott bort mesterségesnek deklarálta, a meglévő készletek sóval való denaturálását s a már eladott bornak hektoliterenkint 200 korona árban való megtérítését mondta ki. A bizottság e szakvéleménye alapján fogja a fumei rendőrkapitányság ez ügyben első fokú ítéletét meghozni. A fumei kapitányság nyomozása alapján derült ki, hogy az Abeles Heinrich-cég vámmentes görög borból, vámmentes mazsolával, cukorral és szeszszel állította elő azt a kotyvalékot, amelyet hosszú időn át Tokajer Kellerei Gesellschaft hangzatos cím alatt hozott tokaji aszú-borként forgalomba. Csupán azóta kerül a bor az Abeles Heinrich-cég neve alatt forgalomba, mióta az O. M. G. E. az ügyet nyilvánosságra hozta. A borellenőző-bizottság bebizonyítva látta, hogy ennek a külföldi cégnek üzemleiből a magyar kereskedelemnek semmi haszna sem volt, mert gyártmányai vámmentes anyagból készültek s valószínűleg az ellenőrzés kikerülése szempontjából mindig az osztrák vasutakon szállította el azokat, így meg a magyar vasutak sem kerestek egy fillért sem.

Egyletek, szövetkezetek.

A Székesfővárosi Kisvendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata folyó évi július 26-án, délután 3 órákor a IV., váci-utcai új varos-háza kistermében tartja rendkívüli közgyűlést, melyre a t. tagtárs urat meghívja a választmány.

Napirend: 1. Elnöki jelentés. 2. Indítványok. 3. Tisztikai és választmány megválasztása.

HIREK.

A kisebb vendégfogadók. A belügyminiszter leiratilag hívja föl a főváros hatóságát, hogy akkor, amidőn a vendégfogadókra vonatkozó szabályrendeletet újjáalakítja, tegyen alapos különbséget a rendes fogadók és az éjszakai szállást adó hotelek közt. Ha az új szabályrendeletet megalkotja a főváros, intézkedjenek akként, hogy ezeket az utóbbiakat — az engedelem tekintetében is — engedjék át a rendőrség hatáskörébe.

Vidéki vendéglősök a pénzügyminiszternél. Szeged, Miskolc, Debrecen, Pozsony vendéglősöknek nevében f. hó 7-én délelőtt a képviselőházban küldöttség tisztelgett Lukács László pénzügyminiszternél, azzal a kérelem-

mel, hogy a pénzügyi kormány a fogyasztási szövetkezetek és szatócsok kismértékben való borárusítását szigorúbb ellenőrzés alá vesse s ezen a téren a fogyasztó szövetkezeteknek és szatócsoknak kedvezményeket ne adjon. A miniszter megjegyezte a kérelem sürgős tanulmányozását s méltányos elbírálását. A küldöttséget Kőszegi Armand dr. miskolci ügyvéd vezette.

Allandó gyümölcskiállítás Kecskén. Kecskeméten június 29-től október 1-ig állandó gyümölcskiállítás van, melynek célja a tömeges termelésre alkalmas nyári gyümölcsfajták kiválasztása, díjazása és főleg értékesítésének előmozdítása. A kiállításon minden kecskeméti termelő részt vehet. Piaci eladásra szánt kiválóbb gyümölcsből kicsiben való eladáshoz egy tányérra való mutatót, nagyban eladás céljából egy garabolylyal átad a kiállítási iroda vezetőjének, bejelenti az eladható mennyiséget, az eladási árat. A kiállítás egész nap nyitva. Szabadon látogatható. Tallián Béla földművelésügyi miniszter f. hó 7-én Molnár István gyümölcsészeti és fatenyésztési miniszteri biztos és több képviselő kíséretében megtekintette a gyümölcsészeti kiállítást. Ez alkalomból a miniszter több mezőgazdasági intézményt is meglátogatott.

Szőlő- és gyümölcskiállítás Pozsonyban. A pozsonygyepei gazdasági egyesület választmányára m. hó 28-án Bartal Aurél főispán elnöke alatt tartott üléseben elhatározta, hogy ez év október havában vásárral egybekötött szőlő-, bor-, zöldség- és gyümölcskiállítást rendez. Vednökül a földművelésügyi minisztert kéri meg.

Alkohollal kevert csemegeborok után szedendő vámpótlék. A pénzügyminiszter körrendeletet intézett valamennyi p. ü. igazgatóhoz és vámhivatalhoz, mely köreledelesterint minden a tarifa 77/a. szám alá tartozó, alkohollal kevert bor 15-nél több, de 28-nál nem több terfogszázalék alkoholtartalommal, arra való tekintet nélkül, hogy mily elnevezés alatt kerül behozatalra, alkohollal kevert csemegebor gyanánt kezelendő és ehhez képest a 15 terfogat $\frac{1}{100}$ -ot meghaladó alkoholtartalma után az 1899. évi július 20-án 58126. sz. alatt kelt rendelet (Pénzügyi Közlöny 1899. 19. szám) értelmében a vámpótlék beszedendő.

Gyümölcskiállítás Szombathelyen. A vármegyei gazdasági egyesület elhatározta, hogy az ősz folyamán Szombathely megyei gyümölcskiállítást rendez, amelynek kivételével az egyesület kertészeti osztályát bízzák meg.

Lómészárszék Fiumében. Az óriási húsdraágagnak kell beüdülni, hogy immár Fiumében is felállították az első lómészárszékét, ahol igen olcsó áron friss és élvezetes paripapcsenyét lehet vásárolni. Az új mészárszék a napokban nyílt meg a St-Vito-utcában és olyan nagy volt a közönség kívánsága a lóhús iránt, hogy néhány óra alatt bőröstülcsontostul egy egész lovat eladtak. A szegényebb néposztály nagy örömmel fogadta az új mészárszék megnyitását, amely módot nyújt arra, hogy kevés pénzzel is jó húshoz jusson a szegény ember. A lómészárszék a vevőközönség hangulatából ítélve, Fiumében fényes jövőnek néz elébe.

Kétezerlibás vendéglős! Hallatlan nagy számú libája van a Sörösköcsi vendéglősnek. A napilapokba közzetett amerikai ízü hirdeteiben azt mondja, hogy egy negyed libát azért ad 54 krajcárért, mert 2000 darab libát vásárolt meg igen kedvező feltételek mellett. Úgy látszik, most már végeladást rendez ezzel a sok negyedlibából, melyeket potom 45 krajcárért vesztek. Rajta hát, boldog vendégek, akik libapacsenyére eheztek! Itt a jó alkalom, ezt el ne mulasztatok.

Beküldetett. Szerkesztőségünkhöz a következő tartalmú levelet küldték, melyet egész terjedelmében közlünk:

Tek. szerkesztő úr!

Becsés lapjának e hó 1-én megjelent számában közölt soraimra semmi ellenfeszítéssel nem történt, amit annak tulajdonítok, hogy tisztelt szaktársaim mindnyájan velem egyetértenek.

Én tehát most, közgyűlés előtt kérem társainkat, hogy tegyék félre az egymás ellen való személyi harcokat, nyújtsunk egymásnak jobbot, mindnyájunk előtt egyedül azon cél lebegjen, hogy igen nagy feladat előtt állunk s nagy szükségünk van arra, hogy tömörülve együttesen szerelmekkel ellen harcoljunk s száz meg száz bajainkat együttesen orvosolni iparkodjunk. — Az e hónap 26-án tartandó közgyűlésen legyen mindnyájunknak csak egy meggyőződés s kiáltunk egyhangúlag, hogy: *Nagy Jenő legyen ipartársulati elnökünk.*

Szerkesztő úr kész híve

Pilcz Manó

Kinek van eladó bora? A szüret az idén valószínűleg hamarabb tartatik meg, mint más esztendőben és sok helyen gazdagabb is lesz a rendesnél. Így minden szőlőbirtokosnak, akinek még tavalyról és régebbi évekből is van borkészlete, nem csekély gondot okoz, hogy mitévő legyen régi borával? Ezen minden anyagi aldozat nélkül tudán, kitűnő alkalom mutatkozik a »Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete« által szeptember hó elején rendezendő első országos borvásárban, mely Szegeden tartatik meg. Minden valószínűség szerint itt oly nagy számú vevőközönség fog összeseregleni, amilyen még Magyarországon nem volt. Aki tehát a szegedi borvásárra borát beküldi, az azt minden valószínűség szerint el is fogja adni, annál is inkább, mert ilyenkor (szüret előtt) a készletek úgy a kereskedőknél, mint a vendéglősöknél a legcsekélyebbek. Amellett itt közvetítési költségek sem merülnek fel s így a termelő ily alkalommal sokkal jobban jár, mintha borát ügynök útján értékesíti. Miután a jelentkezési idő július 31-én lejár, saját jól fel-fogott érdekeben ajánljuk mindazoknak a termelőknek, akiknek még van eladó boruk, hogy a szegedi borvásáron okvetlenül jelenjenek meg. Bejelentési lapokert tessék a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületének igazgatóságához (Budapest, IX., Üllői-út 25.) fordulni, mely szívesen szolgál minden ügyben felvilágosítással.

Kényelmetlenség és kellemetlenség is egyúttal az a köztisztaság elleni eljárás, amelyet Pap József Damjanich-utca 45. sz. alatti vendéglőjében tapasztalhatni. Ugyanis a vendéglőben levők az illemhelyre csak a vendéglős lakosokáján és a konyhán keresztül juthatnak s onnan vissza ismét a vendéglőbe. Ez oly rossz és a köztisztasággal ellenkező eljárás, melynek gyors megszüntetésére sürzősen hívjuk fel az illetékes hatóság figyelmét.

Howy lehet nagy hasznot elérni a baromfi-tenyésztésből? Csak úgy és akkor, ha olvassuk és megismerjük azokat a nagyfontosságú és nélkülözhetetlen eljárásokat, melyek a sikert biztosítják. E szempontból a gazdák, baromfi-tenyésztők és tenyésztők figyelmébe ajánljuk a »Baromfi-tenyésztés« című képes heti szaklapot, amelyet *Hreblayné Dedinszky Adél* szerkeszt. E szakfolyóirat felöleli a gazdasági- és sportbaromfi-, éneklő- és díszmadár-, galamb és háziállat-tenyésztési és értékesítési kérdéseket. A baromfi-tenyésztés minden ágáról közölt nagyszámú cikkeket mindig a legjelesebb tenyésztők írják. A lap hetenkint 12—16 oldal terjedelmű és igen szép illusztrációval jelenik meg s az ország minden részében el van terjedve. Előfizetési ára egész évre 8 korona, 1/2 évre 4 korona. Aki három egész évi előfizetőt szerez s annak egész évi előfizetési díját a 8 K egyszerre beküldi, az egy éven át ingyen kapja tiszteletpéldányként a lapot.

Mutatványszámot ingyen és bérmentve szívesen küld a kiadóhivatal, Budapest, VIII., Nap-utca 19.

Ugyanot megrendelhető a »Tyúktenyésztés« című II-ik kiadást ért baromfi-tenyésztési szakmunka, amelyet *Hreblay Emil* állattenyésztési m. kir. felügyelő írt s amely 200 oldalon, 90 képből ismerteti a tyúktenyésztési tudnivalókat és fajtaikat. Ára 3 korona 20 fillér. Úgy e szaklap, mint e munka egyetlenegy törekvő tenyésztő kezéből sem hiányozhat.

Harc a vadorzókkal. Véres harc folyt le a napnap a torontálmezei Németseserna község határában. Engelsz József erdőőr ugyanis tegnapelőtt vadorzáson érte Lakovics János ismert vadorzót. Az erdőőr le akarta tartóztatni Lakovicsot, de ez egy fa mögé ugorva, rafogta puskájá Engelszre. Ez szintén fegyveréhez nyúlt s egymásután többször lőttek egymásra. Az erdei viaskodás vége az lett, hogy Engelsz golyója fejbe találta a vadorzót, aki néhány perc múlva meghalt. Engelsz nyomban följelentette az esetet a hatóságának, amely megindította a vizsgálatot. — Temesrékásról jelentik, hogy július 5-én öt orvadász megtámadta Pancsek Péter vadort, aki Derecsényi Kálmán erdőmester temesrékási vadászterületére vigyázott. A vadorzók a szerencsétlen embert sortűzzel fogadták és számos súlyos sebet ejtettek rajta, úgy hogy a vadór most a halállal vívódik. Temes vármegye területén különben veszedelmes elszaporodtak a vadorzók s a birtokosok most szigorú eljárás és ellenőrzés életbeléptetését sürgetik a megyei hatóságnál.

Egy nemzeti ünnep költsége. A párisi közsegtanács az idei július 14-iki ünnepre, Bastille bevételének emlékűnnepére 341.000 frankot fordított. Népűnnepet, ingyen színházi előadásokat, kivilágítást, tűzijátékot, banketeket stb. rendeztek e penzből. Mintegy 10.000 frankot a Pasteur-emlékszobor leplezésére fordítottak, mely július 16-án volt.

Egy óriás halála. Európának legmagasabb embere, Moko óriás meghalt Bécsben. Moko, kinek igazi neve Nirdel Jakob volt, Ulmban született s mint óriási termetű embert sokan megbámulták; testének magassága két méter harminchat centiméter volt.

Katonai kirendeltség rablógylkosok ellen. A szépes helyi káptalan erdősegeiben a minap ismeretlen tettesek meggyilkoltak és kifosztottak egy sziléziai utast. Azóta folyton kutatják a gyilkosokat, de nem akadtak a nyomukra. Végre megállapították, hogy néhány nap óta a Lőcse és Ruszkin között elterülő erdőben garázdálkodnak. Az útonálló banditák kézrekerítésére most katonai kirendeltséget is küldtek. A katonaság az erdőt körülzárta és ostromba vette, míg bent a rengetegben a csendőrség nyomozza az útonállókat.

Megostromolt játékbarlang. Firenzében a rendőrség tegnapelőtt egy játékbarlangot fedezett fel, amelynek előkelő közönsége volt. A játékosok a rendőrség elől a háztetőre menekültek s onnan kövel hajigálták meg a rendőröket, akik végre pisztolylövésekkel választottak. A rendőrök összesen huszonhat embert tartóztattak le.

Cápa a fumei kikötőben. Beköszöntött a kánikula s vele együtt megérkezett a fumei kikötő elmaradhatatlan vendége, a cápa. Ezúttal azonban hiteles és igazi cápa, amelyet Tursics kapitány, a »Magyar« gőzös parancsnoka látott meg Icsice közelében, amint hajójával Fiume felé tartott. A tengeri szörnyeteg egy pillanatra tűnt fel a tenger felszínén, majd alábukva, nyilsebesen Fiume felé úszott. A cápát azóta még többen látták a kikötő előtt és tegnap a Mária Terézia hullámját közelében tűnt fel. A halászok most nagy vadászatot rendeznek az elfogására, hogy a kormány jutalmát megkapassák.

ÜZLETI HIREINK.

Üzletátvétel. *Schmidt Lajos* jónévű vendéglős-kartársunk a Damjanich-utca 14. sz. alatti Sári-féle vendéglőt átvette és azt izlésszerűen berendezve, saját vezetése alatt e hó 20-án megnyitotta. Tiszta balatonmelléki borait és jó magyar konyháját a közönség figyelmébe ajánljuk.

Üzletáthelyezés. *Háramy János* kartársunk az István út 33. sz. a. lezavart vendéglőjét Lehel-utca 31. sz. alá helyezte át s itt üzletét új berendezéssel megnyitotta. Régi ismerősei, akik kartársunkat jó borai és kitűnő konyhája miatt örömezt fölkeresték, itt is hű vendégei maradnak, mert Háramy kartársunk fokozott mérvben törekszik ezen új helyiségben jó hírnevét növelni s vendégeinek bizalmát a jövőre is biztosítani.

Weimann Jenő, egyike a legidősebb főpincéreknek, aki mintaképpel közöttünk megöregedett, fáradságot nem ismerve, egyedül az a cél vezérelte, hogy ő is végre-valahára a fővárosban a főnökök sorába kerülhessen. Nem hisszük, hogy ez által a jelenlegi pangó üzleti szezonban ballépést követett volna el, mert mindnyájan szeretjük és tiszteljük s azért mi sem akarunk hiányozni s új vállalatában minden tekintetben támogatni fogjuk mindannyian, mert őszintén szólva ő megérdemli is, mert tudjuk, hogy az Akácfa-utca 36. sz. házban egy újonnan berendezett vendéglőt nyitott s nekünk egy otthont létesített, ahol magyar vendéglős magyar bort s a vendéglősné igazi magyar konyhájával s szíves vendégszeretettel személyes fogadtatásban részesít minden egyes vendéget és jóbarátot.

Pick Bernát Gyula megvette a volt Muhr-féle vendéglőt (VII., Erzsébet-körút 41. szám alatti) és azt folyó hó 16-án nyitotta meg.

A Népliget kiosk, melyet *Laukó és Hevesy* urak újabban átvették, új korszáknak néz elébe. Biztosítékot nyújt azon tény, hogy Laukó és Hevesy szaktársaink ismerve a főváros közönségének igényeit, üzletüket aszerint rendezték be és szakszerű vezetésük alatt a legkényesebb íziesnek is meg tudnak felelni. Kitűnő magyar borait és jó magyaros konyhájukat, valamint a kiosk remek fekvése csakhamar nagy vonzóerővel fog a közönségre hatni.

aszinó-megnyitás. A Széchenyi telepen létesített kaszinót, melyet *Szelnár Vilmos* szaktársunk saját kezelésébe vett, f. hó 17-én megnyitotta. A kaszinó, mely a főváros egyik legszebb helyén fekszik, bérőljének szakszerű vezetése, jó borai és kitűnő konyhája révén csakhamar kedvelt kiránduló helye lesz a főváros közönségének.

Stubenvoll István közismert szaktársunk megvette az I. ker. Felsőhegy-utca 110. sz. a. régi Schultzer-féle vendéglőt s ezt e hó 23—24-iken zenező mellett megnyitja. A kerthelysége nagy áldozattal oly kellemessé rendezte be, hogy a n. é. közönségnek kedveskedjen, tekepálya is van az árnyas kertben s a látogató-közönségnek legnagyobb kényelméről van gondoskodva. Magyarországon legkiválóbb szakácsnéja ott található, tehát a gurmandok figyelmét felhívjuk erre. Aki egy jó falathoz akar jutni, ne sajnálja a fáradságot és sétáljon fel a Szent Gellért háta mögött lévő jelenleg Stubenvoll István (volt Schultzer-féle) vendéglőjébe, ahol a jó magyar bor s frissen csapolt sör sem fog hiányozni. Stubenvoll István szorgalma, szakavatottsága és képzettsége biztosít bennünket, hogy minden egyes vendége és régi törzsvendégei a legnagyobb bizalommal tisztelhetik meg látogatásukkal. Eszedezve a becsű közönség pártfogásáért tisztelettel

Stubenvoll István
vendéglős.

Üzletátvétel. Az István-út 33. sz. alatt létezett Háramy János-féle vendéglőt Papp Károly kaptársunk vette át, aki elődje nyomdokain haladva a vendégek igényeit minden tekintetben kielégíteni igyekszik. Jó borai és konyhája erre biztosítékot nyújtanak és mi is sok szerencsét kívánunk vállalatához.

Kiss Antal szaktársunk augusztus hó 1-én nyitja meg az Egressy- és Gizella-út sarkán levő vendéglőt. Jó magyar borai és állandóan frissen csapolt söre, valamint a minden pén-tenek jó magyarosan készített halászlé az üzlet fellendülését előre is biztosítja.

Bauer Antal megvette a Szondy és Rózsa-utca sarkán levő vendéglőt s ezt f. hó 19-én újonnan átalakítva megnyitotta, saját termésű boraival s jó magyar konyhájával széleskörű ismeretségével az üzlet jó menetelét biztosítja.

Helyváltozások. A központi vásárcsarnok Kleinhackl-vendéglőjében a főpincéri állást Pázmán Fülöp foglalta el. — Matsád János és Böczögő József a síófoki Telepi-vendéglőben a fizetőpincéri, Steer Kálmán és Swach József szobafőpincéri, Zsifk vits Máttyás étlapírói állást töltik be. Ugyanitt éthordók: Kenyeres Gyula, Nagy István, Nick Hugó, Balla Árpád, Eigner József és Cseh Ferenc. — A deési Hungária szálloda főpincéri állását Hajnal Aladár tölti be. — A síófoki fogas-vendéglő főpincéri állását Dióssy Ágoston tölti be. — A csikseredai Kossuth szálloda főpincéri állását Zarka Miklós foglalta el. — A marosvásárhelyi »Központi Szálloda« főpincéri állását legújabbán Bálint Lajos, lapunk munkatársa foglalta el.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

Az angol király konyhája. Az angol királyi udvarban a konyha felügyeletével egy intendáns van megbízva, aki szabad lakáson és ellátáson kívül 17.000 frank évi fizetést kap. Négy számtiszt van melléje rendelve, akiknek feladatuk a konyha költségeit számon tartani, a szállítókkal szerződéseket kötni, a súlyokra és mértékekre felügyelni. Azenkívül két szolgál is áll az intendáns rendelkezésére. A konyhafőnök ugyanazt a fizetést kapja, mint az intendáns. Melléje szintén négy segéd van rendelve, ezek egyenként 8000 frank fizetést kapnak, azonkívül négy másodsegéd fölött is rendelkezik, akiket 5000 frankkal fizetnek. A konyha-személyzeihez tartoznak továbbá: két szolgál, két kukta, két pecsenyeforgató, négy szolgál és négy konyhaleány az edény mosogatására és két munkás a gőzgépek kezelésére. A cukrasz-személyzet a cukrász-segédből, egy pástétom-sütőből, az e mellé rendelt öt segédből, egy szolgálóból és három szakácsnőből áll, akik kizárólagosan kávé- és csokoládé-főzéssel foglalkoznak. Az az úr, aki a bor és a sör felügyeletével van megbízva, évi 12,500 frank fizetést kap. A konyha-személyzethez tartozik még három terítő és egy segéd is. A király ezüst asztali készleteinek értéke meghaladja a 75 millió frankot.

Kóreai közmondások. Hogy az oroszoknak csakugyan voltak »szándékai« Kóreát illetőleg, azt a többek között egy könyv is bizonyítja, amelyet az orosz kormány iratott és államköltségen adott ki a Hajnali csónad országról, ahogy Kóreát nevezik. Ez a könyv alaposan és körültekintően ismerteti ezt az országot, népet, erkölcsét. Egy fejezete kóreai közmondások gyűjteménye és ezek a közmondások nagyon jellemzők a népre, gondolkodására, fölfogására. Új igazságokat persze nem mondanak, de a sajátos voltával jellemző a kép, melyet ez igazságok kifejezésére használnak és érdekes látni belőlük azt is, hogy a legtöbb dologban mennyire egy az emberek fölfogása, ha ezer, meg ezer mérföldnyi távolságban élnek is egymástól, egészen más világ-

ban. A legtöbb kóreai közmondásnak megvan a mása minden más nemzet nyelvében is, csak a kép más, amely az egy igazságot illusztrálja. Ime néhány a kóreai közmondásokból: — Hiú ember a tükrének akkor veszi először hasznát, mikor összetöri. — Aki söt evett, annak vizet kell innia. — Fekete forrásból fekete folyó lesz. — A kutyát nem kell megpatkolni. — Szunyog ellen nem lehet karddal menni. — A tűzből is hamú lesz, mire megvénül. — Bolond az, aki a vizet késsel vágja. — Kostolni még nem annyi, mint jóllakni. — Nem az a legjobb étel, amelyből egy falat is elég. — Jobb a legkisebb domb tetején lenni, mint a legmélyebb kút fenekén. — Aki egyszer tigrissel találkozik, az már a macskától is fél. — A ló akkor sem számár, ha nagy a füle. — A csecsemő nem fél a tigristől, a katona igen. — Ezekben a mondásokban kétség-telenül van bölcsesség és ha már egyebet nem kaphat Kóreából Oroszország, — ez is valami.

A tarok története. A tarok barátai bizonyára örömmel fogják olvasni, hogy ennek a nemes játéknak százados története van, már sok kötet könyvet írtak össze a tarok lelkes hívei. Egy ilyen könyv 1756-ban jelent meg Bécsben. Szerzője: Bauer György azt állítja, hogy a játékot Portugáliában találták föl s egy Tarocco nevű híres játékostól kapta a nevét. A három honnör három haramia, Skiz, Monguez és Pacato nevére keresztelték, kik egy algiriai rablóbanda reitegett tagjai voltak. Az utóbbi magyarázatban úgy látszik a szerző maga igen hisz, mert egy másik helyen azt mondja, hogy a Skiz szó a francia »excuser«-ből származik, melylyel művelt társaságokban a legnagyobb »ütöt« kijátszani szokták. Egy másik taroktörténetbuvár, Court de Gebelin szerint, a tarokjáték sokkal régebb eredetű, amennyiben már a Fáraók idejében ismerték Egyiptomban. Nevét »Ta-Rog« (a királyok utja) vagy »T-A-Ros« (a kezdet könyve) szótól kapta. Az utóbbi elnevezést azzal magyarázza meg, hogy a tarokképek mint egy a teremtés történetét ábrázolják. Breitkopf J. G. »A kártyák föltalálása« című munkájában ugyanígy magyarázza meg a tarokképeket Szerző szerint a tarokot az arabok honosították meg Európában, kik a kártyajátékot csak úgy, mint a sakkjátékot, a perzsáktól tanulták. Ami az elnevezést illeti, azt mondja, hogy a tarok szó a francia »tarots« szóból ered, ami a hátulsó oldalon szabályosan pettyezett kártyákat jelenti. Abban egyetért valamennyi szaktudós, hogy a tarok egyike a legrégebb kártyajátékoknak. Az is bizonyos, hogy sokat módosítottak rajta, míg mai formájához eljutott. Garzoni azt hiszi, hogy a nemes játéknak Olaszország a hazája.

Nyiltér.

Tekintetes szerkesztőség!

Kérem b. lapjában alábbi soraimnak helyt adni. Folyó hó 12-én, vasárnap d. u. 4 óra tájban, amikor mindenféle munka szünetel, kijött hozzám Rákospalota község képviselőtében hivatalosan Tauffer nevű jegyző a bíráló és két kishíróval s ahelyett, hogy magát — mint egy olyan erkölcsi testületnek képviselője, mint Rákospalota község — tisztességesen viselte volna, elkezdett durván, nem intelligens emberhez illő módon fenyegetni, zavart idézni, pedig teljesen józan volt; követelte az építkezési engedélyt, a falról leakasztotta az italmérisi engedélyt, ezen aktust fenyegető kifejezésekkel kísérte s azzal a parancssal távozott, hogy 24 óra alatt a házat bontsam le, vigyem el, mire az összes vendégeim felzúdultak, akkor jónak látta tőlem elmenni. Tudomásom szerint még most Rákospalota község jegyzői székében Medveczky György főjegyző ül, munkáját megosztja vele a másodjegyző: Paál József úr. Már most, hogy Tauffer János, Békesi József Miksa Adolf nép-

boldogító csatlósává szegődött, az nem ad neki jogot arra, hogy engem, mint adófizető polgárt kellemetlenségeivel háborgasson. Különben mikor a fölpaprikázott nagyhangú úr az önzetlen községi bíró kíséretében távozott.

Menetközben Lukács János szomszédom illedelmesen fölkeré, hogy a már 40 nap óta beadott építkezési engedélyt intézze el, azt felelte, hogy engedélyt nem kap, de megparancsolja, hogy 24 óra alatt a fabódéját is a hátán vigye el, mert máskülönben a rendőrségnél pár napra elzárátja.

Innét, mint aki jól végezte dolgát, elmentek Simon László vendéglőjébe, ott Békesivel csatlakozva, nagy áldomást ittak, ivásközben hangoztatta a jegyző úr, hogy van a Széchenyi-telepen öt bitang, ezt ki kell pusztítani a telepről.

Szegedy Sándor,
vendéglős.
Széchenyi-telep.

Adás-vétel.

Tudván azt, hogy becses lapjában az üzletek adás-vételéről hírdetéseket közöl, hajlandónak mutatkozni lapjának becses olvasói között az ilyenemű üzletek közvetítői szerepét elvállalni.

Sok évi tapasztalatom meggyőzött arról, hogy az üzleteknek adás-vétele alkalmával úgy az eladónak, mint a vevőknek okvetlen szükségük van lelkiismeretes közvetítőre, aki magán viseli mindkét fél érdekeit, anélkül azonban, hogy a már elharapódzott visszaélések bármelyikét is felhasználná. A közöngző legnagyobb része bizalmatlanul fordul el az ügynököktől, mert azok rendszeren saját érdekeiket tartják szem előtt és nem sokat törődnek az érintkező felek közös ügyével.

Manapság már száma sincs azoknak az irodáknak, melyek minden szakértelem nélkül közvetítéseket vállalnak el s az erőszakos rábeszélés, nagytítások, valótlán és sohasem létezett bemonadások stb. eszközökkel az üzletet megkötötték, hallatlan összegekre rúgó proviziókkal állanak elő.

Nem lehet csodálni tehát, ha ily tisztességtelen eljárások következtében a nagyközönség irtózik az ügynökökkel való érintkezéstől.

S ezt csakis az ön becses lapjában való közlésekkel lehet a n. é. közönség érdekében jóvá tenni olykép, hogy a szálloda, kávéház, vendéglős koremsai üzleteken kívül csakis az czekekhez tartozó felszerelések közvetítetnek a következő feltételek mellett:

100—300 frtig	10%
300—500 »	7%
500—2000 »	5%
2000—10000 »	4%

azonfelül pedig 3% közvetítési-díj mellett sem az eladó, sem a vevő nincs megzsarolva.

Az alábbi hirdetői címei lapunk kiadóhivatalában (József-körút 13.) tudhatók meg.

Kereslet:

Keresek a VI. kerületben jó menetű vendéglőt készpénz fizetés mellett augusztusra.

Szálloda vidéki nagy városban, 10—20 szobával, kávéházzal, étteremmel megvételre kerestetik.

Beszálló vendéglő nagyobb községben megvételre kerestetik.

Kávéház, szolid és életképes üzlet, vidéki forgalmas városban, megvételre kerestetik.

Kisebb szálloda, elsőrangú, vasutközlekedéssel, kisebb vidéki városban, megvételre sürögően kerestetik.

Nagy szálloda, elsőrangú üzlet, bérbe vételre kerestetik a fővárosban vagy vidéken.

Kínálat:

Az országban a legnagyobb és legjövődelműbb kávéháza azonnal megvehető, át- vételhez 110 ezer forint szükséges. Továbbá a fővárosban egyike a legrégebb és legjobb menetű vendéglő, legkedvezőbb feltételek mellett átvehető.

Ház eladó a megnyitandó nyugati műhelyek köz- vetlen közelében. Vendéglősöknek igen alkalmas. Vételhez 5000 frt. szükséges. Bővebbet a kiadóhivatal.

A legjobb házi szappan, 4 éves, kapható Weiman Jenő vendéglősnél Akácfa-utca 36.

A legjobb minőségű tavalyi **Paradicsom** kapható Keltai Pál Gerlóczy-utca 2. sz. alatti vendéglőjében.

800 □-ölből álló terület, melyen jelenleg kávéház valamint 12 vendégszoba van, az üzletkezeléssel együtt eladó. A vételhez 15,000 forint szükséges.

Kávéház Délmagyarország legnagyobb városában, ahol a törzsvendégektől napi forgalom 70 frt., szép árnyékos kerttel, 3 vendégszoba és kis restaurációval egybekötve. Jelenlegi tulajdonos 8 év óta bírja. Házbér 1600 frt. Ára 7500 frt., átvételhez elég 4000 frt. Az üzlet nagyobb vállalat miatt eladó. Esőrangú és szigorú szolid üzlet.

Fényes jövőt biztosító vendéglő a főváros legforgalmasabb körútján, közel a pályaudvarhoz 1700 forintért, berendezéssel együtt eladó.

Budapesten a nyugati pályaudvar közvetlen közelében egy kitűnő napi forgalmat csináló vendéglő fontos családi körülmények miatt — 600 forintért sűrűn eladó.

A főváros egyik központjára szolgáló nagy élénk forgalommal bíró út elején, egy régen fennálló és állandóan sokat jövedelmező vendéglői üzlet eladó vagy elszámolásra átadandó.

Egy a mai kor igényeinek teljesen megfelelő tetőtől talpig új berendezéssel ellátott vendéglő a székesfőváros kelő közepén fontos családi okok miatt azonnal eladó.

Nyáron-Télen. Egyforma s nagy forgalmat csináló vendéglő a főváros alkalmos pontján — más városban üzlet-vétel miatt átadó.

Legelső közlekedési útján a fővárosnak, a központi pályaudvarhoz közel sarok vendéglő, étterem állandó jó menettel eladó.

280- és 300 forintért a főváros külterületén tisztes megélhetést és megfelelő jövedelmet biztosító korszerű üzletek azonnal átvehetők.

Jó karban levő két ajtós jég szekrény, Tóth Károlynál, Práter-u. 29. sz. a. azonnal eladó.

Új Gramophon mely a kisvendéglősök bálján lett bemutatva és kitüntetve, olcsó áron eladó. Cím a kiadóhivatásban.

Jó karban levő Gramofon 80 koronáért azonnal eladó. Cím a kiadóhivatásban.

Szálloda, kávéház, vendéglő vidéken bérbe s eladásra nagy választékban vannak előjegyzésben. Vevők, bérlők forduljanak teljes bizalommal hozzám, amennyiben céltól lekiismeretes és pontos kiszolgálásom által a n. é. közönség teljes megelégedését kiérdemeli.

Vendéglő, kávéház elszámolásra, bérbe, s eladásra, kisebb-nagyobb szabású üzletek a főváros és környékén nagy választékban elő vannak jegyezve. Az elszámolási üzleteknél készpénz óvadékkal nem közzvetitek, csak az átvett ital után járó esetleges kiízetését.

Vendéglő, jó és forgalmas helyen, ahol a konyha jó árak mellett erősen megy, előkelő vendégek által látogatott üzlet, erős italforgalom, bárkinek melegen ajánlom, ezen ritka alkalmi üzlet átvételéhez 3000 forint okvetlen szükséges.

Kávéház, nagyobb szabású, a fővárosban közismert jó nappali és éjszakai üzlet, tulajdonos súlyos betegsége miatt igen előnyös feltételek mellett eladó.

Kávéház nagy vidéki városban, ahol sok tisztelet és katonatiszt törzsvendégek, előnyös feltételek mellett eladó, vagy egy közismert szakembernek bérbe adandó.

Szálloda vidéki nagyobb városban, étterem, kávéház, 12 vendégszoba, szép lakás, kocsiszin, nagy kerthelyiség s veteménykert házzal együtt vagy eladó vagy bérbeadó.

Ház Rákosfalván halálesett miatt, előnyös feltételek mellett, eladó.

Wagner-féle egycsöves sör-apparátus, egészen új, azonnal eladó, Keval Ignácnál, Budapest, Lónyai-utca 27. szám.

Vendéglő, elegáns berendezésű, erős menetelő üzlet, Erzsébet-körzeten, olcsó házibérrel, előnyös feltételek mellett eladó. Évi forgalom 24,000 frt.

Vendéglő a fővárosban, közismert üzlet, amilyen csak minden 30 évben egyszer van eladásra kínálva, a legutolsó évben is 80,000 forint forgalmat ért el, üzletelő való visszavonulás miatt kedvező feltételek mellett megvehető.

Vendéglő, forgalmas helyen, szép kerthelyiséggel, téli tekepályával, légszusz-világítással, elutazás miatt igen olcsón azonnal vagy augusztus hó 1-jére eladó.

Kávéház, a Külső Soroksári-úton, kisebbszerű, jövedelmező, forgalmú üzlet, ahol a billiárd jövedelmező a házibér, családi körülmények miatt 450 forintért sűrűn eladó.

Vendéglő kávéházzal egyben, forgalmas, nagyobb vidéki városban, a piac téren fekvő helyiséggel, amelyet tulajdonos 31 éven át bírja és vezet, előregedés miatt a házzal együtt 26,000 forint vételárral, 15,000 forint teherrel, eladó. Csak keresztény vallású reflektálhat

Hazai beszerzési források.

Csőgl János

első „pécsi” hordógyára. Indóház-u. 21. Hordógyártmányok borkereskedők, sör- és szeszgyárak részére a legutányosabb árak mellett.

Pécsi „Ujsörgyár”

a vidéken legnagyobb és legmodernebbül berendezett sörgyár. Söre- vetekedik a kőbányai gyárak sörével. Cím: Pecs, Mohácsi-országút 20.

Meghívó.

Ezennel van szerencsém becses tudomására adni, hogy folyó hó 20-án a

Sári-féle vendéglőt

(Damjanich utca 14. szám alatt) átveszem s azt saját vezetésem alatt megnyitom, ezen megnyitásra bátorodom t. Cimedet és b. családját meghívni.

Kitűnő konyha és Balatonmelléki bor.

Kitűnő tisztelettel
Schmidt Lajos
vendéglős.

Meghívó

a budai „Halász-Csárdá”-hoz címzett vendéglőkerthelyiségébe. I. ker., Fehérvári út I. sz. (Ferenc József-hídon át).

Teljesen és ujjonnan berendezve, kitűnő Polgári sör, valódi Világosi hegyi borok.

Naponta szegedi Halászié, kirántott Hal és egyéb magyar ételek kaphatók.

Minden vasárnap, hétfőn, szerdán és pénteken a hírneves „Nemesányi Illes és fia” fognak hangversenyezni.

Becsés pártfogását kérve

Tisztelettel

Németh Nándor
vendéglős.



HÉVIZI GYÓGYFÜRDŐ

Keszthely vasuti állomás.

Kénes Héviz (megnyitás május 1-től szeptember végéig) iszapkorpával.

Világszerte ismeretes fürdő; gyógyulást nyújt csúsz, köszvény, csont-izület és közbántalmaknál csonttörés, csontszű, Nueralgia (ischias) görvélkör oly eseteinél is, amelyek már sehol sem voltak gyógyíthatók. Maszirozás, maszirozó terem hozzáértő maszirozóval.

Prospektust kívánatra ingyen küld
A fürdőigazgatóság.

Hová?

a Szegedi

Halász csárdába

Miért éppen oda?

Mert ott igen szép tágas kerthelyiség van családok, főleg gyermekeknek, **kitűnő konyha**, jó budaörsi bor, olcsó és pontos kiszolgálás, jó **cigányzene** mellett kitűnően lehet mulatni.

Fedett tekepálya.

Tisztelettel

Telegdi Sándor
vendéglős

Fehérvári-út 114.

Feltételes megállóhely
Szegedi Halász Csárda.



T. Étlapíró Uraknak

legmelegebben ajánlom a Berkovits-féle legjobbnak elismert **Hektográf-lapokat** és **tentákat minden színben**, mely sok időt és munkát megtakarít. Éttermekben nélkülözhetetlen, mivel ezen Hektográf-lap mindkét oldalon többször használható s egy eredetiről 100 120 másolat kapható. Lehuzas után e Hektográf-lap a lemosást is nélkülözi, mert olaj-itatók közé lesz eltéve s ez olaj-itatós a tentát teljesen magába szívja. Kimoshatatlan **ruhajelző festékek** és Schapirgráf-tekercek minden nagyságban

Berkovits Károly

Sokszorosító-készülékek — Hektográf-raktár
BUDAPEST, VII. Sip-utca 11.

Árjegyzék bérmentve.



A világhírű francia

Delbeck & Co.

reimsi pezsgőboryár
és a műneheni Hofbräu

magyarországi főlerakata.

BRÁZAY KÁLMÁN.



BRÁZAY KÁLMÁN.

Válogatott fűszerárúk, mindennemű bel- és külföldi csemegék, magyar és francia pezsgő-borok, rum, thea, liqueőrök, sajt, vaj, kassai, prágai, sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. raktára.

BRÁZAY KÁLMÁN-nál
Museum-körút 23.

A hazai fürdők, kirándulók, fogadók, vendéglők és kávéházi üzletek, valamint az ajánlhatóbb cégek és beszerzési források.

UTMUTATÓJA.

Ezen rovatban mindazoknak, akik a lapot egész évre fizették elő, három sorig terjedő hirdetését egész éven át díjlanul közöljük. A három soron túl terjedő hirdetés minden szövege 4 fillérbe kerül. Nam előfizetőnek ez a hirdetés egész évre 16 korona, felévre 8 korona és negyedévre 5 korona és minden további szó 8 fillér.

Budapest. Tarant Prokób »Stefánia«-szállodája. VII., Murányi-utca 53. A keleti pályaudvar közelében. Olcsó szobák.

Albert Viktor vendéglője, Rökk Szilárd-utca 10. A vidéki főpincérek találkozóhelye. Olcsó magyar konyha, kitünő borok.

Schuster Hugó éttermei (volt Plasztikon) Andrássy-út 65. Elsőrangú éttermek és söröző helyiségek. — Ered. beszerzett tiszta italok. — Jutányos árak.

Rapsky Zsigmond kávéháza I., Döbrentey-tér 6. szám. Elsőrangú, legújabb kávéház.

Klecker Alajos vendéglő és éttermei. — Teréz-körút és Kemnitz-utca sarkán — Termelőktől vett tiszta borok, magyar konyha.

Vámos Dező »Hazam« kávéháza, József-körút 1. Népszínház-utca. Elsőrangú nagy éjjeli mulató separé egy óráig zene.

Várady József nagy étterme nyári és téli kerttel az általános ismert volt Lantos-féle, Teréz-körút 28. szám.

Lakatos Gyula Rökk Szilárd-utca 23. Nagy sörcsarnok és éttermei. Jó balatonvidéki borai és kitünő magyar konyhája elragadtatja a közönséget.

Nagy Lajos elsőrangú, legegységánsabban berendezett kávéház, Soroksári-utca 13. sz. a.

Schreiber Hugó (Boulevard) kávéháza, Váci-körút 24. — Nagy kávéház. — Az V—VI-ik kerületi elők. közönség találkozó helye.

Ulits Lőrinc »Árpád«-kávéház, Erzsébet-körút és Dohány utca sarkán. A fővárosi és vidéki főpincéri-kar találkozó helye.

Commerce-Kávéház. Tulajdonos Petrovits György, József körút és Baross-utca sarkán. Elsőrangú kávéház.

Fellegi Ede »Elevátor-kávéháza« Ferenc-körút. Elsőrangú kávéház, esténként zeneestély.

Kisfaludy-kávéház. Tulajd. Almássy Károly Teréz-körút és Szondy-utca sarkán. Elsőrangú kávéház.

Medikus-kávéház. (Kmetty Lajos tulajd.) Üllői-úton a klinika mellett. Elsőrangú kávéház.

Szabaria-kávéház (tul. Grünfeld Gyula). Dohány-utca és Nyar-utca sarkán. Üzleti társak találkozója.

Arad. Hungaria-kávéház. (Skergula Istv. tulajd.) Előkelő kényelemmel berendezett és Arad legnagyobb kávéháza a központon.

Kolbay István »Vadászkürt«-vendéglője és sörcsarnoka. Magyaros konyha, termelőktől vett valódi borok.

Grünwald Simon Korona-kávéháza, Árpád-tér 2. A pincérség régi találkozója. Egész éjjel nyitva, olcsó árak.

Radó I. Fiume-kávéháza a Szabadság-terén. Elegáns kávéház, a helybeli üzleti kartársak látogatója.

Japán-kávéház (Molnár Zsigmond tulajdonos). Fényes berendezésű keleti kávéház a városházzal szemben. Az elite-pincérkar találkozó helye.

Kass Béla éttermei és sörözője a Szabadság-terén. Termelőktől vásárolt tiszta borok. Olcsó konyha.

Balaton-Berény. Fehér Sándor »Magyar Tenger« szállodája. A Balaton partján. Pompás terasz-vendéglő a parton, szép kilátás, olcsó árak.

Barcs. (Telep.) Hoffmann és Krausz »Garni«-szállodája az állomás mellett.

Csáktornyai. Friedl J. Zrinyi-szállodája. Magyar konyha és termelőktől vett borok.

Veisz Lajos »Othón« kávéháza a város központon.

Horváth Géza »Aranybány«-szállodája. Étterem, polgári szoba (söröző). Olcsó magyar konyha.

E-zék. Bohms M. vendéglője a központon. Magyaros olcsó konyha, tisztán kezelt, valódi jó borok.

Győr. Acel Miksi Kisfaludy-kávéháza, a városházzal szemben.

Buchler Lukács »Sarkányi«-vendéglője. Termelőktől vett borok, olcsó konyha.

Fehér Hajó szálloda (Meixner Mihály tulajdona). Elsőrangú szálloda, étterem, sörözők — szemben a városházzal.

Hungaria kávéház. (Kuster Géza tulajd.) Elsőrangú kávéház a Baross-utcában.

Nemeth Ferenc »Erzsébet«-kávéháza. A helybeli és vidéki vendéglős és pincér urak találkozója. Olcsó árak.

Prückler Mátyás »Arany postakürt«-vendéglője, Deák Ferenc- és Árpád-u. sarkán. Balatoni borok, olcsó konyha.

Schich Ferenc vendéglője. Arany János-utca. Helybeli pincér urak borozója.

Hévíz. Póca János »Mexiko«-vendéglője. Téli-nyáron át nyitva. Olcsó vendéglő, termelőktől vett borok.

Kolozsvár. Fekete L. vendéglője a »Vig magyarhoz«. Olcsó magyar konyha, a Kolozsvárt megforduló üzleti kartársak kedvelt vendéglője.

Gráf János vasuti vendéglője. A kolozsvári közönség kedvelt kirándulója. Termelőktől vett erdélyi borok.

Grim A. »Budapest«-kávéháza, az üzleti kollegák találkozóhelye.

Grand-kávéház. (Gyáras Dezős tul.) Elsőrangú kávéház. Kolozsvár központon.

Hungaria-kávéház. (Roth A. tulajd.) Vidéki üzletemberek találkozója.

Központi szálloda. (Nagy Gábor tul.) A város központon. Elsőrangú fogadó; étterem és kávéház.

Korona-kávéház. (Heiman tulajdonos.) A vidéki pincér urak látogatója.

Körmend. Heigl Ignac »Kulesos«-vendéglője, Kulesos-utca. Termelőktől vett jó borok, olcsó konyha.

Neubauer János »Magyar Király«-vendéglője. Balatonmelléki jó borok, olcsó magyar konyha.

Scheck Ignac »Korona«-szállodája a város főhelyén. — Étterem, söröző, kávéház.

Komárom. Ifj. Kass Gusztáv »Magyar király«-szállodája. Előkelően berendezett fogadó a Dunaparton.

Maitz Rezső »Vigadó«-éttermei. Étkező és sörházi helyiségek, kitünő italok, olcsó magyar konyha.

Kis-Cell. Várlaky Béla »Hungaria«-szállodája, előkelő berendezésű fogadó, étterem, kávéház.

Horváth József. »Uj kávéház.« A helybeli elite-közönség találkozóhelye.

Kaposvár. Mester J »Zrinyi«-vendéglője, az állomás mellett. Magyar borok, olcsó konyha.

Löbl Mihály és fia vendéglője a főutcán. Olcsó magyar konyha, termelőktől vett borok.

Józsai-kávéház. (Tul. Braun József). Rózsa-utca, szemben az indóházzal. Egész éjjel nyitva.

Pelemann Péter vasuti vendéglője. A városi közönség találkozója. Magyar konyha, kitünő italok.

Ratics J. »Hazam«-kávéháza (volt Ös-Budavár). Egész éjjel nyitva. Az állomás közelében.

Tatar Gusztáv »Korona«-szállodája. Elsőrangú fogadó. Termelőktől vett borok. Étterem, söröző és kávéház.

Keszthely. Strausz Miksa »Hullám« és »Korona«-szállodái, a város központon. Hullám a Balaton partján.

Szieber József vendéglője, Kossuth Lajos-utca. Balatonmelléki jó borok, olcsó magyaros konyha.

Szabó Béla kávéháza a város közp. Az idegenek és szakmabeliek kedvelt találkozóhelye.

Zalaegerszeg. Domonkos Ignac »Korona«-szállodája, a város központon. Étterem és söröző-helyiségek.

Lugos. Csontos Gyula »Központi sörcsarnoka« a város közepén.

Alsó-Lendva. Korona-szálloda. (Neubauer János tulajd.) Elsőrangú fogadó, étterem és kávéház. Sajáttermésű borok.

Reverencsis István vendéglője. Olcsó magyaros konyha, termelőktől vett valódi szalai borok.

Ferency József vendéglője, (volt Poppel V.) A város főutcáján. Tisztán kezelt italok, jó magyar konyha.

Miskole. »Korona-szálloda.« (Bokros Károly tulajd.) Elsőrangú fogadó. Étterem, söröző és kávéház.

Kispija-vendéglő. (Tulajd. Mayer József.) Saját termésű borok, magyaros konyha.

Lefler Béla »Polgári sörcsarnok« vendéglője. Jó magyar és olcsó konyha, termelőktől vásárolt kitünő borok.

Pannonia-kávéház. (Ausländer Henrik és Gyula.) Előkelő berendezésű kávéház, a város központon.

Papsz József vendéglője és sörcsarnoka a Buzs-terén. Olcsó polgári konyha, termelőktől vett borok.

Perl Gyula »Tüzoltó«-kávéháza. Az üzleti kartársak találkozó helye.

Szechenyi-szálloda és kávéház. (Tul. Kellner Lajos.) Üzleti kartársaknak olcsó, kedvezményes áru szobák.

Nagybánya. Rumpold Gyula »Nagy-szálloda«-ja. Elsőrangú szálloda, kávéház és étterem.

Nagykanizsa. Szarvas-szálloda. (Tulajd. özy. Tinágl Lajosné.) Elsőrangú fogadó, nagy kényelemmel berendezett szobák, elegáns étterem és kávéházi helyiségek.

Gálovits András »Polgár-egyleti« vendéglője. Kitünő minőségű szalai termésű borok, olcsó magyaros konyha.

Merkly János vendéglője, Kinizsi-utca. Tiszta magyar konyha, termelőktől vett borok.

Korona-fogadó. Tulajd. Bogenrieder Józs.) a főutcán. Étterem, sörház és kávéházi helyiségek.

Bayer Gyula vendéglője, Kossuth Lajos-utca. Termelőktől vett borok, magyaros konyha.

Car János »Vaskapu«-szállodája. Jó magyar konyha és kitünő italok.

Nyitra. Pützer es Hauser »Hungaria«-szállodája. Elsőrendű fogadó. Magyar konyha, termelőktől vett borok.

Nagyvárad. Karner Gyula »Rimanócy«-szállodája. Elsőrangú fogadó. Termelőktől vett borok.

Pápa. Zsilinszky Lajos »Griff«-szállodája. Elsőrangú fogadó, az utazóközönség kedvelt szállodája.

Pécs. Ábrahám István vendéglője, Szigeti-országot. Termelőktől beszerzett borok Olcsó magyar konyha.

Jakab Imre vendéglője. Saját termésű »kotyogós borok«, izletes magyar konyha.

»Vadember-szálloda«, (Mayer Lajos tul.) a város központon. Az utazók régi fogadója. Saját termésű borok, magyar konyha.

Cserita Vince »Magyar király«-szállodája, Söröző, étterem és kávéház. Olcsó szobák.

»Hungaria«-kávéház és söröző (Schwarz P. Ferenc tul.) Elsőrangú kávéház a város központon. Hideg buffé.

»Pannonia«-kávéház. (Pintér N. János tul.) A város legelőkelőbb helyén. A helyi és vidéki pincér urak találkozója.

Ferich Lajos vendéglője, Indóház-u. 21. (saját ház). Saját termésű borok, olcsó magyar konyha.

Jenouay József »Zöldhordó«-vendéglője Sörház-utca. Olcsó konyha, termelőktől beszerzett borok.

Ladika István vendéglője, volt »Schubert«-vendéglő. Budai vásártér környékének találkozó helye.

Malakóvits István »Isten áldása«-vendéglője. — Pécs bányatelepi termelőktől beszerzett borok.

Radoesay Imre »Korona«-szállodája. »Szigeti országot. Olcsó magyar konyha. Saját termésű kitünő muskatály és asztali borok.

Schnell József vendéglője, Palya-utca 1. A budai vásártérnek találkozó helye.

Udvardy Nándor »Turin város«-fogadója. Siklósi-országot. Jó hegyi borok, olcsó reggeli s ebé koszt.

Ifj. Zidarits József vendéglője, Makár-u. 7. sz. Saját termésű kotyogós borok, minden pénteken halászlé.

Sümeg. Mesterházy Sándor »Korona«-szállodája. Saját termésű jó borok, magyaros konyha.

Talabér Károly vendéglője a Barányhoz. Saját termésű borok mérése, kicsiny és nagyban.

Szeged. Juránovits F. »Tisza-szálloda.« Az alföld legszebb fogadója. Mind utcai szobák, telikert étterem és kávéház.

»Fekete sas«-szálloda. (Adám Ödön szállodája és vig mulatója.) Olcsó szobák, étterem és kávéház.

Szatmár. Pongrácz Lajos vendéglője a kath. körben. Saját termésű érmelléki borok. Magyaros konyha.

Sárvár. Ritter L. »Korona«-szállodája saját termésű borok, olcsó jó magyar konyha.

Szegzárd. Haspelt József »Szegezárde«-szállodája. Saját termésű szegzárdi borok, magyaros konyha.

Székesfehérvár. Barnai Ignac »Magyar király«-szállodája a város központon. Elsőrangú fogadó.

Emlersz János »Fekete Sas«-szállodája. Étterem, kávéház. Saját termésű borok.

Szombathely. »Hungaria«-nagy-szálló. (Pösch Károly és Gyula.) Elsőrangú fogadó a központon.

Köhler György vendéglője a barátok templomával szemben. Balatoni borok, olcsó konyha.

Sopron. Krausz J. »Fehér rózsá«-szállodája. Elsőrangú fogadó, magyar konyha, termelőktől vett borok.

S.-A.-Ujhely »Magyar Király«-szálloda. (Csernicky I. tulajd.) Előkelő étterem, söröző.

Kovatics-étterem és sörház. A városház-épületben s a színházzal kapcsolatban. Olcsó konyha, kitünő italok.

Frisch J. »Magyar király«-kávéháza. A helybeli és vidéki kartársak találkozó helye.

Szolnok. Müller és Vesztér »Kossuth«-szállodája az állomással szemben. Olcsó vendégszobák, magyaros konyha.

Szentés. Halász János »Petőfi«-szállodája. Elsőrangú fogadó, kitünő csongrádi borok.

Temesvár. . . . »Illits« . . . Hungaria nagy-szállodája, belváros. A délvidek legegységánsabb vendéglője. Étterem, telikert, söröző és előkelő komforttal berendezett kávéház.

Hannold János »Korona«-szállodája, a józsefvárosi indóházzal szemben. Olcsó magyar konyha, termelőktől vett borok.

Gombás István »Pacsirtamező«-vendéglője, a gyárvárosi indóházzal szemben. Györkényi és szalai borok.

Schubert Péter »Strucmadár«-szállodája Józsefváros, közel az indóházhoz. Olcsó magyar konyha, tiszta borok.