

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:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácza-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Előfizetési felhívás

a „Vendéglősök Lapja“ XXVII. évfolyamára.

Az 1911-ik esztendővel az ország egyik legrégebbi ipari közlönye, a „Vendéglősök Lapja“ fennállásának huszonhetedik évfolyamába lép. Huszonhét esztendő nagy idő nemcsak egy ember, hanem egy ujság válalat életében is. Ha vissza tekintünk az elmúlt időnek erre a méretére, önkénytelenül emléünkbe találnak azok a nehéz küzdelmek, melyeket az első magyar vendéglős ujság a szállodás, vendéglős és korcsmárosipar érdekeiért, magyarságáért, annak erkölcsi és anyagi fejlődéséért jobb jövődjéért folytatott. És hivalkodás nélkül mondhatjuk, hogy nem küzdött hiába. Minden esztendőnek befejezése egy-egy határköve volt az elért sikereknek. Ma már a magyar szállodás- vendéglős- és korcsmáros- iparosság érzésében és nyelvben majdnem kivétel nélkül magyarrá lett. Ezt az iparosságot, annak legelőkelőbb többségét országos szövetség köti össze az erkölcsi érzésnek tekintélyt parancsoló erejével. Van hatalmas aranyu nyugdíj intézményünk, mely kiérdemesült vendéglős korcsmáros iparosainknak, a munkában megöregedett, vagy keresetképtelenné lett pinczéreinknek s azok özvegyeinek a megélhetést biztosítja s árváikról gondoskodik. Vannak tanonc iskoláink, melyekben a gyakorlatiokon kívül olyan elméleti ismeretekre tehet szert a jövő pinczér és vendéglős nemzedéke, hogy felveheti a versenyt a külföld bármely országával. És amint világvárossá fejlődik a magyar székesfőváros, Budapest, éppen úgy fejlődtek immár világvárosi fogadó helyiségekké a mi szállodáink és a legmodernebb, de magyarságukat mégis vissza tükröző éttermekké a mi vendéglőink. S hogy ez így történt, annak eléréséből része van a legrégebbi magyar vendéglős orgánumnak, a „Vendéglősök Lapja“-nak is, mely fennállása óta soha meg nem szűnt az iparunk jobb jövődjéért felmerült eszméket önzetlenül, lelkesedéssel támogatni, a közönytöket közös érdekeinkért harcra buzdítani s az elismerés adóját leróni azok iránt, akik a mindnyájunk érdekeiért folyó küzdelemben méltán töltötték be a vezéri hivatást.

Ez volt a múlt, de a magyar vendéglős és korcsmáros iparosság még mind-

ezideig nem érte el mindazt, ami az ország iparos társadalmában nagy számáról, mint képzettségénél fogva joggal megilleti. Mégma is ki van téve ez az iparág védtelenül minden kontár versengésnek. Nincsenek társadalmi, közgazdasági szervei, melyek a szövetkezés nagy erejével könyebben juttatnák a mostani nehéz viszonyok közt is az anyagi jobblét révébe. Az ellen és azokért még nehéz küzdelmek várnak a magyar vendéglősiparosságra, s annak legrégebbi ujságjára a „Vendéglősök Lapjára.“

Hogy ebben a küzdelemben megállhassuk helyünket, a mai súlyos viszonyok között kétszeresen szükség van olvasóink támogatására. Minden téren megdrágult az ipari munka, az ehhez szükséges anyag, úgyhogy ma már a „Vendéglősök Lapja“-nak nyomdai kiállításai is négyszer annyiba kerül, mint negyed századdal ezelőtt. És mi ennek dacára sem emeltük fel előfizetési díjainkat, sőt szellemi tartalomban és terjedelemben az esztendők fokozódó kívánalmai szerint mindig többet adunk. *És ezzel szemben nem kérünk mást, mint, hogy most az új évforduló kezdetén olvasóink, megrendelőink előfizetési díjainkat megújítani sziveskedjenek. Különösen hátralekötés előfizetőinket, megrendelőinket kérjük, hogy hátralekötéseiket beküldeni kegyeskedjenek, akik ha netán évnegyedek, vagy esztendők múltán elfeledkeztek volna ezen kötelezettségük teljesítéséről, készséggel megtesszük részükre azt a szíveskedést, hogy lapunk hasábjain becses nevükkel együtt kimutatjuk hátralekötésük összegét is, hogy azt címünkre beküldhessék.*

A „Vendéglősök Lapja“ a jövőben is az lesz, ami a múltban volt. A magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros iparosságnak érdekeiért küzdő, teljesen független organum, s mint ilyen az új esztendő alkalmából ismételtlen tisztelettel kéri olvasóinak, a magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros társadalomnak szíves támogatását.

Előfizetési díjaink:
Egész évre: 12 koronára
Háromnegyed évre: 9 „
Fél évre: 6 „
Negyed évre: 3 „

Hazafias üdvözléssel

a „Vendéglősök Lapja“ szerkesztősége és kiadóhivatala

Budapest, VII. ker. Akácza-utca 7.

Karácsony.

A legszebb, legvarázsosabb, misticizmussal teljes ünnepe a keresztény világnak ismét elérkezett. Leszált a nap az égről s a csillagok fénytől lesz ragyogóvá a hóval borított földnek hegye, szikla oromzata és termő síksága. Az erdők fehérbe öltözött ágain a szelid fuvalomtól a kis jég-csapocskák összecsilingelnek ezüst hangokon, minthogy láthatatlan szellemek csengetnének imádságot a közeledő nagy éjszakára. A rengeteg, a sivatag vadja megszelidülve, lehajtja fejét s egymást nem bántja. A tengerek nagy vizei lecsillapulnak s szeliden ringatják a rajtuk uszó hajóknak ezreit. A patakok, folyók csendes csobogással futnak alá, tükrözve a parti füzeknek rájuk boruló jégvirágos ágazatát. A nagy városok palotáiban villamözönben, a faluk, tanyáknak szalmafedeles kunyhóiban kis méceslobogásban kigyull ez estén az örömeinek lángja. S föl kél a csillaga a nagy Napkeletnek, az Ő jövetelét hirdető. A szeretetnek, gyermekörömeinek a boldogságos kised mosolynak ünnepe van, karácsony este.

Ott Betlehemben, kis istállójában ébredt a földi életre emberi testben a világmegváltás isteni nagy apostola, az Isten fia. Szelid állatok lehelték fölé a melegséget — s amelyre később töviskoronát tettek — angyalok vontak kis homloka köré glóriaszálás fénykoszorút. Mosolygott arcza, a melyről később a Golgothának kinverejtése hullott alá. Szegény pásztorok s gazdag királyok borultak földre ottan elébe, minthogyha sejtő lelkük érezte volna, hogy most született meg a szeretetnek, az egyenlőségnek s az igazságoknak legna-

A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.

FANĀ ĀGOSTON és ZIMMER PÉTÉR UTÓĀ

ZIMMER FERENCZ halnagykereskedő

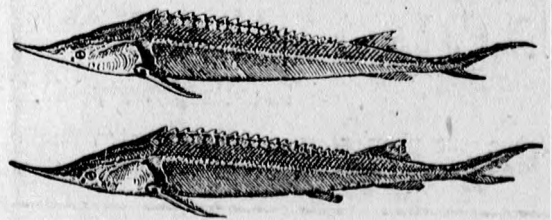
A Balaton Halászati R.-T. kizárólagos képviselője.

Telefon 61-24. BUDAPEST, Központi vásárcsarnok Telefon 61-24

Mindennemü tengeri és édesvizihalak. Egyedüli halszállító cég, mely az előkelő házak és éttermekben szükségelt összes halfajtkat friss állapotban állandóan raktáron tartja. Sürgönyök: Zimmer halászmester. Budapest.



ALAPITTATOTT
1820.



gyobb égi és földi apostola. Sok-sok idő mult, századok tündek s kihalt nemzetek jutottak a feledésbe, de a nagy földi világon, ahol csak kereszt rügy a templomok tornyán, most is úgy érezünk, mint érezének ők egykoron.

Ki ott született a jászolbölcsőben és nem biboron, csak szalma fölött, a királyoknak a királya lőn örök időkre. Nem fegyverekkel, nem véres karddal, de a szeretetnek szivekbe ható, igaz szavával ledöntötte a pogány gyűlöletnek sziklavárait s a szeretetnek templomait emelte helyükbe. Az állati ösztönt kiveti az emberi testből s a szeretetnek dobogó szívét plántálta helyébe. Aki ma születik ott Betlehem mellett, azt megkorbácsolhatta a gyűlölet, keresztre huzhatta a koponyák hegyén s testét átszurhatta a katona dárda, de meg nem ölhették. Feltámadott és él időtlen időkig. Akik kételkedtek, menjetek csak most el ezen a szent estén akár a paloták, akár külvárosi házak, utszéli kunyhócskák szobáiba s ott megtaláljátok a názáretinek isteni nagy lelkét igaz szeretetben, mely közelebb vonzza egymáshoz az embert és megtaláljátok a karácsonyfa mellett a gyermekörömben, a gyermekkaczajban és a szeretetben, mely érző szálaival átszövi most este a nagy mindenséget.

Karácsony este, ünnepe mindenkinek. Elcsendesül a zaj, a köznapi láрма s nemcsak templomokban, de mindegyik házban, még a vendéglőkben, még a korcsmákban is és a fenyőgallyon csillogó viaszgyertyák mellett áldozatot mutatnak be annak, aki ma született, a nagy *Szeretetnek*. Annak az Igének, annak az Eszmének, mely összetartásra, gyöngének, erősnek szövetkezésére, a testvériségre tanította meg az emberi világot.

Ha eljön az éjjel és közeleg a hajnal, városokat, erdőket, mezőket borító nagy csendben, ezen a szent napon lecsendül majd hozzánk csillogok honából, égbeli magasból most is úgy, mint akkor a mennyei daltam, az angyali ének:

Gloria, glória!
Dicsőség, dicsőség
Menyben az Istennek.
Békesség, békesség
Földön az embernek!

Tisztelt előfizetőinknek és olvasóinknak boldog karácsonyi ünnepeket kívánunk!

Vendéglősök és termelők együtt működése.
A „Magyar Szőlősgazdák Egyesületének” legutóbbi igazgató-választmányi ülésén *Drucker Jenő* egyesületi igazgató jelentette, hogy *Liptai Albert* egyleti tag indítványt terjesztett a választmányhoz, melyben utal a „Magyar Szőlősgazdák Egyesületének” egy régebbi határozatára, hogy a kereseti-kérdést lehetőleg a vendéglősökkel és korcsmárosokkal karöltve akarja megoldani. Együttal azt a javaslatot teszi, hogy a vasuti államásokon a termelők és vendéglősök állítsanak föl egyenlő hozzájárulással csementtartányokat. *Drucker Jenő* előadó szerint ez gyakorlatilag alig lesz kivihető. A termelők egyenkint ehhez alig járulnak hozzá, legfőkébb raktárszövetkezetek létesítése útján volna ez keresztülvihető. A vendéglősök pedig szanaszét vásárolnak az országban s nem köthetik meg magukat arra, hogy itt, vagy ott csementtartányokba fektessék pénzüket, azért a vendéglősök is csak bizonyos vidékeken vásároló szövetkezeteik útján mehetnének bele abba a dologba.

Hammersberg Jenő, *Reich Sándor* és *Kasinszky Viktor* hozzászólásai után az elnök határozatilag kimondotta, hogy a tárgy felett napirendre térnek. Ezzel a vendéglősöknek és a termelőknek a bor forgalomba hozatalánál való kívánatos együtt működése — sajnos — egyelőre le van véve a napirendről s megvalósítása egyáltalán a távol jövő kérdése lesz.

A vendéglői zárt palackok hiteles megjelölése.

A kereskedelemügyi miniszternek 107,202/907. számú rendelete következtében 1911. január elsején érvénybe lép a vendéglői és üzleti szeszes italok kisebb mértékben való elárúsítására szolgáló zárt palackok mértéktartalmának kötelező megjelölése. Ez ügyben a debreceni kereskedelmi és iparkamara most felterjesztést intézett a kereskedelmi miniszterhez, melyben feltárja, hogy a vendéglősökre, szeszesitalkereskedőkre milyen kellemetlen hatással lesz gyors, szinte átmenetnélküli végrehajtása.

A kamara szerint minden esetre tiszteletreméltó a rendelet alapgondolata, mely a zárt palackok tartalommenységének megjelölésével a közönség jogos érdekeinek megkármentését akarja megelőzni. Ez ellen egy tisztességes vendéglősnek és kereskedőnek sem lehet kifogása, de ezt a célt kevesebb zaklatással is el lehetne érni. Kéri tehát a kamara a rendelet életbeléptetésének egyidőre való felfüggesztését s egy új rendelet kibocsátását a következők figyelembe vételével:

1. Az utolsó eladó cégének, lakhelyének és a palack mennyiség tartalmának megjelölésére felragasztott papircédula is eleget leny. Mert ha bevéselt vagy kinyomott jelzés kívántatnék, ez a forgalmat e cikkekben rendkívül megdrágítaná

és meg is nehezítené azok kereskedelmi kezelését;

2. rendeltessék el a Magyar Sörkereskedők Országos Egyesülete javaslata értelmében, hogy bizonyos átmeneti idő után a palackok csakis megszábot normálméretű palackokban lesz forgalomba hozható; ily normálméretek volna kis üveg 40 centiliter, nagy üveg 60 centiliter. Mint-hogy nem mértékhiitelesített üvegekről van szó, itt külön megjelölendő volna az eltérési határ.

Hasonlóképpen lehetne a boros palackoknál is normálméreteket előírni, itt azonban az egyes borvidékek és borfajok szerinti többféle méretezésekkel.

E normál méretezések, melyeknek megtartásáért az üveggyárosok is felelősekké volnának vehető, főlegessé tenné az ürméret esetenkénti megjelölését, normálméreteken való gyártás pedig az üvegek árát is olcsóbbá tenné a mainál.

Mindenesetre kizártna az a — kivált palackosrónél lábrakapott — tisztességtelen verseny mely a változatlan maradót, külformájához képest folytonosan csökkenő beltartalmu üvegek használatával, a látszólagos olcsó árak mellett, sérti a fogyasztókat, de a szolidan dolgozó egyéb cégeknek érdekeit is.

4. Végül a mai rendelet 2. §-ának mentesítési lehetőségét kívánja a kamara biztosítani oly esetekre, mikor az amugy is nem annyira mennyiség, mint inkább közismert külsőformák után vásárolt specialitást képező egyes likőr-, rum-, konyak-, pezsgőfajoknál, a tartály anyaga vagy burkolása olyan, hogy a beltartalom pontos megállapítása csakis utánméréssel volna lehetséges, ez pedig drágább ily áruknál érzékeny veszteséget okozna, mert a felbontott ily árukat eredeti gyanánt a közönség nem fogadná el. Minthogy ezek többnyire külföldiek, a tartalom előre megjelölésére a gyártó sem volna kötelezhető, a felelősség sem volna áthárítható s így hibáján kívül mindig a detailista sujtatnék.

A fölterjesztés helyes volna, de a debreceni kereskedelmi kamara valószínűleg kissé elkészt vele, azért a kereskedelemügyi ministeriumban már alig fogják figyelembe venni, azért vendéglősökünk és korcsmárosaink 1911. évi január elsejétől kezdve, ha magánházakhoz zárt palackokban szállítanak bort, azt csak a tartalom-mennyiséget feltüntető hitelesítéssel hatóságilag ellátott palackokban tehetik.

Kötelező koronaszámítás. Eddig az egyik üzletben koromákban, a másikban forintokban számították fel az eladott cikkek árát, így volt ez a vendéglőkben és korcsmákban is, ami gyakran zavarokra adott alkalmat. Most a kormány törvényjavaslatot terjeszt az országgyűlés elé a koronaszámítás kötelező volta tárgyában. Nyilvános üzletekben, számlákon, üzleti könyvekben s így a korcsmákban és vendéglőkben is a jövőben tehát csak korona értékben lehet számítani és számolni s aki az ellen vét, büntetendő cselekményt követ el.

Főpinczerek Óvadék-Szövetkezete

Budapest, VI. kerület, Podmaniczky-utca 19. szám.

A magyar pinczéség első és egyetlen önálló pénzügyintézete. Óvadékot azonnal folyósít. Nincs heti üzletrész! Leszámolás azonnal. Beiratkozáshoz 30 korona szükséges. — Hivatalos órák délután 4 órától 7-ig. — Telefon-szám 24—94.

Az örök drágaság.

Nincs vége, se hossza a magyarországi, különösen a budapesti élelmiszerdrágaságról szóló éneknek. Jeremiás proféta siralma semmi ahhoz képest, ahogy a főváros polgármestere által összehívott nagy értekezleten a szakférfiak megállapították, hogy elviselhetetlen immár az élelmiszer, különösen a husrágaság, de olcsóbb világ már nem is lesz többé. Ebbe a kijelentésbe azután bele is kell nyugodnunk, mert a nagy drágaság elleni orvosszert még eddig nem találta fel sem a természet, sem a fogyasztó koponyája. Legfeljebb a drágaság okait kutatják, anélkül, hogy ezt az okot megtudnák szüntetni. A termelők a napnál fényesebben bebizonyítják, hogy Budapesten *elsősorban* maga az állam drágítja meg a hus árát a fogyasztási adóval; *másodsorban* maga a főváros a vágóhídi és vásárcsarnoki kezelési díjakkal, hiszen ezen a czimen négy waggon sertés után nem kevesebb mint 10.074 koronát kell fizetni, a mely összeg mind a fogyasztóknak, különösen a legnagyobb fogyasztó vendéglősöknek és korcsmárosoknak zsebéből emelkedik ki és *harmadsorban* a termelők szerint a nagy husbizományosok is okai a székesfővárosi husrágaságnak, mert míg a termelőket becsapják azzal, hogy a husért sokat ígérnek, keveset fizetnek, addig a fogyasztóktól szinte uzsoraszerű, jogosulatlan hasznot biztosítanak maguknak, mint ez számlaszerűleg is bizonyítva van. És meg kell adnunk, hogy a termelőknél mind a három pontozatban igazságuk legyen.

Budapest székesfőváros hatósága egész vaskos kötetet adott ki a husrágaság okairól, melyben szintén napnál fényesebben bebizonyítja, hogy ennek előidézője az a körülmény, hogy a magyarországi vágómarha nagy részét tőlünk Bécsbe, Ausztriába szállítják s a mit nekünk kellene elfogyasztani, azt megesi a német. Erre vonatkozólag rendkívül érdekes statisztikai adatokkal is szolgál a székesfőváros közéletmelzési hivatala: Eszerint *őkröt* például 189.658 darabot vágta le a magyarországi közbizományosok, külföldre ellenben kivitték 232.902 darabot, tehát 43.224 darabbal vittek ki többet, mint a mennyit itthon fogyasztottak. *Sertést* kivitték 1.379.720 darabot, az itthoni fogyasztás alig volt kétanyi. *Bikát* fogyasztottunk 32.950 darabot, külföldi piacokra szállítottak 34.203 darabot. Hát ezek a hivatalos számok meg azt bizonyítják, hogy a magyar mezőgazdák még mindig termelnek ugyan elég husnak való állatot, de azt az élelmes kupeczek, közvetítő-kereskedők külföldre szállítják a magyar fogyasztók szája elől.

Nagyon okos, oknyomozó dolgok ezek, de a mi nagy bajunk, az általános élelmiszer drágaságon nem segítenek. A vendéglősöknek, korcsmárosoknak ez ellen pedig most már szintén védekezniük kell, mert senki sem követelheti, hogy kívülük felmerült okok miatt tétlenül várják be tönkremenésüket. A francia, a német, az osztrák vendéglősök és korcsmárosok már ráléptek a védekezés terére és fölemelték

az ételadagok árát s ha a magyarországi, különösen a budapesti vendéglősök ugyan-
ezt teszik, senki sem okolhatja őket, mert nem az önző hasonlóság, hanem a helyzet kényszerűsége hajtja őket bele az ételárak emelésébe. S utóvégre, ha az ipari munkás minden szakmában felemelte munkájn díját s így a feldolgozott ipari anyagi szükségleteink árát, hát jogos dolog, hogy ő is jobban fizesse meg a táplálkozására szükséges korcsmai és vendéglői élelmiszereket.

**Husvizsgálat a vendéglőkben és korcs-
mákban.** Egyes vendéglőkben és korcs-
mákban — kivált a vidéki városokban —
a vendéglősök élő állapotban szerzik be
husszükségletüket s a szarvasmarhát,
sertést házi vágóhídon vágják le és dol-
gozzák fel. A földmívelésügyi m. kir.
miniszter most 104800/III—1. számú kör-
rendeletében kimutatta, hogy az ily módon
levágott állatok is hatósági állatorvosi
vizsgálatnak vannak alá vetve. Az a ven-
déglős, korcsmáros tehát, aki a levágandó
sertés, burju, vagy szarvasmarha levágási
idejét az illető közigazgatási egészség-
ügyi hatóságnál be nem jelenti, kihágást
követ el és súlyos megbírságolásnak teszi
ki magát.

A királyok konyhái és szakácsai.

I. Ferencz József magyar király kony-
hájáról már többször volt alkalmunk meg-
emlékezni. Egy egész sereg szakács, kukta,
czukrász stbbi képezi ott a személyzetet.
A király főszakácsa egy *Persky* nevű mag-
yar ember, aki különös módon jutott az
udvari konyhaművészet élére. A király
ugyanis egy alkalommal *Rheingann* grófnál
ebédelt s különösen a vaddisznófej ízlett
kitűnően neki. Érdeklődött is az elkészít-
ője iránt, mire *Rheingann* azt válaszolta:
— Ha megengedi felség, elfogom kül-
deni a Burgba.

A király kegyesen intett, mire néhány
nap múlva egy ládat kapott a póstán a
gróftól. Mikor az udvari személyzet a ládat
felbontotta, abból a kistermetű *Persky*
szakács mászott ki. A tréfa jól sikerült.
Azóta *Persky* az uralkodó legkedvesebb
szakácsa.

A világ összes uralkodói közt az angol
királynak van a legnevezetesebb konyhája,
mely nem kevesebb, mint hatszáz esztendő
óta a windsori kastély földalatti helyisé-
geiben van elhelyezve. E helyiségeket
tízezer font sterling költséggel még III.
György angol király fekete tölgyfával bor-
ítottatta be. Ebben az óriás konyhában
minden étékkülönlegességet más-más cso-
port szakács készít el. Az egész szakács-
sereg fölött a felügyeletet a királyi fő-
szakács gyakorolja, az egyes szakács-
osztályok fölött pedig négy királyi szakács
rendelkezik. Két külön főczukrász ellen-
őrzi a czukrászok működését. Az egyszerű
udvari ebédeket harmincz szakács készíti
el. A konyhaedény áll nyolcszáz fazékból,
rézútból és ugyanennyi mellékeszközök-
ből, melyek tisztántartásáról — nem is

olyan sok — mindössze öt ember gondos-
kodik. A konyhaedények értéke negyven-
ezer korona. A főszakács fizetése évi
negyvenezer márká.

Nagy bátyaszerű helyiségekben éjjel-
nappal titkosrendőrök őrzik az ezüstne-
műeket. Ezek az ötvösművészetnek reme-
kei s köztük százsámra vannak olyanok,
melyeket a Tudorok czimere ékesít, má-
sokon hindu diszítések vannak. — Ezek
Tijjen Sinhub hindu uralkodó kincsei kö-
zül valók. Az angol király asztali készle-
tét harminc millió értékbe becsülik. A ki-
rályi család ebédje mindössze negyven-
ötven perczig tart, melyet külön személy-
zet tálal fel. Minden fogásból kétféle ételt
szolgálnak fel s minden tál étel mellett
külön kartonlapra fel van írva anuak a
szakácsnak a neve, a ki készítette.

A német császár konyhája talán legegys-
szerűbb az uralkodók konyhái közt, mely-
ben egyszerű német nemzeti ételeket
főznek.

Az orosz czárok konyhái is századok
óta nevezetesek, de nem mindig volt ott
jó dolguk a szakácsoknak. Megesett gyak-
ran, hogy ha az ideges czárnak nem ízlett
jól az ebéd, hát a főszakácsot ott a kony-
hában nyársra huzatta. A mostani czárnak
francia ember, *Perre Cubat* a főszakácsa,
ki háromszáz szakácsnak, kuktának paran-
csol, de a kinek évi kilenczvenezer korona
fizetése van. Nagy felelősség is terheli
azonban, hogy az udvari konyhából kike-
rült ételek valahogy meg ne rontsák a
czári család valamelyik tagjának a gyom-
rát. Az ételek készítésénél különben egy
sereg titkosrendőr is jelen van, a ki arra
ügyel, hogy gyanus ember ne kerüljön a
konyhába, nehogy mérgezés történjék.

A jelenlegi török szultán igen egyszerű
konyhát tart. Nem úgy volt elődje *Abdul*
Hamid alatt. Hatalmas konyhája a *Yildiz-
Kioszk* udvarában egy magas falakkal kör-
rűlve, vasrácsos épületben volt, melyet
még állandó katonai kordon is körűlve.
Ötszáznál több szakember készítette az
ételeket a szultán, udvartartása és háreme
számára. A tálalásra a főszakács és a fő-
intendáns vigyázott, akiknek minden ételt
meg kellett izlelniök, hogy nincs-e azokban
mérég. Negyven millió koronába került
évenként a szultán konyhatartása a szegény
padiisah hatalma fénykorában is, mégis
csak tejet és tojást evett. Félt az emberei
által készített ételektől.

Ami az uralkodókat illeti, azok étel-
dolgában többnyire mértékletesek. Kirá-
lyunk naponként három, négy fogást eszik,
abból is keveset, de egy-egy ótokajit
fogyaszt el rá. Az orosz czár valami olajos-
hal-féle főzeléket kedvel, a szép hollandiai
királynő, *Vilma*, a csokoládés krémet ked-
veli. Boldogult *Erzsébet* királynénk a ma-
gyaros ételeket kedvelte leginkább. Az
apróbb fejedelmek konyháiról, nem igen
szól a krónika, bár azt mondják, hogy
Péter szerb király a paradicsomból való
pörkölt félt, *Miklós* montenegrói király
pedig a kecsketejben főtt kukoricza-pulisz-
kát szereti leginkább. *Mindegy*. Vállják
egészségükre. De *gustibus non est dis-
putandum*.

**MODERN és izléses ÉTLAPOK, papírszalvéták, menükártyák,
felírókönyvek, szelvénykönyvek, rendelhető, illetve kaphatók:
PAUKER MÓR** nyomdai vállalata-
és papíráruházában **Budapest, V., Váci-körút 60. sz.**

NAGY IGNÁCZ

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

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

Saját palackkupak gyár

Nagy és Watzke

— Pinggau. —

Szállodák és vendéglők zárszámadása. Az esztendő végén minden ipari üzlet, vállalat, részvénytársaság, pénzintézet elkészíti a maga zárszámadását. A szállodások, vendéglősök és korcsmárosok is összevetik ez alkalommal üzleti könyveik bevételi és kiadási rovatát és az így nyert mérleg-egyenleg nem valami kedvező, örömteljes eredményt mutat, sőt inkább ellenkezőleg. A szállodás és vendéglős iparra nem volt kedvező eredményü az elmúlt 1910-ik esztendő. Minden ipari cikk, élelmizikk és szeszital, általán minden, amire a szállodásnak, vendéglősnek üzleti szempontból szüksége van, hatványozottan megdrágult, a vendéglői, szállodai alkalmazottak munkadíja is emelkedett s ezzel szemben a bevétel erősen csökkent az előző esztendők átlag bevételeivel szemben. Azok a nagyszállodáink is, melyek részvénytársulati alapon vannak szervezve, veszteséggel zárják az 1910-iki üzletévet. Általán csak a bankoknak, pénzintézeteknek volt jó üzleti időszak az elmúlt esztendő, mert nincs pénzintézet az országban, mely nagyobb osztalékkal ne örvendeztetné meg a tavalynál részvényeseit. Ez annak a magyarázata, hogy Magyarországon a földbirtokosok, kereskedők, iparosok a rossz termés és kedvezőtlen üzleti eredmények következtében több adósságot csináltak s ezután több kamatot is fizettek a pénzintézeteknek. Hogy milyen lesz üzleti szempontból a vendéglősökre és korcsmárosokra az ujesztendő, azt egyelőre alig lehet megmondani. Valami sok reménységgel már azért sem biztat, mert a nagy élelmi és ipari drágaságot egyhamar nem lehet megszüntetni, ahol pedig nagy a drágaság, ott kevés a forgalom, aminek kedvezőtlen hatását elsősorban is leg-súlyosabban a szállodák, vendéglők és korcsmák szokták megérezni.

CSARNOK.

Az év végén.

Vissza mi sem hozza az elmuló idöket,
Csak az emlékezet szövögeti öket
Csendes éjszakákon
Ami szép volt bennök, összeszedegeti,
Ami meg fájdalmas, azt behegeszgeti
A ringató átom.

Egy esztendő röppent el ismét felettünk,
Sokat vártunk tőle s miben reménykedtünk
Nem vállott valóra,
Csak a sok keservünk lett terebélyessé.

*Szivet vigasztaló, barna korcsmárosné,
Jó bort a kancsóba!*

*Mióta éjszaka s nappali világ van
Mindig csak ugy volt ez, a földi világban:
Reményre-csalódás!
A multat feledjük, hogy szebb jövő jöjjön
S ne tövis, de virág teremjen a földön!
Arra koczczints pajtás!*

*S ha mégis jövőnk is lesz, mi volt a multunk.
Ne átkozzuk azért az eltűnő sorsunk,
Inkább igyunk rája!
S vigaszunkra szóljon ennek a világnak
Mindegyik korcsmában, mindegyik cigány-
Minden száraz fája!* [nak

*Muzsikaszó, jó bor s eloszlik a bánat! . . .
Bus esztendő jó majd ugy is teutánad
Egykor, valahára!
Ha előbb nem akkor, majd mikor feltesznek
Czimbalompergés közt, magyar nóta mellett
Szent Mihály lóvára.*

B. Magyar Gyula.

Karácsony este a vendéglőben.

Ezen estén, ezen az éjen kigyult a csillog ott fent az égen. Reszkető fénye a mint szétáradt, hirdeté: ünnepe van az egész világnak. Ünnepe mindenkinek. A kirkatokban még egyszer-kétszer fellobban a villamos körték izzó fénye; még egy-egy bérkocsi, vagy csengős szán robbog a kis Jézus ajándékával, azután méla, szinte varázsos csend lesz az utcákon mindenfelé, csak a lefüggönyözött ablakok mögül hangzik ki itt-ott a gyermekkaczagás, gyermeköröm.

A városok vendéglőiben, korcsmaiban is csenedesebb most az élet zaja, mint más ünnepi estén. Mindenki otthonába siet. Még a nőtlen fiatalemberek, agglégények — a máskülönbön törzsvendégek — is hivatalosak ezen az estén ismerőseikhez, hogy részesei legyenek egyszer a családi élet boldogság tisztá örömeinek. A vendéglőben csak egy pár vendég, ha megjelenik, aki elválaszthatatlanul oda van szokva és szinte tagja immár a vendéglős családnak, amelynek gyermeksarjai most körül fogják, találgatva, hogy mit hoz ma nekik, ki ott születik meg Betlehemben, a kised Jézuka? A pinczerek is elgondolják, hogy mint volt akkor, amikor ők is részesei valának a gyermekörömöknek s akinek van, ma korábban vágyik családi körbe. A kis borfiu is elmerengve, gondolkodik. Félárva szegény, meghalt az apja most másfél éve. Otthon az özvegy, a beteg anyja és kis testvéri, akik között — bár ő is gyermek — a legnagyobb. Ki vinné

el nekik a kis Jézusnak most ajándékát aranyos diót, ezüstös almát, ha ő nem vinné? És viszi is, hisz már beszerezte s valami büszke önérzet dobogtatja meg kicsi szivét. Hogy ő már ember, aki másokról gondoskodik.

Tíz óra elmul s még egy-két negyed s az utolsó vendég is elhagyva az éttermet. Most már — ezen az egyetlen estén egy évben — a vendéglős és vendéglősné is egészen a családjáé. Az otthonukban áll már a fenyőfa az asztalon. Színes csillagok, édes gyümölcsök, arany, ezüst és üvegkristály fényben csillogó ékességek nagy ragyogásban fonódnak rajta. Alatta játék, fiunak, leánynak mindenféle, hajh sok drágaság. S mikor kigyullad száz lángocskája a fenyőgalynak a gyermekek benyitának.

Az öröm elfojtja mindegyik hangját csak a boldogság tündöklő fénye reszket szemükben. Ők nem tudják még, hogy gyermekévük multán soha nem lesznek oly boldogok többé, miként valának ezen az estén. Osztoznak szépen, — most már kaczagva — szent karácsonynak az ajándékán, de nincs ott senki, kinek ne volna ma örvendeni valója. Nincs a ház népéből senki, ki ne részesülne a nagy ünnepnek ajándékában. A hitvestársat a vendéglős gazda s ez a férje urát lepi meg valami kedves dologgal, ami szép emléke lesz mindenkoron a muló időknek, még akkor is, ha majd fekete hajuk fehérré öszül s unokáik játszanak a térdeiken.

Ott kint csengetnek. Püspöksüveges, báránybórsapkás, papirkoronás gyermekek jönnek, hogy előadják a mi Urunk születésének történetét s csendül ajkukon régi szép ének:

Csordapásztorok
Midőn Bethlehembem
Csordát őriztek
Éjjel a mezőben . . .

Mikor a fenyőfaerdők megindulnak a nagy város piaczi felé, a szegény külvárosi házak sapadt arczu gyermekei a hideg szobákban odahúzódnak az édesanyjuk mellé s kételkedően kérdik:

— Anyám hoz-e ugyan nekünk is valamit az a jó kis Jézus?

A fehér arczu asszony még fehérebb lészen s felelet helyett csak könnycepp fut az arczán s fájdalmas sóhajtás szakad ki lelkéből. Az árva gyermeknek kérdése-e, vagy az özvegyi sóhajtás-e, de mégis meghallották. Még pedig azok a dolgozó emberek, akik ugy esténként a tisztos polgárt vendéglős asztalai körül sorokozva ülnek. Egyiknek-másiknak talán éppen az jutot.

MARSCHALL FRIGYES vad- és baromfi-kereskedő Budapest, Központi vásárcsarnok.

Szállodák és vendéglők részére a legolcsóbb napi árban szállítja elsőrendű vágott vad és szárnyasait. Ugy a helyi, mint a vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

eszébe, hogy ő is volt árva, s hogy mily jól esett volna, ha valaki azon a szent estén reája is gondol. A más, meg más gondolt, de csak ilyen félet. És hulltanak, hulltak a huszfilléresek, a fényes koronások a nagy perselyekbe. A pénzből ruha lón szegény gyermekeknek. Báranybőrös sapka, jó meleg ruhácska, ujdonat kis csizma a fiuknak. Bolyhos téli kendő, kabát, szoknyácska, és cipellő a kis leányoknak. S karácsony estére, a nagy szent estére mind meghívták őket s felruházták s vendégtették őket ottan a korcsmában s telerakták zsebük, kicsiny kötöcskéjük aranyos almákkal, édes cukrocskákkal, ezüstő diókkal. Nem volt boldogabb most ezen a világon, mint az a sok szegény külvárosi gyermek, külvárosi árva.

Az özvegy anyáknak köny sugárzott szeméből s imát rebegett el a reszkető ajkuk: — Áldja meg az Isten, kik ezt cselekedték!

Az anyák, özvegy édes anyák imádságát a fellegek felett ott fent az Istennél meghallgatják mindig.

Ti, kik irtó ellenségei vagytok minden helynek, ahol nehéz munka után egy pohár bor mellett lelkiszórákozást, testének üdülést talál a dolgozó ember, ezen a szent estén jöjjetek el ti is oda valamenynyien s lássátok, miként lesz a korcsma a könyörületnek, az emberszeretnek, az Istennek háza!

Ezen az estén, ezen az éjen kigyullt a csillag ott fent az égen. Reszkető fénye, amint szétáradt, hirdeté: Ünnepe van az egész világnak. . .

Egy falusi korcsmáros karrierje.

Nemrégiben egy falusi korcsmárost temettek a Dunántul egyik, most már nagyon szépen fejlődő községében. Nem volt tanult, gyakorlott korcsmáros, sőt pinczer sem soha. Gyermekkorában czipőfűzőt, pántlikát árult kis városok hetivásárain, s mint ifjú zsidó legény pálinkamérést nyitott az említett Dunántuli községben. A pálinkamérés egy év alatt már korcsmává bővült ki, s ekkor történt, hogy az egyszerű kis falu mellett hatalmas katonai gyakorlótelep létesült, melyen kora tavasztól késő őszig 800—1000 katonatiszt s 30—40 ezer katona tartózkodott.

Rendkívül fellendült a szerény kis község forgalma, melybe most már tanult, képzett, iparukban gyakorolt vendéglős iparosok kértek korcsmanyitási engedélyt, ámde minden igyekezetük megtörött az ottani közigazgatást képviselő jegyző akaratán, aki a pántlikaárusítóból lett korcsmárossal szemben megakadályozta, hogy bárki más tanult vendéglős, iparos ott kaphasson bormérési, korcsmanyitási engedélyt, holott ott négy vendéglős is tisztességesen existálhatott volna, sőt maga a katonai parancsnokság is kérelmezte új vendéglők engedélyezését.

Közben a községi jegyző is ügyes gaz-

dálkodás folytán megvagyonosodott, a pántlikás korcsmáros pedig élete delén meghalt, de immár nem szegényül, mert kétszáz ezer koronánál nagyobb vagyon s modern vendéglőt hagyott hátra családjának örökségül. Most már azután adhat más korcsmárosnak is italmérési engedélyt a faluban, mely ma már vasuti gócpont és maholnap városrá fejlődik. ■

Bizony, bizony sokszor kifürkészhetetlenek a magyar vidéki közigazgatás intézkedésének okai.

Társas reggelik.

December 23-án, Pelzmann Ferencz éttermében VIII. Rákóczi-ut 5. (Pannónia szálloda.)

December 30-án, Kommer Ferencz „Vadász-kürt” szállodájában IV. Türr István-utca 5.

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

„Jó barátok” összejövetelei:

December 21-én, Verbőczy Lajosnál, IV., Városház-utca 3.

December 28-án, Almási Józsefnél, VIII., Baross-utca 92.

KÜLÖNFÉLÉK.

Szilveszterest. Még alig másfélhét s lehallik az idők homokóráján ennek az esztendőnek utolsó perczenete. Meghal az 1910-ik ó-esztendő, de életének utolsó pillanatában életet ad még a kétes arcú jövődönnek, az 1911-ik esztendőnek, a melylyel megkezdődik a XX. századnak második évtizede. Hogy mi történt a multban, azt tudjuk, de hogy mit hoz ránk a következő új esztendő, azt nem is sejtethetjük, mert emberi szemünk a jövő kódébe nem tekinthet. Remélni, mindig jobbat remélni, a végnélküli, böles gondviselés ajándéka, hiszen remény nélkül, vagy a jövődőló sivár valóságába tekintve, sokan eldobnák közülünk azt, ami nekünk az öök időből adatott: az életet. Az elmult esztendő nem váltotta be hozzá fűzött reményeinket, sőt évszakai, napjai a keserű csalódások sorozatai valának, azért nincs okunk, hogy fájdalommal válljunk meg tőle. Növelte a drágaságot s ezzel a nyomoruságot, melynek rongyaival a tél inséges hidegében sok szegény ember-társunk alig képes takargatni az éhségtől kiaszott, didergő tagjait. A vendéglős, korcsmáros iparra is szomorú volt az 1910-ik esztendő. Szőlőink nem termettek, megdrágult a bor ára. Kora volt az aratás, drágább lett az élelmiszer. A még meglévő állatállomány közt járványos betegségek pusztítottak és szinte a hozzá-férhetetlenségig felszökött a hus ára. A földet mivélő embernek nem lévén elég

bevétele, pangott az ipar és kereskedelem, a vendéglők, korcsmák forgalma megcsappant és sok régi, jó magyar korcsmárosunk bezárta üzletét. Ilyen volt az elmult esztendő, régi hagyomány azonban, hogy a vendéglős és korcsmáros iparban az ó-esztendő utolsó napja, Szilveszter változást idéz elő. Az emberek ezen az estén bucsúznak a multtól s áldomást isznak a jobb jövődőlóért. Ha az ó és új esztendő elválasztó éjszaka bő jövedelmező, jó kedvtől, muzikaszótól vidámságos léssen, azt tartják, hogy ilyen lesz az egész új esztendő is. Hadd szóljon tehát a zene, a dal, a multat kesergő, jobb jövőt köszöntő s hadd dobogjon szép reményünk hajnalcsillagánál hegedű hurján, czimbalompengében a költőnek a le-tűnt idők keserve, vigasztadó szava: „M gvirad még valaha, nem lesz mindig a magyarnak éjszaka.”

Halálozás. Höllrügl György a Központi Szálló volt bérleje, életének 61. évében elhunyt Budapesten. Nagy magyarfaló volt. Béke vele!

Újévi üdvözlések közlése. Lapunk legközelebbi száma január 1-én újévkor jelenik meg. Mindazokat, kik újévi számunkban újévi üdvözlőiket közöltetni óhajtják, kérjük, hogy megrendeléseiket e hónap 27-ig beküldeni sziveskedjenek. Közlési díj 2 Korona. Nagyobb terjedelmi közlést árszabály szerint számítunk.

Boulevard-vendéglő. Budapesten a Váci-körut 19. szám alatt van Kovács Jóska barátunk „Boulevard” című vendéglője. Ezt a vendéglőt olyan magas polcra emelte a mi barátunk, hogy megérdemli a vidékről Budapestre seregülő előkelő közönség pártfogását. A legmagyarosabb, izletes ételek és italok olcsó áron kaphatók itt. Az ujonnan berendezett helyiséget pedig t. szaktársainknak tanulmányozás szempontjából becses figyelmébe ajánljuk. Kovács Jóska megérdemli, hogy minél többen meglátogassuk. Isten éltesse kedves nejevel együtt!

A Törley pezsgőgyár kitüntetése. Mint a hivatalos lap egyik legutóbbi számában olvassuk, Ő felsége özv. csantavéri Törley Józsefné urnót, a Törley József és Társa budafoki pezsgőgyár tulajdonosnőjét a cs. és kir. udv. szállítói czimmal tüntette ki. E kitüntetés, mint laptársunk a „M. K. V. J.” írja, mely az ország kereskedelmi és ipari köreinek kívül a szállodások, vendéglősök és kávék körében is bizonyára kedvező benyomást fog kelteni, beavattottak előtt egy régen várt esemény be-következését jelenti, amennyiben a Törley-pezsgő a legutóbbi években az udvarnál már régen polgárjogot nyert. Aminő őszinte és általános elismerésre talál köreinkben magának a czégnak e magas kitüntetése, épp oly őszinte üdvözlésekhez juttatja a gyár két brilláns kvalitású igazgatóját, Pfender Emilt és Sente Imrét, akik a gondjaikra bizott elsőrangú hazai iparvállalatot napról-napra friss és modern szellemben fejlesztik, és képességeiknek, értékes egyéniségüknek, gyáripari és kereskedelmi tudásuknak napról-napra fé-

Singhoffer M. József

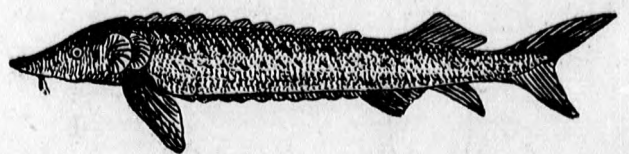
halászmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővámter 10. szám.

Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

Édes vizi és tengeri halnagykereskedés, mely állandóan tart nagy halkészletet élő és jegelt halakban, vidéki rendelések a legpontosabban és megbízhatóan eszközöltetnek, háztartás és éttermek részére



nyes bizonyítékait adják. A gyárnak juttatott kitüntetésből jó rész jut az ő személyeiknek is, amelyet személyes ismerőseik és üzletfeleik bizonyára kész örömmel honorálni is fognak.

Itt említjük meg, hogy ugyancsak cs. és kir. udvari szállítói czímmel lettek kitüntetve: *Zimmer* Ferencz halászmester és *Hüttl* Frigyes porcellán-gyáros, *Hüttl* Tivadar utóda. Isten éltesse őket!

Szegény gyermekek felruházása. Budapesten a Főherczeg Sándor-utca 44 szám alatt levő *Ecker* Károly vendéglőjében lélekemelő, szép ünnepély játszódott le a múlt vasárnap délutánján. Ugyanis a jó hírű vendéglő derek törzsvendégei mint minden évben az idén is 20 szegény gyermeket öltöztettek fel meleg téli ruhákkal. A jószívű polgárok társaságának majdnem minden tagja részt vett a szép ünnepélyen élükön *Pessi* Giovanó vállalkozó és *Najman* József kolbászgyáros, a vendéglősök kedvelt szállítójaival, ott volt *Neiser* Ferencz alagi szállodás kedves nejével *Ecker* Károly, *Ecker* János, Ifju *Illés* Antal, pékmester, ki süteményeket ajándékozott a szegény gyermekeknek. Firtos Andor pedig szépbeszédet tartott, melyet 3 árva gyermek köszönt meg társaik nevében.

Zimmer Ferencz kitüntetése. Zimmer Ferencz, a Fanda Ágoston és Zimmer Péter czég tulajdonosa, mint laptársunk a „M. V. K. J.“ írja, mint azt a hivatalos lap egyik legutóbbi száma közölte, cs. és kir. udvari szállítónak lett kinevezve. E kitüntetést annál is inkább megérdemli, mert nagy fáradsággal és óriási költséggel Európa minden részében piacot szerzett a magyar halnak. Zimmer Ferencz a monarchia legnagyobb halkereskedője, aki nemcsak a székesfőváros, hanem az egész ország szállodásai és vendéglősei körében osztatlan népszerűségnek örvend, sőt a külföldön is realitásánál, megbízhatóságánál és ama rendkívüli lelkiismeretességénél fogva, mellyel nagy vevőkörét kiszolgálja, általános kedveltségnek örvend, mint halnagykereskedő.

Vendéglőátvételek. Budapesten a Dohány-utca 4. szám alatt levő hírneves vendéglőt *Leheti* Istvántól *Gördits* N. temesvári vendéglős vette meg 52.000 koronáért. *Leheti* István egyidőre nyugodalomba vonul, később ismét visszatér körünkbe. Hozza Isten! — *Szintay* Bálint a Bank-utca 5. szám alatt levő vendéglőt vette át *Tingl* Lajostól.

Uj vendéglő. *Horváth* Lajos Gyula fővárosi vendéglős kartársunk a Kölcsey-utca 4. számú a volt *Tüdős*-féle vendéglő helyén új vendéglőt nyitott. Borai igen közkedveltek. Konyhája magyaros, *Horváth* kartársunk pedig igen előzékeny intelligens üzletember. Sok szerencsét kívánunk új vállalkozásához!

A bécsi iszákosok. A bécsi bürgerek tudvalevőleg nem megvetői a szeszitaloknak s e tekintetben néhai *Lueger* Károly volt polgármesterük szolgált nekik jó példával, aki minden este derült kedélyállapotban hagyta el a Bécs városi borpince korcsmáját. Az alsó-ausztriai helytartóság most hivatalosan megállapítja, hogy 1909-ben a notarius iszákosok száma Bécsben 2494 volt, ezek közül 2224 férfi,

270 nő. Ezek közül szegényházban élt 152, korházban 721, elmeógyógyintézetben 208. Egy vagy több ízben 1127 volt elmeógyógyintézeti ápolás alatt, csendháborító volt 1311, megbüntetett 878. A bécsi korcsmárosok egybehangzó véleménye az, hogy notarius iszákosok a korcsmákból eltávolítandók, mert azok látogatása haszonnal nem, csak kellemetlenséggel jár. Megjegyzendő, hogy a helyhatósági statisztika csak a Bécs szegényebb osztályához tartozó iszákosokat mutatja ki, de azokat nem, akik finom borok és pezsgők ből élvezete következtében nézik a bécsi István-templom tornyát mennyei létrájának, melyen csak jó érzelmű osztrák juthat az egek országába.

Kísérletek új ételanyagokkal. Ez a század — úgy látszik — minden téren — a drágaságok százada. Megdrágult minden ipartermék, de fölülte megdrágult világszerte a hus, s általán minden az ember táplálkozására szolgáló élelmiszer. Egyes külföldi államok kormányát most ez a körülmény arra indította, hogy kísérletek tegyenek új emberi tápanyagok feltalásával. Így nemrég a német kormány pályadíjat tűzött ki annak a kérdésnek az eldöntésére, hogy az élesztőt nem lehetne-e vegyi uton közönséges emberi tápanyaggá átalakítani. A sör- és pálinkagyártásban ugyanis nagyon sok élesztőt termelnek, aminek csak csekély részét lehet a háztartás használatában elhelyezni. Most a német vegyészek, szakácsok, vendéglősök azon törik a fejüket, hogy miként lehetne az élesztőt más anyagokkal való keveréssel kellemes ízű sült, vagy főtt étellé átalakítani, de eddig ennek módját még nem tudták feltalálni s valószínűleg az élesztő még hosszú időkhig csak a tészta kelésére fog használatba vétetni. A francia kormány más irányban óhajtja megoldani az olcsó táplálkozás kérdését. Ugyanis Japánból hozatott növényi sajtot akar meghonosítani. Tudvalevőleg igen sok hüvelyes magva növényi sajt anyagot tartalmaz, mely a tejből készült sajtéhoz hasonlít. Mindenki tudja, hogy a bab, borsó, lencse, ha megfőzik főzelékké, ha kihűl megkoconyásodik péppé, a benne lévő sajtanyag következtében. De bőséges, mert anyaga is van a hüvelyeseknek, melyek épen azért, mint táplálékok rendkívül elősegítik az emberi csontszervezet fejlődését. Az egyiptomiak ma is kenyeret sütnek a bablisztból, sőt, ha összekeverik a rizslisztel, igen egészséges táplálékot nyernek belőle. A japánok is ősidők óta a sajababot megtörik, tésztává gyurják és sajtszerűvé préselik össze, hogy pedig tartós legyen, rizs-szalmával körülfonják s kemenczében rizs-szalmatűz mellett konserválják. Ilyen babsajtot nagyobb mennyiséggel hozatott a francia kormány Japánból és szétosztotta azt a kisebb vendéglőkben és étkezőhelyeken, de a francziáknak nem izlet a füstös japáni babsajt, még ingyen sem. Most kísérletet tesznek vele, hogy más anyagok hozzáadásával izletesebbé tegyék. Kétségtelen, hogy a magyar gyomor sem egy hamar fogja bevenni, sem az élesztősültet, sem pedig a babsajtot s így ez nem is kerül mostanában vendéglőink étlapjaira.

Szakácsművészeti kiállítás Budapesten. A Magyar Szakácsok Köre a legelőkelőbb gyárosok és kereskedők közreműködésével e hó 28-ától január 2-ig szakácsművészeti kiállítást rendez a fővárosi Vigadó összes termeiben. A kiállítás fővédőségét *Hieronymi* Károlyné, védnöki tisztét pedig *Bárczy* István dr. polgármester és *Glück* Frigyes vállalták el. A kiállítás sikere érdekében *Gelléri* Mór kir. tanácsos, az Országos Ipar-egyesület igazgatója, *Palkovits* Ede és *Petanovits* József szállodások és *Kovács* E. M. vendéglős vezetősége alatt működő nagybizottság már hónapok óta serény munkásságot fejt ki. Hamburgi, sollingeni, bécsi, frankfurti és berlini czégek is sietnek maguknak helyet biztosítani a kiállításon, a mely a magyar szakácsművészet és vendéglősipar magas nivójáról lesz hivatva ismét tanuságot tenni. A „Szakácsok Köre“ a a versenybizottság (jury) tagjai közzé lapunk szerkesztőjét *Ihász* Györgyöt is bevalasztotta.

Vendéglő átvételek. *Jakab* József volt pécsi szállodás átvette a IX., Lónyai-utca 23. szám alatti vendéglőt. — *Takáts* Mihály átvette a VII., Szövetség-utca 30/b. szám alatt levő vendéglőt. — Budapesten a zuglói hírneves *Schwendtner*-féle vendéglőt a házzal együtt *Schrettner* Márton fővárosi vendéglős kartársunk vette meg. Uj üzletét *Stetina* Rezső vezetése és *Schnábel* zongoraművész közreműködésével f. hó 21-ikén nyitja meg. Uj üzlete a Gyarmat-utca 28. szám alatt van, ajánljuk a t. közönség becses pártfogásába.

Korcsmák alkoholfokozatok szerint. Ezt a különlegességet sem nálunk találták ki, hanem Norvégia ködös égalja alatt. A norvég országgyűléshez ugyanis dr. *Mjøn* képviselő indítványt nyújtott be, melyben miután előre bocsajtja, hogy az iszákosságot, részegséget nem annyira a bor, sör, s általán szeszital elfogyasztott mennyisége, mint inkább annak magasfoku alkoholtartalma idézi elő. Indítványozza tehát, hogy minden korcsma üvegen hatósági bélyeggel legyen kitüntetve, hogy az minő foku szeszitalt tartalmaz, s az a korcsmáros, aki ebbe az üvegbe magasabb foku sört, vagy bort mér ki, megbüntetessék. Két fokos szeszitalt — minő a legkönnyebb sör — mindenütt lehet árulni, magasabb foku szeszitalokat csak meghatározott számú vendéglőkben és korcsmákban, hogy ezekhez a népesség nagyobb rétege ne juthasson hozzá. A magasabb fogyasztási adó és a magasabb alkoholtartalmu szesz fokaránya szerint vetetik ki. A norvég minisztertanács elvileg hozzájárult már az indítványhoz s most még csak az van hátra, hogy a norvég országgyűlés is hozzájáruljon ahhoz. Bizony, bizony sokféle csodabogara terem meg az Istennek ezen a földi világán.

Honi gyártmány. Elsőrendű folyékony száraz szén savat ajánl könnyű 10, 15, 20 klggrammos aczeltartányokban az „Egyesült Magyar Szénsavgyárak“ Budapest, IX., Soroksári-ut 30. Pontos kiszolgálás.

COGNAC CUBA-DUROZIER & C^{IE}
FRANCZIA COGNACGYÁR PROMONTOR.
ALAPITTATOTT 1884.

NYILT-TÉR.

A kiváló Bőr- és Lithiumos
GYÓGYFORRÁS

SALVATOR

kitűnő sikerrel használtatik vesebajknál, húgyhólyag-bántalmknál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és légzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatása!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!
Kapható ásványvízkereskedésekben és gyógyszerárakban.

SCHULTES ÁGOST Színye Lipóci Salvatorforrás-Vállalat, Budapest, V., Rudolf-rakpart 8.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
természetes
égyvényes
SAVANYÚVIZ.

Vendéglősök figyelmébe.

Természetes jeget
bármely mennyiséget szállítok wagonként, bármely állomásra, koleramentes fertőzetenl vidékről. Szives megkeresésre ajánlatot teszek. Levelek „Jégszállító” jelgőn e lap kiadóhivatalába kérek.

Bérbeadandó
Resiczabányán

közvetlen a vasutállomás mellett épült

„Korona”
nevű új szálloda.

Tíz ujonnan berendezett vendégszoba, diszes étterem, télikert és kávéház, külön ujonnan épült csapszékekkel és depóval.

Minden helyiség berendezve, a jól felszerelt konyha, az összes szükségelt ezüsttárgyak, az ágyneműk azonnal bérbevehetőek évi 7000 koronáért.

Egész éjjel nyitva, nagy forgalom.

A nagy gyárak bemenő és kimenő kapui előtt.

Ezen nagyszállodát átadni felügyeletem alatt egy óvadékképes nős pinczérnek, mint üzletvezetőnek, kinek neje a főzést jól érti, szintén hajlandó vagyok.

Ebbeli ajánlatok az óvadék megnevezésével együtt beküldendő a tulajdonosnak:

Juracsek Sándor

szesznyakereskedőnek, Resiczabányán.

A resiczai „Pannonia” nagyvendéglő és kávéházra szintén egy modern vendéglős kerestetik.

Eladó. Pest környékén vasut mellett 1000 öles telken szálloda-vendéglőnek épült emeletesház, mi jelenleg bérház, 3000 koronát jövedelmez, ugyanott gépekkel felszerelt asztalos műhelyel külön is eladó. Bővebbet Szomor Mihály asztalosnál, Budapest, VII., Kertész-utca 4.

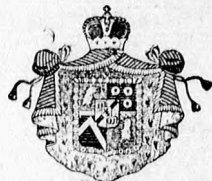
Gyógyvendéglő és kávéházi
helyiség

ujjonnan építve, Tarcsafürdőn bérbeadó. Megfelelő tőkével rendelkezőknek bővebb felvilágosítást ad 10—11-ig: Dr. Barta Kornél Nagy János-utca 3.

ANIMO



MURAKÖZI
PEZSGÓGYÁR
RÉSZV.-TÁRS.
CSÁKTORNYA.



Tokaji Bortermelők Társasága R. T. TOKAJ

Elnök: Herczeg Windisch-Graetz Lajos.

Ajánlja kiváló minőségű valódi

TOKAJI
BORAIT

Ezen felséges ital adja meg a kellő kedvet az igazi mulatságra.

Előkelőbb és olcsóbb ital, mint a pezsgő.

Próbarendelésre alkalmas hordócskák:

60 liter 1908. évi asztali bor	K 56.10
60 liter 1907. évi pécenyre bor	K 66.—
60 liter 1904. évi szamorodni	K 82.50

Próbarendelésre alkalmas ládaküldemények:

20 palaezk 0.7 liter 1904. évi szamorodni bor	K 31.—
12 palaezk 0.5 liter 1904. évi 2 puttonos édes aszbor	K 33.—
10 palaezk 0.7 liter 1904. évi szamorodni és	
10 palaezk 0.5 liter 1904. évi 2 puttonos édes aszbor	K 43.—

Hordóért, ládáért, csomagolásért semmit seu számítunk fel. A megrendelő vasuti állomásáig teherárúként bérmentve szállítunk minden küldeményt.

Eladó

kitűnő minőségű 60 hektó olasz rizling és és 40 hektó kővidinka bor 1910. évi termés. Továbbá 250 liter 1807. évi sárga baraczk és 150 liter törkölypálinka.

Hermán Dénes

földbirtokosnál
Kiskunhalas.

Ezennel bátorodom a tisztelt vendéglősök, mézárások, kávéosok és hentesek emlékébe hozni, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb amerikai jégpincéket, jégvermeket és a legjobban izolált hűsítő-házakat építem és Magyarországon is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Lőw Ignacz, Budapest, VI., 0-utca 45. szám.**

Borral legjobb a valódi
KRONDORFI
savanyuviz-fröcscs.

16.628/1910. szám.

Hirdetmény.

Szolnok rendezett tanácsu város képviselőtestületének 16.628/1910. szám alatt véghatározata alapján közhírré teszem, hogy a képviselőtestület a város közönsége tulajdonát képező, a város legforgalmasabb helyén, a vasut állomásaihoz vezető Baross-utcában a város központján a városban elhelyezett közintézmények közelében fekvő 512 négyszögöl területű beltelekét szálloda és azzal kapcsolatos vendéglő és kávéház felépítésére a vállalkozó által felépítendő ezen építményeknek kölcsönös egyezmény útján megállapítandó időtartamra leendő kihasználásával együtt az általánosságban itt elősorolandó kikötmények mellett átengedni hajlandó, u. m.:

Vállalkozni szándékozók tartoznak mintegy ötven vendégszobát magában foglaló szállodát és ezzel kapcsolatban a szállodának megfelelő vendéglő és kávéházi helyiségeket a szükséges melléképületekkel és esetleg egyéb helyiségekkel (tánc, hangversenyterem) felépíteni.

Vállalkozók tartoznak az építési tervet és költségvetést jövő évi április hó 30-ig 1 koronás bélyeggel és 5000 korona bántépénzzel ellátandó ajánlatuk mellett a városi iktató hivatalba benyújtani.

Az ajánlatok a következőleg szerezendők fel:

Csatolandók az épület alaprajza 1:100, a metszetek rajza 1:80 arányban, továbbá mivel a telek négy utcára néz, minden utca felől a teljesen kiképzett homlokzat-rajz.

A szálloda mintegy ötven vendégszoba elhelyezésére tervezendő.

Az építkezés szilárd és tűzbiztos anyagból teljesítendő s az építkezésnél a városi építkezési szabályrendelet intézkedései szigorúan betartandók.

Az ajánlatban kiteendő azon időtartam, amely alatt vállalkozó a telket és azon saját költségén emelendő építményeket használni kívánja, s amelynek letelte után az összes építmények és azok tartozékai díjtalanul, a város közönségének közvetlen tulajdonába mennek át.

Ezen határidő különben egyezés útján lesz megállapítandó.

Megjegyzem, hogy a város saját tulajdonát képező vízvezeték és villanyvilágítási iparteleppel bir, az épület tervezésénél tehát ez is figyelembe vehető.

A használatra átengedendő s bejelentendő telek pontos helyszínrajza, a városi mérnöki hivatalnál megszerezhető.

Egyéb feltételek kölcsönös megállapodás tárgyát képezik.

Szolnok, 1910. november 10.

Kludik Gyula
polgármester.

Vendéglősök figyelmébe.

Rendszerető takarékos 25 éves ref. válásu nyomdász fiatal ember, ki ez ideig is takarékoskossága által kis vagyont és 2000 korona készpénzt takarított meg benősülne jobb vendéglős családhoz, ahol független életet biztosíthatna magának. Levelet e lap kiadóháza kér. „Vagyonszerzésnek élő” jelgőre.

Czifka József

pinczegazdászati cikkek szaküzlete

Budapest,
V., Váci-körut 48/a.

Nagy gyári raktár palaczkokban és parafadugokban.

Dus választék

borszivattyukban

gummi tömlőkben, sörcsapok- és mindennemű szakmába vágó cikkekben.

Szállodák eladók vagy 1911. évi március hó 1-étől bérbeadók.

Badacsonyban a „Hableány” és „Neptun” szállodák teljes felszereléssel, egy hold termő szőlővel egy negyed hold konyhakerttel.

A Balaton legszebb pontján. Élénk forgalmi hely. Gyorsvonatok megállóhelye. Gőzhajó kikötő, posta, távirda, telefon. Modern berendezés 24 szobával, csárda, fürdőház 36 kabinnal, ős régi park, tenis és tekepálya, csolnak.

Bővebbet: **Ibos Nándornál**, Budapest, I., Gellért-tér 3. sz. III. emelet 2 ajtó.

Bérbeadó szálloda.

Megyeszékhelyvel és az összes államhivatalokkal, főgimnázium és polgári leányiskolával bíró városban egy régi jóménetű szálloda és jó hírű vendéglő helyén **ujjonnan épült emeletes, modern szálloda, 22 ve. dégszobával, fürdőszobával, továbbá egy nagy és egy kisebb étterem, kávéház, korcsma, az emeleten két nagyterem, színház és bálóknak használható, három külön lépcsőlejárattal, lakással és a szükséges mellékhelyiségekkel, melyek központi fűtéssel és villanyvilágítással vannak ellátva, betegség miatt hosszabb időre bérbeadó. A szálloda, étterem, kávéház és a többi helyiségek 1911. ápril 1-től berendezve készpénzfizetés mellett megegyezés szerint vehetők át. Az átvételhez szükséges 30—40 ezer korona. Csak keresztény és szakavatott (jó konyhát vezető) vendéglős pályázzon. Bővebb felvilágosítással szolgál **TÓTH ISTVÁN** szállodás, Balassagyarmat.**

BORHEGYI F. borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér I. szám

Pinczék: Budafokon és V. kerület, Dorottya-utca 8. sz.

Ajánlja a legjobb:

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

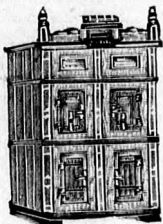
::

::

Sürgönczim: Bortermelők szövete Kolozsvar.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmetet nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehé- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

50% jégmegtakarítás! 40% ármegetakarítás!



Érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jég szekrényekkel, parafakő-szigetelés mellett. — Cégem eddig Vasutca 11. alatt 9 évig létezett, a melyet most VII., Rákóczi-ut 64. (Hársfa-u. sarok) helyeztem át, tetemesen megnagyobbított üzem mellett. Állandóan raktáron tartok amerikai és jég szekrényeket, különböző válfajokban. Készítek pincze hűtő-készülékeket sör részére. Jég szekrényeim a legszűkebb helyre is beszállíthatók. Versenyképes vagyok minden hasonló gyártmányu czegekkel

anyagban és ában. E szekrényekből készítettem a Nemzeti és Lipótvárosi kaszinóknak, a „Hungaria”, „Royal”, „Continental”, „Metropole” stb. szállodáknak, Wampetlesnek Ferencz, Prindl Nándor, Kaszás Lajos vendéglősöknek, Gerbeaudnak, Dr. Szuly, Horváth Nándor, Szimon István, Pöstyén fürdő igazgatóság és a m. kir. földmívelésügyi minisztérium vezetése alatt álló Vizakna fürdőknek s egyáltalában az ország minden részébe. Mindezen helyeken munkámmal minden tekintetben a legjobbban voltak megelégedve, s kívánatra ezen czegek elismerő leveleivel is szolgálhatok. Rendeléseket fogad és költségelőirányzati rajzokat bérmentve küld

MENDELOVITS FARKAS jég szekrénykészítő

BUDAPEST, VII., Rákóczi-ut 64.

Vác város tanácsának 1910. november 30-án tartott üléséből.

7866/910.

Árverési hirdetmény.

Vác város tanácsa küzhírré teszi, hogy a város tulajdonát képező

„Buki csárda” és a „kőhidi sziget”

bérlete a városháza kisebb tanácsstermében (I. emelet 3. ajtó) 1910. évi december hó 21-ikén d. e. 10 órakor nyilvános árverésen 1911. évi május hó 1-én kezdődő 3, esetleg 6 egymásután következő esztendőre

bérbe adatni fog.

Erről az árverezni szándékozókot oly figyelmeztetéssel értesítjük, hogy utóajánlatokat figyelembe nem vesszünk.

Az árverési föltételeket Bajko Vilmos városgazda úrnál a rendes hivatalos órák tartama alatt megtekinthetők.

Vác, 1910. november 30-án.

Kiadta:

Göndör, főjegyző.

Boreladás. Kiskunmajsán (Pest megye) több mennyiségű ó és új borom van eladó. Saját termésű rizling és kövidinka. Értekezni lehet Patyi Vincze szőlőbirtokosnál, Kiskunmajsán. (A borok ára 24 és 25 krajczár.)

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely ujevttől kezdve 43-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a leg-sokoldalubb és legtartalmasabb szőlészeti ujság, mely minden más szőlészeti száklap olvasását fölöslegessé tesz.

A „BORÁSZATI LAPOK”

a „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületé”-nek hivatalos közlönye.

A Borászati Lapoknak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőmívelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimerítő, de különös sulyt helyez a tudósításokra is, a miben több mint száz tudósító dolgozik a lap szerkesztőségének kezére.

Minden előfizető évenként legalább két nagy színes mű-mellékletet kap, valamely magyar szőlőfaj hű képét. A lap két heles ingyen melléklete a „Gazdasági Tanácsadó”.

Laptulajdonos:

Baross Károly örököse.

Felelős szerkesztő és kiadó:

Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára:

1 évre 12 kor. 1/2 évre 6 kor. 1/4 évre 3 kor.

Mutatványszámot 3 héten át szívesen küld a BORÁSZATI LAPOK kiadóhivatala (Budapest, IX. ker., Üllői-ut 25. sz.)



PANNONIA SEC
HÖLLE PEZSGÖGYÁR
= BUDAÖRS. =

SZULTÁNFORRÁS

A húgyhajtó és húgysavoldó vizek királya, bőr- és dús lithion-tartalmu ásványvíz.

Kntkezelőség Eperjes. Megrendelhető a Magyar Ásványvíz forgalmi és kiviteli társaságnál, Budapest, Baross-u. 43. Telefon 162-84.



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.

Seifert Henrik és Fia
cs. és kir. udvari tekeasztalgár.
Császári és királyi szabad. jégsekrengyár.
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
Telefon szám: 52-60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
Telefon szám: 52-59.

Palaczsör osztálya: X. kerület Kőbánya.
Telefon szám: 56-58.

HIRMANN FERENCZ
részaru-gyára
Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszeszvezetékhez szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntetve.
TELEFON: 29-03.

LITTKÉ L.
PEZSGÖGYÁRTELEPE
PÉCSETT

BUDAPESTI FORAKTÁR:
IV., SZÉP - UTCZA 3.

:: TELEFON 10-85. ::

SIPQLUSZ LAPJA

KAKASMÁRTON

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

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 4.

MUSTÁR
(Eredeti francia-mód) valamint kitűnő minőségű
paradicsom

1 és 5 literes üvegekben vendéglős urak részére kapható:

MOCZNIK L.
conservgyarában
Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. szám.
A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



Andrényi Kálmán Sec
utódai

Hagyományos francia módszer.
Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

„Gyártelep“
Sörfözde Részv.-Társaság
Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló dupla korona sörét, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.

Arjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: VIII., Práter-utca 44/a.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalszebtárca (papíros pénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy garaból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos
kesztyű- és sérvkötőgyárúsnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégek tucatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szűszpenzoriumok és a legkülönbélebb betegápolási czikkekből.

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

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

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvize használható italtévkészítéshez és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Hathatós szomszajcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen arjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán.

BEITZ JÁNOS
műszertgályos dáko és billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet“ széket, csillárokat és mindenféle ksréhazi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akácza-ú. 55.
TELEFON 81-90.



Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegkésztmények előállításánál a jég szóására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt.

A Magyar Királyi Sojvédék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

Wáhl József
kosárfonó
Nagy-Tétény.

Készítnek a legtartósabbspanyolnádból mindennemű kosarakat stb. a legjutányosabb áron. Megrendeléseket naponként gyorsan teljesítik.

Javitásokat elvállalok. Kocsim mindennap Pesten van. Vidékre arjegyzék ingyen.



Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-
utca 21. sz. Szállit vendéglősök, kávé-
sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket,
kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítettek.

Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczikke és fűszer
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Muzeum-körut 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi főlerakata

Dr. Szuly Aladár



Dr. Szuly Aladár

Válogatott fűszerárak,
mindennemű bel- és kül-
földi csemegék, magyar és
francia pezsgőborok, rum
és tea, liqueurök, sajt, vaj,
kassai, prágai sonka fel-
vágottak, gyümölcsök stb.
stb. raktára.

Alapított
1825.



Alapított
1825.

HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi
jegy.



Különlegességi
jegy.

„GENTRY CLUB”
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett „Kristály” forrásból
származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke 25,3 C°
A víz fajsúlya 18 C-on 1,0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0,0093 gr.
Natrium (Na)	0,0334 „
Calcium (Ca)	0,1268 „
Magnesium (Mg)	0,0465 „
Aas (Fe)	0,0004 „
Chlor (Cl)	0,0331 „
Sulfat (SO ₄)	0,1181 „
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5002 „
Szilikiumdioxid (SiO ₂)	0,0169 „
Szénsav (CO ₂) 44°66 cm ³	0,0880 „

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

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

A forrás hőmérséke 25,75 C°
A víz fajsúlya 17,5 C-on 1,00074
A víz fagyáspontja 0,035 C, osmosis-nyomás 0,421 atm., elektromos
vezetőképessége 0,0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0,0070 gr.
Natrium (Na)	0,0328 „
Calcium (Ca)	0,1267 „
Magnesium (Mg)	0,0252 „
Vas (Fe)	0,0004 „
Chlor (Cl)	0,0338 „
Sulfat (SO ₄)	0,1118 „
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5194 „
Szilikiumdioxid (SiO ₂)	0,0170 „
Szénsav (CO ₂)	0,0878 „
összes szénsav (CO ₂)	0,6425 „

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványviz se ammo-
niát, se salétromsavat, sem salétromossavat nem tartalmaz, orga-
nikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alap-
ján a „Kristály” forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocar-
bonatos ásványviznek minősítendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

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

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium
hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta ásvány-
vizeknek. — Budapest, 1904. július 20. Dr. Hankó Vilmos s. k., a chemia tanára a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály”-forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0,3172 gr. ásványi alkatrész, 0,2732 gr. szénsav, összesen 0,5904 gr.

St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0,2404 gr. ásványi alkatrész, 0,3319 gr. szénsav, összesen 0,5723 gr.

Szt. Lukács-fürdői „Kristály”-forrás: 1000 gr. vízben 0,5208 gr. ásványi alkatrész, 0,4524 gr. szénsav, összesen 0,9832 gr.

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

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47.

Telefon 57-22.

Károly István főherceg, Angol porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság főelárusítója.
Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárusítója.

Ujabban, számolva a nagyközönségnek a müncheni sörök iránt egyre növekedő előszeretetével elhatározta, hogy tisztelt vevői részére ezentul **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a sok közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghíresebb — Amerikában nagymértékben exportáló

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A. G. müncheni nagy sörfőzdét és ennek képviselőjét Magyarországra, Horvátországra, Bosznia és Hercegovina területére átvállalta. Kőbányai sörökön kívül tehát ezután állandóan raktáron tartok

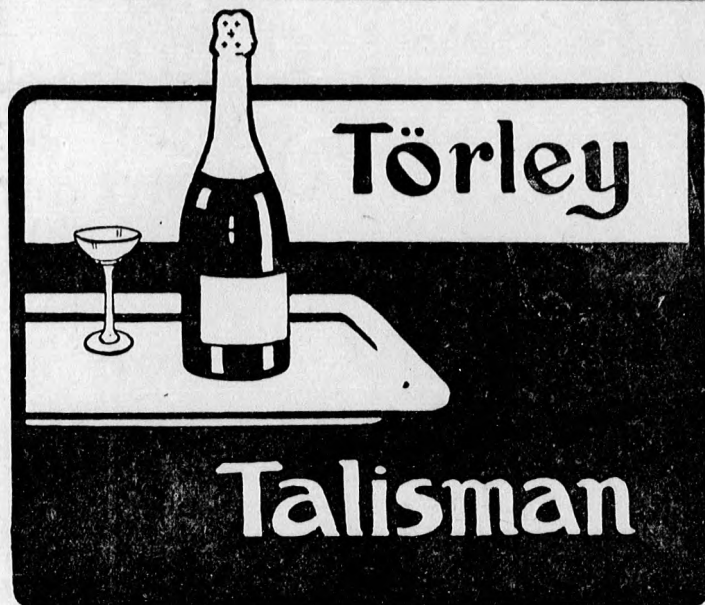
Kiviteli barna müncheni sört is úgy $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{1}$ hordókban mint palaczkokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismétlárusítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencséttesnek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígérvén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.



SZIMON ISTVÁN

fűszer, csemege, főzelék és huskonzervek, sajt, vaj, bor, pezsgő, likőr, cognac, rum, tea, kávé.

Főüzlet:

BUDAPEST, V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12. SZ.

Telefon 29-60.

Fiók:

Budapest, V., Váci-körut 60. Telefon 26-22.

A legtöbb szálloda, vendéglő és kávéház állandó szállítója.

Méltóztassék előny árjegy-
zékét kérni.

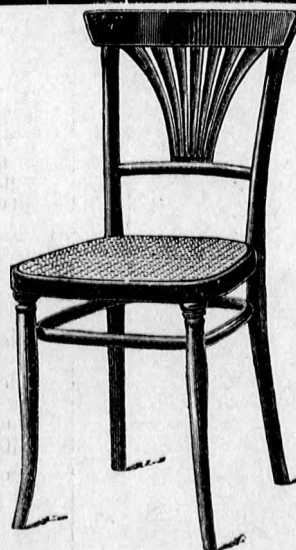
Tessék speciális kávé ár-
ajánlatot kérni.

DREHER ANTAL SÖRFŐZDEI R.-T. BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Saját palaczk-töltés.

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

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



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:

BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 10.

Raktár:

BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 89-51.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Kassa, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre esinosen kiállított gyártmányait.

Pinczegazdászati cikkek

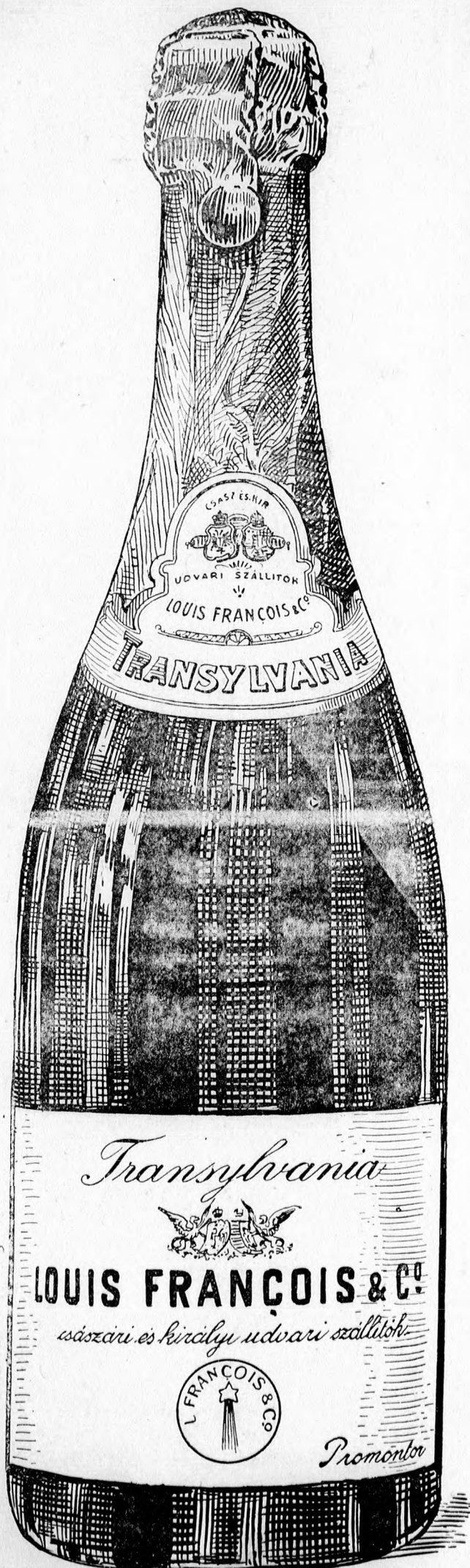
legolcsóbb bevásárlási forrása
és legnagyobb raktára

WATTERICH A.

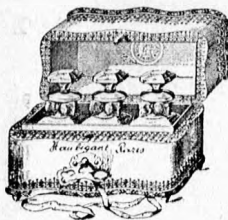
Budapest,

VII., Dohány-utca 5. szám.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobbb borderítő szer a „RAPID” borderítő por, mely áll tiszta gelatinból.



Karácsonyi és ujévi ajándékoknak



rendkívül alkalmas
remek ajándékok



Illatszer-kasetták ❁ Fésű- és kefe-kasetták

Manicur körömápoló-kasetták

A legujabb francia és angol illatszerek
és minden egyéb a drogeria szakmába vágó cikkek
igen jutányosan szerezhetők be.

..... A szigoruan szabott árainkból ugy a
vendéglői mint rokonszakbeliek
kereskedői engedményben részesülnek.

HERKULES DROGERIA

BUDAPEST, IV. KER., KALVIN-TÉR 5. SZ.

Hirdetmény.

Borosznó gyógyfürdő

teljesen felszerelt vendéglője a jövő évtől kezdve
bérbeadó. Érdeklődők forduljanak a tulajdonoshoz
Id. Rosenauer Lajoshoz, Besztercebánya.

Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság.

Budapest-Kőbánya.

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. SZÁM, a köztemetői villamos mentén
Telefon: 55-03 és 56-46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZÍNHÁZ-UTCZA 22. ■ Telefon 56-43.
Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ■ Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordó-
ban és palackokban **minden világrészbe.** Amely kiállításon részt vettünk,
mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 7 Grand Prix tanuskodik
sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír söreink megítélésé-
nél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdek kö-
zött egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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