

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

1913.

A huszadik század 13-ik esztendeje virradtunk.

Az elmúlt év háborúság esztendeje volt; szelet vetett, vihart aratott, tehát nagy reménységgel és várakozással köszöntjük az újat, hogy adjon zaklatott nemzetünknek nyugadalmat, veritékes munkánkra áldást.

Ha ez az első tizenhárom év a továbbiakban képét viseli, úgy ez a század aligha az nem lesz, aminek jóstolták: a társadalmi és állami rendet átalakító világforradalom korszaka, melynek vörös zászlait Petőfi próféta-lelke látta diadalmasan lengeni.

Annai bizonyos, hogy az emberiség keresztuttra ért; a régiről új csapásra kell átvándorolnia. Reformokat sürget, vár mindenki, gazdag és szegény; tehát nagy események íródnak majd a jövődő lapjaira.

Bárhova tekintünk is, azt látjuk, hogy bomlik az ősi rend, szakad a régi hám. Forradalomban élünk mindnyájan, magyarok, németek, francziák, kis népek és nagy nációk, észak, kelet, nyugat és dél.

Hol és hogyan tör ki ez a dübörgő vulkán; öblös torkába visszahull-e a kiokádott láva és hamu, vagy pedig új Herculánumot és Pompéjít csinál a mai civilizáció egy részéből, ki tudná megmondani?

Csak egy bizonyos, az, hogy készülődni kell minden eshetőségre. Készülünk kell azzal, hogy megerősítjük magunkat az egymáshoz való szeretetben, önzetlenséggel és áldozatkészséggel tapintunk a kór

tátongó sebeire; készülünk azzal, hogy felvétezzük magunkat, mert csak az a haladás, az a rend nincs homokra építve, amely a mult gyökereiben nő fel.

Különösen szükséges ez nálunk, akiknek műveltsége az ását hajdanakor zordonan fenséges homályába nyulik s így lelkünkbe évezredek irták be a jog és igazság, szóval a szabadság és szeretet parancsait, amik a magyar jellemre az emberiség, a lovagiasság megkülönböztetőn nemes zománczát vonták.

Bele kell mélyedni minden más népeknél dicsőbb multunkba, nem azért, hogy visszaforduljunk, hanem azért, hogy abból mindazt, ami fajunknak kiváltsága, megmentsük a jövődő számára.

Lehetnek népek és vannak is, akiknek még mindig feledők kell valamű barbárkoruk hagyományai, mert ezeknek az emléket körülötük még mindig nem porlasztotta el az idő; ellenben nekünk csak emlékeztünk lehet, mert nyomainkat Babilontól a chinai falig, a fekete tengertől Aquilejáig, Kiotóvtól Pusztaszorig s a 67-iki fátyolig műveltség, azaz bölcsesség, nagylelkűség és méltanyosság jelzi.

Aki hü a magyarság hagyományaihoz, hü az emberiség egyetemes, mindenkit boldogító törekvéseihez. — Éppen azért mindnyájan, akik magyaroknak érezzük és valljuk magunkat, el ne feledkezzünk emlékezni régiek-ről s ne csak királyunknak, de a legszegényebbnek is csak ősi erényeinkben legyen bizodalma!

Ez mentett meg a multban, ez vezérel ki a jelen forgatagából a közelgő szebb jövődő boldogabb világába; mert ez a nép annyi ezer év hanyódásai között nemcsak megbün-

hódte a multat és a jövődőt, hanem ehez kiváltság-levelet is szerzett magának nagy multjának érdemeiből.

Ebben a tudatban bizalommal köszöntjük ezt az új esztendőt is, amely talán szük mesgyéjén szintén nem hozhat meg mindent, de legalább közelebb visz a megváltáshoz a fegyveres békétől s ennek minden nyomorúságától.

Ezért az időért esedezünk mi vendéglősök is. épen azért mi vendéglősök legyünk legbuzgóbb munkásai mindannak, ami a sóvárgott, szebb jövődő záloga; a magyar szellemek, nemzeti hagyományoknak, mert ezek az igazi emberség forrásai, azé az emberségé, a mely igazságával és szeretetével eloszlatoja lesz a kor viszásságainak, kárkózosat kinövéseinek.

Hogy a megváltás hainala mielőbb ránk virradjon, serénykedjenek a vendéglősök is a nemzeti munkában, hogy majdan ne csak örvendhesse nek a küzdelem gyümölcsének, hanem jó lélekkel mondhasssák: jussunk is van hozzá, mert veritékünk ömlött érette!

Ebben a reményben kívánunk e lap tisztelt olvasóink *boldog új esztendőt!*
Ihász György.

Az idei szüret és a borárak. Aminő nagy szülőterméskere volt kilátás a folyó tavaszszal, olyan kicsinnyé zsugorodott össze a szép remény, mire szüretre került a sor. Régen érte szőlősgazdáinkat annyi és olyan sokféle csapás, mint ez évben. A csapások sorozata megkezdődött a tavaszi fagygal, majd folytatódott óriási jégverésekkel, peronoszporával és szőlőmollyal s ahol ezek a csapások megkímélték szőlősgazdáinkat, ott az ősi kéthónapi esőzés tette tönkre a termést. Természetes, hogy a rossz szüret következtében a must- és borárak rendkívüli módon felszoktek, mert hiszen borkészletünk ma alig van, amiből azt a kő-

Schätz József

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

Budapest, VIII., Práter-u. 47.

Károly István főherceg Angol porter sörének főraktára.
Dreher Antal söröződei részvény-társaság főelárusítója.
Az „Az Első Magyar Részvény Söröződe” főelárusítója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
müncheni nagy söröződe magyarországi képviselője. ::
Ajánlja céget a tisztelt vendéglős és kávék urak figyelmébe.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

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

TELEFON 29—60.

vetkezését lehet levonni, hogy a jövő szüret must árai is kitünőek lesznek. Ezt az előrelátható kedvező körülményt kell kihasználtni a gazdáknak. El kell tehát követelni mindent, hogy a jövő évben nagy szőlőtermésű legyen, aminek első feltétele, hogy a szőlő bőséges tápláló anyagot találjon a talajban. Trágyázni kell tehát a szőlőket; miután pedig álló-trágya nem áll rendelkezésre, műtrágyákat kell erre a célra használni, amelyek a szőlő termését még inkább fokozzák, mint az álló-trágya. Homoktalajokon most a tél folyamán, hűméntes időben 220—250 kg. kálijuperfoszfátot kell kihinteni egy kat. holdra, majd pedig nyitás előtt 40—50 kg. chilisátrómot s ugyanannyit az első kapálás előtt. Kötött talaj hegyi szőlőkben 200 kg. szuperfoszfátot kell ugyancsak most a tél folyamán, vagy kora tavasszal nyitás előtt egyenletesen kiszórni s ugyancsak nyitás előtt s első kapálás előtt is 400—500 kg. chilisátrómot. A szőlők ilyen módon való trágyázása rendszerint több száz korona hasznát ad.

A pálinkamérések ellenőrzése.

Nálunk Magyarországon legkevesebb gond fordítottatik a pálinkamérésekre s ezzel egy elbírálás alá eső ugynevezett söntések ellenőrzésére. Csak így történhetett, hogy nemrégiben az ugynevezett mentholt, vagy faszest hozták a pálinkamerők forgalomba, aminek az országban néhány száz emberélet esett áldozatul, a mérgeital terjesztői eddig aránylag csekély pénzbírsággal menekültek a csavából, holott könyörtelenül be kellett volna börtönözni őket.

Amíg a bornak, sörnek mérsékelt és nem túlságos, nem iszákos élvezete erőt ad a testi szervezetnek, s felfrissíti a kedélyt, addig a pálinkaivás már kisebb mértékben is mérgezőleg, a szervezetre tompítólag, az agyra pedig általán butítólag hat nagy szeszartalmánál fogva. Igaz, hogy a borban is szesz van, de borszesz és pálinkaszesz között végtelen nagy a különbség, mint ezt a következő adatok is kimutatták:

1. A főzés által nyert italokban sokkal több szesz van, mint a sörben vagy borban, melyek természetes forrásan mennek keresztül. Vegytani vizsgálatok szerint a sör, bor és a pálinka a szeszartalomra nézve a következő arányban állanak egymással:

a) Száz rész közönséges sörben van két rész szesz.

Ugynevezett kétszeszes sörben van 4—5 rész szesz.

b) Száz rész közönséges borban, mely nálunk legnagyobb átlagban terem — van 7—9 rész szesz.

Száz rész nemesebb borban, mely például a Somban, a Balaton mellett, Tuszán körül terem, van 8—10 rész szesz.

c) Száz rész pálinkában, mint azt általán issza az országban a föld népe, van 32—39 rész szesz.

A gyárilag készült és külföldről behozott pálinkamérek, melyenek a puncesszencia, rum, annak különféle rozsolásai — száz részben 40—50 rész szesz tartalmaznak.

Mindezekből tehát nyilvánvaló, hogy a pálinka szeszartalma óriási a bor és a sör szeszartalmához képest. Aki például megiszik évente husz akó bort, az kevesebb szesz fogyaszt, mint aki megiszik ugyanazon idő alatt másfél akó pálinkát.

Előszámláljuk-e még, hogy lelkiismeretlen pálinkafőzők és mérők, hogy különféle ízűvé, hatásossá, kaposabbá tegyék pálinkájukat, még ártalmas vegyszerekkel keverik meg pálinkájukat. Méreggel vegyítik a mérget.

Bizony a a szegény paraszt vagy munkás ember ahány üveg pálinkát visz haza hetenként családjának és magának, annyiszor mérgezi meg mindannyiokat s annyi hónappal vízi közelebb a sirhoz még serdülő gyermekeit is.

Németországban szigorubbán ellenőrzi a hatóság a pálinkaméréseket s mégis ott a vizsgálatoknál 20 pálinkamérés után 15-ben találnak mérgezett pálinkát.

A mi pálinkabütkösaink azt mérnek, a mit akarnak, mert alig vesződik ellenőrzésükkel valaki, sőt rövid idő alatt megzadagodván, háziurakká lévén, kalapot emelnek előttük azoknak rongyokban lévő százaival, ezrei, akiket pálinkájukkal megmérgeztek, erkölcsi és anyagi zűlébbe döntöttek.

Ha a vendéglőket, kormákat mind fokozottabban mérve ellenőrzik, meglehet kívánni, hogy a nemzedékeket megrontó s rideg pénzügyi szempontból fenntartott pálinkaméréseket még jobban ellenőrizzék, mint azt a polgárság közegészségi érdeke megköveteli, ez az érdek pedig az állam érdeke is!

A főzés mestersége.

Azért eszünk, hogy éljünk; de nem azért élünk, hogy együnk. Ez az arany mondat már rég lejártá magát. Mai napság a női jour-ok, meg a férfi bankettek ugy vannak berendezve, hogy nem annyira eszést képeznek a táplálkozás főtartására, hanem élezcélt, mely felé rohamos erővel törnek.

Amde a higiénie bölcs mérsékléssel arra int bennünket, hogy csak annyit együnk, amennyi szervezetünk jó karban tartására szükséges s hogy szem előtt tartsuk ne csak az ételek mennyiségét, hanem minőségét is.

Helyesen megválogatni az ételeket s elkészíteni azokat olyképen, hogy testünk hasznát huzzon belőlük; ebből áll a főzés mesterségének titka.

Nem elég az, hogy tudjuk, mennyi tápértéket foglal magában valamely ételmező, akár egységében, akár kalóriákban kifejezve; hanem földolgoz megbírálni azt, hogy a szervezetbe bevitt tápszer mennyire fel-

meg a földadatának, hogy az elhasznált testi részeket újra pótolja s a nedvkeringést egyensúlyban tartsa, vagyis mennyire képes az emésztő rendszer ezen tápanyagokat a test javára földolgozni.

A tápszernek ezen emészthetőségére nagy befolyással van azok elkészítési módja, s így az ételek elkészítésénél első sorban nem annyira az anyagot tápértéké, mint inkább könnyű emészthetőségére fogunk ügyelni. Mit is használ az, ha magas tápértékű ételeket veszünk magunkhoz, amikor nem tudjuk testünk javára fordítani. Ép az ellenkező hatása áll be. Az emésztő szervek túlterheltsége és kifáradása a táplálkozást bizonyos időre meg is akaszthatja.

Kiváló figyelmünk tárgyát tehát a tápszer emészthetősége fogja képezni. Ez aztán különböző tényezőktől függ; részint attól, mennyi ideig vesztegel a tápszer a gyomorban és bélhuzamban, részben attól, mily mennyiségben van jelen a gyomor- és bélvéd, melyeket maga az emésztési folyamat vált ki, és végre attól, mily mérvben áll be az ételek folyósítása, melyet a felszívódási folyamat igényel.

Mindezen tényezők kipuhatólására állatokon tettek kísérleteket. Ezeket azonban oly módon kell észközölni, hogy az állatnak ne legyen bántódása; tudvalevő dolog lévén az, hogy a lelki és kedélyi hangulatnak nagy befolyása van a gyomor beidegzésére, tehát az emésztési folyamat akadálytalan végbemenetelére.

Arra tehát, hogy a tápszernek a gyomorban és belekben való időbeli tartózkodását, a megemésztett ételek elfolyósítását s egyáltalán az egész emésztési folyamatot élő s egészséges állatokon tanulmányozhassuk, legalkalmasabbnak kinálkozik e'zrható sipnyilásokkal ellátott fémsapok (canülök) beforrasztása az állat gyomrába és vékony belebe. Az ily módon előkészített kutyákat sokáig lehet teljes egészségben életben tartani.

Best dr., heidelbergi tudós, ily mester-séges sipolyokkal ellátott kutyákon figyelte meg az emésztési folyamatot s ebbeli észleleteinek eredménye következő volt:

Kétszáz gramm hussal való etetés után a gyomor csak 3—4 óra múlva ürül ki. E husmennyi éz megemésztése nagymennyiségű gyomornedvet, epét és hasnyálmirigyedvet igényelt, mely mennyiség egy tizedliter és egy liter között váltakozott. A hus tehát igen érzékenyen terheli meg a gyomrot és megkívánja az emésztőnedvek nagyböfűkö kiválasztását. Előnye azonban abban áll, hogy teljesebben lesz megemésztve s jobban kihasználva. Az elkészítés módja a kutyánál nem jött tekintetbe. Akár nyersen, akár főzve vagy sülvé, fűszerral vagy a nélkül, egészben vagy szétaprítva adták, az emésztési folyamat lényeges eltérések nélkül mindig ugyanaz maradt. Kivételt képezett a lőtt hus, mely egy órával tovább

Szent Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon utján adott rendelések egész nap és éjjel is felvételnek.

Mint asztal víz nagyon kellemes, jóhatású, egészség ápoló ital.

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.



BORHEGYI F.

borkereskedő

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



BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítenek.

maradt a gyomorban. Az összes húsfélék között legkönnyebben lett a sódar megemésztve. Ez már két óra múlva hagyta el a gyomrot s egyforma folyósítás mellett az emésztő nedveknek csak a felét vette igénybe. Kítünk ebből, hogy a hus elkészítési módja az emésztésre nincs befolyással s csak annyiban jöhet tekintetbe, amennyiben több kevesebb étvágyat gerjeszt. Pedig ez utóbbi lényeges behatással van az emésztőnedvek elválasztására s a gyomormozgásokra.

Tojás nyers állapotban könnyebben volt emészthető, mint keményre főzve. A keményre főtt tojás sokkal tovább maradt a gyomorban s csak kevésbé lett elfolyósítva. A tojás megemésztése sok gyomornedvet igényelt; 85 gramm megemésztésére 4 deciliter gyomornedv lett felhasználva. A lágytojás könnyebben volt emészthető, mint a kemény és nehezebben, mint a nyers tojás.

A kenyert a gyomor kevésbé emészt meg, mint a húst. A kenyér ugyan rövidebb ideig marad a gyomorban, de azért a kiválasztott nedvek mennyisége majdnem ugyanaz. Kétszáz gramm kenyérnek majdnem 8 deciliter emésztőnedv kellett. Finom kenyéremek tovább maradnak a gyomorban, mint durvák. Ez utóbbiak tehát inkább a gyomrot kímélik, az előbbiek inkább a beleket. Ez okból a bélhuzam működésének elősegítésére inkább kedvelik a goromba kenyeret.

A burgonya inkább a vékonybelet veszi igénybe, a nélkül azonban, hogy a gyomrot kímélje. Zsírral kísütve, tovább marad a gyomorban, több nedvet is választ el, de már a gyomorban jobban elfolyósodik. A zsírral sütött burgonya tehát erősebben veszi igénybe a gyomrot és vékonybelet, de azért jobban lesz kihasználva.

A kenyér erősebben idegi elő az epelválasztást, mint a liszt vagy burgonya. Oka ennek a kenyérsütésnél végbemenő vegyi folyamatokban rejlik, melyek az epét nagyobb mennyiségben oda ömlesztik; hogy ez így van, bizonyítja az, hogy sületlen kenyérszta csak kevés epét választ el. Míg a hus- és lisztpép már a gyomorban teljesen megemésztődik, úgy, hogy belőle alig jut valami a bélhuzamba, addig a középgoromba kenyér már félóra múlva hagyja el a gyomrot s a bélhuzamban folytatja tovább emésztési munkáját; goromba korpakenyér pedig még ennél is rövidebb ideig marad a gyomorban s majdnem változatlanul megy át a bélbe. Ellenben a vajjal megkent kenyér tovább időzött a gyomorban s jobban folyósított el.

Hüvelyes vetemények, mint borsó, bab, lencse, valamint a sárgarépa a vékonybelet gyorsan mennek keresztül s keveset választanak. Zsír hozzáadására azonban tovább

maradnak a gyomorban s bélben s jobb kihasználásnak örvendenek.

A tej a vékonybél alsó részét egy óra múlva érte el, leföldrött tej már félóra múlva.

Almakása (purée) hamarabb jutott a bélbe, mint nyers alma; ez utóbbinak előbb az elfolyósítási folyamaton kellett keresztül menni, míg a vastagbélbe jutott. Ezen észlelet szerint tulajdonképp előnyt kellene adni a nyers gyümölcsnek, ami azonban ellenkezik a tapasztalattal.

Az említettékből kítünk, hogy az oly tápszerek, melyeket a gyomor nehezen tud kihasználni, zsírral vegyítve tovább időznek a gyomorban és bélben s ennél fogva jobban szívódnak föl. A zsírral elkészült ételek tehát jobban lesznek kihasználva, de azért erősebben terhelik meg a gyomrot és beleket. Ebből az is következik, hogy hamis azon általános elterjedt vélemény, mely szerint idült székszorulásnál durva kenyeret együnk sok vajjal. Ép az ellenkező hatás áll be, a kenyér sokkal később s jobban elfolyósodva jut a vastagbélbe s így kevésbé képes a bél perisztaltikai mozgásait elősegíteni. Ellenben ha nehezen kihasználható ételek, pl. hüvelyes vetemények jól kihasználhatókkal, pl. hussal együtt lettek adva, akkor az első ízben említett ételek is jobban voltak kihasználva.

Az emésztési folyamat elősegítésére s így közvetve a test táplálására nem elégséges az, hogy a tápszereket az előírt minta s az anyagok tápértéke szerint kiválogassuk; hanem első sorban azokat a konyhában kell helyesen elkészíteni s a gyomor főlvételi képességéhez arányosítani.

A főzés mestersége tehát abban áll, hogy az ételeket az egyéniséghez, illetve a gyomor főlvételi képességéhez képest állítsuk össze s készítsük elő oly módon, hogy azok már a táplálás alkalmával étvágyat gerjeszzenek. Ez utóbbinak pszichikai hatása nagyon járul hozzá a gyomor beidegzéséhez s a nedvelválasztás fokozásához, tehát fontos szerepet játszik az emésztés lefolyásánál.

Általános szabályként fölállítható az, hogy oly tápszer, mely a szó legszorosabb értelmében könnyen emészthető, vagyis alapon kihasználható anélkül, hogy a gyomrot és beleket terhelje s a nedvelválasztást erősebben igénybe venné, amely tehát már rövid idő múlva hagyja el a gyomrot s amellett mégis felszívódik — vajmi kevés van. Ezen ideális követelménynek leginkább még a szénhidrátok felelnek meg s ezek között első sorban a cukor. Utánuk jön a tej és tojás. A főzések közül a hüvelyeseket külön burkolatukól meg kell fosztani, tehát őszreapítani s jól átfőzni; ekkor kásaformát öltönek és jól megemésztettek: zsírral vegyítve, jobban lesznek ugyan a test

részére kihasználva, ez azonban már az emésztési képesség rovására megy.

A husneműk között első sorban a sódart kell megemlitenünk mint legkönnyebben emészthető tápszert. Ezt még gyenge gyomruak is könnyen megbírják.

A főfogymet tehát oda kell irányítani, hogy az ételek könnyen emészthetők és mégis jól kihasználhatók legyenek. Az ügyes szakácsné ennél fogva első sorban az egyéniséget fogja tekintetbe venni s mérlegelni azt, hogy kinek a számára foz. Különbösgét kell tenni a gyenge és erős gyomruak között, a fiatal és öregebb ember, a vérszegény és a posztag egyén, a testi és a szellemi munkás között, nem is szólva arról, hogy bizonyos táplálkozási zavarokban szenvedő egyének, pl. cukorbeteg, köszvényesek stb. külön étlapot kívánnak. Szem előtt fogja továbbá tartani azt, hogy minden körülmények között kimélni kell a gyomrot és beleket és pedig az egyiket a másik rovására, ha azt a szükség megkívánja; sőt alá kell rendelni ezt a kiméletet még az étel tápértékének is. Ily módon a főzés mestersége mindkét fél javára hamar lesz kitanulva.

(Pesti Hirlap)

Dr. Dévai Mór.

Az új kereseti adó.

Az adóköteles a megjelölt foglalkozást egész éven folytatja-e, ha nem, mennyi ideig? A megjelölt foglalkozás után az adóévet megelőző évben mutatkozó nyers bevétel, a nyers bevétel terhelő kiadás, a tiszta kereseti nyereség évi összege. A befektetett álló tőke, forgó tőke összege. Az alkalmazott hivatalnokok, segédek és munkások száma, járandóságainak évi összege. Az egyes üzleti (irodai) helyiségek után fizetendő bér. Az adóköteles kiskorú gyermekeinek száma.

(Ha a lakás és az üzletelhelység — irodahelyiség — bére külön-külön nem állapítható meg, akkor egy összegben tüntetendő ki, ez a körülmény azonban a «Jegyzet» rovatban megemlítendő.) A nyers bevételnek és a terhelő kiadásoknak külön bevallása nem kötelező. Az adókötelesnek joga van ezt mellőzni, tetszése szerint esteleg csupán a tiszta kereseti nyereséget vallhatja be.

A törvény úgy szól, hogy vallomást adni mindenki köteles, kivéve azokat a biztosítási ügynököket, akiket a törvény ügynöki díjakra vonatkozóan az alól diszpenzá, továbbá kivéve azokat a kisebb adózókat, akiket a pénzügyminiszter az adókövetés megindításakor évenként a törvényben nyert felhatalmazása alapján a vallomáadás alól felment.

Aki vallomását az előírt határidőben be nem adja, vagy vallomá-



**TOKAJI BORTERMELŐI
TÁRSASÁGA R. TOKAJ**

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulthatatlanok. Kapható mindenütt.

Arjegyüket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

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



Réz- és nikkelfém

elpusztíthatatlan világhírű **Mannesmann forrasztás-néiküli aczécsövekből**

Azonkívül vasbutor minden kivételben. — Hálószobák szanatóriumok berendezéséhez. — Szállodák berendezésénél **specziális ajánlatok.** — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árengedményben részesülnek.

Urbán S. L. Budapest, V., kerület, Nádor-utca 17. szám.

sából adóköteles foglalkozást kihagy, a be nem vallott haszonhajtó foglalkozás után a kivetés során megállapított adónak — amennyiben az adóalap 10.000 K-t meg nem halad — 1 százalékot, ha pedig a vallomás beadása vagy kiegészítése végett hozzáintézet felhívásnak meg neg felel, az elsőfokulag megállapított adónak további 4 százalékát fizeti pótlék fejében: 10.000 K-t meghaladó adóalap esetén az 1 százalékos pótlék helyébe 5 százalékos, a 4 százalékos pótlék helyébe pedig 10—25 százalékos pótlék lép. A 4. illetőleg 10—25 százalékos pótlék, tehát csak abban az egyetlen esetben alkalmazható, ha az adóköteles a pénzügyigazgatóságnakvény nyel igazolt felszólításra sem ad vallomást. A 10—25 százalékos pótlék mérvének megállapításánál figyelemmel kell lenni a mulasztás jelentőségére, az adózó társadalmi állására, vagyoni viszonyaira, némkülönböben arra is, vajjon elsőbizon, vagy ismétetlen elkövetett mulasztásról van-e szó. Ha a fél az adótárgyaláson személyesen vagy meghatalmazott által részt vesz és igazolja, hogy vallomását véletlen mulasztásból nem adhatta be és a hozzá intézett felhívásnak is az okból nem felelhetett meg, a pótlék kivétele meellőzendő.

Bíróilag büntetendő, vagyis jövedéki büntető eljárás alá eső kihágást követel, aki a jövedelemre vonatkozó vallomásában, vagy illetékes helyről hozzá intézett kérdésekre adott írásbeli vagy jegyzőkönyvbe mondott válaszában, vagy jogorvoslatának indokolásában tudva valótlán és szándékos félrevezetésre irányuló nyilatkozatot tesz, mely az adó megrövidítésére alkalmas, illetőleg adóköteles jövedelmi forrást szándékosan elhallgat.

Büntetlen marad azonban a tettes, ha a följelentés megtörténte, vagy — ha följelentés nincs — a vizsgálat megindítása előtt nyilatkozatát illetékes helyen kijavítja vagy kiegészíti, illetőleg az elhallgatott jövedelmet bevallja.

A vallomási ívet az adóköteles a községi előjárásnál (városi adóhivatalnál) díjtalanul szerzi be. Az általános kereseti adó kivételének első évében azonban a vallomási ívet mindenkinek, aki a magyar szent korona országnak területén lakik, vagy tartózkodik és a községi (városi) hatóság előtt mint általános keresetiadóköteles ismeretes, hivatalból kell kézbesíteni. A vallomási ív hivatalos kézbesítésének elmaradása azonban a vallomás kötelezettsége alól nem menti fel az adókötelet.

Minden önálló üzletről, vagy foglalkozásról rendszerint külön vallomás adandó, de több, akár egyazon helyiségben, akár külön folytatott üzletről eredő kereset egy vallomásra is vehető, ha azok ugyanazon községi területén gyakoroltatnak, még pedig akkor is, ha az adókövetés az illető községi (városban) kerületk szinten elkülönítve történik. Több községi területre is kiterjedhet

ugyanaz a vallomás, ha a községek ugyanannak a kivető bizottságnak területéhez tartoznak. A vallomás azonban még ezekben az esetekben is a községek és a külön gyakorolt üzletek vagy foglalkozások szerint részletezve állítandó ki.

A vallomás átadójának kivételére a vallomás benyújtásáról hivatalos elismervényt kell adni. Ha pedig a vallomás ív boríték alatt nyújtott be, ez a körülmény a hivatalos elismervényben külön is megemlíthető.

Azok, akik szabályszerű üzleti könyvet vezetnek, vallomási ívükhöz — esetleg boríték alatt — üzletük nyereség és veszteségszámláját is mellékelhetik.

A boríték kiülpján megjelölendő, hogy abban a fél nyereség- és veszteségszámlája foglaltatik, amely esetben azt csak a pénzügyigazgató, vagy az általa megbízott tisztviselő bonthatja fel. A nyereség- és veszteségszámla az adókövetés megtörténte után zárt borítékban a kivétési iratokhoz csatolandó.

A vallomások benyújtásának határideje, azok kiállítása és gyűjtése tárgyában a pénzügyminiszter évenkénti körrendeletben intézkedik. A községi előjárás (városi adóhivatal, a székesfővárosi adóhivatal kerületi osztálya) a hozzá érkező vallomásokat elkészés miatt, vagy egyéb okból vissza nem utasíthatja, hanem azokat a pénzügyigazgatósághoz betérjeszteni mindenestre köteles.

Ha a fél vallomást nem ad, vagy adóköteles foglalkozást kihagy s a pénzügyigazgatóság az adóköteles jövedelem keletkezéséről hivatalból szerz tudomást: köteles az illető vallomásának 8 nap alatt leendő beadására felhívni s az ezt igazoló vétívet a kivétési iratokhoz csatolni. A felhívásban figyelmeztetni kell a felet, hogy a felhívás alkalmazását vonja maga után. Ha ennek a felhívásnak dacára sem adatik vallomás, vagy a pótlót vallomás nem kielégítő, a pénzügyigazgatóság köteles az adó megállapítására vonatkozó adatokat hivatalból kinyomozni és az adóköteles jövedelem nagyságának néve javaslatot tenni. E célra a pénzügyigazgatóságnak jogában áll az adókötelet az adókövetést érintő nyomós tények és körülmények tárgyalására megidézni, avagy azokra vonatkozó írásbeli nyilatkozatát bekíválni. Az idézésre megjelent fél szóbeli nyilatkozata jegyzőkönyvbe veendő. Ez alkalommal, minden zaklatást gondosan kerülve, már előzetesen figyelmeztetni kell az adózót, hogy tudva valótlán és szándékos félrevezetésre irányuló nyilatkozata jövedéki büntető eljárás alá eső kihágás.

Szakértőket, vagy más, a dologban jártas bizalmi egyéneket a pénzügyigazgatóság rendszerint a kivető-bizottság területéről választ, akiknek véleményét az előadható helyégre lakóhelyükön szerzi be.

Az adókövetési javaslatok előkészítésének jogában áll a pénzügyigazgatóságnak mind azoktól, akik a fennálló törvények értelmében a tanuzást meg nem tagadhatják, felvilágosító adatokat, vagy ezekre vonatkozó nyilatkozatot, hatóságoktól és hivataloktól közzölhető adatokat és felvilágosításokat beszerezni, a községi (város) előjárásoktól pedig a jövedelem összegére nézve is véleményét kívánni.

Ugyancsak a jelen szakasz szerint jár el a pénzügyigazgatóság akkor is, ha a vallomási ívhez csatolt nyereség- és veszteségszámlában kimutatott jövedelem aggályosnak mutatkozik.

A nyereség- és veszteségszámlában kitüntetett jövedelem aggályosnak mutatkozik pl.: ha az a minimális tiszta kereseti nyereséget, illetőleg a minimális adóalapot nem éri el; ha nem felel meg az adóköteles ismert kereseti viszonyainak, stb.

Végül a pénzügyigazgatóság elkészíti a szabályszerű adóki számítási javaslatokat és azokat kellően megokolja.

Társas reggelik.

1913. január 3-ikán: *Szivós Zsigmond* „Virágcsokor” éttermében. V. József-tér 1.
Január 10-ikén: *Mayer Ferenc* vendéglőjében V., Arany János-utca 6.

Január 17-én: *Mitrovácz Adolf* éttermében VII., Dohány-utca és Sip-utca sarok.

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

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

„Jó barátok” összejegyzetei:

1913. január 8-án: *Mohos Ferenc* vendéglőjében X. Hungária-körút 289.

Január 15-én: *Ferböczy Lajos* vendéglőjében IV., Városház-utca 3.

Január 22-én: *Hegyí Sándor* vendéglőjében VIII., Futó-utca 19.

Január 23-én: *Uncsofszky Cyula* vendéglőjében VII., Kertész-utca 50.

Február 5-én: *Horváth József* vendéglőjében VIII., Gólya-utca 38.

Február 12-én *Csutti Gyula* vendéglőjében V., Hold-utca 11.

Február 19-én: *Bajer János* vendéglőjében VIII., Revitzky-tér és Szentkirályi-utca sarok.

Február 26-án: *Schmader József* vendéglőjében IX., Bokréta-utca 12.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithimus gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvényél, czukorbetegségnél, vörhenyénél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatása.

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

NAGY IGNÁCZ

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

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

Saját palackkupak gyár

Nagy és Watzke

== Pinggau. ==

Előfizetési felhívás a „Vendéglősök Lapja”

1913. XXIX-ik évfolyamára.

Bizalmasan szólunk a magunk ügyéről azokhoz, akikhez régi és erős kötelékek fűznek: olvasóinkhoz, ami szeretett közönségünkhez.

Immár **huszonkilenc éve**, hogy őrállói vagyunk iparunknak, védve szaktársaink érdekeit s terjesztve közöttük a szakismereteket. Mindenkinél tanácsadója ez a lap s egyszersmind fegyvere is, ha méltatlanságok és jogtalanságok ellen kell védekeznie.

Eppen ezért nélkülözhetetlen minden vendéglősre ez a lap, amely az igazságnak bátor hangoztatója föl és lefelé, amelynek csak egy érdeke, egy törekvése van ez az, hogy a **vendéglős ipar fejlődésének minden feltétele megszerzettessék.**

Huszonkilenc éve küzdünk ezért a célért s munkánk, hála Istennek, nem volt gyümölcstelen. Hogy a társadalomban és a politikai körökben iparunk iránt méltányosabb felfogás kezd lábra kapni, ez nagyobbára a „Vendéglősök Lapja” érdeme, a mely minden alkalmat megragad, hogy szakmánk iránt rokonszenvet keltsen s kívánalmaink közhasznosságáról és jogosságáról, meggyőzze a kormányzókat és a törvényhozókat.

Hogy iparunk felvirágozására lapunk oly fontos feladatát mentől hatatosabban teljesíthesse, szükséges, hogy a vendéglősök nagy számmal sorakozzanak zászlónk alá, mert ez ad lapunknak erkölcsi súlyt és anyagi erőt. Kérjük tehát tisztelt olvasóinkat a további támogatásra, **előfizetésük mielőbbi beküldésére**, melyre névbe mult számunkhoz címzett utalványokat mellékelünk.

Hazafias üdvözzettel

a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatala

A kutya.

Két kincse volt egy embernek:

Kutyája és szeretője:

Azt verte — emezt imádtá...

Kivitték a temetőbe.

Jelt se tettek a sírjára

Kedvesét mások csókolták.

A kutya kiment a sírhoz

Ott lehette ki páráját.

CSARNOK.

Orombál.

— Ballada —

Irtá: *Könyves Imre.*

I.

Beütött Orombál pusztító hadával

Magyarok földjére.

Harczedzett népének öldöklő vasától

Hullott a sok magyar,
Pataként folyt vére...

Magyarok királya, hogy hallá e csapást

Elbusult magában —

Fájt neki, hogy egyszer nem lehet már

Egyre dul az ellen [béke,
Szerette honában...

És fájó szívében haragnak lángja kel,

S bosszút intó karral

Harcmezőre száll a

Vitéz kunok ellen

Számos hős, magyarral.

II.

Két tábor áll szemben, kunból áll az egyik

Magyarból a másik. Két nagy számu tábor...

Mint fognak küzdeni? Melyik lesz a

győztes?...
Mind a kettő vitéz! Mind a kettő bátor!

Fegyverek zöreje, kürtök riadása,

Habzó paripáknak vad nyerezése —

S hősök elszántsága — mind azt jósolják,

[hogy
Nagy vérengző harcnak lesz keletkezése.

III.

Fegyver villan, fegyver csattan

Harczok kezébe,

Jó vitézek sápadt arcczal

Fuldokolnak vérbe...

Orombál, a kun csatárok

Rémletes vezére

Villámokat szór kardjával

Magyarok fejére...

Vérpatak folyt a harcztéren,

Foly a vita nagyban!...

Annyi magyar, annyi sok kun

Hullt már el a harcban...

László király vas kezében

Meg nem ing a dárdá

Népet tette lelkesíti

Serge élén járva...

Hej Orombál hires vezér!

Kunoknak vezére!

Csapd a földhöz azt a kardot,

Add meg magad végre!...

Dördült a szó — pendült a bárd —

László király bárdja —

S hős Orombált a halálnak

Halvány színe járja...

Hősi jobbja — mely csak győzve

Hagyja el a harcztel —

Most a földön élettelen

Markolja a kardot...

Mint fejsze az élő törzsnek

Most fakadó ágát —

Ugy sújtja le László király

Orombál jobb vállát.

S míg a vén törzs — letört ága

Vesztét meg nem érzi —

Orombált e dárdaütés

Kinhalálra vérzi.

S népe látva vezérének

Rémületes sorsát,

Uj erővel sújtja, vágja

A magyar had sorját.

»Hős Orombál, jó vezérünk!

Ne csüggedjél kérünk!

Feláldozzuk mi éretted

Életünk és vérünk!«

»Életed a mi életünk,

Halálod halálunk!

Hadur legyen tanuságunk

A mily bosszút állunk!!!«

És Orombál — hü népének

Lelkesülésére —

Ereiben egy feltámadt

Uj életet érte...

Egy sötét gondolat vonult

Sápadt arczán végig — —

S e gondolat hős izmait

Fellázítá vérig...

»Halálod a mi halálunk? —

Halnom kell hát? — halnom?...

Nem! — Orombál még élni fog!

Adjátok fel kardom!«

»Orombált egy dárdaütés

Nem görbiti még meg! — —

Megmutatom, hogy bal karral

Száz jobbot felérek!«

»Kardot ide! Kardot nekem!...

Előre!... Utánam!...

Véráradat hömpölyögjön

Fegyverink nyomában!...

COGNAC CZUBA-DUROZIER & C^{IE}
FRANCIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapítottott 1884.

IV.

A győzelem végre mégis
A hős magyaré lett...
Megsegíti Isten mindig
Ezt a magyar népet!

Ily győzelmet nem vívott a
A magyar akkorába — —
Orombál is ott vesztett a
Szörnyű nagy csatába.

A fényes magyar trón helyett
— A mire úgy vágyott —
Halál keze vetett neki
A vérmezőn ágyat.

Csárdabeli szép asszony nál.

Balatonra hajló, lankás hegy oldalán, szőlő-
hegyek, gyümölcsfák, dalos madaraktól cattyogó
erdők közepette, ott fekszik a mi kis falunk:
Szabados

Mikor a nap felkelt, éppen vele szemben für-
dött meg ragyogó sugarait a kis magyar tenger
vizében, mikor pedig lenyugszik, bucsuzól a
falu háta mögötti erdő éreg fáinak lombkoronáit
aranyozza be, hogy azok levelei fényeskedjenek
be az alkonyatba, míg fel nem kelnek az ezüst-
fejú, szépséges csillagok.

A mi a hegy és a nagy víz között van, az
jó bort termő szőlő, meg arany buzát nevelő
szántóföld. A szabados emberek általán jómódúak,
tisztelhetően állók, egymást támogató szövetkezési
életet élnek, ám azért, mint aféle törzsmagyarok,
a kelletén talán jobban is mulatoznak. Hanem
azután az is igaz, hogy az egész vármegyében,
Szabadoson teremnek a legszebb leányok s a
legszűdárabb termelt, de munkában megismoso-
dott legények. Míg a leány valamennyi rózsza,
liliom, a legénye itt mind olyan, mint a ma-
gasbata törő jegegyesudár, melynek erős törzsét
azonban meg nem tudja hajtani a vihar, az orkán.
Itt még istenáldásának tartják a mennél több
gyereket s a gazda-legények rendszerint még
a katonasor előtt megfélembesednek s apáivá
lesznek egy újabb nemzedéknek. Hajh, keser-
vetes dolog is azután otthagyni ezt a falut, a
felnevelő szüléket, meg a kis feleséget hosszú,
komisz három esztendőre...

Eppen pedig így lesz a sora Gombos Andrásnak
is, aki a katonasor előtt egy esztendővel kélt
egybe a szép liliomhajlása, piros orcájú, fekete
hajju, kék szemű Kincses Erzsikével. Mikor meg-
fújták a trombitát, hogy »be kell rukkolni«, a
szép fiatal asszony már egy aranyos porontyot
— a kis Gombos Bandit — ringató a karján.
Hejh, milyen keserves is volt a bucsuzás, azt
szinte könnyezés nélküli még látni sem lehet! Mind-
azonáltal Gombos András a nagy keserűséggel
lelkében, bevomult először szépen híres Győrnek
városába, onnét pedig később Boszniaiba. És
folyt a levelezés az elhagyott ifju feleség, meg a
fiatal katonaférj között, ki tudja mi volt több,
amit András onnét hazul kapott: a levélbeli forró
csók-e, vagy a pompás tepertős pogácsa?

Egyszer csak, a harmadik esztendőnek vége-
felé táján, ezt írja az asszony egyik levelében:

Kedves uram András!

En hála istennek egészséges vagyok a kis
fiunkkal együtt s kívánom, hogy kendet is
levelem igaz, friss, jó egészségben találja. Itt-
hon más újság nincs, minthogy a testvér-
hugom, Klári, férjhez ment Somogyba, egy

szántódi legényhez. Somogyi János az ő neve,
katonaviselt, derék százi egy ember, de nem kü-
lönb az kendnél. Ok is köszöntetik általam most
kendet.

Ó, de gyűjön haza, ó gyűj haza már én
édes jó uram. Ezer könyhullást közt oly ne-
hezzen várnak. Vár a feleséged s a kis
fiad Bandi, aki velem küldi ezer, ezer csókját
a katona apjának.

Ólel, csóköl

Erzsi.

Hát úgy hozta a sor, hogy most a nyár elején,
mint hoghya csak e levélre várakoztak volna, a
görbe Boszniaiból, hosszú szabadságra eresztet-
ték Gombos András káplárt. Hogy szerette volna,
hogy villámszárnnyakon repüljön vele most a
vasúti vonat s egyre csak az új hazai hírek
jártak a fejében:

— A Klári is férjhez ment.

— Derék katonafi az új sógor.

— Édes feleséged, kedves kis fiacsám.

Verdesni kezdte már kalászáat a buza, nyíltot
kétze pipacs, meg kék buzavirág, amikoron An-
drás a nagy ut után mégis csak hazérkeztek. Az
erdő zugása, a fülemilét, mezők pacsírtája,
mind őt köszöntötte. Az őserdők fái neki hajladoz-
tak. Ott lent a Balaton nagy ezüstös tükren a
hullámverések szintén őt köszöntötték. Alig vette
észre. Csak sietett haza s reborult a kis fe-
lesége dobogó keblére s fiát simogatta, csó-
kolta, ölelte, becézte.

Edes feleségem! Kedves kis fiacsám!

A többi szavát elnyomta lelke áradása, omló,
forró könnye...

*

Elmultak a napok nagy szeretkezéssel, igaz
boldogsággal, melyet nem zavart meg sem az
aratásnak, sem a cséplésnek a nehéz munkája.
Edes volt dolgozni most András gazdának, mi-
kor felesége hozta az ebédet utána s mikor pa-
csirta-dánál is szebb vala most neki fia gü-
gyögése.

Már úgy cséplés után, azt mondja az Erzsi
az urának:

— Hallja-e kend, Andris? El is feledkezünk
röga. Még azt sem tudja kend, milyen az új sógor!
Úgy szombat estéről vasárnapra kelve, átmehtene
hozzá.

— Igazad van, lelkem. Atmegyek hozzájuk.
Megnézem a Klárit, meg az urának a baka-
ábrázatját!

Hát úgy is történt. Szombat este épen a fe-
jére tette a katonasapkáját, botot veti kezébe,
s miután bucsut vett illón, megindult a Balaton
iránt. A berényi völgyben trücsökös csiprítetek
bucszatót neki s fölötte a vadludaknak gá-
gogása hangzott. Hogy Almádi alatt a nagy víz
mellé ért, az öreg Hetesi halázzsal találkozott
éppen, amin' az hálóját forgatta:

— Adj! Isten jó estét!

— Adjon az Uristen! Mi járthatn, Bandi?

András oszt' elmondta, hogy át akarja kelni
az új sógorához a szántódi részig. Elkérné az
öreg halásznak a lélekvesztőjét, ha az oda-
adná.

— Szívesen od'adom, csak aztán vissza hozd!
— Vissza hozom, bátya!

S a kis lélekvesztőn megindula András. Két
erős karjával az evezőt forgatta. Csendes volt
a nagy víz, mint egy alvó, szép lány. Ó, gyö-
nyörűsége s szelid nyári éjjeleken az Uristen
könyve ez a szép Balaton! Olyan, mint egy nagy-
nagy ezüsttükör, melyet megvilágítanak a hold

és a csillagok s melyekben felülről egész an-
gyalssereg nézi a glóriás orcáját. A messze pa-
rtokról muzsikát, szorongó énekszótt hozott el a
csendes fuvalom, mely ide úgy hangzott, mint
hoghya azok az angyalok énekeltek volna...

András csak evezett, már a közepén volt, mi-
kor egyszerre alatta megmozdult valami. A nagy
víz egysége minthoghya megszakadozott volna,
s a nagy vízdarabok mint nagy ezüst táblák
egymásra tóultak s először csak kisebb, majd
nagy, nagy, óriás hullámhegygyé váltak, a mely-
nek fölötté olyan volt a tajték, mint valami oda-
jutott menyországi fátlyol.

András már tudta, hogy itt a vész, a vihar.
A Balaton egész nagy ágyában megmozdult, s
úgy zugott, morajlott, mint hoghya alulról tűz-
okádó hegyek emelgették volna. Az ég is be-
borult s apróbb-nagyobb villámkölyökek kezdtek
öltögetni tüzes nyelvüket. Majd beragonyott a
nagy éjtűző s mennei határba szemvaktól fény-
nyel s olyan térdülése támadt a sötét felhőknek,
hogy még a földet és a csillagokat is megrázta...

A vihar-madarak ott sikongtak, szárnnyaluk
csapkodva a vizet Gombos András mellett. Ez
egy ideig még luzta az evezőt, de aztán letette.
Elehuzódott a lélekvesztő-csónak gyomrába, an-
nak szük nyílásán s ott végignyújtózott. Tudta,
hogy ezt a lurfangos kis baláza-alkotmányt föl
nem fordítja az eget verő hullám, csak ha a
vihar odavágja, a tihányi sziklákhöz, akkor izze-
porrá török s vele együtt ő is. Sójah szállt
lelkéből:

— Edes feleségem! Kedves kis fiacsám! Lát-
lak-e még egykor?

S a vihar, a háborgó Balaton játszott a kis
lélekvesztővel. Hol majd-majd eingelte, hol ma-
gasbata dobta. Hol meg elsórtorta talán Kencseséig,
onnét meg Keszthelig. Így tartott ez soká. Aki
a partokon ezt látták, így imádkozának:

— Uristenünk! Átjünk! irtalmazz most a
vizen levőknek!

Egyszerre Gombos András egy nagy lökést
érezett, egyben azt, hogy a kis lélekvesztő is
elfordult vele. Tudta, hogy partra dobta a vihar
ereje, de, Uristen, hová? Valahogy kibújt a
csónakból annak szük nyílásán. Csakugyan ho-
mosok parton volt. A kis lélekvesztőt törse-
dedbe lúzza és ott megláncolta egy fűzfa törzse-
hez. Aztán körülnézett a zúgó éjszakában, de
nem látott semmit, csak odébb, a távolból egy
ablak talovány világát. Csúron-csupa víz volt,
de a pénze megvala zsebében. A fény felé tar-
tott. Amint odaére, megismeré rögtön, hogy az
csárda-atlák. Az ajtóra került és azt benyitotta:

— Adj! Isten jó estét!

— Adjon a jó Isten!

András körülnézett. Csak egy lélek vala a
csárda-szobában, az a szépséges, gyönyörű me-
nyecke, aki a »fogadjisten« mondta és most
tovább csicseregte:

— Hát mi járthatn, lelkem, ebben az itélet-
időben?

— Hát kidobott a vihar a lélekvesztőmmel.

— De jó helyre dobta, hoghya hozzám dobta...
(s mosolygott hozzája).

— Talán maga a csárdásné?

— Csárdás és csárdásné is, mert én özvegy
vagyok — s kacintolt hozzája.

— Tjüh! Özvegyi sorban? — kiáltotta An-
drás. — En meg legény volnék. — hazudott a
gonosz. — Hozzon hát egy üveg jó bort szép
csárdásné, lelkem violája, azután üljön az ölembe-
lehet még a párom.

Es jött egy üveg bor, utána a többi. András

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyúviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

egy kis lelkibántódást is érzett, de amit bele-nézett a csárdásné tüzes két szemébe, egyszerre el is felejtette. Eppen abba nézett, mikor nagy lassan kinyitott az ajtó s valaki köszöntött:

— Adj Isten jó munkát!

A szép csaplórosné elugrott az asztal mellől s hamiskásan mondta:

— Köszönjük! Rése legyen benne!

Az, aki belépett, nagy, erős ember volt, épen mint András. De csuromigyes is volt. Hogy leült a padra, végignézte Andrist, azután azt mondta:

— Hát honnét, kis öcsém, hogy így garázdálkodsz idegen házasan?

— Főtőlről! — szóló Andras.

— De röviden adod, tán katonasorból?

— Ha tudja, jól tudja!

— Korcsmárosné — szóló most az új ember — adjon nekem öt üveg bort, azután üljön ide mellem, ugysis maga lesz öszre a párom.

— Nekem tíz üveg vereset! — szóló most már András — aztán mellem üljön!

A szép csaplósné hozta a borokat, aztán dugolgatta:

Annak ülök az ölebe,

Kinek leszek felesége!

— Az engém leszel, drágám, ide ülj hát mellem!

— Dehogy oda, ide! — szóló nyugodtan Andris.

Az ismeretlen ember erre már felugrott:

— Mit mondtál, hogy te melléd üljön, te -homokos pófájú-.

Most már András is felugrott:

— Micsoda? Azt többet ne halljam!

— De hallod. »Homokos pófájú«!

Egy üveg az Andrács kezéből most amahhoz repült:

— Ne neked!

Aztán ökölre mentek.

— Te veszed el? Nehát!

— En veszem el! Nehát!

A székek recsegtek, székek összetörték. Végre is az utóbban jött András dobta ki az utra, utána dobta kalapját. De az ő feje is véres volt, nagyra nőtt a suljos csapásoktól. A csárdásné lemosta s mivel már pirkadtott, utnak eresztette.

Lépegetett András arra Szántó felé. Fejét a-pogatva:

— Megvert az Uristen, amért letagadtam hites feleségem!

Majd sóhajtott egyet:

— Mit szól az új sógor ehhez a pófához?!

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

— Amit nekem adtál...

— Amit tőlem kaptál;

— Meg a csárdásnérol...

— De soha ne szóljunk!

— Senkinek ne szóljunk!

KÜLÖNFÉLÉK.

Hymen. Horváth Mihály csornai vendéglős házasságot kötött néhai Németh Ferenc szanyi vendéglős bájos, szép leányával. — **Pösch** Károly szombathelyi kávé eljegyzete **Pick** Mici szisszonyt Pinkafőről. — **Horváth** Béla főpinczér eljegyzete **Sandl** Mariskát **Stausz** József marosvásárhelyi kávé sögornőjét.

Visontamatra gyönyörű. Tekintettel az idei óriási öbor-keresletre, a visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borértékesítő r.-t. igazgatósága elhatározta, hogy a régi évjáratok feltéve őrzött kincseit és „gyöngyöket” az idén szintén forgalomba hozza. Vendéglős, korcsáros kartársaink figyelmét ezen érdekes tényre azzal hívjuk föl, hogy a visonta-mátrai bortermelő társaság szőlőtelepein az idei termés is várakozáson felül ütött be s így a szükséglet a legnagyobb mértékben képes kielégíteni.

Német világ Aradon. **Schuch** Ferenc aradi vendéglős a „Milenium” című vendéglőjét teljesen külföldi mintára rendezte be. Az még nem volna olyan nagy baj, ha nem tud uralkodni német érzésin, hanem az már nagyobb baj, hogy külföldi söröket mér, ezzel is gyengítvén a magyar sörfőzőgyáriparit. Az aradi magyarok majd elfordulnak tőle.

Vendéglő átvételek. Budapesten az Esterházy-utcai Orsz. tisztviselők kaszinói vendéglőjét **Hevesi** és **Laukó** kartársaink vették át. — **Horváth** Lajos az Üllői-ut 23 szám alatt levő házban új vendéglőt létesített. — **Békés-Gyula Somogyi** Gyula vendéglős a Honvéd-utca 4. számú házban levő vendéglőt megvette. — Nagykikindán a Kádafi szállodát **Gergits** Miklós volt öbectei vasuti vendéglős vette át.

Gyász. Özv. **Czifrák** N. Jánosné született Kikaker Teréz életének 68 évében jobblétre szenderült. — **Bierbauer** Mihály csornai vendéglős elhunyt. — **Biteszer** József fővárosi vendéglős életének 67-ik évében december 27-ikén jobblétre szenderült. Béke poraira!

A „Magyar Szakácsok Köre” legutóbbi közgyűlésén **Bauer** Károly eddigi elnök helyére **Holocher** Zsigmondot, alelnökül pedig **Csáky** Sándort választotta. Majd vissza sírának még **Bauert** és **Tarabát**.

Uj vendéglő. **Ambrus** József a pozsonyi Palugyay-szálloda volt főpinczére és társa **Mayer** J. kartársunk Budán a Pálffy-téren levő kath. kör palotájában levő vendéglőjüket már megnyitották. Vendéglőjük igen fényes és kényelmes berendezésénél fogva társaságoknak lakodalmak és egyéb társas lakomák tartására igen alkalmas. **Ambrus** Jóska és **Mayer** J. konyhája pedig üzletességénél fogva megérdemli a közönség tömeges látogatását. Szakács művészüket Pozsonyból a Palugyay-szállodából magukkal hozták, s a ki ismeri **Tóth** Árpád szakásmestert, az örömmel fogja felkérésni ez új modernül berendezett, kényelmes és szép vendéglőt.

Jóteknység. **Róka** Gyula táncztánár, **Miakits** Mihály fővárosi vendéglős kartársunk derék veje ez idén ismét 94 szegény gyermeket öltöztetett fel a Kath. Kör helyiségében, mely alkalommal a Kör vendéglőse, özv. **Zsák** Józsefné, a gyermekseréget gazdagon megvendégelte. Áldja meg az Isten őket.

Uj szálloda. Nagyszombat szab. kir. r. t város egy a mai kor igényeinek teljesen megfelelő szállodát építtetett. A szálloda „Pannonia” elnevezést kapott s bérletére Nagyszombat városa versenyfárgalást hirdet. Az idevonatkozó bérbeadási hirdetmény lapunk mai számában található. A bérlet kezdődik 1913. április 1-től és tart 1920 márczius 31-ig. Ajánlatok folyó évi február 28-ig nyújtandók be Nagyszombat sz. kir. város polgármesteri hivatalához. Kartársaink jól cselekszik, ha érdeklődni fognak ezen újonnan épített s a bérletnek szép jövőt biztosító modern szálloda bérbevétele iránt.

Tokaji borok. Kartársaink az őszintén és melegen ajánljuk barakonyi **Kovács** Ferenc tállyai bortermelő tokajhegyaljai borait. Borait volt alkalmunk megízlelni s tiszta szívvvel ajánlhatjuk azt t. olvasóinknak. Megrcndelhető és árjegyzék kérhető barakonyi **Kovács** Ferenc földirtokos úrtól **Tállya**, (Zemplén megye.)

A Balatoni Szövetség. **Ovári** Ferenc dr. elnöklésével gyűlésezett. A kormányzati és közigazgatási hatóságok megkereséseinek tárgyalása után **Cséplő** Ernő titkár javaslatára 289 új tagot vettek föl a szövetség köztelékébe, majd elhatározták, hogy a balatoni idegenforgalom ügyeivel behatóan fognak foglalkozni. A győr-dombóvári vasutvonal elsőrangúsítása és a balatoni közlekedés megjavítása ügyében a téli közgyűlés elé javaslatot terjesztettek. A téli közgyűlést január 19-ére tűzték ki.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisítatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhíre megóvása körül kiváló hír nevet szerzett magának a „Tokaji Bortermelő Társasága R.-t.” amely czélzatodos és tervszerű üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valóságos népszerűvé tette e pompás italt, mely rége óta csak kiváltságos osztályok asztalának díszsége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös sulyt helyezve a vendéglő- és kávéházai fogyasztás előmsére a tokaji bor beszerzését úgy nagyban, mint kiesinyben működési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ad meg bármely felvilágosítást. A részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-kört 25. alatt van.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévízü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a **gőzfürdőt** és **népgőzfürdőket**, egyes- és közös **külön női- és férfi-izsappürdőket** (iszapporogatókat), **márványkád**, **porcellán- és kőfürdőt**, valamint **török- és hornganykád-fürdőket**, továbbá a **hőleg**, **szénsavas- és villamosfürdőket**. Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a **Continenza gyógyi álló női- és férfi-uszoda** is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbagy ellen, hanem sok más betegségnél is általánosán elismert. Ivóvára kitűnő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenédij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!



(Keszey Vincze és neje.)

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

Mindazokat a m. t. szállodás, vendéglős és kávék urakat kik velünk az elmúlt esztendőben összeköttetésben voltak, az újév alkalmából szerencsekívánatainkkal üdvözljük!

Kérjük a megtisztelő bizalmukat a jövőre is, aminek megfelelni kedves kötelességünk leend. **Boldog újévet!**

Törley Józ. és Tsa

pezsgőgyárosok cs. és kir. udv. szállítók, József főherceg **Budapest.** Ófensége udv. szállítói. **Budafok.**

A mélyen tisztelt vendéglős, kávék uraknak és nagyra-becsült megrendelőinknek boldog új évet kívánunk!

Czégünket továbbra is becős támogatásukba ajánlvá, maradunk kiváló tisztelettel

Louis François & Comp.

cs. és kir. udvari szállítók.

Fülöp Szász Coburg Góthai herczeg Ófensége szállítói.
Pezsgőgyárosok. — Promontor.

Boldog újévet kíván t. vevőinek

Borhegyi F.

borkereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4.
(Saját ház.)

Tisztelt vevőink, jó barátaink és ismerőseink fogadják az újév alkalmából legjobb kívánataink kifejezését

Littke L. *pezsgőbor gyártelepe*

BUDAPEST-PÉCS.

Tisztelt vevőinknek az újév alkalmával szerencse kívánatainkat fejezzük ki.

Szent Lukácsfürdő kútvállalat r.-t.

(Kristályforrás)

Budapest.

Boldog újévet kívánunk tisztelt vevőinknek

Rajágh Lajos és Stefánovits Döme

az „Első Magyar Részvény Sörfőzöde“ képviselői

Budapest.

Sok szerencsét kívánunk vevőinknek, a nagyérdemű vendéglős és kávék uraknak, kérve, hogy czégünket bizalmukkal tiszteljék meg az újsztendőben is.

Kiváló tisztelettel

A „Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársaság“
GYÖNGYÖS.

Tisztelt vevőink az újév alkalmával fogadják legjobb kívánataim kifejezését.

Aich János

a Dréher A. sörfőzöde részv.-társ. képviselője

Budapest.

Tisztelt vevőimnek boldog újévet kívánok

Demeter Sándor Károly

a Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak
Részv.-Társaság képviselője

Budapest.

Boldog újévet kíván

t. fogyasztóinak, vevőinek, a t. vendéglős és kávék uraknak

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

Az újév alkalmából mélyen tisztelt vevőimnek, barátainknak és ismerőimnek minden jót kívánok

Huber Antal

sütőde tulajdonos

Budapest, IV., Reáltanoda-utca 10. szám.

Az újév alkalmából legjobb kívánatainkat küldjük t. vevőinknek, a t. szállodás, vendéglős és kávék uraknak

Hölle J. Márton

Első Magyar Pezsgőgyár, cs. és kir. udv. szállító

Budaörs.

A t. szállodás-, vendéglős és kávéháztulajdonos uraknak mélyen tisztelt vevőimnek, barátainknak és ismerőseimnek

Boldog újévet kívánok

Horváth Nándor

a Löwenstein Mihály utóda

cs. és kir. udvari szállító czég tulajdonosa

IV., Vámház-körut 4.

IV., Türr István-u. 7.

Tisztelt vevőinek

Boldog újévet kíván

a „**Temesvári Polgári Sörfőzöde**
Részv.-Társaság“

bpesti fióktelepe. IX., Gyp-utca 58.

A szállodás, vendéglős és kávék uraknak

BOLDOG ÚJÉVET KIVÁN

Seifert Henrik és Fiai

cs. és kir. udvari tekeasztalgára

Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.

Tisztelt üzletfeleinknek boldog és eredményekben gazdag új esztendőt kívánunk

Mattoni Henrik

„Gieshübl“ főraktára

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 38.

Alulírottak a nyilvánosság útján **BOLDOG UJ ÉVET** kívánnak támogatóiknak, kar-
1913. társaiknak, ismerőseiknek és barátaiknak 1913.

Appl János
kávéháztulajdonos
Rákóczi-ut 73. Budapest

Acél Miksa
„Exelsior“ szállodás
Rákóczi-ut 71. Budapest

Avar László
vendéglős
Hadnagy-u. 3. Budapest

Asbóth János
Millenium vendéglős
Szabó János-u. Budapest

Arany János vendéglős
Podmanický-u. 21. Bpest.

Baár József
vendéglős (Pilseni-étterem)
V. Vigadó-tér Budapest

Baumann Amsel
vendéglős
Csányi-utca Budapest

Bartha József
vendéglős
Népszínház-u. 9. Budapest

Balázs János, főpincér
Nyugati pályaudvari étterem
Budapest

Bokros Károly
az orsz. nyugdíjgyves. elnöke
Andrássy-ut Budapest

Blazsevác Antal
vendéglős
Köztemető-ut Budapest

Baldauf Máttyás
Máttyás-pince Budapest

Bayer János
vendéglős
Reviczky-tér Budapest

Bóta Károly
fodrász
VII., Akácza-u. 3. Budapest

Bock Ferencz
vendéglős
„Debreczen“-szálloda Budapest

Bandl Ferencz, vendéglős
József-körut 46. Budapest

Csuti Gyula
vendéglős
V., Hold-utca 11. Budapest

Csikós Ferencz
vendéglős
Gyöngytyuk-utca 3. Bpest

Csanádi Török Gerő
ügynökségi irodája
VIII., Népszínház-u. 12. Bpest

Csillag Antal
vendéglős
Stoószfürdő

Döcker Ferencz
„London“ szállodás
Váci-körut Budapest

Deutsch Pál vendéglős
VII., Dohány-u. 54. Budapest

Dvorzsák János és neje
borkereskedő
VII., Alsóerdősor-u. 10. Bpest

Deutsch Lajos
főpincér
„Pannonia“ kávéház Bpest

Demjén Jenő vendéglős
Iglófüred

Dvorzsák Károly
főpincér
Görgits-vendéglő Budapest

Ehm János
vendéglős
Rákóczi-ut 1. Budapest

ifj. Eberhardt Antal
vendéglős
VII., Kertész-u. 1. Budapest

Eberhardt Gábor
vendéglős
Gólya-utca. Budapest

Eisenbacher György
„Statistikai“ kávéháztulajdonos
II., Margit-körut 49

„Erdélyi Pincze-Egylet“
(Weisz József, Végh Lajos és
Karácsonyi János) Budapest

Eberhardt Gyula
vendéglős
V., Harminczad-u. 4. Bpest

Egyed György vendéglős
Krisztina-tér 9. Budapest

Ecker Károly vendéglős
Fh.-Sándor-u. 44. Budapest

Élő József vendéglős
Teréz-körut Budapest

Fiedler Gusztáv vendéglős
I., Fehérvári-ut 2. Budapest

Farkas Ferencz, főpincér
Bandl Ferencz étterme
VIII., József-körut 46, Budapest

Faith István vendéglős
IX., Mester-u. 40. Budapest

Fodor Vendel
vendéglős
Gerlőczy-u. Budapest

Frenreisz István
vendéglős
József-körut 56 Budapest

Gundel János
Budapest
Gebauer József
kávéháztulajdonos
I., Fehérvári-ut 1. Budapest

Gergits József, főpincér
Szikszay-étterem
IV., Várház-körut 16 Budapest

Garai Testvérek
szállodások
Eszék

Gürsch Ferencz
vendéglős
I. Koronaőr-u. 6 Budapest

Gundel Károly
vendéglős
Állatkert Budapest

Glück Frigyes
a „Pannonia“ szállodatulajdonosa
Rákóczy-ut 1 Budapest

Glück Erős János
keleti pályaudvari
vendéglős
Budapest

Gebauer Ferencz
kávés
VI., Podmaniczky-u. 8. Budapest

Gitzenberger K. Gusztáv, főpincér
„Központi“ szálloda kávéház
VII., Baross-tér 23 Budapest

Gyuth Nándor
vendéglős
Üllői-ut 115 Budapest

Gráf János
vendéglős
Andrássy-ut Budapest

Gregorits Simon
vendéglős
VIII., Népszínház-utca 23

Gerenday Lászlóné
vendéglős
X., Szállás-utca 32-34 Kőbánya

Halasi Gyula
háztulajdonos
VII., Dohány-u. 67 Budapest

Hettlinger János
vendéglős (Mádai étterem)
Rákóczi-ut 30 Budapest

Hofinger József
vendéglős
Baross-utca 45 Budapest

Hörl György, főpincér
Schumitzky étterem
VII., Thököly-ut 6 Budapest

Horváth József
vendéglős
Virág Benedek-u. 9 Budapest

Horváth István
vendéglős
IX., Csarnok-tér 10 Budapest

Hartay György
vendéglős
Vadász-utca Budapest

Horváth Dániel
Gr. Zichy Jenő-u Budapest

Imencsek János
főpincér
„Pannonia szálloda“ Budapest

Jajczay Mihály
vendéglős
Baross-tér Budapest

Jajczay János
háztulajdonos
VII., Nefejeits-u. 18 Budapest

Jäger Ignác
vendéglős
II., Hattyu-utca 16 Budapest

Kommer Ferencz
„Vadász kürt“ szállodás
Budapest

Kneffel Béla
szállodás
Kiskunfélegyháza

Krist Ferencz vendéglős
IV., Kötő-utca Budapest

Krist Károly Ferencz
Budafok

Keszei Vincze
vendéglős
VII., Rákóczi-ut 44 Budapest

Kovács József
vendéglős
Váci-körut 19 Budapest

Killer János vendéglős
Futó-utca 4 Budapest

Kittner Mihály
„Metropol“ szállodás
Rákóczi-ut 58. Budapest

Kittner János vendéglős
Erzsébet-körut 13 Budapest

Krech Vilmos, főpincér
Schlögl Máttyás étterem
VIII., József-körut 50.

Kutassy Vincze
Bálvány-utca 26 Budapest

Kuhn József vendéglős
Práter-utca 42 (Óriás-utca 17.
Budapest

Leyrer János
borkereskedő
X., Hölgly-utca Kőbánya

Leyrer Károly
vendéglős
VII., Wesselényi-u. 57 Budapest

Leikam György
vendéglős
Batthyány-tér Budapest

Leyrer Géza
vendéglős
VIII., Nápszínház-utca 32

Lukács Ignác
vendéglős
I. Németvölgyi-ut Budapest

Lukács Ferenc
főpinczér
Frenreisz-étterem Budapest

Linzmayer Gyula
Budapest

Müller és Holub
vendéglősök
„Országos Kaszinó“ Budapest

Mastaller József
VII., Hunyady-u. 23 Budapest

Marton Béla, vendéglős
„Esplanade“ szálloda
III., Zsigmond-u. 38-40

Mauritz Elek
Ehm János éttereme
VIII., Rákóczi-ut 1

Malosik Antal
Baross-tér 18 Budapest

Maloschik Róbert és Nándor
vendéglősök
VII., Dob-u. és Csengery-u. sarok Budapest

Molnár Gábor
vendéglős
Berzsenyi-u. 1 Budapest

Mirth András és családja
vendéglős
Dohány-u. 7 Budapest

Miakits Mihály
vendéglős
Rákóczi-ut 10 Budapest

Mohos Ferenc
vendéglős
Hungária-ut Budapest

Malosik Ferenc
vendéglős
Népszínház-utca 15 Budapest

Mitrovátz Adolf
vendéglős
Dohány-u. 20. Budapest

Mayr József
„Metropol“ szálló
Rákóczi-ut Budapest

Metzger János
vendéglős
Dob u. 112 Budapest

Markovits Domonkos
vendéglős
Döbrentey-tér Budapest

Máday Ferenc
vendéglős
Mátyás-tér Budapest

Mihalicsk Frigyes
vendéglős
Szervita-tér 8 Budapest

Nagy Gábor
szállodás
Kolozsvár

Nagy István, vendéglős
V., Mária Walléria-u. 5 Budapest

Najmann József
kolbászgyáros
Németh-utca 21 Budapest

Szokolai Nagy Lajos
főpinczér
„Debreczen“-étterem Budapest

Németh János
vendéglős
Erkel-u. 4 Budapest

Notta Vilmos, vendéglős
„Központi“ szálloda étterem
VII., Baross-tér 23 Budapest

Nika Károly
vendéglős
Dob-u. 50 Budapest

Oláh Gyárfás Mihály
„Gambinus“ étterem
VII., Erzsébet-körut Budapest

„Orient“ szálloda
tulajdonosa
Rákóczi-ut 42 Budapest

Petánovics József
Budapest

Pelczmann Ferenc
„Pannonia“ vendéglő
Bákóczy-ut Budapest

Pantol Márton, főpinczér
Keszei étterem
VII., Rákóczi-ut 44 Budapest

Perl József, főpinczér
Fiedler Gusztáv étterme
I. Fehérvári-ut 2 Budapest

Péczeley Antal
ásványviznagykereskedő
II., Margit-körut 50-52

Pallay Miksa
szálloda tulajdonos
Podmaniczky-u. 8. Budapest

Pollák Sándor
„Árpád“ kávéház

Putnoki István
Budapest

Potzmann Mátyás
vendéglős
Üllői-ut 6. Budapest

Plank Adolf
szállodás
Oraviczabánya

Rehling József
főpinczér
„Központi Vásárcsarnok“ Bpest

Rumpa Ferenc
Vig-utca 3. Budapest

ifj. Rábel Ferenc
vendéglős
I., Pauleu-u. 3. Budapest

Rábai Béla, üzletvezető
„Emke“ kávéház
Budapest

Raschka József
„Orient“ kávéház
Budapest

Rettinger Márton
vendéglős
I., Fehérvári-ut 14 Budapest

Spalt Mátyás
vendéglős
Budapest

Sprung János
„Központi“ szállodás
Baross-tér 23. Budapest

Sziklay Sándor
szállodás
„József főherceg“ szálló Bpest

Sági József
vendéglős
IX., Gát-utca 8. Budapest

Sommerer György
vendéglős
VI., Dezsőffy-u. 7. Budapest.

Sipos Ferenc
vendéglős
Dohány-utca 38. Budapest

Szentgyörgyi Ferenc
kávéház-tulajdonos
Kassa

Schlésinger József
elhelyező irodája
Rőser-bazár. Budapest.

Schuster József
kenyér-sütődéje
Soroksár

Ifj. Schusztter Ernő
vendéglős
„Nyugati-pályaudvar“ Budapest

Schaffhauser Ernő
„Szabadság harang“ vendéglős
Albert-utca Budapest

Schreil Győző
vendéglős
I., Kereszt-tér Budapest

Sauer István
vasúti vendéglős
Zsolna

Szikszay Ferencz
vendéglős
Vámház-körut 16. Budapest

Tilcsér János
főpinczér (Ehm János étterme)
Rákóczi-ut 1. Budapest

Tingl Lajos
vendéglős
VIII., Sándor-tér Budapest

Tombázt Lajos, vendéglős
Ráday-utca 57. Budapest

Trummer Sándor
Székesfejérvár

Ulits Lörincz
kávéház-tulajdonos
V., Vigadó-tér. Budapest

Wagner Vilmos
vendéglős
Andrássy-ut Budapest

Várady József
vendéglős
VI., Andrássy-ut 51 Budapest

Végh Miklós
vendéglős
VIII., Mária Terézia-tér 1. Bpest

Verseny Gyula és Tsa
vendéglős
VIII., József-körut 38

Waschata Győző
VIII., József-körut 43, Budapest

Wallner Sámuel
vendéglőkezelő
(Keleti-pályaudvar) Budapest

Wehrmann Béla
barnagykereskedő
I., Lágymányos-u. 4. Budapest

Wilburger Károly
ipartársulati pénztáros
Budapest

Werner János
vendéglős
Párter-utca 57. Budapest

őzv. Valentin Antalné
vendéglős
Rudasfürdő Budapest

Wurglits Vilmos
vendéglős
Rákóczi-nt Budapest

Weisz Antal
vendéglős
Bécsi sörház Budapest

Zuckermann Ede
Tavasmező-utca 12. Budapest

A POZSONYI VENDEGLŐSÖK ÉS KÁVÉSOK IPARTÁRSULATA

az évforduló alkalmával ez uton ugy a

Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége

tekintetes Elnökségének, melynek áldásos tevékenységét teljes mérvben elismeri, és melyhez való őszinte ragaszkodását fejezi ki, valamint e céltudatos szövetség minden egyes tagjának, különösen azoknak, kik a Pozsonyban tartott legutóbbi országos közgyűlésünkön személyesen részt vettek: legőszintébb szerencsekívánatait tolmácsolja, felkérve a mélyen tisztelt Elnökséget, miszerint a jövőben is ezen eredményes utján haladjon tovább a magyarhoni vendéglősök érdekében! A jó Isten, a magyarok Istene áldja meg Önöket és árássa el oly hatalmas erővel, hogy tevékenységüket eredményesen folytathassák :: ::

A Pozsonyi Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata nevében:

kartársi tisztelettel

A választmány.



Udvardy István s. k.,
az ipartársulat elnöke és a „Magyar
Vendéglősök Orsz. Szövets.” tagja

Nagyszombat város tanácsától.

9801—1912.

Bérbeadási hirdetés.

Nagyszombat szab. királyi város tanácsa a város tulajdonát képező

„Pannonia“-szállodának

1913. évi. április hó 1-étől kezdődőleg 1920. márczius 31-ig leendő bérbeadása céljából ezennel zárt

ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennél fogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerű, zárt írásbeli ajánlatukat, valamint 1500 koronának a városi letéti pénztárban bánatpénz czimén történt elhelyezéséről szóló nyugtát 1913. február 28. déli 12 óráig a városi számvevőnél annál is inkább betérjesszék, mert később érkező ajánlatok figyelembe vételni nem fognak.

Az ajánlatok a fent jelzett napon d. u. 3 órakor fognak a városház nagy termében a bizottság jelenlétében felbontatni. Az ajánlatok odaitélése fölött a városi képviselőtestület dönt, fentartván magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani, esetleg valamennyi ajánlatot visszautasítani.

Az ajánlat alternatív lehet, azaz ajánlat tehető a bérletre a helyiségeknek mostani alább jelzett beosztásával, amidőn is a szálló épület áll: Földszinten egy nagyobb utcai étteremből, tálaló helyiségből, sőtés-helyiségből és e mellett egy kisebb helyiségből portásszobából továbbá fakamrából, pinczéből, jéggel megtöltött jégveremből és egyéb helyiségekből. Az I. emeleten egy ez időszert kávéháznak használt, mulatságok estélyek, kisebbszerű előadások, hangversenyek megtartására alkalmas díszített tágas, magas díszteremből, zene karral és az utcára eső erkélytel, e mellett egy billiárd terem és 3 egymásba nyíló utcai vendégszobából, közös folyosóra vezető külön ajtókkal; tágas konyhából ételszállító lifttel a földszintre, a konyha mellett 3 egymásba nyíló helyiségekből. A II. emeleten 6 külön álló, közös folyosóra nyíló utcai és egy kisebb udvari vendégszobából és egy kisebb cselédszobából.

A padlás az egész szálló felett a bérlő rendelkezésére áll.

Vagy pedig tehető az ajánlat akként is, hogy az I. emeleten jelzett billiárdterem 3 vendégszobává alakíttatik vissza, mely esetben azonban a helyiségek kávéházi czélokra nem használhatók. A szállodában a szükséges számú illemhelyekről továbbá házi vízvezetékéről és légszesz bevezetéséről gondoskodva van.

A részletes bérbeadási feltételek a városi számvevőnél a hivatalos órák alatt betekintheők, esetleg megszerezhetők.

Nagyszombat. 1912. évi november hó 18.

A városi tanács.

Összes vevőinek boldog újévet kíván

belatini Belatiny Artur

pezsgőborgyáros.

Iroda: Budapest, VIII., Üllői-ut 60. szám.

Pinczék: Velenczén. (Fehér-megye.)

A budafoki m. kir. pinczemeszteri tanfolyam által kezelt kincstári borok és a földművelésügyi m. kir. miniszterium felügyelete alatt álló m. kir. országos központi mintapincze főelárúró irodája és raktára.

Boldog új évet kíván t vevőinek

Aranyossi András

vadkereskedő

Budapest IV. kerület, Várház-körút 2. szám.

Tisztelt vevőinek boldog új évet kíván

Muschong J. és Társa

a Buziási gyógyfürdő és Buziási Phoenix-forrás tulajdonosai

Buziás.

Igen tisztelt vevőinknek boldog újévet kívánok

Ungár Sámuel

A „Kőbányai Polgári Sör-főződe R. T.” képviselője,

Budapest, VIII., ker.

Népszínház - u. 22.

Összes t. vevőinek boldog újévet kíván

„Első Magyar Részvény Sör-főződe” városi irodája

Budapest, VIII., Esterházy-utca 6. szám.

Schlager, Friedrich, Ürley.

Nyílt-tér.

Stern Bernát csepeli lakosnak a Weisz Manfréd-féle tölténygyárban levő

vendéglői üzletét

Radó Hermann ügyfelem átveszi. Felszólítom ennél fogva Stern Bernát hitelezőit, hogy irodámban 8 napon belül jelentkezzenek, mert későbbben bejelentett követelések nem fognak tekintetbe vétetni.

Budapest, 1913. január 5-én.

Dr. Dezső Sámuel, ügyvéd
Budapest, V., Bank-utca 7.

Boreladás.

400 hektó idei, zöldes-sárga nem savanyú, 9—10%-os szesz és 100 hektó 1910. évi zöldes sárga asztali és pecsénye borom van eladó az érmihályfalvai vasutalmástól 10 percz távolságra levő telepemen. Érmihályfalván, 1912 december hó 10-én.
Jakab Rezső főjegyző.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szósára valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdésközdésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Söjvédők Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Najman József hentes - mester

Budapest, VIII.,

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

sok, kocsmárosok stb. részére a legjobb

minőségű virsliket, volbaszokat napi ára-

kon. Megrendelések pontosan teljesíttetnek.

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 ásványvíze számos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészesebb asztali és borviz. — Hathatós szomszillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentesen szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kútvalalat Budán.



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.

ANIMO



MURAKÖZI
PEZSGŐGYÁR
RÉSZV.-TÁRS.
CSÁKORTNYA

Bor Kostka-Telepen,

eladó rizling 60 korona hektóliterenként. Egy vagon árúnál kevesebb nem adatik.

Törköly pálinka 160 kor. hektóknként.

Az intézőség.

Nagykikinda város polgármesterétől.

25203 szám.

I—1912.

Hirdetmény.

Közhirre teszem, hogy Nagykikinda város a tulajdonját képező

„Városi szálloda”

összes vendéglői és kaszinói helyiségeit 1913. évi január hó 10. napján d. e. 10 órákor a városház tanácstermében tartandó szóbeli és zárt ajánlati versenynyel egybekötött nyilvános árverésen

10 évre bérbeadja.

Kikiáltási ár a vendéglői helyiségekre 10.000 korona és a kaszinóra egyezer korona évi bér, bánatpénz pedig ennek 10%-a, mely készpénzben vagy elfogadható értékpapirokban a szóbeli árverés megkezdése előtt leteendő illetőleg az írásbeli zárt ajánlatokhoz csatolandó.

Közelebbi részletes feltételek Udiczky István városi tanácsnok irodájában megtudhatók.

Nagykikinda, 1912. december 26.

Majnszky Lukács

polgármester.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzebtárca (papirosz) vagy pinczértárca (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrés az aljával egy daraból készült — a legutányosabb árak mellett szereshetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharsnyák, sérvkötők, szuszpenzorok és a legkülönbözőbb betéggópolási czikkekben.



Baromfi-vészt!
Baromfi-differitist!
Baromfi-kolerát!
megszüntet a

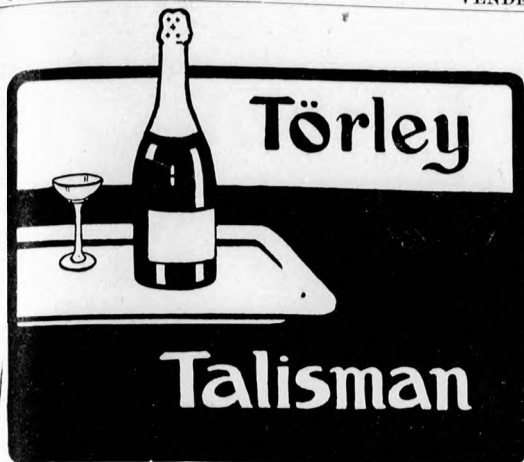
Ditterol 1 darab üveg 100 differiás tyúk számára K 2.-

A Kolerol 100 darab baromfi számára K 1.50

Kapható kizárólag Reitter Oszkár főkapitány gazdaságában Nagybecskereken. — Kérjen ingyen ismertetőt.

Borral legjobb a valódi

KRONDORFI
savanyuviz-fröcscs.



Törley

Talisman

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.
BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Sajat palczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősr, kökorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“
császári és királyi udvari szállítók
KOLOZSVÁROTT.

Sürgőnyezim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekezt nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Algyógyfürdő-gyógyfürdő
Vendéglőst keres

a fürdő-telepen lévő étteremhez, hozzátartozó mellék-helyiségekkel és két lakoszobával teljesen ingyen, haszonbér nélkül kiadnám. A fürdőt évente mintegy 600 vendég látogatja. A konyha jövedelme minden bérfizetés a vendéglőst illetné. A gyógytelepen mintegy 55 modernül berendezett szoba is van, e szobák ugyiszinte az egész fürdő kezelésével vendéglős bizatnék meg. Az étteremben saját termésű bor szolgáltatnak ki és a vendéglős úgy a szobák, mint az italok bevételeiből részesedne, ellen szolgálatalat a fürdőorvos és fürdőszemélyzet ellátása a vendéglőst terhelné. Ovadék 7—800 korona kívánatik. Bővebb tudósítással szolgál a fürdőtulajdonos

Fried Eskeles

Algyógy, (Hunyad megye.)

Vendéglő
bérbeadás.

Selmeczbányán, a Szentháromság-téren levő Gál Miklós-féle (Régi Bogyva) **vendéglői helyiség** azonnal bérbeadó. Érdeklődők felvilágosítást nyerhetnek a **Bátvidéki Takarékpénztárnál** Bátorban (Hont megye) és dr. Hegedűs Gyula ügyvéd úrnál Selmeczbányán.

Temesvári Polgári
Serfözde R.T.

Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló dupla korona sörét, azonkívül kitünő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, stb. sörét. Különlegesség: **Corvin-sör.** (Corvin védjegyvel.)

Arjegyzőkkel szívesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

Eladó borok.

A beregszászi hegyen termelt circa 600 liter — 5 tartályban — 1911 évi igen finom aszu bor literenként á 3 korona 20 fill továbbá 1904—05—06—909—910—911 évben termelt furmint, rizling, szerencsizöld, muskotály, zöld szilváni, Leánya, tisztán kezelt rendkívüli finom zamatos, palackozott borok circa 35 hektoliter — 24 tartályban — hektoliterenként 110 koronáért hordóval együtt eladó.

Meisels Lajos, gyógyszerésznél, Beregszászon.

Spanyol gyümölcs

Szállítom a következő elsőrendű, csodaszép nemes

GYÜMÖLCSFAJOKAT

minden állomásra bér- és vámmentesen utánvétellel.

Almeria csemegecsözlő	1/a 5 kg. postacs.	K 5.30
Kaliforniai válogatott fajalma	1/a 5 „ „	K 5.30
Baldvin	1/a 5 „ „	K 4.50
Canar. Banan 40/50 darab	1/a 5 „ „	K 5.30
„Ananasz“ legszebb	1/a 1 „ „	K 2.80

S. SANDBERG, Hamburg I., Schultzweg 13.

M. kir. Földmívelésügyi Miniszter

103,069—X—1. sz. 1912.

Hirdetmény.

A radnaborberekai állami gyógyfürdőnek

az 1913. évi fürdőidény kezdetétől, az 1914. évi fürdőidény végéig tartó **két fürdőidényt magában foglaló időtartamra leendő bérbeadása** iránt a radnaborberekai m. kir. fürdő-gondnokság által az óradnai bánya- és kohóhivatal iradai helyiségében 1913. évi január hó 27-én délelőtt 11 órakor zárt írásbeli **versenyárgyalás fog tartatni.**

Kiküldési évi haszonbér: 1000 K.

Vállalkozni szándékozók felhivatnak, hogy egy koronás okmánybéllyel ellátott zárt írásbeli ajánlatukat 1913. évi január hó 27-én d. e. fél 11 óráig, vagyis a tárgyalás megkezdését fél órával megelőzőleg 200 K azaz: Kettőszáz koronát kivevő készpénzből, avagy állami letétkekl elfogadható értékpapirokból álló bántpénz letételel igazoló m. kir. adóhivatali (m. kir. állampénztári) letényugtával felszerelve az óradnai bánya- és kohó hivatalnál annyival is inkább nyújtsák be, mert a határidőn túl benyújtott, vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Az ajánlatokban ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy az általam 103069/1912. sz. a megállapított versenyárgyalási részletes feltételeket, valamint a szerződési feltételeket ismerik, azokat elfogadják és azoknak magukat alávetik. A versenyárgyalási részletes feltételektől és szerződési feltételektől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bántpénz letétele nélkül benyújtott ajánlatok szintén nem vétetnek figyelembe.

A versenyárgyalási részletes feltételek és a szerződési feltételek az óradnai bánya- és kohó hivatalnál a hivatalos órák alatt bármikor betekintheők s kívánatra 20 filléres postabélyeg mellékelése esetén az érdeklődőknek meg is küldetnek.

Fenntartom magamnak azt a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabadon választhatssak, esetleg valamennyit visszautasíthassam.

Budapest, 1912. évi december hó 10-én.

M. kir. földmívelésügyi miniszter.

SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

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

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
természetes
égyvenyes
SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR

(Eredeti francia-mód)
valamint kitűnő minőségű

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére

kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. szám.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

Prágai sonkapác

a sonkának remek zamatos ízt, szép
rózsaszínt ad, óvja a romlásától ára
1 sonkára 50 fillér. Egyedüli készítője
Berkes-gyógyszertár, Nagyszalonta.



Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utca 6. sz.

Távbeszélő szám: „József” 4—29.

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

Távbeszélő szám: 56—58.

LITCKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

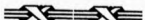


Frigyes főherceg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.



PEZSGÓFAJOK:

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



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

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

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

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

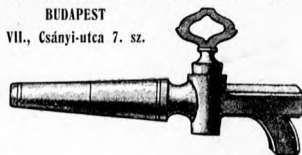
Eladó szálloda és vendéglő.

Tolnamegyei városban egy igen jóforgalmu szálló
és vendéglő üzlet teljes és modern berendezé-
sével igen előnyös feltételek mellett eladó vagy
bére is vehető. Van benne egy tágas sötét,
két nagy étterem, egy nagy táncsterem, egy fe-
dett nyári helyiség, tágas, villamos ivlámpákkal
világított udvar, 11 vendégszoba, kocsiszín, 40
lóra istálló, jégverem. Bővebb értesítést ad:
Szigriszt Lajos, Pécs, Malom-utca 23.

HIRMANN FERENCZ rézaru-
gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszuszvezetékekhez szük-
séges rézárakat, Bor-, és sör-szivattyúkat,
sör kimérő-készülékeket lényomással, vala-
mint mindennemű rézcsapokat, fémfelirat-
táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-
ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállítás-
ban az állami ezüst-éremmel kitüntette.

Szombathely r.-t. város polgármesteri hivatalától.

14950 1912. sz. **HIRDETMÉNY.**

Szombathely r.-t. város tanácsa ezennel közhírre teszi, hogy a
Szent István parki kioszkot
1913. évi február hó 1-től kezdve

három évre bérbeadja.

Felhívja emnélfogva mindazokat, akik a kioszkot és annak be-
rendezését bérebe akarják venni, hogy írásban benyújtandó ajánla-
taikat 1913. évi január hó 15-ikének déli 12 órájáig a polgármesteri
hivatalhoz adják be.

Ajánlattevő a megajánlott évi bérenek egy évi összegét biz-
tosképpen letétbe helyezni tartozik; ajánlatának elfogadása esetén
pedig a bérlő köteles a kioszk előtt fekvő park-teret rendezen vilá-
gítani, a kioszkot a tavaszi és nyári évadban állandóan üzemen
tartani és abban első sorban kávéházi czikketeket kiszolgálni, a
kioszk jégvermét saját költségén jéggel ellátni és egyéb a szerződés-
ben kikötődő feltételeknek megfelelni.

Több ajánlat esetén a tanács a szabad választás jogát fenntartja.
Szombathely r.-t. város tanácsának 1912. évi november hó 6-án
tartott ülésében.

Horváth József II. jegyző. Brenner Tóbiás polgármester.

PAZAR UJ SZÁLLODA

NYILIK MEG
DÉVÁN az „ORIENT”.

A város közepén és legszebb helyén Déva egyetlen szállodája, mely nagy
nyílt kényelmével, fényes eleganciájával fővárosi színvonalú. ~ Harmincz
pazar elegánsan berendezett parkettás szoba. ~ Villanyvilágítás ~ Gőz-
fűtés. ~ Gyönyörű hall. ~ Ebedő. ~ Társalgó. ~ Kitűnő konyha. ~ Dis-
tingált, csendes, zeneemest urfi hely. ~ Fűrdő és angol closett. ~ Saját
autobus a vasútállomásmá. ~ Jutányos árak.
Utazóknak kedvezmény. A ragyogóan szép
és kiválóan kényelmes „ORIENT” szállókat
szepember hó végén adja át a forgalomnak.

Szöcs F. Lajos

□ tulajdonos. □



'MUNDUS'

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:

BUDAPEST, V. BÁLvány-U. 4.
Telefon 89-51.

Raktár:

BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107-64.

GYÁRAK: Beszterezebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre esinosan káilitott gyártmányait.

Eladó szállodai üzlet.

Jászberényben a Rákóczi-ut 86 szám alatt, a vasut állomás közelében levő szállodai, vendéglői és kávéházi üzletemet teljes berendezésével 50.000 koronáért eladni szándékozom. Az üzlet áll: vendéglő, kávéház, étterem és szeparé helyiségekből. Előszoba, 2 lakószoba, 4 vendégszoba konyha éleškamra, klozett, fa és szénkamra, kocsi-félszer. A telek 300 négyyszög öi területű. Mivel ez üzlettel mint építőmester csak kényyszerből foglalkozom, komoly vevőkkel szivesen állok szóba.

SZABÓ FEKETE JÁNOS

a „RÁKÓCZI“ szálloda tulajdonosa JÁSZBERÉNY.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely újévtől kezdve 45-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legelőnkbebb figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a legsokoldalubb és legtartalmasabb szőlészeti újság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé teszi.

A „BORÁSZATI LAPOK“-nak

a közzgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimeritők de különös sulyt helyez a tudósításokra is.

Minden előfizető évenként négy nagy színes műmellékletet kap, valamely szőlőfaj hű képét. Kéthetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a „Gazdasági Tanácsadó“ című lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyésztés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos: BAROSS KÁROLY örököse. Szerkesztésért és kiadásért felel: Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára:

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

Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a

Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 26.

Alapítottott
1825.



Alapítottott
1825.

Hubert J. E. Pozsony.
Csász. és kir. udvari szállító.



„Gentry Club“
a bpesti orsz. kaszinó pezsgője. Különlegességi jegy.

Megjelenik
vasárnaponként.

ÉLET

Megjelenik
vasárnaponként.

:: Szépirodalmi képes folyóirat. ::
Felelős szerkesztő: Dr. Pethő Sándor.

Az erőteljes lelkiiség fejlődését szolgálja. Bátran küzd a keresztény magyarság ideáljaitért. A művelt családoknak nemes szórakozást nyújt. Minden számban sok művészi és aktuális illusztrációt hoz. Magasabb szempontból figyelt az életet eseményeit könnyű művészi feldolgozásban adja.

Előfizetési ára egész évre 20 K, fél évre 10 K, negyed évre 5 korona.

Ingyen mutatványszámot szivesen küld a kiadóhivatal,

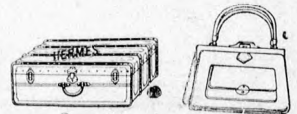
:: Budapest, VII. kerület Damjanich-utca 50. sz. ::

MEIER GYULA bőröndös



Bőrdíszmü- és katonai bőrczikkék készítője. - A legdiszesebb

karácsonyi és ujévi ajándékok dus raktára



BUDAPEST, VIII. KER., JÓZSEF-KÖRUT 9. SZ.

Sajáttermésü borok.

1912. évi termésü, egyszer fejtett

fehér asztali boromat

literenként 75 fillérrel adom kölcsönhordóban. Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü tokajhegyaljai ugy hordós, mint palackozott pecsenye, számarodni és aszaboraimról részletes árjegyzéket kívánatra készséggel küldök.

barakonyi Kovácsy Ferencz bortermelő,
Tálya, (Zemplén-megye).



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott**, minden fajú **friss dunahalainkat**, melyeket t. rendelőknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is**, a legnagyobb gondal csomagolva és pontos időre szállítunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ
FAJBOROK!

Meghívás.

ÓBOROK NAGY
VÁLASZTEKBAN!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök:

Igazgatóság székhelye:

Nagyméltóságú Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Új bankpalota.)
Hevesvármegye főispánja.

Sörgönczím: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

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

Ó — 1908 — 1911. évjáratu — és új fajborok. Pecsénye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pinceszetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztosítása céljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű Muskátlonell, Chasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdel, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

KÖBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztelmői villamos menté.

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kivíteli telep: FIUME via Ciotta 18. Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitéve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylval bir sörünk megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru söröződek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőink 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.

