

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZEREK ÉS KAVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Égész évre . . . 12 kor. | Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 " | Negyedre 3 .

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I. kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Fürdőink.

A természet kevés országot áldott meg annyi hatásos gyógyforrással, mint hazánkat.

Maga Budapest valóságos unicum ebben a tekintetben.

A magyar közönség mégis idegenben siet.

Nagyási mánia és tudni-vágyás nem egyetlen rugója ennek a kártékony szokásnak. Vannak elfogadható okok is.

Síjnalattal kell constatálnunk, hogy fürdőink legtöbbje elhanyagolt berendezésű; kirívó, ellentétben áll a környék népségével.

A mennyit gyógyul a vendég a balzsamos levegőtől, a víztől, anynyit szenved a kényelmetlen lakóhelyiségtől.

Sok helyütt tisztátalan, nedves, szóval, egészségtelen szobákban kell kuczorognunk, a szabadban pedig tüdő-emésztő por üldöz bennünket.

A közönség iránt semmi figyelem, sőt akárhányszor nyers, durva mordult kell tűrnie.

S még ez nem minden. Igen sok helyütt a legszemérmelenebb kapzsisággal űzik a közönség kizsákmányolását. Rossz elegelelkel, pancsolt italokkal méreg-drágán traktálják a gyógyulást vagy üdülést keresőket s a fürdő-díjak is túlcselezottak.

A fürdő-tulajdonosok nem tisztességgel megélhetést keresnek, hanem meggazdagodást.

Néhány évad alatt milliókat akarnak összehavácsolni mások nyugzásából.

Csoda-e, ha aztán a közönség külföldre menekül, a hol előzékenységgel

vannak iránta s nem vájkálnak könyökig a zsebében.

Ennek az állapotnak meg kell szűnnie már csak iparunk érdekében is; mert ennek az áldatlan helyzetnek mi isszuk meg a levét.

A vendéglőkért hallatlan bért csikarnak ki a tulajdonosok, úgy, hogyha valaki nem akar tönkre menni, kénytelen a közönség gyomrára takarékoskodni. Innen van az, hogy a bérlelők nagyobb része kontár vendéglős.

Nem a mi lelkiismeretlenségünk és mohóságunk az okozója, hanem az a kényszerűség, melyet a tulajdonosok pénzzszomja teremt.

E miatt milliókat veszít az ország s compromittáljuk jó hírünket is a külföld népei előtt.

Itt az ideje, hogy a *balneologiai egyesület* komolyan rámutasson erre a vizsás, férhetően alapotokra s az állam beavatkozását provokálja e visszaélések megszüntetésére.

Az ételmérgezés.

Az ételmérgezés gyakran veszedelmeszeti egészségünket. Nem azokról az ételmérgezésekről lesz itt szó, amelyeket oly anyagok okoznak, amelyekről előre tudjuk, hogy ártalmasak, mint például a mérges gomba, az ópium, a szeszies italok és a többi, hanem azokról, a melyeknek élvezete után rendszerint mérgezési tünetek nem mutatkoznak. Gyomrunk emésztőképessége sok esetben megvéd bennünket fertőzések ellen, csakhogy mégsem képes minden ártalmas bacillust, amely gyomrunkba kerül, elpusztítani. Igaz, hogy szerep jut az ellenálló képességnek is, mert megeshetik, hogy nagyobb társaság egy és ugyanaból az ételből eszik és csak egyikét ember betegszik meg tőle. A rothadás baktériumával szemben nagyobb ellenállást fejthetünk ki. Hányan szeretik például a napokig rothadásnak kitett húst, vagy a túlságosan érrett, tehát rothadó állapotban lévő

sajtot és csak aránylag ritkán történni baj. Veszedelemmel jár a kolbászmérgezés, a melynek bacillus (bacillus botulinus) nemcsak rosszullétet, hanem néha halált is okoz. Halhusa, va'amint az osztriga is okozhat halállal járó fertőzést, az utóbbi különösen akkor, ha hosszabb ideig fertőzött vízben volt. Egyes ritka esetekben ételmérgezést idézhet elő a hus-konzerv is. Utés következtében megsérülhet a bádogköpenyege, talán csak tiszturásnyi helyen, amelyen keresztül betegség okozó bacillus hatolhat az ételbe. Mentől régibb a konzerv, annál nagyobb a valószínűsége annak, hogy bádogja megsérüljön. Örízkedniük kell attól a konzervtől is, amelynek bádogja az ételben képződött rothadási gázok következtében kidomborodik.

A husmérgezés ellen nem nehéz a védekezés, melynek egyik módja a hatóságii ellenőrzés (vágóhid, állatorvosi felügyelet), amely annyira-mennyire megvéd bennünket a hus betegítő hatása ellen. A másik módja a védekezésnek abban áll, hogy a húst, illetőleg az állat egyes szerveit (tüdő, máj, vesé, veic) nagyobb hőfoknak tesszük ki, azaz főzésnek, sütésnek, párolásnak vetjük alá. Ezzel elpusztíthatjuk a fertőző csirákat. Tekintettel arra, hogy a nyers, illetőleg angolosan készített hus fertőzést okozhat, legjobb, ha ezt asztalunkról száműzzük. A husmérgezés kikerülésében sokszor segítségünkre van szag ási szervünk. De miután ez érzékszervünk nem egészen megbízható, czé'szerül, hogy a gyanus ételből vagy semmit, vagy csak keveset eszünk. Ezért ne együnk — különösen nyáron — sok hideg húst és tartózkodjunk sok szardínia élvezetétől is.

T ej is idézhet elő betegséget. Vagy azért, mert beteg állattól származik, vagy mert piszkosan kezelték. Esetleg fertőzött vízzel hamisították. Ezért kell a tejet jól főlforralni.

Itt meg kell még emlékeznünk egy mérgezésről, a melynek okát egész biztossággal nem tudják meghatározni, ez a vanília-fagyalltal való mérgezés. Igen valószínű, hogy ez nem más, mint tejmérgezés; csakhogy az a feltűnő, hogy más o'y fagyalt, amelyet szintén tej és tejszínből készítenek mint a csokoládé- és mogyoró-fagyalt, ilyen mérgezést nem okoz.



Megkezdődött a Franziskaner Leisztbräu részv. társ. müncheni létgőkeletesebb izü idénysörének a kimérése és palackozása. Tart április közepéig.

Kapható a magyarországi főelárusítónál **Schätz József** sörnagykereskedőnél
Budapest, VIII., Práter-utca 47. szám. Telefon szám: „József“ 2-30.

ahol vidéki kizárólagos képviselőre pályázók is jelentkezhettek.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

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

Vizet oly helyen ne igyunk, ahol tífusz van. Az ily helyről származó vizet föl kell forralni, hogy így elpusztíthassuk a benne levő betegségi csírákat. A gyanus vízzel is így kell bánnunk.

A jég nem öl meg minden bacillust. Tehát fertőzött lehet a jég is; az ilyen jég fertőzi azt az ételt, amely vele közvetlenül érintkezik. Ezért vigyáznunk kell a hatóságunk arra, hogy a jégkereskedők honnan szerzik be a jeget.

Ne higgyük, hogy a szénsav megöli a tífusz-bacillust. A szénsav erre nem képes, amiről a higienikusok előtt ismert manizi tífusz-járvány, amelyet fertőzött vízből készített szódavíz okozott, tesz tanúságot. Ahol nincs megbízható minőségű ivóvíz, ott vagy forralt vizet igyunk, vagy ásványvizet; az utóbbit csak akkor, ha a palackot előtűnk bontották föl.

A növényi ételmérgezések között a leggyakoribb a gombamérgezés. Vagy mérges gombát hoztak a konyhába és ezt használták föl, vagy pedig ehető, amelynek állománya rothadásnak indult; az ilyen gomba ehető is volt és egészséges is és elkészítése után néhány órával fogyasztják el a gombás ételt. E néhány óra alatt is képződhetnek mérges anyagok, amelyekől megbetegedhetünk. Meg kell jegyeznünk, hogy egyes gombafajok vízben való főzés közben elveszítik mérgező hatásukat; csak-hogy ezt a vizet nem szabad fölhasználnunk, hanem ki kell öntenünk. Itt a fővárosban is, ahol pedig a vásárcsarnokokban ellenőrzik a gombák eladását, elég gyakori a gombamérgezés. Az önkéntes mentők gombamérgezés esetén gyomormosást alkalmaznak; addig is ajánlatos a hánytatás, ha pedig a gyomor már üres, keserűvizet kell a beteggel itatni.

Sokkal ritkábban okoz bajt a burgonya, amely tudvalevően a mérges solanaceák családjába tartozik. Mi könnyen megfosztjuk a burgonyát mérgező hatásától, amennyiben lehámozzuk, mossuk és főzzük vagy sütjük. De azért mégis okozhat mérgezést, ha tudniillik a csíráját nem vágják ki a burgonya testéből. A csírában és a csíra közelében mérges anyagot találtak; a szolamist.

Lisztmérgezés nálunk alig fordul elő. A magyar malomteknika az utóbbi évtizedekben annyira fejlődött, hogy a mérges magvak lisztje nem kerülhet a lisztünkbe. A mérges magvakat (konkoly, vadóc és a főbbi) a malomban alaposan kirostálják. Ide-számíthatjuk a szintén mérges anyarost is, amely egy gomba képződménye. Hazánk főbél vidékén mutatkozik a pellagra is, a melyt néha a romlott kukorica élevezete okoz.

Egyes konzervek, így a borsó-konzerv szép zöld színt rézzel biztosítják. Habár a réz nem oly mérges fém, amint régebben hitték, mégis megesett, hogy oly nagy

mennyiségben találtak rézet egyes konzervekben, hogy már ártalmasnak kellett konstataálni.

Romlott gyümölcs is okozhat emésztési zavart, így a dinnye, a füge, az eper. A szamóczáról tudjuk, hogy némely ember-nél csalánkiütést idéz elő.

A Délmagyarországi Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata.

A Délmagyarországi Vendéglősök és Kávésok ipartársulata márczius 26-ikán délután tartotta igen élénkben látogatott rendes évi közgyűlését Temesvárott *Schubert* Péter elnökölte alatt. Az összetartást kultiváló, a közös érdekeket megóvni törekvő társulat az elmúlt esztendőben híven teljesítette programját. A közgyűlés a tisztikart egyhangú lelkesedéssel újrávalasztotta.

A Trimmel-féle vendéglő külön helyiségében folyt le a közgyűlés. *Schubert* Péter elnök üdvözölte a megjelenteket és konstatació a határozatképességet, a jegyzőkönyv hitelesítésére felkérte *Kiss* Árpád és *Rónai* A. János tagokat, a jegyzőkönyv vezetésére pedig *Grossmann* Samu dr. társulati ügyész helyettesét *Radó* Jenő drt.

Az elmúlt év működéséről szóló jelentésből kiténik, hogy az ipartársulatnak jelenleg van százkét tagja; elhaltak a múlt évben *Hack* Pál, *Bauer* Antal, *Hanold* János, *Tauszig* Lipót, *Nagy* Ferenc és *Preis* Ignác. Az elhaltak emlékét jegyzőkönyvileg örökítették meg. Az ipartársulat három elagott munkaképtelen tagot havonta tizenkét-tizenkét korona segélyben részesített. — Az elhelyező irodát ismét életbeléptették és az elmúlt évben hatszáz koronába került. Az ipartársulat ügyésze, *Grossmann* Samu dr. mindazoknak, akik hozzáfordultak, megadta a szükséges jogsegélyt és a szegénysorsu tagoknak ingyen állott rendelkezésre. Az ipartársulati vagyon kitesz 2725 korona 56 fillért.

A *pinczershakiskola* működését ismertető jelentés szerint az iskola tanulóinak száma évről-évre emelkedik; az elmúlt évben már negyvenötön iratkoztak be.

A közgyűlés a két jelentést elfogadta majd az elnök indítványára az ipartársulat disztagjainak választotta meg *Gündel* Jánost, az országos szövetség volt elnökét és *Glück* Frigyeszt, az új elnököt.

Kimondja a közgyűlés, hogy az elhelyező iroda fenntartására az idén négyszáz koronát áldoz saját vagyonából.

Metz József pénztárnok jelentése után a választások következtek.

Elnöknek egyhangú lelkesedéssel ismét *Schubert* Pétert választották meg, aki megköszönte a bizalmat. Elnökhelyettes és a pikoló-iskola elnöke lett *Ludig* János, al-

elnökök *Saruga* Lajos és *Englisch* Béla. Választmányi tagok lettek: *Doszé* Döme, *Bergmann* Adolf, *Rónai* István, *Ováry* János, *Fellner* Salamon, *Gombás* Gyula, *Schönberg* Hermann, *Kaszánits* Ferencz, *Götz* György, *Kosztka* Emil, *Triimmel* János, *Ladányi* Ede, *Abonyi* János és *Kiss* Árpád rendes, *Schattelesz* Gábor, *Kocsornyai* János, *Szottré* Miklós, *Wisznér* Vilmos, *Braun* János és *Althammer* Jakab póttagok.

Vidéki választmányi tagok lettek: *Pakti* Samu (Orsova), *Plank* Adolf (Oravicza), *Csontos* Gyula (Lugos), *Ozánics* Ferencz (Orsova), *Kohu* Hugó (Versecz), *Glücks-* *Mann* Testvérek (Versecz), *Ruzsicska* Rezső (Fehértemplom) és *Krischer* Peter (Resiczabánya). Főellenőr lett *Zentsák* Sándor; ellenőrök *Krajeván* Döme, *Sehranz* János és *Wenzel* János; pénztáros *Metz* József, ügyész dr. *Grossmann* Samu.

A new-Yorki három magyar-negyed.

Többször irtunk már e helyütt a new-yorki magyarokról. Megemlékeztünk arról az érdekes jelenségről, hogy az alsó magyar-negyed egyik élénk lüktető főutonalát, a Second-Avenue-t, a newyorki bensülőktek is *Gulyás-Avenue*-nek hívják. Ismertettük az ugyane tájékon levő ugynevezett Koplalók-parkját. A newyorki magyarság életéről még a következő újabb részleteket kaptuk:

Newyorkban három helyen tömörült össze a magyarság, három ponton alkotnak igazí negyedeket, ahol a domináló-elem a magyar: az alsó magyar-negyedben, továbbá észak-kabra a város közepén, *Jorkville*ben levő ugynevezett *Kis Magyarországra* n, végül legészakabbra, a *Harlem*-negyedben a 117-ik 118-ik ut.

Az alsó magyar negyedről szólván, téved, aki azt hiszi, hogy ismerve a *Gulyás-Avenue*-nek elkeresztelt *Second-Avenue*-t és a *Koplalók-parkját* s környékét, már ismeri az egész nevezetes negyedeket, de másrészt a negyed többi része is nagyon hasonló jellegű ezekhez. Legfőképpen az a különbség, hogy a többi Avenue-nek ott az *Eest Side* magyar részén zajosabb az élete és piszkos a közelete, amint az aránylag elegánsabb *Second-Avenue*-é. Az utcák itt nagyon egyformák s annyi a magyar üzlet, hogy egyáltalában nem tűnik föl a magyar cégtábla a sok héber és olasz meg német végfórlás között. Hiszen az angol itt aránylag a leghevesebb.

A város e részéről emlékezze meg, nem szabad megfeledkeznünk arról a körülményről, hogy bármily egyszerűen és sok helyen kellemetlenül fessenek is ezek az utcák s bármennyire a szegény negyed külsejének a bélyegét viselik magukon, itt vannak a

Szent Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvételnek. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

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

A Budapest Szent-Margitszigeti üdítő és gyógyvíz közölsége. Bpest, Teréz-körút 22.



BORHEGYI F.

borkereskedő

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



BORHEGYI BOR

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

legjövendelmzőbb magyar boltok, aminek az az egyszerű magyarázata, hogy ebben a zsúfolt negyedben minden boltra jut elég vévő. Itt találjuk a 3-ik és a 4-ik utakon s ezekhez közel azokat a híres magyar hentes- és mészárosüzleteket, melyek tulajdonosai jó módra, sőt tekintélyes vagyonra tettek szert, noha az üzletük ma is a lehető legingyventlenebb és legegyszerűbb. De reggeltől estig egyik magyar aszszony a másik után állít be és vásárolja a jó hazai módra vágott és szeletelt húst. A magyarnak megváltozhatik e világon minden Amerikában, csak a gyomra marad meg a régi. Magyarul szeret enni Amerikában, tehát jó üzlet a magyar hentes- és mészárosüzlet itt is.

Magyar fűszeres nagyon sok van ezen a vidéken. Névtelen emberek ezek, nem szerepelnek, csak szép csendesen csinálják a pénzt a kis boltjukban. Érdekes megfigyelés, hogy rendszeren nyolcz-tíz évnél tovább alig maradnak ezek a kis fűszeresek Amerikában. Ez idő alatt elegendő vagyont szereznek arra, hogy pénzesen menjenek haza Budapestre, a Ferencvárosba, a magyar főváros környékén lévő sváb és tót falvakba, mert a legtöbbje onnan való. Tudunk Newyork e részén olyan üzletet, mely ma már a harmadik kézen van, a harmadik ferencvárosi család gazdagodik meg benne.

Van itt még magyar koporsós is. Kell is, mert hiszen különben ki temetné el idegenben elhunyt honfitársaink egyikét-másikat — hitelbe? Ahhoz ugyanis, hogy a koporsós hitelezzen, nagyon nagy bizalom kell, mert a butort vissza lehet venni, ha a vévő nem fizeti pontosan a részleteket, de a koporsót nem, ha a megboldogultnak a koporsóssal szemben főnnálló tartozásáról megfelelkeznek a családtagok. A koporsóban nem válogatós az amerikai magyar, jó neki az amerikai fajta, ládaszerű koporsó is.

Hazai értelemben vett kocsmá egyáltalán nincs ezen a magyar vidéken, de annál több a magyar-amerikai szalon és jó. Egyik-másik híressé is vált évek hosszu sora alatt a helyiségeiben üléső egyesületek révén. A legtöbb magyar egyesületnek Newyorkban is valamelyik magyar vendéglő külön helyisége szolgál hivatalos helyiségül. Amerikaszerete ismeretes a 197. East 4-ik utján levő Rákóczi-Hall, a neworki magyarok egyik legkedveltebb találkozó és gyülekezési helye. Igazi magyar hely. Magyarátkonyhája, bora, vendégegyaránt.

Fölmenve a magasvasut valamelyik 2-ik vagy 3-ik Avenue-i vonatán a 70-ig utig s ott ismét leszállva, belékeveredve az utca népe közé, ismét csak magyar szó íti meg a fülünket lépten-nyomon. Ez a város közepén levő, a Yorkvilleben keletkezett kis Magyar-

ország. Van ott két ut, a 78-ik és a 79-ik, melyeknél magyarabb utca Debreczenben is kevés lehet. A 78-ik ut és az Avenue A, sarkán van egy hatamas városi elemi iskola. Remek, nagy épület, vagy ezer iskolás gyermek számára épült. Építette Newyork városa. Csaknem azt mondhatnánk, hogy ezer magyar gyermek részére, annyira tulnyomó ez idő szerint a magyar gyermekek száma. Erről az iskoláról beszéljük, hogy a tanítóknak az a legnagyobb bosszúságuk, hogy a gyermekek folyton magyarul beszélnek egymással a szünet alatt és ők nem tudják megérteni a gyereket. De igaz az is, hogy a melyik tanító több évet tölt el ebben az iskolában, okvetlenül megtanul, ha törve is, magyarul. Iskola után, a mikor előntik a gyerekek az utcát, szinte visszhangzik a környék a magyar szótól.

Fent a Harlem-negyedben a 177. és 178-ik ut a legjellegzetesebb magyar rész. De ez aztán igazán magyar. Magyar ott minden. Még az amerikai drótygár is. Ez a Washburn-féle amerikai drótygár tette ezt a környéket magyarrá magyar munkásai által. Ott terül el mogorván a nagy gyár-épület két utcára néző oldalával a víz partján. Lent van egészen az East-folyónál, az utcá végén. Szemben vannak vele azok a kis szigetek, melyeken az elmebetegeket ápolják, gyógyítják. A gyárat körültekvő 2 utca nagyon csöndes, csaknem elhagyatott. Szegényes kisebb házak vannak bennük, a lakások tele magyarokkal. Van persze magyar kvártélyosház is. S van magyar szalon szemben a drótygár északi oldalával, a Stancer-féle magyar s tót szalon, melyben sok egyesület tartja ma is az üléseit, s mely egyik legkedveltebb helye a harlemi magyarságnak. Magyar cselédhelyezők, fűszeresek, mészárosok is vannak e helyen is, épügy, mint odalent a nagy magyar negyedben, de csak az említett két utcára lehet rámondani, hogy magyar. És noha az egész Harlem-negyedben mindenfelé igen sok a magyar lakos, itt már igen elszórtan élnek a jobb módú amerikai magyarok.

Az étkezés a tudomány világitásában.

Az étkezés most divatozó sorrendje hosszú történelmi fejlődés eredménye, melyet elődeink rengeteg tapasztalata gyűjtött egybe. Az a kérdés merül már most föl, vajon megállja-e az étkezés öröklött módja, szinte művészeté a tudomány világitásában is a helyét? R. S. Levensen dr. a California Medical and Surgical Review-ben erre a kérdésre igenlő választ ad. A gyomor munkájából és az emésztő-procresszus egyes részleteiből ugyanis arra a következtetésre jutott, hogy az étkezés ősi sorrendjének

mély értelme van és hogy — mint oly gyakran — ezen a téren is mindig megtalálta az ember a helyes gyakorlati irányt s a tudomány csak azt mutatja ki, miéрт fejlődött életrendünk századok folyamán éppen olyanná, a minő ma, és nem másmilyené.

Már az elegáns ebéd vagy vacsora millióje is önkéntelenül az emésztés szolgálatában áll. A gyönyörű edény, az értékes virágdisz a zene, az elegáns toalettek, — mind csak arra való, hogy az étkezés kellemes preliudium legyen. Az utóbbi évek során ugyanis kísérleti uton bebizonyították, hogy az ember lelkiállapotának igen nagy befolyása van az emésztésre. Aki nyugodt, akinek nygötör gond, annak izgul a gyomoridege és gyomorműködése fokozódik, míg a gond, a melankólika zavarja, vagy meg is akadályozza az emésztés fontos munkáját.

A jó ebéd vagy vacsora vidám és ragyogó környezetet tehát jelentékenyen hozzájárul az emésztés élvezetes és egészséges folyamatához, mivel jó kedvre deríti az embert. Az első fogás, épp e miatt, rendszerint olyan ételből áll, amely szaglózé-kiünkre hat. Ezért eszünk elősöbben kaviárt, szardellát, vagy más hideg halat. Ez a sorrend teljesen megfelel az emésztés amaz elvének, melyet a tudós Pawlow megállapított, aki kimutatta nagyszámu kísérlet nyomán, hogy a gyomornedv fejlődésének legfontosabb tényezői azok az ingeretek, melyek egyes érzékünkre hatnak. Az evést megkezdő, ugynevezett előételek nagy raffinériával mind arravalók, hogy szagukkal izlelézékünket izgassák.

Az étkezés rendjén a második fogás a leves, a minek szintén fontos élettani oka van. Pawlow ugyanis kimutatta azt is hogy a gyomornedv képződésében azon az izgalmon kívül, mely egyes érzékünkre hat, kiváló tényező a kémiai hatás is, melynek elérésére legalkalmasabb a különböző hús-kivonat, magyaránt: húsleves.

A leves után következő szünet rendszerint negatív czélt szolgál. A gyomorsavnak ugyanis időt kell hagyni, hogy elegendő mennyiségben elkülönülhessen. Mert a gyomoréltan ezután következő folyamatánál, a hús megemésztésénél nagymennyiségű gyomorsavra van szükség. Az emésztés szempontjából ugyanis a húsban, tehát az étkezés leglényegesebb fogásában levő fehérje kiválasztása a legfontosabb, amire a gyomort megfelelően elő kell készíteni. A tészta arravaló, hogy belőle megfelelő mennyiségű keményítő jusson a szervezetbe. A desszert rendszerint egészen másnemű táplálóanyagot szolgáltat, mint a többi fogás tudniillik



**TOKAJI BORTERMELŐK
TÁRSASÁGA R. TOKAJ**

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulthatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körút 25. sz.



PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő

A Szántói savanyúvíz főraktára

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

szénasvhidrátot. Hogy miért esszük a desztet utóljára, annak az okát is kimutatta a tudomány.

Az előtt ugyanis azt hitték, hogy a gyomorban minden, ami beléje kerül, hatalmas rázó mozgás folytán összezavarodik. Ma már tudjuk, hogy ez nincs így. A gyomorban ugyanis minden egyes táplálék rétegszerűen rakódik le. Az első réteg közvetlenül a bél szivacsos bőrére rakódik le, a többi pedig mind közelebb a bél közepé felé. Csak azokat az anyagokat változtatja meg a gyomornedv, melyek a bél szivacsos bőréhez közel vannak; csak ennek megtörténte után kerül a sor a többi rétegre. A desszertet is azért esszük legutóljára, hogy a bél közepére kerüljön s a benne levő szénasvhidrát kiválasztására minél több idő maradjon.

Az elmondottakból világos, hogy étkezésünk mostani rendje megállja helyességét a tudomány szemüvegén át is. Kitészik továbbá az is, hogy nem elég minél változatosabbá tenni az ételrendet hanem az egyes ételek egymásutánjára is szorgosan ügyelnünk kell.

A székesfehérvári vendéglősök szikvizgyár szövetkezete.

Egy pompásan bevált intézményről kell beszámolnunk ismét. A vendéglősök szikvizgyár szövetkezete ez, amely eddigi rövid életében is csak a siker és a szép jövő képeit rajzolta a boldog részvényesek lelki szeméi elé.

Rendes évi közgyűlést tartotta ez az életérős vállalkozás kedden délután, agilis és közkedvelt elnökének, Fekete Gézának vezetésével.

A mult évi mérleg kézzelfogható tükrét adta a helyes gazdálkodásnak, ami viszont az igazgatóság és tisztviselők lelkiismeretességéről tesz tanúságot.

A közgyűlés teljes meglepéssel vette tudomásul az általános és részleges elszámolást, megadta úgy a pénztárnoknak, mint a felügyelő bizottságnak a felmentvényt, sőt az elnök indítványára úgy a buzgó felügyelő bizottságnak, valamint a többi működő tagnak köszönetet is szavazta a szövetkezet érdekében kifejtett hathatós munkálkodásért.

Az igazgatóság előre földolgozva a közgyűlés anyagát, kész proppozíciókkal állott elő, amelyeket, minthogy helyesek és észszerűek voltak, a közgyűlés egymásután magává tett.

Az általános tárgysorozat határozataiból megemlíti, hogy 1800 korona került ki fizetésre olyképpen, hogy részvényekint és évenként 3 korona jut. Jelenleg két évi osztalékot fizetnek ki, míg 2000 koronát a tartalékalaphoz csatolnak. A részjegyek, amelyek eredetileg 50 koronánál lettek kibocsátva, ma már 70 koronán állnak.

Az igazgatóságba Vinkóczy Károly helyett Kőszeghy Gyulát, ennek helyébe pedig póttagul Frimmel János laktanyai kántinost választották be.

Határozatba ment az is, hogy ezidén a szódagyártást nagyobb igyekezettel fogják intézni, valamint a savanyúvíz raktárt is bővítik, mert az is igen hálás vállalkozásnak bizonyult. Ugyazintén fejlesztik a gaseusegyártást is, amely czéliből újabb beruházásokat fognak eszközölni.

Csak úgy odavetöleg említiük, hogy ha például a házvétel és drága beruházások miatt nem lenne adósság, részvényekint ma már 27 koronára lett volna az osztalék. Az eddigi perspektívából azonban az is igen valószínű, hogy három év múlva már semmi adóssága sem lesz a szövetkezetnek és akkor örülhetnek csak igazán, akik megalapították és azok, akik azóta belépéven, igyekezettükkel azon törekedtek, hogy e közhasznú intézményt fölvirágoztassák.

Szóllóssy Ferenc

Nyugdíjgyesületi ügyek.

Kimutatás

A „Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincérek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesületé”-nek Igazgatósága folyó évi február hó 28-án tartott ülésen folyósított nyugdíjakról és végkielégítésekről.

I. Nyugdíjak:

1. Zwetkó Lajos február havi nyugdíja 75 korona. 2. özv. Benki Vilmosné február havi nyugdíja 21 korona 25 fillér 3. Brückes Ferenc február havi nyugdíja 28 korona 33 fillér. 4. Kintzl Antal február havi nyugdíja 21 korona 25 fillér. 5. Klimann Imre február havi nyugdíja 66 korona 66 fillér. 6. Varasdi Sándor február havi nyugdíja 35 korona 40 fillér. 7. Wittreich Nándor február havi nyugdíja 33 kor. 34 fill.

II. Végkielégítések:

1. Néhai Udvorika István özvegyének végkielégítése 400 korona. 2. Néhai Udvorika István gyermekének végkielégítése 80 korona. 3. Néhai Szabó Imre özvegyének végkielégítése 1280 korona 16 fillér. 4. Néhai Balogh Tivadar özvegyének végkielégítése 506 korona 80 fillér. 5. Néhai Balogh Tivadar gyermekeinek végkielégítése 240 korona.

Figyelmeztetés.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincérek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesületének igazgatósága közhírré teszi, hogy az eddigi taggyűjtő, Delfin Samu alkalmaztatása f. évi február 14 én megszűnt, minél fogva nevezett e naptól fogva sem új tagok felvételére, sem semmi néven nevezendő cselekményre az egyesület nevében feljogosítva nincs.

Együttal ez alkalommal is felhívja az igazgatóság a tagok és más érdeklődők figyelmét arra, hogy a központi iroda (Budapest, IV., Múzeum-körut 35. II. em. 5.) úgy levélbéli, mint személyes megkeresésre mindenkinek készséggel rendelkezésre áll, mindennemű felvilágosítást pontosan ad és a belépni óhajtok felvételét is eszközöli. — Tisztelettel

Budapest, 1913. április hó 5-én.

Dr. Nagy Sándor s. k.

Bokros s. k.

jogtanácsos.

elnök.

Társas reggelik.

Április 11-én *Kittner* Mihály éttermében „Metropol” szálloda.
Április 18-ikán, *Potzmann* Máttyás vendéglőjében VIII. Üllői-ut 6.

Április 25-én *Ehm* János éttermében VIII. Rákóczi-ut 1. *Bucus reggeli*.

Május 2-ikán, *Ritz*-szállodában.

Május 9-ikén, özv. *Doktor* Lászlónénál fehérvári-uti várnál mellett délután uzsonna.
Május 16-án, *Jahn* Edénél vendéglőjében VII. Király-utca és Valeró-utca sarkán,

„Jó barátok” összejövetelei:

Április 9-én: *Bakó* István úrnál, X. ker., Asztalos Sándor-utca 14.

Április 16-án: *Horváth* Károly, úrnál, IX., Vendel-utca 11.

Április 23-án: *Kerekes* Pál úrnál, IX., Mester-utca 61.

Április 30-án: *Csuti* Zoltán úrnál, IX., Mester-utca 47.

Löwenstein M. utoda 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.* Fiókkizlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.)

A „Főhercegi halászlát Központ” (Apar tin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

CSARNOK.

Tavaszi ének.

— XVI. Zsoltár, 6—10. —

Dallama: Készítsd magad, kedves lélek.

*Az én sorsom, jó Istenem,
Esett nekem kies helyen;
Az én szemem bármire lát,
Oly gyönyörű ez a világ!
Oly szép a lét, küzdelmivel,
S az Istennek járlemivel;
Itt a bű is megfényszerül,
A fájdalom megédesül.*

*Nekem, aki célban futok,
Nyilván szép örökség jutott:
Itt a földön a szeretet,
Mely a szívben ver gyökert,
Koronája az égbe nyúl,
Nem-hervadott ott is virul;
S szép örökség lesz énnekem
Dicsőbb hazám, én Istenem!*

*Áldlak, Uram, mindszüntelen,
Benned örül az én szívem.
Nyugodt vagyok, Ha sirt temet,
Nem hagyod ott a lelkemet;
Lényem nem éri rothadás,
Sirt a halál csak porthack ás,
S míg mag gyanánt a földbe tér,
Tavasszal új életre kél.*

Sántha Károly.

SALVATOR

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

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

Hitetlen.

Az Istenháza mindig állni fog,
Míg lesz az ember előtt egy titok,
Amelynek egyéb megfejtése nincsen,
Csak Ő, az Isten!

A költészet, a dal örökre él,
Míg az ember, hisz, szeret és remél,
Míg lesz a szívben bánat, mely megenyhül,
Ha dallá csendül!

— Hitünk, dalunk, eszményünk csillaga;
Világítónk, sok sivár éjszaka.
Bolond mind, aki ezek ellen fordul,
E földi sorbul!

Szabolcska Mihály.

A dohányzás.

Tudósok tanácsoztak Frankfurtban: ártalmas-e a dohányzás vagy sem?

Nem ez az első tanácskozás. Voltak baráta is ellenségei a nikotinnak, a mióta csak ismerjük. Voltak szultánok, csárok és sahok, akik tiltották a dohányzást a XVI. században: aki dohányzott, annak az orrát vágták le — s ebből nyilvánvaló, hogy a burnótozás megelőzte a dohányzást.

A füstnyelés a XVII. században kezdődött.

IV. Orbán pápa 1904-ben adta ki ama bullát, mely szerint a templomban burnótozni nem szabad s ki mégis elköveti, kegyetlen büntetésben részesül.

Az angol király, I. Jakab is tiltakozott a rohamosan hódító burnótozás ellen; számos dekretumot bocsátott ki, megállapítván, hol és mikor szabad s viszont, hol és mikor nem szabad tubákolni.

A modernbb orvosi vélekedés, mintegy 20 év előtt, abban állapodott meg, hogy káros a dohányzás.

Decroix, aki tíz év előtt halt meg, 1882-ben ligát szervezett a dohányzás ellen, de hasonló liga volt már Londonban 1856-ban. Szida és kárhóztatta a dohányzást minden orvos; a francia orvos ma is, mielőtt részletes rendeléshez fogna, figyelmezteti a páciensét: »Mindenkeelőtt le kell mondani a dohányzásról!«

A frankfurti tudós-gyülekezet nem volt most ilyen szigorú.

Kimondották, hogy tessék csak dohányozni, de aki dohányzik, az tanuljon is meg füstölni.

Fröhlich Alfréd dr. kimutatta, hogy nincs baj, ha a füst nem marad hosszasan a szájban, s így a nikotin nem rakodhatik le a mirigyekre. A füstöt nem szabad lenyelni, mert az puszítja a torkot — s okvetlenül szopokából, úgy kell dohányozni, hogy a füst már lehűtő jussan a szájba.

A szopókába vaskloriddal itatott gyapot helyezendő, mert az magába szítja a nikotint.

Hogy a keleti dohány ajánlatosabb-e vagy az ugynevezett fekete dohány? Ebben nem tudtak megállapodni a tudósok. Mi jobb: a nedves szivar vagy a száradt? Ez se bizonyos: a nikotin ártalmas. Gyilkolja a torkot, sőt rákot okozhat; irgalmatlan kábítószert, ha mértéktelenül használunk. Mértékkel, óvatosan: kellemes izgató. Csillapítja a szomjúságot, de az éhséget is. Van példa, hogy intellektuális zavart okoz a dohányzás, de viszont voltak neurastheniás betegek, akiknek baja súlyosbodott, amikor tiltották őket a dohányzástól.

Annyi bizonyos, hogy azok az uralkodók, akik a dohányzást tiltották, azok nem voltak dohányzók.

Bezzeg a mai uralkodók!

A legválogatosabb dohányzó volt a bol-dogult angol király: VII. Edvárd. Szívejait nagy gonddal, páratlan hozzárettéssel válogatta meg. Szerette maga is a jó friss havannát [?] ugyanolyan jóval traktálta vendégeit; a három fehér tollbokrétás óbozok ma is kapósak. Az angolkirályi szivar darabja öt shilling volt Edvárd király idejében.

Az új angol király izlése egyszerűbb, mint apjéé volt. Szereti a pipát, de a jó szivar sem veti meg s komornyikja gondoskodik, hogy a királyi tárczában mindig legyen finom keleti cigarettája is.

A koronaörökös, mint igazi tengerészhez illik, csak a kurtaszáru fapipát kedveli.

A czár a szenvedelmes cigarettázó, de amikor Dániában vakációzik ő is rágyújt a pipára.

A német császár is nagy pipás, de már — természetesen! — az ő pipája már nem olyan mindennapos szerszám. A pipája is paradés. Maga a pipa finom szászporcellánból van, de arany a kupakja, arany a karikája, csak a szára olyan jó polgári megfeszár, mint az alattvalóé.

Az olasz király, mint egykor a mi jó uralkodónk, vergőnint szivott, de ráunt, most már csak cigarettát füstöl.

Igy az uralkodók.

Az Istenadta nép pedig...

A hollandusok fogyasztanak legtöbb dohányt; általánosságban számítva, évente s fejenként minden hollandusra jut 3400 gram dohány.

A francziák, oroszok mintegy 950 grammal érik be fejenként; az a svájci, az olasz, a portugál és a spanyol átlag 600 grammot fogyaszt.

Azután következnek az északamerikaiak, ahol az évi fogyasztás 1500 és 1000 gram között váltakozik.

És így jönnek sorra; németek, ausztráliaiak, az osztrákok és magyarok, a norvégiaiak, a dánok, kanadiak és a svédek, az Egyesült Államok polgárai, 2100 grammal fejenként; a belgákra átlag 1500 gram jut.

Ezeket az adatokat a dohányzás elleni liga szedte így össze.

Már most az a kérdés, hogy a higgadt hollandus, aki háromszor annyit füstöl, mint az angol, háromszor olyan nyavalygós-e, mint az angol? Szó sincs róla.

Az igazságot megállapította a frankfurti tanácskozás.

Hochwart Frankl tanár így fejezte be jelentését:

»A dohányzást eltiltani persze, az a leg-egyszerűbb. És mégis én, aki nem vagyok dohányos, nem tudom rászálni magam. Az egészséges ember dohányozhatik; naponta öt könnyű szivar, vagy tíz-tizenkét könnyű cigarettát megengedhető. Ez megnyugtathatja a szigorúbb orvosi fölfogással szem- a dohányzókat.«

KÜLÖNFÉLÉK

Esküvő. Fényes esküvő színhelye volt múlt hónap 27-ikén az Erzsébetvárosi plébánia templom. Ekkor esküdött örök hűséget *Bengely Sándor* m. kir. honvéd-vezérkari főhadnagy *Malosik Edit* kisasszonynak, özv. *Malosik Jánosné* bájós szép leányának. A zsufozásig megtelt templomban láttuk a *Malosik* család számos ismerőseit majd a nagykiterjedésű *Malosik* család összes tagjait, *Malosik Antal* és nejét *Malosik Ferencet* és nejét *A Hirmann, Holtdonner, Scharhán Késmárky, Czinner, Stowasser, Benesch Králik* stb. családokat. Az esketési szertartást *Novák István* apátplébános végezte, emelkedett szárnyalás beszédet tartván az új párhoz. Násznagyok *Malosik Antal* és *Lifebre* Agoston voltak. Vacsora a „Hungária“ szállodában volt 100 személyre terítve. — *Wallner Samu* barátunk a keleti pályaudvari III-ik osztályú vendéglő kezelője f. hó 3-ikán délelőtt fél 12 órakor vezette oltárhoz a farsori evang. templomban özv. *Wimmer Józsefné* urnót. Az esküvőn. az új házaspár nagyszámú ismerősei és barátai vettek részt. Az esküvőt *Kaczián János* ev. főesperes végezte, magas szárnyalású beszédet intézett az új párhoz. Mi is tiszta szívvel üdvözljük az egybekeltek, kívánván, hogy a mit Isten összeszerkesztett, azt ember soha el ne választthassa.

Házasság. *Rettinger Márton* budai vendéglős kartársunk múlt hónap 25-ikén esküdött örök hűséget *Kolofon Ilona* kisasszonynak *Kolofon Gyula* vendéglős és neje bájós, szép leányának. Násznagyok voltak *Brückner József* bornyagykereskedő és *Kolozsváry László*, a közjegyzők országos pénzügyintézetnek igazgatója. Kívánjuk, hogy a megkötött frigeny. Isten áldása legyen.

Füredéptés. Balatonalmádiban a Balatonalmádi budatavai szálloda és füredház rt. czég alatt 500.090 korona alapítókével új vállalat alakult Balatonalmádiban. Az alapító élén Gyökerez János veszprémi építőmester áll.

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & Cie
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapítottott 1884.

NAGY IGNÁCZ

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

Szálloda átalakítás. Zólyom sz. kir. város tanácsa a városi nagyszállót átalakíttatja s a munkálatok biztosására április 15-re hirdet versenytárgyalást.

Kimutatás. Ingvenes elhelyezéskből Február 25-től Márczius 25-ig elhelyeztetett: Főpinczér 5 állandó, Éthordó 96 állandó, 169 kiségitő, Borfiu 105 állandó, 71 kis, Szakács 9 állandó, 3 kis. Sütőmester 3 állandó. Mézsáros 13 állandó. Pincemester és csapó 26 állandó 7 kiségitő. Étszertisztító és házi-szolgá 137 állandó, 6 kiségitő. Portás és bérszolgá 19 állandó. Gazdaasszony és Kulcsárnő 5 állandó. Felirónő 13 állandó. Szakácsné 24 állandó, 5 kiségitő. Kézi és futóleány 42 állandó 11 kiségitő. Salátásleány 9 állandó 3 kiségitő. Konyha leány 156 állandó, 32 kiségitő. Különféle 79 állandó. Összesen 741 állandó, 307 kiségitő.

Az új Bika-szálló építése. Debreczenben a régi, híres „Bika”-szálló tudvalevően lebontásra kerül, és helyébe új nagyszállót építenek. Az „Aranybika-szálló részvénytársaság” a nagyszálló (fürdő és színház) építkezésére vonatkozó szerződést a budapesti *Főnagyszálló* Béla okl. mérnök. vállalkozó céggel már megis kötötte és a 2 millió 700.000 koronás építkezés a közeli napokban megkezdődik. A régi szálló épületeinek a bontáshoz már hozzá is fogtak.

Üzleti hírek. Mezőtúron a Népkeri vendéglőt *Korponay Károly* kártársunk vette át. — Csurgón a „Központi” vendéglőt *Nagy István* vette át. — Hévízszentandrón a „Mekszikó” vendéglőt *Meizler Sándor* jóhírnevű, régi főpinczér vette meg. — Túrján a vasuti vendéglőt *Csik Boldizsár* vette át. — Párkányánán a vasuti vendéglőt *Molnár Jenő* vette át. — Dévanyán a nagyszállót *Háldán Gyula* ismételve kibérelte. — Keszthelyen a vasuti vendéglőt *Bayer János*, a balatongyörökit pedig *Koronycz Sándor* vették át.

Jeles szállodás. A Kiskunmajsn megjelent „Kun-Majsa” című lap tarsunk a következők emlékszik meg *Kneffel Béla* barátunkról. A magyar vendéglősök márczius 15-én Petőfi sírjának megkoszorúzása alkalmával különösen kitűnt *Kneffel Béla* kiskunfélegyházi szállodás, ki mély költői ihlettel áthatott remek költemény és alapos tudást elaruló tanulmány részleteket írt Petőfiről a *Vendéglősök Lapjába*. Valósággal büszke lehet Kiskunfélegyháza, hogy így fejkölt szellemű, alapos tudású szállodása van.

Darék szikvizgyári ügynök. Egy negyed század óta keresi fel vendéglős kártársainkat a hírneves *Wagner, Werner* és *Schleicher* budai szikvizgyár képviselője *Böhm Mór* barátunk. *Böhm Mór* míg egyszerű életrealváóságával, az általa képviselt czégek üzleti körét gyarapítja, addig másrészt kellemes megjelenésével, szerénységével, jó és eredeti kereskedői modorával fővárosi vendéglősaink rokonszenvét és becsülését nyerte el. *Böhm Mór* barátunk képviseli *Schleicher József* konzergyárt is, mely gyár Budán a Kacsá-utca 19. szám alól a legkitünőbb málna és gyümölcszörpöket, szilvaizt, kristálybonbon-szörpöt, vegyesizt, különféle speciális izeket szállítja az ország

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenemű **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsovök, rézcsapok, palaczkdugaszolók és kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűtőkészülékek, **boros palaczkok, parafagudaszok,** továbbá különféle rendszerű **borsajtók, szőlőluzók, erjesztőtölcsörek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.**

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

legelőkelőbb vendéglőséinek. — *Böhm* barátunk képviseli a kőbányai *Gessler H.* konse ügyvári czéget is, mely a híres „Altwater” likör és málnaszörpeiről világ-szerte ismeretes. — *Böhm Mór* barátunk, aki lapunknak is buzgó terjesztője és jóakaratos támogatója megérdemli, hogy kártársaink a szikvizek és málnaszörpök megrendelésével öt minél gyakrabban keressék fel. Lakik: Budapest VII. ker. *Dembinszky-utca* 22. sz. alatt. Aki hozzáfordul, nem fog csalódni, hanem készséggel fogja vele tartantani a kellemes üzleti összeköttetést.

A villám-szakács. Párisban szakácsversenyt tartanak most a Luna-parki kiállásban. Csütörtökön kezdődik egy Canard a la Rouenais-t kellett elkészíteni. Az első első próbára tizennygyen jelentkeztek. Mind-egyik megkapta a kacsát, a szükséges hozzávalókat és egy borseszőlampát. Egy 24 éves szakács hét perc alatt nemcsak a kacsát sütötte meg a mártást készítette el, hanem szét is kaszabolta és fel is találta a számyast. A többi versenyzőnek legalább egyszer ennyi időre volt szüksége. Az aranyérmét tehát derekasan megérdemelte a győztes szakácsművész.

A világ legrágább konyhája. Egy amerikai lap összeállítása szerint a világ legrágább konyháját az orosz czár bírja. *II. Miklós* nagybarátja a terített asztalnak és trónralépése óta másfél millió koronánál többet ruházott be a konyha felszerelésére. A czári konyhában főzőedények kivétel nélkül ma-zis ezüstből valók. Van ott egy arany sütőkészlet, még *II. Katalin* idejéből származik és értéke megbecsülhetetlen. A czár konyhájának legfőbb szakácsa 160.000 koronát kap évenként; a mellékjövedelmeket nem számítva, kivüle, hat alkirály sürgő-forog a konyhában és ezek fejenként 20.000–3000 koronát kapnak évenként. Mindent összevéve, a czár 2.400.000 koronát ad ki évenként a konyhára, vagyis egy napon 7000 koronát. A czár konyhája után a spanyol királyé a legnagyobb. A konyhafelszerelés értékét egy millió koronára becsülik. Az angol király konyhája szerényebb már, habár az ezüst főzőedények értéke itt is 40.000 korona. A londoni királyi konyhának külön érdekessége is van. Ez a burtozar *II. György* idejében készült tölgyfából igen művészi és az értéke 200.000 korona. Egészen polgári a német császár, az olasz és a belga király konyhája, ezekben történeti nevezetességet se talál. A pápa konyhája rendkívül terjedelmes, de szerényen berendezett, az Ely-szé konyhája viszont rendkívül elegáns. Fallières igen érdeklődik iránta, lévén elég terjedelmes az embonpointje.

Párbajozhat-e a pinczér? Nagyváradról írják: Nagyváradon a Színház-kávéházban affér támadt *Weinberger Jenő*, a Pannónia üzletvezetője és *Klein Márton*, a Royal-kávéház főpinczére között. Az affér elintézése végett *Weinberger Jenő* annak a rendje és módja szerint provokálta *Klein Márton*t, aki szintén megnevezte segédeit és ezzel mind a két fél világot jelét adta annak a hajlandóságnak, hogy konfliktusokat készek lovgias uton elintézni. A Nagyvárád című lap ebből az alkalomból a város tár-

sadalmának több kitünőségét megintervju-olta abban a kérdésben, hogy párbajozhat-e a pinczér. A válaszok között érdekes *Hlatky Endre* főispáné, aki úgy nyilatkozott, hogy semmi különösét nem talál abban, hogy az affér szereplői pinczerek, mert szerinte nincs olyan társadalmi osztály vagy foglalkozási ág, amelynek férfiai ne kelljen hogy kényesek legyenek egyéni becsületükre — és ez áll a pinczerekre is. *Orley György* királyi közjegyzőnek szintén az volt a véleménye, hogy az affér jelentőségén mit sem változtat az, hogy szereplői pinczerek, mert ezeknek épp úgy joguk van a maguk becsületének megvédésére igénybe venni a párbaj-kódex szabályait, mint akár a született herczegnek, minthogy e kódexnek csak egy követelménye van: a feddhetetlen élet. *Thury László* városi ügyész sajnálatosnak mondotta, hogy a párbajmánya ennyire elharapózik a polgári elem körében. Magyarországon — mondotta — a párbaj betegség, de sajnos, nem tudunk neki gátat szabni, mert a törvény által nyújtott elégtétel kevés a becsületében megsértett embernek.

Magyar szakácsok sikere. Mint már hírül adtuk, kedden volt az angol király először a londoni új német nagykövetség. A nagykövetségi palota fényárban uszott és a legnagyobb pompával szervizolták a dinert a negyven személynek. Az étlap a következő volt:

Menu Du Diner:
Caviar Frais.
Bortsch Polonais.
Filet de Sole à la Meunière.
Salade de coucombres.
Selle d'agneau aux Legumes.
Caneton Rouennais à l'orange
Poularde truffée.
Bananes rissolées.
Salade d'Escarole.
Asperges Sauce Mousseline.
Bombe Néluco.
Jambon à la Hongroise.
Delices Princesse.
Corbeille De Fruits.
Dessert.

Említésre érdemes, hogy e nagyszerű ebédet *Vrabek Reszó* és *Mathesz Antal* magyar szakácsok készítették el a legfelsőbb elismerésre.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend Kezelse alatt. Kénes hévízű gyógyforrások páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt* és *négyfürdőket*, *egy-és kőis külön női- és férfi-iszafürdőket* (iszapborogatók), *márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint *török- és horganykád-fürdőket*, továbbá a *hőleg-, szénasav- és villamosfürdőket*. Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continense egyedül álló női- és a férfi-uzsoda* is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségénél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatású hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenéj nincs. *Perpektus* ingyen és bérmentve küld az Irgalmasrúg.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamistalan tokaji bor, melynek méltán hír érdemelt világhíre megóvása körül kihatott hírnevet szerzett magának a „*Tokaji Bortermelő Társasága R-T.*” amely céltudatos és terjesztő

üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerűvé tette a pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dícsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglő- és kávéházi fogasztás emlékére* 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. sz. alatt van.*

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

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

Eladó nyári vendéglő

Nagyszalontán, a Tenkei-uton a várostól egy kilométernyire, legforgalmasabb utvonalon a város

egyetlen nyári mulatóhelye

hivatalbalépés miatt

sürgősen eladó,

van hozzá 20 hold beluczernázott föld. Közvetlen a szomszédságában püspökségi két nagy uradalom, hol hatszáz holdban cukorrépa, kétszáz holdban pedig dohány termesztik.

!! Üzletembernek aranybánya !!

Bereczky Dániel tulajdonos.

Bor eladás.

150 hektoliter kitűnő saját termésű

rizling bor

a főváros közelébe eladó. Tudakozódhatni:

FARKAS KÁROLY

tulajdonosnál

BICSKE (Fejér megye.)

Bérbeadó szálloda.

A tulajdonat képező „Magyar király szálloda” **Székesfehérváron** — a fővárosi üzletet átvétele miatt bérbe adom. **Az üzlethez tartozik:** 30 szoba, étterem, sörcsarnok, kávéház, gyönyörű kerti helyiség, (nyári vendéglő), nagy gazdasági udvar, 50 pár lóra istálló stb. stb. mellékeület. Kartársak előnyben részesülnek. Bővebbet: jászapáti **KASZÁS LAJOS** háztulajdonos Székesfehérvár.

MENDELOVITS

FARKAS

jégszekrénykészítő

Budapest, VII. ker.,

Rákóczi-ut 64 szám

50 százalékos jégmegtakarítás és 40 százalékos árnyékoltatás érhető el az általam feltalált készített és szabadalmazott szétcsapható amerikai jégszekrényekkel. Bennük a hus, különösen a borjúhús állandóan friss és üde marad. E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére majdnem minden nagyvendi készített. Rendelésekre költségelírányzati rajzokat küldök.

BOR⁸⁰⁰ saját termésű

1912. évi egyszer fejtett, rizling, fehérbakar, kövidinka és kadarka fajokból; egészben, vagy kisebb mennyiségben is eladó. Megtekinthető szőlőtelepemen lévő pinczémben. Bővebbet: Petheő Géza földbirtokos Heves.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Löwy

első beszttercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszttercebányán.

Ajánlkozás

fürdővendéglő bérletére

Ismert nevű fővárosi nagyvendéglős, nagy leltárral és tőkével nyári **fürdői éttermet** esetleg **kávéházat** bérbevenni óhajt. — Levélbeli megkeresések W. M. F. Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám alá czímezendők, hól a bővebbi feltételek is megtudhatók.

Alma.

Csemege és rétes almát 20, 24 és 30 korért métermázsánként szállít utánvétellel:

PrennerJános

Pinkafő

(20 sz.) — Azonkívül valódi, természetes gyümölcs-ecetet is szállítok.

Najman József hentes - mester

Budapest, VIII., Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket. Kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesíttetnek.

Boreladás.

100 hektoliter jó minőségű, hegyi bor van eladó Zöld Gábornál, Micske (Bihar megye.)

Nagy jövő.

Az új Szent János-kórház közelében a **Fernbach-féle vendéglő eladó** vagy **bérbeadó**. Esetleg a házzal együtt is megvehető. Bőv. a tulajdonosnál I., Hyeronymy-ut 7.

Torma, mák burgonya és boreladás.

Sarlay Sándor ur Tabdi pusztai gazdaságában ca 3 mm. édes nürnbergi utántermésű **torma** a 45 fillér, ca 3 mm. egészséges **kék mák** a 70 fillér, továbbá a 15 mm. **sárga kifliburgonya** kisebb tételekben is eladó. Ugyanott 25—30 hektoliter kiváló minőségű **ő-muskotály** és **pecsenye borok** is eladók. Rendeléseket elfogad:

TESZAREK MIHÁLY fővenczellér.

Tabdi puszt. u. p. Csengőd (Pest-megye.)

Boreladás.

Felsőnyéken (Tolnamegyében) nagyobb mennyiségű, jóminőségű hegyi bor van eladó. — Venni szándékozók a **községi Elöljáróság**hoz forduljanak felvilágosításért.

Bor- és sörpult,

rézedények, tányérok, fehér asztalneműek, üvegneműek, mosógépek stb. stb. jókarban levők, keveset használtak, jutányos áron **eladók.**

Bővebb értesítés nyerhető Budapest, I. Fehérvári-ut 46. szám alatt.

SIPULUSZ LAPJA

XAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élclapja. Megjelen minden vasnap. 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., Rökk Szilárd-utca 4.

Homoki borok:

600 hl. kiváló minőségű későn szüretelt ujbór, 1910. és 1911. évi asztali és pecsenye öbör 120 hl. eladó **Szobonya Bertalan** ny. kir. igazgató **H. Királyhalom-i** telepén.

Dunaföldváron közvetlen a hajóállomással egy gyönyörű kerthelyiséggel együtt vendéglő, házzal együtt és berendezéssel haláleset miatt sürgősen örökáron eladó. A szép és tágas épülethez fentén kívül *téli és nyári sőtés, étterem, nagyterem* bankettek, bál stb. mulatságok részére, hat szobából álló lakosztály, 500 hl. borra szép kőpince, téglából épült kitűnő jégverem, fedett tekepálya stb. stb. tartozik. A véte előnyös feltételek mellett bonyolítható le. Érdeklődők forduljanak közvetlen

Ónody Gábor

vendéglős és háztulajdonos
Dunaföldvár.

499/K. i. 1913. szám.

Árverési hirdetemény.

A Kisújszállás r. t. város tulajdonát képező s a város központján a Piacz-téren fekvő

városi nagyvendéglő,

mely az emeleti részen a piacztérre 14, az udvarra 4 tágas vendégszobát, a földszinti részen pedig utcazi kijáratokkal tágas borívó, ebédlő, kaveház és fedett nyitult üzlet-helyiségeket; világos nagy konyhát és éléskamrát, az egész épület alatt száraz pinczét tartalmaz; a vendéglővel összeépített s zárt folyosóval összekötött színház-vigadó melletti étteremmel, vendéglői udvarral s jégveremmel együtt az

1913. évi május hó 20. napján délelőtt 9 órakor

a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen az 1914. évi január hó 1-ső napjától kezdődő

3 esetleg 6 évre bérbé fog adatni.

Bérelti feltételek a városi iktató hivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthetők. Zárt ajánlatok az árverés kezdetéig elfogadhatók s azokban a megajánlott összeg számmal és betűvel kiirandó, továbbá azon körülmény, hogy ajánlatot tevő a bérelti feltételeket ösmeri és elfogadja határozottan kitéendő. Kikiáltási ár 4500 kor., melynek 10%_o-a árverezők által kiküldött bizottság kezébe készpénzben lefizetendő, illetve a zárt ajánlatokhoz készpénzben, vagy óvadékképes értékpapírban csatolandó. Zárt ajánlatok polgármesterhez címezve „Ajánlat a városi nagyvendéglő béreltéré” felirással a jelzett határidőig a városi közigazgatási iktatóba nyújtandó be. Az árverési eredmény és ajánlatok elfogadása tekintet nélkül az összeg nagyságára a képviselőtestületnek tartatik fenn.

Kisújszálláson a város tanácsának 1913. évi márczius hó 8. napján tartott ülésében. A polgármesteri hivatal.

Nagyszombat sz. kir. város Tanácsától.

2356/1913.

Bérbeadási hirdetemény.

Nagyszombat sz. kir. város tanácsa tulajdonát képező

„Panonnia” szállodának
1913. évi július hó 1-től kezdődőleg
1920. évi márczius hó 31-éig leendő

bérbeadása

czéljából ezenel zárt ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennél fogva mindazok, akik ezen béreltet pályáznak, hogy szabályszerű zárt írásbeli ajánlatukat, valamint 1500 koronának a városi letéti pénztárban bántatpénz címén történt elhelyezéséről szóló nyugtát 1913. évi április hó 30. déli 12 óráig a városi számvédegségnél terjessék be.

Az ajánlatok a fentjelzett napon d. u. 3 órakor fognak a bizottság jelenlétében felbontatni. Az ajánlatok odaitételese fölött a városi képviselőtestület dönt, mintartva magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani, esetleg valamennyi ajánlatot visszautasítani.

A teljesen ujonnan helyreállított, a város közepén álló szálloda tágas étteremmel, egy modern diszteremmel és megfelelő számú vendégszobával és mellékhelyiséggel rendelkezik.

A részletes bérbeadási feltételek a városi számvédegségnél a hivatalos órák alatt megtekinthetők, esetleg megszereshetők.

Nagyszombat, 1913. márczius hó 19-én.

A városi tanács.

205/1913.

Kiskunmajsa község Előljáróságától.

Árverési hirdetemény és feltételek.

Kiskunmajsa község előljárósága a képviselőtestület 66. kgy. 913. sz. határozata alapján a község tulajdonát képező „Gáras Dávid féle” a halasi utcában 1009. hsz. alatt lévő bérbeadására vonatkozólag ezenel nyilvános szóbeli árverést hirdet az alábbi feltételek mellett:

1. Az árverés 1913. április hó 8-án délelőtt 9 órakor tartatik meg a község-házán a főbíró hivatalos helyiségében.
2. A béreltet 1913. május 1-én kezdődik és tart 1915. december hó 31-ig két évig és 7 hónapig.
3. Kikiáltási ár 2000 (kettőezer) korona.
4. Árverezni szándékozók kötelesek a kikiáltási ár 10%_o-át árverés megkezdése előtt bántatpénzül a községi letéti pénztárban lefizetni, ennek megtörténtét az árverés megkezdése elől igazolni, a bántatpénz bérlő által 20%_o-ra egészítendő ki.
5. Árverezők a képviselőtestület döntéséig kötvé maradnak.
6. Bérlő az italméret a bérbevett épületben akadálytalanul gyakorolhatja, ha arra az italméretéi engedélyt az illetékes hatóságától megszerzi.
7. Bérlő köteles a bérelti összeget 4 egyenlő részletben évnegyedenként előre a község pénztárában befizetni minden késedelmes napra 6 százaléki kamattal fizetendő.
8. Bérlő köteles a bérelti időre eső összes bérösszeget vagy ingatlanára való zálogjog bekebelezéssel, vagy elfogadható két kezű jótállásával biztosítani.
9. Bérlő a bérbevett épületet leltár mellett veszi át, tehát a béreltet lejárta

Kiskunmajsa, 1913. márczius hó

után azt leltár szerint tartozik visszaidni.

10. Bérlő köteles a bérbé vett épületet oly karban visszabocsájtani a község tulajdonába a bérelti idő eltelté után, mint amilyen karban azt átvette, tehát köteles azt jó karban és tisztán tartani.

11. Minden kisebb javításokat, melyek a béreltet tartama alatt szükségessé válnak bérlő saját költségén tartozik eszközölni, valamint az épületet összességével a tavasszal megtapasztalni és bemeszeleni. ugyancsak bérlő kötelessége leendő az épület után az egész bérelti idő alatt a tűzkár biztosítási díját fizetni pontosan és esedékessége napján.

12. A vendéglő helyiségeket kellően és tisztességesen a kor igényeinek megfelelően bebutorozni, tisztantartani, utasoknak szállást adni, vendéglőhöz illő és jóízű ételeket kifogástalan és hamisítatlan italokat kiszolgáltatni, a vendégekkel előzékenyen bánni, azonkívül a szegényebb sorsú és vándorlók részére külön helyiséget tartani és télen át napjában azt egyszer s szükséghez képest fűteni bérlő kötelessége.

13. Bérlőengedéknek a bérelti idő alatt semmi körülmények között nincsen helye úgy szintén a béreltet megszüntet-

21-én.

tésének sem.

14. Bérlő által lefizetett bántatpénz csak a bérelti idő utolsó részletében fog beszámíttatni.

15. Per esetére aláveti magát bérlő bérbeadó által szabadon választandó bíróság illetékességeinek.

16. Az ingatlan adóját bérbeadó község a vendéglő jövedelem után kivetendő mindennemű állami, megyei és községi adót bérlő fizeti és viseli.

17. A szerződés bélyeg és írásdija a netán szükségessé válható biztosítási költségek bérlőt terhelik.

18. Árverezők vagy bérelni szándékozók utó ajánlatot nem tehetnek, a képviselőtestületnek azonban joga van, ha az árverést kielégítőnek nem tartja új árverést elrendelni, mely esetben bérlő a 2-ik árverés megtörténtéig és jóváhagyásáig kötvé marad.

19. Ha bérlő a szerződés bármely pontját meg nem tartaná, vagy ha a község veszélyeztetve volna, jogában áll a községnek a bérlőt a béreltől önhatalmalug minden bírói beavatkozás nélkül elmozdítani s a béreltet bárki másnak bérlő kára és veszélyére átadni vagy nyilvános árverésen újból bérbeadni.

Községi Előljáróság.

Ajánlok:

Valódi Oliva tábla-olaj

legfinomabb minőség kilónként Kor. 2.40
 finom " " " " 2.20
 jó " " " " 2.—
 II. rendű táblaolaj salátához á. kl. " 1.60
 5 kilós postadoboz vételnél kilónként 20
 fillérrel drágább.

ROHONCZI J.

Budapest, Andrásy-ut 64.

SAJT

Számítalan 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.
 Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLD
 GIESSHÜBLER
 természetes
 égvényes
 SAVANYVIZ.

MUSTÁR

(Eredeti francia-mód)
 valamint kitünő minőségű
 paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
 vendéglős urak részére
 kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.

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

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

Tokaji szamorodni és aszubarok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként,
 vagy nagyban 120—110 koronáért. — Ré-
 gibb nehezebb szamorodni is literenként 2,
 3 és 4 koronáért. Aszuk fél literes 2, 4, 5,
 6 korona. — 1888. évi fél literes 12 kor-
 ért és kitünő esszenciák kaphatók: nagy-
 kálói Kállay Emanuél bortermelőnél Tolcsva,
 (Tokajhegyvalja.)

Kiadó Szálloda és vendéglő.

Szolnokon, három éve épült szálloda,
 10 szobával, vendéglővel, italmérésű joga-
 sítvánnyal 1913. augusztus elsejére kiadó.
 Fűtőn (Baross-utca) vasut-állomás köze-
 lében, saroképület. — Értekezni a tulaj-
 donosnál: **ö. v. Marksejd Pálnénai**,
 Szolnok, Tündér-utca 522. szám alatt.

Tokaji bor

150 gönczi hordó (136 l.) 1912. évi tisztán
 lehuzott bor eladó, melynek azonnali elho-
 zatala nem szükséges, miután az eladó
 Töcsva városi pinczejét ez év őszéig rendel-
 kezésre adja.

Az eladó mintával rendelkezik és az érde-
 lődőknek felvilágosítást ad a reggeli órákon:

SZATHMÁRY KÁLMÁN szállóbertokos

Budapest, VIII., József-utca 20. ajtó 14.

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 hasz-
 nos ital étvágyzavaroknál és emésztési
 nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb
 asztali és borvív. — Hathatos szomjcsillapító. —
 Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. —
 Kérjen árjegyzéket. — Szénsavteltetés nélküli töltés
 is rendelhető, mely hasonló enyhégséget folytán pótolja
 a francia Evian és St. Galmier vizeket.
 Szt. Lukácsfürdő Kútvalókat Budán.

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: „JÓ Z S E F I” 4—29.

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

Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fízetőpinczerek, kiknek oldalszébterca (papi-
 rospénz) vagy pinczertáska (apró- és ezüst számará-
 va) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön
 beillesztve, hanem a felsőréssz az ajálával egy darab-
 ból készült — a legújtanosabb árak mellett szerez-
 hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sörvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégségek tucatszámok 2, 3, 4, 5 és
 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görsegi, gum-
 harisnyák, sörvkötők, szuszpenzoriumok és a legújtanosabb
 betegápolási czikkben.

Egy jóforgalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabírói hivattall,
 tiszta új berendezéssel együtt betegség
 miatt azonnali eladó. Bővebbet: Dvoráček
 Józsefnél Kosuth Lajos-utca 16/b szám
 alatt Kispesten.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkés-
 szítmények előállításánál a jég-
 szószára, valamint hűtőkészü-
 lékekhez. Minden felvilágosí-
 tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
 dezősködére díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójvédők Vezérőgnöksége

BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

BEITZ JÁNOS

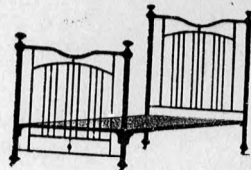
műszertgályos dakoés billiardgolyó gyár

Raktáron tartok Caram-
 bol és fordító billiardokat,
 márvány asztal, „Thonet”,
 szék, csillárokat és min-
 denféle kávéházi beren-
 dezéseket.

BUDAPEST,

VI. Akácza-ú. 56.

TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

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

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

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

HIRMANN FERENCZ

részár-
gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, viz- és légszuszvetékekhez szük-
 séges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat,
 sör kímérő-készülékeket légnyomással, va-
 lamint mindenemű rézcsapokat, fémfelirati
 táblákat és részárakat. — Alapított 1880-
 ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállítá-
 sion az állami ezüst-éremmel kitüntette.

LITKE L.

pezsgőbörgyár-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.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND

VIN SEC”,

„CASINO EXTRA SEC”

„FORENLAND”

(savanykás), „BRI-

TANIA EXTRA

DRY” (cukor nélkül)

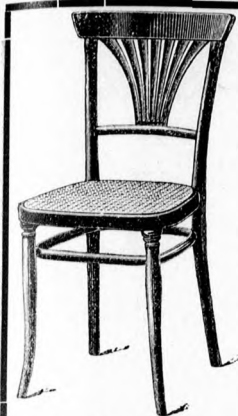


Borral legjobb a valódi

KRONDORFI
 savanyviz-fröcscs.

**Temesvári
Polgári
Seriözde R.-T.
Temesvárott.**

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



'MUNDUS'

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABATORGYÁRAK R-T

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89-51.

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

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

Mindenemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre esinonan kiállított gyártmányait.

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

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

Habits Antal

hangszerkészítő-mester
BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körut 42. sz.

Mindenemű hangszerek raktára
czimbalmok



és bassushurok gyártása, hegedűhur különlegességek, iskola- és zenekarhegedűk. A fő- és szék-városi „Magyar Zeneiskola”, több intézet és polgári zenekarok szállítója. - Javítások, valamint átalakítások szakzerűen és jutányos áron készíttetnek.
Képes árjegyzéket kívánatra ingyen küldök.

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnomással való üzemre, pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.

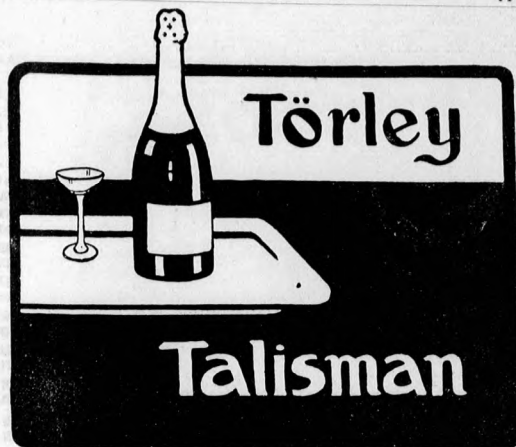
Dr. WÁGNER
ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendű
különlegességi
gyártmánya.

Legnagyobb gyár
e szakmában.

Tessék 16. számú
árjegyzékünket
kérni.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló
„Magyar Királyi Országos Központi Mintapince” Főelárústója:
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

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

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”
császári és királyi udvari szállítók
KOLOZSVÁROTT.

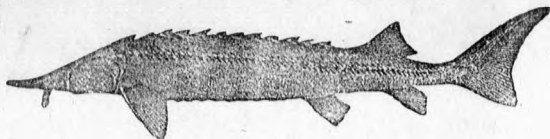
Sürgönczím: Bortermelők szövetezte Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekek nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Bérbeadó vendéglő.
A Szilágysomlyói Borértékesítő és Pinczeszövetkezet
nyári vendéglője és mulatója
folyó évi április hó 15-étől bérbeadó, a vendéglő teljesen és bőven fel van szerelve. Az érdeklődők személyesen vagy levélben felvilágosítást kapnak a szövetkezet igazgatóságánál Szilágysomlyón.

Bérlő kerestetik.

Szállodám **konyhája** és egy különálló **nyári kaszinó kert** részére **bérlőt keresek**. Gyermektelen házaspár, a hol a férfi nagyobb intelligenciával rendelkezik az asszony pedig elsőrendű entré szakácsnő, megtudhatja a részletes feltételeket az alulírottánál. Az üzletek mindenemű leltárral teljesen és bőven fel vannak szerelve. Kauzió megállapodás szerint. Az átvétel időpontja a jelenlegi vendégülssel való megállapodás szerint, legkésőbb ősszel.

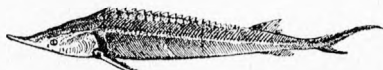
Szász István
szállodás és borkereskedő
Besztercebányán.



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.

ÖBOROK NAGY
VÁLASZTÉKBAN

Viontai és Mátrahegyajai Szőlőtelepek
BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Igazgatóság székhelye:

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

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.
Hazánk legnagyobb termő hegyi szőlőtelepei: Beültetett terület
540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és új fajborok. **Pe-
csenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.**

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pinceszétének megtekintésére,
szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítása czéljából

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

Budapesti képviselő: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.
Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő: Polgár Dávid és
Társaság urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Erzsébetfalvai
képviselő: Lauer József ur Erzsébetfalva, Sebestyén-utca 3.

KÖBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemető villamos mentén

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.
Kivitel iroda: 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, 8 Grand Prix tanusodik sörünk
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylvi bir söröknek megítélésénél azon
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú sörözők 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.

