

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.  
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Országos szövetségünk teendői.

Vendéglős ipartársulataink már mind beszámoltak mult évi működésükről s a jelentések adataiból örömmel látjuk, hogy nem voltak tétlenek, hanem mindgyeik tőle telhetően iparkodott feladatának megfélelni.

Egyet azonban nélkülözünk s ez a jövőbe pillantás, legközelebbi teendők kitűzése; pedig erre, ha valaha, most nagy szükségünk lett volna.

Ugyanis hazánk nagy átalakítások küszöbén áll.

Nem említve az Ausztriával való államjogi viszonyainkat, ennek bomladozása ha teljessé vált, merőben új körülményeket teremt gazdasági életünkben; ezuttal csak azokra a reformokra tereljünk a figyelmet, amelyek részint már munkában állanak, részint pedig a törvényhozás halasztást nem tűrő feladataiul jelentkeznek.

Ezek közül bennünket közvetlenül érdekel az ipartörvény revíziója, amely iparunk állását tetemesen megváltoztatja.

Ha az új törvény talán még szakmánkat nem is köti képesítéshez, de ezzel csaknem egyenlő értéket ad abban, hogy az ipartársulatba lépést mindenkire kötelezőnek teszi.

Ha ez kötelezővé válik, úgy kétségtelen, hogy megváltozik az ipartársulatok formája és jogköre is.

A kötelezettség ténye természetesen involválja, hogy társulataink, ha az ipartestületekkel egyenlő funkciót végeznek, akkor hivatalos jellegű autonóm szervezetek lesznek.

Már pedig, ha így lesz és más-képp nem lehet, úgy a munkakönyvek kiadása, a tanonczfogadás, elhelyezés, békéltetés s az iparhatóságokkal

való érintkezés oly intézkedéseket igényel, amelyeknek helyes fogantatásáról már most kellene gondoskodnunk, mert azokat egy kapásra felfujnunk nem lehet, ha csak tökéletlen szervezettel nem akarunk vajudni, kockáztatván a törvény előnyeinek okos kihasználását.

Éppen ezért elodázhatlan feladata országos szövetségünknek, hogy előkészüljön a bekövetkezendő változásra s már most iparkodjék a kötelező társulati szervezet tervét megállapítani s hogy az mentől tökéletesebb és minden érdeket kielégítő legyen,

véleményadásra, illetőleg közremunkálásra szólítsa fel összes vendéglősipartársulatainkat.

Szükséges a tervezetnek mielőbb való kidolgozása nemcsak azért, hogy a hamar munka botlásaitól megóvjuk magunkat; hanem azért is, hogy minden eshetőségre készen legyünk s legyen biztos alapunk, ahonnan a törvényjavaslatot helyesen megítélhetjük s a szükséges lépéseket a kormánynál és a törvényhozásnál megtehetjük.

Ez a jövő teendői között a legelső és legfontosabb. *Ihász György.*



RETTINGER MÁRTON ÉS NEJE  
(Szövege a 4. oldalon.)



**Megkezdődött** a Franziskaner Leibträu részv. társ. müncheni legkövetesebb ízű idénysörének a kímérése és palackozása. **Tart április közepéig.** **Szt. Francziskus sörnek**

Kapható a magyarországi főelárusítónál **Schätz József** sörnagykereskedőnél

**Budapest, VIII., Práter-utca 47. szám.** Telefon szám: „József” 2-30.

ahol vidéki kizárólagos képviselőre pályázók is jelentkezhetnek.

# 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.

## „Viharos közgyűlés”

E czim alatt Gelléri Mór igen érdekes cikkelyt irt a „Magyar Ipar” legutóbbi számában. Mivel a sok „szájhősök” a vendéglős-iparban is — sajnos országsszerte elszaporodtak s folyton agítálnak országsszövetségünk, nyugdíjgyesületünk és anyapártársulatunk ellen. alkalmasnak találjuk a szomorú állapotokat megvilágító cikkelyt egész terjedelmébe itt közreadni:

Majd minden áldott nap épületes tudósításokat olvasunk a lapokban, a melyek zajos, viharos és botrányos közgyűlésekről adnak számot. Mintha valami maszlag volna a levegőben, a mely megbódítja az embereket józan elméjét; az a maszlag pedig terjedve-terjed és kezdi megmetyélni az iparoságot is. Szinte megdöbbenő, hogy milyen kifejezések röpöknek utjabban az ipartestületi és más közgyűlések vezérszónokainak ajkairól. Hogy csak hirtelenben lejegyezzünk egy pár szemelvényt, ideiktatjuk a napilapok tudósításaiból kihámozott vagy saját füleinkkel hallott következő megörökítésre méltó kifejezéseket: „*Ki kell rugni!*”, „*el kell csapni!*”, „*csaltak loptak!*”, „*csirkefogó gazember!*”, „menjen a fenébe” stb. Az ember szinte szégyélni leirni. Mert ezek a kifejezések olyan közszellemnek az elfajulását jelentik, a melynek megromlása beláthatlan következmények elé állítja beteg társadalmunkat. És mélyen elszomorodva konstátálhatjuk, hogy a régi közmondás: „*fejétől romlik a hal*” megdöbbenő módon vált valóra és nagyon mely gyökereket eresztett a társadalom különböző rétegeiben. Mióta a *parlamentben egymáshoz vágják a tintatartókat és a legválogatottabb, vagyis helyesebben minden válogatás nélküli mázsás gorbomáságot és durvaságot vagdosnak ugyancsak egymás fejéhez a tisztelt képviselő urak, azóta ez a példa ragadós nem csak nálunk, a fővárosban, de úgy látszik már a vidéken is. A politikai fanatizmus elfajulását meg tudjuk érteni és talán mentséget is lehetne rá találni. De ki gondolta volna, hogy a parlamenti botrányok példája olyan ragadós?*

Hiszen megtörtént egy békéltető bizottsági tárgyaláson, melyen szerencsém volt előnkölni, azgy siheder felkapta az előttem fekvő bizonylatot és eltépte.

— Hogy merte ezt megselekedni, kérdeztem tőle szigoruan.

— A mit a képviselőházban a nagyuraknak szabad, ezt nekünk is szabad!

Ez volt a delinkvens válasza.

És a hasonló esetek — sajnos — nem szorványosak.

Az erőszakosság a durvaság érvényesült a köznap, az egyesületi, a testületi életben is.

A sima, a normális közgyűlések már ritkaságszámba mennek. Botrány kell a népnek, akár van rá ok, akár nincs. Mintha a *panem et circenses* elvénék régi módi

érvényesítését megunták volna. Uj módi kelt a nép szorakozására. És ráléptek az erőszak, a minden áron való „szenczáció” ösvényére, a mely örvénynek is beillik. Mondhatom, szép kis uj módi!

Pedig azelőtt is fordultak elő kritikára érdemes hibák és hiányok.

De azelőtt volt egészséges közszellem, tudták, mi a tisztesség és ilendőség. Akkor még volt szemérem és bizonyos józanság az emberekben. Tudták, hogy érvével kell rámutatni a hibákra és hiányokra és ha ezeket az igazság világánál megállapították, tisztességtudóan vonták felelősségre azokat, a kik a hibákat elkövették. Ma a durva szó, az ököljog tör magának utat. És a zavarosan érvényesülni igyekszik a magánérdek is. Tudunk esetet, hogy valahol követelték a régi, érdemes titkár kido-bását, hogy egy nagyszáú ellenzéki vezér öcsét ültessék helyébe. Így azután szinte nem is csoda, ha az elkeseredett küzdelem hevében szitkok és- itt ott tetlegességek, vagy legalább is erre célzó promesszek vannak napirenden, a tisztesség, a józanság és a komolyság rovására. Azelőtt láttuk, hogy a tanultabbak, az okosabbak, a tapasztaltak, józan kritikát gyakoroltak előljáróik, vagy társaik fölött. És az ilyen kritika hasznos volt, mert jóindulatú, nemes célzatu volt. Most típusok keletkeznek, a melyeket a „minden lében kanál”, a *minden áron való feltűnés, az okvetetlenkedés, a mindenütt való szereplés vizsketege hajj felszínre*; típusok melyekre ugyan lehetne rámutatni — minden körben.

Ezek nem azért szólnak fel, hogy zavukkal, tanácsukkal és kritikájukkal hasznára legyenek az ügynek; nem tanultak, tehát nem is tudnak semmit, tehát tulajdonképpen nem volna mondani valójuk sem; de azért mindig beszélnek, beszélnek és beszélnek, a nélkül, hogy valmit mondani tudnának. Programszerűen keresik az alkalmat, hogy szavukat felemelhessék, elmennek minden ülsére, főczéljuk, hogy magukra terejék a figyelmet és hogy legalább ezen a révén belekerüljenek a lapokba. És ha nem veszi őket észre az újság, ők maguk szaladnak a lapokhoz és elsősorban a botrányt kedvelő lapokhoz, hogy vegyék tudomásul az ő szenczációs, „kirohanásuk”-at ebben és abban az ügyben. És ezzel ellentétben mindig szaporodik azoknak a száma, a kik tisztességesen, becsületesen, énjük feloldozásával teljesítették kötelességüket, dolgoztak embertársaikért és jutalmul nem kapnak egyebet, mint egy csomó inzultust.

Mélyen elszomorítanak bennünket ezek a jelenségek, a melyek, ha ilyen arányban folytatódnak, *elvezik minden tisztességes, becsületes embernek a kedvét attól, hogy a közéletben szerepet vállaljon*, hogy embertársaiért dolgozzon, hogy magát a közjóért feláldozza, vagy azt legalább áldozatokkal előmozdítsa. És elszomorítók ezek

a jelenségek különösen azért, mert — hogy csak az ipari alakulásoknál maradjunk — a kiválasztottak és igazán hivattottak félrevonulásával olyanok kerülhetnek bizonyos intézmények és mozgalmak élére, a kik tudnak ugyan kiabálni és lármázni, de a kibben semmiféle képesség sincs arra, hogy az intézményeknek és alakulásoknak ügyét csak egy lépéssel is előbbre vigyék.

Es még egy szempontból érdemes e jelenségeket utalni. A munkások példás egyetértésben, összetartással, egymás megbecsülésével intézik ügyeiket minden brancheban és a markukba vetnek, látván, hogy *munkaadóik egymással torzalkodva* szinte előkészítik az utját a rombolásnak, az anarchiának.

Azért emeljük föl intő szavunkat. Talán még nem késő. Talán lesz még elég energia az iparoságban, hogy gátat emel e romlott, veszedelmes, elfajzott irány terjedésének. Talán még alaposan kiégethetjük ezt az átalátos fekélyt a nemzet testéből.

Elsősorban az iparosághoz fordulunk, melynek érdekei legközelebb állanak szívünkhez. Segítsenek megtisztítani soraik a parazitáktól.

Ne engedjék meg, hogy ez a korszak egészen a szájhősök és a krakélérek korszaka legyen.

**Mintatelep paprikatermesztésre.** A szegedi paprika erős versenytársat kapott a Spanyolországból importált paprikában. A termelői különtétségileg kérék a belügyminisztert, hogy a visszafajlódo paprikatermelés megjavítására mintatelepet létesítsen; egyuttal a telep czéljára nyolz holdnyi területet ajánlottak föl. A miniszter most kell rendeletében értesítette a várost, hogy fontosnak tartja a szegedi paprikatermelés intenzivebbé tételét és a fölajánlott területen mintatelepet létesít.

**A saját termésű borának kimerése.** Makörül jelentik: A közigazgatási bíróság a napokban érdekes ítéletet hozott egy makörül bortermelel ügyében, a ki saját termésű borát kicsinyban is árusította, a miért a pénzügyigazgatóság harmadosztályu kereseti adóval róttá meg. Ugyanigy járult el több makörül bortermelel is, a kik fölebezték az adófölszámamlási bizottsághoz, de eredmény nélkül. Az említett bortermelel ügye a közigazgatási bíróság elé került, mely az összes hazai bortermelelket érdeklő ügyben úgy ítéli, hogy a midőn a termelő saját termésű borát nem korcsmaszerű kimerés útján, hanem saját házában *korlátolt kimerési engedelem alapján árusítja, ezért nem róható meg harmadosztályu kereseti adóval.*

## Szent Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon útján adott rendelések egész nap felvételnek.

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

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

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



# 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 likőrt — két gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

## A kávéházi vacsoráról.

Mint a »Pesti Hírlap« írja, Budapest lakosságának legalább a háromnegyed részét gazdasági és kénelmi szempontból is igen közelről érdekli, hogy a kávéházakban lehetőleg a legjobb ellátásban legyen része. A kávéos megéveztek és érzik állandóan ma is a közönségnek ezt a szükségletét s így alakult ki a fogyasztásra szánt kávéházi cikkek sorában először az u. n. színházi vacsora, később pedig egyes meglehetősen nagy kávéházakba a bahozatala. Éjjeli egy órától kezdve, mikor a vendéglők zárórája a szabályrendelet értelmében kezdődik, reggeli öt-hat óráig, az éjjeli foglalkozást üző vacsora a rendőrök, jönnék a vendéglőssal és különböző paragrafusokra való hivatkozással kijelentik, hogy a kávéházaknak nincs joga ilyen ételmeűeket kiszolgálni. A közönség mérgeződik, protestál, jeleneteket rendez, — ez is már évek óta történik — a kalamajkának a vége azonban az, hogy az édekeit nem veszik figyelembe.

Nemrégiben aztán az Abbázia-kávéház tulajdonosa úgy iparkodott ezt a problémát megoldani, hogy kivette a vendéglői jogot is kávéháza számára, hogy meleg ételeket szervírozhasson. Amde a szabályrendelet úgy szó, hogy amennyiben egy helyiségben valaki két ipart gyakorol, akkor az ízem gyakorlására a szigorútabb rendelkezést alkalmazandó. Az Abbázia esetében ennél fogva a vendéglőre vonatkozó paragrafust alkalmazták, mely az éjei egyórától záróráig involválja. Ez alapon a rendőrség is beleavatkozott a dologba s feljelentés folytán a kávéházat be akarta zárítani, mire a tulajdonos lemondott a vendéglői ipar gyakorlásáról, az ügyet azonban megfőlébbezt egészen a kereskedelmi miniszterüig, mely ilyenformán kéntelen volt a kávéházi meleg vacsora vitájának ismétlenül való aktualitása.

A kereskedelemi miniszterium, mielőtt a vitában döntött volna, leküldte a főlébbezést s az ehhez időközben csatolt kávéipartársulati memorandumot a Budapesti Kereskedelmi és Iparikamarához, mely előbb bizottságilag tárgyaltatta az ügyet, ahol a tagok egyhangulag a mellett foglaltak állást, hogy a kávéházi meleg vacsora kérdésében semmiféle korlátozás ne alkalmazassék. Vagyis, hogy a vendéglői és kávéházi ipar együttesen üző üzletek záróra tartására ne legyenek kötelezve. A kereskedelmi és iparkamara ezután 2245—1913. sz. a kibocsátott megfivójában a múlt hó 25-ére összehívott teljes ülésének napirendjére, a kérdést a 18-ik szaksz 9-ik pontjában következő szavak kíséretében füzte ki:

»Vendéglői és kávéházi ipari együttesen üzők

éjjeli zárórája. A kereskedelemi miniszternek vélemény adása iránti konkrét ügyben.»

»Amde, bár a bizottság egyhangulag a záróra megszüntetése és a meleg ételek engedélyezése mellett foglalt állást, időközben, úgy látszik mégis, hogy hathatós befolyások érvényesültek, mert a teljes ílés napirendjéről a kérdést levették s nem is tárgyalták. A kávéházi meleg vacsora ügye ezzel a radikális eljárással egyelőre függőben maradt, más oldalról azonban a kávéosok is közbeléptek, hogy ezt az évek óta megévesedő és még mindig megoldatlan kérdést a törvényes források előtt s a törvényes eszközök felhasználásával dűlőre juttassák. Erre vonatkozik a kávéipartársulat elnökönek, Weingrubner Ignácznak, munkatársunk előtt tett következő nyilatkozata:

— A kereskedelmi és iparkamara bizottságának határozatáról, valamint a teljes ílésen történekről tudomásunk van s alig hiszünk, hogy az ellenérdekeltség czét érre az elénk indított agitációkkal. Az ósdi szabályrendelet megváltoztatása ügyében a kávé ipartársulat kérvényt intézett a székesfőváros tanácsához s azonkívül a kereskedelemi miniszterhez is memorandumot adtunk be, az eddigi, a közönség sérelmére történt rendelkezések hatályon kívüli való helyezésére.

Mészáros Győző, az Országos Kávészívetség volt elnöke, a kávéházak szekurájáról ezeket mondotta:

— Azok a Kicsinyes akadémikusok és inrikák, melyek a kávéházak élen évek óta irányulnak, tulajdonképen a közönség érdekeit ellen vannak intézve, Ezért nem lehet sem hatásuk, sem tartósságuk sokáig. A hatóságoknak be kell látniok, hogy egy világáros közönségét és ennek a városnak egyik legfejlettebb, európai nivón álló iparát nem lehet mult századbeli, elavult elvekkel moleztálni és igazítani. A budapesti kávéházi ipar egész Európában a legelső helyen áll s ellene nem szabályrendeletekkel és endőrséggel, hanem a meglehetősen elmaradt vendéglői ipar kifejlesztésével kellene sorompóba állania. Ebben az esetben is csak az derülne ki, hogy mindkét iparra a közönségnek nagy szüksége van s egymás mellett mind a kettő szépen felvirágozhatik.

Leközlöttük a »P. H.« cikkelyét szöszerint, ebből láthatja a kegyes olvasó, hogy a kávéosok milyen elszánt ellenségei a vendéglős iparnak. Nemelégznek meg kiszámíthatlan magas jövedelmeikkel, melyeket gyatra árucikkieikért a kávéházi luxus-közönségből beszednek. Kiszolgáló személyzeteiket sem fizetik illendően, mert — ami reájuk szeggyenteljes cselekedet — a koravallót előre levonják a visszadandó pénzüsszégből. Pedig elég nagy hasznalmondolganak gazdagodnak is, mert alig három-négy év alatt akik üres kézzel kezdték e mesterségüket, már 4 emeletes paloták tulajdonosai lettek. Aztán mégis csak nagy pökhendiség kell ahhoz, hogy míg a vendéglősöknek csinálnak igen ér-

zékeny konkurrencziát, — mint a fentiekből látniuk — Mészáros Győző kávéssal azzal indokolja igazságtalan állításait, hogy míg a »budapesti kávéházi-ipar egész Európában a legelső helyen áll, ellene nem szabályrendeletekkel és rendőrséggel, hanem a meglehetősen elmaradt vendéglői ipar kifejlesztésével kellene sorompóba állania.« Hát hogyan gondolja Mészáros ur »elmaradt« vendéglősiiparunk kifejlesztését, mikor annak érető gyökere a kávéházakat vendéglőkké átvárzsoló lelketlen konkurrenczia rágódik. Azt hiszem nem kis korcsmákra gondolt, mikor iparunkat úgy lebecsülte, hanem azokra az elsőb rendű éntermekre alkalmazta az elmaradottság vádját, mely éntermek fentartása nagy anyagi kiadásokkal jár és csakis ezeknek a vendégei részére — nem a korcsmak vendégei számára terített fel fehér abrosszal asztalaikat az esti vacsorátó vendégek elvonása czéljából. A vendéglősök mozgalma e ttekintetben igen jogos, a kávéosok pedig jól tennék, ha megtanulnák az erkölcsnek eme reguláját, hogy »Ne kívánd a másét!«

## Glück Frigyes ünneplése.

Folyó hó 18-ikán délután négy órától kezdve késő éjszakai egy művészt és polgárt ünnepltek tanítványai és polgártársai. Az élet nagy művészt, aki munkássága szűk körűt egyetemes jelentőségűvé és közhásművé tudta tenni. Es egy tisztas polgárt, egy igazi patricziust, aki soha más, mint polgár nem kívánt lenni. Glück Frigyes ünneplésének legszabb és legmegragadóbb mozzanata éppen az volt, hogy minden változatban és száz hangnembben ezt mondták róla: nagy volt és nagy maradt a maga körében, nem fáradt ki új eszmék terelésében, példadásával megfionosította a racionális táplálkozást egyelőre, másrészt szepőtelen becsületességével, magára és művészetére kényes izlésével fölemelte a budapesti vendéglők színvonalát és ezzel utját egygettette az idegenforgalom nehéző problémája memél szerencsésebb megoldásának. De kedves volt ez az ímp azért is, mert hőszék méltón amnyi leleménnyel, artisztikus ötletekkel rendezték, hogy e tanítványokról ráismerünk a közös mesterre.

A Magyar Szakácsok Köre tisztelte meg szerettét védőjét a diszközgyűléssel, a hangversenyről és az áldomással. A gyűlésen a magyar királyi Operaház énekara szerepelt Noszeda Károly karigazgató vezetésével. Palkovics Ede díszelőnök mondotta a megnyitót, amelyben keresetlen, mélyen átértett szavakkal fordult a védő felé, hogy megköszönje neki mindazt, amit a magyar szakácsművészt javáért cselekedett. Tolnai Aurél olvasta föl a titkári jelentést, Lőhner Matyás elnök szömböt be a kör mult esztendőjéről, azután kiadták a Horváth Nándor-féle 250 koronás ösztöndíjat Kárrer



# TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA RT. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, szamorodni és asztali borrai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld. Központi iroda:

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



# PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő A Szántói savanyúvíz főraktára

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

Alajos szakácsnak és a Zimmer Ferencz-féle, ugyancsak 250 koronás ösztöndíjat Kukla Márton szakácsnak.

A hangverseny Radics Béla pompás zenéje gyönyörködtette a közönséget, az Operaház kara énekelt Pap János és Máthé Sándor magyar dalokat adott elő és Roósz Emil hegedült Fehér Gizella kíséretével.

Az ünnep főpontja a lakoma volt. Az étrendet Bókay Árpád egyetemi orvostanár fiziológiai szempontból, Palkovics Ede, az Angol királynő tulajdonosa szakácsművészeti szempontból vizsgálta felül. A két tekintély nyugodt lélekkel kiadhatta a bizonyítványt, hogy a dus lakoma a gyomornak szinte lehetetlenül könnyű és egészséges, az inyeség követelésének pedig minden pontban megfelelő volt. Erdemes ide iktatni ezt az ételrendet, amely nem lett volna méltatlan császárok asztalához sem:

Szárnyas leves.

Pezsgő kocsonyás kövirák.

Hazai bárány remke.

Tavaszi harmatjércze.

Magyar spárga.

Kanári szigeti banánaduzma.

Csesztersajt.

Hűtött ananász-eper.

Fekete kávé.

A Royal-szálló dísztermében volt megterítve az asztal, ezüsttel és illatos virággal ékesen. A főhelyen Glück Frigyes ült Heltai Ferencz dr. főpolgármester és Bárczy István dr. polgármester között. Ott volt még Magyarevits Mladen dr. tisztifőorvos, Bókay Árpád, Gelléri Mór, Márkus Jenő székesfővárosi tanácsos, a szállások és vendéglősök nagyszámú küldöttsége, sok szép asszony. A társaság tagjai között Glück Frigyes művészi plaketjét osztották ki emlékként. Az ünnepelt arczelelete alatti a főliras: Glück Frigyes ur tiszteletére a Magyar Szakácsok Köre 1913. A hátsó lapon idézt Brillat Savarin híres könyvéből, amelyet Glück fordítottat le nyelvünkre: A nemzetek sorsa attól függ, hogy miként táplálkoznak.

Az első köszöntőt Lönnert Mátjás mondotta a vendégekre, Glück Frigyes a vendégek sorából a város urait emelte ki, akikkel oly öröm és élvezet együtt dolgozni Budapest jövőendő nagyságán és fejlődésén. Heltai Ferencz elmesztőztjával azzal kezdte, hogy azok a vendéglősök az emberiség jövővé, akik jó konyhát tartanak; aminthogy az emberiség gyilkosai azok, akik rossz konyhával ölik vendégeiket. A legnagyobb jótételek közé tartozik Glück Frigyes, akinek szállója messze földön híres a kitűnő konyhájáról. Buzdította azokat, akik a mai szép ünnepet rendezték, hogy tekintsék mintaképtűnek Glück Frigyes, aki mindig csak szállós és vendéglős akart lenni és mert a maga körében fényesen megfelelt hivatalának, azért emelkedett oly magasra mindenek becsülésében. Kommer Ferencz és Kóvári Jenő szintén az est hőseit ünnepelték.

Most belépett tizenhat szakács főhéher ruhában, fölállottak az asztal előt és aztán megszólalt a szószólójuk, Wrabetz Gusztáv főszakács, és talpraesett beszédben számoit beárrol, mit tanultak önk mind mesterükől. És a jelen voltak hiteles tanusítványt kérte arról, jól fogták-e föl és a gyakorlatba helyesen vitték-e át az oktatást. A vendégek őszinte meggyőződéssel adták ki a bizonyítványt a derek szaká-

csoknak. Ekkor fölállott Glück Frigyes és meghatótt szívvel, de energikus szóval fejtette ki, hogy a szakácsművészek bizonyos tekintetben megtartották a régi czéhrendszer zárt szigorúságát és konzervatív hagyományait, de másfelől szívesen haladnak a korrall és teszik magukévá a tudomány minden gyakorlatban is megvalósítható vívmányát. A most serdülő és máris művészelég emelkedett nemzedék tagjait a Magyar Szakácsok Köre érdemmel díszíti föl. Glück Frigyes ott nyomban ki is osztotta az érmet azoknak, akiket a kör méltóknak ítél a kitüntetésre.

Bárczy István rámutatott a vendéglősök tisztes törekvésének nagy nemzetgazdasági hasznára: ők teszik gyümölcsözővé a gyakran emlegetett idegenforgalmat, az ő becsületes szolgáltatuk fogja idevonzani azokat, akiket balifélet vagy rosszindulatú információ távol tartott városunktól. Még Bokross Károly éltette a kör vezetőit és a társaság szép hölgyeit. A lakoma ezzel véget ért.

De a mulatság nem. Csak most kezdődött a táncz Radics Béla tizes muzsikájára. És a későn érkezőket, akiket hivatásuk csak este tizenegy után bocsátott el az ünnepre, olyan hideg büffé fogadta, amely diszesebb volt minden eddig látott szakács-kiállításnál. A művészet e remekeinek illő méltására a szakembernek, a gourmetnek és a költőnek kellene szövetkeznie.

A jóban való bőség ünnepje volt ez, s amellett ment minden hivalkodástól vagy izléstelen terheltiségtől. És lelke volt az ünnepnek, meleg, bizalmas és baráti, ahogy illet azokhoz, akik rendezték és ahhoz, akinek szóltak.

»B. H.«

A kitüntetett szakácsok, nagyjobbiszi konyhasek névsora a következő:

Lönnert Mátjás (Hungária-szálló), Csáky Sándor (Hungaria Club), Wrabetz Gusztáv (Royal-szálló), Gelfer János (Kovács-étterem), Lakatos József (Gróf Károlyi László), Réthly Béla (Budapest székesfővárosi Damjanich-utcai főzőiskola), Szalontay Jenő (Royal-szálló), Marek András (báró Harkányi Frigyes), Berkes István (Gróf Teleky József), Zbindovszky József (Hungária-szálló), Rehberger Elek (Kovács-étterem), Mísser Henrik (Royal-szálló), Jansen Keresztély (Angol királyné-szálló), Faluszt Adolf (Deli-étterem), Szabó Lajos (Royal-szálló), Czeiner József (Bar Pilseni sörcsarnok), Pataki János (Hungária-szálló), Kenessey Gusztáv (Gundel Károly étterme), Böhringer Frigyes (Kovács-étterem), Sinkovics József (Gundel-nagyvendéglő), Marton Sándor (Schuller és Társa), Dexter József (Kommer, Vadászkiirt-szálló), Hollocher Zsigmond (Deli-étterem), Patát Lajos (Kovács-étterem), Székrenyi Rezső (Vigadó).

**Uj Ipartörvények.** A kereskedelmi minisztérium kebelében Matlekovics Sándor elsőlével dolgozó kodifikáló bizottság három új törvénytervezetet készített el. A három törvényjavaslat a következők: az iparbiróság, a kereskedelmi alkalmazottak törvénye, a fiatalok munkások és a női munkások munkaviszonyainak szabályozása. A három javaslatot most már kiadják az érdekelt köröknek azzal, hogy a javaslatról való véleményüket terjesszék a minisztérium elé.

## Rettinger Márton és neje.

(Mai képünkhez).

Mai számunkkal Rettinger Márton fiatal, törekvő vendéglős kartársunk és kedves neje, szül. Kolofon Vilma urnó jól sikerült arczepeit mutatjuk be t. olvasóinknak.

Mindketten a vendéglős-ipart üző derék és köztisztelőben álló szülők gyermekei, mint ilyenekről, bizton hisszük és reméljük, hogy iparunk előrehaladására, felvirágztatására megszerezték a szülőháznál mindazt, a mi nélkül sokáig egy vendéglő sem állhat fenn: — a szakképzettséget.

Rettinger Márton lelkiülete tiszta és egyszerű, mint a bora, melynek a jóssága a kedv forrása.

Budán az I. kerület Fehérvári-ut 14-ik szám alatt levő díszes vendéglőjében asztalait sűrűn üli köré a vendég s ha kétszer akkora terméi volnának is akkor is szorokonkdnék nála az ember.

A fő azonban, hogy nála senkinek sem esik terhére a szorongás, mert sajátos, demokratikus hangulat, kölcsönös bizalmasság nála mindenkit barátságossá tesz.

Ez a gazda lényének a varázsa, Nem lealázkodik, de mindenkihez szíves, figyelmes, a mi aztán átragad vendégeire.

Rettinger Márton született Etyeken (Féjermegyében) 1880-ban. Iskoláit Budapesten végezte, hol édes apja a hírneves „5 csillag” című vendéglő tulajdonosa volt a Dohány- és Szövetség-utca sarkán. Iskoláinak bevégezése után a pinczéri pályára lépett, melyet becsülettel betöltött. Legutóbb önállósítván magát, vendéglői üzletét a legszebb nívóra emelte s mert jó asszony kellett a házhoz, megkérte Kolofon Gyula fővárosi vendéglős kartársunk és kedves neje bájos szép leányának Kolofon Vilma urnónek kezét s azt a derek és szorgalmas vendéglős kartársunk elis nyerte. Szép és a gazdaasszonyi teendőkben teljesen jártas ifjú neje valóságos tündére az üzletnek s e mellett a gazdaasszonyi teendőkben ritkítja párját.

Mint fiatal házaspáraknak kívánunk sok szerencsét. Adja Isten, hogy iparunk javát előmozdítva, családi életük a legboldogabb legyen.

Isten éltesse őket soká!

## Politika és irodalom a konyhában.

A francia köztársaság uj elsőnekének megválasztásából a konyhaművészet is méltó módon kivette részét azzal, hogy a közismert főzőművész, Escoffier megteremtette a „Poullarde Poincaré-t. Az étlapok ugyanis régi hagyományokhoz híven, rendszerint alkalmazkodnak a politikai eseményekhez és a szakácsoknak kedvez szokások az, hogy saját teremtő erejüket nagy történelmi nevekben örökítik meg, hogy ilyen módon hirdessék a joblesebb államférfiak dicsőségét. Richelieu és Condé konyhafőnökei legpompásabb ételleiket mindig nemes urak nevére kezeltették el és gyakran megtörtént az is, hogy a nemes urak leereszkedtek a konyhág,

# SALVATOR

a kiváló bőr- és lithomos gyógytörrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvényéni, czukorbetegségnél, vörhenyénél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kítőnő hatású.

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

hogy szolgáló szelemeikkel a különleges, finom ételek feltalálásában versenyezzenek. XV. Lajos, a ki a „Borsó a la Francaise“-t készítette, már az elnevezésben jelezte az étel nemzeti jelentőségét. Sok nemes ember köszönheti neve halhatatlanná válását valamely eledelmek, a mit néha hősiesség tettek által sem érhetett volna el. Itt van például *Béchemel* márkí akinek híres fehér mártása ma is ott szerepel minden ételapon az állományok közül, akiknek nevét a konyha örökölte meg, különösen kimagaslók *Talleyrand* a ki híres szakácsával, Carême-mel „halhatatlan“ műveket alkotott. A modern inyencz éppen olyan nagy élvezettel fogyasztja a „Szarvasgomba“ a la Talleyrane, mint a „Ponty a la Chambord“, az „Aumale filet“ a „Poulet a la Nemours“, Marengo és Demidov-féle különleges ételeket. Az újabb időben az arisztokraták és politikusok mellett, a művészet kiválóságai is bejegyezték nevüket az étlapokra. A festők közt legelső helyen áll a nagy *Claude Lorraine*, akinek a „levelesztűz“ feltalálását tulajdonították, mely korszakot alkotott a sütőművészek terén. Az irodalom kiválóságai csak a 19-ik században vették ki helyüket a konyha pantheonjában. Legelől áll közöttük *Chateaubriand*, aki azonban nagy hírért csak tevédségek köszönheti, mert az „Atala“ rajongók költőjének semmi része sincs a nevével elkeresztelt beafsteak keletkezésében. Nagy vendéglős ugyanis Theodore de Banville előtt azt vallotta, hogy ez a roston sőt bonyorával körözött husétel *Chabrilant* ur találmánya. Mivel azonban a zseniális regényíró hírneve a konyhák falai közzé is eljutott, egy élelmes szakács elkeresztelte a beafsteak *Chateaubriand* nevére, sőt mindjárt elkészítette hozzá a „Sauce a la Chateaubriand“-t is Azután gyors egymásutánban következtek a „Barackok“ a la Alexandra, „Szárnyas“ a la Roosevelt, „Fogoly“ a la Rostand, „Kacsa a la Mounnet-Sully“, és a „Fillet Massanet.“ Így jutott el a politika és művészet a konyha birodalmába, ahol most a „Poulard Poincaré“-t is bejegyezték az ételek aranykönyvébe.

## Meghívó.

A budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata 1913. évi április hó 21-én, hétfőn délután 4 órakor tartja

### XXXIX. évi rendes közgyűlést,

mellyre az ipartársulat t. tagjait az alapszabályok 8. §-a értelmében ezennel meghívjuk.

A közgyűlés a „Hungária“ szálloda földszinti nagyertermében fog megtartani, mellyhez a *Mária Valéria-utczal* 6. szám alatt levő II-ik számú kapu vezet.

A közgyűlés napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1912. évi zárószámadás. 4. Az 1913. évi költségvetés. 5. A felmentésre vonatkozó határozat. 6. Választás. 7. Indítványok. A napirendre fel nem vett indítványok az alapszabályok 8. §-ának 3. pontja

értelmében csak azon esetben tárgyalhatók a közgyűlésen, ha azok legalább 5 nappal a közgyűlés előtt a választmányának írásban bejelentettek. Az ipartársulat közgyűléseivel kapcsolatban, az alapszabályok 12. §-a értelmében a **temetkezési egyesület XXX. évi rendes közgyűlése is meg fog tartatni**, mellyre az egyesület t. tagjait tisztelettel meghívjuk. A temetkezési egyesület közgyűlésének napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1912. évi zárószámadás. 4. Felmentésre vonatkozó határozat. 5. Választás. 6. Indítványok. Budapest, 1913. évi április hó 10-én tartott választmányi ülés határozatából *Glück* Frigyes, elnök.

## Nyugdíjgyesületi kimutatás.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávéosok, Pinczerek és Kávésségédek Országos Nyugdíjgyesületének Igazgatósága folyó évi márczius hó 28-án tartott ülésén folyósított nyugdíjakról és végkielégítésekről.

### I. Nyugdíjak:

1. Zwetko Lajos márczius havi nyugdíja 75 korona. 2. özv. Benki Vilmosné márczius havi nyugdíja 21 korona 25 fillér. 3. Brúkács Ferenc márczius havi nyugdíja 28 korona 33 fillér. 4. Kintal Antal márczius havi nyugdíja 21 korona 25 fillér. 5. Klímann Imre márczius havi nyugdíja 66 korona 06 fillér. 6. Varasdi Sándor márczius havi nyugdíja 35 korona 40 fillér. 7. Wittreich Nándor márczius havi nyugdíja 33 korona 34 fillér.

### 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. 6. Varga István (visszatérítés) 77 korona 60 fillér.

Bokros Károly, elnök.

## Társas reggelik.

Április 25-én *Ehm* János étertermében VIII, Rákóczi-ut 1. *Bucus* reggeli. Május 2-ikán, *Ritz*-szállodában. Május 9-ikén, özv. *Doktor* Lászlónél fehérvári-uti vám mellett délután uzsonna. Május 16-án, *Jahn* Edéné vendéglőjében VII. Király-utca és Valeró-utca sarok,

### „Jó barátok“ összejövetelei:

Április 23-án: *Kerekes* Pál urnál, IX., Mester-utca 61. Április 30-án: *Csuti* Zoltán urnál, IX., Mester-utca 47.

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

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

## CSÁRNOK.

### Emlékezés.

Régi udvarházunk kandalos szobája, Az én álmaimnak legdrágább tanyája. Vissza szál a lelmem messze — messze multba. Itthon vagyok megint, — gyermek vagyok újra.

Havas téli est van, tombol a hideg szél, Édes anyám itt benn tündérekül mesél; Majd kis kezeimet imára kulcsolja, Imádkozó számat százszor megcsókolja.

Kis ágyamba fektet, felhuzza a rácsot, Igér reggelizni jó puha kálcsoot. A fejem alatt még igazit a párnán . . . Édes szelid arczát, mintha most is látám!

Amióta onnan kizavart az élet, Nem akad számomra puha, meleg fészek: Az én életemnek nem akad hű párja, Egyedül boljongok, árva vagyok, árva!

Régi udvarházunk kandalos szobája, Hogyne lenne nekem az emléke drága! Ott vette édes anyám ölelő karjára, Ott borultam sirva a koporsójára.

Grigássy Jánosné.

## KÜLÖNFÉLÉK

A Császár-fürdő új vendéglője. A budai jöhrinevű és világhírű „Császár-fürdő“ valahára ismét jó kezekbe került. A vendéglőt, melyet az utóbbi években ugyancsak elhanyagoltak, e hó elsejével *Éld* József fővárosi vendéglős kartársunk bérlete ki. A „Császár-fürdő“ igazgatóságát üdvözlőjük, hogy olyan derék, szakképzett vendéglőst nyert meg bérliől, mint *Éld* József, kinek kedves neve is minden tekintetben páratlan üzletasszony. Sok szerencsét kívánunk új vállalkozásukhoz!

Az ingyenes elhelyezéből. Ipartársulatunk ingyenes személyzet-közvetítő intézetének elnöksége tudja, hogy folyó évi márczius 1-től kezdődőleg télen át csak azok tartozkodhatnak a várótermekben és csak azok részesülnek elhelyezésben, akik *nyáron át* az ingyenes közvetítő-intézet által elhelyeztettek el, vagyis olyan főnöknel voltak alkalmazásban, aki az ingyenes közvetítő-intézetnek tagja. Tisztelettel *fajczay* János elnök.

Uj vendéglős a Sós-türdőben. A kelenföldi „Erzsébet királyné“ gyógyfürdő vendéglőjét *Gadl* Andor vendéglős kartársunk a Lipótvárosi kaszinó volt vendéglőse vette bérbe. Valóban eljött az ideje, hogy e fürdő vendéglőjé arra hivatott, érdemes kezekbe kerül.

Vendéglő-átvétel. Budán a Tárnok-utczában levő ifj. Dankovszky-féle vendéglő üzletet *Schuster* Károly vette át.

# NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenemű **pinczefelsze-** Saját palackkupa  
**relési cikkekben** ugymint: borszivattyuk, gummicsovek, gyár  
rézcsapok, palackdugaszolók és kupakolók kisebb és nagyobb  
hollandi és asbest szűtőkészülékek, boros palackok, parafaguda- Nagy és Watzke  
szok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzúzó, erjesztő  
tölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb. **Pinggau.**

Eszküvő. Lőcsén Reigl Teruska kisaszszonyinak, Reigl László otáni szállodás bájós nővérének folyó hó 12-ikén esküdtött örök hűséget Talányi Ferencz kártársunk. Isten áldása legyen a megkötött frigyén!

**Szálloda-átvételek.** Pápan a Griff szállodát Ötvös Sándor a komáromi központi szálló volt tulajdonosa megvette. — Liptószentmiklóson a „Royal” szállodát Baranyi Mór fővárosi kávé vette át. — Czeldömölkön a „Korona” szállodát Domokos Ignác vette át Zalaegerszegről.

**A Széchenyi-gyógyfürdő szervezete.** Dr. Márkus Jenő tanácsos, a városgazdasági ügyosztály vezetője dr. Igaly Kálmán tanácsjegyzővel három előterjesztést dolgozott ki, amelyekkel legközelebb fog foglalkozni a tanács. Az előterjesztések közül az első a Széchenyi-gyógyfürdő üzemvezetésének ideiglenes szabályozásáról szól. A szabályozás szerint az intézményt mint önálló üzemet a községi alap többi vagyontól elkülönítve önálló vagyon és pénztárkezeléssel és önálló számvitelrel fogják vezetni. A másik előterjesztés a Széchenyi-gyógyfürdő díjszabását állapítja meg. Eszerint a fürdőidők a következők lesznek: termál gőzfürdő 2 korona, termál szalonfürdő 3 korona, termál kádfürdő 2 korona, termál népfürdő 60 fillér. Bértelidők tíz termál gőzfürdőre 18 korona, tíz népfürdőre 5 korona 40 fillér. Lesznek ezenkívül 10 fillértől 1 koronáig terjedő mellékdíjak a különféle és a fürdővel szorosan össze nem függő szolgáltatások fejében. A harmadik előterjesztés a Széchenyi-fürdőben a borraival kiküszöböléséről szól. Ez az előterjesztés rámutat arra, hogy Budapest összes fürdőiben a fürdőszemélyzet nem részesül a fürdő tulajdonos részéről rendszeres fizetésben vagy díjazásban, hanem abból a borraivalból, amit a fürdőző község vagy önszántából vagy a személyzet alkalmazásából folyó kényszer hatása alatt ad. Az ügyosztály a kiszolgálási díj behozatalával akar ezen a bajon segíteni, amely rendszer már a külföldi egyes városokban meg is van. Ezzel szemben azonban a kiszolgálási díjon felül a fürdővendégnek borraival adni, a fürdőszemélyzetnek pedig azt elfogadni szigorúan tilos. A kiszolgálási díjkból befolyó összeg teljes egészében a fürdőszemélyzet felé illeti meg. A fővárosi hatóság a személyzetnek egy bizonyos minimális fixumot garantál, ha azonban a kiszolgálási díjkból több folyne be, úgy a többletet az év végén a fürdőszemélyzet között arányosan szétosztják.

**Halálózsák.** Kapivári Kapy Miklós, a Litke L. pezsgógyári cég vezérképviselője, f. évi április hó 10-én, hosszas betegeskedés után elhunyt. Kapy, aki a legregibb nemesi családok egyikéből származott és alkalmi utja Pest vármegye főispánja volt, fiatal korában egyike volt a legdalsabb húsztársítéknak és szeretettel méltó modorával, gavallér fölépítésével sok barátot szerzett és nagy népszerűsége tett szert. A 16-os húsztársítók a kapitányságig vitte föl. Ismert alakja volt a kaszinóknak és a versenyteknék, rokonszenves egyénisége kedvelté és népszerűvé tette minden társaságban. A millennium évében otthagyta a katonaságot és a Litke pezsgógyári képviselője lett. Temetéséről a Nyevizsiki és Novelli-családok gondoskodtak, mint legközelebbi rokonai. Haláláról a Litke-czég külön gyászjelentést adott ki.

Kapy Miklós a budai katonai kórház halottasterméből április hó 12-én délután katonai pompával temették el. Az elhunyt iránt impozáns részvét nyílvánult meg, a végtszűségadón a fővárosi társasélet előkelősége, a fővárosi írói és művészlégi tagjai közül többen és igen sokan a főváros első szállórajdosai és vendéglősei jelentek meg. A ravatalnál állott a megboldogult leánya és nővére, Novelly Irén és a rokonság több tagja. A gyászszertartást Józsa Miklós budapesti unitárius esperes végezte. Az egyházi áldás után a koporsót a hatogatu díszkocsira tették. A menet katonai zenszóval, egy század huszár kíséretében vonult a Vörmező tére, ahol a felállított díszszázad díszlőzt adott. A katonai tisztelgés után a Jarkasszi t. metőben a boldogult örök nyugalomra helyezték. — Putzer György fővárosi vendéglős karárukat érzékeny családi veszteségre érte, hasonlóvű fia, életének 18-ik évében történt elhunytával. Béke porairal — Hübner Károly fővárosi vendéglős, a régi, hírneves »Fehér kakas»-vendéglős egykori tulajdonosa, életének 96-ik évében, folyó hó 19-ikén elhunyt. — Kett Károly szegedi vendéglős életének 58-ik évében elhunyt.

**Vendéglős-kertmegglyítés.** Budán az I. kerület Kereszt-utca és Kereszt-tér sarkán levő vendéglőt Avar Mihály vendéglős kártársunk díszesen berendezte, kényelmes, fásított udvari helyiségét pedig tekepályával látta el, melyet egyes meghatározott napokra külön társaságoknak szívesen bérebe is ad. Avar Mihály vendéglősét ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

**A Ritz-szállodát bérebeadják.** A Ritz-szálloda részvénytársaság április hó 27-én tartja első rendes közgyűlést, amelyen az első mérleg bemutatásán kívül igen fontos ügyben fognak határozni a részvényesek. Mikor a szálloda-építkezést megkezdték, az alapítók 1,2 millió koronában állapították meg a részvényüket, azonban, minthogy a szálloda elsőrangú luxus-hotellé épült, nagyarányu tulkidások merültek föl és Ritzné a hotel kényelmének és pompájának emelése végett közel 4–500.000 korona többletkezelést eszközölt. Illyenformán a vállalatnak tartozásai maradtak, a melyeknek teljesítésére a részvénytőke nem volt elegendő. A társaság igazgatósága illyenformán köteles volt gondoskodni arról, hogy vagy a részvénytőkét emeljék fel, vagy pedig fogadják el egy ismert bérli-konzorcziumnak ajánlatát, amely a részvények kamatozására és a hitelezők kielégítésére kelő garanciát nyújt. Az igazgatóságok sikerült megfélelő megoldást találni s így a közgyűlésen a részvényesek döntését fogja kérni arra nézve, hogy akarják-e felemelni a részvénytőkét és tudják-e garantálni az ekként kibocsátásra kerülő új részvények átvételét, vagy pedig hajlandók-e elfogadni a bérli-konzorczium ajánlatát. Úgy halljuk, hogy a részvényesek többsége a jelenlegi pénzvisszonyokra való tekintettel nem helyesli a tökémelest, ellenben elfogadja a bérleti ajánlatot. A bérli-konzorczium élén az Angol királynő volt tulajdonosa és a Lovrai Grand Hotel jelenlegi igazgatója, Marschall áll. A konzorczium megtartja a szálloda jelenlegi szervezetét, garantálja a részvények megfelelő kamatozását és elvállalja a hitelezők kielégítését. Egyszóval átveszi a vállalatot a szállodák ismeret gyermekbetegségének időszakán és megakadályozza azt, hogy a szálloda, mint ez legtöbbször történt szokott a gyermekbetegségek első esztendő után oltós kézen új emberek kezére menjen át.

**Kelemes nyári vendéglős.** Budán a Tabánban, I. ker., Kereszt-téren van Schreil Győző kártársunk (volt »Albecker») jóhírnevű vendéglősje, mely a nyári időnyre valóóság Parádissomul ígérkezik a budai jó levegőt élvezni vágyó vendégre. Kínón magyar konghija, jó borai, előzékeny kiszolgálása igen látogatottá tették már vendéglősét. Schreil Győző vendéglősje jó libasültjéről és kintinó halveiseiről régen elismert, látogatott vendéglős.

**A bécsi kávéházakban nem lesz gyűjtő!** A bécsi kávéosk elhatározták, hogy a gyűjtőadó bevezetése után a kávéházakban nem fognak tartani gyűjtőt. Ha ez nálunk is életbelépne, csak a kávéházi főpinczerek tetemes kiadásain segítené, mert itt már régen nem adnak a kávéosk gyűjtőt, hanem azt a főpinczereknek kell ingyen adni, szegényenl itkattuk ide, hogy legtöbb helyen az estilapokat is. Így aztán még ha a vendéglős ételműket is árusítanak, könnyű a kávéoskának rövid időn belül palotákat vásárolni.

**Hogyan él a pápa?** A kath. egyház világi feje mint Rómából jelentik ismét ágyának esett. Egyszerűsége korában a pápa korán reggel 5 órakor söt nyári időben még korábban fönt van és megkezdte napi munkáját. Öltözködéséhez nem igen igényel segítséget, maga is gyorsan végzi ezt el. Hat órakor misét olvas, ez a korai mise a római előkelő nővilág legkedvesebb miséje, amit már annyira megszoktak a nők, hogy szívesen kelnek fel a kora hajnali órákban. Mise után a pápa reggelizel ill. a pápai palota 3-ik emeletén levő étteremben, reggelje kávéból, bölti napokban pedig csak tejből áll. Ezután sétára megy majd hivatalos dolgait végzi. Küldöttégek és magánkíhállgatások után délután 2 órakor ebédel, tükirá társaságában ebédel. A római konghát nem igen kedveli a pápa s hogy megszokott velenzei étrendjén ne kelljen változtatni, velenzei patriarchasága idejéből való egész háziartási személyzetét átköltöztette a Vatikánba. Ebéd után sétat Pius pápa nem tart, ehelyett hosszabb sétat tesz a galeriákon, ahol a hívosk egész serege szokott felállni s várja a pápa áldását. — Féltkor tíz órában hivatalból könnyű vacsorát eszik s táz órakor rendszeren lefekszik.

**A magyar halászlét tanulmányozása.** Az orosz császári földművelési miniszter megbízásából Dr. Spitschakoff Tivadár Péterváriól a halászlét tanulmányozása czéljából több napot tölt Magyarországon. A kiküldött az országos halászlét felügyelője s a m. ki. hallettani és szennyvízkísérleti állomás szervezőtnek tanulmányozásán kívül a szállókratermelést kísérte figyelemmel s evégből magótágotta a tisztardvált és urai főgazdaságokot is.

**A világ legnagyobb szállodája.** Newyorkból írják, hogy a maga nemében páratlanul álló MacAlpin szállodát a napokban megnyitották és oly nagy érdeklődés nyílvánult meg a »világ legnagyobb szállodája» iránt, hogy hat órával a megnyitás után már 600 szobát foglaltak el. A 26 emeletes szálloda a 33 és 34 utca között épült és habár mincképzhető kényelmet fel lehet benne találni, mégsem nevezhető luxus szállodának, ami különben az épített társaságnak sem volt célja, mert a közpösztláj számára akartak egy mérsékelt árú, de minden ízében modern szállót teremteni. Egy kis hálófülke ára 6 korona, egy csinos nagy szobáé

12 korona és 60 korona napi árért egész kis lakosztály áll az utazó közönség rendelkezésére. A szállodának 1600 szobája van és 2500 vendéget lehet bennök elhelyezni. A föld alatti éttermben 1000 ember kényelmesebben, a fő étteremben 800 ember számára van hely, a hangversenyteremben pedig 1200 ember fér el. Az épület olasz renaissance-stílusban épült és nagy súlyt helyeztek a külső díszítésre is, de belülről is sok gyönyörködni valót találhat az utazó közönség. A három emelet magas vezetibül káprázatosan hat a szemelőre. A szálloda vezetősége néhány figyelemreméltó újítást hozott be. Így például az egész hatodik emelet, csakis nők számára van föntartva és kizárólag nők látnak el minden szolgálatot, viszont a 22-ik emeleten csakis egyedül utazó házasságok tartózkodhatnak és itt csak férfiak szolgálnak ki. Általában az igazgatóság nagy gondot fordított arra, hogy a nők a férfiaktól teljesen külön legyenek választva és csak egy közös hely van az egész szállodában, ahol együtt lehetnek: ez a nagy étterem. A szálloda főrendszármánya a dúsgazdag Charles Taft, az elnök testvére.

Hogyan költi ki a struccz a tojását? Sok természetrajzi könyvben még manapság is azt lehet olvasni, hogy a struccz tojásait kiköltés végett a tropikus napsugarak hatásának teszi ki vagy forró homokkal beritja be.

Ennek a két állításnak egyike sem felel meg a valóságnak. Ha meggondoljuk, hogy az afrikai izzó napsugár a homokot hatvánál több fokra is fölhevíti, amely hőfok még a struccztojás csíráját is megöli, szinte hihetetlen, hogyan lehet ilyen képtelen állítással még tudományos könyvekben is minduntalan újból előhozakodni. Épp ellenkezőleg úgy áll a dolog, hogy a struccz ilyen körülmények közt tojásait saját testével kénytelen a perzselő napsugarak hatásától megvédeni. A nőstény struccz ezért egész nap a tojásain kotlik, este epdigi a him váltja föl, amelyek éjszaka ül a tojásokon. Ezenfelül pedig a strucczoknak betakarva kell tartania a fészket, hogy megvédje azt a tojástólvalj állatok ellen, amelyek a sivatagban nemcsak a madarak és csuszó-mászó állatok, de a négy lábú ragadozók közt is bőven akadnak.

A struccz nagyon erős állat, amely meg tudja magát védeni és szárnyainak hatalmas csapásaival és veszedelmes rugásaival fészketől a nagyobb állatokkal is el tudja riasztani. A költés idején különösen a him struccz nagyon kötekedő és ezért veszedelmes arra, aki megközelíti.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévízi gyógyforrások páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizikkel az intézet valamennyi fürdőjét ugyint a gőzfürdőt és népgözfürdőt, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőt (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőt, valamint török- és horganykád-fürdőt, továbbá a hőleg-, szénsav- és villamosfürdőt. Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a continensen egyedül álló női- és férfi-uszoda is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak számos bántalmak és ideghajtat ellen, hanem sok más betegségnél is általános elismert. Lovkórja kitűnő gyógyhatású hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák-kényelmek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenéj. Nincsen. Prospektus ingyen és bérmentve küld az igazgatóság. A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisítatlan tokaji bor, melynek méltán ki-

érdemelt világhíre megóvása körül kiváló hír nevet szerzett magának a Tokaji Bortermelő Társasága R-T, amely célzatos és tervszerű üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerűvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok részére dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös súlyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére a tokaji bor beszerzését úgy nagyban, mint kicsinyben működési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ad meg bármely felvilágosítást. A részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körút 25. sz. alatt van.

## Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-út 44.

### Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, díszesen átalakítva. Kitűnő francia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörrel és balaton-melléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Színház után friss vacsora!

# Kiadó tekepálya.

Budán az I. kerület, Kereszt-utca és Kereszt-tér sarkán levő vendéglőmben társaságoknak igen alkalmas fásított kerthelyiségben levő tekepályámat társaságoknak bérbeadom. Naponta friss halászlé, jó magyar konyha és tisztán kezelt fajborok, figyelmes kiszolgálás. Esténként cigányzene. — A nagyérdemű közönség szíves látogatását kéri tisztelettel

## Avar Mihály

□□□□□□□□□□ vendéglős  
I., Kereszt-utca 19

## Figyelem.

### Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idei ujborebvasárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja akkor meg ő bort kellene méregdrágra pénzten venni, amelyek szintén az ugnevezett parasztpincékből ezet stichesek.

En itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelkes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésű rizling vagy kövidinka bort bizonyánképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégi számára mérje ki. Ennek töken teremt érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek, hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalkok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállítom bármely állomásra bérmentve a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért. A bor kiválósága valóságos szennazáció, a savanyúságnak semmi nyoma mert teljesen érett szőlőből novemberben lett szüretelve. Megrendelések czimzendők:

### Beck Májer

borpinczebirtokos, Kiskunmálya.  
Kecskemét-felé.

# Elszámolásra

egy jóforgalmu vendéglő-üzletet keresek 4—500 korona óvadékkal. Lehetőleg az Alföldön. Gyermektelen nősemler vagyok.

## Fazekas Gábor Szeged.

Kossuth Lajos-sugárút 32 szám.

## Rózsapaprikát

Szegedi édes nemeset . . . . .	2 60
félédeset . . . . .	2 —
gulásnak erőset . . . . .	1 60

különként szállít **Boja István Szeged.**

# Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot Steiner és Löwy

első besztercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártó Besztercebányán.

## Gömörmege

Jolsva r. t. városban egy jóforgalmu egyedül levő vendéglő, szálloda kávéház azonban átadó Löwy Samu vendéglős Jolsván.

## Boreladás.

Alulírott tulajdonos folyó hó 24. és 25-én csütört. és pénteken borminták-al várja a t. vevőket Horváth József vendéglőjében Budán a Rácfürdővel szemben, (I. Hadnagy-utca 9.) Eladó 22 hektó 1908. évi termés és 12 hektó új. Tisztelettel Csutor István börtelműj. Tabajd. (Fejérmegye.)

# Nagy mozgó-

színház, pálinkamész, sörcsarnok, étterem, hentes- és mézszerűszlettel **100,000 koronáért eladó.** Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kiktartás” jelige alatt továbbít.



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. jégsekrenygyár  
 Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.  
 Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.



## MUSTÁR

(Eredeti francia-mód)

valamint kitűnő minőségű

## paradicsom

1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható:

## Mocznik L.

conservgyárban.

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

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

## Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitűnő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként  
 vagy nagyban 120—110 koronáért. — Ré-  
 gőbb 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 kitűnő esszenciák kaphatók: nagy-  
 kálói Kállay Emanuel bortermelőnél Toltsva,  
 (Tokajhegyalja.)

## Kiadó Szálloda és vendéglő.

Szolnokon, három éve épült szálloda,  
 10 szobával, vendéglővel, italmérsi joga-  
 sítvánnyal 1913. augusztus elsejére kiadó.  
 Főúton (Baross-utca) vasút-állomás köze-  
 lében, saroképület. — Értekezni a tulaj-  
 donosnál: özv. Marksejd Pálnénál,  
 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 érdeklő-  
 dőknek felvilágosítást ad a reggeli órákon :  
 SZATHMÁRY KÁLMÁN szállóhbirtokos  
 Budapest, VIII., József-utca 20. ajtó 14.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.  
 1908. ST. LOUIS GRAND PRIZ.  
 Kétföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői  
 KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

## A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvíze hasz-  
 nos ital étvágyzavaroknál és cmesztési  
 nehézségeknél. A legtisztább és legegészségs-  
 esztali és borvív. — Hathatos szomjcsillapító. —  
 Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. —  
 Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés  
 is rendelhető, mely hasonló erősséggel folyton pótol-  
 ja a francia Evian és St. Galmier vízeit.  
 Szt. Lukácsfürdői Kutvállalat 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: „JÓZSEF” 4—29.

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

Távbeszélő szám: 56—58.

## Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzebtárcá (papi-  
 róspénz) vagy pinczértáska (apró- és züst számára)  
 van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön  
 beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-  
 ból készült — a legutányosabb árak mellett szer-  
 hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városbáz.)

Gummi- és hálgyar-különlégszekék tucatanként 2, 3, 4, 5 és  
 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú gúccsér, gum-  
 harisnyák, sérvkötők, szuszpenzióriumok és a legkülönlétebb  
 betegápolási czikkekben.

## Egy jófogalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabírói hivattal,  
 tiszta új berendezéssel együtt betegség-  
 miatt azonnal eladó. Bővebbet: Dvorácsék  
 Józsefnél Kossuth Lajos-utca 16/b szám  
 alatt Kispesten.

## Iparsó

fagyalt, jegeskávét, hidegké-  
 szítmények előállításánál a jég  
 szósására, valamint hűtőkész-  
 lékekhez. Minden felvilágosi-  
 tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-  
 dezőközlésre díjmentesen nyújt  
 A Magyar Királyi Sójvédék Zvezérügynöksége  
 BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

## BEIT ZSÁNOS

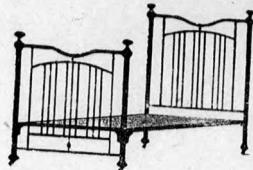
mésztorgályos dákosé billiárdpályó gyár

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

BUDAPEST,

VI. Akácza-u. 56.

TELEFON 81—30.



## Szálloda berendezések

## Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

## Budapest.

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

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

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

## HIRMANN FERENCZ

részaru-  
gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszuszvetetékhez szük-  
 séges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat,  
 sör kímérő-készülékeket légnymással, va-  
 lamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirai  
 táblákat és részlyokokat. — Alapított 1880-  
 ban. — Az 1886. ezredéves orsz. kiállítá-  
 son az állami ezüst-éremmel kitüntette.

## LITCKE L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



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

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

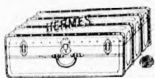
Borral legjobb a valódi

KRONDORFI  
 savanyuviz-fröcscs.

# MEIER GYULA

bőröndös

Bördíszmü- és katonai  
: bőrczikkek készítője :



**A legdiszesebb utazó táskák,  
bőröndök, ridikülök, pinczér-  
: táskák stb. nagy raktára :**

**BUDAPEST,**

VIII. ker. József-körút 9. szám.

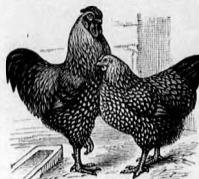
## Fajtojások!

**Reitter Üszkár**

főkapitánynál

**Nagybecskerek**

kaphatók!



Elsőrendű Angliából hozott fajtisza telivér.  
Höfehér orpington, Höfehér Wyandotte (Amerikai kítőnő téli tojók), Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks; továbbá Höfehér orpington, Fekete pekingsi kacsá. — Tojások darabja 60 fillér.

Rázásmentes biztos csomagolás, faladókban **ingyenes!** —: **Allami nagy aranyérmek.** Legelső győzelmi díjak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések. Őszi szállításra fenti állatokon kívül nagystülű angol emdeni libák is előre megrendelhetők. □ □ □ **Darabja 25 korona.** Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrad, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárád, Pozsony, Pécs, Páncsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta.

## Jégszekrények

sörkimerő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étkekthők minden célra legelőcsőbb gyári árban.

## STILLER JÓZSEF

csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazinczy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydíófa-utca 22. szám.

Wesselényi-utca sarok.

Alapítotott 1873.

**Figyelem!** Cégremlre figyelni

tessek az nem társas, egyedüli tulajdonos Stiller József



ALAPITTATOTT  
:: 1869. évben ::

## KIVONATOK

legfinomabb rum, törköly szilviorium, eczet és likör készítéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legújabb, kitünőnek bizonyult

## sörmérő-készülék szénsav és légnomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

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

**„RAPID“** borderító-  
:: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára :

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhűtő-készülékekben, sör és borpalcz-töltőkben, dugaszoló és kupakoló-gépekben.

## WATTERICH A.-nál

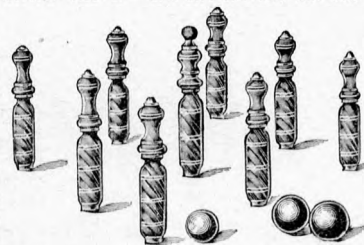
BUDAPEST, VII. KER. DOBÁNY-UTCA 5. SZÁM.

## KERTESZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

**Kuglibábuk** száraz gyertyánfából készíve, szokásos vastagságban 36-38 cm. nagyságban, ca 6 1/2 cm. vastag készlet **5.— K**

### Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	15
korona	1.80	2.—	2.40	2.70	3.40	3.90	4.20	4.50	4.80	5.40	5.80	6.30	6.80



### Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

Átm. cm. 11 1/2 12 1/2 13 1/2

korona 1.25 1.50 1.75

Kuglikészítő napfa. K 5.—

— Kuglikészítő napfa. K 5.—

— Orosz kuglizó egész szék

udvaron felállítható, egy

készlet 9 drb báb, 1 drb

golyó, szabályozható orosz

zsinór és csiga sörrel, eresz-

karika és vaskampó K 2.—

— K 10.—

Karika dobójáték az orosz

kuglizó állványra alkalmazha-

ható, egy készlet, köté, vas-

karika és vaskampó K 2.—

— K 10.—

— Sörmelegítő 2 kor.

Papír tányér 100 drb. kor. 1.80—2.50-ig.

Papír salvéta 100 drb. kor. 1.—1.60-ig.

Pinczér táska szarvashibából deréka csu-

ntolható 3 osztályú kor. 7, vállra akasztható

kor. 10.—, dísznőbőrbeli kor. 12.—

Kuglizó nagy pléhpersely lakatra K 2.—

nagyobb K 2.40 lakat külön 50 fillér.

Korai lampa petroleummal szélőgő-

val Korona 5.—

Kerti gyertyatartó vörösré fénymagzóval

emelő szerkezettel Korona 2.50

Kerti gyertyatartó kétágú Korona 4.50

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra

felérősíthető Korona 5.—

Amerikai ikerfagyaltálgép, egyszerre kétféle

fagyalt készítéshez 3-litres 15.—, 3-lite-

res 32.—, 4-litres 26.—, 6-litres 36.—

korona.

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható

horgonylemez, fűgáttal, sárgaréz vize-

eresztő csappal. Í 32 cm. magas 58

cm. széles, 48 cm. mély Korona 50.—

II. szám 104 cm. magas, 60 cm. széles,

57 cm. mély Korona 62.—

Jégszekrény két ajtos, felül is felnyitható

I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52

cm. mély Korona 75.—

II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 65

cm. mély Korona 88.—

Jégáda felül nyíló ajtóval, kivethető horg-

onylemez fűgáttal, két elválasztó lenye-

zettel I. szám 56 cm. magas, 78 cm. hosszú

48 kor. széles Korona 28.60

II. szám 10 cm. magas, 84 cm. hosszú 60

cm. széles Korona 33.20

III. szám 65 cm. magas, 92 cm. hosszú

56 cm. széles Korona 40.60

Szédáv készítő gép, valódi francia p. Fèvre

éle, legjobb gyártmány, I. szám 0.60 liter

20 kor., 2. szám 1.20 liter 24 kor., 3. szám

1.80 liter 28 kor., 4. szám 2.40 liter 32 kor.,

5. szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter

48 kor. — Sörmelegítő 2 kor.

Papír tányér 100 drb. kor. 1.80—2.50-ig.

Papír salvéta 100 drb. kor. 1.—1.60-ig.

Pinczér táska szarvashibából deréka csu-

ntolható 3 osztályú kor. 7, vállra akasztható

kor. 10.—, dísznőbőrbeli kor. 12.—

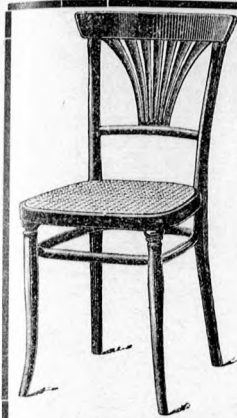
### Ellenőrző bárczák :

1-es sárgarézbeli	100 drb	K. 1.80
5-ös vörösreztől	100	„ 2.40
10-es nikkelből	100	„ 2.80

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

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

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló dupla korona sörét, azonkívül kitünő minőségű márciusi, udvari, dupla márciusi bajor, stb. sörét. Különlegesség: Corvin-sör. (Corvin védjegyvel.)  
 Árjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.



**„MUNDUS”**

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:  
 BUDAPEST, V. BALVÁNY-U. 4.  
 Telefon 89-51.  
 Raktár:  
 BUDAPEST, IV. KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.  
 Telefon 107-64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.  
 Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.  
 Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre esinosan kiállított gyártmányait.

**DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.**

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Sajtó palack-töltés. Ajánlja kitünő minőségű ászok-, király-, márciusi-, kivitelű márciusi-, korona- (à la pilseni), malata-, bajor-, dupla márciusi- és bak-sörét. Különlegesség: dupla malata kősr, kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

**Habits Antal**

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

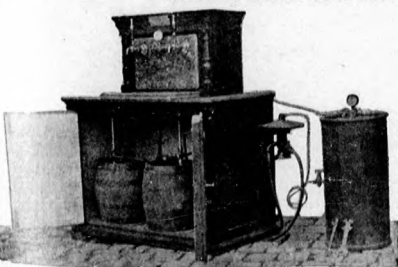
Mindennemű hangszerek raktára  
**czimbalmok**



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

**Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek**

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



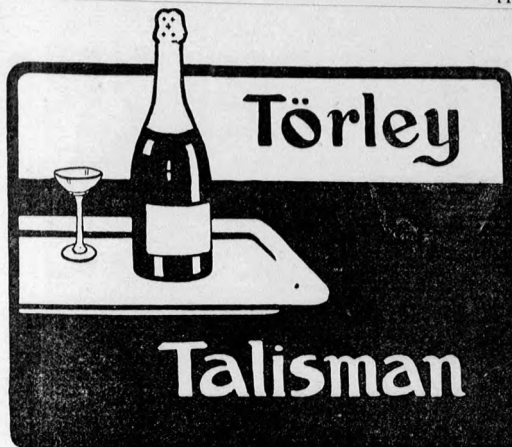
**Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI**

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendű különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számú árjegyzékünket kérni.



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

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

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”  
 császári és királyi udvari szállító  
**KOLOZSVÁROTT.**

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

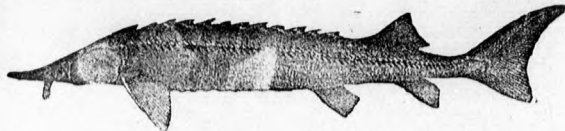
**Bérbeadó vendéglő.**  
 A Szilágyosmlyói Borértékesítő és Pinczeszövetkezet nyári vendéglője és mulatója  
 folyó evi április hó 15-étől bérbeadó, a vendéglő teljesen és bőven fel van szerelve. Az érdeklődők személyesen vagy levélben felvilágosítást kapnak a szövetkezet igazgatóságánál Szilágyosmlyón.

**Uj vendéglő**

korlátlan italmérési joggal kiadó Léva rendezett tanácsu városban. A vendéglő teljesen új, modern kétemeletes bérházban van. Lakás, 4 helyiség az üzlet részére s mellékhelyiségek. Sörccarnoknak és borozónak berendezhető nagy pinczével. Bővebb felvilágosítást ad a  
 lévai ref. egyház előljárósága.

**Asztali borok!**

1912. évi fehér hektója 44, rizling 48 kor. (3-szor fejtett.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Későn szürefeltem, Boraim kellemes savanykásak, kitünő **korcsmai-bor.** Kölcsönhordó! Minta 30 fillér bélyeg ellenében. **Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyösz.** (Torontál-m.)



## Vendéglősök figyelmébe!



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



## Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ  
FAJBOROK!

Meghívás.

ÓBOROK NAGY  
VÁLASZTÉKBAN

### Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Igazgatóság székhelye:

Nagyméltósága Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Új bankpalota.)  
Hevesvármegye főispánja. Sörgönczím: Visontamatra.

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

Ó — 1901—1911. évjáratu — és új fajborok. Pecsénye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pinceszetének 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, Kabernet.

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

Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselő: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Sebestyén-utca 3.

KÖBÁNYAI

## Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-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 sörtéket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörlünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú sörfőzdek 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.