

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I. kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Miért nincs nálunk, Magyarországon idegenforgalom?

Különösen a mai korban, a közlekedési eszközöknek fejlett korszakában, akkor midőn nemcsak gyorsan, kényelmesen, hanem aránylag olcsón is lehet az egész világon keresztül utazni. Amikor statisztikailag kíván mutatni, hogy az emberiség kétféle része világrészről világrészbe, országról országra járva-keelve uton van. És mi ezen emberáradatból, annak különösen azon részéből akik kedvtöltés és szórakozásból, tehát a leghasznosabb idegenekből, alig látunk belőlük — holott ha egybevetjük hazánkat azon országokkal, amelyek az államháztartásuk költségeinek kétharmad részét az idegenforgalomból eredményezett bevételükkel fedezik), az idegenre nézve vonzóerővel bírnak, vetekedés tekintetében minden elfogultság nélkül bátran kijelenthetjük azt, hogy minden tekintetben kiálthatjuk velük a versenyt.

Nem szükséges egyébre hivatkozniunk, mint például a mi fenségesen szép Magas-Tátránkra, a regényes szépségű Balaton tavunk vidékére és úgy Erdélyt, mint a Felső Magyarországi vadregényes bércei vidékeire, nemkülönben a mi viruló szép, s világhírű gyógy- és üdülést nyújtó fürdőkkel megáldott Budapestünkre. Hisz ezek már magukban véve is elég vonzó erővel bírnak arra, hogy a kedvtőlésből utazó idegenek hazánkat felkeressék. Országunk oly szép, hogy azt megnézheti az idegen, a jó, gyors és kényelmes utazást nyújtó eszközöknek sem vagyunk hiányában, elég megfelelő azok.

Ott vannak a fentebb említett természeti kincseink. Fürdőkkel elég bőven rendelkezünk. Szállodákkal az idegenek befogadásására különösen újabb idő óta azoknak is elég bőven vagyunk, sőt nemcsak elég van, hanem a legkényesebb igények kielégítésére alig hagynak meg kívánni valót hátra, vendéglőink a magyar konyha izletessége pedig elsőrendű sok más nemzetekénél jobb. És a közlekedési fürdő, szálloda vállalatok tulajdonosai a vendéglősök s mindezek alkalmazottai, (és az intelligencia!) nemcsak barátságos fogadtatásban, hanem tapintatos, előzékeny és barátságos modorral is viselkednek az idegenekkel szemben. És

ott vannak a »Kárpát Egyesület«, a »Balaton Szövetség« és a »Budapesti Idegenforgalmi Szövetség« ezek a tisztelekre méltó egyesületek mind mind zűnietlenül fáradoznak, anyagi áldozatot nem kimélve azon illetve az idegenforgalom emelésén, (de sajnos a joggal elvárható eredményt elérni nem tudják) és nálunk még nincs idegenforgalom, legalább oly idegenforgalom nincs, mint amelyet joggal várhatnánk.

Nézetem szerint ez pedig onnan van, mert mi azon téves hitben ringatjuk magunkat, hogy hát, ha az az idegen láthat szép országot, utazhat gyorsan, kényelmesen, lakást is találhat eleget és kényelmeset, fürdőnkben üdülhet, gyógyulhat és a magyar konyhát vagy italainkat más nemzetekével nem szívesen cserélnék jó és izletes volta végett el és azt hisszük, hogy akkor midőn ezeknek tudatában vagyunk ez épen elegendő arra, hogy az idegen felkeressen bennünket.

Ez pedig nagyon téves felfogás, mert az idegenek ezeket máshol, és legalább az ő izlésüknek megfelelően felfalálják. Ide mi-hozzáink pedig nem azért jönnek, hogy szép lássanak, kényelmesebben utazhassanak és lakhassanak, hanem azért, ami végett jönnek az egészen más, ők azért jönnek — ez sarkalja leginkább őket — hogy a magyar nemzetet, különösen a magyar népet akarják megismerni, a magyar nép sajátosságait tanulni és erkölcsait, érenyeit ellesni, mellette szórakozva üdülni, az idejét kedvtőlően a kiadott pénzéért pedig izlése szerint szórakozni akar, — úgy mint magunk, ha külföldre megyünk — ilyenek az egész föld kerékességén a hasznos idegen igényei mindenütt.

Mindezekből kifolyólag ha mi az idegenforgalom fellendülését és annak megszilárdítását is Magyarországon elérni akarjuk, nem francziát, németet, angolt, vagy más egyéb nemzetet akar az idegen nálunk keresni, vagy azok szokásait stb., hanem kizárólag magyart, a magyar népet és ennek szokásait stb. ön megismerni.

Erre nyújtunk alkalmat azoknak az idegeneknek, akkor nem fognak úgy mint eddig szívükben csalódottan, idejüket s pénzüket sajnálva körünnéző a soha viszontlátásra a neki mindennapi körünnékből távozni. És ha mi ezeket nyújtjuk nekik, illetve hogy a magyar néppel is érintkezhetnek, máskor is

szívesen fognak hozzánk ellátogatni és akkor nem is kell azt többé kérdeznünk, hogy miért nincs Magyarországon idegenforgalom.

Virtus.

A székesfőváros a halkereskedelem érdekében.

Az a nagyaránnyu és nagy jövőre hivatott akció, melyet a székesfőváros közlelméleti ügyosztályának agilis vezetője, Folkusházy Lajos tanácsnok indított rövid idővel ezelőtt hal-tartályok építése érdekében s amelynek ma már az Obudán, Aquincum közelében létesült kísérleti hal-tartály-telepet köszönhetjük, nemcsak a székesfőváros közlelméleti ügyosztálya vezetője helyes kereskedelmi érzékének bizonyága, hanem arra is alkalmas, hogy a székesfőváros közönségének és erre hivatott hatóságainak figyelmét a halkereskedelem terén fennálló mai tarthatatlan állapotokra irányítsa.

Amíg ugyanis a külföldön, főleg Németországban és Ausztriában, ahol a halnak, mint kiváló értékű népelelméleti cikknek jelentőségét már régen felismerték és emelőfogva a halkereskedelem fejlesztésére, érdekeinek biztosítására nagy súlyt helyeztek, addig nálunk ily irányban még csak a kezdeményező lépéseknél tartunk. Sőt, amit a külföldön a hal, különösen az élőhal szállítási díjának redukálásával, a különböző szállítási nehézségek fokozatos megszüntetésével igyekeztek e kedvelt és népszerű fogyasztási cikket a legzsebelebb néprétegek részére is megszerezhetővé, minél olcsóbbá tenni, addig nálunk eddig épp e tekintetben a leglehetetlenebb állapotok uralkodtak, illetve uralkodnak, melyek közül a helyzet illusztrálására talán elég lesz felemlitenünk, hogy élőhal szállításmál a gőnyguly (hordó, víz) a küldeménynek 70 — 90%-a, az szerint, hogy mily élőhalat, milyen időben és milyen távolságból szállítunk. 30 kgr. élőhal szállításánál tehát — például — ma 300 kgr. guly után kell szállítási díjat fizetni.

E tarthatatlan szállítási díjakon kívül bönítőlag hat halkereskedelmünkre azon körülmény is, hogy a budapesti halkereskedők, akiket a termelőikkel kötött szerződésük a legtöbb esetben a vásárolt hal mennyiség nagyobb részének kárácsonyját átvételre kötelez, megfelelő tartályok hiányában nem képesek hosszabb ideig nagyobb készletet tartani s ezért, amíg egyszeresté kará-

Schätz József

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

Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára. Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusítója.

Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde“ főelárusítója.

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A. G.

„ müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. „

Ajánlójegát a tisztelt vendéglős és kávék urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

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

TELEFON 29—60.

csony előtt haláikat igen sokszor áron alul is eladni kénytelenek, addig az ennek folytán karácsony után beálló halhiány miatt szenvedett veszteségeik pótlása és némi haszon biztosítása céljából aránytalanul magas árakat kénytelenek szabni.

A Folksházy tanácsnok által kezdeményezett akció a tervbevett haltartások létesítése révén épp e legnagyobb bajon kíván segíteni. Az ő bátor és életrevaló kezdeményezésének köszönhetően, hogy a székelyfőváros kérelmére és a földmivélségi minisztérium utasítására a halászlái felügyelőség az Obudán, az Aquinicum közelében lévő forrásból eredő patak mentén lévő területen két próbatartást, melyekbe több ezer kgr. pontyot tettek.

Örömmel és meglepődéssel állapíthatjuk meg, hogy ez az első kísérlet várakozáson felül sikerült. A halászlái felügyelőség, a haléletlani állomás és az állatorvosi iskola kiküldötteinek négy héten át állandó megfigyelése és ellenőrzése alatt állott víz és halak, kémiai analízis és boncolás hivatalos adatai alapján, a kifűzött czelnak megfelelően, illetve kifűzéstalanoknak bizonyultak. A »kihalászás«, mely a közéletmezei bizottság, a vásárcsarnoki bizottság képviselői, a vásárcsarnok igazgatósága, a városi főorvos, több előkelő szállodás és vendéglős vért, a közélet napokban ment végbe. A megjelentek előtt Folksházy tanácsnok tartalmas és általános helyesléssel fogadott beszédben fejtette ki az új intézmény kiváló gazdasági, kereskedelmi és népelemezési jelentőségét, mely nemcsak a tartályok mielőbbi szaporítását teszi kívánatossá, de indokoltá teszi azt a reményt is, hogy a székelyfővárosi közönsége és hatósága a székelyfőváros e legfiatalabb, de nagy jövőre hivatott közhasznú intézményét továbbfejlesztésében kellő szeretettel és áldozatkészséggel fogják támogatni.

Zimmer Ferenc halászmester.

A községi élelmiszerboltok.

Az élelmiszerdrágaság enyhítése érdekében a főváros tudvalegőleg 1911-ben elhatározta, hogy egyes fontosabb élelmiszerek községi árusítását bevezeti. Ennek a maga nemében egyedül álló községi üzletem első üzleti eredményéről most számoltak be a tanácsnak. A tanács az üzleti jelentést és a számadásokat legutóbb tartott ülésében tárgyalta és azokhoz járult hozzájárulni. Az árusítás a vadhussal és juhussal, valamint a község saját kolbászgyárában termelt kolbászárúkkal 1911. december 2-án vette kezdetét. A tojással, vajjal, tehén- és lópatróval, valamint baromfival 1912. márciusában kezdett az üzem kereskedni. A számadásokból kitűnik, hogy az üzem nemcsak a saját üzemet tartotta fenn és fedezte mindazokat a kiadásokat, amelyek ily üzlettel járnak, hanem a főváros által az üzem czéljaira adott 500.000 korona kamatát is törlesztette, a rendszeres leírásokat és újításokat tartalékolta és mindezen felül 13.232 korona 52 fillér tiszta nyereséget is létezt ki. Ez a nyereség 7646 koronával kedvezőbb lett volna, ha a ter-

vezett politikai tömegsztrájk közbe nem jön, mert ez az üzletem a kivételes intézkedések folytán ennél több költséget okozott. Megállapítható az üzem eddigi működéséből, hogy azt a közönség nemcsak pártolta, hanem valószínűleg nagyra értékeli is. Igaz, vannak az üzletem oly bódái is, amelyek gyengébb jövedelmet hoznak és ezeknek eljöttével a siker még nagyobb volna, de minthogy az üzem nem csupán a jövedelmezésre néz, hanem elsősorban a főváros közönségének érdekeit kívánja kielégíteni, ezeket is fenn kell tartani. A tanács legutóbb tartott ülésében az üzembiztonság jelentését tudomásul vette és annak a fővárosi hivatalos lapjában egész terjedelemben való közlését elrendelte. Együttal az üzembizottság tagjainak, akik szaktanácsaikkal, utabizottságokkal és tevékeny munkássággal az üzem működésének segítségére voltak és azt helyes mederbe terelték, továbbá az üzem személyzetének elismerését fejezte ki. Az árusító bódékban a következő árumennyiségeket hozták forgalomba: nyulat 32.000 darabot, juhot 16976 darabot, 272.769 kilogramm husslyallal, bárányt 8876 darabot, 77.915 kilogramm husslyallal. Kolbászárúkat és egyéb élelmiszermelléktermékeket 838.588 kilogrammot, tojást 6.949.891 darabot, teavajjal 87.943 kilogrammot, tehén- és lópatrókat 40.237 kilogrammot, lópatrókat 29.231 kilogrammot, baromfi (leib) 51.917 kilogrammot, sajtjéleket (1912. december óta) 3775 kilogrammot és községi kenyeret 1.081.250 kilogrammot.

Az italmérséssel és kismértékben való elárusítással foglalkozó üzletekben vezetendő vizsgálati ívek (szemleívek) tárgyában. 1912. évi 131.410. szám alatt a pénzügyminiszter körrendeletet adott ki valamennyi kir. pénzügyi igazgatóságához, amely így szól:

Az italmérséssel és italelárúsításnál követendő egészségügyi rendszabályok és az ezek áthágására kiszabandó büntetések, valamint a rendőri és orvosrendőri felügyelet gyakorlása iránt 1899. évi december hó 2-án 78.543 V. c. belügyminiszteri szám alatt kiadott körrendelet 27. és 28. §-ában foglalt rendelkezések kiegészítésül rendeltem a következőket: Az italmérséssel engedélyel bíró felek a vizsgálati ivekkel, az illetékes pénzügyi biztosi kerületeknek vezetői által megrendezett vétbizonyítványok ellenében láthatók el, kézbesítés előtt azonban a vizsgálati ivre a vonatkozó italmérséssel engedély száma rávezetendő. Az engedélyes, illetve engedélyezett üzletvezetője köteles a vizsgálati ivet könnyen megközelíthető helyen tartani és a szemléltetési közegeknek, a szemle eredményének bevezetése végett kívánatra bármikor felmutatni, amely kötelezettségnek e mulasztásért az engedélyes, illetve üzletvezetője az 1899. évi XXV. t.-cz. 34. §-a értelmében 100 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntethető. A betelt vizsgálati ivet két éven át sértetlenül megőrzendő. Ezen rendeletet folytán az 1895. május 21-én 19.214. szám alatt kiadott körrendeletet (P. ü. Közöny 1895. évi 14. száma) hatályát veszti.

Alkoholizmus és bűnözés.

A párisi »Ecole des hautes études des sciences sociales« (szociológiai főiskola) most előadás-sorozatot rendez a bűnözésről. Az egyik előadó, Lafont, a Loire-departementbeli Firming város polgármestere, a fentebbi témát fejtegette legutóbb.

Az előadó által felhozott Franciaország határain túl is érdekelhetik a nagyközönséget, mert meglehetősen szembetűnő módon sikerült behiányoztatnia tételét, hogy az alkoholizmus oka a legtöbb bűnözésnek. Magától értetődő, hogy az ilyen tétel bizonyításánál nagy szerepe jut a statisztikának, de maga az előadó nyomatékosan mutatott rá arra, hogy a statisztika adatait nem szabad fűlságos bizakodással fogadni, hanem azokat mindig meg kell vizsgálni megbízhatóságuk tekintetében. Öv vitalos adatokat sorol fel, melyek minden ezéltazottság nélkül tisztán a tények erejével hatnak.

Legdekesebb és legszembetűnőbb azok az adatok, melyeket Ley és Charpentier orvosok a maga részéről csak feltétlenül megbízható hínak a brüsszeli nemzetközi elmeorvosi kongresszuson tartott előadásából vett. Ezek az adatok egyrészt az Amerikai Államok hivatalos hivatalos jelentéseiből valók és nagyon szemléltető módon mutatják be, hogy minő jólékony hatással van a bűnözések számának csökkenésére a nyilvános alkoholarúsítás eltávítása.

Az egyik jelentés szerint Észak-Dakota államban az alkoholtalalom előtt való 9 hónap alatt a következő letartóztatások történtek:

	6 kisebb városban	7 nagyobb városban
részegséggért	319	1482
közcsendháborításért	223	535
egyéb okokból	192	1545
Összesen:	739	3572

Ugyanírt az alkoholtalalom után való 9 hónap alatt letartóztatottak:

	66	303
részegséggért	66	303
közcsendháborításért	60	435
egyéb okokból	108	699
Összesen:	234	1436

Még beszédesebbek a következő számok, melyek Pennsylvania államban — ahol 1908 elején hozták be az alkoholtalalmat — mutatják három éven át a letartóztatások számát:

	1906	1907	1908
részegséggért	1277	1434	396
közrend elleni vétségekért	1147	912	602
testi sértésért	792	738	463
gyűlkosságért	56	65	39
kolduklásért	31	17	2
lopásért	653	618	537
szerecsenajátékért	479	441	271
csavargásért	361	398	267
Összesen:	4796	4623	2567

De a tételt még jobban bizonyítja a példa megfordítása. Ahol az alkoholtalalmat eltávolították, ott a bűnözések száma rögtön felemelkedett. Így New-Hampshire államban meg volt egy darabig

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 és gyógyvíz kezelősege. Bpest, Teréz-körút 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.

az alkoholtólalom s ez idő alatt a letartóztatási intézkedések elhelyezékek száma 473-ra süllyedt le. A tilalom visszavonása után következő évben ez a szám 838-ra, négy év múlva pedig 2181-re szökött fel.

Az ilyen statisztikai adatok azonban — fejtekte ki Lafont — csak megközelítő fogalmat nyújtanak az alkohol pusztításairól. Mert az alkoholizmusnak nemcsak az a fajtája veszedelmes, amelynek áldozatait az utcákon látjuk tántorogni és amely különféle rendőri kihágásokra vezet. Lafont ezen kívül még két fajtáját ismeri az alkoholistáknak. Ezek közül az egyik csoport az, mely leküzdhetetlen szenvedéllyel viselkedik a szeszese italok iránt, de nem esik áldozatul külső látászt szerint. A másik csoportba az »udvariaság és a barátság alkoholistái« tartoznak az előadó szerint. Ezek azok, akik azt hiszik, hogy nem szabad kosarat adni annak, aki egy pohár itallal kínálja meg őket és nem lehet egy jópajással az utcán anélkül találkozni, hogy be ne menjenek a legközelebbi korszmába.

Ebbe az utolsó kategóriába főképen a munkássztyagi tagjai tartoznak és az itt mutatkozó bajok orvosságának Lafont elsősorban a kis korszmák számának csökkentését tartja, elsősorban Franciaországban. Hogy azonban ez irányú agitációja eredményt érjen el, az legalább is kétségség, még pedig optikái okokból. Franciaországban a korszmáros, a »marchand de vin« valóságos politikai faktor, akinek vezetésére vakon bizza magát a munkások nagy tömege. A szocialista pártnak legnagyobb ereje bennük rejlik és így nincs arra remény, hogy komolyan fellejjenek ellenük.

Angol cselédek.

Nálunk csakúgy, mint Németországban vagy Franciaországban a középosztály, még ha vagyons is, a cselédek számát a legszükségesebbre redukálja és inkább más irányban áldoz a fényezésnek. Angliában ellenben a jólét első megnyilvánulása a minél nagyobb számú cselédség. Statisztika bizonyítja, hogy Angliában kétszer annyi cseléd jut egy családra, mint más országban. A szolgáltatban levők osztályát Angolországban három csoportra osztják, a szolgáltatadók szociális állását véve alapul. A harmadik csoportba számítjuk azokat a cselédeket, akik, maguk is proletárszámból származván, ugyanacsak proletárokkhoz szegődnek és az ottan megszokott szegénységben, piszokban és rendetlenségben van részüik további pályájukon is. Az asszonyok, aki gyárban dolgozik, vagy napszámba jár, kora reggel elhagyja házát, amelyet fiatal cselédjére a »slavey« gondjaira bíz; a keresete jóval meghaladja az összeget, amit a léányunk fizet, akinek annúgy is elég keserves a sorsa. Rossz bánásmód, sovány koszt, nyomorúságos fekvőhely jár ki az ilyen szegény természetnek, aki már 12—13 éves korában kezd el az ilyen, nehéz és sok munkával járó ke-

nyérkeresetet. Londonban magában 825 tizen-négy éven aluli cseléd van szolgáltatásban havi 5—7 korona bérért. A második fokon levő cseléd típus a »general servant«, ezek kereskedő, iparos és kisebb hivatalnok családok alkalmazottai. Ezek, mint nevék is mutatja, a kontinensen »mindenes« néven ismert léányok hasonmái és kötelességük a ház körül előforduló minden munkát elvégezni. A kötelező iskolaévek elvégzése után lépnek szolgálatba és ha a véletlen olyan helyre juttatja, ahol a háziaszony nem tördök a háztartással, vagy azért, mert az üzelben kell tartózkodnia, vagy, mert adja az előkelőt, — akkor szánandó a general servant. Az ilyen helyen forj, mos, vasal, takarít a gyerkeket rendben tartja és este, a jól megérdemelt pihenés helyett a botban kell segítenie. De ha a jó szerencse olyan házába veti, ahol az asszonya is foglalkozik a háztáj rendbentartásával és pártfogoltjának, tanítványának tekintik a léányt, akkor ez az állás lépcső lehet számára, amely fölvezeti a cselédársadalom magasabb csoportjába, ahol anagyalig is sokkal előnyösebb a helyzete, mint itt, havi 16—28 korona bér mellett.

Az első csoport tagjai az előkelő és gazdag háztartások cselédei. Ezeknek természetesen kisebb munkakör jut és minél nagyobb számú a cselédség, annál differenciáltabb a munká. A husz vagy több cselédet tartó családoknál hihetetlen részletekbe oszlik a tenivaló; nagyjában három osztályba sorozhatjuk tevékenységüket: személyes szolgálatra, ehhez tartozik a gyermekek gondozása is, a háztartás ellátására és a főzésre. Ez a három osztály azután egyenkint sok apró, speciális alosztályra oszlik fel. A személyes szolgálatot végzők feje a lady's maid, akinek kötelessége a garderobe rendben tartása, apró javítások elvégzése; azonkívül értenie kell a manikűrözés, masszírozás és fésülés mesterségét. Ez a sokoldalúság igazolja a magas béreket, amiket a lady's maid kap és a 100 koronára felugró fizetés épen nem tartozik a ritkaságok közé. A legjobb ilyen állásokat azonban előszeretettel töltik be francia léányokkal. Jó jövedelme van még a gyermekeket gondozó nőeknek, a nurse-oknak is, akikből előkelő háznál egész sereg szolgál. Az egyszerű »nurse girl«-től kezdve az al-, fő- és legfőbb nurse-ig, akiknek bére 30 és 60 korona közötti variál. Angliában még sokkal általánosabb a gyermekeket az iskolák mellőzésével, otthon nevelni gouvernante vagy nurse segítségével, akik a gyermekek szobák rendbentartását viszont a nurse-igire bízzák. Ez a rendszer főképen azon családoknál divik, amelyek az évrnek csak egy részét töltik Londonban, a másikat falusi birtokukon.

A lady's maid és nurse után következnek rangban a parlourmaid, a szobaleány, akikről függésben és kecsességben kívül még külső előnyök is követelnek. Szeretik a szép arcú, magas termetű, csinosan öltözködő szobaleányokat, akiknek néhány tiszta vi-

lágos ruhát kell magukkal hozniuk a délelőtti munkákra és legalább két feketét, amit délután viselnek. Van azonban olyan urasági ház is, amely a parlourmaidot ruhával is ellátja. A konyhaszemélyzet organizációja hasonlatos a miénkhez azzal a kivétellel, hogy sokkal gyakoribb a férfiszakácsok alkalmaztatása mint nálunk.

Még csak annyit, hogy az angol cseléd sokkal több szabad idővel rendelkezik, mint kontinensbeli kollégája. A legkevesebb, amihöz egy cseléd-leányunk jussa van, a vasárnap délutánon kívül egy szabad hétköznap délután, de rendszerint a két estét is megkapja, mint amelyekkel szabadon rendelkezhet. Sőt az a mozgalmuk is sikerrel járt, amely két köznap délutánt és egy este biztosít számukra a vasárnapon kívül. Mindehhez járul még, hogy a legkisebb háztartásban is van cselédszoba, amely a cseléd kizárólagos birodalma és otthona.

A múlt évi dalmát borok minősége. A dalmát borharmisítók fölkeltek a legszélesebb körök érdeklődését a tengermelléki tartományban folyó izelmek iránt. Nemcsak a kormány és az érdekeltektől, de kereskedői körök vannak résen, de a szakemberek is megtesznek mindent, hogy a fogyasztó közönség legszélesebb rétegei fölvilágosítást nyerjenek ezekről a káros borkeverésekről. Dr. Szilágyi Gyula műegyetemi nyilvános rk. tanár vizsgálatai szerint a Dalmáciából körülbelül december közepétől kezdve Magyarorszába hozott borok minden kétséget kizárólag, egy összetételük, mint izük alapján, törkölyboroknak bizonyultak. Az idek dalmát petiót borok abnormális összetételét jellemzi, hogy rendkívül magas alkohol tartalommal bírnak, összes extraktjuk kevés, sőt a hamuattalom az első határon alul marad. Jellemző emellett még, hogy az illósavtartalom az új borokban szokatlannul magas, ami aztán a későbbi meleg hónapokban a bor könnyű megecsetesedését fogja maga után vonni. Igaz ugyan, hogy a dalmát borok, mint az irdalomban található számos adalt igazolja, valamivel több illósavat tartalmaznak, mint a magyarországiak, de tapasztalat szerint, rendes szűrésel mellett az új borok illósavtartalma fehérborban nem több, mint 0.06—0.09 százalék. A vörös boroké 0.09—0.12 százalékra szokott felszökni. Az idek dalmát petiót borok nagy része izelésnél kellemetlen, nyelvhez tapadó idegen iz vehető észre, melyet a borszakértő azonnal felismer. Vannak egész kellemes izű petiótborok is, melyeket felismerni csak vizsgálati adatok alapján lehet, sőt kellő mennyiségben természetes borral összevágva, sokszor sem a vevő észre, sem a borszakértő észre sem veszi a keverék eredetét. Különösen érezhető a kellemetlen penészes iz olyan petiótboroknál, melyek készítéséhez kjerjedt penészes törkölyt használtak. A realis dalmát bortermelőnek és kereskedőnek egyaránt érdeke, hogy a borharmisítás e neme a törvény értelmében szigorúan üldöztesse.



TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁG R.T. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCEG.

Gyógyász, szamorodni és asztali borai felülmúlhatatlanok. Kapható mindenütt. Arjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

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



PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő

A Szántói savanyúvíz főraktára

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

A tejhamisítás új módjának szemléltető bemutatása az előljárásság.

Budapest régtől fogva a tejhamisítók eldoradoja. Itt ebben a mi méregdrága fővárosunkban a termelőitől végig a grájzerosig mindenki pancsolja a tejet, úgy hogy mire a tej a fogyasztó kezébe jut, az — szomorú statisztika bizonyítja — rendszeren 50 százalék erejéig vízzel kevert tejet kap. A hamisítóra, az igazi bűnösre azonban csak a legutóbbiban eszben lehet lesújtani, mert a tejt annyi kézen megy keresztül míg a fogyasztóhoz jut, hogy az egyik elárúsított rendszeren ráfogja a hamisítást a másikra. Eddig legelőbb az volt a vizsgálatunk, hogy a nagy uradalmak plombált kannáinak tejtartalma tiszta és hamisítatlan, ma azonban ez a bizodalunk is illuzióvá foszlott, mert bebizonyosodott, hogy ügyes tejhamisítók még a plombált is tudják venni észrevétlenül a kannákról, majd gyalázatos manipulációjuk után a plombát megint visszaillesztik a kannára anélkül, hogy az ólomzáron vagy a pecsétlen bármiféle sérülés nyoma lássék. Egy kihágási ügy kapcsán rántotta le a leplet arról az eddigi ismeretlen visszaélésről a VII. kerületi előljárásság. A tárgyalás közvetlen oka az volt, hogy Schwartz Lipótné és Társa, nyitrai tejkereskedő már régebben olyan tejet szállított Szántó Samu budapesti tejkereskedőnek, amelyet Szántó gyanúsak talált. A budapesti czég egy napon Schilling Rudolf közzeggyűzt kérte fel, hogy a nyugati pályaudvarra érkezett kannákat ott nyomban pecsételje. Ez meg is történt és Szántó az ólomzárral és közzeggyűzt pecséttel egyaránt lezárt kannákban hamis tejet talált. Erdékes tézsi azonban e tárgyalást az, hogy a bizonyítás során kiderült, amit eddig még a legbizalmasabb szakemberek sem sejtettek, hogy némi kéziüggyűzzel és ravaszággal a szabályszerien leköszött és lepecsélt, illetően leolmozott tejeskannát bárki egyetlen fogással megnyithatja, tartalmát megmohisíthatja s újra lezárhatja anélkül, hogy az ólomzárral (plombán) vagy a pecsétlen bármiféle sérülés vagy szakadás nyoma látszódjék. A terhelt védekezése ugyanis az volt, hogy ő tejtelepről kifogástalan tejet szállított a fővárosba s ennek bizonyítására tanukat hallgattatott ki. Ha tehát a tejt a fővárosban hamisítottan bizonyult, nyilvánvalóan nem nála, hanem utközben vagy pedig már Budapesten történt a keverés. Be is bizonyította nyomban, hogy mikép lehet a plombált tejeskannákat észrevétlenül kinyitni. Néhány tejeskannát behozatott a tárgyaló terembe s megkérté a jelenlevő vásárfelügyelőt, zárja le ezeket és lássa el ólomzárral. Ez megtörtént s valamennyi jelenlevő megállapította, hogy a kannák tartalmához hozzáférni nem lehet. Erre Margitina Péter, a terhelt czég volt tejkellezője, akit Schwarczméc külön ezért Budapestre utaztatott, néhány kalapácsütéssel kissé elcsuszta a kanna fedelét s az ólomzárral szemben levő oldalon fölemelte. A kanna a pecsét törése s a zsinég megszakadása nélkül megnyitott. Néhány újabb kalapácsütés, a fedél megint helyén volt, egyetlen csuszatás, a zsinég újra megfeszült s a bizottság megint csak azt konstata, hogy a kanna szabályszerien le van zárva, zsinéje, pecsétje ép és sérletlen. Négy különböző rendszerű kannával végeztek ezt a kísér-

letet, mely mind a négy alkalommal egyformán sikerült. Az előljáró ez alapon jelentést tett a tanácsnak, hogy másképp kell gondoskodni a tejeskannák elzárásáról.

A tea készítése.

Nincs egész 300 esztendeje, hogy az első teaszállítmány Kínából megérkezett Hollan-diába (1630) a ma már nemcsak egész Európában, de mind az őtt világrészben általánosan elterjedt a használat. Elterjedtség dolgában talán csak a dohány és a kávé versenyezhetnek vele. A tea szokásos készítő módja is Kínából ered. Azelkészített teait minősége függ első sorban a levelek finomságától, de függ a szállítási és eltartási módjától s ami természetesen, az elkészítéstől is. Magától értetődik az, hogy a legfinomabb tea a legdrágább és a legnehezebben szezeshető be, mert ezt nagyrészt maguk a kínai mandarinok fogyasztják el. Mégis, ha igazán jó teát akarunk beszerezni, arra törekedünk, hogy eredeti kínai termelést vásároljunk. Azt, hogy a szállítási módja nagy hatással van a levelekre, már régen tudják. A karaván-tea (ország-tea) mindig keresettebb volt, mint a tengeren át szállított. A páradus tengeri levegő a leggondosabban csomagolt levelek zamatajt is megváltoztatja. (Ugyanez a hatása a tengeri levegőnek más aromás növényekre is.) Ujabbban tökéletesen léghijas csomagóással úgykezelnek ezt a káros hatást kiküszöbölni. Az u. n. »karaván-tea« ma a szibériai vasuton jut hozzánk. A tea zamatajra fontos, hogy a teát léghijasban záró (lehetőleg üveg-) edényekben s olyan száraz helyiségekben tartsuk, ahol más szagos anyagok nincsenek. Ezért is jó a teát szaküzletből beszerezni (kávé- és teaüzlet), mert ott értenek a tea szakszerű eltartásához.

A tea elkészítésekor ügyelni kell, hogy a tea legbecesebb alkotórészét, nevezetesen a zamatot adó illanó-olajot és a theint (mely teljesen azonos a koffeinnel) belőle a legnagyobb mértékben kiaknázzuk, ügyelve arra, hogy a kevésbé becses részek (csersav, gummy, dextrin stb.), melyek a tea kellemes ízét csak rontják ne kerüljenek bele az elkészített teába. E feltételeknek legjobban kedvez az u. n. kínai előjárás, mely a leveleknek egyszeri leforrázásból és azonnali gyors szárazságból áll. Pontos kémiai vizsgálatokkal megállapították, hogy az összes tein legnagyobb része (50—60%-a) a forró víz hatására az eső percnjnyi állás alatt oldódik ki, míg ezalatt a tealevelekben jelenlevő csersav csak kis mennyiségben jut oldatba. A további percekben kivonódó tein mennyisége már aránylag csak kevésbé, míg a csersav mennyisége jelentékeny mértékben nő. A zamatos anyagok a leforrázás pillanatában oldódnak ki.

A másik, nálunk kevésbé ismert eljárás, az országos készítői módszer lényege az, hogy a tealeveleket aránylag kevés forró vízzel öntjük le s az így kapott tömény forrázatot kannaikint osztjuk széjjel a forróvízzel előre megtöltött csészékbe. Az így készített teával végzett kémiai elemzésekkel az derül ki, hogy kevés forró víz jóval kevesebb theint és csersavat von ki a levelekből; úgy hogy az így forró vízzel kivont levelekben még elég jelentékeny thein és csersav marad, mely egy másodszori, esetleg harmadszori felöntéssel lehet kivonni. Sajnos, az aromás anyagok már az első kioldáskor dobjuk és ezután forraljuk fel a vizet, majd teljesen eltávoznak. Ha a leveleket hideg vízbe

szűrjük, olyan italt kapunk, mely aránylag sok theint tartalmaz ugyan, de emellett aránylag nagymennyiségű csersavat is, ellenben az aromás anyagokat nagyrészt elvesztette. A közölt adatokból kiderül, hogy ha izletes és olyan — aránylag nagy — theintartalmu italt akarunk fogyasztani, mely lehetőleg kevés csersavat tartalmaz, legelőbbesenben úgy járunk el, hogy aránylag elég nagy mennyiségű levelet (egy teáskanálnyi számitva egy csészére) forró vízzel leöntünk vagy forró vízbe dobnuk s nagyon rövid idei állás után (1/2—2 percz) leszűrjük a forrázatot; ha ellenben a leveleket gazdaságosabban akarjuk kihasználni, a fentebb ismertetett országos módszerrel fordulunk. Minthogy a tea finom zamatajt más idegen anyagok könnyen módosítják, vagy esetleg teljesen el is rontják, lehetőleg minden tea-pótszer (rum, narancs, citrom stb.) alkalmazását kerüljük. A teába jutott csersavat némely helyen (pl. Angolországban) úgy távolítják el, hogy borsónyoságu finom tiszta szelatiint dobnak a kész teába, mely a csersavat megköti és leválasztja, míg a zamatos anyagok és a thein nem változnak. Ilyenkor azonban másodszori szűrés, vagy ülepítés válik szükségessé.

Szeszmonopólium terve. Azok a horribilis költések, amelyekkel az eddigi külpolitikai zavarok már jártak és főleg azok a nagy összegek, amelyek a kilitásba helyeztet óriási hadügyi követelések fel fognak emészteni, nemcsak a polgárság súlyosabb megadóztatásával, hanem közvetlenül újabb megterhelésével is fognak járni. E utóbbiak között valószínűleg legelső lesz a szesz-ivar vagy szeszkereskedeleml állami monopóliumizálása. Többször írtunk már ugyanis arról, hogy épúgy az osztrák, mint a magyar kormányoknak pontosan meghatározott céljai vannak a szesztermelés koncentrázására. Ez ugyan eddig csak Ausztriában sikerült, de úgy látszik, hogy erőszakos kormány-beavatkozással nálunk is hasonló helyzetet akarnak teremteni. Eddig ugyanis a csonka szeszkartell, mely néhány spekulánsból verődött össze, sehoggy sem tudott boldogulni, annál kevésbé, mert az utóbbi időben a mezőgazdasági szeszgyárak közös finomított felállítását utján akarták magukat a kartelltól és egyéb ipari finomítottól függetleníteni. Alighogy azonban ez a törekvés komoly alakot öltött, nagy befolyások érvesnyáltak, — nem szabad elfelejtetni, hogy az osztrák szeszkartell, mely a létesítendő magyar kartellel szövetekezni akar, az osztrák hitelintézet vezetés alatt áll, — hogy a kartelltól húzódozó mezőgazdák függetlenítesét megakadályozzák. Hogy ez a befolyás sikerrel dolgozzon, bizonyítja az, hogy értesítéssünk szerint a kormány engedélyezéshez akarja kétni exkontingens termelőket és finomított felállítását, ami más szóval annyit jelent, hogy már most megszabja a kereteit egy bekövetkezendő monopoliumnak. Arról nem is beszélünk, hogy az átmeneti idő alatt — miután a fenti rendelkezés folytán a kartell létesítése ugyászólván állami kényszereszközzel történhet meg — milyen horribilis nyereséget biztosítanak a szeszgyáraknak, csak arra utalunk, hogy amidőn ma már a szesz nem csupán élvezeti cikk, hanem ipari szempontból is egyike a legfontosabb tényezőeknek, a monopoliumnak szintén azon eszközök sorába fog kerülni, amelyeknek alkalmazása vagy igénybevétele nem a közvagyonosodás, hanem a telhetetlen és véget nem érő állami követelések céljaira fog szolgálni.

SALVATOR

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

SCHULTES ÁGOST Szilve-Lipóczy Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Szőlő- és gyümölcsstermelés.

Az az ítéletidő, amely április közepe felé Magyarország nagyrészen végigvont, az első napokban szinte elképzelhetetlen jédtséget okozott. Az első jelentések, amelyek a rümellet hatása alatt indultak utnak, azt foglalták magukban, hogy a szőlő- és a gyümölcsstermelés legnagyobb része tönkre ment és pedig leginkább ott, ahol legnagyobb szűret szokott lenni. Az ijédtséggel a havazás és a fagy után következő napokban még azokat is elfogta, akik a földmiveltésügyi minisztertervnek megbízottai s akik hivatalos jelentéseket küldenek. Ezek között nem egy akadt olyan, aki sietett kijelenteni, hogy a korai gyümölcsöknek és a szőlőnek száz perzentje esett áldozatul a fagnak, ami azt jelenti, hogy az illető helyeken semmi, de semmi sem fog teremni. Azóta, hogy a havazás és a fagy elmúlt, meg hogy a nap kiütött, némi változás történt s azok, akik a szőlő- és a gyümölcsöskertekben alaposan szétnéztek, arra a meggyőző désre utottak, hogy az első hírek tulzotok voltak. Az kétségtelen ugyan, hogy a förtelmes idő alapos kárt okozott, de korántsem olyan nagyot, mint hitték. Az áprilisi fagy máskülönbön nem is lehet olyan hatású, mint amilyen a májusi szokott lenni, amely, ha komiszul viseli magát, kegyetlenül leszűretel. A miniszterium hiradása szerint a Duna—Tisza közén sem megy, sem barczk sem' cseresznye, sem mandula, sem szőlő nem maradt s így ennek a vidéknek a népére inség várokozik. Pedig hát nem így van a dolog s nagy általánosságban éppen nem lehet mondani, hogy minden elfagyott. Vannak egyes kevéssé védett helyek, ahol a természet kilenczven százaléka is áldozatul esett az időjárásnak, de azért mégis több az olyan terület, ahol a hideg csak megtizedelte a termést s a legrosszabb esetben sem vitt el harmincz-negyven perzentnél többet. Így tehát ma még nem lehet mondani, hogy gonosz idők virradnak ránk, mert kis, esetleg közepes termés két-szégletenül lesz, ami csakis a fogyasztókra jár kárral, mert a termelők ezt a keveset jobb áron adják el s így számadásukat úgy ahogy megtalálják. Azután több olyan része van az országnak, amelyen a hideg vajmi keveset ártott s ahol is közép-termesre is kilátás van. Az is igen valószínű, hogy később, amikor a gyümölcs- és a szőlőtermés jobban kivehető lesz s amikor azt is meg lehet állapítani, hogy sok fa és tőke kiheverte a csapást, még kedvezőbb jelentések kapunk, ha mindjárt nem is olyat, amelyen kívánatos volna.

Miért van legtöbb pénz Franciaországban?

Azért, mert az egész ország oskerű gazdálkodást folytat, úgy, hogy a termőföld holjda, nem 50—60 koronát jövedelmez, mint nálunk, hanem százakat, sőt súlyos ezreket.

Első helyen természetesen a kertgazdálkodás áll, mint a mely az őstermelés összes ágazatai között a legjövödelmezőbb. A kertgazdálkodás jövödelmező czikkei közül itt is csak egyet kívánunk megemlíteni, a Cisperke gomba (Champignon) tenyésztését, melyet oly nagyban üznek, hogy a párisi piaczon évente 51 millió frank forgalmat produkálnak az egyes országban pedig sok száz millió értékű nemes gombát árusítunk el. A cisperke gomba tenyésztése rendkívül egyszerű és gazdaságos. Termelhető mindenütt, a hol csak egy kis fedett helyiség van, tehát üres szobákban, konyhákban, még ha fűtnek is bennük, barlangokban, pinczékben, színekben és

istállókban egyaránt, sőt még padlásokon is. Egy 20 [mtr, tehát egy rendez szoba nagyságának megfelelő területű gomba telep kb. 300 kgr. termés eredményt produkálhat, a mi pénzértünkben francia földön 600 franknak, nálunk pedig megégyezer annyianak felel meg, mitán, nálunk megégyezer annyi árban lehet értékesíteni.

Egy 20 [mtr. területű gomba telep berendezése alig követel áldozatot. Egy székér közönséges friss istálló trágya és 2½ kgr. gombacsira kell hozzá, melynek kgrja 3 korona, mely kitűnő minőségben s könnyen érthető részletes utasítással kapható a „Nagyvárad—Velenzei kertészet vezetőségénél” Nagyváradon.

Utánozzuk tehát a francziákat és neveljünk Cisperke (Champignon) gombát, mely kitűnő tápértékénél fogva a húst is pótolja, s melynek élvezete a nálunk oly gyakori gomba mérgezését is kizárja.

CSARNOK,

A pór-cseléd sirja.

Urrá tett a halál: részeltete a hazaföldből. Két lépés — de elég; nyugoszon a magamén. Földemet és igazságot szépen köszönöm már, Két lépést nem adott birni az élet elébb!

A pusztulás.

A nemzet az egyénben korcsosul
S a pusztuló házban pusztul a haza.
Hiába hívsz istent is orvosul,
Ha a szellem léha s ha az erkölcs laza!

Adósság-csinálás.

Az adósság-csinálás oly kedélyesen megy,
Mint mikor a katonaság zene-szóra megy;
Harjog a kürt, vig az ember, csupa tűz meg lob
S ha elhallgat a zeneszó: megperdül a dob!

Társas reggelik.

Június 13-ikán Klecker Alajos éttermében Margitszigeti felső vendéglő. Délután oszonna.

Június 20-ikán Gundel Károly éttermében VI. Állat-kert, reggeli.

Június 27-ikén Neményi Béla éttermében Városliget. (Fővárosi pavillon) reggeli.

Július 4-ikén Waltz György vendéglőjében VI. Aréna-ut 106. reggeli.

Július 11-ikén Kóvárl Jenő éttermében I. Városligeti fásor 6. Este 8 óraor vacsora.

Július 18-ikán Gregorits Ferenc vendéglőjében VI. Hermina-ut és Erzsébetkirályné-ut sarok reggeli.

„Jó barátok” összejövetelai:

Június 11-ikén Gráf János vendéglőjében VI. Andrásy-ut 80.

Június 18-ikán: Berta Gyula vendéglőjében VII. Aréna-ut 5.

Június 25-ikén: Wagenhoffer Márton vendéglőjében X. Kápolna-tér 1.

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

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

KÜLÖNFÉLÉK

Esküvő. Folyó hó 15-ikén délelőtt 11 és fél óraor a budapesti Dohány-utcai izr. templomban esküdnek örök hűséget egy-másnak Reich Aladár és Neiger Izabella kisasszony, Neiger Jakab fővárosi vendéglős kártársunk és kedves neje bájos, szép leánya. A tisztá szerelemből kötendő frigen Istén áldása legyen!

Schubert Péter ünneplése. A „Délmagyarországi Vendéglős és Kávésipartársulat” érdemes elnöke Schubert Péter ur immár tíz éve áll az Ipartársulat élén. Ezen tíz év alatt a Délmagyarországi Vendéglős és Kávésipartársulat az ország egyik legelsőbb és igen számottevő vidéki szakegyesületévé nőtte ki magát és mindenkor bő fejlesztője volt a kártársi ösztöretárnak és együttérzésnek. A szakrtársi érdekek ezen élénken fejlődő egyesületben mindenkor megfelelő képviseletet nyertek, ami elsősorban és kiváltképpen a jublítás érdeme, akinek 10 éves buzgó elnöki működését most készülnék megünnepelni Temesvárott hálás szakrtársai. *E hó 16-án este 9 óraor lakoma lesz tiszteletére a „Korona hercege” szálloda disztermében, mely alkalommal Grossmann Samu dr. ügyvéd az Ipartársulat jogtanácsosa ünnepi beszéd keretében fogja Schubert Péter érdemeit méltatni. Mint értesülünk a jublításnak a többek közt egy pazarmivti ezüst babéorkoszort is fognak átnyújtani. A jubileumi ünnepekre az Ipartársulat meghívta az ország összes szakegyesületeit, amelyek közül már is igen sokan jelentették be részvételüket. Ez is bizonyítéka annak, hogy jublítás az egész országnak milyen népszerűségnek örvend.*

Halálozások. Müllner József budai, Jégverem-utcai vendéglős életének 58 évében folyó hó 1-én elhunyt. Temetése az ev. egyház szertartása mellett folyó hó 3-ikán délután nagy részvétel mellett ment végbe. — Radocsay Imrét, a pécsi vendéglős Ipartársulat elnökét fájdalmas családi vesztéség érte forrón szeretett Tereska leányának élete 17-ik évében történt elhunytával. — Arneht Anna, néhai Wölfel István fővárosi vendéglősnek 25 éven keresztül volt szakácsnője életének 78-ik évében jobblétre költözött. A megboldogult tisztén matrona Wölfel István gyermekeinek hűségét gondozó volt, valóságos anyjai szeretettel oktatta őket a főzés művészetében. Temetése folyó hó 1-én délután a ref. egyház szertartása mellett ment végbe. Koszortú kiüldött Horváth József budai kártársunk is „hálás kegyelete” jeleül. Utolsó útjára Horváth Józsefné urnó is elkísérte. — Béke poralkra!

Eljegyzések. Arany József főpinczér, Arany János fővárosi vendéglős kártársunk testvéröccse eljegyezte Ohmann Margit kisasszonyt. Ugyancsak Arany János szépmiveltéségi nővérét Emma kisasszonyt eljegyezte Ohmann Antal a „Continental” szálloda főpinczere. Isten áldása legyen a megkötetendő dupla frigyecken!

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkívüli kedveltségnek örvend a

patamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hűgysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél,

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

NAGY IGNÁCZ

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

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

Saját palackkupakgyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

A délmagyarországi Vendéglős és Kávés Ipartársulat tudomásul adja, hogy május hó 25-én temesmeggyel Szabadfalun, ahol Petőfi Sándor nagy költőnknek örngaggyá kinevezése 1848—49. korcsmáros fiának* czímmel díszes koszorút téttetett az emlékoszlop talpazatára. Az ünneppély emelésére és a jövő vendéglős generáció hazafias érületének fejlesztése végett részt vettek az összes pinczertanonecz szakiskola növendékei. A társulat részéről gyöngyöri beszédben esecsefite Schubert Péter elnök az ipartársulat hazafias érületét, melyben azon érzésének adott kifejezést, hogy büszke lehet a magyar vendéglősok, kinek korában illetőleg korához tartozott valaha nagy költőnk apja is.

Szálloda-átvételek. Gottwald Rezső, volt kassai vasuti vendéglős, legutóbb Bokros Károly budapesti nagy vendéglőjének főpinczére átvette Szegeden a »Proféta« vendéglőt, melyet teljesen ujonnan rendezett be. — Tenkén (Bihar megye) a »Hungária« szállodát Grosz Sándor kartársunk vette át Szolnokról. — Körmezbányán az »Arany Szarvas« szálloda vendéglőjét Kabina Ede ismertnevű derék kartársunk vette át. — Munkácson a Vasuti szálloda F r a k a s Ignác volt csapi szállodás vette át.

Az Országos Vendéglősbank felszámolása. Szegedről jelentik: Az Országos Vendéglősbank igazgatósága közgyűlést tartott Szomolányi Nándor elnökisével, amelyen a részvényesek teljes számban jelentek meg. A vidéki részvényesek, akik pénzüket féltik, az igazgatóság iránt nem viseltettek bizalommal és érdekeik képviseletével Szakáts József ügyvédet bízták meg, aki többször felszólalt a közgyűlésen a részvényesek nevében. Erre nagy vihar tört ki. Szakáts dr. azt indítványozta, hogy az igazgatóság előbb csináljon mérleget, azután mondja ki a felszámolást, majd kérte, hogy küldjenek ki bizottságot az igazgatóság ügykezelésének megvizsgálására. Erre újabb vihar támadt, mire a közgyűlés hattagú bizottságot küldött ki, amelynek tagjai nagyrészt igazgatósági tagok, s kimondotta a felszámolást. Mind amellet az igazgatóság nem kérte a fölmntést. Most a banknál az igazgatóság és a felszámoló-bizottság működik egyszerre.

Vendéglő-átvételek. Budapesten a Geelöczy-utcában levő Wurglits-féle vendéglő vezetését P o s c h József vendéglős vette át. — Brunner Gusztáv ismertnevű főpinczér a Dessewffy-utca 25. szám alatt új vendéglőt nyitott. — Pollinger József a Futó-utca 26. szám alatt levő vendéglőt vette át. — Baumann Lajos átvette Óbudán a Kolozsi-tér 6. szám alatt levő vendéglőt. — Neumann Károly a Szent László-utca 124. szám alatt új vendéglőt nyitott. — Szimándi József átvette a Bajza-utca 52. szám alatt levő Wilburger-féle vendéglőt.

Vasuti vendéglő bérlete. A zólyombrezsői pályaudvari vendéglő bérletét Glüick Imre, a csapi vasuti vendéglő volt főpinczére nyerte el.

Ebenhő Károly új vendéglője. A fővárosi fiatalabb vendéglős gárdának egyik legintelligensebb tagja Ebenhő Károly, átvette az Andrássy-ut 24. szám alatt levő volt Trenk-féle vendéglőt. Üdvözöljük.

Személyn h ir. L á n g Károly a »Fehérvár« kávéház volt kedvelt főpinczére, átvette az Ollói-ut 12. szám alatt levő »Salon« kávéház vezetését. Üdvözöljük!

Kaszás új vendéglője. Kaszás Lajos a székesfehérvári »Magyar Király« szálloda tulajdonosa, megvette Budapesten a Teréz-körút 43. sz. alatt levő volt E l ő József-féle vendéglőt a Mezey és Társa czégtől. Fehérvári szállodáját pedig Barnai Ignác bérletre ki újabb 15 évre.

Új vendéglő. Mezey András örkényi bortermelő a »Jóbarátok« társaságának egyik lelkes tagja Rákosfalván a Kántorné-utca és Állomás-utca sarkán díszes házat építtetett, melyben sajáttermésű borait fogja kimérni. Aki jó örkényi bort óhajt inni, vagy nagyban is vásárolni, az forduljon Mezey András barátunkhoz. Megállás a villanyoson a Rákosfalvai fehér-uti állomáson van.

Disztribúció. Mult hó 30-ikán a »Hungária« nagy-szállodában Lipót Salvator főherczeg a katonai méltóságok és tisztikar részére 50 terítéket disztribúció adott, melyen József főherczeg is részt vett. A disztribúció sorrendjét, mely L ö n n e r t M á t y á s konyhafőnök szakácsmívészetét dicséri, itt közöljük:

MENU

le 30. Mai 1913.

Essence de volaille en tasse
Escalope de fogas du Balaton à la Municipale
Selle de chevreuil à la parisienne
Asperges du pays en branches
sce esperance
Oison à la broche
Salade laitues et concombres
Fraises à la Melba
Fromage
Fruits: cerises et ananas
Café noir
Kisecsi muskotály
Bière de Kőbánya
Vin blanc: Magyarádi Cabinet
Vin rouge: Chateau Hungaria
Perrier Jouet extra dry, reserve couvée
Liqueurs

Szálloda-átvétel. Tóth Antal, kiváló, jeles kartársunk a szolnai pályaudvari vendéglő volt bérletje átvette Kassán az »Európa« szállodát. Orvándiunk, hogy Kassán Tóth Antalban a kartársunk egy buzgó vezeregységét, a nagyközönség pedig egy minden ízében szakképzett szállodást nyert.

Üzleti hírek. Balatonkenesén a vasuti vendéglőt Lichtwilt Miksa volt váli vendéglős vette át.

Ésköv. Somogy-Csurgón Nagy István vendéglős mult hó 25-ikén tartotta esküvőjét Zechmeister Irén kisasszonnyal, Zechmeister Ignác ottani vendéglős szépséges leányával.

Vendéglő-átvétel. Szellák Mihály kartársunk átvette Budapesten a Liszt Ferenc-tér 18. sz. a. levő Wilburger-vendéglő vezetését.

Vendéglő megvétel. A Dreher Antal-féle sör-raktár vállalat Nagykovácsoson megvette Ö v. S t á r k Pálné piacsteri házat, melyben 50 év óta jó híré és nagyforgalmu vendéglő-üzlet van.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévízü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugyint a gőzfürdőt és népgözfürdőket, egyes- és közös külön nő- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatók), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a hőtég-, szénsavas- és villamosfürdőket. Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continenen egyedül álló nő- és a férfi-uszoda is* A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegnyugt ellen, hanem sok más betegségnél is általános elismert. Ivókúra kitűnő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altsíti bántalmaknál. Lakószobák kényelmek; berendezésük a különböző idegnyugt-kezelés van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Szerkesztői üzenetek.

M. J. (Csurgó). A fővárosnak idevonatkozó szabályrendelete szerint elhelyezésért a főpinczér az elhelyezőknek 20 koronát tartozik fizetni. Ha az elhelyezés vidékre történne, úgy még 3 korona levelezési díjat külön fizet. Ha a főpinczér 20 napon belül kilép vagy állását el nem foglalhatja, az elhelyezőknek kötelessége öt máshova elhelyezni, mely elhelyezésért újabb közvetítő díjat nem fizet. — **Apatin.** A Rochfort-sajt elkészítése mindenhol a szakácsné kötelessége, nagyobb üzletekben pedig a salátás lányok készítik azt el. Készítési módja: a sajtminnyiséget ugyanannyi írósvajjal szítán átgymöszöljük. Ennyit az egész.

Vendéglőnek vagy söntésnek

alkalmas helység, a főváros igen forgalmas vidékén, gyárak közelében, ujonnan épült **sarokházban**, augusztus elséjére kiadó. Bővebbet:

Gál és Nemmayernél

V., Honvéd-utca 29.

Keszezy Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

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

SIPQLUSZ LAPJA



KAKAS MÁRTON

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

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

Kassán

a kitünő hírnevű Schalkház nagyszállodáiban 1914. évi április hó egytől

az étterem

hat évre kiadó. — Csak jól szituált, elsőrangú vendéglőre reflektálhat a bővebb felvilágosítással szolgáló **Schalkház Nagyszálloda R. T. Igazgatósága** Kassán. — Telefon Interurban 297.

Egy vidéki nagyobb sörgyár vendéglőjébe, mely a közel fekvő város intelligenciájának nyári kirándulóhelye, egy szakképzett, szorgalmas, szolid **vendéglős, ki jó konvhat vezet,** kellő biztosítékkal **mielőbbi belépésre kerestetik.**

Ajánlatokat rövid életrajzával „Szorgalmas” jelige alatt a lap kiadóhivatalába kérünk.

Kaszinó - vendéglős.

A holicai-casino folyó évi július 1-ére **korcsmárost** keres.

Bővebb felvilágosítást ad: **Allain Gyula** a Casinó elnöke.

Holics, (Nyitra megye)

WEBER MIHÁLY FIAI

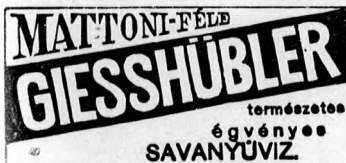
Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házunkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint buffet felállítását helyben és vidéken. Kötésön ad mindennemű szervist.

Telefon 52-39.

HÁZI ZENEKAR.



Gödöllő-Király-Telepen,

egyedül álló ház — óriási udvarral — konyha, pince, padlás és egyéb mellékhelyiségek azonnal nagyon olcsón kiadó, vagy bérbeadó. Bővebbet II. Kapas-ú. 12. I. 15.

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 hasznos ital étvágyavarárnál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legerősebb asztali és borvíz. — Határozott szomjűlítő. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtöltés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukácsfürdő Kutyavállalat Budán.

Régi hírneves nagyváradi „**FEKETE SAS**” vendéglő családi körülmények miatt **eladó.** Bővebb felvilágosítást nyújt: **Székely Ferenc ur Nagyvárad Magyar-ú. 23.**

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebárcá (papirspézn) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az ajálal egy darab-ból készült — a legújanyosabb árak mellett szerzhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sörvkötőgyárosnál. Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.

(Központi városház.)

Gumi- és halhólyag-tükrölések tucatlonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy rakár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharinyák, sörvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegágyú-czikkekben.

Iparso

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

A Magyar Királyi Sőjvédék Vezérőgnöksége BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Bérbeadó szálloda.

Egy 28 000 lakosu Alföldi városban levő kitünő forgalmu szálloda bérbeadó. A szálloda a következő helyiségekből áll: 1 nagy kávéház, étterem, kártyaszoba, nagy tánczerem, befestott udvar, 3 szobás vendéglőllő lakás, 5 vendégszoba, jégverem. (400 koszi jégre) tekepálva, gyümölcsös kert, (50 gyümölcs fával), pince, (400 hektó borra) eseléd szoba, mosókonyha, hízáló.

Feltételek a következők: 8 éves szerződést adok, évi 6500 korona bér. Berendezést bérllő köteles megvenni, 30 000 korona a vételár, 1/4 évi házbér előre fizetendő, 1/4 évi pedig ovadékk letendő. Készlet számla szerint átvethető 4 havi részlet fizetésre.

Bővebbet levélbeli megkeresésre e lap kiadóhivatala ad.

Izsák községben (Pest megye) az „Uri Casino Egyesület” tulajdonát képező

vendéglő és szálloda helyiségei

1914. évi január 1-től kezdve hasznóbérbe adnának, olyképpen, hogy a lendő bérllő köteles és jogosult is lesz, mint a Casinó megbizottja, ugyanott a korlátlan italmérést is gyakorolni. Megjegyeztetik, hogy Izsák község ezen a vidéken a legelőnkebb, legforgalmasabb és villanyvilágítással berendezett nagy-község, 7—8000 lakossal, s a bérbeadandó vendéglő és szálloda a községben az egyedüll, mely az itteni igényeket kielégíteni és azoknak megfelelni képes. Ugyanezen berletben bent-foglaltatik a casinó és ipartestület kiszolgálása is. A bérlet a megkötdendő alkuhoz képest három, esetleg hat évre köthető és a bérleti időre 1200 korona biztosíték letétele kívánatik.

Egyéb részletes és kivételes feltételek Izsákon, Posch Lipót főjegyzőnél tudhatók meg, s fölkeretnek a kivenni szándékozók, hogy folyó évi június hó 15 ig személyesen vagy levélleg ugyanoda forduljanak.

Érdeklődni lehet telefonon is. Telefonszám: Budapest, Kőrnyék, Izsák 2.

Kelt Izsákon (Pest megye), 1913. ápr. 27.

Casinó-Egyesület.

Bor. 140 hektoliter kitünő, hegyen termelt rizling bor, a főváros közelében alulirottnál eladó. **Farkas Károly** Bicske, (Fejér-megye).

Mielőtt szükségletet valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Löwy

első beszterczébányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszterczébányán.



SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli répcelak
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idei ujborevásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát akkor az üzletét úti agyon, ha pedig a borát ászokolja akkor meg ó bort kellene méregdrágra pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből eczet stichessek.

En itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésű rizling vagy kövidinka bort bizományosan olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tökélen termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becslétemmel felelek, hanem a küldött bor árért felölösséget vállalom 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 szenzácio, a savanyúságnak semmi nyoma mert teljesen érett szőlőlől novemberben lett szüretelve. Megrendelések czimzendők:

Beck Májor

borpinczébirtokos, Kiskunmajsza.

Kecskemét-félé.



Habits Antal

hangszerkészítő-mester
BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körut 42. sz.
Mindennemű hangszerek raktára
czimbalmok

és basszuhurok 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 készíttetnek. Képes árjegyzéket kívánatra ingyen küldök.

Torma ismert kitünő minőségű nagy mennyiségben kapható

I-ső osztálynak kilója	80 fillér,	szála	40—50 deka
II-ik	70	30—33	
III-ik	60	20—25	
IV-ik	40	15—18	
V-ik	30	10—12	

elegy minőségek (vékonyabb, vastagabb töredékek) kilója 25 fillér. A megrendelés 5 kilónyitól feljebb, vagonszáma is történetik, 30 koronát meghaladó rendelés után bérmentes szállítást és csomagolást, pár száz korona értékét meg haladólag pedig még 10—15—25% kedvezményt ad.

BIRÓ PÁL kertgazdasága DEBRECZEN.

Vendéglő bérbeadás

A nagylaki ág. hitv. ev. egyház 1914. évi január hó 1-ével bérbe adja a fötéren lévő vendéglőjét: a

„Hungária“-szállodát.

A vendéglő áll: egy nagy táncsteremből karzattal és állandó színpaddal, (hetenként háromszor „Mozi”), egy kávéház helyiség, két étterem, hat vendég-szoba (az emeleten) két szobás vendéglős-lakás, egy konyha, éleskamra, három pince, kocsi-állás, jégverem, istállók, fűskamra és nagy udvarból. — Ajánlatok **folyó évi június hó 25-ig Boor Lajos** ev. ig. lelkes czimére küldendők, aki közelebbi felvilágosítással is szolgál.

678—1913. szám.

Zamárdi község előjáróságától

Vendéglő- és szálloda-bérbeadás.
Zamárdi község előjárósága közhírré teszi, hogy a **községi vendéglőt és szállodát folyó évi június hó 19-én d. e. 11 órakor a községházánál megtartandó árverésen három évre bérbe adja.**

A bérlet 1914. január 1-én kezdődik. — Az árverési feltetelek a községi bírónál és a jegyzői hivatalban megtekinthetők.

Zamárdi, 1913. május 20-án.

Varga Vilmos
körjegyző.

Fehér József
bíró.

LITCKE L.

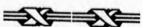
pezsgőbogyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frígyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:
„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC”, „FORENGLAND” (savanykás), „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélkül)



Nagy mozgó-

színház, pálinkamérés, sörcsarnok, étterem, hentes- és mézsárosüzlettel **100,000 koronáért eladó.** Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kirtartás” jelige alatt továbbít.



Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára
Budapest.

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

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

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



BEITZ JÁNOS

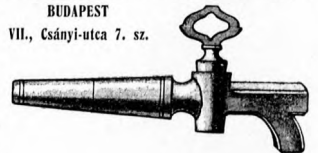
műszertárolás, dákó és billárdgolyó gyár
Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet” széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akácfa-u. 56.
TELEFON 81—30.

HIRMANN FERENCZ

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszuszvezetékekhez szükséges rézárakat. Bor-, és sör-szivattyúkat, sör kimerő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és részulyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntette.

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.

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

Távbeszélő szám: 56—58.

Seifert Henrik és Fia

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

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyelemezése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásból származó vízminta vizsgálatának eredménye:

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

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben található:

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

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz nem tartalmaz és így a »Kristály« forrásvizet igen tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos ásványvíznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vizét a Bakteriologiai szempontból pedig az állami Bakteriologiai Intézet ezen vizet tisztának és kifogástalannak minősítette.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

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

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben található:

Kalium (K)	0,0070 gr
Natrium (Na)	0,0328 "
Calcium (Ca)	0,1328 "
Magnesium (Mg)	0,0252 "
Vas (Fe)	0,0004 "
Chlor (Cl)	0,0538 "
Szulfat (SO ₄)	0,1133 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5194 "
Sziliöldioxid (SiO ₂)	0,0170 "
Szénsav (CO ₂)	0,0878 "
összes szénsav (CO ₂)	0,6425 "

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványvíz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványvíznek minősítendő.

Budapest, 1900. április 12-én.

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

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

A „Kristály“ forrás szénsavteltetés nélküli állapotban hasonló enyhessége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat. **Évian-Cachat forrás:** 1000 gr. vízben 0,3172 gr. ásványi alkatrész, 0,2792 gr. szénsav, összesen 0,5904 gr. **St. Calmier-Badot forrás:** 1000 gr. vízben 0,2404 gr. ásványi alkatrész, 0,3319 gr. szénsav, összesen 0,5723 gr. **Szt. Lukács-fürdői „Kristály“-forrás:** 1000 gr. vízben 0,5208 gr. ásványi alkatrész, 0,4524 gr. szénsav, összesen 0,9832 gr.

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

Zalaegerszeg r. t. város tanácsától

4141/1913.

Hirdetés.

Zalaegerszeg város tulajdonát képező, a város központján a főtéren levő két emeletes

„Arany Bárány“ vendéglő, szálloda és kávéház

bérlete az 1915. évi április 30-án lejár. A bérbeadására nézve az eljárás körülbelül folyó évi szeptember havában fog megejtetni. A bérbeadási feltételeket a város közönsége annak idején fogja közzétenni.

Zalaegerszeg, 1913. május 16.

A polgármesteri hivatal.

Szatmár-Németi szabad királyi város gazdasági hivatalából.

1030/1913. sz.

Szállodabérleti hirdetmény.

A Szatmár-Németi szab. kir. város tulajdonát képező, a város központján, a Deák-téren, a legélénkebb üzleti forgalom vonalán fekvő

„PANNONIA“-szálloda

épület, melyben 61 vendégszoba, 377 m. alapterületű, nagy kávéház, modern, 396 m² alapterületű étterem, táncszoba, s kényelmes mellékhelyiségek vannak, — 1914. évi május hó 1. napjától 1926. évi április hó 30-ig terjedő 12 évre, a Szatmár-Németi szab. kir. városi gazdasági tanácsnoki hivatalban 1913. évi június hó 23-án délelőtt 10 órakor megtartandó nyilvános szóbeli és zárt ajánlati versenytárgyalás útján haszonbérbe fog adni.

Mely árverésről az érdeklődőket azzal értesitem, hogy az árverésben résztvenni kívánók kötelesek 20 000 korona (huszezer korona) bántpénzt készpénzben, vagy a törvényes a vonatkozó rendeletek alapján övedékképesül kijelölt értékpapirokban a szóbeli árverés megkezdése előtt a városi pénztárnál letétbe helyezni és a letéti nyugtát az eljárást vezető tanácsnoknak átadni, vagy pedig a nála beadható írásbeli ajánlathoz mellékelni. A netáni írásbeli ajánlatok a szóbeli árverés megkezdéseig fogadtnak el, s annak befejezése után nyilvánosan bontatnak fel.

Miután a szálloda esetleg előbb is átadható leend, ajánlattevők kötelesek az ajánlatteletkor arra is nyilatkozni, hogy a szállodát mely időponttól hajlandók 1914 május 1-ét megelőzőleg átvenni.

Az árverési és bérleti feltételek alantirott hivatalnál a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Szatmár-Németi, 1913. május 18.

Barfha Kálmán
gazdasági tanácsnok.

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 védjeggyel.)

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



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:

BUDAPEST, V. BÁLVÁNY-U. 4.

Telefon 89-51.

Raktár:

BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.

Telefon 107-64.

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

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

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

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

Különlegesség: dupla maláta kősr, kőrsókóban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

Kávéház és étterem tulajdonos uraknak

törv. védett „Luna“ és „Diadal“ csemegéimet szíves figyelmükbe ajánlom. **A cukrászati ipar legujabb és legjobb csemegéi.** Érdeklődőknek készséggel küldök mintákat. — Tisztelettel **Haltrich Gusztáv cukrász, Brád.** (Hunyad m.)

Teljes italmérési berendezések,

sörkimérő-készülékek

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

Dr. WÄGNER ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendű különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számú árjegyzékünket kérni.



BOR. 15 hektó első osztályú 1908. és 1911. évbéli **veres ménesi bor** eladó, melyből 8 hektó a ménesi és 7 hektó a hátszegi pinczében van. — **Báts János,** Hátszeg. (Hunyad-megye).

Zenélő automatát

használtat, készpénzért megvételre keresek. **Dungyerszky Antal** vendéglős Szabadka.

Eladó bor.

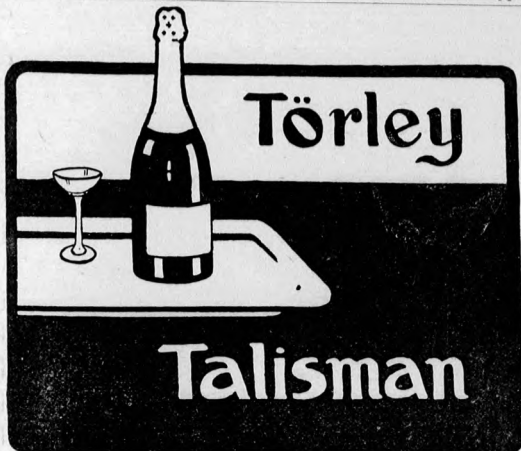
Sióagárd községben (Tolna megye, Szekszárd mellett) több ezer hektóliter tisztán kezelt, jó minőségű

kadarka fehér bor van az egyes termelőknél eladó.

Venni szándékozó megkeresésére az ár és egyéb feltételekről bővebb felvilágosítást ad **Danóczy Géza** s. jegyző, sióagárdi lakos.

Asztali borok!

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



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemeszteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmívelésügyi 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
 (FÉLÉDES)
ANDRÉNYI EXTRA
 (ÉDES)

Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII., Bosnyák-utca 3.

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismeltelen összehasonlítottán nemcsak egyenértékűeknek, de több ízben a francia pezsgőknel jobbaknak is találtattak. □

„AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállított

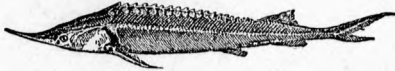
:: **KOLOZSVÁROTT.** ::

Sürgönczím: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

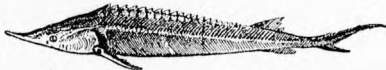
Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemegé- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.



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 gonddal csomagolva és pontos időre szállítunk.



Főhercegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ
FAJBOROK!

Meghívás.

ÓBOROK NAGY
VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Igazgatóság székhelye:

Nagyméltóságú Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Gyöngyös, (Fő-ter, Lubyház, Új bankpalota.)
Hevesvármegye főispánja. Sörgőnczim: Visontamáttra.

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

Ó — 1901—1911. évjáa tu — é új fajbo ok. Pe-
csenye, csemege, szomorodni és aszu-b ok.

A t. veudéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pinceszétének megtekintésére,
szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítása céljából

Borfaok: 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

Társaság urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselő: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utca 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T. BUDAPEST-KŐBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. a köztelmői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállítási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21—91.

Kivitel iroda: FIUME máv. III. a) raktár ■■ Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordó-
ban és palackokban **minden világreszbe**. Amely kiállításon részt vettünk,
mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylval bír sörök megítélésénél azon
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzők között egész
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőteink 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.

