

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:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

Vendéglős-iparunk képesítése.

A képesítés kérdése iparunk fejlődésének sarkalatos feltétele, a magyar vendéglősök összességének régi óhaja. Természetes ez, mert hát iparunk legégetőbb baja, mint a vendéglők tulságos száma, a kontárok és spekulánsok tisztességtelen versenye, mind a képesítés hiányából származik.

Ennek a jogos és okszerű óhajtatásnak a teljesülését az ipartörvény módosításától reméljük. Reméljük pedig annál is inkább, mert az illetékes minisztérium már ezelőtt tiz évvel elkészült a módosításhoz szükséges anyag összegyűjtésével, amely annak idején három vaszkötetben a nyilvánosság elé is került.

Ennek a gyűjteménynek III. kötetében vannak összefoglalva azok a kívánások és javaslatok, amelyeket az iparosok köreiből tettek az ipartörvény miként való módosítására. Ott találjuk a mi szakmánkra vonatkozó javaslatokat is, amelyek kérvény alakjában terjesztettek a kormány elé.

Ezeknek elsje a vendéglők, kávéházak és kávéházak *záró-óráját* országos törvénnyel kívánja szabályoztatni. A második azt kívánja, hogy minden ipartársulat kebelében *pinczér-iskola állíttassék*. A harmadik kéri a *vendéglői ipar képesítéshez kötését*.

Az első kérelem a hatósági zaklatástól és önkénykedéstől akarja megmenteni a vendéglősöket, amire szintén nagy szükség van.

Az ipartársulatok kebelében szakiskolák létesítésének kívánalma mintegy megelőző teljesítése a képesítés következményének s egyszerűsind

vele nyomást akar gyakorolni a *képesítés szükségének elismerésére*; mert amely mesterség megtanulásához iskola kell, abba nem lehet belecsöpeni, abba gyakorolni kell magát.

A képesítés kérelmezését az 1896-iki országos kongresszusunk határozta el s magukévé tették a budapesti és a vidéki ipartársulatok.

Iparunk képesítéshez kötese *mellett* foglaltak állást az országos iparegyesület s a győri, pozsonyi, szegedi és nagyvárad kereshedelmi- és iparkamrák. Részben vagy egészben *ellenezték* a képesítést a soproni, aradi, besztercebányai, brassói, debreczeni, fiumei, kassai, marosvásárhelyi, miskolci, pécsi és temesvári kamarák.

A képesítést ellenzők legerősebb érve az volt, hogy a vendéglői iparüléséhez, különösen a nagy városok szállodáinál és vendéglőinél nagy tőke szükséges s így a közönség kárára a képesítéshez kötöttség a nagy tőkét elzárna ettől a vállalkozástól; pedig a képesítéshez kötött pinczerek és vendéglősök ritkán rendelkeznek a nagy befektetést igénylő üzletekhez megfelelő tőkével; tehát a képesítés nemhogy előmozdítója, hanem akadály lenne a vendéglői ipar fejlődésének.

Látszólag helyes ez az okoskodás, de mindjárt elveszi ezt a látszatát, ha a kérdés mélyére tekintünk.

Igaz, hogy némely szállodai és vendéglői vállalkozáshoz nagy tőke szükséges, ámde az ilyeneket ugyis társaságok szokták létesíteni s jövőre még inkább, úgy, hogy a nagy tőkének is biztosítva lesz a vállalkozás módja; mert az ipartörvény csak azt köti ki, hogy a *képesítéshez kötött iparágaknál*, ha az engedélyes nem bír képesítéssel, vagy társul, vagy

pedig üzletvezetőül képesített egyént szerződtesse.

A törvénynek ez az intézkedése tehát nem zárja ki a tőkét a képesítéshez kötött iparoknál való vállalkozásokból, ami hátrányára volna ezeknek az iparosoknak; csak biztosítani akarja azt, hogy a képesített iparosok a tudatlanok és kontárok által *ki ne szoríttassanak önön szakmájukból*; meg ne fosztassanak szakszerű kenyérkeresetüktől a spekuláció által.

Igy van ez a mi iparunkban is. Éppen ezért reméljük, hogy a törvényhozás mielőbb be fogja látni a képesítéshez kötés előnyeit s törvénybe iktatja ezt a régi óhajtatásunkat.

Ihász György.

A kifözési foglalkozás rendszabályozása.
(A m. kir. kereskedelmi miniszterium 12.531—1913. sz. határozata.) A m. kir. kereskedelemügyi miniszternek 1888. évi 46564. szám alatt hozott határozata kimondotta, hogy iparüzésnek nem tekinthető az, ha valaki saját háztartása folyamánaként idegenekét kialakított készpénzbeli fizetésért, vagy más ellenérték nyújtása mellett élelmez. Egy szabad királyi város tanácsa — tekintettel ama körülményre, hogy a kosztadás különösen a vidéken igen elterjedt, keresetszerű, jóvedelmezőre alapított üzlet, amely hatalmas versenyhátra a vendéglősiparnak — ama kérelemmel fordult a kereskedelemügyi miniszterhez, hogy a kosztadás, illetőleg kifözés foglalkozásnak országos rendszabályozását körendeleletileg eszközölje, azonban a miniszter a kérelmet figyelembe vehetőnek nem találta, minthogy az a kérdés, vajjon jelzett foglalkozás iparszerűen üzemlik-e, minden adott esetben a fennfőző körülményekhez képest dönthető csak el, minthogy továbbá az iparszerűség általános ismervei köztudomásuk lévén, azoknak közlése iránt intézkedni feleslegesnek mutatkozik.

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. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávév urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

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

TELEFON 29—60.

Ujabb mozgalom ipartársulataink egyesülése tárgyában.

Mint azt több felé beszélük, az arra illetékes körök ujabb mozgalmat szándékoznak megindítani szakipartársulataink egyesülése tárgyában.

Ez ügyben az öreg Farkas István urat, járunk évek óta lelkes pártfogóját, ki az egyesülésnek már 1907-ben is kezdeményezője volt, megkérdeztük, a következőket mondotta:

A híresztelés nem alaptalan, sőt teljesen megfelel a valóságnak az, hogy a Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok ipartársulatának kötelekébe tartozó s ez idő szerint Mohos Ferencz vendéglős vezetése alatt álló, ugynevezett „Jóbarátok Társasága”, ismétellen, most tehát már másodsorú szándékozik a mozgalmat megindítani és indokolt javaslatot terjesztetni a Glück Frigyes lovag ur előnökte alá álló ipartársulathoz az-iránt, hogy a budapesti testvér és egy czélra törekvő ipartársulatok 1907 évben megkezdett, de azon időben eredményre nem vezetett egyesülés eszméjének megszakitott fonalat újra felvegye s a czélra vezető lépéseket a már egyszer megállapított alapon újra kezdeményezze.

Ezen nagyfontosságú lépés megtételénél a Jóbarátok lelkes társaságát az egyesülés elodázhatalan szükségének felismerése mellett az a biztató tudat és remény vezérli, hogy amennyiben az Anyaipartársulatók kivált és a Szekesfővárosi Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatává alakult társaság, az anyaipartársulat egyesülés iránt hozzája küldött megkeresését elég barátságosan fogadta, mereven tehát el nem utasította, hanem csupán azt mondotta ki, hogy az egyesülésre az idő még nem látja elérkezettnek, ez ipar jól felfogott érdekében talán most már még is be fogja látni, hogy egyesült erővel, egy, az egyesülés által megmozdosított, ipartársulat az eléje kitűzött czélokat hamarabb elérheti, semmint ha különválva maradnak.

De a Jóbarátok társaságát ezen nemes és önzetlen akció megindításánál vezérli még azon remény is, hogy mivel elődszerint mind a két tisztelt ipartársulatban változott az Apátúrág, vagyis mind a két ipartársulatnak új előnökei és új választmányi tagjai vannak, az Anyaipartársulatnak pláne egy illusztiris férfiú áll az élén, mint Glück Frigyes lovag, ki a szekesfővárosi ügyek legkitűnőbb, egy a főváros, mint a felsőbb hatóságoknál tisztelt, becsült nagybefolyású férfija, kit a többi testvér és más országos ipartestület és társulatok is az őt méltán megérdemelt magas vezető állásokba választottak be, tehát mindenfelé tisztelettel és hódolattal veszik körül; az annyira óhajtott czél, az

egyesülés, az ő vezérlete alatt, talán végrevalahára elérhető lesz.

A Duna jobbparti, vagyis a Budai Ipartársulatot ez ügyben másodsorú is megkeresni talán felesleges, mert ezen ipartársulat már az első megkeresésre adott válaszában — amint akkor beszéltek — kijelentette, hogy azért nem fuzionál, mert elég erősnek érzi magát arra, hogy az ipartársulatot magára hagyja is, mint eddig, úgy ezental is fenntartsassa.

Hát a felett, hogy e régi ipartársulat oly erős, hogy egymagában is megállhat, nemcsak én, de velem együtt mindenki csak örvendhet; de akkor nagyon kívánatos volna, ha már egyesülni nem akar, az anyaipartársulat által nagy áldozattal fenntartott tanoncziskola költségeinek fedezésére, költségvetésében, tőle telhetőleg évenként bizonyos összeget trányszana elő s juttatna rendeltetési helyére, az anyaipartársulathoz s ezzel előmozdítani igyekeznek azon, minden ipartársulat által egyaránt óhajtott czél elérését, hogy a vendéglősipar, ha máshoz nem, de legalább nagyobb városainkban a képesített iparok sorába emeltessek és a tanoncziskolai bizonylat és bizonyos évi gyakorlat által képesítették, ezen ipari vállalkozásokban, mások felett, mindenütt az őket megillető elsőbbségi jog kedvezményében részesüljenek. Ezen biztosítás, mely ösztönzésül szolgálna, majdan az italmérsi jövedéki törvény és végrehajtási utasításba is fel volna veendő.

De hogy mennyire szükséges az ipartársulatok egyesülése, egyebekben kívül elég, ha felemlitem, hogy az egyesülés 1907-ben történt megkísérlése óta lépett életbe a bortörvény, melynek hosszadalmas és kevesek által megérthető rendelkezéseinek novelláris uton leendő megváltoztatása — ha ugyan van mód és lehetőség benne — bizonyára csak egyesült erővel volna elérhető.

Szerintem, nagy hibája a törvénynek, hogy annak rendelkezéseit a nagytömeg alig érti meg. Indokolt feliratban volna tehát felkérendő a mk. földmivélségi miniszterium, hogy a bortörvényből állítson ki a legszükségesebb tudnivalókról egy mindenki által könnyen megérthető rövid kivonatot, ezt adatai ki egy kis füzetben, s ebben világosítsa fel külön, külön egy a bormerelőket és borkereskedőket, valamint és különösen a borkimérésével és kismértékben való elárúsításával foglalkozókat, hogy miként vezesse a törvény által elrendelt bornyilvántartási rovatait. Mert a mostani bornyilvántartási könyvnek az a hibája, hogy ennek rovatai, valamennyi, annak vezetésére kötelezett fél számára készültek, holott pedig egészen mások az adatai a bormerelőnek, a borkereskedőnek, a vendéglős-, korcsmáros- és bormérőnek, és megint más a kismértékben való elárúsítónak.

Mind azoknak külön-külön ujabb minta szerinti nyilvántartási könyv volna kiállításandó és árusítandó, melynek hátuloldo lapjára amint az most is megvan, ugyancsak rá kellene vezetni azon utasítást, hogy a rovatok miként töltsendők ki.

Fel volna kérendő továbbá a földmivélségi miniszterium arra is, hogy amennyiben a bornyilvántartás kiadási rovatainak hetenkénti bevezetése az illetőkre igen nagy terhet ró, az eddigi eljárás olyképen módosítsák, hogy a kiadási rovatok csak minden hónap elején töltsenek ki. Ezen könnyebbítés igen sok kellemetlenségtől, zaklatástól és büntetéstől mentené az illetőket, kik mivel kereskedelmi iskolát nem végeztek, soha nem voltak hozzászokva a rovatok könyvek vezetéséhez, de nincs is arra oly nagy szükség, hogy különösen a kiméréssel foglalkozók, a kiadás rovatait évenként 52-szer vezessék be, elég ha 12-szer be vezetik; mert hiszen, habár a törvény már évek óta életbe lépett, nálunk Budapesten a borvizsgálat csak nem rég kezdődött meg és bár konstatalva lett, hogy a nyilvántartás alig volt valahol pontosan vezetve, ez a mulasztás sem az egyeseket, sem az országot meg nem károsította.

De a legnagyobb hibája a bortörvénynek az, hogy habár a vízzel kevert bort liamítottak nyilváníttja s azt, aki az ily bort forgalomba hozza, súlyos büntetéssel sújtja, sem ez, sem az annak végrehajtása tárgyában kiadott miniszteri utasítások és rendeletek nem adnak tájékoztató utmutatást és tanácsot arra, hogy a borvásárlók mi módon tudhatják meg, hogy a megvenni szándékoltnak borban vagy mustban van e víz avagy nincs? Hiszen ezt még a szakértők és borvizsgáló bizottságok is csak vegyelemzés útján tudják megállapítani.

A törvény ezen nagy hiányosságán, ha miniszteri rendelettel nem, akkor a törvényhozás által ugyancsak novelláris uton kellene sürgősen segíteni, nehogy a valódi bűnösökkel együtt ezer meg ezer ártatlan család szenvedjen s bűnhődjék tapasztalatlansága és jóhiszeműsége miatt.

Ha ezen tájékoztató utmutatás a földmivélségi miniszterium által megadatik, kívül az a kiadandó füzetben mint legfontosabb tudnivaló szintén fel volna veendő.

És végül a Jóbarátok társaságát az egyesülés sürgetésére, az elmondottakon kívül még egy másik nagy fontosságú sérelmes ügy orvoslásának czélbavett kezdeményezése is serkenti.

Aki az állami italmérsi jövedékről alkotott törvényt ismeri, az bizonyára tudni fogja, hogy itt Budapesten a korlátlan kimérési üzletek 7 osztályba soroztattak és pedig: 1400, 1000, 600, 400, 200, 100 és 60 korona italmérsi illetékekkel.

A törvény ezen megállapítása igen sok

Szent Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon útján adott rendelések egész nap felvételnek.

Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható.

Telefon 36—52.

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

A Budapest Szent-Margitszigeti üdítő és gyógyvíz kezelőse. Bpest, Teréz-körtü 22.



BORHEGYI F.

borkereskedő

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



BORHEGYI BOR

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

vállalkozóra felettében sérelmes, mert nincs közbeeső sorozat; a 200 után nem következnek a 300, a 400 után az 500, a 600, után a 700, 800, az 1000 után az 1100, 1200, 1300, hanem mint látható nagy ugrásokban ezzel emelkedik a legfelsőbb fokra vagyis 1400 koránára.

A osztályba sorozást javasoló pénzügyőri bizottságok és kerületi előjárások véleményezésére az osztályba sorozás, továbbá az italmérsési illeték kivételére, illetve megállapítására hivatott mk. pénzügyigazgatóság sem teheti magát túl a törvény ezen rendelkezésén s e miatt sem az igazgatóság, sem a felszólamlási bizottság bár szívesen és örömet megtenné, nem képesek bármennyire indokoltak volna a felszólamlások, a felszólamlások segíteni s az őket igazságtalanul terhelő italmérsési illetéket megszüntetni.

Szerintem ezen minden italmérséssel foglalkozó egyaránt érintő súlyos bajon is, mint már ismételtlen is mondtam, csak *egyesült erővel, az egyesült ipartársulat által felterjesztett felirat* után lehetne segíteni.

Megjegyzem még, hogy amint most utólagosan értesültem, a Jóbarátok Társasága a helybeli ipartársulatok egyesülésére vonatkozó javaslatát egyidejűleg fogja és pedig mielőbb az ipartársulatoknál előterjeszteni.

Ennyi az, amit szíves kérdézősködéseire, bár erre meghatalmazva nem vagyok, Önnek tisztelt szerkesztő ur mondhatok.

Ime ezek voltak **Farkas István** bátyánk jóakaratu észvevéléi, melyekhez fűzünk a magunkét is. Ha már egyedül az anyapartársulat tart fenn szakiskolát, a másik két helybeli ipartársulat pedig ennek költségeihez egy jótállva sem járul, a „Jóbarátok” jól teszik, ha az egyesülés megvalósítására mozgalmat indítanak. Bármilyen mezejden menjen is a dolog, előbb-utóbb majd célt érnek. Ha pedig iparunk a képvisített iparágak közé leendő sorolva, akkor ipartestületi jelleggel lesz felruházva s az ipartestületi tagság pedig kötelező leszén. Természetesen akkor csak egy ipartestületbe tömörülhetnek s ez nem lehet akkor sem más, mint a mostani anyagi és erkölcsi javakban bővelkedő anyapartársulatunk.

Szakiskolánk növendékeinek vizsgája.

Folyó hó 6-ikán előkelő közönség jelenlétében vizsgáztak le a pünczér szakiskola növendékei. Ez alkalmából leközlük a magyar intelligencia legkedveltebb lapjának, a »Budapesti Hírlap«-nak idevonatkozó közleményét, mely igen rokonszenves és jóakaratalag emlékezik meg iparunk e zsenge intézményéről a következőkben: »A

fehérkötös tudomány. A mai nap eseményei között, ideértve a politikai válságot, Redl-ügget, balkáni bonyodalmat, nem ismerek magunkra és jövőnkre fontosabbat annál, amely a Nyarutca egy iskolahelyiségében zajlott le. Itt tartotta évvégi záróvizsgáját a Budapesti Vendéglősök Szakirányú Inasiskolája meghívott előkelő közönség jelenlétében, melynek soraiban ott volt Glück Frigyes is, az iskola megalapítója. Borfiuk, szakácsfiuk, portás- és szállós-tanoncok a növendékei az iskolának, amelynek látogatása kötelező rájuk. Vajjon van-e valami, ami közelebből érdekelhetne bennünket annál, hogy miként készítek elő pályájukra azokat a fiukat, akiknek kezébe lesz téve majdan — legalább is bizonyos mértékig — testünk jövő, egészségünk, kényelmünk, akiknek módjukban lesz, hogy örömmel telítsék az életünket a pontos és jó kiszolgálással, vagy hogy örültebe hajtsanak a csésze helyett a nyakunkba öntött feketekévéval, vagy kedves újságunkkal, amely mindaddig kézben lesz, amíg rajta áll, hogy számunkra előkerítse. — Végtelenségig vizsgáljuk, a legnagyobb meggyugással és megelégedéssel távozunk, mert módunkban volt megállapítani, hogy a pirosképi fiu, akinek valaha az lesz a hivatása, hogy pontosan eltálla azt az időbeli hátravonatot, amely a lágyújtást a keménylőt elválasztja és hogy ropogósra süssse a malacot anélkül, hogy elegendő, ez a fiu káprázatos bizottsággal megmondta, hogy ki uralkodott Franciaországban 1465-ben és hogy az Amazonnak melyek a mellékfolyói. Hasonlóképpen a legalaposabban értekezett az angol Magna Chartáról, — amely nem annyira étáp, mint inkább alkotmányjogi biztosíték — az a fiu, akinek fölserülvén az lesz a dolga, hogy hat csésze kévével és ugyanannyi pohár vízzel rohanjon végig a kávéházon anélkül, hogy akár a kávéból, akár a vízből egyetlen csöpp is kicsorduljon. — Ezeket túl azonban teljes komolysággal konstatálni kell, hogy az iskola valóban az életre nevelő növendékeit és pedig a legszebb eredményel. A fehérkötös fiuk valószínűleg tündököltek a felszólamlás tanában és oly pazaran terített asztalokat rögtönöztek, hogy magának az idült gyomorhajnak is pokoli étvágya támadhat ennek láttán. Hasonlóképpen kiváló az eredmény az ílemtanban és a modern nyelvek tudásában is. Azt talán mondani sem kell, hogy a számvetés is igen nagy súlyt vetnek az iskolában és néhány fiu valószínűleg zsonglőrövé fejlődött az összedánsnak. Természetesen ezek a főpinczér-jelöltek. A számvetésnek arról a gyakorlati alkalmazásáról, hogy a hatsó börtáskából miképpen kell egyetlen kézműdolattal három korona hetvenkét forint visszaadni, — nem vizsgáztak a fiuk.

Itt említjük meg, hogy a Glück Frigyes-féle 400 K. utazási díjat a szokásos kijelölés és ipartársulat hozzájárulása mellett Baráth Lajos III. oszt. tanuló nyerte el, Baár József úr útleteből (Pilseni nagysöracarnok). Francósi Lajos pezsgőgyáros 100 koronás adományát Printz Lajos, Pallai Miksa szállodatulajdonos adományát pedig Mencselli Lajos nyertek el.

Fürdőélet 1000 évvel ezelőtt.

Hogy milyenek voltak a viszonyok 1000 évvel egy híres fürdőhelyen, arról egy német folyóirat, a »Nord und Süd« Einhard iratainak nyomán a következő érdekes részleteket közli: »Einhard, aki szenvedélyes és rajongó szerelmelem csüggött Nagy Károlynak Imma nevű leányán, legbizalmasabb barátja és építési minisztere Nagy Károlynak, fiának és utódjának pedig legzöltelebb tanácsadója és korának egyik legnevezetesebb és legnevesebb alakja volt. Államférfiúi bölcsesége és nagy műérzke gyermekes vallásossággal és meleg, részvevő szívpel párosult. A Jambor Lajos által ajándékba kapott Michelstadtban, Odentaldeban 827-ben egyszerű, de művésziileg díszített kis templomot építtetett és betegek ápolására rendezte be. Michelstadt azonban, amely az erdőss hegységben fekszik, nem bizonyult alkalmasnak a gyógyintézet felállítására. Einhard tehát áttette működése helyét a Majna partjára, Ober-Mulinheimba, amely a könnyebben hozzáférhető síkföldön fekszik és a betegek a Rajna és Majna folyókön könnyebben juthattak oda. Az Ober-Mulinheimi fürdőélet prospektusai ugyanazokat a tételeket foglalták magukban, mint a mai modern fürdők és gyógyintézetek prospektusai, ugyint: a közlekedési eszközöket, a gyógyítható betegségeket, gyógy módokat, elszállásolást, ellátást, gyógydíjat és szórakozásokat. Természetes, hogy akkor a betegek még nem utazhattak kényelmesen. Az országukat el voltak hanyagolva; tartós eszések felázattak a talajt és helyenként poscójákat teremtettek. Voltak ugyan már kék- és négykéreű kocsi is, de azokat főbnyíre csak postagúszállításra használták, az utasok pedig hátaslovon, számaron és észvéren tettek meg az utat. A szegényebb sorsuak, igralmas nének által támogatva, leginkább gyalogosan mentek és csak nagyon rossz utakon élvezhettek a hordayó jótéményektől. A nagy nehézségek, akadályok és kényelmetlenségek elénre is teméred beteg akadt, aki az egyik bucsuhelyről a másikra vonszolta magát abban a reményben, hogy végre valahol mégis csak gyógyulást talál.

A szakácsok hadjárata Marcell Prévost ellen.

Marcell Prévost, a francia akadémia halhatatlanja, a nők költője, most súlyos orákat él át. Nemrégiben elidegenítette magától számos tisztelőjét, amikor a felolvasó-asztalnál a női szíszeg ápolására, a csodakenőcsök és hízelgő bókok helyett a tornázást és hideg zuhanásokat ajánlotta; most pedig a francia szakácsok lázadtak fel ellene, akik a francia főzőművészet neves hagyományainak őrzőjéül érzik magukat és hadat üzenek neki a konyhakész hegyéig, mert a hírneves költő a legutóbb Párisban megjelent »Francia konyha aranykönyve«-hez kárhözható előszót írt, amelyben a francia főzőművészet hanyatlását siratja és a



TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCEG.
Gyógyaszku, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-kört 25. sz.



PÉCZELY ANTAL ásványvíz-nagykereskedő

A Szántói savanyúvíz főraktára

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

párisi szakácsokat azzal vádolja, hogy a ché-k mia rabszolgáivá szegődtek, hogy a művésziileg készített csemegék helyébe a kémiailag előállított készítmények léptek és a menü-összeállításának művészetéből is hiányzik a régi egyéni finom ízlet. Az ártatlanul csevegő kritikus persze nem gondolta meg, hogy ezzel milyen darázsészekbe nyúlt, de ezt most szomorúan kell tapasztalnia. A párisi szakácsok világharos gyűlésben protestáltak Prévost vádjai ellen és a következő felhívást intézték az akadémikus és a francia szakácsok rágalmozójához:

»Marcel Prévost ur! Ha Párisban az ön által esetleg főzőmódszerek csakugyan léteznek, akkor ez ugyanannyi bünt. jelentene. On azt állítja, hogy ezeket a bünt.eket már gyakran konstataita, sőt elég vakmerő azt is állítani, hogy ezek a bünt.ek a francia konyhákban már szokássá váltak. Mi tehát, a vendéglők, hotelek, penzionátusok, otthonok és polgári házak francia szakácsai bizonyítékokat követelünk állításaira, Marcel Prévost ur! Mindannyian az ön által megrágalmazott hívatást műveljük és egyenkint, valamint egye/emlegesen sértve érezzük magunkat; ezért követeljük állításainak bizonyítását, vagy pedig teljes elg. tétel.»

Ezenkívül még azzal is fenyegetőznek, hogy a mozgalomba bevonják Franciaország összes szakácsait, hogy azok Marcel Prévostnak az akadémiából való kizárását követeljenek és a sokat zaklatott író meg életében megfosszák a halhatatlanság dicsőségétől. Marcel Prévost pedig még halgatásba burkolózott az egyesült szakácsok büszke kihívásával szemben. A költők sorsa igazán nem irgylendő!...

Szálloda és vendéglői főiskola Németországban.

A közismert német »gründlichkeit« nem tagadja meg magát s a híres »Schulmeister« természet érvényesül az egész vonalon, nemcsak a tudomány, de a kereskedelmi és ipari élet tágas mezéjén is. Ismeretes, mi is megemlékeztünk róla annak idején, hogy a szállodások és vendéglősök (a zöm természetesen Németországból és Ausztriából verődött össze) mult évi bécsi nemzetközi kongresszusán vetették föl azt az eszmét, hogy ennek az iparágak művelésére egy főiskolát kellene alapítani, amit a kongresszus alapos vita után el is határozott, főleg annak alapján, hogy a már régebbi keleti ellenségüch-ny. párisi és bécsi szakiskolák kitűnően prosperálnak.

A bírodalmi németek érzékenységét érthetően bántotta, hogy ők e téren hátra vannak maradván s a bécsi kongresszus után, hazatérve, széleskörű agitációt indítottak meg egy nagyobb szabású német szálloda és vendéglői főiskola alapítása tárgyában. Düsseldorf német város a dicsőség, hogy elsőnek érte meg a kor intő szavát, — s a város képviselőtestülete hozzájárult ahhoz a tervhez, hogy Düsseldorf városában az első német szálloda- és vendéglős ipari főiskola létesíttessék, még pedig a már létező francia és osztrák iskoláknál sokkal nagyobb szabású keretben.

Ebben az iskolában fognak tehát a jövőben gyakorlati és elméleti kiképzést nyerni a szálloda- és vendéglői tisztviselők, üzemvezetők és egyéb rendű és rangú alkalmazottak s jövőben

hítt képzett okleveles urak fogják a német hotelekben és restaurantokban az igazgatói, titkári, üzletvezetői, osztályfőnöki és főpincéri szolgálatot ellátni. Czélja továbbá e főiskolának az is, hogy szakképzettséget nyújtson azoknak az uraknak is, akik értebb korban s a szokottnál magasabb iskolai képzettséggel lépnek e pályára.

A főiskola négy féléves semesteren fog oktatást nyújtani s a két éves szorgalmi időszak alatt tizetezen tantani fogják a szállodai üzemt. és a szállodaiüg. internacionális szerepét, az áru és élelmiszer ismét, a vendéglői üzemt. idegenforgalmat s ennek eszközeit, a szállodai- és vendégl. jogot, a szálloda- és vendégl. ipar történetét, szállodai építészettant, könyvvezetést, idegen nyelveket, különös tekintettel a szállodai és vendéglői alkalmazottak szükségleteire. A főiskola alapítás céljaira máris mintegy 150.000 márka gyűlt össze s adományok egyre folynak, úgy hogy a város hozzájárulásával a terv biztosítva van s a város legközelebb már hozzá is lát a munkához, felépíteli az iskolát s közelezi magát annak állandó fenntartására, mégis azzal a kikötéssel, hogy a német száll. és vendégl. tulajdonosok országos egyesülete évi tízezer márkával járul hozzá az iskolafenntartás költségeihez.

P. H.

Afrikából.

Fordította: Dautlich Gyula.

Beira, East Afrika, nov.

»Fel a délafrikai arany- és gyémántmezőkre! Ha végigmegyünk az északamerikai városokon, feltűnnek nekünk a vérvörös plakátok ezzel a felírással: A délafrikai arany- és gyémántmezőkre! Milgen képet varázsol képzeletünk elének, ha ezt olvassuk!

Egy hideg, nedves őszi napon állt egy fiatalember a Touristen office Messis Thos Champies & Sons előtt New-Yorkban és tanulmányozta ezeket a plakátokat, kezében tartván egy kis csomagot, egy frakkal és egy spanszerrel. Rövid meggondolás után belépett az irodába s kért egy harmadosztályú jegyet Johannesburgba, Délafrikába. Három nap múlva ezt a fiatal embert már a »Teutonic« fedélzetén lehetett látni. — Miért megyek én Afrikába? kérdé önmagától. Mit csináljak ott? Aranyat keresek!

Az a fiatal ember, kinek gondolatait itt leírom, én voltam. Az ut nem volt igen érdekes, dacára, hogy Liverpool, London, Southampton, Madeira és Cap-Stadton keresztül velleit. Midőn a Taffelberg előtt, Cap-Stadtonban, kikötöttünk, azt a hírt hallottuk, hogy Johannesburgban ezélt két nappal forradalom tört ki és mindenkit elővigyázatra figyelmeztettek.

A forradalom híre hallatára óriási izgalom vett rajtam erőt! Háboru! Kaland! és pálcámat toledői törként forgattam. A kikötőtől lélekszakadva szaladtam a vasúthoz:

— Mikor indul az első vonat Johannesburgba?
— Este kilenkor, — válaszolt a pénztáros a rács mögül.

— Van-e utlevele?
— Nekem? Nincsen.
— Oda utlevél szükséges.
— Hol kapom azt?
— A rendőrségnél.

Másfélnapi utánjárással, pénzzel és szép szával kieszközöltem az utlevelet. Harmadnap Jo-

hannesburgba érkeztem, ahol elvadtul külsejű emberek ácsorgotak.

Egyhez odaléptem s megmondtam neki, hogy Amerikából jövőök és szállást keresek.

— A George Washington Corps-hoz. Tud-e lovagolni?

— Igen.

— Káplár, vezesse ezt az embert lóörz. szolgálatra a kapitány urhoz.

Lovagolni csak tudtam egy kicsit, de fegyvert még fogni sem. Szerencsémre barátom — ki e lakás miatt utba igazított s kivel megismerkedtem — megntani egy kicsit a fegyver fogásokra. Ottan t. i. a forradalom idejében megfogtak és besoroztak. Kaptam egy lovat, egy Martini Henry-féle fegyvert és néhány patront. De most jött a szolgálat, hatan lóhátra ülünk és mint cirkáló őrjáratot küldtek a városba el kellett minden perczen készülv. lennünk, hogy a boe-ker ellen harcba kell mennünk. Meg vagyok győződve, hogy az utliandiktól gyönyörű verést kaptunk volna, de szerencsére nem jutott annyira, mert hat nap múlva megjelent a pretoriai békekötés. Ezen rövid szolgálat közben számtalan boeri honleányt láttam lóháton, hogy hazájukat védjék. Meg akartam ismerkedni eggyel — Mary volt a neve — így szólították. Figgelmeztetett a kisasszony a közeli vesztlyre: menjen a mama van közelben! mire én és barátom jédv. távoztunk. A katonaságtól hal istennek megszabadultam, de mit csináljak most? én is akartam aranyat a sokat hirdetett mezőkön, de tapasztaltam, hogy ez igen keserves kenyér. Egikk étterem előtt elhaladva hallottam a tányér és a villa rokon-szenves zörejét, egy pillanat és már a főpinczérnél voltam alkalmazva Johannesburgban pin-czerek minden pillanatban alkalmazva lesznek. De kicsoda családosan esünk keresztül, ha »kezdiünk dolgozni!« A Rand Club-ba, melynek tagjai a leggazdagabb emberek, mint a nálunk is ismert Barnato anyakirály Phippiss, Hamond, Rhodes, Eckstein stb. Ottan fenállása óta nem volt tanult pinczér! Az ide bevándorolt ácsok, írnokek, kereskedők, ívegesek és cipészek — itten mind pinczerek. Az étel és a Service egyenrangú volt a személyzettel. Havi fizetés 125 frt és még sincs itten pinczér, az oka ennek az, hogy ha igazán egy tanult pinczér ebbe a társaságba keveredik minél előbb otthagya a Rand Club-bot, e miatt még nap múlva ott hagytam és mindjárt beléptem Johannesburg első szállodájába a North Western Hotelbe, a főpinczér ott egy tanult magyar pinczér Horváth Miklós, s harmoniz legény közül tíz félig-meddig képesített pinczér. De itt a konyhában volt a baj, a szakácsok azt tettek, amit akartak, és valóságos halottí torételeket készítettek. Ezt az üzletet is hamar otthagytam. Végül még valami anekdotaszéri, de megírtém a dolog. Midőn ez év február havában Johannesburgban nagy vízhányi volt, egy ottani szállodában a főzéshez szükséges vizet a fürdő szobában egy fürdőkádában tartották, akkoriban a víz ott aranyat ért. Egy nap történt, hogy a szakács elfelejtette a fürdő szoba kulcsát le-huzni, midőn egy ott lakó hölgy eltévedt

Végre mondja magában itt egy fürdő és hokk — már bent volt a kádban. Midőn a szakács észrevette, lóhalálba siettett a fürdőszoba felé — de már késő. Távólról már hallotta a víz löcsögését. »Elkeseredésemben mi telhetett tőle!« Elhalványult arccsal, remegő hanggal besugta: Pardon! Ne tessék kérem szappant használni, mivel a vizre a leves főzéshez szükségem lesz. Igazán afrikaius!

Berger R. József.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és hálhólyagbajok-
nál, köszvényél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és
lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatása.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipőci Salvator Forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

A konyak hamisítása.

A laikus közönség abban a téves hitben van, hogy Franciaországban jobb konyakot tudnak előállítani, mint nálunk. A francia párolók sem tudják a hamisítatlan konyakot máshól, mint borból készíteni és a francia borok alkoholtartalma ugyanaz az anyag, mint a magyar boroké. Aki pedig azt hiszi, hogy a francia konyak mind tiszta borpárlat, az nagyot téved. A hivatalos kimutatások szerint Franciaországban évente kb. 300.000 hl. bort jelentenek konyakpárolásra, ami mintegy 35.000 hl. tiszta konyakot ad. Amde Franciaország konyak kivitele ennek a mennyiségnek a tizszeresét is jóval meghaladja. A többlet tehát csak-ugy, mint nálunk, ugynevezett hideg uton előállított konyak, vagyis a hamisítvány mennyisége sokszorosán meghaladja a valódiét. Minden egyében kívül érdekesen jellemzi ebben a tekintetben a franciaországi viszonyokat, hogy magában Cognac városában közel negyven szesz-nagykereskedő czég van bejegyezve és ezek kizárólag a konyakgyárosoktól élnek. Egy német szaklap állítása szerint egész hosszu sora van az olyan czégeknek, amelyek csak hamisított konyakot készítenek és szállítanak. Ilyenek: Dillmond & Co., Maurice Ribau & Co., Peralde & Co., U. F. A. Maurtell Charles Guilmond & Co., C. F. de Barry Gérard Frères, Pailson & Co., Ribeaux & Co., Gabri, Dubois & Co., Mardeck & Co., A. Matignon & Co., Gevaillon & Co., Solier & Frères.

Az azonban meg kell hagyni a francia konyakhamisítókknak, hogy többnyire sokkal jobban értik a mesterségüket, mint magyar kollégáik. Spiritusból és különféle esszenciákból vegyi (hideg) uton olyan italt tudnak előállítani, amely az íz és aroma finomsága tekintetében a legjobb régi valódi borpárlatokkal vetekedik. Nagy szerepe van e körül a hordóknak is, amelyekben a mesterséges italt tartórozzák. A mesterséges konyakot ugyanis többnyire hónapokig, sőt néha évekig, olyan hordókban tartják, amelyekben hosszabb ideig jó minőségű valódi konyak érett. A fa magába szívja a természetes áru utánozhatatlan aromáját és azután átadja a spirituskonyaknak, úgy, hogy ez még kipróbált, biztos itéletű szakemberek is megéveszthet.

A »Pilsner Bier« árúnev védelme Ausztriában.
Az osztrák cs. és kir. belügyminiszter az 1913. évi február hó 23-án rendeletet bocsátott ki, a Pilsner Bier árújelzéssel való visszaélések megtorlása tárgyában. Egyes sörözők és kereskedők a nem Pilsnen termelt sört is pilseni sör névvel jelölték meg. A »Pilsner Bier« jelzés a legfőbb törvényszék 1894. évi február hó 27-én és 1904. évi július 7-én kelt határozatai szerint származást, nem pedig minőséget kifejező jelzés, annyival is inkább, mert köztudomású dolog, hogy a forgalmi körökben csak azt a sört tekintik pilsnennek, amely a valóságban Pilsnenben, az ottani sörözők valamelyikében termeltetett. Ugyanerre az állápontra helyezkednek a közmunkügyi minisztériumnak több rendbeli határozatai, továbbá a laibachi Landesgerichtnek egyik határozata, az olmtüzi Kreisgerichtnek egyik ítélete, a lembergi helytartóságnak egyik határozata, nemkülönben a köz igazgatási bíróságnak egyik döntése. Ha tehát a nem Pilsnenben termelt sört, mint pilsenti kínálják, vagy árusítják, akkor az illető jelzést a rendelet értelmében az élelmiszerekéről szóló 11. §. 3. p. és 12. §. értelmében hamisnak kell tekinteni.

CSARNOK.

Ha ifjú vagy . . .

Ha ifjú vagy s boldog,
Könnyelvin elhized,
Hogy ki hozzád simul,
Az mind igaz híved.
Ott vannak a fiúk
Most mind igaz barát
S köszönti rád, de mind
A habzó poharát.
De ha majd szerencséd
Hajh, hátat fordított,
Ez a sok jóbarát
Egyszerre elhagyott.
Csak egy marad neked,
A nagy tapasztalat:
Elhaggya nem leszel:
Csak küzdj, dolgozz magad!

Volt testvéred talán,
Ki egykor szeretted,
A míg felelted a
Jobb élet lebegett;
Volt egykoron talán
Szép hivatársád is,
Aki megesküdt
Nem egyszer, százsor is
Hogy el nem hágy soha
Egészen sírodig
S oda is elhozza
Szívének könyeit.
A sors sújtó keze
Egyszer rád nehezül:
Elhagy testvér, hitves
S magad lesz egyedül

Csak kettő nem hagy el
Bármí sors sújtson rád
Nehéz küzdelmid közt:
Edes anyád s hazád:
Az törli szemednek
Kiomlói könyeit;
Ha százsor esel
Vigaszod felsegit.
Lágyan simítja meg
A forró homlokod
S éllel lelkeidő sok
Borsos gondolatot.
Ha minden elszakadt,
Kéblére von hazád:
Virágos liant alatt
Örök nyugalmat ad.

Magyar Gyula

Legszébbek a magyar nők.

A magyar hölgyek méltán lehetnek büszkéek arra a nyilatkozatra, amelyet az egyik legtekintélyesebb angol nyelvű napilap, a Chicago Tribune hasábjain mondott róluk Anderson svéd származású festőművész. A női szépségnek ez a sok világot bejár, szorgalmas kutatója és megrögzöttje, megállapította, hogy igazán szép nőket csak a magyar származású leányok között találhatunk. Miután Anderson többször járt Magyarországon, így nem csak a kivándorolt magyarok közt ismerhette meg a magyar nők szépségét. A művész a modelljét előszeretettel keresi Newyork magyar negyedében és műterme tele van a szébbnél-szebb magyar nők arcának rajzával és fényképével. Ezt az előszeretettel a svéd származású művész még Magyarországról hozta magával, ahol hosszabb ideig utazott és ahol a földkeresés legszébb nőit láthatta. Érdekesen és kedves naivsággal magyarázza a szöke Anderson azt, hogy a ma-

gyai vér miért szebb Amerikában, mint Magyarországon.

Szerinte a magyar faj a szabad-ságra és a szabad életre született, mivel pedig ezt szülőföldjén a politikai viszonyok miatt nem találhatja meg, a nők szépsége nem fejlődhetik ki olyan teljes mértékben, mint az új világban. Az Egyesült Államok földje teljes szabadságot biztosít a magyar vér páratlan tehetségeinek és ebben a szabadságban nemcsak a lélek és szellem fejlődik minden más nemzetiséggel szemben csodálatos erőteljességgel, de a magyar vér nemesen előkelő szépsége is szabadabban virul a magyar nők arcán. Mintha egy megkapóan bájos költeményt szavalna, úgy beszél az Észak hideg világában született művész az amerikai magyar nők szépségéről. Azt ajánlja az angol származású amerikai ifjúságnak, hogy fadjuk a magyar vérről való kereszteséssel nemesítsék. Rámutat arra, hogy aki igazán szép női arcokat akar Amerikában látni, annak el kell mennie Newyorkba vagy Chicago magyar utcáiba, ahol egész tömegekben gyönyörködhetik.

Elmondja, hogy a világ legszebb leányának az előttünk – sajnos – ismeretlen Ritoók Paula kisasszonyt tartja Newyorkban, aki ugyan már amerikai földön született, de ereiben szintizista magyar vér csörged. Ritoók kisasszony arczképét egyébként a művész meg is festette és több képkiallításon nagy sikert aratott vele. Tanulságos dolgokat mond Anderson arra nézve is, hogy a szabadabb mozgású, kevesebb lenyűgítő amerikai nevelési rendszer milyen páratlan hatással van a magyar szépség fejlődésére. Beismeri, hogy a barna alaptermészetű magyar vér és az abban rejlő magyar szellemi képességek vetik meg a magyar nők szépségének alapját, de ehhez okvetlenül szükséges, hogy az amerikai nevelés kifejlessze a serdülő gyermekekben az öntudatosságot, a bizottság fellelést, a könnyed mozdulatokat és a szépség belső értékelését, tehát csupa olyan kelteket, amelyek nélkül az nem érvényesülhetne kellően. Ha egészen őszintén nem is, de nagy nyíltsággal hirdeti a művész Amerika fiatal férfiaknak a következő két tanácsot:

1. Ha meg akarjátok tudni, mi a női szépség, akkor menjetek a magyarok közé.
 2. Ha azt akarjátok, hogy szép gyermekeitek legyenek, akkor magyar nőket vegyetek feleségül.
- Az amerikai magyaroknak régióta nem tett olyan nagy szíveséget idegen ember, mint épen ez a svéd származású festőművész. Bármennyire méltánjóljuk azonban ezt a rajongó dícséretet az amerikai magyar nők szépségével szemben, nem fojthatjuk el azonban a tréfás kérdést:

— Ugyan Mr. Anderson, melyik szép magyar nőbe szerelmes ön?

Mert, hogy a művész szerelmes, az holtbizonyos dolog.

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek
hurutos bántalmainál legkitünőbb hatása u

málnási Sicilia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést!

Főraktár: **Brázay Kálmán** cégénél,

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** ugymint: borszivattyuk, gummicsovek, rézcsapok, palackdugaszolók és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűrőkészülékek, boros palackzok, parafagudasok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzúók, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palackkupa-
gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Társas reggelik.

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

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

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

Július 11-ikén *Kovárl* Jenő éttermében I., Városligeti fasor 6. Este 8 órakor vacsora.

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

„Jó barátok“ összejövetelei:

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

Július 2-án *Korl* István vendéglőjében, VIII., Sárkány-utca.

Július 9-én *Spitzer* István vendéglőjében, IX., Soroksári-ut 35.

Július 16-án *Mohos* Ferenc vendéglőjében, X., Hungária-körút 289.

Július 23-án *Horváth* József vendéglőjében, I., Hadnagy-utca 9.

Július 30-án *Fürst* Tivadar vendéglőjében, Újpest, István-ut 7.

Augusztus 6-án *Schuber* István vendéglőjében, X., Gergely-utca 4.

Augusztus 13-án *Bartusek* Ernő vendéglőjében, VI., Hungária-körút 101.

Augusztus 27-én *Moós* György vendéglőjében, VI., Hajós-utca 31.

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

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

Előfizetési felhívás.

A »Vendéglősök Lapja« folyó évi július—decemberi évfelére új előfizetést nyitunk.

Ezzel a számmal ebben a fél évben utolsó kopogtatunk be olvasóinkhoz, a kik a mi nagy családunkat képezik. Szívnk teljes szeretettel, jóakarattal erősségével voltunk hozzájuk.

Az idő szál fölöttünk, de a »Vendéglősök Lapja« nem vénül, ifjul, folyóvást gyarapodó erővel szolgálja iparunk érdekeit.

Önzelen szeretettel, régi kipróbált barátként üdvözlő a »Vendéglősök Lapja« olvasóit e fél-év küszöbén.

Üdvözlő is kéri őket, hogy támogatásukkal a július-decemberi félévben is tiszteeljék meg lapunkat, melyet az ország vendéglőseinek elismerése XXIX. év alatt az ország legelterjedtebb lapjává emelt.

A »Vendéglősök Lapja« törekvése a régi maradt: magyarság és tisztesség legyen iparunkban. Sz igaztalan teher, se szennyes verseny ne nehezítse a hivatott szakember életét.

Ez marad jelszavunk továbbra is ezzel kezdjük meg az új félévi ciklust.

Lapunk előfizetési ára: Egész évre 12 korona, félévre 6 korona, negyedévre 3 korona, mely összegek a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatalának Budapest, I., Verpeléti-ut 5. szám alá küldendők.

Tisztelettel:

a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatala.

KÜLÖNFÉLÉK

Eljegyzés. Malosik Nándor, a Spolárits és Malosik állatkerti nagyvendéglős czég társtulajdonosa, fővárosi vendéglős kartársunk eljegyezte Spolárits György sütőiparosunk, fővárosi törvényhatósági bizottsági tag, kávéház-tulajdonos és kedves neje szelidlelki bájos, szép leányát Irénke kisasszonyt. A tiszta szerelemből köteendő friggen, Isten áldása legyen!

Vasuti vendéglő átvétel. Zajovits Ferenc, a királyházi vasuti vendéglő volt kedvelt főpincére elnyerte a veresteronji pályaudvari vendéglő bérletét. Üdvözöljük.

Vendéglő átvétel. Kopfensteiner József jöbrhínevi vendéglős kartársunk, kinek a Baross-utca 105. szám alatt volt keresett vendéglője megvette a Nádor-utca 26. szám alatt levő vendéglőt s azt díszesen újonnan berendezte. Kopfensteiner József régi vendéglőjében is jó csányi borairól volt hírneves, új üzletében is nagy gondot fordít pinczéjére és izletes konyhájára. Sok szerencsét kívánunk újabb vállalkozásához.

Vendéglő átvételek. Budapestén a Wesselényi-utca és Sip-utca sarkán levő Baumann-féle vendéglőt Thanherl József vette át. — Csendiakon (Vasvármegye) a nagyvendéglőt Zsórsz Sándor kartársunk vette át. — Szabó József fővárosi vendéglős kartársunk az Újpesti Szonygszigeti vendéglőt vette át. — Lugoson a »Magyar Király« szállodát Csontos Gyula ot-tani kávéház-tulajdonos bérleté ki. Lugos városa pedig a »Magyar Király« és »Vigadó« építésére vonatkozó tervekre pályázatot hirdet. — Apatinban Schiller Miklós vendéglős kartársunk vendéglőjét teljesen újonnan rendezte be. — Patosfán, (Sopron m.) ifju Jámbor István megvette a Tóth István-féle vendéglőt. — Németh György vendéglős Budapestén a Mihálkovic-utczában új vendéglőt nyitott. — Esztergomban a tábori vendéglőt Friedrich Adám kartársunk vette hérbé Egerből. — Czellődmölkön a »Korona« szállodát Domonkos Ignác volt zalaegerszegi szállodás vette át s azt teljesen újonnan berendezte. — Fogarason a Merkurszállodát Weber Márton volt medgyesi szállodás megvette. — Rozsnyón a vasasföldő vendéglőjét Róth Zsigmond vette hérbé. — Nagymaroson a »Kék Duná«-hoz czimzett vendéglőt Rák György vendéglős kartársunk újonnan berendezte. — Dévanyán a »Vadkacsa« vendéglőt Hálmán Gyula kartársunk és földink vette át. — Baranyaszentlőrincen az állomás melletti vendéglőt Nagy János kartársunk vette meg örökáron. — Pécsváradon a Krausz-féle vendéglőt Mayer Ferenc kartársunk vette meg szintén örökáron. — Budapestén a Svábhgyen a Költő-utca 13. szám alatti vendéglőt Schurek Károly vette át. — Hajba Sándor pedig megvette a gróf Haller-utca 54. szám alatt levő vendéglőt. — Klobuschitzky István megvette a Thököly-ut 5. szám alatt levő Kubának féle vendéglőt. — Steiner Ferenc a buda-

foki-ut 53. szám alatt levő Spáring-féle vendéglőt megvette. — Rábatalpatkán Stocker Imre kartársunk új vendéglőt nyitott. Jó borairól már is nagy népszerűségnek örvend egész Vasmegegyében. — Az Angolparki magyar-csárdát ifj. Bokor Ferenc és Kiszel József ismert nevű főpinczerek bérletük ki. — A gyertyánligeti fűrdő vendéglőt Bárczy Mihály fővárosi vendéglős vette hérbé.

Új szálloda. Budapestén a keleti pályaudvar érkezési oldalának átellenében épülő »Park«-szálloda f. é. augusztus 1-én nyílik meg. A tulajdonos Goldmann József tejnagykereskedő a bérletet Garai J. ismert nevű fővárosi kávésnak adta ki, a szálloda igazgatói állásra Adám Emil, az étterem bérletére pedig Winkler István a »Pannónia« szálloda főszakácsát nyerte meg.

Postagalambverseny. A Columbia postagalamb sportegyesület Gyékényes—Budapest közt rendezett versenyén a versenybizottság tagjai voltak dr. Dirner Lajos, orvos, Fährer Miklós és Malosik Ferenc vendéglős. A Columbia katonai állomásának 1286 számu kék himje versenyen ki-vül 4 óra 35 perc alatt érkezett. A verseny ellenszeles időben folyt le.

Törley József emléke. A székesfővárosi kisvendéglősök ipartársulata pályázatot hirdet a néhai Törley József nevére és emlékére ez ipartársulat kerestetés és munkára képtelen tagjai segélyezésére tett 1000 koronás alapítvány esedékes kamataira. Pályázati kérvények folyó évi július hó 15-ikéig nyújtandók be nevezett ipartársulat elnökségéhez, Rákóczi-ut 13.

Egy pinczér emlékiratai. Egy sokat utazott, sok nyelven beszélő francia, ki egy évig pinczér, majd elsőrangú szállodák üzletvezetője volt, a napokban kiadta emlékiratai. A könyvet nagy érdeklődéssel fogadják mindenütt, de különösen Londonban, hol a városi előjáróság már régóta igyekszik azon, hogy jobb családokból való fiúk menjenek pinczérnek. Angliában ugyanis mindinkább érezhető a jól iskolázott használatos pinczerekben való hiány. »A sikeres pinczérnek — mondja szerzőnk — pompás testalkatnak és nagy önruralommal bírónak kell lenni. Nálbas sohasem lehet és a szervirozás alatt mindenesetre el kell fojtania tisztszentes ingerét. Egy előkelő vendéglőben rögtön lehetlenné tenné magát a pinczér, ha, míg a vendégnek odanujítja az ételt, elfordítja a fejét és tisztszent. Kétségkívül rögtön kirepülne a szállodából. A vendégek kívánságaira nagyon vigyázni kell állandóan a pinczérnek. A legelnézőbb manáger is elbocsátja azt a pinczért, ki a kívánt borkártya helyett az étlapot hozná. Ilyen tévedések nem fordulhatnak elő.« A legnagyobb borralvalókat, mint erre a szerző emlékszik, Londonban és Newyorkban adják. A szerző mesél egy olyan kartársáról, ki egy félmilliónyi vagyont gyűjtött össze. Ez egyszer elment egy előkelő párisi vendéglőbe ebédre, hol egykor pinczér volt és legnagyobb meglepetésére az őt kiszolgáló pinczérben a helyiség egyik régi előkelő vendégét ismerte fel. A pinczér be is vallotta, hogy a jobb időkben vendége volt a helyiségnek és akkor sohasem fukarkodott a borralvalókat. De fordult a koczka, a szerepek felcserélődtek és a hajdan adakozó kéz, bár vonakodva, de elfogadta a bőséges borralvalót.

Családi öröm. Malosik A. Nándor és neje örömmel tudatják, hogy az Eg egy egészséges fiúgyermekkel áldotta meg őket. Ezt a rövid örömhírét vitte el a posta a tiszteltemtől Malosik család számos ismerőseinek és jóbarátainak. Mi szívünk mélyéből üdvözljük a boldog szülőket, velük együtt az újszülött nagypapját, a nemesszülő emberbarátot, iparunk büszkeségét Malosik Antal és kedves nejét is. Adja Isten, hogy sok örömiük teljék az újszülötten, aki ne essék messze a törzstől, hanem legyen belőle olyan igaz, az Istentől minden szép és nemes tulajdonságokkal megáldott jólelkű honpolgár és mintáember, mint nagyatja, a jó Malosik Antal!

A Tisza-lakoma étrendje. A munkapárt Tisza István miniszterelnök tiszteletére a „Hungária” szállodában 600 terítéki lakomát adott, melyen lobogó lelkesedéssel és megható szeretettel ünnepelték a miniszterelnököt. A Tisza-lakoma étrendje a következő volt: Áttört csirág-leves csezbén. Balatoni fogas hidegen rákkal és halakra-mártással. Párolt bélszín flamandi módra. Nyárson sült libapescnye ugori és fejes-salátával. Erdei zamocza villa-fagyallattal. Dobói brinza és pusztadóri sajt. Ananász-szeletek. Fekete kávé.

Igyunk „Petáncai” és „Szántói” ásványvizet. Budán, a Margit-körút 50–52. szám alatt van a kiváló „Petáncai” és „Szántói” savanyúvizek főraktára. Mindkét víz hazánk legjobb és legegészségesebb ásványvizei közé tartozik. Nem szükséges a magyarfaló cseh kezekben levő cseh Krondorf-vizet innunk, mikor a mi ásványvizeink a legjobbak a világon. Vendéglős kártyasainknak melegen ajánljuk a „Petáncai” és „Szántói” savanyúvizeket, melyek a bort nem festik és a legjobb savanyúvizek. Főraktáros: *Péczely Antal* savanyúvizegyke-teskedőnk, ki mint ezen a téren a legrégibb és legmegbízhatóbb czég, igazán megérdemli a hazafias érzelű vendéglősök pártolását.

Miért van legtöbb pénz Franciaországban? Azért, mert az egész ország oszkerül gazdálkodást folytat, úgy, hogy a termőföld holdja, nem 50–60 koronát jövedelmez, mint nálunk, hanem százakat, sőt súlyos ezreket.

Első helyen természetesen a kertgazdálkodás áll, mint a mely az östermelés összes ágazatai között a legjövendelműzőbb. A kertgazdálkodás jövedelmező cikkei közül itt is csak egyet kívánunk megemlíteni, a *Csiperke* gomba (*Champignon*) tenyésztést, melyet oly nagyban üznek, hogy a párisi piacon évente 51 millió frank forgalmat produkálnak és egyes országban pedig sok száz millió értékű nemese gombát árulunk el.

A csiperke gomba tenyésztése renkívül egyszerű és gazdaságos. Termelhető mindent, a hol csak egy kis fedett helyiség van, tehát üres szobákban, konyhákban, még ha fűtnek is benne, a barlangokban, pincékben, színekben és istállóban egyaránt, sőt még padlásokon is. Egy 20 cmtr. tehát egy rendes szoba nagyságának megfelelő területű gomba telep kb. 300 kg. termés eredményt produkálhat, a mi pénzértünkben francia földön 600 franknak, nálunk pedig megégyezer annyianak felel meg, miután nálunk megégyezer annyi árban lehet értékesíteni.

Egy 20 cmtr. területű gomba telep berendezése alig követel áldozatot. Egy szelek közönséges friss illó trágya és 2½ kg. gombacsira kell hozzá, melynek klgrja 3 korona, mely kitünő minőségben s könnyen érhető részletes utasítással kapható a „Nagyvárad-Velenczei kertészet vezetőségénél” Nagyváradon.

Utánózzuk tehát a francziának és neveljünk Csiperke (*Champignon*) gombát, mely kitünő táptértékénél fogva a húst is pótolja, s melynek élvezete a nálunk oly gyakori gomba mérgezését is kizárja.

Országos Szövetségünk új tagjai. A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége 1913. évi április hó 26-ától 1913. június hó 15-ig a következő új tagokat vette fel: *Singer* Adolf vasuti vendéglős (Érsekújvár), *Kolossa* Viktor vasuti vendéglős (Czegled), *Ment* Béla szállodás (Deés), *Csontos* Gyula vendéglős (Lugos), özv. *Eggmann* Jakabné vendéglős (Budapest), *Groz* Ferenc vendéglős (Budapest), *Tingl* Lajos vendéglős (Budapest), *Grecsik* Róbert vasuti vendéglős (Lugos), *Dávid* Sándor vasuti vendéglős (Galánta), *Rottenbacher* György vendéglős (Brassó), *Mock* János vendéglős (Brassó), *Bertleff* András vendéglős (Segesvár), *Lukács* László vasuti vendéglős (Párkányána), *Zeidler* Ferenc vendéglős (Budapest), *Deletor* János, *Gráf* János, *Riesz* Henrik, *Strasser* József, *Arany* János, *Frindt* Ferenc, *Hirschl* Mihály, *Blaska* Ferenc, *Werner* Henrik, *Lóka* György, *Janovitz* János, *Mátrai* Ignác, *Rauchbauer* János, *Jafczay* Mihály, *Domschitz* József, *Milovszky* István, *Kálai* Vilmos, *Szintay* Bálint, *Aulitzky* Lajos, *Zakács* Ferenc, *Ottenwald* János, *Andics* Dávid, *Kass* Béla, *Bandl* József budapesti vendéglősök, *Szabó* Tivadar szállodás (Budapest), *Horváth* Imre, *Horváth* Lajos, *Csár* Ferenc, *Tomlár* János, *Jakobovits* Henrik, *Schusztar* Károly, *Herz* Gyula, *Kottlinger* János, *Babocsay* Ödön, *Hitzinger* József, *Dobránszki* István, *Mirih* Dezső *Hecker* Gyula, *Hopfinger* József, *Weiser* Vilmos, *Thamhézi* József, *Timár* Béla, *Schögl* Mátyas, *Baráth* Géza, *Hauberl* István, *Elő* Andor, *Schusztar* János, *Rechtorsz* Sam, *Eisenberger* Márton, *Kondor* János, *Abella* József, *Göttler* László, *Hartay* György, *Ecker* József, *Vezér* Péter, *Bereczky* János, *Drogyák* Gusztáv, *Kovács* János, *Reichel* Lajos, *Hoffmann* és *Grüberne* szállodások (Budapest) *Lurja* László, *Erős* Gáspár, *Verbóczy* Lajos, *Kolofon* Gyula budapesti vendéglősök.

Kávékos panasz. A vendéglősök tudvalegőleg és hosszat indítottak a kávékos ellen, mert a kávéházakban meleg ételeket is szolgálnak ki. A kávékos ezzel szemben a cukrászok és tejárúsok ellen indítottak harcot s a maguk érdekeinek védelmében most az kívánják, hogy a cukrászok és tejszakmunkatársak ne árulhassanak kávékat. A tanács az érdekek e harcában tőle telhetőleg igyekszik igazságot szolgáltatni. A tanács a kávékosnak mindkét irányban tett panaszát elutasította. A tanács ugyanis kimondta, hogy egyes üzletágakat nem lehet úgy elhatárolni egymástól, hogy egymás érdekkörét ne érintsék. Irányadó mindig az üzlet fellejle. Ennek következtében úgy a cukrászok, mint a tejárúsok kávéit is szolgáltathatnak ki.

Szakiskolái vizsgálja. A budapesti kávéiparsult által létesített szakirányú tanonciskolába folyó hó 18-án tartották meg az évváró vizsgákat. A szakiskola első évfolyamát két osztályban 74 kávéstanoncz látogatta, akik közül többen a vizsgai tárgyakban, különösen a számtanban és földrajzban, a francia és német nyelven meglepő készséget és jártasságot tanúsítottak. A legjobb tanulóknak ösztönzésül 20 koronáról szóló takarékpénztári betét könyveket osztottak ki, majd *Ultsch* György kávéstanonczot önépnyelésen felszabadították. A vizsgák befejezése után *Weingruber* Ignácz elnök szép beszédet intézett a növendékekhez, buzdította őket a hazaszeretetre és iparunk megbecsülésére.

Uj borértékesítő társaság. Szegeden „Szegec. borértékesítő r. t.” czim alatt 300.000 korona alaptőkével új vállalat alakult.

Internacionaler Hotelbiszter-Verein. A szállodások nemzetközi egyesülete (Köln, a Rh.), mely az 1902. évben tudvaleg Budapesten tartotta közgyűlését, f. évi — negyvenkettedik — rendes évi közgyűlést Nürnbergben tartotta meg. A közgyűlés, melyen az I. H. V. magyarországi tagjai közül *Kommer* Ferenc szövetségi és ipartársulati alelnök, *Glück* E. János és *Illits* József vetek részt, június hó 6-án folyt le a „Hotel Goldenere Adler” nagytermében *Hoyer* Ottó elnöklete alatt. Az elnöki bejelentések, az évi zárszámadások, a jövő

(1911—1915). évi költségelőirányzat a gazdasági és biztosításiügyi szakosztályok jelentései előterjesztése után a közgyűlés a tanoncz-ügyi szakosztály jelentésével kapcsolatban behatóan foglalkozott a szállodai pári főiskola (Internationales Institut für das Hotelbildungswesen) létesítésével, a nemzetközi szállodai ügyrend megállapításával, a borraival és a kedvezmények ügyével. A közgyűlés a választások megejtésével ért véget. A legközelebbi közgyűlés 1914. október végén lesz Párisban és 1915-ben Hamburgban.

Razzia. Ez az európai kultúrnyelvekben már régiesen polgárjogot nyert szó, a rendőrségnek a közveszélyes egének és csavargók kifizetésését jelenti; azonban nem olasz eredetű, mint általában hiszik, hanem a mór-aráb nyelvűből vetik át, amelynek egyik betűje az ógörög zetá-hoz hasonlít és amelyet szabály szerint girnek jeleznek. »Ghaz» arab nyelven annyit jelent, mint »a harcba menni», mindenkéltől az izlámot terjesztő, szent harcba; ennőfogva a »ghrazi» szó »az izlámért lelkesülő harcossz» jelenti, és ezekkel a szavakkal gyakran az angol tudósításokban is találkozunk, amelyek például az afgani háborúról szólnak. Afrikában a »ghrazias» szó — az idők folyamán — »razziá»-vá változott és rablást jelent. Mióta a francziák Algirt okkupálták, azokat a rablótámadásokat, amelyekben a természet és a lakóházat felgyújtják, az állatokat zsákmánnyul ejtik, a lakosságot megölik, vagy elfogják: »razziás»-nak nevezik.

Sértés mint nászajándék. Ujjujna belseje még ugyszólván száz terület az európaiakra nézve. Talán az angol kutató R. W. Williamson az egyetlen ember, akinek sikerült az országot és népeit megismerni és aki legutóbb Londonban, a királyi anthropológiai társaságban érdekes részleteket mondott el a medeo-néptörzs életéből. Kiderül belőle, hogy sok »elnyomott» európai nő, — különösen pedig suffragette — szívesen menne a medeok közé, ahol a nőt májdnem olyan nagyrabecsülik, mint a nemzeti állatot, a sertést. A jövendőbeli férj családjának minden tagja igyekszik a menyasszonyt ajándékkal elhalmozni. De az ajándékok nem a menyasszony maga, hanem a családja kapja meg, még pedig sertések alakjában. A menyasszony valódi értékét sertések szerint mérlegelik. A csinos leány sok sertést ér meg, de a töresz értéket tiltja, hogy a házasság megkötésénél a sertésekről szó essék. Ha a családok már egymás közt megállapították, hogy a leány hány sertést érdemel, akkor a menyasszony hozzátartozói látszólagos támadást intéznek a jövendőbeli férj családjának sertésfalói ellen és elbarolják onnan a kikötött számú állatot. Csak azután kezdődik a valódi házassági szertartás, amely az ugynevezett sertésstáncban csúcsosodik ki.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévívíz gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükket az intézet valamennyi fürdőjét egy mint a *gőzfürdő* és *népgőzfürdők*, *egy- és közös külön női- és férfi-izsápfürdők* (izsáporozgatások), *márványkád*, *porcellán- és kőfürdők*, valamint török- és horganykád-fürdők, továbbá a *hőleg*, *szénasav- és villamosfürdők*. Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continens* *egyedül álló női- és férfi-uzsoda* is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csusos bántalmak és ideggyógy ellen, hanem sok más betegségénél is általános elismert. Ivóvízárú kintő gyógyhatású hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószékényelmek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenédj nincsen. Prospektus ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ösforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, díszesen átalakítva. Kitünő francia és magyar konyha. A Pilseni ösforrás söréi és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön tervek.Színház után friss vacsora!

Kiadó beszálló vendéglő.

Székesfehérvár legforgalmasabb helyén a már 100 év óta fennálló jóhírű „kalózi” beszálló vendéglő, mely áll 4 hálószoba, egy tágas lakószoba, egy kisebb és nagyobb étterem, egy külső és belső ivószoba csapásokkal, nagy kamra, éléskamra, mosókonyha és fűskamra, két istálló 60 drb lóra stb. hozzátartozóiból folyó évi augusztus hó 1-től 3 évre vagy esetleg több időre is bére adatik.

Érdeklődni lehet a tulajdonosnál:

Köszeghy Gyulánál
Székesfehérvár, Tolnai-u. 2. sz.

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 étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészebb asztali és borvizi. — Hathatós szomszédító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzéket. — Szénsavmentes nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhéssége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán.

Bérbeadó szálloda.

Egy 28.000 lakosu Alföldi városban levő kitünő forgalmu szálloda bérbeadó. A szálloda a következő helgiségekből áll: 1 nagy kávéház, étterem, kártyaszoba, nagy táncsterem, befűtött udvar, 3 szobás vendéglői lakás, 5 vendégszoba, jégverem. (400 kocsi jégre) tekepálya, gyümölcsös kert, (50 gyümölcs fával), pince, (400 hektó borra) cseléd szoba, mosókonyha, hízlató.

Feltételek a következők: 8 éves szerződést adok, évi 6500 korona bér. Berendezést bérlő köteles megvenni, 30.000 korona a vételár. 1/4 évi házbér előre fizetendő, 1/4 évi pedig óvadékul letendő. Készlet számla szerint átvehető 4 havi részlet fizetéssel.

Bővebbet levélbeli megkeresésre e lap kiadóhivatala ad.



SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

Első magyar részv. serfőzde

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: „J ó z s e f i” 4—29.

Palackosr osztály: X. ker., Előd-utca 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

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

első besztercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Besztercebányán.

Pincézerek figyelme!

Fő- és fizetőpincézerek, kiknek oldalasztárca (papi-röspénz) vagy pincéztárca (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feleke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy daraból készült — a legújányosabb árak mellett szerethetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

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

(Központi városház.)

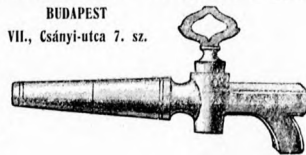
Gummi- és hálhólyag-különlétségek tucatszámánként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görseér, gumiharsnyák, sérvkötők, szuszpenziók és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

HIRMANN FERENCZ

rézár-
gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszuszpenziókat, készíti a különböző rézárakat, Bor-, és sör-szivattyúkat, sőr kimerő-készülékeket légnymással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézulyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

„Dobsinai jégbarlang” szálloda és nyaralótelep

1915. május hó 1-től kezdődőleg
25-től 50 évig terjedhető időre
bérbeadó.

Nem zárkózik el a város a jégbarlang és a hozzátartozó telep eladásától sem.

A pályázati határidő 1915 november 30-án jár le. Részletes felvilágosítással szolgál a **Dobsina r. t. város polgármesteri hivatala**, hová a pályázatok is benyújtandók



Magyarország legkedveltebb élczlapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajozár.
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.



WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkívüli lakodalmak, estélyek, ebédek, bankették stb. rendezését, valamint a buffet felállítását helyben és vidéken. :: Kétsősön ad mindennemű servist.
Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

Vendéglő és fürdő átadás.

Korompa mellett (Szepes-megye) forgalmas kád- és gőz fürdő, téli és nyári vendéglői épületekkel, új kuglizóval, nagy udvari kerthelyiséggel, előnyös feltételek mellett családi viszonyok miatt mielőbb

bérbe adandó.

Bővebb felvilágosítást nyújt:

Kiofszky Viktor fürdő-bérlő és vendéglős,
Korompa, (Bányavölgy-fürdő).

Vendéglő, fürdő és nyaralóhely eladása.

Szepesmegyei Szomolnok bányaváros képviselőtestülete elhatározta, hogy a várostól 2 és fél km. távolságban, a rozsnói országút mellett terjedelmes fenyvesek közepén fekvő

vámi vendéglőt és fürdőt

1 hold 700 négyszögöl kültelekkel (rét) eladja. Ezen telek kitünő fekvése (600 m. magas) ózondús levegője miatt egy nyaralótelep létesítésére igen alkalmas. A vendéglőben 4 szoba, az új fürdőházban 4 fürdőszoba, 1 városzoba és tágas veranda van. Vasuti állomás 5 km. Becsár 15.000 kor. Előnyben részesülnek olyan vevők, akik a kis fürdőt nyaralóteleppé fejleszténi. Bővebb felvilágosítással szolgál a község megbizottja:

Finger Ede, Szomolnok.

LITTKÉ L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

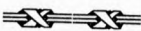


Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.



PEZSGÓFAJOK:

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



Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára
Budapest.

Gyár: IX., Lillim-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.

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idej ujborebvasárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy a kimérei az ihatatlan savanyu borát, akkor az üzletét úti agyon, ha pedig a borát ászkokolja, akkor meg ő bort kellene méregrágra pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből ezet stichessek.

En itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnök egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésű rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldenem, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tőkén termelt érintetlen tisztaságáért nemcsak becsülettemmel felelek, hanem a küldött bor árért felelősséget vállalok 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.

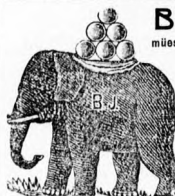
A bor kiválósága valóságos szennazó, a savanyuságnak semmi nyoma, mert teljesen érett szőlőlőből novemberben lett szüretelve. Megrendelések czimzendők:

Beck Májor

borpinczebirtokos, Kiskunmajsa.
Keckemét-felé.

Nagy mozgó-

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



BEITZ JÁNOS

műszertárolás dákoes billiárdgolyó gyár
Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márványasztal, „Thonet”, székek, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,

VI. Akácza-u. 56.

TELEFON 81-30.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkésztimények előállításánál a jég szósására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérészködésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V. Váci-körut 32. sz.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemezése.

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 fajsulya 18 C-on 1,0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtattott:

Kalium (K)	0,0093 gr
Natrium (Na)	0,0334 "
Calcium (Ca)	0,1268 "
Magnesium (Mg)	0,0465 "
Aas (Fe)	0,0004 "
Chlor (Cl)	0,0031 "
Sulfat (SO ₄)	0,1181 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5002 "
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0,0169 "
Szénsav (CO ₂)	0,4466 cm ³
0,0880	

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

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

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

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

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtattott:

Kalium (K)	0,0070 gr
Natrium (Na)	0,0328 "
Calcium (Ca)	0,1328 "
Magnesium (Mg)	0,0252 "
Vas (Fe)	0,0004 "
Chlor (Cl)	0,0338 "
Sulfat (SO ₄)	0,1118 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5194 "
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0,0170 "
Szénsav (CO ₂)	0,0878 "
összes szénsav (CO ₂)	0,6425 "

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

Budapesten, 1900. április 12-én.

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

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

A „Kristály” forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Evian és St. Calmier forrásokat. **Evian-Cachat forrás:** 1000 gr. vízben 0,3172 gr. ásványi alkatrészt, 0,2732 gr. szénsav, összesen 0,5904 gr. **St. Calmier-Badot forrás:** 1000 gr. vízben 0,2404 gr. ásványi alkatrészt, 0,3319 gr. szénsav, összesen 0,5723 gr. **Szt. Lukács-fürdői „Kristály”-forrás:** 1000 gr. vízben 0,5208 gr. ásványi alkatrészt, 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 közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.



Habits Antal

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

Mindenmü hangszerek raktára
czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedűhur különlegességek, iskola- és zenekarhegedűk. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola”, több intézet és polgári zenekarok szállítója. — Javítások, valamint átalakítások szakserüen és jutányos áron készítettnek. Képes árjegyzéket kívánatra ingyen küldök.

Torma ismert kitűnő minőségű nagy mennyiségben kapható

I-ő osztályának 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, vagonszámba is történthik, 30 koronát meghaladó rendelés után bérmentes szállítást és csomagolást, pár száz korona értéket meg haladólag pedig még 10—15—25% kedvezményt ad.

BIRÓ PÁL kertgazdasága **DEBRECZEN.**

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK

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

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitűnőnek bizonyult

sörmérő-készülék
szénsav és légnomással.

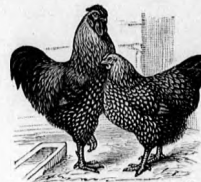
!! Mindenkor friss sör !!

Nagy raktár, ugymint: borkezelési cikkekben, borderítőpor, savtalanító, szintelenítő, bortisztító-szerek, nyulósborok javításához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a 4:

„RAPID“ borderítő-
:: por, ::

mely áll tiszta gelatinból. Magyarországi legnagyobb raktára: sörpezsgőcsapok, sörszivattyúkban, sörlhűtő-készülékekben, sör és borpalczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál
BUDAPEST, VII. KER. DOBÁNY-UTCEZA 5. SZÁM.



Fajtojások!

Reitter Őszkár

főkapitánynál
Nagybecskereken
kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozott fajtisza telivér. Höfeher orpington, Höfeher Wyandotte (Amerikai kütinő téli tojók), Sárga orpington, Fekete Langshan, Kendermagos, Plymouth Rocks; továbbá Höfeher : : : : : óriás pekingi kacska. — Tojások darabja 60 fillér.

ingyenes! : : : Allami nagy aranyérmek.

Rázásmentes biztos csomagolás, laladokban
Legelső győzelmi díjak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kütintések.
Őszi szállításra fenti állatokon kívül nagystíli angol emdeni libák is előre megrendelhetők. □ □ □ □
Darabja 25 korona.
Kütintések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrad, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárád, Pozsony, Pécs, Páncsova, Székely, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

Jégszekrények

sörkimerő készülékek szabadalmazott szerkezetel, étekhűtők minden célra legelőcsőbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

csász és kir. szab. jégszekrények gyára

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

ezelőtt VII., Nagydófa-utca 22 szám.

Wesselényi-utca sarok.

Alapítottatt 1873.

Figyelem!

Cégemre figyelni tessenék. az nem társas, egyedüli tulajdonos Stiller József



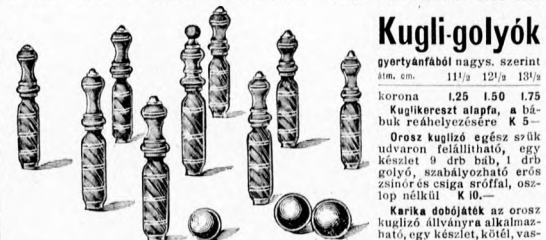
KERTÉSZ TÓDOR

MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készítő, szakoskos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6¹/₂ cm. vastag készült **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. m.	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

Kuglikereszt alapja, a bábuk reálhelyezésére K 5—

Orosz kuglizó egész szőlő szőlő udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható orosz zsinór és csiga aróffal, az uton nélkül K 10.—

Kerika dobjáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet, ködél, vas-kerika és vastampó K 2.—

II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm. mély Korona 88.—
Jégláda felül nyitó ajtóval, kivethető horgonylenyes jégártóval, két elválasztó lemezlappal I. szám 55 cm. magas, 78 cm. hosszú 48 cm. széles Korona 28.60

II. szám 60 cm. magas, 84 cm. hosszú 52 cm. széles Korona 33.20

III. szám 65 cm. magas, 92 cm. hosszú 56 cm. széles Korona 40.60

Szódavíz készítő gép, valódi francia Fèvre felépítésű, 1 szám 0.50 liter 20 kor., 2. szám 1.30 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. — Szerelvény 2 kor.

Papír tányér 100 drb. kor. 1.80—2.50 lg.

Papír salétva 100 drb. kor. 1.—1.50 lg.

Pinzett (táska szarvasbőrbeli derékrák) csatlakozható 3 ostszállal kor. 7, vállra alkalmazható kor. 10.—, disznóbőrbeli kor. 12.—

Ellenőrző bárcák:

1-es sárgarézbeli	100 drb K.	1.80
5-ös vörösrézbeli	100	2.40
10-es nikkelbeli	100	2.80
20-as sárgarézbeli	100 drb K.	5.—
50-es vörösrézbeli	100	8.—
100-as sárgarézbeli	100	10.—

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 márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjeggyel.) Árjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

„MUNDUS“

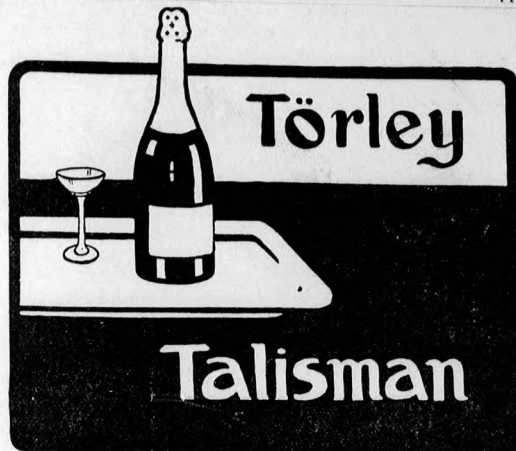
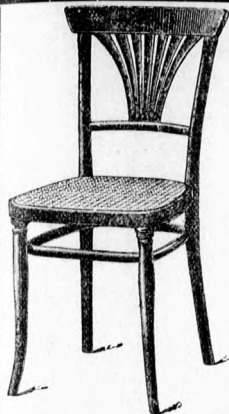
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T

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.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemeseri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földművelésügyi 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.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

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

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

Különlegesség: dupla maláta kősr, kőrsókobban. Nagyobb sörmenyiséget 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.)

„ANDRÉNYI SEC”
(FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA”
(ÉDES)

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

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételtlen összehasonlítottan nemcsak egyenértékűeknek, de főbb ízben a francia pezsgőknel jobbaknak is találtattak. □

„AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

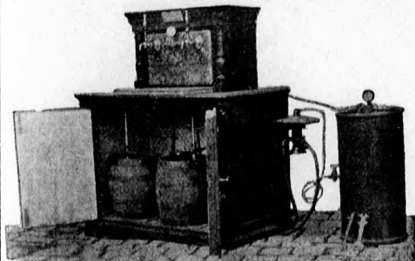
Sürgönczim: Bortermelők szövetsége Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti 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.

Teljes italmérési berendezések,

sörkimérő-készülékek

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



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendű különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számú árjegyzékünket kérni.

Eladó bor.

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

kadarka fehér bor van az egyes termelőknél eladó.

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

Asztali borok!

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

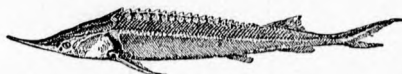
BOR. 15 hektó első osztályú 1908. és 1911. évbéli **veres ménési bor eladó**, melyből 8 hektó a ménési és 7 hektó a hátszegi pinczében van. — **Báts János, Hátszeg.** (Hunyad-megye).

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

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



Vendéglősök figyelmébe!



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



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghívás.

ŐBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

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

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.
Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Évi 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 céljából

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

Kőbányai Polgári Serfőző R. T. BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MÁRGLÓDI-UT 17. a köztetelő 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 hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlyival bír sörünk megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú söröződek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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