

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.

Iparunk és a nagy drágaság.

Nincs vége, se hossza a magyarországi, különösen a budapesti élelmiszerdrágaságról szóló énekek. Jeremiás próféta siralma semmi ahhoz képest, ahogy a főváros polgármestere által összehívott nagy értekezleten évek előtt megállapították, hogy elviselhetetlen immár az élelmiszer, különösen a husdrágaság, de olcsóbb világ már nem is lesz többé. Ebben a kijelentésbe azután bele is kell nyugodnunk, mert a nagy drágaság elleni orvosszert még eddig nem találta fel sem a termelő, sem a fogyasztó koponyája. Legfőképpen a drágaság okait kutatják, anélkül, hogy ezt az okot meg tudnák szüntetni. A termelők a napnál fényesebben bizonyítják, hogy Budapesten *elsősorban* maga az állam drágitja meg a hus árát a fogyasztási adóval; *másodsorban* maga a főváros a vágóhídi és vásárcsarnoki kezelési díjakkal, hiszen ezen a czimen négy waggon sertés után nem kevesebb, mint 10.074 koronát kell fizetni, amely összeg mind a fogyasztóknak, különösen a legnagyobb fogyasztó vendéglősöknek és korcsmárosoknak zsebéből emelkedik ki és *harmadsorban* a termelők szerint a nagy husbizományosok is okai a székesfővárosi husdrágaságnak, mert míg a termelőket becsapják azzal, hogy a husért sokat ígérnek, keveset fizetnek, addig a fogyasztóktól szinte uszoraszerű, jogosulatlan hasznot biztosítanak maguknak, mint ez számlaszerűleg is bizonyítva van. És még kell adnunk, hogy a termelőknek mind a három pontoztatban igazságuk legyen.

Budapest székesfőváros hatósága egész vasok kötetet adott ki a husdrágaság okairól, melyben szintén a

napnál fényesebben bizonyítja, hogy ennek előidézője az a körülmény, hogy a magyarországi vágómarha nagy részét tőlünk Bécsbe, Ausztriába szállítják s amit nekünk kellene elfogyasztani, azt megeszi a német. Erre vonatkozólag rendkívül érdekes statisztikai adatokkal is szolgál a székesfőváros közlekedési hivatala. Eszerint ökröt például 189.658-at vágtak le a magyarországi közvágóhidakon, külföldre ellenben kivittek 232.902 darabot, tehát 43.224 darabbal vittek ki többet, mint amennyit itthon fogyasztottak.

Sertést kivittek 1.379.720 darabot, az itthoni fogyasztás alig volt kétfelvétel.

Bikát fogyasztottunk 32.950 darabot, külföldi piacokra szállítottak 34.203 darabot. *Mát* ezek a hivatalos számok meg azt bizonyítják, hogy a magyar mezőgazdák még mindig termelnek ugyan elég husnak való állatot, de azt az élelmes kupeczok, közvetítő kereskedők külföldre szállítják a magyar fogyasztók szája elől.

Nagyon okos, oknyomozó dolgok ezek, de a mi nagy bajunkon, az általános élelmiszer drágaságon nem segítenek. A vendéglősöknek, korcsmárosoknak ez ellen pedig most már szintén védekezniök kell, mert senki sem követelheti, hogy kívülük felmerült okok miatt tétlenül várják be tönkremenésüket. A francia, a német, az osztrák vendéglősök és korcsmárosok már ráléptek a védekezés terére és fölemelték az ételadagok árát s ha a magyarországi, különösen a budapesti vendéglősök ugyanezt teszik, senki sem okozhatja őket, mert nem az önző haszonlesés, hanem a helyzet kényszerűsége hajtja bele őket az ételárak emelésébe. S utóvégre, ha az az ipari munkás minden szak-

mában felemelte munkája díját s így a feldolgozott ipari anyagi szükségleteink árát, hát jogos dolog, hogy ő is jobban fizesse meg a táplálkozáására szükséges korcsmai és vendéglői élelmiszereket.

A budafoki tüzoltók jubileuma.

François Lajos világhírű pezsgőgyárosunk, a budafoki önkéntes tüzoltó-egyesület fíradhatlan buzgalma elnöke ismét fényes bizonyítékát szolgáltatja a magyar kultúra fejlesztése iránt érzett nemestörkevésének. Ugyanis a budafoki önkéntes tüzoltóság ez évben fogja megünnepelni fennállásának 10 éves jubileumát. Nem akarunk elébe vágni az ünnepségek programjának. Annak megállapítása a tüzoltóegyesület hatáskörébe tartozik. Annyit azonban elárulhatunk, hogy az ünnepséget nagyszabásúra tervezik.

François Lajosnak, az egyesület elnökének jutott ezzel kapcsolatban eszébe egy eredeti terv. Ugyanis abból kiindulva, hogy a tüzoltótestületeknek ugyszólván minden községben meg van a saját *füvőzenekara* s így, tekintve, hogy az ünnepségen a környék összes testületét képviselve lesznek, a program egyik számába belevette a *tüzoltózenekarok versenyét is*. Mivel azonban nincsen a járás valamennyi községének önkéntes tüzoltótestülete, *zenéje azonban majdnem mindegyiknek, sőt egynémelyiknek kettő is van*, tervét úgy óhajta megvalósítani, hogy a *biat járás községeinek füvőzenekarai* a tüzoltók ünnepe *hangversenyt rendezzenek. Erre ő díj 200 koronát ajánlott fel* s utána járt, hogy még több díj kitűzése is lehetővé tessenék. Annyit sikerült megtudnunk, hogy az előadandó zenedarabok, illetve versenyszámok között a *Himnusz*nak, mint *kötelező és szabadon választott zenedarabnak kell szerepelnie*. A terv elég eredeti és ha valamely oknál fogva nem lesz kivihető, ez nem *François Lajos* mulik. Ö minden lehetőséget elkövet, hogy a tüzoltótestület jubileuma méltó legyen az önfeláldozó és szolgálatát mindenkor lelkiismeretesen teljesítő derék tüzoltóinkhoz. Mindezekre már eleve is felhívjuk az illetékes tényezők figyelmét. Az ünnepséget szeptember 8-ikára tervezik.

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 főelárústitója.
Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárústitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. :
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávék urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

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

Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

Konyhakertészletünk fejlesztése.

Glück Frigyes székesfővárosi törvényhatósági bizottsági tag, ipartársulatunk elnöke, már több ízben felszólalt a főváros körgyének létesítéséről, ezeitől a bolgárok által kultivált konyhakertészlet nagyobbtermű kiterjesztése érdekében. Örömmel értesülünk, hogy a városgazdasági ügyosztály, melynek élén dr. Márkus Jenő tanácsnokunk áll, nagy bízalommal azon fáradozik, hogy a fővárosnak egy tökéletes kertgazdasága legyen. Ebben az ügyben, valamint más, az iparunk közvetlenül érintő közérdekű ügyekben Márkus Jenő dr. tanácsnok ur »A Nap« munkatársának a jövő munkávép programját a következőkben ismertette:

A vezetésem alatt lévő ügyosztály munkásságának gerince az ideén is a fővárosi fűrdőpolitikájának továbbfejlesztése lesz. Nagy fába vágjuk a fejszét, midőn elhatároztuk, hogy Budapesti Fűrdővilágörvössé tesszük, de hála Istennek, a kezdet sikere a legszebb jövővel biztat. A Széchenyi-fürdő népgözfürdőjének látogatottsága minden várakozásunkat felülmúlja. Nem is mertük remélni, hogy ilyen forgalom lesz. Valóságos népvándorlás van ott reggeltől estig és ez ana készlet bennünket, hogy a népfüüdöket kibővítsük. Már készen is vagyok a javasáttal, mely szerint a fűrdő udvarán új öltöző- és pihenőhelyeket álltunk fel. A kiadás csökkenéséig, a munka pedig nem fogja zavarni a fűrdő üzemet. A Széchenyi-fürdővel kapcsolatban tervezett százlusz szobás szálló építkezése a mai fővárosi pavilon mögött már az őszel megkezdődik. A pavilon egyelőre megmarad, melytől azonban az új hotel felépül, te fogjuk kontani, mert a szállóban kávéház és étterem is lesz. Az új fogadótt üvegezett, széles és magas, délszaki növényekkel barátságossá tett hosszú folyosó fogja összekötni a fűrdővel. Ezzel az új tézi ivókúra téli használata is meg lesz oldva. A szálló kétfélmillió hétszáz-ezer koronába kerül. Ezt a preliminált összeget, valamint az összes építési tervek is már jóváhagyta a belügyminiszter és az építkezés megkezdésének semmi akadályja sincs többé.

A fűrdő másik oldalán nagy uszodát építünk, melyel a főváros VI. és VII. kerületének érdekeit elégítjük ki. Mindezen újítások számításaink szerint pénzügyileg is előnyösek lesznek a fővárosra.

A Sáros-fürdő építkezésével hatalmas léptekkel haladunk előre s már ott tartunk, hogy az installációs munkákra is árlejtést hirdethetünk. Az árlejtés határideje szeptember tizenötödike s így módunkban lesz a munkálatokat már a tél beállta előtt megkezdeni. A Sáros-fürdő szűzhetvennyolc szobás szállodájával legkésőbb 1916 tavaszán megnyitjuk. A főváros harmadik fűrdője a Rudas-fürdő. Ennek a tervei is készen vannak, azonban a megvalósítással, véleményem szerint, várni kell. A jelen szomorú gazdasági helyzet, szűkös pénzügyviszonyok nem biztatnak azzal, hogy a felépítéshez szükséges milliók rendelkezésünkre álljanak. De ha még

volna is e célra pénzünk, akkor sem tartanám helyesnek és czélszerűnek az építkezést, mert előbb tisztá képet kell nyernünk arról, hogy miként prosperál a Széchenyi- és Gellért-fürdő. Mielvást a Sáros-fürdőt izembe helyezük, nyomban megkezdjük a Rudas tatarozását, a műemlék-számba menő török fűrdőt érintetlenülhagysával. A renoválás után tizenöt-husz évig is fölöslegessé teszi az újépítést.

A látványos zárt Dunaágban létesítendő strand-fürdő tervei már majdnem teljesen készen vannak s remélem, hogy a jövő nyárra meg is nyílik ez a nélkülözhetetlen intézmény. A tervek készítésénél a szegényebb osztály érdekeibe beleggett szemem előtt s ez igen ócsó díjakban kifejezésre is jut.

A nyilvános órák amellett, hogy nélkülözhetetlenek, nagyban hozzájárulnak az utca fejlesztéséhez. Eddig tizenkilenczet állítottunk fel, a jövő évben számukat újbb huszonkettővel gyarapítjuk. Az Allatkert már teljesen megerősödött vállalkozásunk, mely biztosan halad a nagy-szerű fejlődés útján. Tervezem és meg is való-sítom a mult télen szűknek bizonyult jég-pálya és rödlipálya megnagyobbítását. A szikla belsejében levő moztoteremben tanulók számára természetrajzi ismeretterjesztő előadásokat fogunk tartani. A Szemere Mik-lóstitól vásárolt háromszázötven hold szentlőrinczi birtokunkból csak száz holdat fog igénybe venni a szeméttel, az így fennmaradó százötven holdon konyhakertészletet rendezünk be. Az előleges talajjavítási munkálatok máris folynak és két éven belül egy tökéletes kert gazdaság lesz ott, mely mintagazdasá-gúal is fog szolgálni. Már márczius óta árusítjuk a főváros konyhakertészletének termékeit és mondhatom, hogy fényes eredménnyel. Elértük ezzel azt is, hogy a tölték eltávolított bolgároknak hiányát sem érezzük és ha majd a szentlőrinczi telep is elkészül, akkor teljesen fölöslegessé válnak. Csinos, a forgalmat sohasem zavaró, a szem-nek is kellemes ámbódékat tervezek a forgalmasabb utvonatokra, melyeknek faíat hirdetésnek használjuk fel. Négyet próbá-keppen már az őszel felállítottuk és bizton hisz-mek, hogy nálunk is be fog ez válni, mint ahogy Berlinben, Párisban bevált.

Az ügyosztály még igen sok terven dolgozik, ezek azonban még csak embrionális állapot-ban vannak s éppen ezért korainak talátom, hogy ezekre is kiterjedjék. Majd ha tel-jesen készen leszünk e tervekkel, készséggel szolgálók velük a nagy nyilvánosságnak.

Az ásványvíz csomagolása. A belügymi-niszter közzétette az értesítette az ősz-szes törvényhatóságokat és így a fővárost is, hogy a jövőben az ásványvíz csoma-golásánál nem tartja szükségesnek, hogy minden egyes ásványvízes üveget önkü-pakkal lássanak el. Megengedi, hogy az ásványvízet egyszerűen ledugaszolja, ku-vak nélkül hozzák forgalomba.

A régi „Szikszay“ nagyvendéglő lebontása.

Most, hogy a Nemzeti Színházat lebontják, érdekes cikkeiket közli a »Budapesti Hirlap« előkelő lapárszám Szikszay bátyánk új vállalkási vendéglőjéről. A cikkely, melyből kortársaink sok szép dolgot megtudhatnak a mi jóságos, derek Szikszay bátyánkról, mi is egész terjedelmében közöljük:

A régi nemzeti Színház sárca épületének agóniája vége felé közeledik. Régebben zárták be a színházat, aztán lassankint kiköltöztek a bérház épületének lakói. A vég közeledett legjobban hirdeti a régi Szikszay (legutóbb Ehm-féle) vendéglő redőinek örökre történt lezuhása, firma-tárlának eltávolítása. Az épület lebontását kis idővel elhatározták ugyan, a Szikszay azonban nem nyílik meg többé.

Szikszay. Van-e ki e nevet nem ismeri? Fogalom volt ez széles Magyarországon, sőt azt mondják, volt idő, mikor a külföldi ember Magyarországból csak Tisza Kálmán és Szikszay nevet ismert. Mondanunk sem kell, hogy a Szikszay néven ismerték azt a nagyven-déglőt, mely a Nemzeti Színház bérházának sarkokhelyiségeit foglalta el. Különösen azonban a vidékiek keresték meg nagy szeretettel. Külön-ben is annyira a város szívében volt és annyira belesett a vidéki ember útjába, hogy szinte el sem lehetett kerülni. Talán nincs az ország-ban ember, aki valamikor nem étkezett volna vagy nem sörözött volna a Szikszayban. Ha vidéki ember hazazért, családja körében okleve-lő elmondotta, hogy a Szikszayban ebédelt vagy vacsorázott. A vidéki gyenge Budapest legnagyobb nevezetességeivel mindig együtt hal-tala emlegetni a Szikszay nevet. A vidéki ember ismerésének dehogyan adhatott volna más-hol találkozót, mint a Szikszayban.

Most, mikor a Rakóczi-ut sarkáról végképpen eltűnik a híres Szikszay, nem lesz érdek-telen, ha ennek a nevezetes helynek történeté-ből egyet-mást elmondunk.

Szikszay Ferenc debreczeni születésű fiu, a cukrászmesterséget tanulta meg. A régi híres Frohner-féle Nádor-utcai szálló konyhájába ke-rült cukrásznak. Frohner megvette a budafoki sórgyárat, amelynek vendéglője is volt és föl-szólította Szikszayt; nem volna-e kedve vendé-glőnek lenni? Ebben az esetben azonban hama-rosan meg kell nos. Inie. Szikszay szívesen állap-kozott az új pályára és kijelentette, hogy tizen-nyeg nap alatt a házasság megtörténik. Ez annál könnyebben ment, mert már akkor vonza-lommal volt Schleinz jónévi budapesti vendéglős leánya iránt. Frohner sörfőző-legénye min-dig megvagyintotta a sört, ezért a gyár tönkre-ment, Szikszaynak pedig ott kellett hagyni a vendéglőt. Ekkor a Nemzeti Muzeuummal szem-ben nyitott vendéglőt. Feleségének kitűnő sár-kácsmészete, Szikszaynak pedig a jó bora és lekötőező figyelmessége csakhamar virágzó üzletet terem-tett. Rendes napi vendég volt itt Szigligeti Ede. Az üzletnek érdekességet adott az is, hogy

Szent Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvételnek.

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

A Budapest Szent-Margitszigeti üdítő és gyógyvíz kezelőlége. 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 likőröket gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legújanyosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítenek.

itt tanúzták az éleczlapok állandó alakjai: Csiky és Patay, véresszáju ellenéki képviselők.

A Nemzeti Színház mostani bérházának helyén egy kis emeletes ház állott, melyet 1874-ben bontottak le. Szigligeti Ede azzal a tervvel lépett Szikszay elé, hogy bérelje ki az új épület sarokhelyiségét. Szikszay, szegény ember létere is, nekiment a merész vállalkozásnak. Akkor már jó nevelt volt, szívesen kiáltott neki korlátlan hitelt, már csak azért is, hogy legyen végre Budapest szívében egy nagy, európai színvonalon álló étterem. Szikszay az üzletet 1875-ben nyolcvanezer forint költséggel rendezte be, ami akkor szédületes összeg volt. A helyiségeket Scholtz Róbert udvari festő ékesítette föl. A kínai ezüst tizennégyezer forintba került. Szikszay haterazt tárgyért rendelt a mennyi talán valamennyi budapesti vendéglősnek sem volt együjtvéve. A vendéglő megújítása nagy eseményszámba ment. Az asztalokat egyszerre elrejtették a Nemzeti Színház művészei, az itrodalm és művészet jelsei. A szomszédokban volt az országháza. Ezért a képviselőknek útjában levő vendéglő sokszor valóságos fiók-parlament volt. Egyszerre ötven-hatvan képviselő is vitázott a fehér asztalnál és készítették elő az országgyűlés forrabb eseményeit. A vendéglőnek majdnem mindennapos vendégei voltak: Jókai Mór, Szigligeti Ede, Szigeti József, Tamási Imre, Nagy Imre, Endrődi Sándor, Izsó Alajos, Huszár Kálmán, Törzs Kálmán, Visky Imre, Thibád Antal, Baross Gábor, Darányi Ignác, Lukács Béla, Láng Lajos, Wlassics Gyula, de meg ki tudja elősorolni mindazokat, akik nem csak üdülésre jöttek ide, hanem nagy nemzeti ügyek megvitatása végett tüztek ide találkoztak. A helyiség Múzeum-körutra néző részének végét egy farestekész választotta el. A kisebb helyet mostanig is képviselők kistermének nevezték az étterem személyzete. Nagyon kedves hely volt a »Rundó«, a sarkon levő koraluka terem, amelyből különösen a vidéki ember mohón nézte a keresztetződő főutak nyüzsgő forgatagát. A Rundóban két terrakotta szobor a fején virágos kosarat tartott. Talán nincs a világnak olyan híres szobra, amelyet annyian megnéztek volna, mint a két nőszobrot. A helyiségnek Rákóczi-ült frontját piros terítéknek nevezték, melyben az egyszerűbb igényű emberek ugyanazokat az ételeket tiz krajcárral olcsóbban kapták. Szikszay idejében az első emeleten még egy nagy terem és két külön szoba állt a vendégek rendelkezésére. Ezek egyikét Kox, a másikat pedig Box-szobának nevezték Ujházi és Vízvári híres szerepeiről.

A vendéglőnek kitünő forgalma volt. Ha országos bankettet kellett rendezni, más vendéglős szoba sem jöhetett, mint a Szikszay, amelynek eredeti, izletes magyar ételi szinte világhírűek voltak.

Rákóczi Viktor, a milléniumi kiállítás alkalmával, a nálunk járt francia újságírók tiszteletére rendezett egy különleges magyar ebé-

det. A francia lapok révén híre is járt ennek a föld sok részében. Szikszay Ferencz ugyanis azt mondta, hogy jó a magyar konyha, csak tudni kell vele bánni.

Egy alkalommal megdölgölgött Erzsébet királyné fiúvere: Lajos Tódor kíséretével együtt jelent meg az étteremben és magyar ebédet rendelt. A fenség magához hivatva Szikszayt és elismerését így nyilvánította: Engem lebeszéltek a magyar konyháról, de mondatom önmeg, hogy ezt megeheti a király is. Más alkalommal Bismark fia ebédelt az emelet külön helyiségében. Az 1885-ben tartott kiállítás alatt Lesseps világhírű mérnök kereste meg az éttermet.

Az étterem főtartása 74 tagú személyzettel járt. A vendéglőnek mindig szolid, polgári színeze volt. Szikszay féltőn őrködött üzletének jövevére. Lebilincselő felépésével mindig elejét vette a duhaj mulatozóknak, a vaggont pusztító pezsgőzéseknek. Erdesek, hogy még cigányzenekart sem eresztett a vendéglőjébe. Ennek okát azonban úgy magyarázta, nem akarja hallani a cigányok olyan dicsekedését, hogy nem Szikszayért, hanem a zene miatt keresik az éttermet.

Magyarország vidékein egyszerre csak a szegényedés pusztított, amit Szikszay is erősen megérzett. A magyar ur ritkábban jött föl Budapestre, aki feljött is: takarékosabban költekezett. A minisztérium Szikszay tizezer forintos bérét ötezer forintra emelte egyszerre. A milléniumi kiállítás előtt pedig ráirt, hogy renováltassa a helyiségeket, mert a Nemzeti Színház épületének méltóan kell fogadni az idegeneket. Szikszay ekkor harminckétezer forintot költött az átalakításra és a legutóbbi időig meglévő stukkó-munkákra. Ő fizette ekkor Budapestben a legnagyobb bért. Ezenkívül is rengeteg kiadásal dolgozott. A kiállítás nagy fiaskóval végződött, Szikszaynak sem lett meg a remélt forgalma. Csödbe került a jövevői üzlet. Jösvény hitelezőivel azonban emberségesen kiegyezett, őket néhány év alatt kifizette, úgy, hogy neve seplőtlen maradt. A kiállítás eredménytelensége végül elvette kedvét a népszerűségi üzletéről. Ezért 1898-ban 25.000 forintért eladta azt a vállalatot, amelybe 120.000 forintot fektetett bele. A vevő a Résvény Serfőző volt, amely az üzletet Ehm Jánosnak adta el. A Szikszay-nevet azonban többé nem lehetett az üzletről elválasztani. Szikszay maradt az a függöny legördültéig: a vasredők végleges leluzásáig.

Szikszay két évi pihenés után a Várház-körutot nyitott egy kisebb vendéglőt, a Kis-Szikszayt. Itt is hű maradt a régi tábor a jó, öreg vendéglősöz.

Most, mikor a Szikszayt a Nemzeti Színház épületében örökre becsukták, meglátogattuk az ismert nevű öreg urat csendes otthonában. A falat tehetséges művészek fűtnek: Ferenczek hangulatos festményei díszlik. Ongulikos lett ez a gyermeke, amiként ilyen tragikus véget ért

Elemér fia is, a földművelésügyi minisztérium előelő tisztviselője. Arcképek között ott van Szikszayné arcképe is. A derek asszony halála is közel esett gyermekei gyászos végéhez.

Az öreg urat lakásában bizony szívet markoló emlékek környezik. Mikor megkérdeztük tőle, hogy miként emlékszik vissza régi, híres üzletének bezárására, ezt mondta:

— Nem is akarom látni, hogyan pusztítják azt az üzletet, amelyet én tettem híressé, hogyan bontják azt az erős épületet, amely még most is beillenék egy várnak. Ha rá gondolkodok: könynyezek...»

S. J.

A forralt és a nyers tejről.

Az újabb vizsgálatokból, főleg pedig Schuppen kutatásaiból kitűnt, hogy a közönséges tej minden köbcentiméterében 5–6 órával a fejes után, körülbelül egy millió eleven csira van. A tejben előforduló mikroorganizmusok emez óriási száma egész rendes tünét, amely minden minden tejnél feltalálható. Am az is megállapított, hogy a fejes tehenek okszerű és a modern higiénia elvei szerint szigorúban szabályozott takarmányozásával, valamint a kifejt tej további helyes és higiénikus kezelésével a tejben levő mikroorganizmusok nagy száma tetemesen csökkenthető. A fejes pillanatában ugyanis — az tudományosan és abszolút biztonságilag megállapított tény — a tejben még nincs semmi-féle baktérium, föltéve természetesen, hogy sem a tehen, sem a tögye nem beteg, jöllehet még ez esetben is csak kivülről inficiálódhatik a frissen fejt tej. Ha azonban a fejes után már bejutottak a tejebe a baktériumok, akár a beteg tögyről, akár más egyéb uton és módon, a tejben jó tenyészhelyet találva, rendkívül gyorsan elszaporodnak, főleg akkor, ha a tej hőmérséklete is ingyükre van és kedvező az elszaporodásukra. Eppen ezért a tej hőmérsékletére nagy ügyeletet és gondot kell fordítani, mert ez a kulcsa és nyitja annak, hogy a tejebe jutott baktériumok elszaporodásuk és számuk megnövekedését megakadályozhassuk. Az erős, a nullfokot megközelítő lehűtésnek ugyanis éppen az a hatása van, mint a 65–70 C fokra való fölhűtésnek, vagy az ugynevezett Pasteur-özének. Az alacsony hőfok ugyanis nagy mértékben gátolja a baktériumok fejlődését, ám a csirákat azonban nem öli meg, mert ha ez a célunk, akkor a tejet a 100 C fokon felül kell forralnunk. Ezt azonban nem tehetjük, mert a magas hőfok forralás a tej legbecsebb tulajdonságait rongja meg s oly vegyi változást idéz benne elő, aminek folytán tápértéke csökken. Ez okból újabban finom szűrőket használnak s a tejet két-háromszor is átszűrnek s azután lehet méglen lehűteni. A szűrés a tejet nem változtatja meg, zsírtartalma is azonos marad s a szűrt tejből ép oly jó tejszín és vaj készíthető, mintha azt nem szűrték volna.



**TOKAJI BORTERMELŐK
TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ**

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, zamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.

Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

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



PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő

A Szántói savanyúvíz főraktára

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

A száraz és nedves meleg fürdők hatása.

Régi jó magyar szokás, és követik ugyan-csak más népek is, hogy bármiféle megbete-gedés esetén a betegség meggyógyítására vagy gyógyítására legelső sorban az izzásztáshoz fordulnak. Az izzásztáshoz az első és fontos, mondhatók egyetlenes háziszser, amely a leg-főbb esetben használnál jár s meghozza a kívánt eredményt, káros hatása pedig egyáltalán nincs. A lokális meleggel való kezelés, amit meleg, avagy forró borogatásokkal, meleg, illetve forró levegővel (Tallerman, Bier-féle vagy nagyb-szombati elktrotherm. készülék) végeznek, amint az általánosan ismert dolog, még viszonylag nagyon magas hőmérséklet mellett sem idézi elő a test hőmérsékletének emelkedését. Már az általános, illetve az emberi test egészére kiható melegkezelésénél, mint a meg Priessnitz-kuránál, bepakolásoknál előállhat a test hőmérsék-letének emelkedése, ami azonban nem érhet el olyan fokot, ami veszedelmet okozna vagy káros hatása lehetne. Az ugynevezett indifferens, tehát 34—35 C. fokos fürdőkben az egészséges ember hővesztése és hőképzése normális. Ha azonban a fürdő hőfoka emelkedik, akkor a test, a saját hőlokát akarván megtartani, foko-zott hőhőbocsátással, illetve az izzásztáshoz folytán beálló hőcsökkenéssel állítja helyre az egyensúlyt. Ha azonban a hő még tovább emelkedik s az izzásztásban jelentkező »fizikai reguláció« nem elégséges az egyensúly fen-tartására, akkor a test hőfoka is felszólal s beáll az u. n. mesterséges láz, hyperthermia állapot. A test hőfokának emelkedésével szemben azonban az anyagcsereben nem áll be lényeges változás s így a testnek az anyagcseréje folyamatait szabályozó »chemiai reguláció«-ra nincs szüksége. A hőkezelést és a vele összefüggő s az em-beri testben végbemenő életrendi folyamatokat és azok eredményeit hosszas tudományos kísérletekkel állapították meg dr. Friedländer és dr. Böttcher wiesbadeni professzorok s ezeket most bocsátották közre a wiesbadeni Frigyes császárról elnevezett városi fürdő meg-nyitására alkalmas kiadott ünnepies emlékkönyvben.

A professzorok kísérleteiből azt a tanulságot szűrhetjük le, hogy a gőzfürdő hatása sokkal intenzívebb és fokozottabb, mint a hőlégy-fürdő. Megkülönböztethetünk száraz, forróle-gy, római (török) fürdőket, elektromos féngyfür-dőket. Ezen fürdők használatánál az izzásztáshoz ki-válás, tehát az izzásztáshoz fölülte nagy, a test hőmérsékletét azonban ezek a fürdők az irány-lag magas hőfoku kezelés dacára is alig befolyá-solják. Ha azonban az izzásztási folyamat gátolva van, ami például a nedves gőz, víz vagy oroz-sz gőzfürdő használatánál forog fenn, ez este-ben a test hőfoka lényegesen fölemelkedik és pedig a fürdő hőfoka és tartalma szerint iga-zodva. A nedves meleg vagy forró vízfürdő sokkalt nagyobb igényeknél lép fel az emberi szervezetet szemben, mint a száraz, az u. n. izzásztó fürdők. A hőfok emelkedés a testben va-lóságos mesterséges lázasságot idéz elő és ez hatással van a szív működésére, amit elől el és így esetekben észlelhetők érveremmelkedés, Szívgyen-ségben szenvedőknek ezért nagy óvatossá-gal ajánlható a forró víz- és gőzfürdő használa-tánál; szív- és vérbaajosok, idős és gyenge szerve-zetű személyek pedig leghelyesebben járnak el,

ha tartózkodnak az ily fürdők használatától, amely rájuk néve könnyen végzetes hatása le-het. Bizonyos mértékben gyöngyösköthetjük a test hőfokát emelő meleg és forró víz- és gőzfür-dők esetleges káros hatását olyan módon, ha a fürdőző személy feje hűvös levegőben marad (mint például a szekrényes gőzfürdőben, ahol a fürdőző csak nyakig van a forró gőzben) vagy ha a feje hidegvizes borogatást alkalmazunk.

A dohányzás eltiltása a villamoson. A fő-város törvényhatósági közgyűlése tudva-levően egy módosította a villamosokról szóló szabályrendeletet, hogy a villamos-kocsikban még a peronnal nem szabad do-hányozni. A belügyminiszter, kibez ezt a határozatot megfellebbezte, most a követ-kező jóváhagyó leiratot intézte a főváros-hoz: Törvényhatósági bizottsága 1912. évi március 13-án 367. sz. alatt hozott hatá-rozattal kimondta, hogy a gépjármű kö-züi vaspályák közlekedése tárgyában 526—1693. Kgy. sz. alatt alkotott szabályrende-letnek 80. szakaszát a következő új szöve-géssel állapítja meg: *Dohányozni a ko-csikon nem szabad!* Ezt a határozatot egy a hivatalból, mint a Budapesti Közüi Vas-pálya Társaság, továbbá a *Szebeny Antal dr.* és társai, valamint *Bródy Lajos dr.* tör-vényhatósági bizottsági tagok főlegbeze-s folytán felülvizsgáltatván, a kereskedelmi miniszter ural egyetértően indokainál fogva jóváhagyom. Megjegyzem azonban, hogy nem volna észrevétel az ellen, hogy ameny-nyiben a közüti kocsikhoz külön dohányzó mellékkocsi csatolható lenne, a dohányzás megengedtettsék.

Legyünk ellenségei a pálinkaivásnak.

Csodálatos, hogy néhány év óta milyen ará-nyokat ölt a pálinka élvezete a munkásszoty körében. Nemsokára ott tartunk majd, hogy nem hiivatkozunk a tóra s az orozsra, mint utol-érhetetlen bundapálka- és vutkivókra, ha-nem majd azok példalodnak mi reánk.

Azon a környéken, ahol egyszer ez a ve-szedelmes szenvedély lábra kap, ott rohamo-san terjed s keríti hatalmába tömegesen a még töle irtó, de iránta fogékony emberi lelkeket. Ilyen mételeyöz viték pedig sok van már az országban a szinnagur vidékeken s ki is fej-tik romboló hatásukat a munkásszoty között.

Hogy micsoda nagy károkat okoz a pá-linka élvezete, azt már leírták köteleke terjedő könyvekben, hirdettek órákig tartó erkölcsi pré-dikációkban, de tenni a meggyálásra vajmi keveset tettek s tesznek.

Pedig a pálinkaivás az oka nagyrészen a munkásszoty elszegényedésének. Igen, mert azt mérsékletesen élvezni nem tudják s így azon-felül, hogy a munkás keresetének nagy részét felemészti, az embert magát még erkölcsiileg is tönkretesz. Minél gyakrabban elégtül ki szen-vedélyét, annál inkább merül el az erkölcsi pos-tványba s lesz a pálinka rabjává. Ez az er-kölcsi álláslejtés lesz azután a szülőke az oktanul követelőző szocializmusnak.

A pálinka rabja nem tekint másra, csakhogy torkát kielégíthesse. Megvon magától inkább minden enivalót. Pálinka lesz a reggelje, az a »früstök«-je, azt iszik délben, délután s este. Ennek a gyakori élvezetnek lesz a követke-

ménye a család nélkülözése, kopálása, vég-eredményben pedig egy családig tagádia.

Ha keressük az okát ennek a pusztító, saj-nálátos körülménynek, akkor azt magában a társadalomban, magában a munkaadók között találjuk meg, ha nem is mindig, de sokszor. Miért? Azért, mert a mai társadalom, ha meg akar jutalmazni egy munkást, ad neki egy kup-cicza pálinkát vagy 10—20 fillért, hogy ve-gygen rajta azt. Ha a gazda, — s ami eléggé sajnálatos — szőlőtulajdonos munkáit ser-kenenti akarja, mit ígér nekik? Nem dohányt vagy bort, hanem egy vagy két pint pálinkát. Ez a meg nem bocsátható szokás pedig sok he-lyen divik, szegényre a híres bortermő vidéknek.

Ha itt egy munkást fogad valaki 1 korona 60 vagy 1 korona 80 fillérről, akkor már a decziliter pálinka hozzáértődik. All ez küllö-nösen a szőlőmunkásokra. Ha szorgos munka idején egyik tulajdonos a másiktól el akarja esalni munkáit, nem ígér nekik 10 vagy 20 fillérről többet, hanem ráigér a napszámukra még egy decziliter pálinkát, jól tudva azt, hogy annak hamarabb meg lesz az eredménye.

Akkor, mikor a gazda, a szőlőtulajdonos ilyenformán maga rongja el munkásainak erköl-csét az eléggé el nem íthető pálinkaadással, akkor ne csodálkozzék azon, hogy a munkás követelőző, elégedetlen. Kell, hogy az legyen, mikor a rászoktatás által megrögzött szven-délyének kielégítésére fele keresetét reá kell köl-teni. Ennek természetzerü folyamánya, hogy nem tud takarítani. A nélkülözni kénytelen ember pedig nem tud megelegéni sorsával s természe-tesen mindig másban keresi szegénységének okát, nem magában s mi volna más, mint hogy kevés a napszám, amiért vágjuk ki Amerikába. Pedig, ha itt annyit dolgozna, mint ott s any-nyjra megvonná magától az italt, mint ameny-nyire azt megvonja, akkor itt is tudna ke-resni annyit, mint amennyit ott keres. Ha meg nem megy ki, akkor itt tévelyeg, ödög a mun-káistársai között, rongja azokat s szifja köztük az elégedetlenségét. Ez az elégedetlenség mi mindennek lehet az oka, arról már beszélni is kár, volt abban már része minden munkaadó szőlőbirtokosnak.

Ha a kellemetlenségeket el akarják kerül-ni a szőlőtulajdonosok, szüntessék meg a szőlő-otokat magat. Fojtásuk azt meg a csirájában. Ir-ták, ildözök a pálinkát munkásai közül, tilt-sák meg, annak az élvezetét amennyire hatalmuk-an áll, föleg pedig maguk soha munkásainak pálinkát ne adjanak. Inkább adja a pálinka árát nekik napszámjavitásban, dohánynak vagy bor-ban, ami nemcsak hogy nem hangolja le, tom-pítja el őket, hanem munkakedvüket növeli.

Az állam — sajnos — nem tesz semmit az elterjedés meggyálására. Szerencsétlen adóren-dszerünknek érdeke a minél nagyobb pálinkafo-gyasztás, mert annak emelkedésével a fogyasztási adó is több. Pedig ha akarna tenni, milyen egyszerűen tudna segíteni. Csak tiltaná meg a pálinkának koresmákban való kimerését, záratná be a »snapszbutik«-okat, egyedül csak az üz-leti kimerést engedje meg. Kevesebb volna így mindjárt a fogyasztás, mert nem volna hely, ahol órákhosszat elíne s egyik pohár elfogyasz-tása közben érzett bódító, idegizgató illatok egy másik ivására ösztönzik. A koresmal kimerés megszüntetésével pedig megszűnnék a sokszor duplán írt, családokat tönkretévő hitel.

A szőlőtulajdonosok s gazdák úgy üzenhet-

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatása.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóci Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

nek háborút a pálinkának, ha a megyei szabályrendeletet áthágo korcsmárosokat, akik a megállapított 4-6 koronán felül is hiteleznek pálinkát — különösen a csoportosan dolgozó munkásoknak — szüntelen feljelentésekkel kényszerítik a hiteladás megtagadására.

Ezzel a feljelentéssel nemcsak maguknak használnak azáltal, hogy munkásaiknak erkölcsét elrontani nem engedik, hanem a csoportosan dolgozó munkások egy részének is. Az a szokás van ugyanis ezeknél, hogy a pálinkát közösen veszik hiteltés s csak a munkna elvezetével fizetik ki a közös keresetből, jöllehet sokan nem is innának. A vétel ellen azonban szólni nem mernek, netogy kizárják a bandából őket. Így hallgatnak s hogy mégis ne károsuljanak, azért a közös fizetést pálinkából ezek is isznak addig, míg csak ők is nem hódolnak az ivásnak annyi szeretettel, mint amennyivel a közös vétel indítványozó már régóta itatja.

Telhat ha a munkaadók a hiteladást megátoltják, nemcsak maguknak tesznek hasznot, hanem segítene munkásaiknak is.

Majd ha az ellenszenv a munkaadók között általános lesz a pálinka iránt, majd ha annak ellenségévé szegődőnek, majd akkor tudnak szert tenni derék, józan munkásokra s akkor nem lesznek kitéve a büző szagu kifakadásoknak s az oknélküli követelőzéseknek.

Hogy munkájuknak biztosabb sikere legyen, kényszerítsék az államot szigorú intézkedésekre, neheztse meg az élvezetét többféle akadékoskodással, amiknek a munkás, hogy ne legyen kitéve, inkább nem iszik s visszatér a hűtemlé hagyott, ártalmatlan borra.

Ha az állam nem tesz mást, mint tartat egy pár szép szónoklatot, nem a pálinka, hanem az alkohol élvezete ellen s kifiggesztet egy pár képet, elénk állítva rajta az alkohol romboló hatását, csak azt éri el vele, hogy az áhitattal hallgató s szemlélő munkás a meggyőződés szent hangján megfogadja, hogy ő bizony nem iszik alkoholt, mikor megvan neki a becsületos, jó — pálinkája.

(Borászati Lapok.)

Szabályrendelet a tejről. A fővárosban minden energikus rendelkezés és intézkedés ellenére is állandóan megismétlődnek a tejhamisítások. Az 1895. évi XLVI. élelmiszer törvényzcikk s ennek végrehajtási rendelete, továbbá az 1876. évi XIV. t.-cz., amely a közegészségügyet rendezi, a főváros eljárási szolgálati és a vásárcsarnoki szabályrendeletek módot nyújtanak arra, hogy a fővárosban is a legenergikusabban járassanak el a tejhamisítókat ellen, mindezek ellenére is azonban a főváros tanácsa VIII. (közélelmiszeri) ügyosztálya sürgősen dolgozik egy *tejszabályrendelet*en, amelyet az őszi ciklus során a közgyűlés elé terjeszt és amely valószínűleg még ez évben életbe fog lépni. A hivatalos megállapítással szemben a helyzet úgy áll, hogy Andrásy Gyula gróf volt belügyminiszter által a rendőri bíráskodásról kiadott rendelet folytán az élelmiszerhamisítókat ügyében nem a nyilvános közigazgatási bizottság ítélik meg, hanem a főváros tanácsa. Az elítélt hamisítókat névsorát ki nem adják, miáltal azok megmenekülnek az *újságok hatásos kípellengézésétől*. Az ügyosztálynak módot kellene találni, hogy a nyilvánosság veszedelme visszáriassa a tej forgalombahozóit a hamisítástól.

Meghívó.

A »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« 1913. évi szeptember hó 23-án Budapesten tartja

XIII. évi rendes közgyűlését,

míról a szövetség t. tagjait az alapszabályok értelmében ezennel értesítjük.

Budapest, 1913. évi július 14-én.

F. Kiss Lajos, titkár. Glüek Frigyes, elnök.

NAPIREND:

1. A közgyűlés megnyitása. (Glüek Frigyes elnök.)

2. Az évi jelentés. (F. Kiss Lajos titkár.)

3. A szakosztályok jelentései:

a) a nyugdíjgyesület jelentése (Bokros Károly elnök);

b) a tanoncügyi szakosztály jelentése. (Jajb) a tanoncügyi szakosztály jelentése. (Palkovics Ede elnök.)

c) Közvetítésügyi szakosztály jelentése. (Jajczay János előadó.)

(Wilburger Károly pénztáros.)

5. A felmentvény feletti határozat.

6. A központi igazgatóság előterjesztései.

7. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csak azon indítványok tárgyalhatók, melyek három héttel a közgyűlés határnapja előtt, vagyis legkésőbb f. évi szept. 10-ig küldettek be a szövetség irodájába.)

8. Az 1914. évi közgyűlés helyének meghatározása.

Meghívó.

A »Szállodások, vendéglősök, kávéház, pinczerek és kávéházak országos nyugdíjgyesülete« alantitrott elnöke tisztelettel meghívja az egyesület tiszteletbeli, alapító, rendes és pártoló tag urait az 1913. évi szeptember hó 22-én délután Budapesten tartandó

XVI. évi rendes közgyűlésére.

Budapest, 1913. július hó 14-én.

Ezúton is felkérjük t. választmányainkat és tagjainkat, hogy a hozzájuk beküldendő szavazólapokat szabályszerű kiállítás után haladéktalanul küldjék vissza a központi irodának.

Dr. Nagy Sándor, jogtanácsos. Bokros Károly elnök.

NAPIREND:

1. Közgyűlés megnyitása. (Bokros Károly elnök.)

2. Határozatképesség megállapítása és a szavazójegyek beszedése.

3. Evi jelentés előterjesztése. (Dr. Nagy Sándor jogtanácsos.)

4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása. (Francóis Lajos felügyelő-bizottsági elnök.)

5. 1912. évi zárószámadások és

6. 1913. évi költségelőirányzat tárgyában határozathozatal.

7. Feltevések tárgyalása.

8. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csupán azok az indítványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyűlés határnapja előtt a központi irodába beküldettek.)

9. Közgyűlés berekesztése.

Jelenléteket a fogadó bizottság irodája (Budapest, IX., Lónyay-u. 22) folyó évi szeptember hó 18-ig fogad el.

A kedvezményes áru vasúti jegyek váltására jogosító igazolványok a fogadó-bizottságtól kérendők.

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« közgyűlésével kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« tagjai;

b) a nyugdíjgyesület önálló üzlettel bíró tagjai;

c) a közgyűlésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei;

d) az a—e) alattiak családtagjai;

e) akik a rendező-bizottság által meghívattak;

f) a közgyűlésre meghívott ipartársulatok kiküldöttei és tagjai.

A d) és f) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyűlésen tanácskozási joguk nincsen.

Németországi borvámemelés. Mint ismeretes, Németországban a borvámot akarják felemelni a külföldről jövő boroknál. Ennek a törekvésnek azonban, amint azt könnyen meg is értjük, kereskedői körökben vannak ellenzői. Különösen azok a borkereskedők vannak megijedve, akiknek üzletkörük külföldön toborzódik össze. Ezek azt állítják, hogy amíg Németország nem termel a belfogyasztásnak elegendő bort, addig, már csak azért is, hogy a fogyasztásos nivótját fenntartsák (?), a külföldi borok importját neheztelni nem szabad. Mindenesetre ilyen felfoggással nehezen lehet egy nemzet termelését növelni.

Társas reggelik.

Augusztus 8-ikán *Élő* József vendéglőjében »Császárfürdő« uzsonna.

Augusztus 15-ikén *Ehm* János üvendéglőjében VII. Aréna-ut 68, reggeli.

„Jó barátok“ összejövetelei:

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

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

Augusztus 27-én *Modó* György vendéglőjében, VI., Hájos-utca 31.

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

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

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkívüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hűgysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán** cégénél,

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: borszivattyúk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszók és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűrőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzúók, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkakupakgyár
Nagy és Watzke
Pingau.

KÜLÖNFÉLÉK

Esküvők. Folyó hó 16-ikán, délután 4 és fél órakor tartja esküvőjét a villányi r. kath. templomban ifj. *Czillinger József*, *Kregecz Gizi* kisasszonnyal, *Kregecz Agoston* villányi vasuti vendégloz kartársunk és neje bájos, szép leányával. Kívánjuk, hogy a tiszta szerelemből kötendő frigyén, Isten áldása legyen. — Díszes esküvő színhelye volt mult hó 20-ikán az erzsébetvárosi plébánia templom, ekkor vezette oltárhoz *Willenthal Jenő*, *Rumpa Ferencz* fővárosi bornyagykereskedő rokona, *Meixner Margit* kisasszonyt. Az esküvőt, melyen *Rumpa Ferencz* és *Meixner Antal* nagyvállalkozó voltak a násznagyok, *Weber M.* fia felhívá-ri-uti vendéglozban fényes lakoma követett. A lakoma étrendje igen kitűnő volt, kár, hogy idegen nyelven írták, holott a lakodalmas nép csupa jó magyar hazafiakból és honleányokból állott. Wéberék mikor szokják már le ezt az idegen-majmolást.

A Margitszigetről. A szép, regényes Margitsziget, ismét kedvező kiránduló helye lett az előkelő közönségnek. A szigeti felső vendégloz *Klecker Alajos* barátunk az idén is pompás konyhát és kitűnő italokat tart fenn. *Klecker Alajos*, maga is egyike a legelső szakácsművészeknek.

Kávéház átvétel. Sepsiszentgyörgyön a városi nagykávéházat *Tatay Pál* kartársunk vette át *Mátészalkáról*. *Tatay Pált*, mint igen intelligens és képzett üzletembert, a sepsiszentgyörgyi előkelő közönség szeretettel fogadta.

A szakácsnők kivándorlása. A londoni családokzvetítő intézetek titkárságánál a házasszonyok követsége jelent meg a minap. Panaszkodtak, hogy megfelelő feltételek mellett nem lehet már szakácsnőkat kapni, részint mert túlságosan magas béreket követelnek, részint mert nem igen tudnak főzni. *Dowling L. I.* mindjárt kész volt a feleletével. „Hogy miért oly nehéz jó szakácsnőket találni, — mondta a titkárnő — annak a kivándorlás az oka. Az utóbbi időkben ezrel-vándoroltak ki a szakácsnők Kanadába és Ausztráliába. A hivatalomban is tapasztaltam ezt a tényt. A külföldről folytonosan kértek szakácsnőkat tőlünk a legmagasabb bérek mellett. Csak kipróbált, jó erőket kívánunk és így csak természetes, hogy a tökéletesebb szakácsnők elkerülnek a mi tiszteletünk mellől. A kivándorlási ügynökök is mindent elkövetnek, hogy rábeszéljék a szakácsnőket a kivándorlásra. Összehoznak mindig egy sereg leányt és akkor együtt viszik ki őket a gyarmatokba.

Mennyi vultik fogyasztának Oroszországban? Az 1913-ik év első harmadában az orosz birodalomban, hivatalos statisztikai adatok szerint, 144 millió liter pálinkát fogyasztottak. Az állam január 1-től április 1-ig körülbelül 450 millió koronát vett le pálinkáért. A fogyasztás a megelőző évhez képest, az 1913-ik év első negyedében 13 millió literrel szaporodott, ami a bevételeket is 45 millióval fokozta. Egy orosz lap sem sajnálta a fáradságot és kiszámította, hogy egy 60 méter mélységű és körülbelül 200 négyzetméternyi tavat meg lehetne tölni azzal a pálinkával, amelyet egy év alatt Oroszországban elfogyasztottak.

Vendégloz átvétel. *Fodor Vendel* fővárosi vendégloz kartársunk vendégloz iüzletét a *Gerlőczy-utczából* áttette a VII. ker. *Ilka-utczá* 3. szám alá. *Fodor Vendel* barátunk kitűnő albertiánsi borokat mér.

Simon István pénzavazal. Örömmel jelenthetjük, hogy *Simon István* előkelő fővárosi nagykereskedőnknek sikerült ügyfeleivel kiegyezni s a napilapok által hozott hírek nem felelnek meg a valóságnak.

Futurista szakácsművészet. Valami dühös reneszánsz örödge szállt meg az emberekre. Az irodalom, a piktúra és a muzsika már megteremtette a maga futuristáit. Most mint Párisból jelentik, egy csomó modern francia szakácsművész állott össze azzal a szántásúddal céllattal, hogy *megteremt* az új konyhát. Azt állítják most kiadott kiáltványukban, hogy a nemes szakácsművészet tönkrement és hervadásában néhány tucat elavult és tuhaladott konyharecepttel foglalkozik. Négy száz éve, ugymond a kiáltvány, folyton ugyanazokat a dolgokat látjuk az asztalon, legfőljebb másként körítik és ujjonnan keresztelik őket. Új irányokat kell keresni a szakácsművészetben is. A modern egészségtanra és az új táplálkozásra vonatkozó fölfedezések eredményeit is fölkel használnunk. *A jövő konyhája sűrűs reformra szorul.* Valami újat, szenzációsat, rendkívülit kell alkotni: új ízlést, új aromát, egészen ismeretlen kulináriás élvezetet.

Nagyon jó. A hogy a futurizmust egyáltalán ismerjük az új ízlés, az új aroma étlápa a legfureszbb dolgokat fogja tartalmazni. Talán malackosonyát heliotroppal és rántott kaviárral. Talán vagdalt szalámit csokoládé-sáddal. Talán turós csuszát ecetes cseresznyével. Ki ismerne *Martinetti* mester igazi gusztyát? (*E. M.*)

Ismerető. — Nézd csak azt az embert, együtt jártam vele a gimnáziumba. Vajon rám ismer-e még?

- Könnyen kitapasztalhattam.
- Hoggyan?
- Kérj tőle tíz forintot kölcsön. Ha rádsimert — nem fog adni.

Pinczer és millióslány házassága. Bosztonban nagy feltűnést keltett egy többszörös milliós banya utajdonos leányának egy pinczérrel való esküvője. Az ifju hölgy mostani férjét üz előkelő étteremben ismerte meg, amelybe színház után rendszeren betérték. A pinczér annyira megtetszett neki, hogy nem sokkal az első látás után levelet írt a pinczérnek és találkára kérte. A pinczér azt hitte, hogy a millióslány tréfát üz vele és ezért nem ment el a kitűzött helyre. Azonban újabb, sürgető leveleket kapott, amelyekben szemére hányták hidegségét, és a pinczér végre csakugyan elment. A találkozás nyilvános keretben esett és a millióslány kijelentette, hogy kész a szökésre, ha apja nem egyezik bele a házasságba. Az apa azonban korántsem volt oly köszívű, mint a fiatalok gondolták. Ugy gondolkodott, hogy a pinczér is hasznos tagja a társadalomnak, ha becsületes ember, és demokratikus gondolkodásának kifejezést adva, rögtön beleegyezett a házasságba. A pinczérnek a millióslánnyal való esküvője a legfényesebb ceremóniák egyike volt, amit Bosztonban valaha láttak. Az esküvő a bosztoni székesegyházban történt és pedig két püspökkel és husz pappal. A nász lakomán ezernél több vendég vett részt.

A balatonmelléki zöléségermelés. Ugy látszik, hogy a balatonmelléki bolgár kertészek sijnli meg legjobban a bolgár kertészek háborus elfoglaltságát. Mint Vilonya község derék református lelkészének a földmívelésügyi miniszterhez intézett memorandumából kitűnik, a bolgár kertészeknek csak kicsiny töredéke tért vissza. Ennek bizonyítéka a sok üresen maradt bolgár-kert Siben, Csikváron, Szabadbattyánban és Sifokoron, melyekről a bértek írásban lemondottak, mi az edlgi létszámtól mintegy 75 százalékkal csökkentette, úgy hogy a ma mívelés alatt levő kerttelepek nem lesznek képesek termékeikkel a szomszédos hajmáskéri tüzértelep, Veszprém, Zirc és Várpalota városok, valamint a balatonkenesei, almádi, balatonfűredi, sifoki és az összes balatonmenti fürdőhelyek szükségeltét megfelelő mértékben kielégíteni. Ez pedig két tekintetben jelent gazdaságilag veszteséget. Egyfelől azért, mert nem kultiváltatik egy nagy hasznót hajtó gazdasági foglalkozás (a bolgár kertészek jutaléka a holdanként 100—160 korona földbér mellett is fejenként 1000—1600, a 13 éves fiúké is 400—500 koronára ugott), másfelől azért, mert a fogyasztókat nemcsak a nagy drágaság által sújtja, hanem egyenesen nélkülözésre kényszeríti, miután a kereslet akkora szokott lenni, hogy budapesti vidéki termelők czikkeire is volt szükség. Csakugyan nagy szükség volna arra, hogy a kertészet mindenütt a városok körül magyar kézre jusson és az élemezést a derék bolgár kertésztől függetlenítsék.

Miert van legtöbb pénz Franciaországban? Azért, mert az egész ország okserüi gazdálkodást folytat, úgy, hogy a termőföld holjda nem 50—60 koronát jövedelmez, mint nálunk, hanem százakat, sőt sulyos ezreket.

Első helyen természetesen a kertgazdálkodás áll, mint a mely az őstermelés összes ágazata között a legjövődelműbb. A kertgazdálkodás jövedelmező czikkei közül itt is csak egyet kívánunk megemlíteni, a *Csiperke* gomba (*Champignon*) tenyészést, melyet oly nagyban üznek, hogy a párisi piacon évente 51 millió frank forgalmat produkálnak az egyes országokban pedig sok száz millió értékű nemes gombát árúsítunk el.

A csiperke gomba tenyészése rendkívül egyszerű és gazdaságos. Termelhető mindenütt, a hol csak egy kis fedett helyiség van, tehát üres szobákban, konyhákban, meg ha fűtnek és ismétlődően egyaránt, sőt még padlásokon is. Egy 20 □mtr. tehát egy rendez szoba nagyságának megfelelő területű gomba telep kb. 300 kg. termés eredményt produkálhat, a mi pinczértekünkben francia földön 600 franknak, nálunk pedig méggyeszer annyinak felel meg, miután nálunk méggyeszer annyi árban lehet értékesíteni.

Egy 20 □mtr területű gomba telep be rendezése alig követel áldozatot. Ugy szekező közönséges friss ízlésű trágya és 2½ kgr. gombacsira kell hozzá, melynek klgria 3 korona, mely kitűnő minőségben könnyen érhető részletes utasítással kapható a „Nagyvárad-Velencei kertészet vezetőségénél” Nagyváradon.

Utánozzuk tehát a franciákat és nevellünk Csiperke (*Champignon*) gombát, mely kitűnő tápértékénél fogva a húst is pótolja s melynek élvezete a nálunk oly gyakori gomba mérgezésst is kizárja.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

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

Övakodjunk a dalmát boroktól. Körülbelül három év óta általánosan a panasz Ausztriában amiatt, hogy Dalmáciában nagyon elterjedt a borhamisítás. Ebben a dalmát termelők és borkereskedők egyaránt részesek s a hamisított borokat leginkább a törökölyre felöntött vízzel, cukorral és szeszszel állítják elő. Ez különösen a múlt évi szüret óta oly rendkívül nagy mérvet öltött, hogy a többi osztrák tartományok termelői, és kereskedői valamint az osztrák sajtó, mely ezen borhamisításokkal már eltek a foglalkozik, az osztrák kormánytól egyre hangsúlyosabban a legerélyesebb intézkedéseket követelik a borhamisítások megszüntetésére, melyeket szerintük Dalmáciában ugyiszólván nyilvánosan az ottani hatóságok szemellettára íznek. E miatt a napokban interpelláció is volt az osztrák birodalmi tanácsban. A dalmát borhamisítás érzékenyen érinti a magyar bortermelőket és borkereskedőket érdekeit is, mert az olcsó hamisított dalmát borokkal nem versenyezhetnek, s mert mi is ki vagyunk téve ezen hamisított borok beözönlésének. Már eddig is tényleg több esetben megtörtént, hogy a magyar borkereskedőknek Dalmáciából hamisított bort akartak szállítani, ezek azonban a szállítmány átvételére előtt azt vegyelemzés útján megvizsgáltatták, mivel a hamisítás konstataciókat a bort nem vették át s most általában tartózkodnak a dalmát borok vételétől. A dalmát borhamisítóknak már is sikerült elérni azt, hogy a dalmát borokat teljesen diszkreditálták. Minthogy pedig eddig a borkivétel Dalmácinak legfőbb jövedelmi forrása volt, ha — eddigi vevők teljesen megokolt bizalmatlansága miatt — ettől eltesnek, az igen nagy csapás lesz rájuk nézve.

Szabadalmazott sör-töltő. A *J. Korngut* Wien XXI, Donaufelderstrasse 207, egy újonnan szabadalmazott töltőkészülék hoz forgalomba, mely az eddig használtban levőket felülmúlja és a gyakorlatban legjobbnak bizonyul. Ezen töltőkészülék elmsé szerkezete révén lehetővé teszi, hogy a szénsavból semmi sem vérsz karba és így az ital a palackban ép oly tartalmas mint a hordóban. A készülék egyszerű szerkezete biztosítja hosszú időken át való használatosságát, és kizárja, hogy javítások eszközésed valóján szükségessé. Közelebbi l. a hirdetésben.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt képes hevívízű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizikkel az intézet valamennyi fürdőjét ugyint a *gőzfürdőt* és *népzőzfürdőket*, *egyes- és közös külön női- és férfi-izsápfürdőket* (iszapbortatások), *márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint *török- és horganykád-fürdőket*, továbbá a *hőleg-, szénsavas- és villamosfürdőket*. Ezekből a dusgyógyforrásokból kapja vizét a *contimensen egyváltó álló női- és a férfi-uszoda* is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszabántalmak és ideg bajok ellen, hanem sok más betegségnekél is általánosan elismert. Ivókurja kitűnő gyógyhatása hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakosokbák kényelmessé; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy-és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Eladó bor.

30 hektoliter 1910. és 1911. évi termésű igen jó borom van eladó. Eladás 50 lertől kezdve. A bor nálam **Sári**-ban Budapest mellett előzetes értesítés után bármikor megtekinthető.

Széky József földbírtokos, **Sári** (Pest megye.)

Magyarország elsőrangú hangverseny és zenekar ügynöksége

Zelkó Dezső

BUDAPEST, VI., RÉVAY-UTCZA 10.

TELEFON 137-90.

Ajánlja mindennemű elsőrangú zenekarok díjmentes közvetítését.

BORELADÁS.

Alulirotnál eladó: 550 liter 1908-iki

sötétkarbenet-siller

:: 70 fillérjével Pakson. ::

PETRICH ÁRPÁD, PAKS (Tolna megye.)

HIRDETÉS.

Egy vidéki sörgyár vendéglőjébe

nagyobb mely a közfelfokv főváros intelligenciájának nyári

kiránduló helye, egy szakképzett, szorgalmas, szolid

keresztény vendéglős, ki jó konyhát vezet,

kellő biztosítékkal

mielőbbi belépésre kerestetik.

Ajánlatokat rövid életleírással „Szorgalmas”

jelleg alatt e lap kiadóhivataltába kérünk.

Boreladás.

150 hl. 1906. és 250 hl. 1912. évi

érmelléki hegyi fehér asztali bor

Reszege vasuti állomáshoz szállítva 64,

illetve 40 kor. áron eladó. Megkeresések

RYLL VIKTOR

kir. erdőmérnök

NAGYKÖVÉRES,

(Temesmegye) intézendők.



Igaz feltűnést

kelt az új szak-amerikai

palczsör-töltő

önműködően szívja a habot a

hordóba vissza. Kizárja a szén-

sav ellianását. — Könnyen

kezelhető. Nagy megtakarítás.

Különbösen alkalmas vendéglő-

sők, szállodások, fűszeresek,

fogyasztási szövetkezetek és

családok részére.

ára Aluminium K 14.— egy palczsör részére.

„ Rézben „ 20.— két „ „

„ „ 17.50 egy „ „

„ „ 25.— két „ „

Szétküldés bérmentve utánvétellel. — Képes ár-

jegyzék ingyen és bérmentve.

J. Korngut, Wien, XXI/4. Abt. 21.

ALMA.

Csemegealmát 28 és 40 koronáért,

Rétesalmát 22 és 28 koronáért mm.-

ként szállít utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS

PINKAFŐ, 20. sz.

Vendéglő bérbeadás.

A hadsereg tudományi és kaszinó-

egylet Sarajevóban bérbe adja 1913.

október 1-től — egyelőre 3 évre — a

Kaszinó-vendéglő

üzemét. Csak igen jó ajánlatokkal

ellátott, üzemképes bérlo kívántatik.

A bérleti feltételek személyesen

vagy írásban a fenti egyletnél a bér-

leti feltételeknek megfelelő ajánlatok

— 1000 kor. — Vadium (esetleg

értékpapirokban) ellátva lepecsételve

legkésőbb augusztus 20-ig, fenti egy-

letnél benyújtandók.

A gazdasági bizottság.

Torma ismert kitűnő minőségű nagy mennyiségben kapható

I-ső osztályunk 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, vagonszámra is történ-

hik, 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.



Habits Antal

hangszerkészítő-mester

BUDAPEST, VII.,

Erzsébet-körut 42. sz.

Mindennemű hangszerek raktára

czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedűhur

különlegességek, iskola- és zenekarhegedűk. A fő- és szék-

városi „Magyar Zeneiskola”, több intézet és polgári zene-

karok szállítója. — Javítások, valamint átalakítások szak-

szzerűen és jutányos áron készíttetnek.

Képes árjegyzéket kívánatra ingyen küldök.

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

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvíze hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Határozott szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen jegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukácsfürdő Kútvallalat Budán.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzebrára (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs (többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy darab-ból készült — a legújányosabb árak mellett szerze-hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.
(Központi városház.)

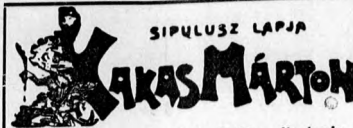
Gummi- és halhólyag-különlégekhez tucatszámú 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görsejt, gumiharisnyát, sérvkötőt, szeszszorítót és a legújányosabb betegápolási cikkeket.

Eladó ház. Budapest-Köbányán X. ker. Aikér-utca 2. szám 300 négyzetű területen levő ház vendéglő és nagy kerthelyiséggel előregedés miatt azonnal eladó. Mellette sörgyári építkezés és állandó forgalom. Ügynökök kizárva! Bővebb fenti cím alatt a háztulajdonosnál.

Szálloda- bérbeadás!

Szabolcs megye egy élénkforgalmu városában, mely most kapott főgimnáziumot egy 50 év óta egyedül álló, jó forgalomnak örvendő szálloda, mely áll: 27 szoba, a bérlőnek 3 szobás lakás, nagy bor-pince, 2 konyha, kávéház, sörcsarnok, 2 étterem, 1 nagy táncsterem állandó színpad és páholyokkal ellátva, hol minden évben egy, de néha két idényben is tartanak előadást, jégverem, 40 lóra istálló és kocsiszín, mellékhelyiségek, nagy tágas udvar és kert, 1914. január 1-től 12 évre, esetleg még hosszabb időre is bérbeadó. Bővebb felvilágosítást ad a tulajdonos: Grosz Benjámin, Kiszvárd, Kossuth Lajos-u. 5., esetleg Budapesten, „Mégváltó”-gyógyszertár, Rakóczi ut 12.

Ezennel bátorkodom a tisztelt vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb amerikai jépgépeket, jégvermeket és hűsítő-házakat építem és Magyarországon is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. Javításokat olcsón elvégzek. Löw Ignác, Budapest, IX. ker., Ranolder-utca 3.



Magyarország legkedveltebb élcslapja.
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.

Wölfel József

modern cézgtábla-festő
Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéháztulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kasszinók részére a **czimtáblákat** legújányos-
legjobb kivitelű **czimtáblákat** sabb árban készit.
Videki megrendeléseket pontosan teljesit.

Első magyar részv. serfűzde

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.

Mielőtt
szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot
Steiner és Löwy

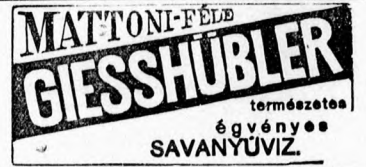
első beszercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszercebányán

Sátoraljaujhelyen a
„Vadászkürt” szálloda
téli és nyári vendéglőhelyiséggel, úgy a szobák, mint a vendéglői helyiségek berendezéssel
a jelenlegi bérlő betegsége folytán kiadó.

Érdeklődők forduljanak Löwy Adolf ottani könyvkereskedőhöz.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.
Nagy nyári kerthelyiség.
Elfogadnak házonkívül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :- buffet felállítását helyben és vidéken. :-
Kölcsön ad mindennemű servist.
Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.



SAJT
Számatalan kiténtetés!
Ementáli répcelaki Trapista Romadour csemege és teavaj
ajánlja
Stauffer és Fiai
sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

HIRMAN FERENCZ rézru-
gyára
BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.

Készit gőz-, víz- és légszszvezetékhez szükséges rézrukat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimerő-készülékeket légnymóással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémleírati táblákat és rézszlyukokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredévű orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kiténtetve.

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

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételtlen összehasonlítottatvan nemcsak egyenértékűeknek, de több ízben a francia pezsgőknel jobbannak is találattak. □

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”
császári és királyi udvari szállított
:: **KOLOZSVÁROTT.** ::
Sürgöncyzim: Bortermelők szövetezete Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövötezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításán elsőrendű érmekek nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehé- és vörös-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyógyborait.
Megkeresésére készséggel küld árllapot az igazgatóság.

LITTKÉ L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

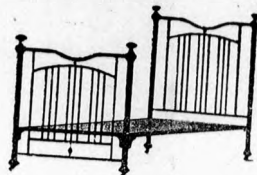
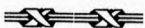


Frígyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hátokocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

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



Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

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

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

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

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idej újbor-bevásárlások nagyon sok vendégfőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát, akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja, akkor meg ő bort kellene méregdrága pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincéből ezet stichessek.

En itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendégfőstnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésű rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tőkén termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becselettemmel felelek, hanem a küldött bor árért felelősséget válllok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztók közönségnek. Szállitom bármely állomásra bermentve, a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.

A bor kiválósga valóságos szennző, a savanyuságnak semmi nyoma, mert teljesen érett szőlőlől novemberben lett szüretelve. Megrendelések czimzendők:

Beck Májer

borpincebirtokos, Kiskunmajsa.

Keckemét-felé.

SZŐLLŐBIRTOK

a rajta levő szép függőterméssel, házzal együtt elköltözés miatt olcsón, esetleg részletekben is eladó Tökölön (Csepelsziget). Terület 3 1/2 magyar hold.

Bővebbet

Kubinyák Jánosnál, Tökölön.



BEITZ JÁNOS

műszertályos dákos billiárdgolyógyár

Raktáron talok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztal, „Thonet”, szék, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,

VI. Akácza-u. 66.

TELEFON 81-30.

Iparsó

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

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemezése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

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

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

A víz hőmérséke 25.3 C°
A víz fajsulya 18 C-on 1.0008

A forrás hőmérséke 25.75 C°
A víz fajsulya 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 találtatott:

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 "
Sulfat (SO ₄)	0.1181 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5002 "
Siliciumdioxid (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 minősítjük. Bakteriológia szempontból pedig az állami Bakteriologiai Intézet ezen vizet tisztának és kifogástalannak minősítette.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

Chemiai vizsgálat. 1000 gr. vízben találtatott:

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 "
Siliciumdioxid (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 miúósítendő.

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 ásványvíznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta ásványvízeknek. — Budapest, 1904. július 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A »Kristály« forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhésgé folytán pótolja a francia Evian és St. Calmier forrásokat. **Évian-Cachat forrás:** 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrészt, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr. **St. Calmier-Badoit 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 ásványalkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdekű jelleggel felruházott gyógyvizet.

Enying nagyközség előljáróságától.

1716—1913.

Bérbeadási hirdetemény.

Enying község előljárósága közzéteszi, hogy a község tulajdonát képező

nagyvendéglő épületet

mellékhelyiségeivel együtt 1914. év január hó 1-től kezdődőleg hat (6) évi időtartamra Enyingen a község házában

1913. év augusztus hó 29-én, d. e. 11 órakor tartandó nyilvános árverésen

bérbe fogja adni.

Az árverési feltételek Enyingen, a jegyzői irodában a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.

Enying, 1913. július hó 26.

Tóth Jenő, s. k.
jegyző.

Szánthó Péter, s. k.
bíró.

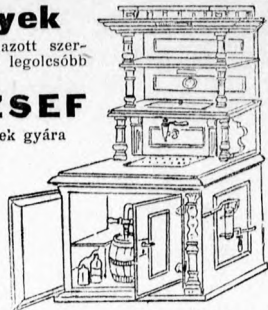
Jégszekrények

sörkímérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étel hűtők minden célra legolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

esász. és kir. szab. jégszekrények gyára
Budapest, VII., Kazinczy-utca 6/b.
ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22. szám.

Wesselényi-utca sarok.
Alapított 1873.



Figyelem! Czegemre figyelni

tessek, az nem társas, egyedüli tulajdonos Stiller József.

HIRDETMÉNY.

A „RÁCZKEVEI CASINO“ által bérelt

„Fekete sas“ vendéglő

1913. évi október hónap 1-től kezdődőleg

albérletbe kiadatik.

A feltételek nálam és Dr. JENEY PÁL háznagy urnál megtudhatók.
RÁCZKEVE, 1913. június 30-án.

GRASSL HUGÓ, kir. tan., casinoi elnök.

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK

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

„RAPID“ borderítő-
:: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.
Magyarország legnagyobb raktára :
sörpezsgőcsapok, sörszivattyúkban, sörhűtő-készülékekben,
sör és borpalcz-költőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

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

Nagybánya sz. kir. r. t. város Tanácsától.

4221/1913. szám.

HIRDETMÉNY.

Nagybánya szab. kir. r. t. város tanácsa által közhírré tétetik, hogy a város tulajdonát képező

„István király“ szállónak

a külön bérletileg kezelt üzlethelyiségek és színház kivételével, összes helyiségei és pedig 52 vendégszoba, kávéház, étterem, kamrák, pinczék, konyha, stb. 1913. év augusztus hó 4-én délelőtt 10 órakor a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen 1913. év október 1-től 1925. év szeptember 30-ig terjedő 12 évi időtartamra

haszonbérbe fogi adatni.

Kikiáltási ár 20,000 korona évi bérösszeg.

A szóbeli árverésen résztvevők tartoznak a kikiáltási ár 10%-át készpénzben, vagy óvadékképes értékpapírban az árverező bizottság elnöke kezéhez letenni.

Alantírt naptól kezdődőleg a szóbeli árverés megkezdéseig, a hivatalos órák alatt, zárt írásbeli ajánlatok adhatók be a város polgármesteri hivatalánál, ezen ajánlatok azonban megfelelő bánátpénzzel látandók el, azonkívül tartalmazniuk kell azt is, hogy ajánlattevő a részletes árverési feltételeket ösmeri, s azoknak szigorú pontos betartására magát kötelezi, az ellenkező módon beadottak figyelembe vételni nem fognak.

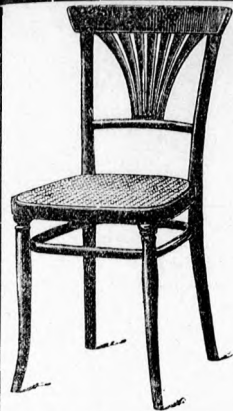
A részletes árverési feltételek, a városháza iktatókiadó hivatalában közszemlére kitétetnek, azok a hivatalos órák alatt bárki által is betekinthetők, s azokról önköltségen másolatok is vehetők.

Nagybánya, 1913. évi július hó 19-én.

Dr. Makray Mihály s. k. polgármester.

Temesvári Polgári Serfözde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pöttló 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.

Mindenemü hajlított fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

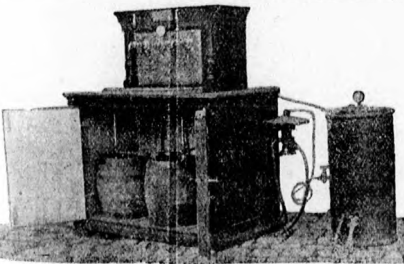
DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T. BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

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

Eladó vendéglő. Vendéglőmet, mely áll 3 vendégszoba, 2 lakó szoba, 1 pincze, 2 konyha, 2 kamra, 1 jégverem, fedett kerthelyiség, 2 tekepályával, villanyvilágítással és a jelenlegi építkezés alatt álló járásbírósi palotával szemben van, kedvező feltételek mellett azonnal eladom. Bővebb felvilágosítást ad a tulajdonos: **Wolf Lajos** vendéglős, Dombóvár.

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnymással 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.

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).

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

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

Törley

Talisman

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemeszteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivélségügyi 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.

Idei csemege-mézet hegyi málnaszörpöt legjutányosabban vehet a Bakonyvidéki méz- és termény-értékesítő vállalatnál VESZPRÉMBEN.

Kérjen mintázott árajánlatot!

Postadoboz virágméz K 7.—
„ Demijohn málnaszörp „ 6.50 bérmentve.

Két nagy

fürdővendéglőmet eladnám vagy elcserélném vasuti vendéglővel.

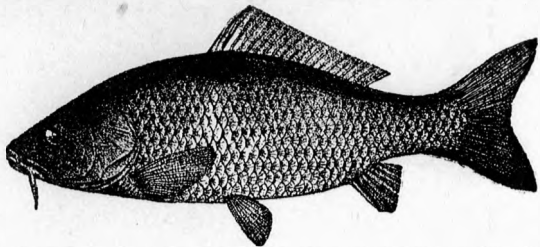
Az egyik nyári és téli üzlet, kávéházal, berendezéssel és 6 évi szerződéssel.

Poók Árpád „Zöldfa” szálloda Pöstyén.

Asztali borok!

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

Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtájú

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállítunk. ☺☺☺



Főhercegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ
FAJBOROK!

Meghívás.

ÖBOROK NAGY
VÁLASZTEKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Igazgatóság székhelye:

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

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

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

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

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

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

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

Erzsébetfalvi képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utca 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T. BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGÓDI-ÚT 17. a köztemetői 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.
Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár — Telefon 484 és 681

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

Képviseleteink 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.

