

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

29-İK ÉVFOLYAM.

BUDAPEST, 1913 SZEPTEMBER HÓ.

ÜNNEPI SZÁM.



TÖRLEY-BUDAPEST

Városi raktár és iroda:
VIII, Népszínház-u. 22.
Telefon: József 21-91.

Kiviteli telep: Fiume,
Máv. III/A. raktárházában.
Telefon: 484, 631.

KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és közp. iroda: X, Maglódi-ut 17, a köztemetői villamos mentén
Telefon-számok: 56-46, 56-03, 129-95. Vidéki sörrendelések felvétele: 136-38.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségben és szállítja hordókban és palackokban

MINDEN VILÁGRÉSZBE

Amely kiállításon résztvettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve; **8 Grand Prix** tanuskodik söreink páratlan minősége mellett. — Nem kisebb sullyal bir söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörözők között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.



SÖRKÜLÖNLEGESSÉGÜNK SZT. ISTVÁN DUPLAMALÁTÁSÖR

Kapható minden fűszer- és csemegeüzletben, vendéglőben, kávéházban.

8
Grand
Prix

8
Grand
Prix

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, Smyrna, Tunis stb. stb.

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:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

ÜDVÖZLŐ SZAVAK A KONGRESSZUS TAGJAIHOZ!

Ismét a székesfőváros nyitott kaput előttünk, tehát közvetlen az ország színe előtt Budapest szorgos népe és hatósága fogadja a legnagyobb tisztelettel az ország vendéglőseit.

Ez a fényes fogadtatás nem csak reánk kitüntetés, hanem az egész magyar iparra, mert azt jelenti, hogy az ipari munka méltó a legnagyobb megdicsőítésre.

Valóban méltó, sőt egyedül csak ez méltó a dicsőítésre, mert akár fejedelmekről, akár más hatalmasokról van szó, a történelem nem méltóságukért különbözteti meg őket, hanem azért, a mit tettek, szóval munkálkodásukért.

A munka boldogítja a munka fölmagasztal.

Az ipari munka, a melynek mindennapi szükségleteinket kell kielégítenie, ha nem a maga egészében tekintjük, talán kicsinyesnek látszik, mint a csermely, a melyet egy pillanatra a gyermek tenyere is eltorlaszolhat; ámde ha tekintjük, hogy azok a gyéren halkán, serkendező cseppek esztendőnk során át mennyire kivájták a hatalmas sziklát, úgy látjuk, hogy bennük roppant, legyőzhetlen erő lakozik.

Igy vagyunk az iparral is. Egyes alkotásában a napokkal enyészik, de a maga folytonosságában az örökkévalóságnak épít. *Mi vendéglősök szintén ennek az iparnak vagyunk alkotórészei.* A mi munkánk mulékonyabb mint akármelyik iparágé. A mikor a mi üzletünk a késő éjszakán becsukódik, talán mi sincs abból, a mit alkottunk. És a mi munkánk, melynek embertársaink táplálása a feladata, mégsem enyészett el, tovább él, kell, hogy tovább éljen: az utódok egészségében.

A mi törekvésünk szövetekezési célunk éppen az, hogy az emberiség mentől jobban táplálkozhassék; hogy az utódok emberöltőről emberöltőre mentől *erőteljesebb nemzedékkel* népesíthessék be ezt a szép hazát.

Azért szövetekezünk, hogy tapasztalatainkat

kicsérélve, összefoglalva, irányt adhassunk a gondolkodó főeknek, a törvényhozásnak és az állam férfiainak, hogy a polgárság táplálkozását minő intézkedésekkel tehetik őlcsővé és egészségessé, a mi a föltétele az ember testi épségének, mitől viszont a lélek épsége függ, mint ezt sok ezer év tapasztalata bizonyítja.

A mi Szövetségünk és Nyugdíjgyesületünk tehát a melyek ismét Budapest székesfővárosunkban tartják országos közgyűléseiket, a közjón munkálkodnak, ennél fogva a haza érdekében cselekesznek. Eppen ezért, ha a vendéglősök egyenként bármily egyszerű, szerény helyet foglalnak is el a társadalomban, a mikor testületileg lépnek fel, méltók arra a nagy tisztességre, a mellyel eddig Budapest, Arad, Szeged, Győr: Temesvár, Miskolc; Pécs, Debreczen fogadták és most újból székesfővárosunk fogadja.

Hiszen addig számba sem vett bennünket sem a hatalom, sem a társadalom, mig nem tömörültünk. Azóta irányult ránk a közönség figyelve, amióta tömörülési mozgalmaink megindultak. A mi kevés történet iparunk javára, azt mind országos szövetségünknek köszönhetjük. Már maga ez a tény olyan, hogy be kell látni minden okosan és becsületesen gondolkodó kartársunknak, hogy az országos szövetségben helyet kell foglalnia mindegyikünknek, mert csak úgy válhatunk a társadalomban számottevő, a hatalom előtt respektálandó tényezővé, ha anyagi és szellemi erőnket egyesítjük.

Szívükből üdvözöljük a tanácskozássokra összereseglett tisztelt kartársainkat. Isten hozta őket körünkbe! Üdvözöljük úgybuzgó, derék elnökeinket *Glück* Frigyes és *Bokros* Károlyt, ugyszintén örökös diszelnökeinket, az ősz *Gundel* Jánost és a nemeslelkű *Malosik* Antal. Isten áldása legyen tanácskozásainkon!

Ihász György.

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 pontján. **Kérjen árjegyzéket.** TELEFON 29—60.

Hogyan együnk a vendéglőben?

A magyar ember tud józuen enni ugy otthon, mint a vendéglő fehér asztalánál, de mégis sokszor önhibáján, vagy egyáltalán önákaratán kívül követhet el vendéglői étkezés alkalmával olyan magatartást, mely-lyel a vendéglőben étkező többi vendég, vagy ezeknek egy finnyásabb, érzékenyebb részének megütözését keltheti fel. A vendéglői ételfogyasztás mikéntjét tekintetében — az illendőségstudás és czélszerűség tekintetében — nem a könnyűvívri francziák, hanem az angolok, a hídég, a szellemes angol vezetnek. A vendéglő fehér asztalainál való étkezés dolgára vonatkozólag egész illemszabály-sorozatokat állítottak össze, melynek, ha egyes pontjait a nem anglianus emberiség egyes része nem tartja be, hát azt egyszerűen, de nagyon mélyen lesajnálják.

Ennek az étkezési illemszabálynak az egyik főparagrafusa az, hogy az ember a fehér asztalnál szépen, nyugodtan fogyasza el az eléje hozott étteleket, és ne virtuskodják, ne siessen, szinte fuldokolva, mert ez már nem evés hanem — zabálás. — zabálni pedig csak az állat szokott.

Hledelmesen enni: ez a fődolog, különösen, ha nők társaságában ebédelünk, vagy vacsorázunk. Az ember evés közben lehetőleg keveset társalogjon. A franczia főkötelességének tartja, hogy étkezés közben is szellemes csevegéssel mulattassa a hölgytársaságot, de ezalatt az étkező villájával olyan nyikorgó, sivalkodtatásokat visz véghez tányérja felekén, hogy libabőrös lesz tőle szomszédos hölgyei főhéher válla. Az angol, az már más. Az azt tartja, hogy evés alatt csak a legszükecskébbet kell mondani. Az ajak lehetőleg hallgasson, de a lélek a szemek tekintetén át azért beszélhet. A magyarok vidám vendéglői étkezés közben bizony elég zajt, lármát, csörömpölést idéznek elő. Eppen így cselekednek a németek, meg a spanyolok. A francziák kacagva csevegnek, az olaszok a zsiros ételmaradékkal végigsepegették ruhájukat, az asztalkendőt, törítöt, nem törődve azzal sem, hogy ezáltal a vendéglőnek anyagi károsodást okoznak. Am az angol arra figyel, hogy csendesen, rendesen, feltűnés elkerülésével fogyasza el az emi-velőjét.

Az sem illendő dolog, ha az ember a vendéglő asztalánál szinte nekifekszik az evésnek. Ha ugy ül a széknél, mintha oda volna ragadva. Ha felkanyarodik az asztalra, megnyomva azt, hogy az el ne szaladjon előle, Ha a lábaival átfogja a széket, hogy az ki ne ugorjon alóla. Mind helytelen ferdeségek ezek. A lábakat egyenesen a földre kell tartani. A test felső része könyvedény, kissé előrehajolva legyen. A kezét az étkezés szünetében ne tartsuk az asztalon, hanem az asztal alatt és ne handabandázunk vele, hogy a szomszédunknak az orra épségét veszélyeztessük. A falatokat

ne kapkodjuk, hiszen nem futnak el előlünk. Ne hajoljunk ugy a tányérra, mintha az orunkkal akarnánk enni. Ne dugjunk akkora falatot a szánkba, hogy azután szinte fuldokoljunk tőle. Ha az ember eszik, sohase tegye sietve és ne árulja el ezzel, hogy — éhes. Mert az állat habzsol éhségében, ez pedig az embernél izléstelenség.

Ugy kell enni, hogy az evés ne legyen munka, hanem mulatság, kellemes szórakozás. Az ember tányérjára kivés egy darab húst és azt szépen, higgadtan felszeleteli, miközben szólhat néhány szót a szomszédjához. Ezután szinte észrevétlenül könnyedséggel enni kezd. Nem könyöklöl az asztalra, mert hiszen a világ egyetlen országában sem készítenek mázsás sulyú késeket és villákat, hogy azokat könyöklés nélkül ne használhatnánk.

A tányért ne törülgesse ki kenyérbéllel, hiszen ugy is elmosás az a konyhában. És nincs valami idegrontóbb, mintha állandó nagy csörömpölés van egy étteremben. A kést, villát nagy csörömpöléssel teszik arra a kis üveg- vagy ércmaeszkára. Hát miért nem teszik mindjárt az üres tányérra? Jön a pinczér és kiviszi mindjárt a tányérral együtt. Főlöleség, hogy még a késcért, kanálért, villáért is külön-külön kotorászson az orruk előtt, de még főlölesesebb, hogy mi zsiros késsel, villával bepiszkítsuk az asztalkendőt.

Aztán ne dugjuk marokra a villát, mintha most egy szilaj bikát akarnánk agyonzsurni, hiszen mindössze csak egy csirkeczombot vagy süteményt szedünk ki, amihez nem kell ilyen erőteljes készülődés. Aztán, ha már megebédeltünk, ne szuszogjunk olyan nagyon, mint a kovács fújtatója, a szalvétával pedig ne dörzsöljük ugy az ajakukat, mintha az ajtókulcsa volna. Ne piszkáljuk óra számra a fogainkat, mintha azok közül akarnánk kiánsni dédapai jussunkat. Ne nyitkozodjunk ebéd után széknünkön és ne aludjunk el. Mi magyarok pompásan tudunk inni, tanuljunk meg szépen — enni is!

A királyok konyhái és szakácsai.

I. Ferenc József magyar király konyhájáról már többször volt alkalmunk megemlékezni. Egy egész sereg szakács, kukta, czukrász stb. képezi ott a személyzetet.

A király szakácsa egy Persky nevű magyar ember, aki különös módon jutott az udvari konyhaművészet élére. A király ugyanis egy alkalommal Rheingann grófnál ebédelt s különösen a vaddisznó has izlett kitünően neki. Érdeklődött is az elküldője iránt, mire Rheingann azt válaszolta:

— Ha megengedi Felsőg, el fogom küldeni a Burgba.

A király kegyesen intett, mire néhány nap mulva egy ládát kapott a postán a gróftól. Mikor az udvari személyzet a ládát felbon-

totta, abból a kis termető Persky szakács mászott ki. A tréfa jól sikerült. Azóta Persky az uralkodó legkedvesebb szakácsa.

A világ összes uralkodói közt az angol királynak van a legnevezetesebb konyhája, mely nem kevesebb, mint félszáz esztendő óta a windsori kastély földalatti helyiségében van elhelyezve. E helyiségeket tizezer font sterling költséggel még III. György angol király feketé tölgyfalval kitírtette be. Ebben az óriás konyhában minden ételkülönlegességet más-más csoport szakács készít el. Az egész szakácssegreg fölött a felügyeletet a királyi főszakács gyakorolja, az egyes szakácsosztályok fölött pedig négy királyi szakács rendelkezik. Két külön főczukrász ellenőrzi a czukrászok működését. Az egyszerű udvari ebédek harmincz szakács készít el. A konyhaedény áll nyolcezer fazékból, rézistből és ugyaneannyi mellékeszközökből, melyek tisztántartásáról nem is olyan sok — mindössze öt ember — gondoskodik. A konyhaedények értéke negyvenezer korona. A főszakács fizetése évi negyvenezer márká.

Nagy, bátyaszerű helyiségekben éjjelnappal titkosrendőrök őrzik az ezüstműeket. Ezek az ötvösművészetnek remekei s köztük száz száma vannak olyanok, melyeket a Tudorok czimere ékesít, másokon hindu diszítések vannak. Ezek Tijjm Sintub hindu uralkodói kincsei közül valók. Az angol király asztali készletét harmincz millió értékre becsüli. A királyi család ebédje mindössze negyven-ötven percig tart, melyet külön személyzet tállal fel. Minden fogásból kétféle ételt szolgáltat fel s minden tál étel mellett külön kartonlapra fel van írva annak a szakácsnak a neve, aki készítette.

A német császár konyhája talán leggyeszeribb az uralkodók konyhái közt, melyben egyszerű német nemzeti étteleket főznek.

A orosz czárok konyhái is századok óta nevezetesek, de nem mindig volt ott jó dolguk a szakácsoknak. Megesett gyakran, hogyha az ideges czárnak nem ízlést jól az ebéd, hát a főszakácsot ott a konyhában nyársra huzatta. A mostani czárnak franczia ember: Pierre Cubat a főszakácsa, ki háromszáz szakácsnak, kuktának parancsol, de akinek évi kilencevenezer korona fizetése van. Nagy felelősség is terheli azonban, hogy az udvari konyhából kikerült étel valamelyik meg ne rontáska a czári család valamelyik tagjának a gyomrát. Az étel készítésénél különben egy sereg titkosrendőr is jelen van, akik arra ügyelnek, hogy gyanus ember ne kerüljön a konyhába, nehogy mérgezés történjék.

A jelenlegi török szultán igen egyszerű konyhát tart. Nem ugy volt elődje, Abdul Hamid alatt. Hatalmas konyhája a Yildizkioszk udvarában, egy magas falakkal körülvevett, vasrácsos épületben volt, melyet még állandó katonai kordon is körülvevett. Ötszáz-nál több szakember készítette az étteleket

Szent Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz. Telefon utján adott rendelések egész nap felvételnek. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

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

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

a szultán, udvartartása és háreme számára. A tálalásra a főszakács és a főintézős vigyáztak, akiknek minden ételt meg kellett ízlelniök, hogy nincs-e azokban mérég. Negyven millió koronába került évenként a szultán konyhatartása a szegény padisáh hatalmas fénykorában is, mégis csak tejet és tojást evett. Félt az emberei által készített étkektől.

Ami az uralkodókat illeti, azok étel dolgában többnyire mértékletesek. Királyunk naponként három-négy fogást eszik, abból is keveset, de egy-egy ó-tokajit fogyaszt el rá. Az orosz czár valami olajos hal-féle főzeteket kedvel, a szép hollandiai királynő, Vilma a csokoládés krémet kedveli. Boldogult Erzsébet királynéknak a magyaros ételeket kedvelte leginkább. Az egyéb fejedelmek konyháiról, kedvenc ételjeiről nem igen szólt a krónika, bár azt mondják, hogy Péter szerb király a paradicsomból való pörkölt-féléket, Miklós montenegrói király pedig a kecsketejben főtt kukoricapuliszkát szereti leginkább. Mindegy. Válgék egészségükre. De gustibus non est disputandum!

Az olasz vendéglői konyha.

A Gondviselés akárhová tegyen bennünket, már mi magyarok jobbat elképzelni sem tudunk a magyar konyha föztjénél. Amint-hogy ugy is van. Akárhogy tanulták meg ősanynak, akárhogy tapasztalták ki századokon át unokáról-unokára, de tény az, hogy olyan izes levest, pompás főzeléket, étvágygerjesztő sülteték sehol e világon nem tudnak készíteni, mint nálunk a magyar gazdaszonny-zsakácsnók. Az ő konyhavegyészeti tudományuk, sütés-főzés mesterségüknek titka átszámrazott azután vendéglőkni konyháiba is melyek révén, az idegenforgalomba juttatás utján lét világhírűvé a magyar gujvárs, pörkölt, töltött káposzta, malackörmös bablevés, töpörtyös turós tészta, erdélyi fatányéros, halpaprikás, rétes-béles, a ludpecsenye s a ropogósa sült malacz. De ki tudná mind elszámlálni az immár világhíre vergődött kitünő magyar ételeink összegét. Nem hiába mondják rólunk, hogy jól tudunk enni, de kitünően is tudunk főzni.

Ha a magyar ember külföldre, de különösen a szomszédos, a velünk jóbaráti viszonyban levő Olaszországba megy, már előbe megborzong attól, hogy ugyan milyen ételeket fog az olasz vendéglőkben enni? Már a hajó konyhájából kicsapódó erős, meleg olajszag megdöbbsent bennünket és siettet átteni bennünket az ezüst, majd zöld színben háborgó Adria tengeri nyavalyáján.

Bizonyos, hogy ahány nép és ahány ország, annyiféleként élnek az emberek. Olaszországban is másként élnek és másként étkeznek, mint például Magyarországon. Nekünk ugyan — mint már mondtuk — legkifünőbb a magyar konyha, de ha egy vérbéli talián belekóstolna a mi pompás halpaprikásunkba, olyan tánczot járna kinjában, mint ahogy mi is nekimegyünk a falnak odaát szép Itáliában, hogyha a tengeri pókokat, csigákat, kagylókat élénk rakják, hogy hát tessék jól étvágygyal hozzájuk látni, vagy ha megcsapja őrunkat a tratorriáknak nekünk egy cseppet sem kellemetes olajos il-

lata. Olaszország nagyobb vendéglőiben azonban nem csak olajban főtt s olajon süttött ételeket kaphat az ember. Meg kell mondani, hogy franciás, vajjal készített ételt kérünk s akkor illet találnak fel, de magyar ételeket már nem igen lehet kapni. Akinek gyomra pedig nem veszi be az olajos ételeket, az messze kerülje el az olasz polgári vendéglőket és kis korcsmákat. Az olasz vendéglői konyhákat jellemzik azonban az olasz nemzeti ételek. Ugy rajong ezekért az olasz, mint példálul mi magyarok a jó halpaprikásért, fűszeres kolbászért, töltött káposztáért.

Előrendü nemzeti ételle az olasznak a macaroni. Ezt a legkülönbözöb formában és változatokban találják az asztalra. A vékonyra sodort bigoli, a vastagabb suhiotti, vagy a spaghetti, mind macaroni-készítmények s az olaszok ugy imádoznak érte, mint mi a mindennapi kenyérért. Kitünő eledel a macaroni-fajták közül, szerintük, a Fagliatelle el burro. A macaronit alig csak hogy megfőzik milánói módon apróra vajdalják s friss vajdarabokat melegre forrázza, azzal leöntik. Az egészét jól összekeverik és lében feltálalják. — Isteni! — kiált fel a derék, heves véri talián s még az ujjait is megnyalja utána. A lé különben előrendü járuléka az olaszok macaroni-ételeinek, de más étkeinek is. A marhahúst zsirban, foghagymával és paradicsommal párolva, a nekik nélkülözhetlen parmassan-vegyítéssel készítik, tálalják fel és eszik jó étvágygal.

A második nemzeti ételle az olasznak a polenta, melyet különféle változatban szintén megtalálunk minden olasz vendéglőben, korcsmában. A polenta készítését a mi déli szlávjaink, horvátjaink is kitünően értik. A kukoricazisztet sós vízben mindaddig keverik, míg az péppé nem válik s a keverő fakanálra nem tapad. Ekkor fatálra fordítják a keveréket, majd fonállal felszelelik, a szeletekre pedig parmassán hintenek, azután mindezt leöntik forró, friss vajjal. A magyar ember azt mondaná, hogy de kár erre a kukoricazisztre az a jó vaj, az olaszok pedig Friandianában még nótázással is megéneklük hárfapengetés mellett a polentát, zengedezvén:

Ladis, ladis, ladis che l'e malada,
Perno, perno, perno magnar polenta.
Magyarul körülbelül így hangzanék ez:
Nagybeteg lehet az, megromlott étvágya
Akinek nem ízlik a drága polenta.

Hogy mire képesek a polentáért az olaszok, jellemzi az, hogy egyes vendéglőkben forrón kisütött szalonnával és a salvia officinális arconatikus levelelé töltve, fűszerezve, sőt még zsirban megsütött apró énekes madarak pecsenyével köríte tálalják fel.

A főzelékek közül legjobban szeretik az olaszok a tököket, melyet azután sokféle módon is készítenek el. Nevezetes vendéglői tökfőzelék az ugynevezett Mehanzone Campagne. A tökök négyzögű szeletekre vágva, oliven-olajban sütik meg és a darabokat tésztazerűen egymás fölé rakva, az egészet tésztaütőben beteszik a kemenczébe, ahol a levélen megsütve főzve, feltálalják. Nagyon kedvelik az anticsókka-főzeléket is. A megtisztított

anticsókát megszurják apróra vágott foghagymával, arra meg borsót és sót tesznek és olajjal leöntve, az egészet megpárolják.

Mégis a rizs a legfőbb eledel az olasz-nak is ugy, mint a kínainak s a risotto elkészítésében valóságos mesterek a talián szakácsok. Készítik a rizst olajban főtt csigákkal, olajban főtt csirkével és vagdalt foghagymával, babbal és sajttal. A nápolyiakat azzal csufoják, hogy a szájukból fújják a rizsre a sajtot, amiért ezek készek késhegyre menni.

Különböző formában elkészítve, a vendéglőkben nagyon kedveli az Olasz a tengeri pókokat, rákokat és csigákat. No, már ezeket a mi jóraváló magyar gyomrunk igazán nem volna képes bevenni. Még a nagy tengeri rákot valahogy csak el lehet fogyasztani, de az apró nyálkás tengeri pókoktól, csigáktól még a szárazon is tengeri betegséget kapna a magyar. Különben, ha Olaszországba vezet az utunk, az ottani vendéglőkben, korcsmákban óvakodjunk a hal- és osztrigás eledelektől, mert a mi szervezetünk ottl könnyen mérgezett kaphat, ami halálos kimentelű is lehet.

Az itt elmondottakkal még ggyáltalán nincs kimerítve az olaszok kedves ételeinek és az olasz vendéglők ételjegyzéseinek sorozata. Ennyi is elég azonban arra, hogy még nagyobb megbecsüléssel forduljunk a mi magyar vendéglőknek magyar konyháinak, magyaros készítményei felé.

— A kolbászaru ellenőrzése. A főváros élelmezésének nagyon megbizhatatlan tényezője a husvagdalékkal töltött kolbászaru. Gyakori eset, hogy a gyári uton készített kolbászba a hus közé értékeltebb anyagot is kevernek, ami nemcsak a tápláló tényezők rovására megy, de romlandó voltával a közegészségnek is nagy veszedelem. A kolera veszedelme fokozott mértékben figyelmet az arra, hogy a gyomorrontás esetét a lehetőség szerint mindenki elkerülje, mert az ártalmas élelmszerrel meggyöngyített gyomrunk csökken az ellenállóképessége. A kerületi fiztsi orvosoknak kétszeres szigorúsággal kell most örködni azon, hogy a földmivelésügyi miniszternek a nyáron kelt körrendelete végre legyen hajtva. A kérdéses rendelet, mely megrekedt a hivatalos retortán és nem került eddig a közvélemény elé, ugy szól, hogy a hatóság a husparások földolgozó- és árusító-telepeit rendszeresen ellenőriztesse abból a czélból, hogy az eladatlanul visszamaradt kolbászfélét friss hustermek előállításánál föl ne használhassák. A rendelet ugy szól, hogy az ilyen maradék-tölteket, amely gyomorrontást, sőt husmérgezt is okozhat, semmisítsék meg s a készíttökkel, illetve az árusítókkal szemben érvényesítsék a kihágásról szóló törvény rendelkezését. Ugyanebben a rendeletben a husvizsgálatról szóló 54.300/1908. számú rendelet 110. paragrafusát a belügyminiszterrel egyetértően olyképp egészítette ki, hogy a fölprított zsigereknek kolbásztölteklül való fölhasználását, vagy a tölltelékhús keverését is megtiltotta. Talán a fönti rendelet hatásának lehet tulajdonítani, hogy a főorvosi hivatal legutóbbi jelentése nagymennyiségű szalámi és hentesáru elkobzásáról számolt be.



**TOKAJI BORTERMELŐI
TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ**

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyász, zamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld. Központi iroda:

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



PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő

A Szántói savanyuviz főraktára

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

Mit isznak bor helyett Amerikában?

Az amerikai, különösen az északamerikai mérsékletességi egyesületek irtóháborúja egyre nagyobb területen folyik a bor-, sör- és a pálinkafogyasztás kiküszöbölése mellett. Azt akarják, hogy aki amerikai, az egyáltalán törvényesen szoríttassék a szeszes italok élvezésének teljes mellőzésére. Az Egyesült-Államok egyes államaiban az emberek egy nagy része bort, sört stb. már nem is iszik és sokan úgy látják, hogy nincs messze az az idő, hogy amerikai embertől teljesen elveszik a borosüveget, söröskancsót, természetesen annak tartalmával együtt. Pedig tagadhatatlan, hogy az amerikai is — ha benszülött, ha bevándorolt — szeret inni frissítót, üdítőt és vidámító italkat. Dehát mit iszik, mit mérnek neki a korszámban, vendéglőben, ha a bort és a sört elvették tőle?

Az Egyesült-Államok legnagyobb területén a nyár rendkívül forró, sokkal forróbb, mint bárhol Középeurópában. Filadelfia környékén a hőmérő — Fahrenheit szerint — hónapokig áll 90—100 fokon, sőt St. Louisban még 114 fokra is emelkedik. A múlt nyáron egy nap alatt 80 ember esett össze, pusztult el Filadelfiában napuszóra következtében. Ez ellen a nagy forróság ellen első és leghatásosabb védekezés a frissítő ital, mert enélkül a pokoli hősgömb kiszakad az elernyedtestből a lélek.

A hőség elleni védekezésre első helyen használják a tiszta vizet. Már akár kut, akár vezeték, akár medenczevízet, de fő dolog az, hogy az tiszta, baktériummentes legyen. Am a vizet az amerikai nem issza úgy, ahogy az a forrásból kibuzog, vagy a csőből folyik, vagy csak nagyon ritkán. Ahol csak tehetik, jégen csurgatják keresztül, nyáron pedig kizárólag jeges vizet isznak. Szóval, minden időszakban a jéghideg ital járja. Vendéglőkben, korszmákban, kávéházakban, üzlethelyiségekben állandóan ott van a jégtartály, melyet reggel megtömnek jéggel és felöntenek vízzel. Még vasuti kocsik mindegyikében is van fanteria egy fülke jégtartálynak. Még magánlakásokban is igen szegényes körülményekre vall, ahol nincsen jeges víz. Amerikában nincsen jégiszó, mint például Budapesten. Sok városban ingyen osztogatják a jeget a szegény emberek között. Ez mind azt bizonyítja, hogy Amerikában minő fontosnak tartják az egészség fenntartására nézve a hideg italt.

A jeges vizen kívül még tömegtelen a frissítő italok száma, melyek millióra menő forgalmat bonyolítják le vendéglőkben, korszmákban, kávéházakban, cukrászdákban, más üzletekben, sőt az utcán is. A frissítők között első helyen áll az »ice cream«, azaz a fagyalt. Igaz, hogy ez nem tulajdonképeni ital, de ezt az amerikai a legkülönbözőbb italokkal keveri. Így van fagyalt szikvízzel, citromlével, narancslével, almászörpével s mindenféle gyümölcs nedvével, olyan sokféle változatban, hogy azt szinte elő sem lehet sorolni. Italszámba megy, vendéglőkben és korszmákban is mérik és rengeteg nagy mennyiség lesz belőle fogyasztva.

Az üdítőszerkek sorában következnek ezután az úgynevezett »puha italok«, »soft driki.« Furcsa név, de az amerikai ezen a néven nevezi mindazt italnemüket, melyekben nincs alkoholtartalom. Tulajdonképen gyümölcsnedvek volnának ezek is, de a valóságban a gyümöleshöz nincs semmi közük. A vegyészeti tudás, a kémia többnyire anilinos méregkeverékei. Sokkal nagyobb méreg, még kis mértékben is, az egészséges bornál vagy frissítő sörnél. Még jó, hogy szódavízzel, vagy ásványvízzel keverve isszák, mert így legalább megoszolva jutnak az emberi belső részébe, melyeket azonban így is megrontanak, aminek következménye azután hosszú, kínos betegség és korai halál.

Az amerikai korszmákban, kávéházakban, fűszerüzletekben azután a leghangzatosabb nevek alatt hoznak még forgalomba a gyümölcsnedveken kívül mindenféle fűből és fából desztillált folyadékokat, italnemüket. Ezeknek semmi tápláló, semmi üdítő, semmi frissítő értékük nincs. Ezeknek forgalombahozatalát a reklám biztosítja. Van St. Louisban egy »Coca Cola Co.« című részvénytársaság, mely minden nyáron két millió dollárt ad ki hirdetésekre. Ez a nagy kiadás pedig arra való, hogy az emberek naponta ötvényszor, vagy százszor arra legyenek figyelmeztetve, hogy ezen a földi világon a legkitűnőbb nyári ital a »Coca Cola.« Ezt ityátok mindenütt: vendéglőkben, korszmákban, vasuton, föld alatt, föld felett még az istenházában is! És azt mondják, hogy ennek a »Coca Cola Co.« című részvénytársaságnak esztendőnként ötvényszor annyi jövedelme van, mint amennyit hirdetésekre kiad. És mi ez az isteni ital, a »Coca Cola«, az italok királya? A beavatottak megesküsznek rá, hogy nem egyéb, mint leszűrt, jég-hideg, trágyalé. Az ize és a színe is erre való. Ha Magyarországon akarnák ezt megítani egy magyar emberrel, a »Coca Cola« kímérője és kínálója alig vinné el szárazon a börtét. Még nagyon sok azoknak a vállalatoknak száma, melyek ehhez a »lé«-hez hasonló italokat gyártanak. Ezek aszerint boldogulnak, amily nagy arányban bíriák és üzik a reklámirozást, a hirdetést, az emberbolonditást.

Ahol azonban az alkoholelleses mozgalom sikeresen hadat üzent a bornak, a meg nem erjedt szőlő levét, a mustot azért nagy mennyiségben Amerikában is forgalomba hozzák a vendéglők és korszmák nyári italul. Csak az a baj, hogy ez az erjedésében megakadályozott, amerikai must nem zamatos, sőt úgynevezett »rókázús« s emellett még fölötte drága is. Mindezt összefoglalva, mégis csak egészségesebb, üdítőbb, vidámságosabb dolog megmaradni a mérsékelt borivás és sörivás mellett. Az amerikai alkoholmentes, de egyben egészségtelen italokvalékokból pedig mi magyarok egyáltalán nem kérünk!

— Szálloda-e a penzió? A 16484—1907. sz. kereskedelemügyi miniszteri ítélet elvi megállapítást tartalmaz az iparilag gyakorolt otthonoszerű szállásadás tekintetében.

Az ítélet szerint az otthonoszerű szállásadás fogadóipar gyakorlásának tekintendő.

A két alsófoku ítélet E. E. b-i lakost, szállodájában (penziójában) a szobaárjegyzék kifüggesztésének elmulasztása által elkövetett kihágás miatt 10 korona pénzbüntetéssel, illetve behajthatatlanság esetében megfelelő elzárással büntette.

A miniszter az ítéletet helybenhagyta, mert a nagyobb terjedelemben, tehát iparilag gyakorolt otthonoszerű (penzió) szállásadás kétségkívül a fogadóipar gyakorlásának tekintendő, miután a fogadóiparnak nem feltétlen kelléke az, hogy kizárólag utazóvendégek ideiglenes elszállásolására terjedjen ki, hanem magában foglalja az otthonoszerű, tehát állandóbb jellegű szállásadást is.

Mint ahogy pedig a székesfőváros fogadó, vendéglő stb. ipari szabályrendeletének 5. §-a aképp rendelkezik, hogy a fogadóknak a szobaárét és a mellékszolgáltatókért fizetendő árt feltüntetendő árszabályt kifüggesztve kell tartani és e rendelkezés alól semmi irányban kivételt nem enged. e rendelkezés alkalmazását az otthonoszerű fogadóüzlettel szemben nem lehet mellőzni.

Támadások a falusi korszmák ellen.

Mióta kezdenek kipuyszulni a régi, jó magyar vidéki, kisvárosi, falusi vendéglősök, korszmárosok s helyüket mindenféle jött-ment kontár toladók foglalták el, azóta mind sürűbb támadások hangzanak fel a vidéki, különösen falusi vendéglők, korszmák s azok kezelői ellen — sajnos — nem kimélve a tisztas vendéglősöket, korszmárosokat sem. A korszmáknak vasár- és ünnepnapi zárvatartását, kényszermunkaszünetét, a törvényhatóságok, a különböző társadalmi és gazdasági egyesületek közegészségügyi, gazdasági és rendezési szempontból évről-évre sürgetik. Eddig eredménytelenül, de meglehet hogy az lesz a vége, hogy a törvényhozás végre is kimondja a korszmák és vendéglők vasár- és ünnepnapi bezárását, amely körülmény azután nagyon sok jóra való vendéglős és korszmáros iparosnak is lehetetlenné teszi a megélhetést; köszönhetik ezt pedig akkor a kontár-korszmárosok garzdaalkodásainak.

Ennek a kérdésnek feltévesénél önkénytelenül felülük az a kérdés, hogy miért litogatja a mi falusi népünk is vasár- és ünnepnapokon a korszmákat? Bizonyára szörakozás, üdülés és az emberi társaséletben való részvétel okáért, lévén az ember társaslétre alkotott lénynek teremtve.

Senki sem tagadhatja, hogy a heti fardás után való napot a dolgozó népnek a pihenésen kívül üdítő, vidámító szörakozással is el kell töltenie. A falusi emberek pedig nem találkoznak máskor ezeken a napokon máshol, mint a korszmában, ahol egy pohár bor vagy sör mellett elbeszélnek élményeiket, politikai nézeteket, bajajukat és jövőnd terveiket. Mások meg a tekepálya mellett, vagy egyéb szörakozató társasjátékkal foglalkoznak. A szörakozás ellen, mely ésszel és mérséklettel történik, senki kifogást nem emelhet. S hogy ez a szörakozás, vigadozás a kellő tisztas határok között megmaradjon, arra minden rendes, tisztességes,

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiomas gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kítünő hatása.

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

üzleti jó hírnevére valamit adó falusi korszmáros is ügyelni szokott. Ahol ilyen korszmáros van, ott nem kell attól tartani, hogy a korszmáros kerestet szórakozás, üdülés megrontja, megtámadja az erkölcsöket, az egészséget és feldúlja a közbékességet. Elszomorító tünet azonban, hogy vannak olyan falusi korszmárok, ahol mindezek az emberi kincsek állandóan veszélyben vannak. Oly helyeken történik ez, ahol a hatóságok megbízhatatlan, lelkiismeretlen, képzetlen kontrágyéneknek adnak italmérési és korszmáratartási engedélyt.

Nálunk faluhelyen a legtöbb községben az olvasó- és gazdakörök, a földművelő- és ifjúsági egyesületek a korszmárok vannak, hol a külön, tisztességes helyiséget ingyen kapják. A jóraváló korszmáros, aki vigyáz arra, hogy a szórakozás ne csapjon át a tisztes vigadózás határára, maga a legbuzgóbb apostola a társadalmi és gazdasági szervezkedésnek, legfrádatlanabban szervezője a falusi gazdaggyűléseknek. Senki nem roháhatja önzésnek azt, hogy a gyűlésen megjelent gazdaköri és egyleti tagok tanácskozás közben mérsékeltlen fogyasztják az ő borát. Az ilyen jóraváló falusi vendéglőkben és korszmárokban azután duhajkodás, vagy verekedés soha nem is történik. Azért van az, hogy ahol a gazdakörnek, földműves-egyesületnek saját, külön háza van abba is állított fel bormérést, korszmár, természetesen képzett, tisztességes korszmáros vezetése mellett, jól tudván azt, hogy a falusi nép leginkább úgy hajlandó a jó, üdvös és hasznos eszmék befogadására, ha azokat kellemes, szórakoztató keretben adják be neki. Ezeket a korszmárkat a nép előtt vasárnapra bezárni, valóságos reakcióes cselekedet volna, egyirányú azzal, mely a népet megfosztja ritka és szükséges szórakozási alkalmaitól.

Am tessék a közigazgatási, rendőri hatóságoknak a legszigoribban eljárni azokkal a korszmárossal szemben, akiknek üzleteiben duhajkodások, verekedések folynak, akik erkölcsileg megrontják, anyagilag kiszorolják a falu népet. Az ilyen egyéneknek ne tessék ebben az országban korszmánytísi, italmérési engedélyt adni, vagy ha már ilyenhez jutottak, azt vegyék el tőlük. És tessék az új ipartörvény keretében a vendéglős és korszmáros ipart is a képestéshez kötött iparágakhoz sorolni, hogy csak az lehessen korszmáros, vendéglős, aki ezt az iparát kitanulta, aki ez iparban töltött gyakorlata által bebizonyította, hogy azoknak az erkölcsi, jellembeli feltételeknek is birtokában van, melyek őt a tisztességes korszmáros és vendéglős ipar folytatására képezték; akkor majd nem kell kénszer útján a szórakozás szabad napjaiban elzárni a nép előtt egyetlen üdülőhelyeit, a korszmárkat és vendéglőket s akkor a tisztességes, becsületes magyar vendéglősség, korszmárosság léte sem lesz folyton fenyegetve mindenféle jött-ment, korszmárosnak felcsapott lelkiismeretlen garázdálkodásai miatt!

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkítünőbb hatású a

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: Brázay Kálmán cégénél,

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

Egy öreg vendéglős gondolatai.

Rendkívül jelentékeny a kiszolgáló közegek rokonszenves, szelíd arczata, mely az ügyességnél is előbből követelmény. Egy kellemetlen és visszatetsző arc már a vendéget első hatásában lehangolja és senki se jár oly helyre szívesen, hol kellemetlen behatásoknak van kitéve mindannyiszor.

Kisebb vendéglőben igen vonzó hatással van mindenkire az énlő-k beszéző madarak mérsékelt csevegése. Ismertem egy vendéglőt, hol egy mátyás-madár igen értelmesen kérdezte minden érkező vendégtől: »hol lakol?« és e vendéglőből gazdag ember lett. Persze jó konyha és tiszta, jó bor mellett.

Arra is nagy gondot kell fordítani, hogy — mert mindenki szereti a csemegefélét és a különlegességeket — nyereszkedés nélkül álljon az asztalokon, pogácsa és fűszeres apró süteményeska borhoz, vagy ebéd végére ráigcsálni. Az ilyenek nem is romlanak oly hamar.

Gyermekek és kutyák föltétlenül csak zavarják és bosszantják a vendégeket. De ha már állatokról van szó, úgy egy papagáj, vagy egy szelíd süni kedves jelenségek a vendégek szemében.

Télen, mint nyáron a zöld és szép növényzet szintén vonzó hatást gyakorol a vendégre.

Konyhaszagnak nem szabad beférkőzni az éttermekbe.

Vannak emberek, kik nyálkások, vagy időlegesen köhögnek s az ilyenek rendszeren köpködni szoktak. Az ily vendégeket sohasem kell szép szavakkal sem rendre kérni, de szó nélkül egy köpőládat tenni lehető észrevétel nélkül ülések mellé, mert mindenki érzékeny a legfinomabb szóbeli rendreutatisás iránt is.

Azt azonban igenis ajánlatosnak tartom, hogy minden oly beteges embert, különösen tüdőbajosokat, — kiknek egész külseje nyilvánvalóan elárulja beteg voltukat, ne töltsék meg s valamely gyöngéd módon szoktassák el az üzletből, mert ezek a legtöbb vendéget elriasztják.

Az ugynevezett szezon-ételekre nagy ügyelettel kell lenni. Tavasszal például a friss retek (vajjal), zöldségek, spárga, karfiol, saláta, lenmag-olaj hordókapószálval és kemény tojással: és május—augusztus alatt rák, csik, stb. Ezenkívül nyáron jófajta gyümölcsök és őszszel eredeti liptói turó, vadak, míg télen vadszertés és fenyvesmadár.

Igen sok késői vendég marad ki egy üzletből csak azért, mert ha már a vendégek tömege elment, jönnek a seprős legények s ezek a legdurvább módon fognak hozzá a porfelleg-csináláshoz, mintha szándékosan ki akarnák kergetni az őket talán bszozantó pár késői vendéget s mintha gyönyörködnének megbízatásuk zsarnoki mivoltában.

Az ilyen, minden intelligencia nélkül való szolgákat legjobb csak akkor bebocsátani oroslán-ketreczükből a termekbe, ha már ott nincs egyetlen intelligens ember sem, mert az efféle oroslánokkal sehogysem érezheti magát nagyon kellemesen egy civilizált ember.

Láttam egy szemfüles vendéglőt, aki minden ismert vendége belépett az üzletbe, ő már tudta, hogy az milyen kedvében van és aszerint kellett vele bánnia a pinczérnek is, kinek ő mindjárt besugta, hogy ma így és úgy bánjék vele. Például, hogy ma keveset beszéljen hozzá, vagy ellenkezőleg, mert ha a vendégnek jövedve volt, igen szívesen elbeszélgetett még a borfiukkal is.

Jól esik a vendégnek, ha a gazda maga ügyel föl a kiszolgálásra, és maga is segít pótolni, ha valami késik, vagy hiányzik. De azt kevés ember szereti, ha vele beszélgetésbe akar elegyedni.

Arra is gondosan kell ügyelni, hogy intelligensebb emberek közé ne kerülhessen olyan egyén, ki nem oda illő. Ezzel nem az van mondván, hogy az ily bárdolatlan emberek ne részesüljenek a maga módja szerint való elbánásban.

Ki kell lenni, hogy milyen étel fogy leginkább s azt sürűbben kell készíttetni.

Amely pinczér ellen rövid időn csak két-három vendég is tesz panaszt, azt — mint használhatlan egyént — azonnal ki kell cserélni.

A jó konyhán és jó italokon kívül legfontosabb a tisztaság és kiszolgálás korrektsége. Ehhez még az is járul, hogy uly a főpinczér, mint a többi pinczér és fiúk kellemes, rokonszenves arcuak legyenek és gyermekek tisztelettel legyenek a vendégek iránt, mert hát ők is csak azokból táplálkoznak.

Nagyon ajánlatos, ha elsőbbrangú vendéglőkben az étlap valamely feltünőbb helyén a gazda pár sorban felhívja a közönséget, hogy kegyeskedjék minden legkisebb helytelenségről neki szólni. Mert csak így tart-hat igazán rendet a szolgálattelvő személyzet fölött.

Ital vagy étel fölkinálását igen kevés vendég szereti. Azt csak az étlapon kell élénkebb betűkkel jelezni.

Feltünő nagy árakat még a legdrágább ételeknek sem jón adni. Inkább az adag legyen kisebb. Így sok ember van, ki egy ételből sokat nem tud enni. Azért, amiből csak lehet, adni kell kis adagokat is.

Ha valaki valamely garinurugzól még egy keveset kér, bölcsebb dolog azért sem mit sem számítani. Ez kötelező.

Csak az az igazi bölcs vendéglős, ki lát-szatát sem adja a gyors meggazdagodás szándékának, mert »aki nagyot markol, keveset fog.«

CSARNOK.

A magyar dal.

(Melodráma.)

(A zene alig hallhatólag játssza a kánkánt.)

New-York egyik fényes éttermében,
Czifraruhás dámdák tömegében,
Nem nézve jobbra, nem nézve balra,
Két ifju könyököl az asztalra,
Az egyik magyar, a másik angol.
Ugy találkoztak össze valahol.
S mintha mind a kettő néma lenne,
Ugy ülnek ott szótlan, a szögletbe'.
De a szemük beszél ajkuk helyett.
Látszik, hogy mindkettő elmerengett.
Végre az angol megszólal halkán,
De olyan fáradtan, vontatottan :
— Szeretnék valamit, ami izgat;
És itt nincs semmi, mi azzal biztat.
Bejártam a világ minden részét,
Mindent, mi gyönyört nyújt, megtekinték,
S most már unatkozom minden helyen.
És szól a magyar: — Jó, hát jer velem!
Én oda viszlek, hol az emberek,
Bár sokat tűrnek, sokat szenvednek,
Bánat a szívükön nem üt tanyát,
Mert nem féltenek mást, csak a hazát.
De még akkor is, ha az van bajban,
Kísírják magukat néhány dalban.
Am olyan dal több máshol nem terem
Egész föld kerekén, csak e helyen.
És azt a dalt jól nem játszhatja más,
Csak igazi magyar cigányprimás.
Most asztalához inti a cigányt,
Ki ott a teremben játssza a kánkánt.

(A zene elhallgat.)

Czigány! Csak néhány nótát huzz nekem;
De e néhány nóta mind magyar legyen.
Sirjon a hegédű minden hurja,
Majd meg kacagjon vigan újra.
Tiszítsd meg ezt a rothadt levegőt,
Mely nem terem mást, csak ledér szeretőt.
Vigy vissza minket magyar hazánkba,
Ahol még ismer szemérmes a lányka.
Arra a földre, melynek nincs párja,
Ahol a galambom a párját várja,
Az a kis lány bánatát kesergi,
Vidd oda a lelkem, vidd el neki.

(Szomorú magyar ábránd.)

Hallod a hegédűt? Minden hurja,
Mint gerlice szerelmét ugy búja.
Majd felzokog, majd lágyan simogat.
Nem hallottam ennél szebb hangokat.
Oh, milyen édes, lágyminden hangja,
Szemből a könyvet előcsalja.
Magam előtt látom a galambom,
Édes kacagásdát most is hallom.
S nekem, mint a zápor, hull a könnyem :
Siratom a multat összetörten.
Hát te kis lány, látod-e e könnyet,
Melyet érted idegenben ejtek?
Oh, gondolt rám, édes, álmodj rálam,
Hisz neked otthon jó dolgod van.

(A zene népdalba megy át.)

Vége van a bánatos nótának,
A cigányok ujal muzsikálnak.

(Egyszerű magyar népdal.)

Kivisz a hang, kivisz a pusztára
Az alföldi szép nagy rónaságra.
Ott a síkság, s benne újra látom
Azt a kis lányt, — ott a délibábon.
Csakhogy most már paraszt a formája,
A juhász vár, cserény mellett rája.
Leteríti élbe szubáját
S oda várja szép szerelmes párját.
Ugy-e, hogy ez már neked is tetszik,
Amint látod, mint becézi estig
S mikor este lepihen a nyája,
A babája éppen csak ezt várja.
Együtt mennek pusztai csárdába,
Hol a cigány rugyujt a csárdásra.

(Csárdászene.)

Vigan járják. Hol hetykén bokáznak,
Ölelkeznek, majd újra cizciáznak.
Eltart a táncz estétől hajnalig,
De amikor látják, hogy pitymallik
Elbucszának, hosszú, forró csókban,
Oh, e csókban de sok boldogság van.
De ne hidd, hogy e nép csak mulat,

(Rákóczi induló, vagy a Kossuth-nóta)

Hallod pájtás, hallo-d-e hangokat?
A legnagyobb magyar hiv a harcza:
Othton nem maradna, kinek ép a karja.
A semmiből egy hadsereg támad,
Mégvédeni édes szép hazánkat.
Mégvédeni régi szabadságát,
A férfiak tűzhelyük elhagyják.
Mint a szélvész, rontanak a tűzbe;
A kasza most szuronynak van tűzve.
Ágyu bömböl, halált okád torka;
Ők nem félnek, ott állnak mind sorba.
Hull az ellen; ök is nyakra-főre
S nem hátrálnak, csak mennek előre.
Sívít a kard, puska roppan,
S ök rohannak annál jobban.
Valamennyi hős akarna lenni,
A hazáért halni nekik semmi!
Ugy-e izgat, ugy-e szép ez?
Mit szölsz ilyen hősi néphez?
Egy nótának dallamára,
Szógulának a csatába.
S még a dal végét sem érte,
Az ellenség fagyba, vérbe!
Ott fekszik a csatatéren;
Vagy pedig fut rémülteben.
Ugy-e, hogy már ez elragad?
És többé nem unod magad.
A Rákóczi indulóra (vagy: Hogyha szól a

[Kossuth-nóta])

Te is felkapnál a lóra.
S a kivívott csata végén,
Azt éreznéd szived mélyén:
Hogy ez a nép meg nem halhat,
Semmi sem árt a magyarnak.
Bár száz ellen tör le rája,
Mind elüzi, mind levágja;
Mert a had-isten vigyáz rá,
Ki e földet neki adá,

(A zene elhallgat.)

És most cigány, van még egy dal,
Amely él, még él a magyar.
Melynek minden egyes sora,
Olyan mintha ima volna.
S ha elhuztat, a hegédű hurja
Elpattanhat; nem kell nótá újra.
Mert e nóta dallamára,

Térdre borulunk imára.
Hiszen ima, óhaj, remény,
Igy nincs mondvá a földtekén.
Ez istensugallta dalban,
A legcsodásabb öszszhangban,
Egy nemzet számára ott van
Megírva a legjobban,
Mit a nagy költő akart:
„Isten áld meg a magyart!”

(Hymnus.)

Baghy Gyula

Cabaret-ek és zeneszerzők számára a jog fentartva.

A szabadkai „trojanicza.”

Hogy mi az a szabadkai híres trojanicza, arranéve kissé körülényesebb magyarázattal kell szolgálni. Először is Szabadkán nincsen olyan vendéglő vagy kocsmá, — pedig elég sok van — amelyekben ne volna egy vagy két ugynevezett talpatlan pohár. Ennek a pohárnak, — mint a neve is mutatja — talpa nincs ugyan, de feneke van. Gömbölyű feneke, melyen üres állapotában megáll ugyan, de ha bort töltenek bele, menten fölborul s a kelabiai pompás homoki kiömlik belőle. Hogy ez a baleset meg ne történjék, a talpatlan pohár tartalmát mindig egyszerre kell kiüríteni. Ha Szabadkán egy vendéglőben tíz-tizenöt jökevdű ember együtt van, rögtön az asztal közepére kerül egy nagy korsó bor s melléje egy talpatlan pohár. Ez a pohár megtöltődik és hagyományos bunyevác-szokásnál fogva, fenékiig utolsó cseppig kiissza az, akinek a kezébe adják. Ez ismét megtölti és tovább adja a legközelebbi szomszédjának. És így megy ez szakadatlanul, néha huszonnégy óráig, néha három napig is. Ez a talpatlan pohár, az örök bujdosó pohár. Az az igazi, melyről szól a régi nóta:
Ez a pohár bujdosik,
Eljén a barátság...

Ezt az egész műveletet pedig, melyet a talpatlan pohárral végeztenek, »trojaniczázás»-nak nevezik. Most már tetszik érteni, hogy mi az a szabadkai »trojanicza»?

Ennek a kedélyes mulatozásnak először az a sajátos következménye, hogy társadalmi különbség nélkül jó barátokká, »pertu-barátokká» lesznek hatása alatt az emberek. A nagybirtokos pertu-poharat iszik a vendéglőssel, pinczérel, sőt még a Pero csapossal is, aki azután hálából a hátán cipzeli a vendéglő hálozobáiba azokat, akik — a trojaniczázás mezején — elhullottak. A második hatása abban nyilvánul a trojaniczázásnak, hogy törési, zuzási virtuskodó hajlamok lepik meg tőle az embert, amint ezt a következő eset is bizonyítja.

Szabadka város egyik volt országgyűlési képviselője, aki nagyon népszerű egyéniség volt bunyó testvérei között, egy alkalommal az egyik előkelő vendéglőben egy trojaniczázó társaságba keveredett. Ez azt jelentette helybeli, bácskai felfogás szerint, hogy most már a képviselő ur sem teheti ki három napig abból a vendéglőből, abból az ivóból a lábát. Az első nap éjszakáján azonban szegyenyszerre az történt, hogy a képviselő megszökött a társaságból. Ez egy ideig nem vette ezt észre, de a képviselő bátyja egyszerre csak felkiáltott:

— Hopp! Hol van a Simon öcsém?!

Keresték, kutatták, de nem találták.

— Megszökött a híres bunyevác. De megkeressük, ha a föld alá bujt is! (Értsd a boros pinczét.)

Néhány trojaniczát még lehajtottak, aztán keresésére indultak. Vagy négy kávéháza berontott a már kissé bizonytalan léptekkel botorkáló sereg, de sehol sem találták a szó-

Irroy kedvelt francia pezsgó
Perrier Jouet kedvelt francia pezsgó

Vezérképviselő: FECHNER M. F.

Grand Marnier kedvelt francia likőr
Black & Withe Whisky kedvelt francia likőr

KUTASSY VINCZE Budapest, V., Bálvány-utca 26.

kevényt. Mindenütt ittak néhány pohár szív-erősítőt és nyomozták tovább. Nem akadtak reá.

— Hopp... én... én tudom, hol van! —
 dadogta a képviselő bátyja, a hadvezér. —
 Hazament!... Menjünk haza hozzá...

Természetesen ő vezette a csapatot. Oda-
 értek egy házhoz, felmentek, — a gazda nem
 volt otthon.

— Nincs?... Hát akkor rajta... Üsd,
 vágd!

A hadvezér járt elől a példával és törni,
 zuzni kezdte a butorokat. A többi követte
 a példát. Rövid negyedóra alatt nem maradt
 ép butor a szobában.

Aztán mentek győzelmi tort ülni.

Harmadnap került haza a hadvezér a la-
 kására. Illelőleg akkor józanodott ki egyik
 barátjánál. Amint hazament a lakására,
 majd hanyatt dült ijedtében. A szobában
 minden izzé-porrá volt zuva. Csak nagyszo-
 kára értette meg a dolgot. A híres mulatság
 után ugyanis, amikor öccse keresésére in-
 dult, ptyugós állapotban a saját lakására
 vezette az ittas kompániát.

Hát ez a szabadkai »trojanicza.«

Rákóczi a káromkodásról.

II. Rákóczi Ferenc, kinek drága hamvai a
 nem régen hozattak haza, 1705-iki augusztus 10-
 29-én tilalmat bocsátott ki a káromkodás ellen.
 Ez így szól:

Mi fejedelem Felső Vadászi Rákóczi Ferenc
 Nemes Sáros Vmegyének örökös fő Ispánja,
 Munkács és Makoveczaj Hercegek Sáros-Patak-
 nak, Tokaj stb... Önöknek örökös ura. Ad-
 gyuk tudtára ezen Patens levelünk által, a/Ma-
 gyar Haza minden rendbeli Lakosainak és kí-
 váltképpen 's nevezetesen Hadi Generálisaink-
 nak, Brigaderusainknak, fő és Vizekapitányaink-
 nak, Stráza Mestereinknek (Hadmagyainknak,
 Auditorinoknak) és akar mely böcsületes sorban
 és rendben lévő minden Hadfi Tiszteinknek úgy
 egyszer 's mind az egész Vitéző Rendnek közön-
 ségesen; Hogy noha mihiégen Istennek bőles
 vezeleréséből az Ausztriai ház szines uralkodása
 által szabadságában megcsontult 's el nyomo-
 rott Edes Hazánk boldogulásáru legelső el-
 melkedésünket folytatni kezdetűk, fonra vevén
 s megvizsgálván a Magyar Nemzetnek minden
 környül áll dolgait és az rozsz szokással bel-
 rözött természetűl...

... A Haza lakosainak nemcsak köz rende,
 hanem annak felette az országnak sok nemessi
 Ur! tagjai is elvetemedvén a kegyesség utjáról és
 az által az egetek irritozató külömb külömbféle
 átkozódásokat s szitkokat teljli szabad torokkal
 szórván a boszuálló Ur Istennek igaz ügyek
 fegyverkezéssek mellett való állását rá fogják
 rekesztelni és szent ügyekzeteknek szerencés
 véggel leendő boldog előmenetelit nem várt-
 latyuk...

Keresves szívvel tapasztalljuk ma is, hogy
 emített szép Intéseinknek és tilalmainknak nem
 hogy valami haszna és foganattya lótt volna,
 hanem inkább... annyira elhatalmazott 's meg
 rözött s sok Istent boszantó s jókat bot-
 ránkhozató, és még a levegő Egeket is pestis
 módgárua meg fertoztató káromkodás és szitok,
 hogy majd azok tartanak nagyobb tisztesség-
 ben, akik ama reitendő adta teremete átkozódást
 és szitkok külömb külömbféle nyalka szókkal
 meg cifrázhatták és azzal Isten dicsőségére te-

remtetet nyelveket koptathatták s egész vitéz-
 ségeket is abban tartták, a' mint is immár az
 más keresztény nemzetek előtt Csuffá és mesévé
 löttünk az illetén Istentelen vétkes szokásért,
 sőt annak felette Istennek fegyverinkön sokszor
 tapasztalt áldását önkint ezzel rázzuk le magunk-
 ról, s azon nemzetséges bünnök tovább való
 gyakorlásával mindenféle ostorait siratva vár-
 hatlyuk Hazánkra is kizeh képpel fellülj ir
 minden rendbeli Lakosit kérjük és kinszeritűjük,
 hogy azon... magyar Haza eddig való sok
 nyomorúságit a több közönséges vétkek között
 leginkább okozó és szokásba ment káromkodás-
 tól ójják magukat, a' N. V.-gyének pedig innál-
 lyuk, Hadi minden Tiszteinknek serio parancsol-
 juk, hogy valaki 's akkor ki post publicationem
 praesentium az adta teremete s más hasonló
 szitkokat el mogyja és mondani merészli minden
 kegyelem nélkül ily móddal büntetessék; Hogy
 a köz rendűnek első szitkárét tíz palézat, másík-
 ért huszat és ezerhetet a tízedikért százat
 adassanak, és hogy ha azon büntetéssel sem ta-
 nulna törvényt láttatván az olyanra, Hadi ren-
 dül valóit irtalmatlanul lövöldöztessek, városit
 's Falusit pedig meg köveztessek, nem különben
 az otthon Lakos nemessi 's uri Rend maga vár-
 meggebeli és az ország in a. 1573. törvény Con-
 stitutiója 's nevezetesen 42-ik articulusa szerint
 bűnhögyön; annak felette pedig az hadi Tiszt
 első káromkodásáért minden személy válogatás
 nélkül a' többektül arestomba tetéssek és ott
 egy nap kenyér és víz mellett maradván az vité-
 kesnek száma szerint szaporitassék egész az
 ötig rajta ezen büntetés sőt ha tovább is Isten
 törvénye 's Parancsolatunk megutálásával, azon
 Istentelenséget követni fogják minden hivatalyul-
 tul meg fosztassék, és ha ezután is nem hagná el
 ezen gonoszágot nem különben törvényt té-
 tetvén reá kegyelem nélkül meg halyon és az
 által ezen irritozató gonosz a' nemzet közűll
 kiirtassék és ez mostani felvett ügynek vezéröl
 Urától penig igaz fegyverink boldogulását vár-
 hassuk láthassuk és tapasztalhassuk. Költ Nyit-
 ran Kis Asszony havának 29. napja ezerhétsszáz
 ötödik Esztendőbe F. Rakozsi s. k. Gregorius
 Ráti s. k. (p. h.)

Mennyi a hordó ürtartalma?

Írta: Sági János.

Erre a kérdésre a hordójelző hivatalok
 vannak hivataly megfelelni. Ezek a hordó
 ürtartalmát bélyegzővasakkal ráégetik a
 hordó előlapjára. Ha azután a szőlősgazda
 vagy a borkereskedő eladja a borát, akkor
 a vevő annyit liiter fizet, amennyit a hordón
 a beégetett számok jeleznek.

E számokat mindenki szentírásnak tartja.
 Már pedig tudnunk kell, hogy azok éppen
 nem tarthatnak mindig valami nagy meg-
 bizthatóságra számot. A hordó ugyanis idők
 múltával szárad, összehuzódik, az abron-
 csait tehát kisebbre kell venni, lejjebb kell
 verni. Természetes tehát, hogy ilyenkor az
 ürtartalma kisebb lesz, de azért a vevő több
 liiter bor árát fizeti ki, mint amennyit kapott.
 Versztesége tehát, különösen az egykoronás
 borárok mellett, nagyobban vételnél igen te-
 demes összegre rug.

Az is megtörténik, hogy a hordó egyik-
 másik dongájá eltörik, elkorhad. Ilyenkor
 újat csinálnak helyette. Ez megváltoztatja
 a hordó eredeti ürtartalmát, kisebbre vagy
 nagyobbra. A kádárnak kötelessége ugyan,

hogy ilyenkor megsemmisítse a hivatalos
 jelzést. Megtörténik azonban, hogy a ká-
 dár elfelejti ezt tenni. Így azután az egyik
 fél ismét csak károsul.

Gyakori eset az is, hogy az ürtartalmat
 bűnös uton változtatják meg. A vevő kivá-
 ja a hordó belsejét. Ilyenkor több bort kap.
 Az is megtörténik, hogy a hordónak az ürtar-
 talmát feltüntető fenekét egy másik hor-
 dóba illesztik, csak azért, hogy a csalást
 elkövethekk. Tudunk olyan esetről is, hogy
 a hordóba följutt nagy marhahólyagot sze-
 gettek egy zsinegre. Mikor a hordójelző hi-
 vatal a hordót megtöltötte vízzel, a hólyag
 nem eresztette be az egész ürtartalmat. Így
 tehát a hordóra kevesebb liiter jeleztek, mint
 amennyi bor abba befelé. Mármost, aki az
 ilyen hordóban vesz bort, az többet kap,
 mint amennyinek az árát megfizeti. Több-
 bet kap pedig annyival, amennyit a hólyag
 ürtartalma kitez.

A hordójelzést is emberek végzik, termé-
 zetes tehát, hogy az ürtartalom jelzésénél
 is követnek el hibát. A hordójelző 410 liiter
 irt krétával a hordóra, de amikor a vasakat
 rá akarja sütni, akkor az 1 számot 2-nek
 nézi. Mikor a könyvében a kivonásokat
 végzi, sokszor téved 10 liiter, sőt nem egy-
 szer százat is.

Láthatjuk tehát, hogy ugy a bor eladójának,
 mint vevőjének nagy érdeke hogy a jelzést
 ellenőrizze. A hordót jól megvizs-
 gálja vajjon nincs-e rajta változás, az abron-
 csok nincsnek-e összeszorítva, a dongák ki-
 cserélve stb.

Rendszerint ugy az eladó, mint a vevő
 hordójának jelezve kell lenni. Ha a hordók
 körülbelül egyformák, akkor a bor átféjtésé-
 nél láthatjuk, hogy van-e nagy különbség.
 Ha nincs, akkor nyugodtak lehetünk hogy
 mindkét hordó helyesen tünteti fel az ürtar-
 talmat. Ha azonban a különbség nagy, akkor
 bizony meg kell állapítani, hogy melyik
 hordó jelzése lehet a helyes.

A hordó ürtartalmának megállapítása nem
 valami nagy ördögség. Azt házilag is elvé-
 gezhetjük. Öntsük tele a hordót vízzel és
 mérjük meg. Azután öntsük ki a vizet és
 mérjük meg a hordót üresen. A tele hordó
 súlyából vonjuk ki az üresét. Így megkapjuk,
 hogy hány kiló víz fért a hordóba. Egy kiló
 víz: egy liiter. Ahány kiló volt tehát a víz,
 annyi liiter borunk fért a hordóba. A viznek
 egy liiterje pontosan csak akkor egy kilo-
 gramm, ha 4 fok meleg a hőmérséklete. A
 melegebb vízből egy liiter könnyebb. Ezért
 a kivonásnál maradt összehgez, 1000 literes
 hordónál egy kilogramm adunk télen, a
 többi évszakban pedig két kilogrammot.

Kisebb hordóknál ez az adalék néhány
 decziliter. Ezzel azonban fölösleges vesződni.

Vigyáznunk kell persze arra is, hogy a
 mérleg jól legyen, mert ha nem mutat jól
 akkor téves irtogatot kapunk. Vizsgáljuk te-
 hát, hogy a mérleg el van-e látva a mérték-
 hitelítő hivatal legutóbbi bélyegzőjével?
 Nagysb bortermelet községekben, sző-
 vetkezetekben a gazdák tarstának kéznél
 mérlegét. Noha nem akarjuk a hordójelző
 hivatalok jelzéseinek hitelességét erőnek ere-
 jével lerontani, azért mégsem tudjuk eléggé
 ajánlani, hogy az érdekeltek őrizzék ellen
 vajjon a hordón látható jelzés megfelel-e
 a valóságnak? (Borászati Lapok.)

Erzsébet Királyné-Szálloda Budapest IV., Egyetem-utca 5-7.

Régi jó hírnevű családi szálló. A főváros legelőkelőbb központján fekszik s mégis távol a zajos közlekedéstől. Magnagyobbítva egy újonnan épített emeletes házszálló, mely minden modern kényelemmel van berendezve. Központi melegvízfűtés. A mosdók hidag- és melegvíz-csapokkal. Személyfelvonók. Központi porszívógép. Szép fürdőszobák. Roztyagok a paradicsomágy-gyárból. Az új épület szobái: 1 személyre 3 K 60-tól 6 K-ig, 2 személyre 7 K-től 10 K-ig. A régi házban 1 személyre 3 K-től 5 K-ig, 2 személyre 4 K 60-tól 8 K-ig. Elsőrangú konyha, fényszen berendezett kávéház.

Szíves pártfogást kér Szabó Imre szállodás.

Jöjjön Budára.

A fővárosi lakásvizsgonyokat kedélyesen vizsgálja meg a »Pesti Napló« következő kedélyes cikkelye:

A barátom, aki nem is barátom, hanem ismerősöm, s mint ilyen a legjobb barátom, két év óta Budán lakik.

— Jó Budán lakni? — kérdem tőle egyszer. Ez nagy meggondolatlanúság volt, mint a következmények mutatják. Nem is ajánlom senkinek, hogy budai lakostól azt kérje, jó-e Budán lakni. Az ismerősöm, aki nem is ismerősöm, — ősméri az ördög — hanem a barátom, a kérdésre az exaltáltság hangján felelt:

— Hogy jó-e? Egészen oda volt a gyönyörűségtől.

— Hogy jó-e? — ismételte. — A legnagyobb véteke, hogy maga is nem lakik Budán. Bűn! Egyike a hat főbűnöknek.

— Hét, — mondom. — O a hetedik. Budán nem lakni, a hetedik főbűn.

— A nyolcadik, — mondom. — Mert hétnek van már pályázója.

— A nyolczadik a hét főbűnben. Hát mondja csak maga szerencsétlen, miért nem lakik Budán? — Mert ha mindenképp Budán laknék, akkor senki sem lakna Pesten.

— Persze, magát a hid zsenirozza. Hát mondok magának valamit. A hid az csak előtérlet. Esküszöm önnek, hogy csak előtérlet. Mi történhetik a hidon magával?... Legfeljebb a szél lefújja a kalapját.

— No lássa, ez nekem épp elég, hogy ne lakjam Budán. Nem szeretem, ha a hid lefújja a kalapomat.

— Csak előtérlet! Nos aztán a közlekedés! Hát az igaz, hogy a közlekedés nem olyan jó, mint Pesten, de ezzel szemben például a levegő egészen olyan, mint Pesten. Jöjjön Budára lakni.

— Igazán... nem mehetek.

— De az istenért, ne legyen olyan erőszakos ember. En veszek magának egy jó lakást a Háromkakas-utcában... Már holnap elküldöm a feleségemet, hogy magának lakást keressen.

— De nézze!...

— Ne erőszakoskodjék. Holnap lakást keresünk magának a Háromkakas-utcában és pont. Egy kicsit drágább lesz a lakás, az igaz, de ezzel szemben kisebb, finomabb, kedvesebb...

— En... én jobb szeretem a nagyobb, tágasabb lakást... Nem gondolja?

— Hallatlan, hogy milyen makacs! Ismétlem, hogy a levegő épp oly jó, mint Pesten. Szóval rendben van; a lakást kivesszük.

— Ha a levegő olyan, mint Pesten, akkor mit akar? Hisz a levegő Pesten rossz, nagyon rossz...

— Szóval az én malmomra hajtja a vizet. Hogy valaki ennyire akaratos legyen! Hát tudja meg, hogy a lakást már ki is vettem magunknak és a jövő negyedben be fognak költözni. Meglátja, milyen jó lesz. A villamos megállótól csak félórát kell gyalogolnia hegynek fel... Jó lesz, ha a tényleg szerencsés lesz be magának.

Kénytelen voltam kiköltözni Budára, a Háromkakas-utcába, félóránjira a villamos megállótól, csak azért, mert egyszer azt kérdeztem: »Jó Budán lakni?«

A levegő azonban csakugyan majdnem olyan jó, mint Pesten.

Az állami bolgárkertészet sikere.

Közismert dolog, hogy a magyar városok zöldségzükségletét legnagyobb részt a bolgár kertészek látták el. Ez a szívós, szorgalmas és föltötte igénytelen faj »bandákba« verődve jött át Magyarországra, ahol a városok határain pár holdas olcsó földbirtékeken intenzív termelésű konyhakertészetet honosítottak meg. Ügyességükkel és főképp szorgalmukkal rövid idő alatt oly szép eredményeket értek el, hogy csaknem kizárólag konkurens nélkül ők szolgáltatták városainknak a leg szebb salátát, kelkáposztát, paradicsomot, hüvelyes veteményeket s egyéb zöldségféléket.

A bolgárok, — akiket helyenkint a közvélemény keveredett szerbek után szabianoknak neveznek — nemcsak mint szakemberek, hanem mint üzleti vállalkozók is kitűntek. A »bandákban« mindig volt egy-kettő, aki nagyserűen értett a természet holmik eladásához, akire aztán az egész árulást rábízták, a jövedelmen pedig megosztották. Legnagyobb részük azonban nem is távozott el a földtől, amely példátlan iparkodással az éjszakákat is nappallá téve, hajtották ki a hasznót. Ősz felé, amikor a kert munkát a fagyok és esőzések már lehetetlenné tették, akkor szépen összecsomagolták s hazavitték a magyar péntek családjuknak Bulgáriába, ahonnan csak tavaszsal jöttek el megint.

Mint említettük, a bolgárok sokáig konkurencia nélkül állottak az országban. A magyar ember nem szívesen adta rá magát a konyhakertészetre. Először hiányzott a kellő szak tudása, aztán meg a kertnek gondos ápolása, az örökös, meg nem szűnő babramunka sem felett meg a magyaroknak, akik ezenkívül »bandákba« sem voltak hajlandók összeveredni. Csak a legutóbbi három esztendőben sikerült a földművelésügyi minisztériumnak a kellő gazdasági szakoktatással s állami támogatással kiképezett konyhakertészeket nevelni, akiknek száma azonban korántsem volt elegendő arra, hogy a bolgár háboru kitérésokor hazamenő bolgárokat pótolják.

A bolgárok visszavándorlásával piacunkat a legnagyobb drágaság veszélyeztette. aminek megállítására a földművelésügyi minisztérium elhatározta, hogy a városok mellett állami zöldségtermelő telepeket létesít.

Szegeden nyolcz hold területen már létesítettek állami kertészeti telepet, amelyen öntözéssel intenzív gazdálkodással művelik a kerti veteményeket. A bodomréti kertészeti telep hatása már is előnyösen érezhető a piacon. A kerti vetemények kitűnő minőségűek és aránylag olcsó árban bocsátják a vásárló közönség rendelkezésére. Az idén az esős idő különösen kedvezett a bodomréti kertészeten. Óriási paprikák, gyönyörű uborkák termettek, amelyeket elkapkodnak a vásárlók. Minthogy a szegedi állami kertészeti telep ilyen jól bevált, a földművelésügyi minisztérium még több városban tervezi az állami zöldségtermelő telepek létesítését. Legközelebb valószínűleg Kecskeméten létesítenek állami kertészeti telepet.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“

által 1913. évi szeptember hó 23-án Budapesten tartandó

XIII. rendes évi közgyűlés programja:

1. 1913. szeptember hó 22-én (hétfőn)

Délután 4 órakor:

a »Szállodások, Vendéglősök, Kávésók, Pinczerek és Kávéségedek Országos Nyugdíj-egyesületének« XVI. évi rendes közgyűlése a »Grand Hotel Hungária« nagytérképében (IV., Türr István-utca 1.)

Este 8 órakor:

Ismerkedés estély Gundel Károly városligeti vendéglőjében. (Étkezés á la carte.)

2. 1913. szeptember hó 23-án (kedden)

Dél előtt fél 10 órakor:

a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége«

XIII. rendes közgyűlése

a »Pesti Lloyd« nagytérképében (IV., Mária Valéria-utca 12.)

Délután fél 7 órakor:

Diszbed a »Grand Hotel Hungária« nagytérképében. (IV., Türr István-ut. 1. sz.)

3. 1913. szeptember hó 24-én (szerdán)

Dél előtt 9 órakor:

Az »Első Magyar Részvény-Szerződés« igazgatóságának meghívására a sörgyár újonnan épült telepeinek megtekintése. Indulás külön vonatokon pont 9 órakor a Budapesti Városi Villamos Vasut Rökus-kórházi állomásáról.

Délután:

A résztvevők kívánságára szabad.

Este fél 8 órakor:

Előadás a »Népopera«-ban a közgyűlés résztvevőinek tiszteletére.

F. Kiss Lajos, titkár.

Glück Frigyes, elnök.

Társas reggelik.

Szeptember 26-án Keszey Vincze éttermében, VII., Rákóczi-ut. 44.

Október 3-án Bokros Károly éttermében VI., Andrásy-ut. 25. Este vacsora.

Október 10-én Müller és Holub éttermében, »Országos kaszinó.« IV., Semmelweis-utca 3.

Október 17-én Schuller és Társa éttermében.

Október 24-én Hack István éttermében, VII., Baross-ter. 13.

Október 31-én »Hungária« nagyszálló éttermében.

CHOCOLAT

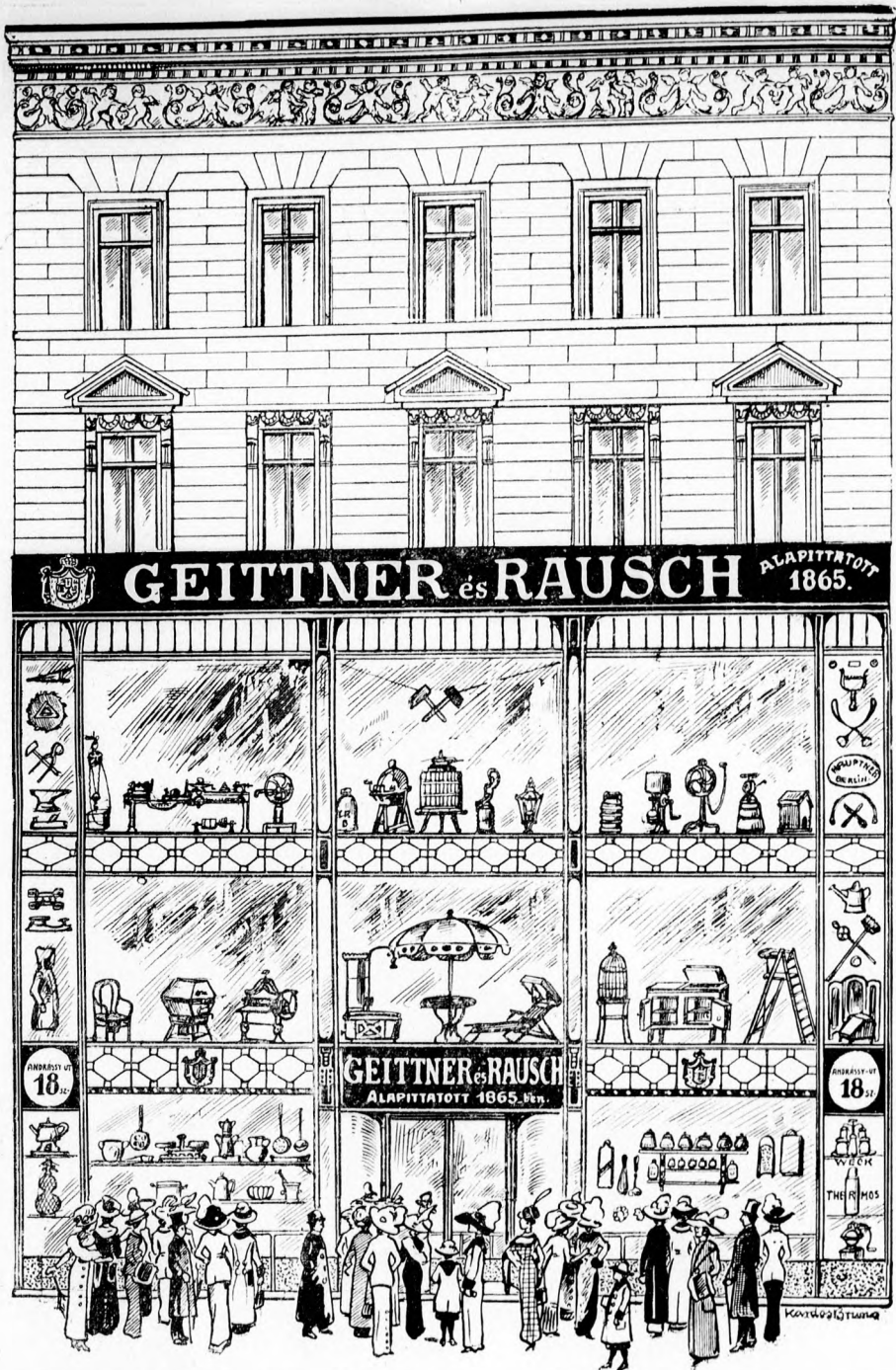


GERBEAUD

FONDÉE EN 1858

Mindenmü főiri-, szállodai-, intézeti-, vendéglői és polgári konyhák felszerelése és mindenmü háztartási cikkek és eszközök nagy raktára. ::: Legtökéletesebb mosókonyha berendezések.

Kérjük raktárainknak vételkötözettség nélküli szives megtekintését. :: Árjegyzék ingyen és bérmentve.



GEITTNER és RAUSCH

FŐH. UDV. SZÁLLÍTÓ CZÉG

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 18. SZÁM.

„Jó barátok“ összejegyzetelei:

September 24-én *Petrakóvits* József vendéglojében, IV., Bástya-utca 27.

Szüreti szünet.

Október 25-én *Mírh* András vendéglojében, VII., Dohány-utca 5.

Október 29-én *Érdős* Ignác vendéglojében, VIII., Kemény Zsigmond-utca 12.

November 5-én *Fazekas* István vendéglojében, IX., Mester-utca.

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

A „Főhercegi halászlati Központ“ (Apáti) mai számunkban közzét hirdetést ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Terra incognita.

Meltek a mai vendéglői (köz) életmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segíteni?

Ily címen megjelent a »Magyar Szakácsok Köre« által, a Glück Frigyes-díjjal kitüntetett pályámi, melyet L. ö h n e r t Mátyas szakácsmester, a »Hungária« nagyszállóda konyhafőnöke, a Magyar Szakácsok Köre elnöke irt.

A pályadíjat nyert szakcgyvból ismertetőül közöljük a következőket:

Bevezetés.

A »Magyar Szakácsok Köre«-nek 1910. évi 5. sz. hivatalos lapja pályázat formájában hivta fel tagjait, hogy feleljen meg kiki tudása és tehetsége szerint arra a kérdésre, hogy »miképpen kellene a mai hátrányos étkezési módot és rendet oly irányba terelni, hogy az étkek úgy készítsék módjára, mint anyagukra nézve, tekintettel tápláló erejükre és emésztési idejükre, a jelen megélhetési viszonyok között leginkább megjeljenek a magyar középosztály egészségenek, igényeinek és anyagi viszonyainak. Mervado a vendéglői (köz) életmezés.«

Legyen szabad e helyen idéznem jelen pályázat eszméjének és anyagi megteremtőjének, Glück Frigyes urnak a pályadíj fejárlása alkalmával mondott gyöngyöri szavait: »A vizen, a víz alatt, a földön, a levegőben, mindenütt urrá iparkodik lenni az ember, törekedvén a tökéletesség felé... és hatalmának, tudásának béléget mindenre rányomja.

»Csak a mi magunk szervezetének jóvólta testünk célszerű táplálásának mily módja »terra incognita« előttünk. Szinte szegény bevallani, hogy ezen a tereen még ma is a gyermekkorban vagyunk. »Letmóndunk ötletes, nem tudjuk, mi a jó, mi a hasznos, hanem eszünk, eszünk mindent, ami jélesik.«

»A tudós világ kutatja, megállapítja a táplálkozási anyagok vegyi összetételét, tápláló értékét, emészthetőségét. Már sokan foglalkoznak ezzel a kérdéssel, örömmel látnám tehát, ha a magyar szakácsok is, mint táplálkozás kérdésben az orvosoknak társszakerői: nemes ambícióval működésük köze e nagy kérdés megoldásában.«

Sokan voltak, kiknek a lelkielő óriási lelkeséssel váltottak ki ezek a szavak és szíllár, komoly, férfias elhatározást, hogy »dolgozni fogunk.« Csakhogy — sajnos, — de viszonyainkra

és a közfelfogásra egyben föltötte jellemző, hogy ennek a mi szép törekvésünknek és lelkesedésünknek a napi sajtó egyik organumán át egy mindent elnémító harsogó gonykacaj volt a visszhangja. (Lásd Pesti Napló 1910. évi V/14-iki példány, 10. oldal.)»

Ne vegye tölem rossz néven szerény munkám igen tisztelt bíráló bizottsága, hogy jelen bevezető soraimban, a pályázati kérdés komolysága és testületünk reputációja érdekében, néhány szóban reflektálok arra az újságcikkre és a magam részéről is rámutatok arra,

hogy ez a tárgy holmi hírlapi »humorkáknál« több figyelmet érdemel és hogy ez a kérdés a magyar gasztronomusok és magyar szakácsok kezében nem lapul el olyan neveltségs és tudálatos tehetlenségéggé, mint amilyenek azt a nevezett cikk igen tisztelt írója és vele együtt — sajnos — a szintén tájékozatlan közfelfogás tartja.

Sajnátságos és föltötte bántó, hogy a cikkíró ur első sorban is azon útközik meg, hogy a pályakérdés megszövegezésénél »nem elégcsünk meg az egyszerű bővített mondattal... hanem »lábason, nyárson és bográcsan át...« összetett mondatformában »leljük beklübnre a magyar középosztály egészséget és anyagi viszonyaihoz mért táplálkozási igényeit«, ...melyhez pedig — ugymond — »semmi közünk nincsen.« Es, mintha — tudom is én — mi, mint cserobogarak a haragontósok rejtelmeibe akarnánk behatolni, olyan szívből mosolyog azon is, hogy »még az ételek tápláló erejére és emésztési idejére is gondolunk.« Még szerencse, hogy végül mégis megengedi nekünk e kérdéssel való »illetékliten« foglalkozást, de csakis azért, mert a »pályadíjat nyerni vagy kiosztani nem valami égbekiáltó bün.« Helges. Maga a tétel, a beéléje oltott tendenzia nélkül igaz. Pályadíjat nyerni vagy kiosztani tényleg nem bün. De már bün az, ha egy hivatásos újságíró a nyilvánosság porondján minden hozzáértés, megmondoltság és alaposág nélkül, igazán indokolatlamul és igazságtalumul a guny ostorával csapkodja szembe egy érdemes testület és egy nagylelkű, képzett gasztronomus nagyfoglaltsága, nemes törekvéseit. Nem szépirodalmi társaság vagyunk, tehát nem is pályázunk retorikai babérokra. Es, ha írásaink ma még nagyon meglátszanak a helyes kifejezések gyötrelmes keresése, — úgy érzem, hogy még ezzel a gyötöréssel is magyar kulturmunkát végzünk, de egyben bizonyosságát szolgáltatjuk annak is, hogy az egyszerű bővített mondatok silány szellemi nívoujan már ma is majdnem annyira föltötte állunk, mint amennyire a cikkírónak a helyes táplálkozásról való ismeretei a megkívánható normáliákon alul maradnak.

Megkívánható normáliákról beszélek azért, mert ha terepszemlét tartok mindazon dolgok felett, melyek a helyes táplálkozás kérdésében csak itt, szükébb hazánk fővárosában eddig is történtek, rögtön nyilvánvalóvá lesz, hogy erről a kérdésről, — ha nem is minden író és gyöngyöző, — de legalább minden olvasó és érdeklődő embernek illik már valamit tudnia.

Hiszen nagynevű kémikusok, szociológusok, természettudomány, társadalomtudomány és ismeretterjesztő társaságok, főképpen azonban orvosok és orvostanárook a nyilvános felolvasások és népszerű cikkek egész tömegében már

* A pályázat eredménye után már más véleményen volt a Pesti Napló, (lásd 1913 IV/19-iki példány, 8. oldal) a szerző.

évek óta oktatják a publikumot arra, hogy az emberi szervezetnek milyen anyagból milyen mennyiségre van szüksége, hogy azt felépíthesse és egészségesen fentarthassa. Munkások részére szánt kalendáriumokat tudnék felmutatni, melyekben könnyen érthető, tabelláris összeállításban van felsorolva, hogy milyen tápszerekben és ételmeinkben találhatók fel legolcsóbban és legemésztetőbb formában mindazok a tápanyagok, (fehérje, zsír, szénhidrátok), melyekre a szervezetnek feltétlenül szüksége van, hogy táplálkozási egyensúlyban maradhasson. (Folyt. köv.)

Fontos intézkedések a kolera ellen.

Bódy Tivadár dr. helyettes polgármester, a főváros közegészségügyi osztályának vezetője — felbeszakítva szabadságát, Bécsből visszatért a fővárosba s átvette az osztály ügyeinek vezetését. Tegnap délután a Magyar Érvits Mladen tisztii főorossal hosszas tanácskozásban folytatott a kolera továbbterjedésének megakadályozására irányuló intézkedésekről s ennek a tanácskozásnak eredménye az a kiadott két rendelet, amelyke egyike a kávéházi és vendéglői s, bors és paprikatartókra, másika a vidékről érkező gyümölcs és zöldség szállítására és árusítására vonatkozik.

A vendéglőkben, kávéházakban és mindazon helyiségekben, ahol étkezni lehet — monlja a rendelet — a nyílt s, bors és paprikatartók nagy mértékben alkalmasak a kolera terjesztésére. Egyszért a por és piszok könnyen hozzáférhet, másrészt az étkező s esetleg inficiált emberek, az által, hogy késsel vagy kézzel nyulnak a tartókba, könnyen terjeszthetik a bacillusokat. Ezért elrendelem, hogy nyolc napon belül az összes kávéházak, vendéglők és mindazon helyek, hol étkezni lehet, átlátszó üvegből készült, zárt s, bors és paprikatartókat szerelzenek be. Ezenkívül köteles minden kávé és vendéglő helyiségeiben figyelmeztetőtáblát kifüggesztetni e szöveggel: Tilos a köpködés. Azok, akik intézkedéseimet meg nem tartják hatszáz korona pénzbüntetésre, be nem hajthatás esetén hatvan napi elzárásra ítéldök.

Élelmiszer és gyümölcs szállításáról és elárusításáról szóló rendelet a következőképpen szól:

A piacoknak rendben és tisztántartására elrendelem, hogy a vidékről bejövő élelmiszer és gyümölcsös kocsiak hétköznapiokon délelőtt tizenegy órától, vasár- és ünnepnapokon délelőtt tíz órától éjjel egy óráig nem bocsátandók be a vámsorompókra. Ezen kocsiak a piacokon csak 1 órától 11-ig lehetnek jelen. Tizenegy órákor kötelesek a tulajdonosok elhajtani, mert ettől kezdve éjjel egy óráig a piac tisztogatása és fertőtlenítése fog történni.

Elrendelem, hogy azon gyümölcsásrusok, akik kézi szekéren az uttest szelén árulnak, délután egy és négy óra között hagyják ott állomáshegyüket s kocsijukkal együtt távoznak. Utasítom egyben a köztisztasági hivatalt, hogy az ilyen kocsihelyeket a fenti időben vízzel jól mossassák fel.

A helyettes polgármester az utóbbi rendelet megküldte a Budapesti határos megyék alispánjainak, hogy minden községben szükséges példányszámban falragcosok utján tudassák a községgel. Egyben értesítette a pénzügyigazgatóságot, hogy a rendeletet teljes szigorral hajtsák végre s a tilalmi időben gyümölcsös kocsiak ne bocsásmának át a sorompókra.

ZWACK UNIKUM CACAO CHOUWA MENTHE GLACIAL ANISETTE DOUBLE **ZWACK** GRIOTTE TRIPLE SEC CURAÇAO CORDIAL MEDOC CHERRY BRANDY **ZWACK**

KÜLVÖNÉLÉK

Eszküvő. Fényes esküvő színhelye volt folyó hó 14-ikén a budapesti Dohány-utcai új templom. Ekkor esküdtek egymásnak örök hűséget Almossino Rudolf tart. hadnagy és Pallai Elza kasszony, Pallai Miksa fővárosi szállodatulajdonos és kedves nejének magas műveltségű szépséges leánya. Az esketési szertartást Kohn Sámuel főrabbi végezte; magas szárnyalású beszédet intézett az új párhoz. Esküvő után a Lloyd disztermében lakoma volt, melyen közelünk jelesei közül többen vettek részt. Lakoma után a boldog házaspár nász-utra indult. Isten áldása legyen a tiszta szerelemből megkötött frissen! — Kispesten e hó 10-ikén tartotta esküvőjét Dr. Szontaghi Andor Kozma Miska kasszony, Kozma Lajos kispesti vendéglős bájos, szép leányával. Az esketési szertartást Máté Károly ev. lelkész végezte.

Eljegyzés. Deutch Ferenc, Bittner Alajos fővárosi vendéglős kartársunk és kedves neje levelt fia, eljegyezte Ozarowszky Elza kasszonyt, Forgách János fővárosi festő és háztulajdonos bájos szép levelt leányát. Isten áldása legyen a költendő frissen!

Kérelem. Elfőfizetőinket, kiknek e hónap végével előfizetésük lejár, kérjük, hogy előfizetéseiket megújítani sziveskedjenek. — A kiadói hivatal.

Fehérvár-kávház. Ezen a címen van Budán a Fehérvári-ut 44. szám alatt a főváros egyik legbarátságosabb, legújiszább kávéháza. A kávéház Kuttány a János fővárosi előkelő polgár, többszörös háztulajdonos, a Légymányos területen építt díszes új kolónia megalapítójának tulajdona. Kuttány János igen nagy figyelmet fordít vendégeire, szakképzett üzletvezetést és előzékeny, ügyes pinczereket tart. Kávéházán az étel- és italnemiek a legizeltesebbek. Ajánljuk a fővárosi és vidéki előkelő közönség becses figyelmébe.

Vendéglő átvételek. Petroszénban a Berger-féle kávéházat Rosenthal Albert vette meg. — Zirczen a nagyvendéglőt Streibl Miklós kartársunk vette meg. — Szigetváron a Jankovics-féle vendéglőt Majetics János vette meg. — Szemes Kálmán Budapesten az Ágteleki-utca 2. szám alatt levő vendéglőt átvette. — Skergula István régi kartársunk Drávaszentesen (Somogy m.) egy igen díszesen berendezett új szállodát létesített. — Szekszárdon a »Magyar Király« éttermét Krausz Izso vette bérebe. — Budapesten a Fővármház-terren levő volt Kedrovits-féle vendéglőt Viola István újult megújította. — Nagyszalenyben Móza József egy díszes kávéházat nyitott. — Sárváron Grosz Károly új szállodát nyitott. — Nagyatádon a »Bárány« vendéglőt Ifj. Bertz Gábor vette át.

Kolozsvártól a jószágos szívű és nemes lelkiületű Acs Ferenc vendéglős kartársunk, hosszú évek fáradoalán után nyugalmába vonul, jóhírű vendéglőjét Rácz János ottani vendéglős veszi át, míg a Rácz-féle vendéglőt Ehrhardt Hugó régi barátunk, a Kolozs-fürdő népszerű vendéglőse veszi át. A »Ferencz József«-szálloda éttermét Koller György tordai szállodás vette bérebe s azt e hó 15-ikén megnyitja. Mindnyájuknak sok szerencsét kívánunk!

Bérbeadó vendéglő.

Budapesten, a főváros legforgalmasabb helyén, VII. ker., Wesselényi-utca 17. sz. a. (ipartestületi palotában) lakással, 1 nagy étterem, 3 vendégszoba, nagy konyha-pincze, ételhezű lifttel és az I. emeleti nagy diszterem kiszolgálási jogával

1913. november 1-től számított 3 évre évi 5000 korona haszonbért és megfelelő óvadék mellett. Közlelőbb az ipartestületi irodában d. u. 5—7 óráig.

Czellődömlőkön a »Korona«-szállodát, melyet nem régen Domonkos Ignác kartársunk vett át, új tulajdonosa 20 vendégszobával kibővítette s rézburorokkal látta el. Megnyitása október 1-én lesz.

Nagyatádon az ottani nagyvendéglőt Grosz Mór volt érsekújvári szállodás vette bérebe s azt nagy áldozatok árán éttermekkel és kávéházzal kibővítve, szállodává alakítja át. Üdvözöljük!

Közegen az »Arany Szarvas«-szállodát Horváth Mátyás vette át.

Öreg ember helyes életmódja. Bűrker és Chadounsky tanulmányozták az öreg emberek életmódját. Bűrker véleménye az, hogy mindenki okos és cselzserű életmóddal kitöltheti az aggkor határát. Okos és cselzserű életmódon azonban nem szabad azt érteni, hogy minél jobban kimélje magát az ember, sőt a küzdést, erőlködést nem szabad abbahagyni, hanem kellő módon tovább folytatva a tevékeny életmódot, kell szerveiket továbbra is életképes állapotban tartani. Régen kimutatták az élettani kutatókban, hogy a nyugalmalan lévő izmok és egyéb szervek nem képesek tovább fejlődni, még eredeti terfogatakat és képességeiket sem tudják megtartani, sőt, mivel az anyagforgalom csökken, a testben főlhalmozódó mérges anyagok kiválasztása is szenved és a főlhalmozódó mérgek szinten rontják a szervezetet. Így magyarázható, hogy az, aki öregesen, vagyi magát minden elképzelhető módon kimélve él, meg is öregedik, míg az, aki tovább folytatja a testi munkát és nem adja át magát a pihenésnek, tovább fiatal marad és tovább is élvezheti az életet. Chadounsky véleménye még kifejezetten. Amíg csak a szervezet megengedi, szó se legyen a pihenésről. Akár hetven éves, akár még öregebek legyen is valaki, amíg elég munkaképesség éri magát, ne gondoljon a semmittevésre. Sőt ha már meg is kezdte az öreges életmódot és mutatkoznak annak következményei, az erőtlenedés, lefogyás stb., még akkor sem késő lassan, fokozatosan kezdődő tréninggel a küzdelmet az aggság ellen újra megkezdeni. Ajánljuk a könnyű és szorakoztató sportokat, mint krikett, golf, tennis, teke, gyaloglás, lovaglás, vadászat, a kert és mezel munka. Természetesen nem egyszerre nagy munkával kezdve az új életmódot, de mintegy folytatva az abbamaradt rögöt, egy napot sem hagyva a szervezet gyakorlatra nélkül. Igen fontos továbbá a bőr ápolása; hogy hideg, meleg, vagy langyos vízben tüss alakjában történjék-e, az mindegy és mindenkiék a legkelelmesebben érzett mód lesz a legjobb, a fő az, hogy mindennap történjék, és kielégítő legyen. Hibás sokszor az öreg emberek öltözködése is. Ambár többnyire teljesen jó a hőszabályozásuk, túlságos melegen és nehezen öltözködnek. Ez csak fölösleges és rossz hatású hőtörőláda vezet és a mozgást is gátolja; a ruházat tehát ne igen különbözzön a férfikorban hordottól és alkalmazkodjék az időjárásához. Azt sem helyesli a szerző, hogy túlságosan könnyű táplálékot, azt is többnyire kis mennyiségűeké elaprózza, nyujtunk az öreg embernek, aki pedig rendszeren meg bírja emészteni a kompaktabb táplálékot is.

Mit szívnak a királyok? Edvard angol király a létező legvastagabb és leghezsabb szivarokat szivta. Hosszuságuk 22 centiméter volt, átmérőjük 5 és fél centiméter, darabonkint 5 koronába kerültek és Havannában egyenesen az ő számára készítették. Fia, György király jóval szerényebb. Pipát sziv csupán és ezt is olesó dohánnyal tömi meg. Vilmos császár ugyanazt a havannai céget foglalkoztatja, amelyik nagybátyját is kiszolgált, de az ő szivarjai már csak 17 és fél centiméter hosszúak és darabonkint csak 1,20 koronába kerülnek. A mi királyunk öregege dacára is szenvedélyes dohányos és naponként hét darabot sziv kedvenc olasz származású virszinájából. E szivarokkal gyakorta megkínálja barátait és rokonait is. Az orosz czár cigarettákat sze-

ret. Finom és édes keleti dohánnyal készülnek, egyenesen az ő számára és rendkívül kellemes illatukkal tűnnek ki. A szültánt igen ritkán látják nagylel szivni, az ópiummal kevert cigarettát inkább szereti és ezt még valószínűleg is illatosítja. Nagy dohánys Alfonz spanyol király. Könnyű dohánnyt sziv, amely csupán olcsóságával tűnik ki, de az erős cigarettákból naponként ötvenet is elszív. Ha elitték miatt, vagy mert hölgyek társaságában tartózkodik, nem dohányszogat, igen boldogtalan. Mint mindenben, az olasz király a dohányszóban is mértékletes. Ebéd után közönyösen sziv el egy fél Cavourt. Fallières rendszeresen két szivart fogyaszt naponként, a bolgárok cárja pedig naponként ötöt, meglehetősen drágát, de ezenkívül szereti a burnót is.

Alkohollelenez törvény Washingtonban. Az amerikai Egyesült-Államok székvárosa, Washington, úgy látszik, példát akar mutatni az alkoholizmus elleni küzdelemre Európának is. Szigorú törvényt lépett életbe most július elején, amely ha teljes szigorral fogják érvényre juttatni a benne foglalt intézkedéseket, akkor Washingtonban elkölözött a limonádé és gazé korszaka. Ennek az új törvénynek számos olyan rendelkezése van, amelynél szigorubb, drasztikusabb nincsen sehoh az Egyesült-Államokban. Egyik ilyen rendelkezés például az, amelyik megtiltja bárkinek is, hogy vasárnap a saját otthonában szeszartalmu itallal kínálja meg a vendégét. A limonádék és szódavizes bannettek vizenyös korszaka következett el Washington városára. Megtiltja a törvény, hogy bárhol és négy száz yardnyi távolságon belül valamely templomhoz, szeszes itall leheszen forgalomba hozni. A magánházakban sem szabad felszolgálni szeszes italt, eltekintve attól a néhány családi otthontól, amelyik az üzleti negyedben van. Washingtonban, amelynek 350 ezer lakosa van, mindössze 300 italmérési engedélyt adtak ki; még a szállodákban, a előkelő éttermekben sem szabad vasárnap az étkezéshez szeszes italt felszolgálni. Barokban vagy olyan éttermekben, amelyek barral vannak kapcsolatban, nőnek semmiféle italt nem szabad felszolgálni.

Értesítés. Tisztelettel értesítem a szállodás, vendéglős és kávév urakat, hogy régi jóhírű pinczeryögműi iródamat, mely sokoldalú elfoglaltságom miatt: évekig szánellet, újra megnyitott és öcsém, Grosz Dezső vezetésével szeptember 15-től Klauzál-utca 2 szám alatt (Rákóczi-ut sarok), a naggyérdemű szakközönség rendelkezésére áll. A korrekét és minden tekintetben kifogástalan kiszolgálást fivéremnek 30 éves, a szakmánál töltött múltja garantálja, kívül Goldscheint Zsigmond üzletvezetőt év karöltve fog azon fáradozni, hogy t. üzletfeleinket lelkiismeretesen és pontosan kiszolgálják. Kérem ismerőseimet, jóakörmait és barátaimat, hogy az eddig irántam tanusított bizalmukkal fivéremet is megtisztelni sziveskedjenek. Kiváló tisztelettel Grosz Odón.

Az algyógyi magyar olvasókör

folyó évi október hó 1-től kezdődőleg elfnyozt feltételek mellett

vendéglőst keres.

Az üzlethez kevés pénzre van szükség

Tudakozódhatni: **Dr. Szegő Henrik** algyógyi ügyvéd, olvasóköri igazgatójának Algyógy.

A dunai hal. Zimmer Ferenc halász-mester cs. kir. udvari szállító, a következő sorokat írja az Esti Újságnak, mivel egyik számában a romániai halról is megemlékezik és pedig téves adatok alapján olyformán, mely alkalmas arra, hogy a fogvasz-téközönseget a halevéstől elriassza. Igen tisztelt tudósítójuk *Singhoffer* hal nagykereskedőt nevezi meg forrasul. Erre szives engedelmelem megjegyzem, hogy *Singhoffer halkereskedő nincsen*, mert ennek a régi halász-dinasztiának egyetlen tagja sem foglalkozik már halkereskedéssel. Miután itt nemcsak egy nagy kereskedelmi ágnak, de a fogvasztéközönseggnek az érdekéről is van szó, legyen szabad röviden következő fölvilágosítással szolgálnom. A budapesti halpiacon most legnagyobb részben csak magyar hal van és pedig nemcsak kitűnő minőségben, hanem renakivüli olcsó árban. A tógazdaságok is megkedték már a lehalaszást, ugyszintén a Balaton is szállít most nagyobb mennyiségű halat. És mind eme halak élvezetéről mondjunk le azért, mert Romániából kis mértékben egyes hal-fajok jönnek. Románia már egy év óta megszüntette a ponty kivitelét, ugyszintén minden kilón aluli halnak az exportálását megtiltotta. Nem kapunk onnét mást, mint vizát, harscát és süllőt. Ezek a halak kizáróan Galatz és Braila piacáról jönnek, ahol a legnagyobb szigorúsággal történik a vizsgálat és csakis egészséges hal kerül exportra. De ha éppen nem találunk garanciát, akkor miért nem tiltják meg a román behozatalt, nehogy pár ezer kiló idegen hal miatt tönkre tegyünk az egész magyar halkereskedelmet?!

A kenyér és a gyomor. A kenyéret, amely nélkülözhetetlen a rendes táplálkozásnál, nehezebben emészt meg a gyomor, mint például a húst. Noha a kenyér kevesebb anyag marad a gyomorban, mint más étel, a kiválasztott nedvek mennyisége csaknem egyenlő. Kétszáz gramm kenyér körülbelül hét—nyolc deciliter emésztőnedvet vesz igénybe. Finom kenyérnek tovább maradnak a gyomorban, mint a durvák; az utóbbiak tehát inkább a gyomrot kímélik, az előbbieket inkább a beleket. A bélhuzam működésének elősegítésére legtöbbször a gorboma kenyeret használják. A burgonya inkább a vékonybél veszi igénybe, anélkül azonban, hogy a gyomrot kímélje. Zsírral kisütve, tovább marad a gyomorban, több nedvet is választ el, de már a gyomorban hamar folyékonyvá válik. A zsirban süttött burgonya tehát erősebben veszi igénybe a gyomrot és vékonybélét, de a szervezet jobban ki is használja. A kenyér erősebben idezi elő az epelválasztást mint a liszt vagy burgonya. Ennek oka a kenyérszénél végbemenő vegyi folyamatban rejlik, melyek az epét nagyobb mennyiségben oda ömlesztik; hogy ez így van, bizonyítja az, hogy sületlen kenyértésztá csak kevés epét választ el. Mig a hús és lisztpép már a gyomorban teljesen megemésztődik, úgy hogy alig jut belőle valami a bélhuzamba, addig a közepgorboma kenyér már félóra múlva elhagyja a gyomrot s a bélhuzamban folytatja tovább emésztési munkáját; gorboma korpakenyér pedig még ennél is rövidebb ideig marad a gyomorban s majdnem változatlanul megy át a bélbe. Ellenben a vajjal megkent kenyér tovább időzik a gyomorban s hamarabb péppé válik.

A zivatar hatása a halakra. A halások már gyakran megfigyelték, hogy nagy zivatark alkalmával sok hal elpusztul a folyókban, meg a tavakban, anélkül, hogy erre valami észrevehető ok forogna fön. A kutatók kiderítették, hogy nagy zivatark után a folyamok és tavak vizének oxigén-

tartalma jelentékenyen megfogy, a halak tömeges pusztulásának ilyen esetben tehát csakis ez lehet az oka. Azt a kérdést, miért csökken, zivatarok alkalmával a vizek oxigéntartalma, eddig hiába próbálták megoldani és csak nemrégiben sikerült egy francia tudósnak erre vonatkozólag olyan elméletet föllálitani, amely nagyjában elfogadható. Az elmélet a villámok magnetikus hatásán alapul. Már régóta ismert dolog, hogy a villam a vasat mágnessé teszi, a mágnesek pólusait megváltoztathatja és a mágneses készülékeken nagy zavarkat idézhet elő. A testek azonkívül mágnesség szempontjából két nagy csoportra oszthatók: olyanokra, amelyek a mágneses hatással szemben úgy viselkednek, mint a vas és olyanokra, amelyek ellenkezően viselkednek. Az előbbieket diamágneseknek, az utóbbiakat paramágneseknek hívják. Már most a vizre és oxigénre a mágnesnek nem hatnak egyformán, hanem az oxigén diamágnes, a víz pedig paramágnes. Ennek fogva zivatar idején a víz és oxigénmolekulák eltávolodni igyekeznek egymástól és az oxigén nagyobb része gázalakban ellilán a vízből. A további következmény azután az, hogy a halak nélkülözik a lélegzéshez szükséges oxigént és megfulladnak.

A párisi „Café Vachette” puzshlása. A puzsfitó csásány ismét belevagott a párisi Quartier Latin egyik irodalmi nevezetességű házába s ezzel nemcsak a eltűnik a föld színéről a hajdan híres Café Vachette. Verlainé mindennapos vendége volt e kávéháznak, melynek egyik asztala körül baráti körben sokáig elidőzött a költő, s mire fölszedelőzködött a bohém-társaság, akkorára megkoskodott a kúriitelt csészek és poharak száma. Verlainé halála után a görög Jean Moréas ült a költő örökébe, de már ő is elkötözött az élők sorából két esztendővel ezelőtt. A balmúlok és tisztelők egész serege ilte körül állandóan a költő asztalt és lesték minden szavát, már meg sem botránkoztak efféle szerlelenségein: „Flautert krétin, Rénan hülye. csak én vagyok lángész!” — Már korá delután bevette magát a kávéháza és hajnali 3—4 óráig ki sem mozdult onnan. A kávé és pincérei nagy tisztelettel öveztek a mindig elégedetlen és türelmetlen vendéget. Valahányszor valami ételt vagy italt tettek elébe, mindannyiszor olyan patáliát csapott, hogy csak úgy hangzott bele a terem; hogy meg akarják mérgezni; a gyomrát akarják tönkre tenni a rossz étellel, stb. A pincér szó nélkül türte a vendég patogását, fogta a tálat vagy a poharat, egyet került-fordult a konyhában és ismét, azonnóm visszahozta és a költő elé tette, aki most már pompásnak találta a kifogásolt ételt vagy italt. Vége-hossza nem volt a dominójátéknak és köze-közbe az irodalmi vitaközpontoknak; mikor azután Moréas dühbe jött, öklével szonjonyos-tosát csapott az asztalra, hogy táncolt rajta tányér, pohár. A betolakodókat hihetetlen rövid idő alatt „kinézte” a társaságból, néha azonban maga hozott egy-egy kezdő írórt vagy költőt az udvarába s ha valaki sugva megkérdezte tőle ilyenkor, hogy ki legyen a jövevény, rendszeren azt felelte rá: „Hát nem ismeritek? Egyik barátom, aki különben hülye. krétin...” Mikor pedig elkövetkezett a zárás ideje, Moréas és udvara fölkerelkedtek és eltántorogtak a központi vállacsarnok irányába, a legközelebbi csapszékbe — utókurára... E közben megvirradt és Moréas az első villamos kocsival hazament rideg, gondozatlan lenyújtásába. Köteményeit se odahaza írta, hanem taláimra valahoz az utcán. Am azért nemcsak léhítő, ledéréleti bohémek jártak a társaságába, hanem megfordultak ott vérbeli írók s a többek közt Charles Mauras, a monarchisták vezére, aki annyira szerette, hogy megbocsátotta neki idegen származását is. — Egy másik érdekes látogatója volt a híres kávéháznak: Emil Faguet, az akadémikus, a

nagyszorgalmu, sokoldalú tudós író. Sokat évődtek vele baráti pongolással, miatt, ami nemcsak ruházatában nyilvánult meg, hanem írásiban is; no de megbocsátótk az olyan tudós, kinek örökké gondolatától izzik az agya. A Quartier Latin bohémjei tehát új tanjart keresnek. Különben ez a nevezetes diáknevegy, amelyet ez idő szerint Painlevé, a kitűnő matematikus képvisel a kamarában, a jövő esztendőben képviselőválasztásra készül és alighanem Jean Richepin neve kerül ki győztesen az urnából. A nagy író és költő kész vállalni a mandátumot, de kijelentette, hogy Lamartine példájára ő is a „kakasislón” foglal helyet, hogy ezáltal is jelezze azt, hogy a „pártok fölé emelkedik”. — Jean Richepin, mint kitűnő lángszavú szónok ismeretes, aki bizonyára nem azért vállal mandátumot, hogy hallgasson.

Császárfürdő Budapestén. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt kénese hévívű gyógyforrások páratlanok. Ezek a források bősen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét egyint a gördről és neppozfürdőket, egyes- és közös külön női és férfi-izsappürdőket (izsapporogatók), márványkád-, porcelán- és kőfürdőket, valamint török- és horngyákkád-fürdőket, továbbá a hőleg-, szénsavas- és villamosfürdőket. Ezekből a dusgyógyforrásokból kapva vizet a continensn egyedül álló női- és a férfi-uszoda is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségneknl is általánosn elismert. Ivókúra kitűnő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknl. Lakószobák kényelmeselek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenédj nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Consistorul Arhidiecezi Ort. Rom. a Transilvaniei 11248. Plen. sz.

Hirdetmény.

Alulírott nagyzebeni gör. kel. román főegyházmegei Consistorium bérbé adja a Nagyszebenben, Hermann-ter 8. szám alatt teljesen ujonnan épített modern berendezésű

Orient szállodáját

mely magában foglal 60 vendég-szobát a nagy butorral ellátva, lakás a szállodás részére, a szolgálati személyzet részére, automobil garage, és egyéb szükségesek hozzávalók, mint jégverem, csatornázás, központi fűtés, villanyvilágítás és vendéglő 1913. december hó 1-től, illetőleg 1914. január hó 1-től fogva hat, illetve több évre is.

Ajánlatok alulírott consistoriumhoz legkedőbb 1913. évi október hó 15-éig adandók be azon feltételek közlésével, melyek mellett az ajánlattevők a szállodát bérbé venni hajlandók.

A zárt, bélyegzett és egy koronás bélyeggel ellátott ajánlatok külön is tehetőek csak a szállodáért, vagy csak a vendéglőért.

Ajánlattevők kötelesek 2000 korona bántarozat, vállalkozó pedig az egy félvéti bérrészzelleg egyenlő garanciát elfogadható értékpapirokban vagy betétkönyvecskében letenni, mely óvadék a Consistorium pénztárnál marad mindaddig, amíg a szerződés lejár, jogosítva levén a bérbévevő a kamatok felhasználására.

Az ajánlatok 3 nappal a terminus lejáradata után fognak felnyitattni és ugyanezen időben lesz határozva a legelőnyösebb ajánlat elfogadása, illetve a bérbévevő felválasztása iránt.

Nagyszeben, 1913. szeptember 4-én.

A gör. kel. román főegyházmegei Consistorium

Az Uránia könyvnyomda nyomása Budapest

80620/VIII. 2. 1913.

A tarczali m. kir. vinczellériskola pinczében évente négyyszer és pedig: **márczius 5-én, június 5-én, szeptember 5-én és december 5-én** mindenkor délelőtt fél 10 óraker tartandó

BORÁRVERÉSEKEN

eladatnak a tarczali m. kir. vinczellériskola és hozzátartozó állami szállótelepek lent felsorolt borkészletei.

A venni szándékozók az elárverezendő borokat az árverések előtti napokon megizlelhetik.

Előzetes bejelentésre a tarczali állomásra kocsit küldünk.

Árverési feltételek:

1. A borok hordók nélkül árvereztetnek. Legkisebb felüligerés, de csakis a kikéltási áron felül 1 K.

2. Minden árverező tartozik az árverés megkezdése előtt az illető bormennyiség kikéltási árának 10%-át, azaz tíz százalékát bánatpénzzel letenni. (Ajánlatot tenni levélben is lehet).

3. Ha a leütés alkalmával egyszerre két ígérlet hangzanék s a felüligerő személye megállapítható nem volna, az árverés újra kezdendő.

4. A leütés után a bor a vevő pecsétje alatt s annak veszélyére 16 napig a pincében maradhat s ezen idő alatt köteles a vevő a megvett bor árát teljesen kifizetni. Ha ezt nem tenné, a 2. pont szerinti letett 10%-ot, mely az ügyletre nézve kötbérül szolgál, a tarczali m. kir. vinczellériskola (kir. kincstár) javára elveszti s a kincstárnak joga van a bort szabad választása szerint újabb árverésre bocsátani, vagy azt szabad kézből eladni, anélkül, hogy a szerződés megszűnése vévőnek akár a 10% kötbér visszatérítésére, akár kártérítésre igénye volna, sőt ha a bor az általa ígért árnál nagyobb áron is kelne el, az esetleg elért többlet sincs igénye.

5. A megvásárolt bort a vevő köteles legkésőbb a 4. pontban megállapított határidő alatt saját hordójában elszállítani. A vevő kívánságára a gönczi hordóban lévő borok hordóval együtt is eladhatnak, mely esetben a vevő a bor árán kívül és annak lefizetésekor a hordóért minden liter irtartalom után 7, azaz hét fillért fizet.

6. A borok mennyiségét illetőleg a vinczellériskola hordóinak hitelesítése az irányadó.

7. A vételár után járó III. fokozat szerinti bélyegilletéket a vevők fizetik.

Az árverésre bocsátott borok:

Tétel-száma	Évjárata	Termelési helye és fajtája	Mennyisége liter	Ára literenként K	Kikéltési ára tételenként K	Jegyzet
11	1906.	Tarczali fehér	50	1*20	60	
11/a	1906.	"	70	1*20	84	
11/b	1906.	"	140	1*20	168	
11/c	1906.	"	140	1*20	168	
11/d	1906.	"	2*0	1*20	336	
11/e	1906.	"	280	1*20	336	
17	1911.	Tarczali szomorodni	60	1*10	66	
17/a	1911.	"	140	1*10	154	
17/b	1911.	"	140	1*10	154	
17/c	1911.	"	280	1*10	308	
17/d	1911.	"	280	1*10	308	
17/e	1911.	"	420	1*10	462	
17/f	1911.	"	560	1*10	616	
17/g	1911.	"	700	1*10	770	
17/h	1911.	"	980	1*10	1078	
17/i	1911.	"	1400	1*10	1540	
17/j	1911.	"	2000	1*10	2200	
17/k	1911.	"	2500	1*10	2750	
18	1911.	Tarczali fehér	60	-90	54	
18/a	1911.	"	140	-90	126	
18/b	1911.	"	140	-90	126	
18/c	1911.	"	280	-90	252	
18/d	1911.	"	280	-90	252	

Tarczali, 1913. szeptember hó.

Tétel-száma	Évjárata	Termelési helye és fajtája	Mennyisége liter	Ára literenként K	Kikéltési ára tételenként K	Jegyzet
18 e	1911.	Tarczali fehér	420	-90	378	
18 f	1911.	"	420	-90	378	
18 g	1911.	"	560	-90	504	
18 h	1911.	"	700	-90	630	
18 i	1911.	"	980	-90	882	
18 j	1911.	"	980	-90	882	
18 k	1911.	"	1400	-90	1260	
19	1912.	Tarczali furmint	50	-70	35	
19/a	1912.	"	140	-70	98	
19/b	1912.	"	140	-70	98	
19/c	1912.	"	280	-70	196	
19/d	1912.	"	280	-70	196	
19 e	1912.	"	420	-70	294	
19 f	1912.	"	420	-70	294	
19 g	1912.	"	560	-70	392	
19 h	1912.	"	700	-70	490	
19 i	1912.	"	980	-70	686	
19 j	1912.	"	1400	-70	980	
19 k	1912.	"	2000	-70	1400	
32	1911.	Mádi szomorodni	60	1*30	78	
32 a	1911.	"	140	1*30	182	
32 b	1911.	"	140	1*30	182	
32 c	1911.	"	280	1*30	364	
32 d	1911.	"	280	1*30	364	
32 e	1911.	"	280	1*30	364	
32 f	1911.	"	420	1*30	546	
32 g	1911.	"	420	1*30	546	

A borok megvétele levél útján való megkeresésre is történhet, mely esetben kérem az alatt lévő rendelölapot olvashatóan és pontosan kitöltve, legkésőbb az árverés napjáig beküldeni.

Csomagolásért 50 l-es hordónál 100 Ft, 140 l-es hordónál 150 Ft számítunk fel.

A borok a pincében megizlelhetők, minták azonban csak utánvétel mellett küldetnek.

A következő borok és konyakok palackokban árverés nélkül is bármikor kaphatók:

1906. évi tarczali másolás	0*5 literes	palack	ára	2 K	50 f.
1906.	"	aszu	0*5	"	3
1908.	"	"	0*5	"	4
1909.	"	szomorodni	0*5	"	2
1910.	"	fordítás	0*5	"	2
1910.	"	aszu	0*5	"	3
1910.	"	muskotály aszu	0*5	"	3
1906.	"	olaszliszkai másolás	0*5	"	2
1906.	"	muskotály	0*5	"	5
1901.	"	tolcsvai essentia	0*35	"	14
1904.	"	tarczali konyak	0*7	"	4
1904.	"	seprőpálinka	1*0	"	2
1904.	"	kosárüvegben literenként	"	"	2
1908.	"	törkölypálinka	1*0 literes palack	"	2
1908.	"	kosárüvegben literenként	"	"	2

Csomagolás és kosárüveg önköltségen.

Az igazgatóság.

A m. kir. vinczellériskola t. igazgatóságának, Tarczali.

Ezennel vetelajánlatot teszek a szeptember hó 5-én megtartandó borárverésen részemre megveendő és alább felsorolt borokra:

tételű évi liter borra felüligeréssel

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

" " " " " "

A bort saját hordóban csomagolva gyors-árúként, árának előzetes bekioldése mellett kérem lenti czimemre mielőbb elküldeni. Hordómat értesítésük vétele után azonnal meg fogom küldeni.

A 140 literes hordót literenként 7 f; az 50-60 l-es hordót pedig darabonként 7 K árban kérem felszámítani, mely hordókat végleg meg fogom tartani 2 hónapig beal borképes állapotban, utánvét nélkül, bérmentve, vissza fogom Czimednek küldeni; amikor is kérné fogom hordóbiztosítékot postán visszautalni.

Bánatpénz fejében a vételár 10%-át kikerekített összegben vagyis

Lakhely: 191 év

Utolsó posta:

Vasuti állomás:

K-t, postautalványon egyidejűleg megküldöttem.

hó -én.

Olvasható aláírás:

Foglalkozás:

Pályázati hirdetés a tarcali m. kir. vincellér iskola egy éves munkásképző tanfolyamára.

Felvételeért mindazok pályázhatnak, kik 18-ik életévüket betöltötték, egészséges és erős testalkattal bírnak, magyar honpolgárok, magyarul olvasni és írni jól tudnak. (Kiszolgált katonák előnyben részesülnek.)

A tanfolyam tartama egy év. Kezdődik január hó 7-én, végződik december hó 30-án.

Az iskola nem lévén egyéb, mint munkásképző tanfolyam, azért célja jó szőlőmunkások és előmunkások képzése, főleg pedig az, hogy a szőlősgazdák vagy azok felnőtt fiaai a szőlőművelésben magukat kiképezzék és saját szőlőik helyesebb és okszerűbb művelésében, valamint a borkezelésben is kellő jártasságot szerezzenek.

Oktatás részben elméleti, főleg pedig gyakorlati, azért a tanulók az előforduló összes munkákat kötelesek végezni. **A gyakorlati munkák céljaira az intézet birtoka szolgál, nemkülönben a dusan felszerelt présház, továbbá a több száz hektoliter bort tartalmazó pince, cognac- és pálinkafőző helyiség stb.**

A felvett tanulók lakást és ellátást az intézetben kapnak, mert a bentlakás kötelező. (Ez alól csak nagyon indokolt esetekben és csak akkor van kivétel, ha a tanulók létszámához mérten ezt csak kevesen kérelmezik).

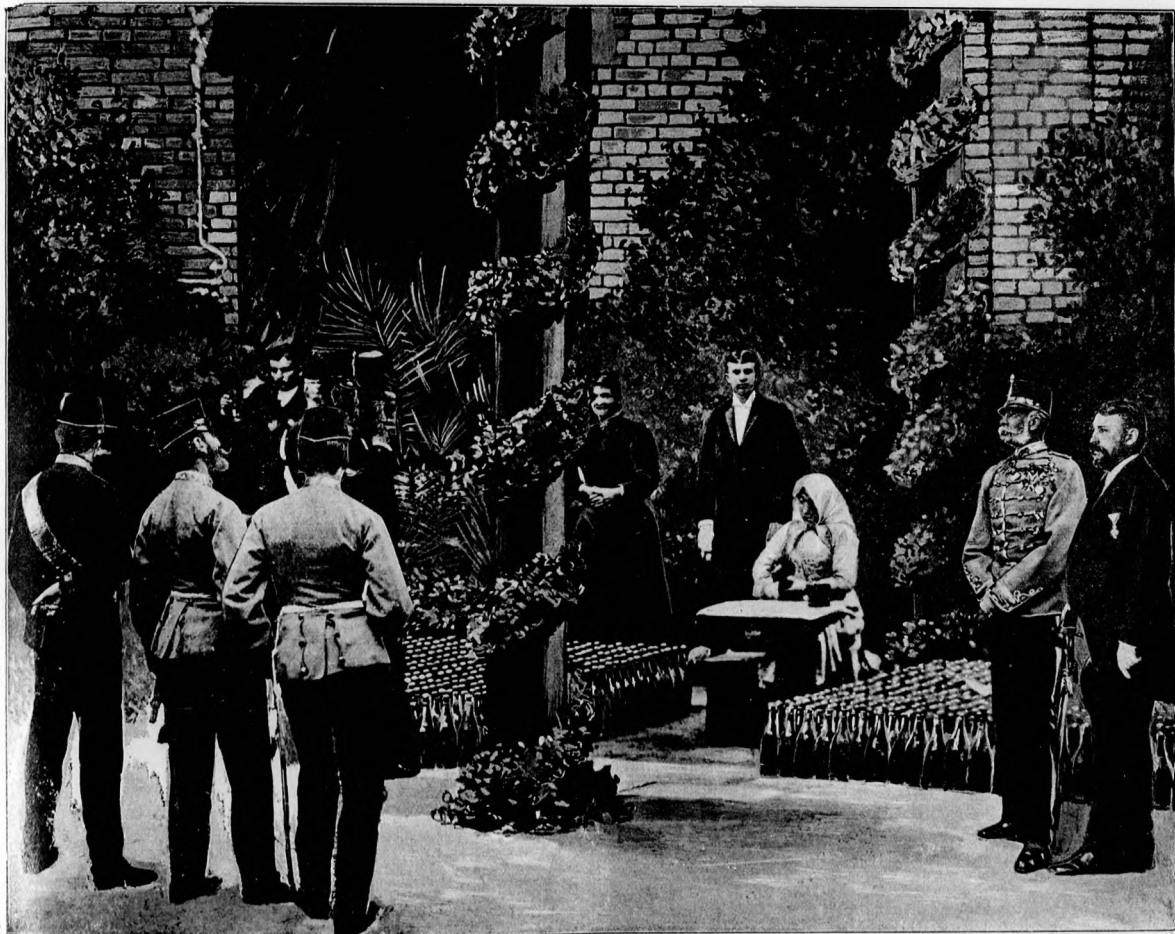
A tanulók az ellátásért **egész évre 380 koronát fizetnek, melyösszeg félévenkénti 190 koronás részletekben előre fizetendő.** Teljesen szegénysorsu és kifogástalan magaviseletű egyének fél, vagy egész ösztöndíjat is élvezhetnek, mely ösztöndíjért a nagyméltóságú m. kir. földmivvelésügyi Miniszter urhoz kell folyamodni.

Minden pályázónak, akár óhajt ösztöndíjat élvezni, akár nem, sajátkezüleg irt pályázati kérvényét a vincellériskola igazgatóságához, **Tarcalra november 20-ig kell beadnia.**

A pályázati kérvényhez a következő okmányok csatolandók:

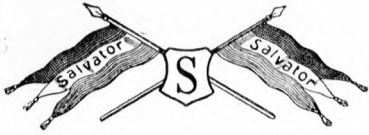
1. Keresztlevél, mely a folyamodó életkorát igazolja. 2. Iskolai bizonyítvány. 3. Orvosi bizonyítvány arról, hogy a folyamodó ép, erős és minden munkára alkalmas testalkattal bír, szóval, hogy testi és szellemi épsége kifogástalan. 4. Eddigi szolgálatairól szóló bizonyítványok, esetleg cselédkönyv. 5. Községi erkölcsi bizonyítvány, mely igazolja, hogy folyamodó kifogástalan erkölcsű és büntetlen előéletű egyén. 6. Ha a folyamodó ösztöndíjra is pályázik, szegénységi bizonyítvány. 7. Írásbeli nyilatkozat arról, hogy a tanfolyamot félbe nem hagyja, vagy ha azt tenné, akkor a ráfordított költségeket az iskola pénztárába visszafizeti.

Az igazgatóság.



Öfelsége Ferencz József megtekinti Littke pezsgőgyárát.

ELSŐRANGU GYÓGYVIZ ÉS DIAETETIKUS ITAL!



Vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és köszvénynél, cukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál a Bór- és Lithion-tartalmu **gyógyforrás**

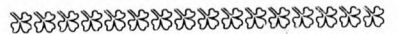
SALVATOR

a kontinens legelső orvosi szaktekintélyei által kitünő sikerrel használtatik. ...

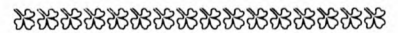
Kiváló óvszer **vörhenynél (scarlatina)** fellépő vesebántalmaknál ...

E forrás kiváló tulajdonságai: ...

Hugyhajtó hatása, kellemes ízű, teljesen tiszta, vasmentes, állandó összetételű, könnyen emészthető ...



Különösen olyan egyéneknek ajánlatos, akik ülő életmódjuk folytán aranyeres bántalmakban, hasi vérbőségben, máj- és veseizgalomban vagy hűgsavas lerakódásokban, vesehomokban és vesekövek képződésében szenvednek. Orvosi szakvélemények, gyógyeredményekről szóló bizonylatok és egyéb forrásleírások ingyen és bérmentve állanak rendelkezésre.



Salvator kapható minden ásványvizkereskedőnél!

Főraktár Budapesten:

ÉDESKUTHY L.

ásványvíz és forrástermékek nagykereskedése, cs. és kir. udv. szállító

Budapest, V., Erzsébet-tér 8. sz.

A forrás tulajdonosa:

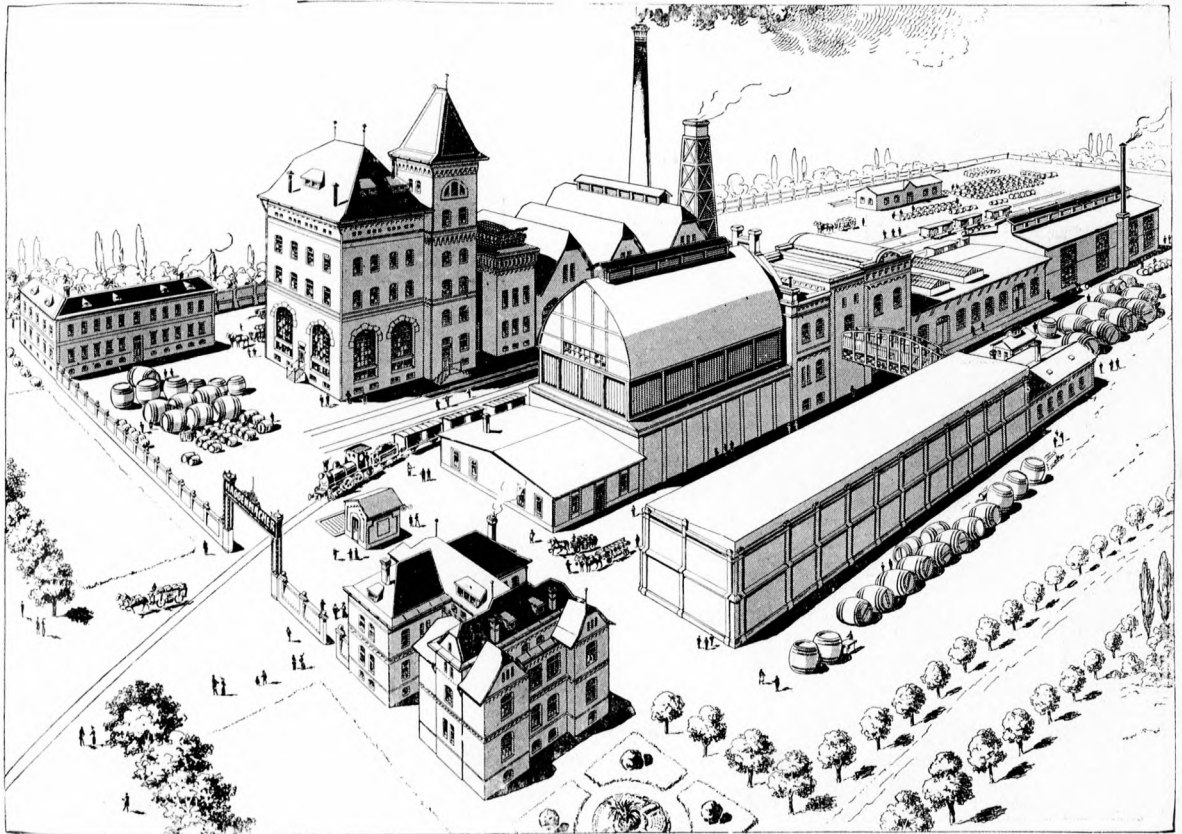
SCHULTES ÁGOST

Szinye-Lipóczi Salvator forrás vállalat

Budapest, V., Rudolf-rakpart 8. sz.

Haggenmacher

Kőbányai és Budafoki
Sörgyárak R.-T.



kőbányai sörgyára

Termelés 1911. évben 361,000 hektoliter

Termelési képesség az új gyárral együtt

500,000 hktliter és 15 millió palaczk

KITTNER MIHÁLY

oo NAGYVENDÉGLŐJE. oo

Pilseni söracsarnok

BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körút 13

Telefon 166-73.



Pilseni östörás.
Uradalmi fajborok
Izletes ételek,
minden időben
frissen csapolt sör
Előzékeny
kiszolgálás

KITTNER MIHÁLY

Metropole



SZÁLLODA

I-ső rendű szálloda és
étterem. I-ső rangú vil-
lamvilágítás. Központi fi-
lés, lift.
Ebédek és vacsorák sze-
mélyenkint 3 K. tól feljebb
pontosan szolgáltatnak.
Külön éttermek 20-150
személy részére, ebédek
és vacsorákra becses ren-
delkezésre állanak. Min-
den kedden, csütörtökön
és szombaton este 7 órá-
tól ROASTBEEF az angol
— kocsirol —

Esténkint Banda Marczy

PANNONIA SZÁLLODA

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 5. sz.

Elsőrangú szálloda a város közepén, a régi Nemzeti Színház mellett, közel a keleti pályaudvarhoz, valamint a hajóállomásokhoz. Villamos közlekedés minden irányba. A modern kor legkényesebb igényeit is kielégítő, a legnagyobb kényelemmel berendezett 130 szoba, fürdőszoba, fényes olvasó terem, nagy-szerű levegtetővel fedett télikert, elegáns éttermek és külön szobák, (Chambres séparées) kávéház, villanyos személyfelvonó, (lift) telefon s minden helyiségben kizárólag villanyos világítás. Folyosók, lépcsőházak, előcsarnok és télikert, mind légfűtéses.

Kiváló konyha és
pince. Mérsékelt árak.

GLÜCK FRIGYES
tulajdonos.



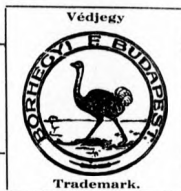
DÖKKER FERENCZ LONDON SZÁLLODÁJA BUDAPEST, VI., VÁCZI-KÖRUT 65. SZÁM

Kényelmes nagy éttermek :: Diszes kávéház
A legmodernebb izlésnek megfelelő szobák.

A nyugati pályaudvarnak közvetlen szomszédságában

BORHEGYI F.

BORKERESKEDÉS



BUDAPESTEN,

Iroda, raktárak és borpinczék:

V., GIZELLA-TÉR 4. (saját ház)

 **BORHEGYI BOR**

A Pommery & Greno reimsi
 ❖ pezsgőbor főraktárosa. ❖

Ayala & Co. Ay pezsgőbor
 magyarországi képviselte és főraktárosa.

Raktár: G. H. Mumm & Co., Louis Roederer, Cliquot, Moet, Heidsick, Perrier, Irroy, Aubertin & Co., Epernay. Legfinomabb hollandi likőrök, (Wy-nand Focking) francia likőrök, francia és magy. cognacok, rum és tea nagy raktár. Depôt: rajnai és mosel-borok, bordeauxi és burgundi borok, valódi spanyol, portugál és olasz borok stb. stb.

François & Comp. magyar pezsgő-
 borok magyarországi főraktárosa.

Vendéglősök és szállodások különös figyelmébe!



THÉK EDNRE

butor, zongora és épületmunkák
—: gyára részvény-társaság :—

által készített

zongorákat melegen ajánlhatjuk
mint olyanokat, melyek manap-
ság a világ elsőrendű gyártmá-
nyai között foglalnak helyet s így
vendéglőkben és szállodákban
: használatra igen alkalmasak. :

Tiszta, tartós hangok és amellett a külföldi
: gyártmányoknál jóval olcsóbbak. A gyár :-

BUDAPEST, VIII., ÜLLŐI-UT 66. SZÁM

alatt levő raktárában óriási választék áll a
: nagyérdemű közönség rendelkezésére :-

Ezen lapra hivatkozva kérjen ár-
jegyzéket ingyen és bérmentve.

Mattoni-féle

Giesshübler

Természetes égvényes savanyúvíz
Legjobb asztali és üdítő ital!

Kifűző hatásának bizonyul: ködhógszél,
gégehurutnál, gyomor- és hólyaghurutnál

MATTONI HENRIK

Karlsbad--Budapest
VI. kerület, Teréz-körút 37. szám

A Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyelemezései

Országos Magy. 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

Chémiai vizsgálat:

1000 gramm vízben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr.
Natrium (Na)	0.0334 „
Calcium (Ca)	0.1268 „
Magnesium (Mg)	0.0465 „
Vas (Fe)	0.0004 „
Chlor (Cl)	0.0331 „
Sulfat (SO ₄)	0.1188 „
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5002 „
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0.0169 „
Szénsav (CO ₂)	44.66
cm ³	0.0880 „

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniakot a víz nem tartalmaz és így a „Kristályforrás“ vizet igen tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos ásványvíznek minősítjük. Bakteriológiai szempontból pedig az állami bakteriológiai intézet ezen vizet tisztának és kifogástalannak minősítette.

Budapest, 1908. márczius 17.

Orsz. Magyar Királyi Chemiai Intézet Budapesten.

Dr. Hankó Vilmos

a chemia tanára,
a magyar tudományos akadémia tagja.

A Szt.-Lukácsfürdői Kristályforrás vize tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos ásványvíznek 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 magyar tud. akadémia tagja.

M. kir. Egyetem I. Chemiai intézete

A forrás hőmérséke 25.75 C°

A víz fajsulya 17.5 C-on 1.00074

A víz fagyáspontja 0.035 C, osmosisnyomás 0.421 atm. elektromos vezetőképessége 0.0008661, ohm. cm.

Chémiai vizsgálat:

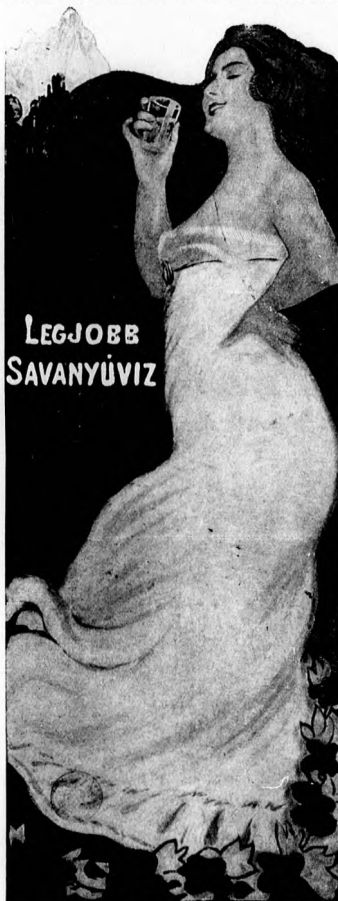
1000 gramm vízben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natrium (Na)	0.0328 „
Calcium (Ca)	0.1277 „
Magnesium (Mg)	0.0452 „
Vas (Fe)	0.0004 „
Chlor (Cl)	0.0338 „
Sulfat (SO ₄)	0.1113 „
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5194 „
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0.0170 „
Szénsav (CN ₂)	0.0878 „
Összes szénsav (B ₂)	4.6245 „

E nagy mélységből fakadó állandó összetételű ásványvíz és ammoniát, se salétromsavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analisis alapján a Kristályforrás igen tiszta calcium se magnesium-hydrocarbonatos ásványvíznek minősítendő.

Budapest, 1900. április 12-én.

A Magyar Királyi Tudományos Egyetem I. Chemiai Intézete.



A „Kristály“ forrás szénsavteltetés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat. Évian Cachat-forrás: 1000 gr. vízben o. 3172 gramm ásványalkatrész, o. 2732 gramm szénsav, összesen o. 5904 gr. St. Calmier-badott forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványalkatrész, o. 3319 gramm szénsav, összesen o. 5723 gr. Szt. Lukácsfürdői Kristályforrás: 1000 gr. vízben o. 5208 gr. ásványalkatrész, o. 4624 gr. szénsav összesen o. 9832 gr. A Kristály-Forrás több ásványalkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a franciaia kormány által közérdekű jelleggel felruházott gyógyviz.

A „Kristály“ forrás szénsavteltetés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat. Évian Cachat-forrás: 1000 gr. vízben o. 3172 gramm ásványalkatrész, o. 2732 gramm szénsav, összesen o. 5904 gr. St. Calmier-badott forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványalkatrész, o. 3319 gramm szénsav, összesen o. 5723 gr. Szt. Lukácsfürdői Kristályforrás: 1000 gr. vízben o. 5208 gr. ásványalkatrész, o. 4624 gr. szénsav összesen o. 9832 gr. A Kristály-Forrás több ásványalkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a franciaia kormány által közérdekű jelleggel felruházott gyógyviz.

SCHÄTZ JÓZSEF

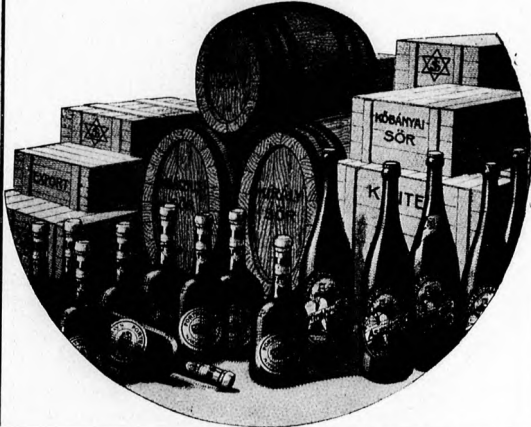
TELEFON 57-22 SÖRNAGYKERESKEDŐ TELEFON 57-22
BUDAPEST, VIII. KER. PRÁTER-UTCA 47. SZÁM.

Károly István főherceg, Angol porter sörének főraktára. Dreher Antal söröződei részvény-társaság főelárusítója.

Az „Első Magyar Részvény Söröződe” főelárusítója. Ugyancsak a

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum
Franziskaner-Keller Aktien-Ges.

müncheni nagy söröződe eredeti söreit is állandóan raktáron tartja.



GRAND HOTEL ESPLANADE

NAGY SZÁLLODA
BUDAPEST

III. KER., ZSIGMOND-UTCA 38—40.

A Szent Lukács- és Császár-gyógyfürdőkkel szemben
(Rózsadomb parkos tövében.) — Telefon: 130—35.

A modern technika legújabb vívmányainak alkalmazásával, teljesen újonnan épült pazar fényvel berendezett:

hat emeletes szálloda 250 szobával.

Rézbutor, központi gőzfűtés, minden szobában hideg-meleg víz, villanyvilágítás, liftek, külön olvasó-, társalgó-, írószobák stb. stb. Uri- és női fodrász a házban.

Elsőrangú étterem és kávéház!

Penziórendszer is. — Kereskedelmi utazók és fürdőzőknek igen alkalmas. — A vonatokhoz saját autójáratok. — Villamos közlekedés minden irányban. — Mérsékelt polgári árak. — Szives pártfogás kér:

PALLAI MIKSA igazgató-tulajdonos.

Thonet Testvérek

tömören hajlitott fabutor-
gyárának főelárusító telepe

Budapest, IV., Váci-utca 11.

TELEFON 11—68.



SPRUNG JÁNOS

„KÖZPONTI SZÁLLODÁ”-JA

BUDAPEST, VII., BAROSS-TÉR 23.

(Rákóczi-ut és Rottenbiller-u. sarok)

a keleti pályaudvarral szemben

Telefon szám József 15—57.

CÍFKA JÓZSEF

PINCZEGAZDÁSZATI CZIKKEK SZAKÜZLETE

BUDAPEST., V., VÁCZI-KÖRUT 48.

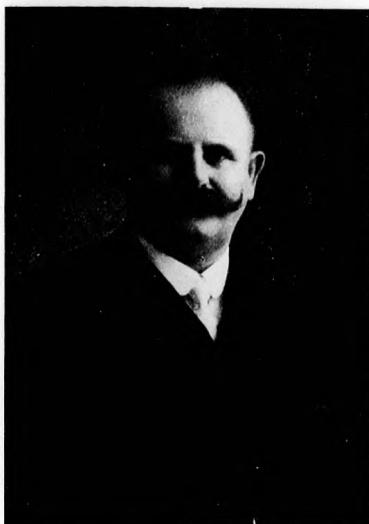
Nagy gyári raktár
palaczkokban és parafadugókban.

Dus választék **borszivattyukban**
gummi tömlőkben, sörcsapokban és minden-
nemű e szakmába vágó czikkeken.

ZEIDL VENCZEL



Budapest, VIII., Illés-utca 14. Saját ház
kolbász, finom felvágott és hentesárúgyára



Zeidl Venczel

Gyár alapított 1892-ben.
 Sürgőncím: Zeidl 54-58.
 Gyári telefonok 54-58.
 József 39-32.



Gyári első udvar.

A budapesti legelőkelőbb vendéglősök és intézetek szállítója ajánl: naponta frissen leszúrt, kizárólag fiatal sertésekkől nyert **sertéshúst és südőhúst.** :: **Mindennemű finomabb hentesárut.** Finom felvágottat és ímbiszeket saját páczolásu südő-sonkát. :: **Különleges tormás virslit.** :: Polgári göboly nyelveket stb. stb.

Gyári lerakatok: VII., Thököly-ut 4. a központi pályaudvar indulási oldalával szemben. Telefon József 14—49. :: VII., Rákóczi-ut 53. a „Metropole“ szállodának átellenében. Telefon-szám 70—75.

Amerikai rendszerű hűtőpinczék!!

Állandó nagy Butorvásár

az Iparcsarnokban — Városliget,

mely a budapesti asztalos és kárpitos ipartestületek védnöksége alatt álló alkalmi egyesületek által létesített, hol a n. é. közönségnek alkalmá van a legújabb és leg-szolidabó kivitelű berendezéseket jutányos áron beszerezni.

Minden butorért  Egész nap nyitva!
jótállást vállal a vezetőség TELEFON 60—50.

Gerentsér József „Kelenföldi szállodája“

Budapest, a kelenföldi pályaudvar és a villamos vasut végállomása mellett.

Kitünő baranyamegyei borok. Magyaros konyha. Minden időben frissen csapolt sör. Kellemes kerthelyiség. Kényelmes étterem és vendégszobák.

Naponként cigányzene. Mérsékelt árak.

Legalkalmasabb kiránduló hely

Arany János vendéglője

Budapest, Podmaniczky-utca 21.

(a Nyugati pályaudvar átellenében).



Arany János és neje

Valódi magyar konyha

Természetes fajborok.

Minden időben frissen csapolt sör

Mérsékelt árak!

Bandl Ferencz

nagyvendéglője

Budapest, VIII. József-körút 46.

(a Baross kávéházzal szemben.)

Elsőrendű magyar és francia konyha. Kitünő bala-tonmelléki és moóri borok. Előzékeny kiszolgálás mérsékelt árak.

Számos látogatást kér

Bandl Ferencz

tulajdonos.

RETTINGER MÁRTON

¶ VENDÉGLŐJE ¶

BUDA, I. KER., FEHÉRVÁRI-UT 14. SZÁM.

Fényesen berendezett új éttermek. Pazar külön termek. Remek világítás. Társasvacsorák és ünnepélyes alkalmakra is berendezve.

Nagy utcai terasz!

Bármely időben meleg és hideg ételek a legizetesebb módon elkészítve.

Eredeti kadarka és daróczi borok!

Részvény udvari sör!

Villamos megálló! ¶ Telefon 61—25.

A környékbeli kirándulások alkalmára külön is ajánlható.

Glück E. János pályaudvari vendéglője

Budapest, VII., Keleti pályaudvar

a Baross-térre épített teraszával egyike az utazó és a fővárosi előkelő közönség legkedveltebb szórakozó helyeinek. Kitünő magyar és francia konyha, a legjobb minőségű, tisztán kezelt borok.

SCHLESINGER JÓZSEF Budapest, IV., Semmelweis-u. 19. (Rüserházar)

ELHELYEZŐ IRODA:

szálloda, étterem és kávéházi személyzet részére.

Telefon 17—25 **Külön osztály** szakmabeli üzletek vétele és eladásának közvetítésére. Sürgőnyezim: „Schlesinger Rüserházar“.

BALÁZS ANTAL
VENDÉGLŐJE
HÜVÖSVÖLGY
I., HIDEGKUTI-UT.

(A villamos vasut végállomásánál.)

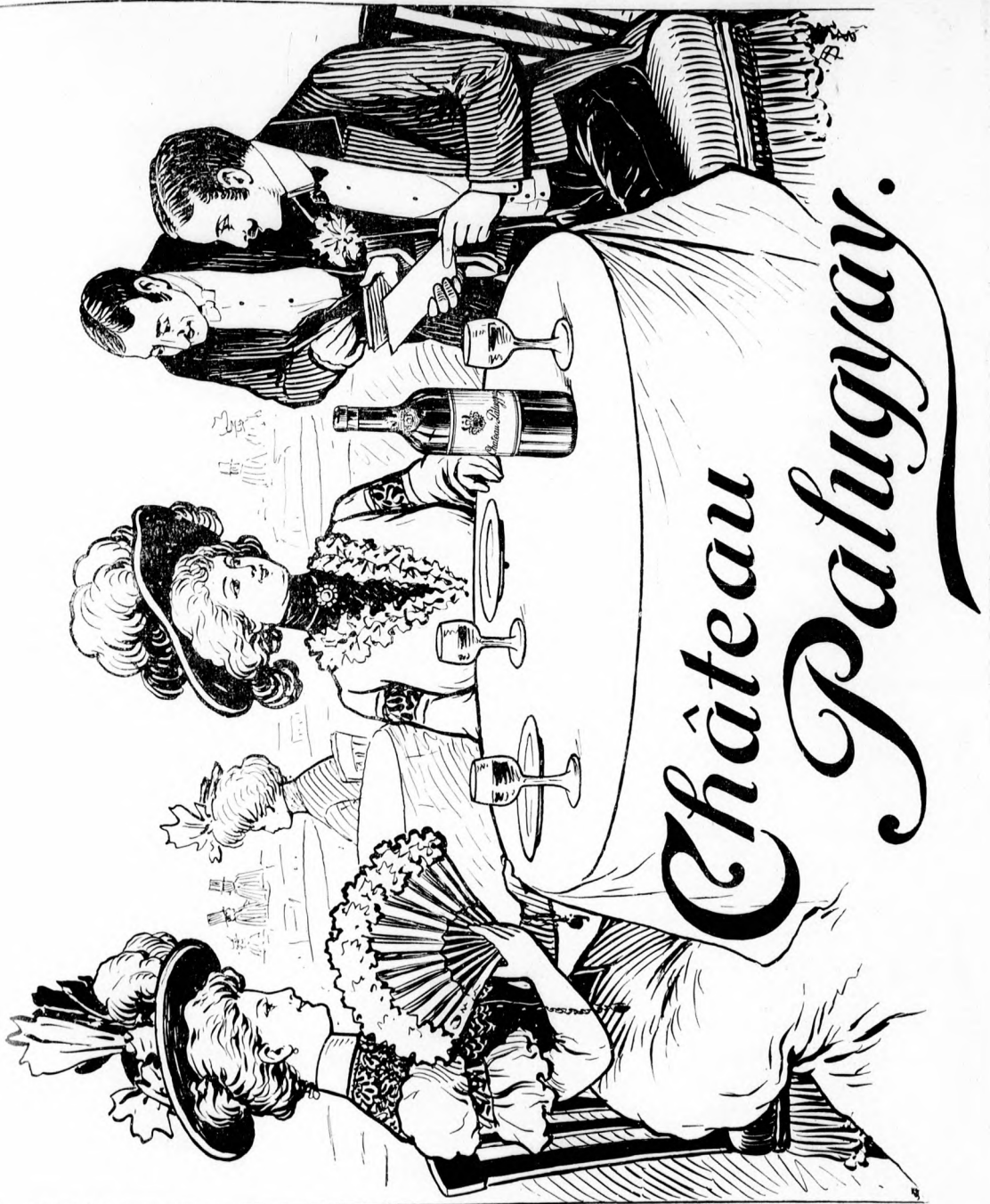
A fővárosi előkelő közönség legkedveltebb kirándulóhelye. Jelenleg magyaros konyha, természetes italok, előzékeny kiszolgálás. Naponként cigányzene.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivvelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapince“ Főelárusítója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Buda-pest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.



Château Paulugyan.

VÁRADY JÓZSEF

Pilseni sörcsarnoka és Paulaner-sör kimérése
Budapest, V., Andrásy-ut 51. (Oklogon-let)

Eredeti magyar konyha polgári árakkal. — Moóri és neszmélyi borok.

WÁGNER VILMOS NAGYVENDÉGLŐJE

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 44.

- PILSENI ÉS SZALONSÖR -

Az előkelő polgárok és művészek találkozó helye.

SULNER MÁRTON

építési vállalkozó

Budapest, II. kerület
Tölgyfa-utca 8. szám

Telefon: 76-10. sz.

Szállodaépületek éttermek és
kávéházak tervezése, felépí-
tése és teljes berendezése, va-
lamint nagyobb átalakítások el-
készítése

Rendkívül jutányos árak!

Számos referencia

Két nagy
fürdővendéglőmet
eladnám vagy **elcserélném**
vasuti vendéglővel.

Az egyik nyári és téli üzlet, kávéház-
zal, berendezéssel és 6 évi szerződéssel.

Poók Árpád „Zöldfa” szálloda Pöstyén.

Putnoki István

nagyvendéglője

Budapest, VIII., József-utca 26.

Uj, diszesen berendezett nagyvendéglő. A
fővárosi és a vidéki előkelő polgári kö-
zönség kedvelt találkozó helye.

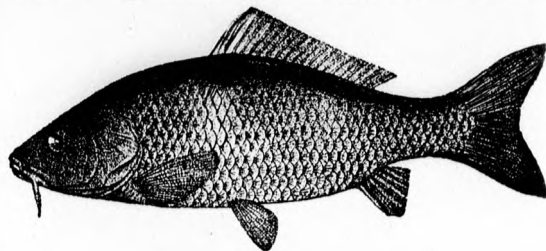
Valódi magyar konyha.
Tisztán kezelt urasági fajborok.

Az „Első Magyar Részvény Söröződe” kitü-
nő kőbányai sörei minden időben frissen csapolva

Mérsékelt árak. Pontos és figyel-
mes kiszolgálás

Társaságoknak kényel-
mes és barátságos otthon

Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtájú

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyi-
ségben is, a legnagyobb gondnal csomagolva és pontos időre szállítunk.



Főhercegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVALÓ UJ
FAJBOROK!

Meghívás.

OBOROK NAGY
VÁLASZTÉKBA N

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök:

Igazgatóság székhelye:

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

Sörgönczim: Visontamatra.

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

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

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincészetének megtekintésére,
szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztosítása czéjjából

Borfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű Muskát-
Otonell, Cheasselas, Kövidínka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine,
Kadarka, Otello, Oportó, Burgurdi, Kabernet.

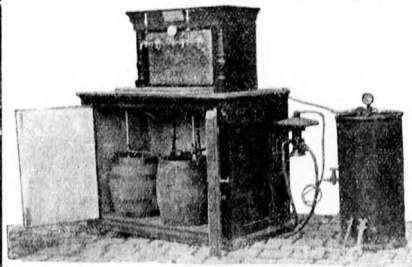
Budapesti képviselő: X. Bányá-utca 12. — Telefon 122—41.

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

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

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

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



Dr. WÄGNER
ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendű
különlegességi
gyártmánya.

Legnagyobb gyár-
te szakmában.

Tessék 16. számú
árjegyzékünket
kérni.

BORSZÉK

FŐKÚT ÉS MADONNA FORRÁS

A legkiválóbb, természetes, szénsavas

ÁSVÁNYVIZ!

Bornak, pezsgőnek fűszere

Forgalomba hozza a

Magyar ásványvizforgalmi és kiviteli részvény-társ.

Budapest, VI.,

Teréz-körút 22.

TELEFON 162-84.

Eladó nagyvendéglő

tulajdosi forgalommal, óriási nagy leltárral. Sörgyár négy-ötezer koronát ad rá. Igen kedvező feltételek mellett betegség miatt eladó.

Budapest, I., Budafoki-ut 91. sz. a.

Szivós Zsigmond

a régi jóhírnevű „VIRÁGCOKOR“ : vendéglőse a : JÓZSEF-TÉREN.

BUDAPEST, V., JÓZSEF-TÉR 1. sz.

szívélyesen üdvözlí tisztelt kartársait.



A kongresszusi kartársak kellemes találkozási helye



Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: IX., Lillom-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.

MÉZ.

Idei csemege mézet és hegyi málnaszörpöt legjutányosabban szállít a

Bakonyvidéki méz- és terményértékesítő vállalat Veszprémben.

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

Kérjen mintázott árajánlatot.

MUSTÁR

(Eredeti francia-mód) valamint kiténő minőségű paradicsom

1 és 5 literes üvegekben vendéglős urak részére kapható:

Mocznik L.

conservegyárában

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

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



LITTKE L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



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

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

Uradalmi faj borokat

szállít és közvetít Schwarcz Béla bortügynök, Nagydorog (Tolna m.).

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.

ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért, Rétesalmát 16 és 24 koronáért mm.-ként szállít utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetezete Kolozsvár. Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kvalitáson elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kiténő minőségű fehér- és veres-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Szálloda eladás.

Egy nagyobb vidéki városban élénk forgalmu szálloda legmodernebbül berendezve a legkedvezőbb és legelőnyösebb fizetési feltételek mellett betegség miatt épülettel együtt örök áron eladó. Ügynökök kizárva. Czim megtudható a kiadóban, csakis levélbeli megkeresésre.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárcsa (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legújtanosabb árak mellett szereshetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és hálhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görccsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönlebb betegápolási czikkekből.

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

Sperl Nándorné

vad- és barmtikereskedése

BUDAPEST,

(Központi vásárcsarnok.)

Ajánlja a tisztelt vendégtől és

- szállodás uraknak elsőrendű -

vágott, vad és szárnyasait

melyet minden időben a leg-

-olcsóbb napi árban szállít. -

**Mielőtt
szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben**

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Löwy

első beszercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszercebányán

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.

MATTONI-FÉLD
GISSHÜBLER
természetes
égyvenyes
SAVANYÚVIZ

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

SIPULUSZ LAPJA
KAKASMARTON
Magyarország legkedveltebb élczlapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4.

Najman József hentes - mester
Budapest, VIII.,
Nemet-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-
sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb
minőségű virstlikek. Kolbászokat napi ára-
kon. Megrendelések pontosan teljesítettek.

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

Temesvári Polgári Serfözde R.-T.
Temesvárott.
Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelttel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótól dupla korona sörét, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, stb. sörét. Különlegesség: Corvin-sör. (Corvin védjeggyel.)
Árjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

J. SALZER
Fabrik für Conliserie-Bedarfsartikel
BUDAPEST, IV.
FISCHPAPIERE, PAPPTELLER
TORTENPAPIERE in allen For-
men und Grössen, RAGÜTKAP-
SELN, BONBONDÜTEN
ETC.

== Czimre tessék figyelni! ==
IV., Ferencz József - rakpart 15.

„MUNDUS“
EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-
TOTT FABUTORGYÁRAK R-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., ROSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszercebánya, Boros-
jenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemű hajlitott fabutor
és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő beren-
dezésekre esinosan kiállított gyárt-
mányait.

ANDRÉNYI SEC
(FÉLÉDES)
ANDRÉNYI EXTRA
(ÉDES)
szakemberek által a leg-
drágább francia pezsgőkkel ismételtlen össze-
hasonlítottván nemcsak
egyremértékűeknek,
deőtőben a francia
pezsgőknek jobbka-
nak is találhattak. □
Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII., Bosnyák-utca 3.

HAUER REZSŐ

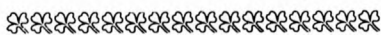
villanyüzemre, gőzsütésre berendezett

nagy cukrászata

**BUDAPEST, VIII.,
Rákóczi-ut 49. szám.**

≡ Telefon szám: 58-59. ≡

A legelőkelőbb hazai
szállodák, vendéglők
és kávéházak állandó
szállítója. ∴



Lakodalmakra és ün-
nepélyekre megrende-
léseket, úgy a főváros-
ban mint vidékre elfo-
gad és pontosan szállit.



HAUER REZSŐ

HORVÁTH JÓZSEF VENDÉGLŐJE

BUDAPEST I. KER., A RÁCZFÜRDŐVEL SZEMBEN



HORVÁTH JÓZSEF ÉS NEJE

Leglátogatottabb polgári vendéglő, a fővárosi és vidéki polgárság kedvelt találkozó helye.

Kitünő magyar konyha.

Legjobb minőségű urasági szőlőkben termett

fajborok.

Minden időben frissen csapolt kőbányai sör.

Nyáron fedett terras. Legelőzékenyebb kiszolgálás. Mérsékelt árak.

IPARSÓ

Fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szózásához, valamint hűtőkészülékekhez.

Minden felvilágosítást és értesítést, szóbeli vagy írásbeli kérdézködéskérésre díjmentesen nyújt a

Magy. Kir. Sójövedék Vezérügynöksége

Budapest, V. ker., Váci-körut 32. szám.



Császár és kir. udvari szállító.
József főherceg udv. szállítója.

Alapított 1820

Alapított 1820.

Sürgönczim Zimmer halászmester, Budapest.
Levélcím Zimmer Ferencz, Budapest, Központi vásárcsarnok.

FANDA ÁGOSTON és
ZIMMER PÉTER utóda

ZIMMER FERENCZ

halászmester, Budapesten.

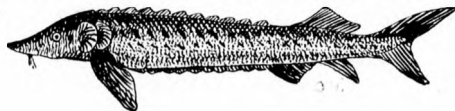
Főüzlet:

Fióküzlet:

Központi vásárcsarnok. Telefon 61-24. || V., József-tér 13. sz. Telefon 138-19.

A „Balaton Halászat” r. t. kizárólagos képviselője.

Az egyedüli halkereskedő cég, mely az előkelő háztartásokban és éttermekben szükségelt összes halfajokat állandóan raktáron tartja.



↳ Mindennemű tengeri és édesvízi halak. ↳

KIVONATOK

legfinomabb rum, törköly, szilvium,
cezet és likőr készítéséhez hideg uton,
minden készülék nélkül.

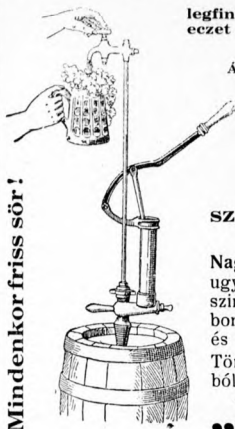
Arjegyék és kezelési könyv ingyen

Legújabb, kítűnőnek bizonyult

sörmérő- készülék

szénsav és légnyomással.

Mindenkor friss sör!



Nagy raktár borkezelési cikkekben,
ugy mint borderítőpor, savtalanító,
szintelenítő, bortisztító szerek, nyulós-
borok javításához szükséges szerek
és borbetegségek elleni szerekből.
Törvényesen megengedett anyagok-
ból álló legjobb borderítő szer a

„Rapid“ borderítő
por, .:

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára sörpezsgősapok, sör-
szivattyukban, sörhűtő készülékekben, sör- és borpalcak-
töltőkben, dugaszoló- és kupakoló-gépekben.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII., DOHÁNY-UTCZA 5. ALAPITTATOTT
1869. ÉVBEN!

FEHÉRVÁR KÁVÉHÁZ

Budapest, I., Fehérvári-ut 44. (Lágymányos-
utca sarok.)

Tulajdonos: KUTLÁNYA JÁNOS

A székesfővárosi különösen a budai előkelő polgárság **legkedveltebb és leg-
szolidabb kávéháza**. A legjobb kávéházi italok és ételek pontos és figyelmes
kiszolgálásáról gondoskodik a tulajdonos. Legjobb minőségű **tekeasztalok**.
Nyáron át **Gerbeaud-fagylalt**. Egész éven át esténként felváltva a leg-
jobb **czigány-zenekarok** és **symphonikus zenekarok** hangversenyeznek



FIEDLER GUSZTÁV

VENDÉGLŐS

BUDAPEST, I., GELLÉRT-TÉR 3.

Ajánlja a nagyérdemű közönség
:: figyelmébe kiváló minőségű ::

soproni és budaörsi

borait, ugyszintén jó magyar konyháját. — Az Első magyar Részvény Serfőzde világhírű sörreiből minden időben friss csapolás.

RESTAURANT MÜLLER ÉS HOLUB

az „Országos Kaszinó“ palotájában
Budapest, IV., Semmelweiss-utca 3.
Magyar és francia konyha,
valódi, tisztán kezelt borok

Mádai Lajos utóda Hettlinger J. nagyvendéglője

BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI-UT. 30. SZ

A vidéki és fővárosi előkelő közönség kedves találkozó helye. Természetes magyar borok. Izletes konyha, előzékeny kiszolgálás. ♣ Esténként elsőrangú cigányzene
Minden időben frissen csapolt sör!

FREINREISZ ISTVÁN

a Bristol szálloda volt igazgatójának

ÉTTERMEI

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 56.

Kitűnő konyha, jó borok, müncheni és pilseni sör. — Külön termek ujonnan díszesen berendezve.

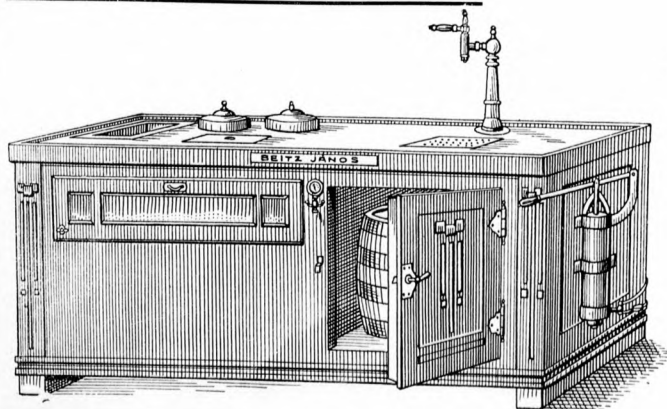
:: TELEFON 113-07. ::

BEITZ JÁNOS

műsztergályos, elefántcsont tekegolyó, dákö- és tekeasztalgyára

BUDAPEST, VII. AKÁCZFA-U. 55

TELEFON: 81—30



Kérje
a legújabb
előny-
árjegyzékeket
teljes kávéházi és vendéglői berendezésekről.



**Hölle
"Pannonia Sec"**



Hölle J. Márton
cs. és kir. udvari szállító
Budaörs.

Elapítottott 1852-ben.

NAGY IGNÁCZ, BUDAPEST

Pinczefelszerelési cikkek üzlete

VII., Károly-körút 9. szám.

Telefon 18—64

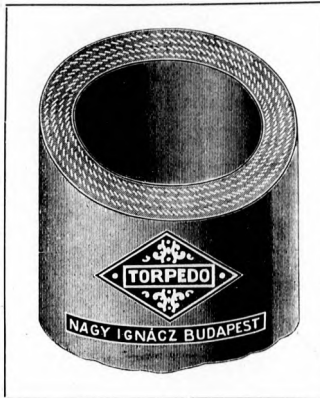
Saját palaczkkupak-gyár:

Nagy és Watzke, Pínggau

Ajánlja dusan felszerelt
raktárát mindennemű

pinczefelszerelési cik-
kekben

ugymint: borszivattyuk, gum-
micsövek, rézcsövek, palaczk-
dugaszolók és kupakolók.



- Valamint kisebb és na-
gyobb hollandi és asbest
szűrőkészülékek, boros palacz-
kok, parafa-dugaszok továbbá
- különféle rendszerű

borsajtók, szőlőzuzók,

erjesztő tölcsérek, faedények,
permetezők, raffiakban stb. stb.

ALAPITVA : 1842.



A „Marabúhoz“

BLOCH MÓR

cég

Modern kórház, sanatorium és
szálloda=berendezési vállalat,
paplankülönlegességek gyára,
steril. hyg. ágytollgyár

BUDAPEST

Központi iroda:

Tollminta-raktár:

Gyár:

VII., Rombach-u. 4. I. em. VII., Károly-körút 7. V., Kárpát-utca 7/b.

Telefon 71—25.

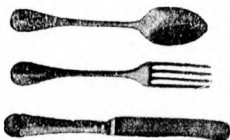
Telefon 152—44.

KESZEY VINCZE NAGYVENDÉGLŐJE BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI-UT 44.



Ugy a pesti, mint a vidéki előkelő közönségnek legkedvesebb találkozó helye. Kovács Antal zalamegyei bortermelő csopaki borainak állandó kimérése **Kitünő magyar és francia konyha**, balatonmelléki borai jó hírnévnek örvendenek.

HIRNEVES Pilseni Ősforrás és Paulaner sör
KIMÉRÉSE. MINDEN IDŐBEN FRISS CSAPOLÁSBAN. :: IDÉNYSZERINT „SALVATOR“ SÖR KIMÉRÉS



China és alpaccaezüst

szálloda-, kávéház- és vendéglő-felszerelések legolcsóbban és legjobb minőségben jótállás mellett

„Szandrik“

magyar ezüst- és fémárugyár részv.-társ. központi főraktáránál.

Budapest, IV., Semmelweis-utca 9.

Gyártelep: Alsóhárom (Bárcsmege).

HAZAI IPAR!

Wein Károly és társai

vászon- és asztalnemű-gyárosok

SZEPESSEGRŐL

ajánlják hírneves gyártmányaikat u. m.

vászon, asztalnemű törülköző stb. stb. továbbá szállít kórházi, intézeti és száll-
:: lodai fehérnemű berendezéseket. ::

Költségvetéssel kívánatra szolgál

WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

:: Főraktár: ::

Budapest, IV., Váci-u. 30/b

□ (Harris-Bazár épületében). □

Védjegyünkre figyelni sziveskedjenek !!

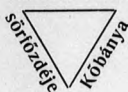


Védjegyünkre figyelni sziveskedjenek !!



VÉDJEGY

Dreher Antal



Dreher Antal

— **serfőzdéi r. t.** —

Ő császári és apostoli királyi Felsége kamarai szállítója

Budapest—Kőbánya

== Városi iroda: ==

VIII. kerület, József-utca 36. szám.

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor, dupla márcziusi- és baksörét.

Saját palaczköltés.

Különlegesség: dupla maláta
== kősör kőkorsóban ==

Nagyobb sörmennyiséget sa-
ját jégkocsijaiban szállít

AZ 1900. ÉVI PÁRISI VILÁGKIÁLLÍTÁSON COLLECTIVE A LEGNAGYOBB ÉREMMEL (GRAND PRIX) KITÜNTETÉST NYERT. ÁLLAMI NAGY ARANYÉREM 1906. DISZOKMÁNY 1885. JURY-TAG 1896. FENNÁLL 1854 ÓTA



ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNYSERFŐZŐDE BUDAPEST—KÖBÁNYA VÁROSI IRODA: ESTERHÁZY-UTCA 6.

Ajánlja: ászok-, király-, világos márciusi, sötét márciusi („bajor mód“), udvari („pilseni mód“), világos és sötét kétszeres márciusi, valamint bak-sörét, továbbá tavaszi részvény-söreit. Saját töltésű palacksörök. Az ország minden részében sörraktárosok által van képviselve. Nagyobb raktárak: Arad-, Szeged-, Miskolc-, Nagyvárad-, Kolozsvár-, Nyiregyháza-, Temesvár- és Debrecenben.

A legujabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzdénknek évi gyártási képessége 600.000 hl.

Hordósör-megrendelés Budapest részére: VIII, Esterházy-utcai jégveremről a telefonszám József 4–29. VI, Lehel-utcai jégveremről a telefonszám 115–85. I, Krisztina-köruti jégveremről a telefonszám 43–40.

Palacksör-megrendelés telefonszám 56–58 és 104–73.

Hordósör-megrendelés vidékre telefonszám 52–60 és 52–58.



CSÁSZÁRI ÉS KIRÁLYI UDVARI SZÁLLÍTÓK
FÜLÖP SZÁSZ COBURG GÓTHAI HERCEG Ö FENSÉGE
SZÁLLÍTÓI.

LOUIS FRANÇOIS & Co.

PEZSGÖGYÁR

PROMONTOR



16
elsőrendű
kitüntetés

