

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.

Borvizsgálat a vendéglőkben.

Senki sem szereti a saját portáján a zaklatást. A kézbesítő, a végrehajtó a legtöbb esetben bizony nem a legkedvesebb vendég a háznál. A vendéglős, korcsmáros különösen ki van téve a zaklatásoknak. A leggyakoribb kényszerű vendége a pénzügyőr, magyarul: fináncz, aki arra volna hivatva, hogy az állam érdekeit tartsa nyilvános ellenőrzés alatt az italmérésekben. Ezután jön a rendőr, ezt követi a város embere, aki arra volna hivatva, hogy köztisztasági szempontból ellenőrizze a közhelyiségeket. Hát kényszerű vendéglátásból ez is eslegendő volna. Vannak azonban vendéglős és korcsmáros iparosaink közt olyanok, akik még keveselnek az ilyen hivatalos látogatásokat. Különös, de igaz, a napokban egyik jóralvó, tisztességes vendéglősrünk így fakadt ki:

— Az már még sem járja. Huszonnégy esztendeje vagyok Budapesten korcsmáros és ez idő alatt még egyszer sem volt nálam hivatalos, hatósági borvizsgálat.

— Hát miről jó az? kérdeztük.

— Miről? Hát arról, hogy ezalatt a huszonnégy esztendő alatt gombamódra szaporodtak itt mellettem a kiskorcsmák. Mindenféle iparágában tehetetlen kontár itt korcsmát nyitott. Sőt falusi parasztemberek is feljönnek ide korcsmát nyitani és derüre-borurá kapnak itt italmérési engedélyt. Nos, ezek a kartársak többnyire hamis, vagy meghamisított bort mérnek természetesen olcsó áron. Engem nem visz rá a lelkiismeretem, hogy hamisított bort mérjek, azért a szintartó magyar bort drágábban kell mérnem. Ámde a közönség nagy része nem látja ezt s tódul a hamis bort mérő

olcsó kis korcsmákba. Ezen konkurrenzia tesz tönkre engem, a tiszta bort mérő, becsületes, magyar korcsmáros. Ezért kívánom én a hivatalos, gyakrabbi hatósági vegyészeti borvizsgálatot, mert akkor legalább megszabadulnék hamisbort mérő kontár konkurrenzimtól.

Hát ezekben a szavakban mélyésges igazság van, melynek minden mondatát aláírjuk. Ugy állunk ugyanis manapság, hogy piezi Engel-féle hamisítás kismiska ahhoz képest, mint amennyi hamis bor van ma forgalomban Magyarországon, különösen Budapesten leginkább a lelkiismeretlen borközvetítő kereskedelem révén, melynek a hitelre szoruló kiskorcsmáros egyszerűen ki van szolgáltatva. És a hamis bormérések terén köztudomásulag az ugynevezett „söntések” vezetnek. És ezen egy a tisztességes vendéglős, mint a termelő érdekeit veszélyeztető állapot ellen sajnos, nincs na orvosság ebben az országban. De nemcsak a vendéglős, korcsmáros és termelő anyagi érdekeiről van itt szó, hanem a nagyközönség egészségi érdekeiről is.

Volt alkalmunk beszélni a budapesti tudomány-egyetem egyik kiváló orvostanárával, aki fájdalommal jelentette ki, hogy soha annyi megvakulási eset nem fordult elő, mint mostanában Budapesten. És meg is magyarázta, hogy miben leli ennek az okát. A szegény emberek ugymond pálinkát isznak. Nem gyümölcsből készült pálinkát, hanem méreggel telített spirituszt. A másik részük egyik korcsmából ki a másik zugkorcsmába iszák a soha szólóték nem látott hamis borokat. Mindezekből alkoholmérgezés és testi-lelki elnyomódás származik. Agylágyulás, hülyeség, örültség, vagy a legked-

vezőbb esetben halált okozó gutaütés. Azért mondom, hogy legkedvezőbb esetben, mert jobb meghalni, mint örülni élni. A hamis bor ital élvezetének a legtöbb esetben mohó következménye azonban a *strahoma* a legrettenetesebb szembetegség. A hamis bornak a vérbe vitt szennye ugyanis nem a külső szemhéjtyákat, hanem a belső, ugynevezett fotográfáló hártát támadják meg és azt szétroncsolva, bekövetkezik a gyógyíthatatlan örökös vakság. És hány strahomás beteg van budapesten! Tessék csak megfigyelni a fekete szemüveggel járó embereket. Ezeknek hetvenöt százaléka már strahomás, s azért szemük nem bírja a napfény sugarainak behatolását. Ha ezek tovább isznak — és isznak — menthetetlenül megvakulnak. Rettegetes állapot ez!

Mi is azt mondjuk, hogy rettetes állapot ez, aminek a legfőbb oka az, hogy a hatóság egyáltalán nem törődik a szeszes italok kimérésének egészségügyi ellenőrzésével. Itt csak azzal törődnek rideg financiális szempontokból, hogy az adó a szesz után meglegyen fizetve, hogy milyen az a szesz, gyilkos-e, vagy csak kedvderítő, az a hatóságnak hekuba.

Igenis Budapest és a vidék tisztességes vendéglősei és korcsmárosai nem félnek boraik hivatalos vegyi vizsgálatától, mert ők tiszta, természetes bort öntenek a hordóba s onnét a pohárba. Sőt követelik ezt a vizsgálatot, mert ezt megfogják őket szabadítani a hamisbormérők ama konkurrencziájától, akik úgy élnek manapság a vendéglős és korcsmáros czéger mögött, mint bizonyos rovar a var alatt. Ezekről pedig megszabadítani a társadalmat nemcsak erkölcsi, hanem egészségügyi kötelesség is.

Schätz József

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

Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusítója.
Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárusítója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. :
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávéos urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

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

Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

Az étkezés a tudomány világitásában.

Az étkezés most divatozó sorrendje hosszú történelmi fejlődés eredménye, melyet elődeink rengeteg tapasztalata gyűjtött egybe. Az a kérdés merül már most föl, vajjon megállja-e az étkezés öröklött módja, szinte művészeté a tudomány világításában is a helyét? R. S. Levensen dr. a »California Medical and Surgical Review«-ben erre a kérdésre igenlő választ ad. A gyomor munkájából és az emésztő-procresszus egyes részeiből ugyanis arra a következtetésre jutott, hogy az étkezés ősi sorrendjének mely értelme van és hogy — mint oly gyakran — ezen a téren is mindig megtalálta az ember a helyes gyakorlati irányt s a tudomány csak azt mutatja ki, miért fejlődött életrendünk századok folyamán éppen olyanán, aminő ma és nem másmilyenné.

Már az elegáns ebéd vagy vacsora miliője is önkéntelenül az emésztés szolgáltatábon áll. A gyönyörű edény, az értékes virágdísz, a zene, az elegáns toalettek — mind csak arra való, hogy az étkezés kellemes preludiuma legyen. Az utóbbi évek során ugyanis kísérleti uton bebizonyították, hogy az ember lelkiállapotának igen nagy befolyása van az emésztésre. Aki nyugodt, akit nem gyötör a gond, annak izgul a gyomoridege és gyomorműködése fokozódik, míg a gond, a melankólika zavarja, vagy meg is akadályozza az emésztés fontos munkáját.

A jó ebéd vagy vacsora vidám és ragyogó környezete tehát jelentékenyen hozzájárul az emésztés élvezetes és egészséges folyamatához, mivel jó kedvre deríti az embert. Az első fogás, épp emiatt, rendszerint olyan ételből álljon, mely szagló-érzékünkre hat. Ezért eszünk elsősorban kaviárt, szardellát, vagy más hideg halat. Ez a sorrend teljesen megfelel az emésztés amaz elvének, melyet a tudós Pawlow megállapított, aki kimutatta nagyszámu kísérlet nyomán, hogy a gyomornedv fejlődésének legfontosabb tényezői azok az ingerek, melyek egyes érzékünkre, elsősorban szagló-és izlelő-érzékünkre hatnak. Az evést megkezdő, úgynevezett előételek mind arra való, hogy szagukkal izlelőérzékünket izgassák.

Az étkezés rendjén a második fogás a leves, aminek szintén fontos élettani oka van. Pawlow ugyanis kimutatta azt is, hogy a gyomornedv képződésében azon az izgalmon kívül, mely egyes érzékünkre hat, kiváló tényező a kémiai hatás is, melynek elérésére legalkalmasabb a különböző hús-kivonat, magyarul: húsleves.

A leves után következő szünet rendszerint negatív célt szolgál. A gyomorsavaknak ugyanis időt kell hagyni,

hogy elegendő mennyiségben elkülönülhessen. Mert a gyomoréletlen ezután következő folyamatánál, a hus megemésztésénél nagymennyiségű gyomorsavra van szükség. Az emésztés szempontjából ugyanis a husban, tehát az étkezés leglényegesebb fogásában levő fehérje kiválasztása a legfontosabb, amire a gyomrot megfelelően elő kell készíteni. A tesztá arravaló, hogy belőle megfelelő mennyiségű keményítő jusson a szervezetbe. A desszert rendszerint egészen másnemű táplálóanyagot szolgáltat, mint a többi fogás, tudniillik szénsavhidrát. Hogy miért esszük a desszertet utoljára, annak az okát is kimutatta a tudomány.

Azelőtt ugyanis azt hitték, hogy a gyomorban minden, ami beléje kerül, hatalmas rázó-mozgás folytán összezavarodik. Ma már tudjuk, hogy ez nincs így. A gyomorban ugyanis minden egyes táplálék rétegszerűen rakodik le. Az első réteg közvetlenül a bél szivacsos bőrre rakodik le, a többi pedig mind közelebb a bél közepe felé. Csak azokat az anyagokat változtatja meg a gyomornedv, melyek a bél szivacsos bőréhez közel vannak; csak ennek megtörténte után kerül a sor a többi rétegre. A desszertet is azért esszük utoljára, hogy a bél közepére kerüljön s a benne levő szénsavhidra kiválasztására minél több idő maradjon.

Az elmondottakból világos, hogy étkezésünk mostani rendje megállja helyességét a tudomány szemüvegén át is. Kitészik továbbá az is, hogy nem elég minél változatosabbá tenni az étrendet, hanem az egyes ételek egymástánjárja is szorgosan ügyelnünk kell.

Glück Frigyes-öszöntőj. Glück Frigyes, a M. V. O. Sz. és ipartársulatunk elnöke és az Orsz. Iparjegyesület alelnöke, méltánylva azokat az érdemeiket, melyeket az iparjegyesület a magyar ipar fejlesztésére irányzott törekvéseiben elért, 5000 koronás alapítványt tett arra a célra, hogy e töke kamatál minden második évben fiatal iparosok, vagy ipari szakírók külföldi tanulmányainak előmozdítására fordíttassanak. Az öszöntőj tehát minden második évben 5000 koronát tesz. Minthogy az öszöntőj a folyó évben újból esedékes, az Orsz. Iparjegyesület ez uton is felhívja azokat a fiatal iparosokat, vagy szakírókat, akik már önállóan működnek, de ismereteiket szakmájukban bővíteni s tapasztalataikat a külföldön öregíteni akarják, nyújtsák be az egyesülethez bélyegtelen pályázatukat a fennebbi öszöntőjára folyó évi december 31-ig. A pályázatban adatokat kell közölni arról, hogy a pályázó milyen iskolákat és tanfolyamokat végzett, kinél és hol volt gyakorlaton és mióta önálló. Ki kell mutatni: milyen irányban és hol kívánja magát a külföldön ki képezni, vagyis milyen speciális célja és programja volna tanulmányútjának. Köteleznie kell magát minden pályázónak arra is, hogy tapasztalatairól akár szabad előadás, akár írott jelentés alakjában beszámol az egyesületnek Az írott jelentések közlésének joga az egyesület lapját illeti. Az alapító intenciójának megfelelően az öszöntőj olyan iparosmestereknek is kiadható, akik a tanoncoképzés terén figyelemreméltó érdemeiket szereztek.

talatairól akár szabad előadás, akár írott jelentés alakjában beszámol az egyesületnek Az írott jelentések közlésének joga az egyesület lapját illeti. Az alapító intenciójának megfelelően az öszöntőj olyan iparosmestereknek is kiadható, akik a tanoncoképzés terén figyelemreméltó érdemeiket szereztek.

Rendelet a vendéglősök és kávéházak zárt só-, bors- és paprikatartóiról.

Budapest székesfőváros polgármestere. 111.241/913. X. szám.

Tárgy:

A t. főorvos előterjesztésére a vendéglőkben és kávéházakban zárt só-, bors- és paprikatartók beszerzésének elrendelése tárgyában.

RENDELET:

Minthogy a vendéglőkben és kávéházakban használt nyílt só-, bors- és paprikatartók nagy mértékben alkalmasak ragályos kórok terjesztésére, egyrészt mivel azokhoz por és piszok könnyen hozzáférhet, másrészt pedig mivel a vendéglők és kávéházak közönségének egy része az étkezésnél használt késével, sőt újjával veszi ki a sót és használt evőeszközökkel a paprikát és borsot ezekből a tartókból, ennél fogva elrendelem, hogy jelen rendeletem kézhezvételétől számított ngyolcz napon belül az összes vendéglő, kávéház és szállótulajdonosok, valamint mindamala helyiségek tulajdonosai, kiknek üzletében étkezni lehet, átlátású üvegből készült zárt só-, paprika- és borsartatókat (szórártók) kötelesek beszerezni és a nyílt tartókat fenti záros határidőn belül helyiségeikből eltávolítani.

Kötelesek eguttal mindezen helyiségek tulajdonosai üzleti helyiségeikben feltűnő helyen oly figyelmeztető táblákat kifüggeszteni, melyekkel a közönséget arra figyelmeztetik, hogy helyiségekben a padlóra köpni tilos.

Felhívom mindezen helyiségek tulajdonosait, hogy ezen rendeleteknek annál is inkább feleljenek meg, mert ellenkező esetben közegészségügyi kihágást követnek el s az 1876. évi XIV. t.-cz. 7. §-a értelmében 600 koronáj terjedhető pénzbüntetéssel s behajthatlanság esetén 60 napra terjedhető elzárással fognak büntetni.

Felhívom az összes kerületi előjáróságokat, hogy e rendeletet a kerületük területén levő összes érdekelt üzletek tulajdonosainak vétiv mellett haladéktalanul kézbesíttessék, a rendelet tartását közlegeikkel szigoruan ellenőrzésk, s a kihágást elkövetők ellen az eljárást haladéktalanul indítsák meg.

Erről a tan. X. ügyosztály, a t. főorvos urat, az összes ker. előjáró urakat, az összes vendéglő, szálloda, kávéház, étkező, falatozó stb. tulajdonosokat felzetem értesítem, a m. kir. államrendőrség főkapitányához pedig átiratot intézek.

Budapest, 1913. évi szeptember hó 13.

Szent Margitszigeti üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz. Telefon útján adott rendelések egész nap felvételnek. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható.

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

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

Telefon 36—52.



BORHEGYI F.

bo kereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)

Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.



BORHEGYI BOR

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

Ipartársulatunk ezen rendelet folytán a következő halasztási kérelmet intézte a polgármesterhez:

Nagyságos Polgármester Ur!

111.241/913. X. szám alatt kibocsátott rendelettel a vendéglőkben és kávéházakban zárt só-, bors- és paprikatartók beszerzése rendeltetett el. Amidőn a legmesszebbmenő készséggel jelentjük ki, hogy minden intézkedésnek, mely közegészségügyi célz szándékánál áll, a legnagyobb gondossággal igyekezünk eleget tenni, sőt ilyenek erőnkől telhetőleg magunk is kezdeményezünk, s amidőn a fenti számú rendeletet is ezen okokból kötelek, de emellett szívesen vállalkozunk a közérdekeinket törekszünk az életbe állítani, teljes tisztelettel legyen szabad rámutatnunk arra a körülményre, hogy a rendeletnek oly gyors életbeléptetése, mint az tervezett, jóformán keresztülvihetetlen.

Mintegy félmillió sőtartóra volna szükség. Ily óriási készlettel, mely a rendes szükséglet mérvét abnormisan felülmulja, sem a budapesti, sem a bécsi cégek nem rendelkeznek.

Nincs is még meg a sőtartónak az a típusa, amelyet a rendelet céloz és amely a célnak a legmegfelelőbb volna. Provisórikusan és definitíve külön-külön berendezkedni, oly aránytalan költséggel járna, amely kétségtelen, hogy a rendeletnek nem képezi célját. Lényeges körülmény még az is, hogy az ily tartályokban használható só ma még csak egy kilós pléhdobozokban kapható, aminek az új rendszerhez kétségtelenül simlínia kell és ami lényeges előkészületek és időt igényel.

Ami pedig a rendeletnek azon pontját illeti, hogy oly figyelmeztető táblák függesztendők ki, amelyekkel a közönség figyelmeztetik, hogy a helyiségekben a padlóra köpni tilos, legyen szabad arra utalunk, hogy ily szövegű tábla ki-függesztése elsőrendű életterem nivójának feltételül ártana és kétségtelenül a külföldi hasonló jelentéktelenséggel bíró üzletek mégje degradálná.

Mindenek okánál fogva arra kérjük Nagyságodat:

méltóztatassék a rendeletben megszabott kifüggesztési kötelezettséget a kártyaszobákra korlátozni és egyszerűsíteni az egész rendelet életbeléptetésének időpontját 1914 január 1-ben megszabni és erről a megfelelő rendeletet kibocsátani.

Budapest, 1913. évi szeptember hó 17-én.

A boritaladó eltörléséről.

Fenti címet gyakran láttuk a »Borászati Lapok« hasábjain s valahányszor láttuk és hallunk róla, elszorul a szívünk a fölötti elkeseredésünkben, hogy ettől az igazságtalanság és méltatlan adótól a kormány csak nem akarja fölmélni a termelőt.

Ma, amikor évről-évre több a küzdelem az újabbnál újabb fellépő rovar és növényi ellenségek által okozó károk ellen s

amikor ott tartunk, hogy a védekezések ezernyi száma annyi gondot, fáradságot és költséget okoz a gazdának, a sok betegség és elemi csapásoknak hosszú időn át kitett szőlőműveléssel kénytelen lesz előbb-utóbb felhagyni és helyette más gazdasági ágat üzni, mely kevesebb gond és fáradsággal és kevesebb költséggel jár, mint a szőlőművelés.

Hát előlőt sem esnénk kétségbe, hogy ha mindenkinek a szőlőföldje kötött talaju volna, mert ott csak könnyű más terményt produkálni, de mit csináljunk mi termelőket, akiket a sors a homokra hozott. A sovány, kiaszott homokra, ahol a legintenzívebb gazdálkodás is igen kedvező időjárás mellett is csak krumpli és rozs terem, s ha az időjárás mostoha, úgy még ez sem sikerül.

Magas kormányunk kétségbeejtő helyzetünket nem akarja belátni, kedvezése és támogatása is csak addig tart, (ugy a hegyi, mint a homoki szőlőknél) amíg a beültetett terület az adóprés alá nem kerül. Ekkor megszűnik a jóakarát s nem keresve azt, hogy a gazda az utolsó fillérét befektette szőlőjébe, kerülhetetlenül felveszi ujjonnan beültetett területét adó alá, két-háromszor magasabb osztályba, mint annak előtt volt.

Homokunk szőlővé átalakítás után 6 évi adómentességet élvez, de csak állami adóban és a községi pótdadó továbbra is fennmarad. Hat év után, amikor a gazda nagyon sokszor egész vagyonát befektette, jön a kataszteri biztos és ha karót lát a szőlőben I-ső osztályba, ritka esetben a II-ik osztályba sorozza az azelőtt IV-ik, esetleg V-ik osztályban lévő területet.

Az utóbbi években az az örvendetes hír járta be az országot, hogy az állami adót leszállítják. Ennek természetesen mindenki örvendett. Egészben azonban az történt, hogy az adó kivétel alapul szolgáló 25 százalékos kulcsot 20 százalékra szállították le. Ezzel szemben azonban a kataszteri tiszta jövedelem 100—200 százalékkal emelve lett.

Erre azt mondhatjuk, hogy attál uram esőt, de nincs köszönet benne, mert ezzel a leszállítással is az adó rettentően emelkedett.

A régi kataszteri tiszta jövedelem táblázata ez volt:

I. osztály	12.— frt.
II. osztály	8.— frt.
III. o osztály	4.25 frt.
IV. osztály	1.90 frt.
V. osztály	— frt.

A felemelt tiszta jövedelem táblázata most így alakult:

I. osztály	16 frt.
II. osztály	13 frt.
III. osztály	10 frt.

IV. osztály	7 frt.
V. osztály	4 frt.

Ezen forintokban kifejezett számoknak 20 százaléka képezi most a tiszta állami adót.

A szőlősgazdák felháborodással fogadták ezt az új osztályozást és méltán, mert hogy is lehet I-ső, vagy II-ik osztályú fűtőhómkot elképzelni. Továbbá aki felkarozza és jobban gondozza szőlőjét, szóval többet befektet szőlőjébe, azé I. osztályú, ellenben szomszédja, aki kevesebbet fektet bele, egyébként pedig éppen olyan talaju, az esetleg II-ik, esetleg III-ik osztályba lesz sorozva. A mi homokunk azelőtt a III-ik, de, többnyire a IV-ik osztályba tartozott, s ma I-ső és II-od osztályú szőlő.

Amint a fenti táblázatból látjuk, a kataszteri tiszta jövedelem osztályonként sokat emelkedett s így ebben az arányban emelkedett a szőlőnk földadója is. Azelőtt az V. osztályba sorozott területek adómentesek voltak, ma azonban azok is adókötelesek. Az államkincstárnak ez osztályozással tehát nem kevesebb, hanem sok millióval több a bevétele és miután ezt a sok milliót a gazdának kell kiizzadni, s miután ebből a gazdák által összekuporgatott milliókból jutott az állami tisztviselők családai pótlékára, a városi tisztviselők segélyezésére, tanítók fizetésemelésére, képviselőházi őrségre, hadseregére, s még tudja lsten mire, azt hiszem, mi termelők is megérdemelnék valamit a magas kormánytól és ez volna a boritaladó eltörlése, vagy legalább is leszállítása. A termelők kedvezményes italadójának teljes eltörlése, hogy a termelő a saját termését szabadon fogyaszthassa, úgy, amint a mezőgazda is természetesen szabadon fogyasztja; a kimérőknél pedig a boritaladó leszállítása.

Pénzügyi kormányunk annak idején, amikor a »Szőlősgazdák Országos Egyesülete« a boritaladó eltörlését, illetve leszállítását kérelmezte, azt mondotta, hogy a boritaladóból befolyó 15 milliónyi összeget más fedezet hiányában az államháztartásban nem nélkülözheti s így nem áll jelenleg módjában ezen adót sem törölni, sem leszállítani.

Most, mikor az államkincstár a földadó emelésével nem 15 milliót, hanem jóval több terhet rótt reánk, s amikor a szociális viszonyok mind súlyosabban nehezedenek a szőlőbirtokosság vállaira, s a termelési költségek is egyre növekednek, kérsünk minden tekintetben méltányos, sőt jogos lesz. A »Szőlősgazdák Országos Egyesülete« nagyon jól tenné, ha e kérdést ismét felvetné és a magas miniszteriumnál mindaddig felszinen tartaná, míg óhajunk teljesítve lesz.



TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA RT. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulthatatlanok. Kapható mindenütt.

Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

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



PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő

A Szántói savanyuviz főraktára

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

A kerületekben népgyűléseket kellene tartani s az országgyűlési képviselőket rábírni, hogy az országgyűlésen felvevessék e kérdést és hassanak oda, hogy kérelmünk mielőbb teljesítse legyen, mert csak így látom szülőzetünk boldogulását a jövőben.

A. L.

Bokros Károly beszéde.

Mult számunkban beszámoltunk országos nyugdíj-egyesületünk elnökének arczképlelezése ünnepéről, most pedig illusztris elnökünk ez alkalommal elmondott magaszámjáról, szép beszédét egész terjedelmében a következőkben adjuk:

Bokros Károly: Mélyen tisztelt Elnökség! Tisztelt Közgyűlés! Tisztelt Barátaim! Eletemnek volt néhány szép napja, de a mai a legszebb és legboldogabb. Arról ma beszélni, igen t. ünneplő közönség, hogyan keletkezett a nyugdíj-intézet, és mi adott neki impulzust arra, hogy a magyar vendéglősök sokaságának, a magyar pinczesség legtöbbszörre egy olyan intézményt létesítsék, amely őket a jövő gondjaitól, fardalmaitól megmentse, ebben a pillanatban igazán feleslegesnek tartom. De hiszen nem éppen én gondoltam erre először, mert a mi boldogult Stadler Károly barátunk már a szövetség keretében akarta létesíteni a nyugdíj-intézetet. Azonban én nem laktam akkor Pesten, ő itt csinálta a szövetséget, én pedig egy más városban a nyugdíj-intézetet. Amikor a milleniumi kiállításán előadóként szerepeltem a nyugdíj-intézet kérdésénél, szeretve tisztelt elnökünk rögtön megbízott a tervezet kidolgozásával és nagyon természetes, hogyha valaki indítványt tesz, akkor annak következményeit is meg kell gondolnia. És én meggondoltam, tudtam, hogy ezt nem fogja más senki magára venni, nem is veheti magára, ezt nekem kell végig megcsinálnom. Isten segítségével és azoknak a derék jó embereknek melegsívűségével, akik mellettem álltak akkor is, Glück Frigyes és Gundel János urak közreműködésével és boldogult Stadler Károlyval együtt sikerült a nyugdíj-intézetet megteremtetni és odafejlesztetni, ahol ma áll. Egészen közömbös a nyugdíj-intézetre nézve, igen tisztelt ünneplő közönség, hogy ki áll az intézet élén. Egy igaz, hogy a nyugdíj-intézet megvan, és hogy szükség van rá, azt hiszem, nem kell bővebben magyaráznom. Nálunk, ebben a gazdag országban, ebben a gazdag fővárosban Önök tudják, t. kollégáim legjobban, minő szűkös anyagi viszonyok között élünk mi itt, valamennyien. Tisztelet a kivételnek, talán rosszul fejezem ki magamat, nem valamennyien, hanem nagyjából. És ennek oka nem a munkakerülés, nem a szaktudatlanság, hanem a balszerencse. Mert vannak emberek, akiknek a legjobb akarat, a legnagyobb vendéglői tudás, a legnagyobb szorgalom és iparunkhoz való ragaszkodás mellett sem sikerült minden úgy, ahogy azt ők szeretnék. Ezek a dolgok érlelték meg bennem, t. közgyűlés — a gondolatot, hogy kell csinálni egy intézményt, hogy ha a sors egyikünkét, vagy másikunkat nem enged előbbrejutni, lelanczól, leköt ahhoz a mindennapi kenjérhez és még a legmagasabb korban sem enged pihenni, le-

gyen egy intézmény, amely rólunk gondoskodik, legyen egy olyan fedél, amely alá bevonulhatunk nemcsak mi, de családunk is. Ez volt az eszmém, ez volt az ideám, ehhez ragaszkodtam mindig és fogok ragaszkodni egészen utolsó percemig. (Eljenzés és taps.) Nagyon természetes, t. ünneplő közönség, hogy ilyen nagy dolgot nem lehet megcsinálni egy embernek. Kell ehhez szeretet és az a meg nem érdemelt kitüntetés, amelyben engem Önök 15 év óta részesítenek, kellett ehhez annak a ragaszkodásnak óriási ereje, amely a nyugdíj-intézet iránt mindenha megnyilatkozott az Önök szívében és kellett ehhez leginkább áldozatkészség. Hisz nagyon jól emlékezhetek azok, akik Debreczenben az alakuló közgyűlésen ott voltak, hogy egyszeri felhívásomra, egyszeri kérelmemre az egész asztal tele lett bankóval. Azon a helyen Debreczenben, ahol valamikor az ország nagy kormányzója azt mondta, hogy meghajlik a magyarság nagysága előtt, én kénytelen voltam és örömmel tettem, meghajolni a vendéglősök jószívűségére előtt. Szóval, igen t. ünneplő közönség, a nyugdíjintézet van, a nyugdíjintézet lesz és a nyugdíjintézet teljesíti azt a kötelességet, amit tagjaival és a közönséggel szemben elvállalt. Mélyen t. tisztelettel Béli Elnök ur! Nem tudom magamat sehogyszem beleképzelni abba a nagy tiszteletbe, amiben részedről szavainak nagy hordereje által részesültem, nem vagyok képes szavaimmal kifejezni, amit e pillanatban érzek, mert mi vendéglősök vagyunk, nem pedig szónokok. Mi a mindennapi kenjér után futunk és nem akarunk babérokat szerezni — bár Szegeddel ezzel is kitüntetést — mi meglegésztünk azzal, ha találunk oly szavakat, amelyek halványan, de melegen kifejezik azt, amit ily alkalommal éreznünk. En neked, és igen t. Elnökünknek, szívem egész melegével köszönöm ezt a nagy kitüntetést. Legyetek meggyőződve, hogy ezt a napot én sohasem fogom elfelejteni Nektek. A kedves közönségnek, amely megtisztelt azzal, hogy idejött, hálás köszönetemet nyilvánítom. Szegedd érdekes küldöttjének és igen t. szegedi barátainak és a fiataloknak szintén hálás köszönetemet nyilvánítom. És most engedjék meg, hogy egészségi állapotomra való tekintettel befejezem szavaimat. Szeretnék ezer és ezer karral bírni, hogy Önöket mind szívemre ölelhessem. Az Isten éltesse Önöket! (Lelkes eljenzés és taps.)

Társas reggelik.

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

Október 31-én "*Hungária*" nagyszállóda éttermében.

„Jó barátok” összejövetelei:

Szüreti szünet.

Október 22-én *Mirth* András vendéglőjében, VII., Dohány-utca 5.

Október 29-én *Erdős* Ignác vendéglőjében, VIII., Kemény Zsigmond-utca 12.

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

Löwenstein M. utóda 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.* Fióküzlet: IV., Thür István-utca 7. Telefon 11—48.)

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

Házinyul-mészárszék.

Amíg Budapesten a husdrágaság miatt kétségbeesünk, Berlinben legutóbb megnyitották a világ legolcsóbb husát árusító mészárszékét, melyben házinyulat mérnek ki a lakosság számára. Eddig is bőven fogyasztották Berlinben a házinyulat, most azonban hatósági nyul-telepet létesítettek s hatósági mészárszékben fogják kimérni a nyulhúst, remélve, hogy ezzel a népelemezés jelentékenyen lendítenek.

Míg Németországban, de sokkal inkább Franciaországban és Belgiumban szelében fogyasztják a házinyulat, addig Magyarországon kevés ember van, aki ebből a pecsenyéből kóstolt volna. Bár történetek és téren próbálkozások, árusították is házinyulhúst Budapesten, vásárolták is, de azután ez az akció abbamarad. Országos szövetségük is van a házinyul-tenyésztőknek, s ezt a kormány támogatja is, de a főmelegítés, a husterelés nem tudott lábrakapni.

Az ország több helyén, így a főváros környékén is több házinyul-tenyésztés van, azonban ezek a fajtenyésztésre törekednek s nem arra dolgoznak, hogy olcsó hus jusson a piacra a nyulból. Kispesten volt egy háromszáz anyas tenyészet, de megszünt s Pozsonyban is állott fenn egy hasonló. Bár ennek a tenyésztesnek Bécsbe igen szép kivitele volt, s Pozsonyban is fogyasztották a házinyulat, csodálatosképpen ez is megszünt. A kedv és a hozzáférés hiányzik e téren nálunk, holott a külföldön nagyszerű házinyul-tenyészetek virágoznak. Franciaországban némely óriási telep tíz-tizenöt métermássa huszt szállít egymaga naponta Párisba. Ausztráliából, ahol sokszor a sáskajárásból hasonló csapásként jelentkezik a házinyul vad fajtájának, a lapin-nak, dulása a földek, husz millió korona értékben szállítanak házinyul-gereznetét és fogyasztott huszt Angliába évenként.

Kár, hogy minálunk eddig sem mint belső fogyasztási, sem mint kiviteli cikk nem tudott komolyan megállni. Pedig, tekintettel arra, hogy kilóját 50—60 fillérről lehet adni, nagyszerű népelemezési cikknek mutatkozik Berlinben, ahol kissé idegenkednek még tőle, a hatóság a bevőknek szakácskönyveket ad ajándékba, hogy megtanulják a helyes elkészítési módját. Franciaországban is az elkészítésben már nagy mester. Ott a házinyul mindenféle formában szerepel már az étlapokon s mert jól tudják készíteni, a közönség teljesen meghódolt neki. Nem is olyan nehéz ez a hódítás, a mikor, a mai viszonyokhoz képest, felig ingyen lehet nyulpecsenyét kapni.

SALVATOR

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

SCHULTES ÁGOST Szinyo-Lipózi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudi If-rakpart 8.

CSARNOK.

Reformáció ünnepén.

(Október 31.)

Templomodba gyűlt imádó népd,
Irgalmas, s kegyelmes Istenünk!
Szívünk és szánk buzgón áld ma téged,
Akit mi Atyánknak nevezünk.
Te voltál erős, hatalmas várunk
Négy viharos, hosszú századon;
Óttalmtal ma is nálad találunk,
Ha a gond és bánat terhe nyom.

Midőn vakhit s tévelygés lép meg
E földet, az ember otthontát,
A te szent Fiad ekkor veté meg
Egyházának funkamentumát.
Ó az ut, az élet és igazság,
A sötétben ő tűzszlopunk.
Ha reánk tőr armány és ravaszság,
Belé vetjük a mi horgonyunk.

Gyárló elmék a hagyományokkál
Elhomályosíták tanait,
De mi valljuk az apostolokkal
Jézus tiszta tanításait.
»Másban nincs üdv!« — szívünk ezt kiáltja,
Ó a mi egyházunknak feje,
Bárki jöjjön erre a világra,
Kivüle nincs másnak itt helye.

Mennyi üldözést elszenvedének
E hitért a buzgó ősapák,
Gyálkára s börtönökbe küldeték,
De a Krisztust meg nem tagadák.
Szenvedésük felhatolt az égig,
De ők ezt örömmel szenvedték;
Krisztus volt a jelszavuk mindvégig,
Bárha ég s föld összeomlanék!

Hála Néked! Menny s föld alkotója,
Hogy megőrzéd a te népedet!
Ezútan is légy oltalmazója,
Kik tisztelnek s félnek tégedet!
Te vagy a mi szívünknek reménye,
Mi mindig csak Téged kerestünk,
S ha majd eljő életünk estvéje:
Aldunk akkor is jó Istenünk.

Czékus László.

A gyümölcsök tápértéke.

M. Balland, a hirneves francia chemikus, megvizsgálta a különféle gyümölcsök, a szőlő, a narancs, mogyoró, gránátalma, ribiszke, dió, füge, banána, olajbogyó, datolya, kajszinbarack, mandula, cseresznye, birs, földi eper, málna, naspolya, őszibarack, körte, alma és szilva összetételét és tápértékét — és úgy találta, hogy mindeme felsorolt gyümölcsök érett állapotban 72-92 százalék vizet tartalmaznak; a kereskedelmi forgalomban levő többé-kevésbé száraz gyümölcsök (aszalt szőlő, szilva, dió, mogyoró, mandula, füge) pedig sokkal kisebb víztartalommal bírnak, úgy, hogy az arány csak ritkán nagyobb 30 százalékánál, sőt a mandulában, dióban és mogyoróban a víztartalom néha a 10 százalékon is alul marad.

A husos gyümölcsökben a növényi fehéret adó anyagok a körténél 0,25 és a banánánál 1,45 százalék közt ingadoznak; az olajos magvakban, mint a mandula, dió, mogyoró, pedig sokkal nagyobb mennyiségűek, 15—20 százalék száraz állapotban.

A nitrogénmentes anyagok minden éterben oldható vegyületekkel együtt (olaj, gyanita, festőanyag) még csekélyebb meny-

nyiségűek, mint a nitrogéntartalmu anyagok; kivétel az olajbogyó, mandula, dió, és mogyoró, melyekben éppen az olajtartalom a fő és pedig száraz állapotban 56—68 százalék.

A hamuanyagok kismennyiségűek, hasonlóképen a tartalék cellulose, amely csak a birsben és a naspolyában érdemel említést. A sav a málnában és a ribiszkeben a legnagyobb, de itt sem több 1,25 százaléknál.

A cukor és a kivonat anyagok teszik a vizen kívül a husos gyümölcsök leglényesebb alkotó részeit.

A cukor azonban a táplálkozás folyamatában teljesen asszimilálódik, s így a nagy cukortartalmu gyümölcsök, mint amiók a banána, datolya, füge, valóságos szénhidrátoknak, tehát nagyon is értékes tápanyagoknak tekinthetők. Az extractumanyagok hasonlóképen tekintendők, mert ezek is a cukorhoz hasonlóan szerepelnek, tápláló értékük pedig csak azért kisebb, mert amazoknál valamivel nehezebben emészthetők.

Mindent egybefoglalva, a gyümölcsök mint kitűnő és étrendileg is kiválóan jó hatású tápanyagok tekintendők, amelyeknek táphatása annnyival többet ér, mert üdítőleg hatnak a szervezetre, vértisztítók, s ezért úgy felnőttek, mint kicsinyek is bátran táplálkozhatnak vele.

Teatermek kisasszonyainak szerencséje.

A londoni teatermek nem csupán finom illatú, gőzölgő italaik révén látogatottak, odacsábítja a vendégek nagy részét a kiszolgáló léányok szépsége is. Mert ezekben a teatermekben tradíció, hogy ne csak az iny élvezzen, a szem is gyönyörködhessek; a felszolgáló hölgyek csaknem kivétel nélkül világotott szépségek.

Amennyire előnyös ez a szokás a teatermek látogatottsága szempontjából, annyira ártalmas, ha az érem másik oldalát tekintjük. Amint egy »teatermek részvénytársaság« vezetőjének jelentéséből kiténik, üzleteikben évenként háromszor kénytelenek a személyzetet változtatni, aminek oka az, hogy a szép kiszolgáló kisasszonyok többnyire férjhez mennek, még pedig — a vendégekhez. Az egyik teaterem husz pincérnéje közül az idén ötből lett ügyvédné, négy kereskedő-férjhez kapott, ketten milliomos feleségei lettek, hárman pedig a teaterszínváltás alkalmozatjaival léptek friggre. Egyik fiatal léányka nemrégiben fölkelte egy javakorabeli gazdag kereskedő érdeklődését, aki rövid néhány heti ismeretség után feleségül is vette. Most a város legelőkelőbb negyedében lakik, a telet Rivierán tölti; nem feledkezett meg azonban a helyről, ahol szerencséjét megtalálta, mert autója gyakran áll meg a teaterem előtt, amelynek pincérnéje volt, hogy ott költsse el five o'clock teáját. Bájos regény szövedött egy, a Charing-Cross közelében lévő teateremben a múlt nyár folyamán.

Előkelő hölgy tért be fiatal férfi kíséretében, aki a felszolgáló kisasszonyt élenk érdeklődéssel és bámoló tekintettel ejtette zavarba. Másnap a fiatal ember egyedül jött és amikor a léány a teát elébe ajta, minden tekerőtúra nélkül megkérte a kezét. A kisasszony nevetve kosarozta ki kérését, mert egy pillanatig sem vette komolyan az ajánlatot. Egy hónapig nem látta lobbanékony udvarlóját, akkor azonban újra megjelent, bemutatkozott a terem tulajdonosának, akitől azután annak rendje és módja szerint feleségül kérte újra a léánykát.

Kiderült, hogy az ifju, aki először anyjával jött és akkoriban csak átutazóban időzött Londonban, egy nagy vasgúter tulajdonosa Skóciában, aki első pillantásra beleszeretett a vagyonatlan gyermekbe és ezt minél előbb hitvesévé óhajta tenni. Ezuttal nem kapott kosarat és most az egykori teaterembeli pincérleány Skóciának egyik leggazdagabb és legboldogabb asszonya. A részvénytársaságok pedig belenyugodtak abba, hogy nőt alkalmazottaik a szerelmen szármány röpülnek ki termeikből a házasság révébe és kénytelen-kelletlen budgetjökbe vették a nászajándékokra szánt elég tekintélyes összegeket.

Ki hogyan hal meg?

Háziúr — elköltözik.
Aratót — a halál kaszálja le.
Kovács — elpatkol.
Kamarás — beadja a kulcsot.
Molnar — leörölte életét.
Pék — megette a kenyere javát.
Jockeyt — a Szent Mihály lovára ültetik.

Órásnak — ütött az utolsó órája.
Pecér — az ebek harmincadjára jut.
Anyós — az örök békebe költözik.
Író — befejezi életét.

Költőnek — kihull a toll a kezéből.
Fősvény — kiadja lelkét.
Boldog — kiszenved.
Boldogtalam — megboldogul.

Vaknak — az örök világoosság tényeskedik.

Vasutas — indul a másvilágra.
Fogorvos — otthagyja a fogát.
Papnak — leáldozik a napja.
Színész — letünik az élet színpadáról.
Süketnek — megszólal az utolsó harsona.
Énekes — örökre elnémul.

Földesurnak — könnyű lesz a föld.
Kártás — eljászotta kis játékait.
Lámpagyújtogatóra — örök sötétség borul.

Rab — megszabadul az élet terhétől.
Aviatikusnak — elszáll a lelke.
Portásnak — megnyílik a mennyország.
Koldus — megkapja az utolsó almámszát.

Patikusnak — megadják az utolsó kenetet.

Hadvezéren — halál diadalt arat.
Díjbirkózót — legyőzi a halál.
Pénztárnok — leszámol az étellel.
Férj — jobb létre szenderül.
Gróf — őseihez tér.

Zsidó — Abrahám kebelébe tér.
Vándor — itt hagyja a siralomvölgyet.
Baka — a másvilágra masizor.
Katona — utolsó rapporton megjelen.

Gyilkost — felmagasztalják, vagy Bali mester köti meg nyakravalóját.
Szöngykereskedő — alól kirántják a gyékényt.

Lámpakereskedőnek — kialszik a féltécesese.

Vigéc — Istennek ajánlja lelkét.
Bíróra — kimondták a szentenciát.
Szökevényt — utóléri a halál.
Harangozó — meghuzzák a lélekharangot.

Bányász előtt — megnyílik a sir.
Sirásót — a sirba teszik.
Ejjeli ör felett — a halál anguala virraszt.

Delnő — leveti a porhüvelyt, s felveszi az utolsó szentséget.

Lusta — örök álmát alussza.

NAGY IGNÁCZ

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

Pezsgőharcz.

Rövidke hír szállt Párisból világra e hónap 17-én. Azt jelentette, hogy a Champagne vidékének ideai termése katasztrofálisan rossz. Tavaszi fagyok, jégverés, morbusok tönkretették a szőlőt. Megfenyegette — ha csak a sorok közt is — ez a hír a világot azzal, hogy idén nem szücsölhetik a francia rónák áldott, gyöngyöző nedűjét.

De a jelentés nemcsak hogy általános-ságban panaszkodott, hanem felhozta érvül, hogy amíg normális esztendőben négy-száz-ezer hektoliter az átlagtermés, ezidén csak huszezer termett. Bizonyos, hogy az elmúlt tavasz nem éppen kedvező időjárása, s főleg a rossz nyár sokat ronthatott a champagne-i szőlőtermelésen, de azért a hír túloz, s azt engedti gyanítani, hogy komor sorai közt czélozatosság rejlik a pezsgő árának felszólótlása iránt. Rossz természetnek ugyanis azt szokás mondani, amely a reményteltelem terméke egy negyedét sem hozza meg. Ez az eset azonban, hála istennek, nincs meg Champagneban, mert a fagy a szőlőnek mintegy harmadát tette csak tönkre, kétharmadát le lehetett tehát szüretelni, s így az eredmény közepesnek mondható. A francia borkereskedők a termés szomorú eredménye mellett azt is felhozták érvül, hogy három frankot kellett fizetniük egy kilogram szőlőért. Ez az ár ugyan elég magas, de a termés katasztrofális jellegére egyáltalán nem érv, mert távolról sem a legmagasabb ár, amit eddig a champagne-i szőlő kilójáért fizetni kellett. Az elmúlt évek rossztermésű esztendőben, két évvel és hat évvel ezelőtt, öt és hat frankra is felszökött a szőlő ára. Az ideai ár ugyan a kétszerese körülbelül a jötermésű esztendők árának, de a legmagasabb árakat — mint láttuk — nem éri el.

Nem lehet figyelmen kívül hagyni azt sem, hogy minőségre elsősorban az ideai termés. A Champagne-nak különben is vannak vidékei, (Ay, Cramant, Bouzy, Verzenay), a melyek termése hat frankon kel el állandóan, mert a legkiválóbb minőségű szőlőt termik az egész borvidéken.

Hogy ilyen módon talán sikerült megnyugtatónunk azokat, akik estebédjükét, vagy éjjeli mulatozásukat Champagne bora nélkül el sem tudják képzelni, érdekes lesz azt is elárulni, hogyan oszlik meg a francia pezsgő-kivitel az egyes európai országok között. Akik eddig nem tudták, meglepetten fogják olvasni, hogy az egész champagne-i bortermés háromnegyed részét — az angolok vásárolják meg. A hívós angolok nem állnak nagy dőzsölők híreben, nagy pezsgővásárlásukat nem is ez, hanem két nagyon józan ok magyarázza. Az egyik, hogy a kanálison túl nem vetnek

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenemű **pinczefelsze-** Saját palackkupak
reális cikkekben ugymint : borszivattyuk, gummicsovok, gyár
zécsapok, palackkudgaszok és kupaikok kisebb és nagyobb
hollandi és asbest szűrőszűrőlekek, boros palackok, parafaguda
szok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzúzó, erjesztő Nagy és Watzke
tölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb. **— Pinggau. —**

vámot a francia pezsgőre, a másik, hogy az angolnak nemcsak jó ízlelése, hanem pénze is van, amin megvásárolhatja a magas áru italt. A monarchiába aránylag egész jelentéktelen a francia borkivitel. Hozzávetőleg húszháromezer üveg bort konzumál mindössze Ausztria és Magyarország együttvége. Az elmúlt esztendőben azonban ez a szám is lényegesen leszült, aminek nyilvánvalóak az okai. Pezsgőre nálunk igazán nem telik. Bu-felejtett szerepéből pedig nem adódik ki egy jelentékeny mennyiség. Jellemző, hogy még Németország is, ahol pedig egyre növekszik a pezsgőgyártás, s ahol nagyon megszozták védeni az ország termékeit a külföldi cikkek konkurrencziájától, harmadfelser ugyan francia pezsgőt fogyaszt, mint a monarchia. Igaz, hogy a magyar pezsgő is erősen rivalizál a francziával, s van már magyar márka, amelynek évi forgalma egy millió üvegre is felrug.

Terra incognita.

Melyek a mai vendégloji (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segíteni?

(Folytatás.)

E körül a harez körül természetesen formálódni ki a vendégloji élelmezés első beteges tünetei. Az igazi hiba azonban másutt rejlik. És pedig: a vendéglojsnek mint eladónak sem hatalmában, sem érdekében nem áll, hogy ő állapítsa meg, vagy írja elő, hogy a vendég mit vevő, mit, mennyit és hogyan egyen vagy vegyen. Ez a vendégnek, mint vevőnek abszolút souverain joga és aki az ellenkezőjét állítja: kereskedelmi abszurdumot állít. Már most, ha figyelembe vesszük, hogy akár a vendégloji, akár a polgári konyhán véghezmenő egészség táplálkozásnak elengedhetetlen vezérszavai éppen a »mit, mennyit és hogyan«, akkor könnyű lesz belátni, hogy mindaddig semilyen élelmezés, tehát a vendégloji közlelmezés sem válhatik sem egyszerűvé, sem egészségessé, amíg maga a nagyközönség a hármas vezérszónak önzét és egészségét, erőt és életörömet rejtő nagyfotosságtól átlátva és arról meggyőződve nincsen. A nagyközönségnek ezirányú oktatása, egyelőre több buzgalommal, mint eredménytel már nálunk is megindult, időszerű tehát, ha mi is foglalkozni kezdünk ezzel a kérdéssel, nehogy ezirányú kívánalmak készületlenül találjanak bennünket.

Majd ha valamikor általános követelmény lesz, hogy az étlapokon az ételek ára mellett fel legyen tüntetve azok sulya, a benne foglalt tápanyagok mennyisége és az egész fogás kalória-értéke: akkor természetesen önmagától megszűnik az ötletes adagolásnak és még ötletesebb étkezésnek általános divatja; könnyebbé válik minden ellenőrzés és nehezebb minden visszaélés; egészségesebb és egyszerűbb lesz a táplálkozás; egyszerűbb lesz minden üzleti kalkuláció és ezzel együtt megépül az a

közös és szilárd alap is, mely a közlelmezést egy egységes, erős rendszerbe foglalja össze.

Hogy ezeket az előre bocsátott megmondásokat részleteiben is megvilágítsam és azok igazságát tudományos argumentumokkal is támogathassam, rá kell mutatnom arra az igazságra, hogy a vendégloiben étkező emberek, dacára a mai nagy husrágóságának, főképen és elsősorban a huseteket favorizálják. A déli étkezésnek gerincét mindig a hus képezi, este pedig a szerényebb középosztályba tartozó publikum — csaknem kizárólag — egy huselet eszik és semmi mást. (Mert hiszen elő- és utóételek nem is mindenkinek telik).

Ez a körülmény már egymaga is egészségtelenné teszi a vendégloji táplálkozást, mert az orvosi tudomány már régen és nagy határozottsággal állapította meg, hogy a túlonyomán hussal való táplálkozás az emberi szervezetre nagyon káros, mert idővel sok kinos betegségek, sőt korai elpusztulásnak okozójává vagy elősegítőjévé válik.

Eszszerűtlen és egészségtelen tehát ez az általános szokás és bárha majdnem közsimeri, hogy egy egész sereg olyan élelmezésünk van, mely a húst az egészségre is előnyös módon helyettesítheti és a husban levő tápanyagokat teljesen és kitinően pótolja, mégis szinte ritkáságamba megy az olyan ember, aki nyilvános étteremben, néha-néha csupán főzelekből, tézfátélekből, sajtból, vajból, tojásételekből vagy gyümölcsből állítaná össze ebédjét vagy vacsoráját. (Folyt. köv.)

A budapesti kávésepartársulat elnöksége.

429—1913. sz. Pályázati hirdetmény.

A budapesti kávésegedek, kávéfőzők és konyhalegények segélyalapjának kamataiból a folyó évben 1150 korona áll rendelkezésre. A kamatokra az alapító levél értelmében pályázhatnak Budapesten alkalmazásban állott vagy álló kávésegedek, kávéfőzők és konyhalegények, vagy ezeknek özvegyei, illetve árvái.

A pályázati kérvényeket a folyó 1913. évi november hó 3. napjának délutáni 5 órájáig a kávésegedek, kávéfőzők és konyhalegények segélyalapjára felügyelő bizottsága elnökének czimezve (VIII., József-körút 38.) naponta 4—6 óra között lehet benyújtani.

Budapest, 1913. október 9.

Az alapító kezelő bizottság nevében:

Wengrubner Ignác s. k.
bizottsági elnök.

A légtutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkiválóbb hatású a **málnási Siculia gyógyviz!** Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést. Főraktár: Brázay Kálmán czégnél, Budapest, VIII., Baross-utca 43.

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & C^{IE}

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapítottott 1884.

A vacsora és az alvás.

Általában elterjedt nézet és az orvosok legtöbbje is azt vallja, hogy annak, aki jól, mélyen és nyugodtan akar aludni, a lefekvés előtt nem szabad jóllaknia. Vagyis az általános meggyőződés lett urra az emberek közt, hogy a vacsorának mérsékeltnek kell lenni, mert a jó és sok evés az álmot zavarja meg. Am ez a nézet, amint azt dr. Dornblüth német orvosprofesszor közelebb megjelent »Az alvásról és alvási zavarakról« cizmen írt könyvében tudományos alapon és helytálló érvekkel támogatva, kifejté, teljesen téves, sőt minden komoly alap hijavál való. Szabad ugyanis jó és bőséges vacsorát fogyasztani anélkül, hogy attól kellene tartanunk, hogy a jó és bő evés hátrányosan befolyásolja az alvást és zavarja a nyugodt álmot, csakis arra kell figyelemmel lenni, hogy a gyomor túlságosan ne legyen megterhelve. Dornblüth kiterjedt megfigyelésekre és tapasztalataira hivatkozva ugyanis azt állítja, hogy hosszú praxisa során csak nagyon elvétve talált egy-egy olyan paciensre, akinek álmát és nyugodt alvását a bőséges és jómínőségű esti étkezés hátrányosan befolyásolta vagy éppen megzavarta volna, ellenben annál több-ször találkoztak olyan betegek, akiknek álmát és alvását éppen az zavarta meg, hogy este a lefekvés előtt vagy éppen nem, vagy keveset ettek.

Az elköltött esti cseledt ugyanis már négy óra lefolyása alatt a gyomorból átmerg a belekbe, amikor a gyomorban az üresség érzete jelentkezik, amely aztán sok embernél igen gyakran valóságos éhséggé fokozódik. Ilyen esetben az emberek egyik-másika megszokta zavarai az alvását s fölkel, hogy újra egyék, ami azonban a tapasztalat szerint már csakugyan hátrányos és pedig nemcsak éppen az alvárra, az álomra, de az egészségre is. Különösen a betegek és gyengélkedők közt nagy az alaptalan félelem az esti étkezés miatt s ezeket sokszor még nagy rábeszéléssel is alig lehet rábírní a jó étkezésre, ami viszont, ha sikerül, rendszerint kitűnő eredménnyel jár s utána az álmatlanságot és ideges nyugtalanságot jótékony álmom és zavartalan alvással váltja fel. Dornblüth tehát esti 7—8 óra közt jó és bőséges táplálkozást javasol, sőt még a tíz órakeres történő lefekvés után is ajánl az ágyban egy pohár tejet vagy kakaót és egy darabka vajás kenyeret elfogyasztani. A német professzor szerint téves az az állítás is, hogy esti étkezésre káros a huseledel élvezése, mert — mint talá-lóan írja — például az angolok, bár esze is csak húst és hozzá bőségesen fogyasztanak s mégis az angolok a világ legjobb alvói.

KÜLÖNFÉLÉK.

Eszküvők. Fényes esküvő színhelye volt folgy hó 16-án a józsefvárosi plébánia-templomban; ekkor esküdött örök hűséget **Małoschik** Nándor fővárosi fiatal vendéglős-kartársunk szelnie és **Jatusovcz** **Spolárits** Irénke kisaszonnyának, **Spolárits** György fővárosi vendéglős és kávéház tulajdonos szép műveltségű, bájos leányának. Az esküvőn a székesfőváros legelőkelőbb közönsége vett részt. A **Małoschik**- és **Spolárits**-családok naggyitterjesdési rokonsága és ismerősei zsúfoltság megtöltötték a templomot. Az esketést **Hock** János plébános, országgügyi képviselő végezte; emelkedett hangon, szép beszéddel intézett az új párhöz. Az esketést az örömapa és a vőlegény állatkerti belső vendéglőjében lukulusi lakoma követte, melyen számos felkőszöntő hangzotta el az új pár boldogságáért. Mi is kívánjuk, hogy az Isten áldja meg a megkötött frigyét.

— **Keszler** Lipót régi jóhírű főpincér folyó hó 18-án vezette oltárhoz a tabáni plébánia-templomban **Gürsch** **Miczikét**, **Gürsch** Ferenc vendéglős-kartársunknak, a budai »Politikus greisler« tulajdonosának bájos, szép leányát. Az esküvőn igen nagyszámú, díszes közönség vett részt. — **Polgár** Sándor felsőbüki vendéglős és hónap 25-én tartja esküvőjét **Németh** Anna kisaszonnyal, Felsőbükiön. — **Klem** István babóti vendéglős szépséges **Mariska** leányát és hónap 21-én vezeti oltárhoz **Csóky** **Károly** nagyiparos.

Vendéglő-átvételek. **Pencz** **Jakab** budapesti vendéglős átvette a **Baross-utca** 100. szám alatt levő vendéglőt s ez alkalmából belépett ipartársulatunk tagjai közé. Isten hozta körünkbe. — **Felsőbükiön** (**Sopronm.**) a nagyvendéglőt **Polgár** Sándor kartársunk vette át. — **Rábadányban** a nagyvendéglőt **Csányi** **Lajos** kartársunk vette át. — **Algyógyon** a **Kaszinó-vendéglőt** **Csernok** **Jánosné** vette át. — **Zalaegerszegen** a **Récséi-féle vendéglőt** **Eisinger** **József** vette meg örökáron. — **Nagybányán** az **István király-szálló** vezetését **Géczy** **Kálmán** kartársunk vette át.

Új kávéház. **Szabó** **Imre**, a budapesti »Erzsébet«-szálloda köztisztelőben álló bérlője, szállodáját az Egyetem-utca 5. és 7. szám alatt egy igen díszesen berendezett kávéházzal bővítette ki; új kávéháza most a belvárosi urivendégek egyik legkedveltebb és leglátogatottabb szórakozóhelye. Ajánljuk vidéki kartársaink figyelmébe, amál inkább is, mert az »Erzsébet«-szálló volt a 80-as évek elején a vidéki vendéglősök és kávéosok igazi otthona. **Szabó** **Imre** kartársunk puritán, egyszerű, csendes és előzékeny ember; megérdemli a nagyközönség pártolását.

A fagyasztott banket. A fagyasztó-iparosok harmadik kongresszusát most tartották **Chicago**-ban és **Washington**-ban. Ezt a kongresszust igen stilszerű módon fejezték be. Banketet adtak, melynek czélja volt a fagyasztó-ipar dicsőségét hirdetni. Tehát csupán olyan ételkeket szolgáltak fel, amelyek különböző hűtőházakban legalább fél év óta konzerválódtak. Az étlap ez volt: tonhal, hét hónap előtt fogva; lazac, egy év előtt fogva; pulyka, kilenc hónap előtt leolvé; marhalus, mely két év óta hült a jégben és tizennyolczónapos tojás. Az ótszáz résztvevő vidáman lakomázott és egyik se panaszkodott.

Együttés megrendelés. Lapunk mai számában egy szokatlan szövegű, a modern kereskedőket bűnyőzóra érdeklő hirdetés jelenik meg. **Bukor** **Lajos** tatatővárosi közlésmester, jőnévű és köztisztelőnek örvendő paprikatermelő cég, akinek **Szegeden** is vannak nagy raktárai, jómínőségű burgonyát ajánl a detailárosoknak vagonrakományonként oly módon, hogy többen összeálva, együttesen tegyék meg a megrendeléseket, ami által óriási megtakarításokat érnek el. Ezen együttes megrendelésnek módja nálunk még egészen új, de nem úgy a külföldön, ahol az együttes árubeszerzés módja már hosszú évek óta divók és ennek köszönhetik sokan, hogy könnyebben boldogulnak. Mindenesetre ajánlatos volna ezen együttes megrendelések sok nagyobb konzumcikkben nálunk is meghonosítani. Szívesen ajánljuk **Bukor** **Lajos** hirdetését lapunk t. olvasóinak figyelmébe. Tessék kísérletet tenni és ha ez jól bevág, még nagyobb konzumárakkal folytatni lehet az együttes beszerzést.

Szörböl szerzett milliók. Az Egyesült-Államoknak az a praxisa, hogy a követi és nagyköveti állásokat lehetőleg gazdag emberekkel töltsék be. Így került most kombinációba egy **Vopická** nevű cseh származású ember abból a csebből, hogy vagy **Bukarestben**, vagy **Szofíában** képviselje Amerika érdekeit a Balkánon. **Vopicka** nagyon érdekes multra tekinthet vissza. Fiatal korában mint egyszerű szerencsét kereső bevándorló került **Amerikába**, ahol néhány esztendő tartó munka után csakhamar vagyonhoz jutott. Amikor már volt némi tőkéje, sorra alapította a nagy

sörgyárakat és ezzel alig felbecsülhető hatalmas vagyonot szerzett. Most aztán, amikor az európai követeket kicserélték, **Wilson** enlők arra gondolt, hogy a Balkánra legalkalmasabb volna elküldeni a szláv származású **Vopickát**. **Wilson** azonban csak kijelölheti a követet, de elküldeni a szentású küldi. Ennek tagjai azonban nem nagyon rokonszenveznek a jővévénnyel. Nagy gazdagsága miatt mégis valószínű, hogy kinevezik és az egykori fedélközi utas mint az Egyesült-Államok követe térhet vissza Európába.

Egy régi könyv az egészségalorásról. **Páris**-ban nemrégiben egy kis könyv került árverésre, amelyet nem kevesebb, mint tizenhatven frankért vettek meg. A könyvecske **Nagy** **Károly** korából származik s érdekes utasításokat tartalmaz, hogyan kell ápolni az egészséget. A címlapján a következő fölírás van: »Ne légy féltékeny és bátoratlan! Igyál csak, habozás nélkül, hae szel! Nappal ne aludj!« A következő lapok tartalmaznak aztán a tulajdonképpeni utasításokat. »A tavasz a legalkalmasabb évszak a testi gyakorlatok végzésére. Nyáron mérsékeld a heves szerelmi föllobbanásaidat. Oszszel eggyél minél több gyümölcsöt, ami megvéd a betegségekelt, mert sok vértisztító nedvet tartalmaz. Télen különösen sok tojást egyél és igyál hozzá vörös bort. A szabad idődet mindig vidám társaságban töltsd el, ami fölvidítja a lelkedet, eggyéként ez jelentékenyen elősegíti az emésztő szerveid működését is. Légy rajta, hogy a szerelmi érzéseidet ötven éves korodig lecsillapítsd, mert aztán a nyugalom korszaka következik be életedben, amit nehezen bár, de meg fogsz szokni.« A halálról is megemlíkezik a könyvecske s azt mondja, hogy tulajdonképpen az az igazi egészség, mert a halálban állandó és tartós állapot van, amelyet soha nem zavar meg semmiféle betegség.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az **Irgalmasrend** kezelése alatt kénes hevívű gyógyforrások páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a **gyűrdölt** és **négygyűrdölt**, **egy- és közös bört**, a **gyűrdölt** és **négygyűrdölt**, **egy- és közös bört**, a **gyűrdölt** és **négygyűrdölt** (szapborogatók), **márványkád**, **porcellán- és kőfürdők**, valamint török és borganyakk-fürdők, továbbá a **hőlég**, **szénasavas- és villamosfürdők**. Ezekből a dusgyógyforrásokból kapja vizét a **continensen egyedül álló női- és férfi-uszoda** is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnek is általában elismert. Ivókurája kitűnő gyógyhatású hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakoszóbak kényelmek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenéjű nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

NYILT-TÉR.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

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

Eladó mulatóhelyiség.

18.000 lakosra városban egy

nyári és téli mulató

kedvező feltételek mellett azonnal eladó teljes felszereléssel.

Szakembernek aranybánya. Bővebbet **Dr. Oláh** **József** ügyvéd Érsekújvár.

Iparso

fagyalt, jegeskáv, hidegké-szítványok előállításánál a jég-szítására, valamint hűtőkészül-
lékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézősködéskérésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvédék Vezérigynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

830 szám,

Pályázati hirdetés.

Ključot (Bosniában) Banjaluka közelében bérbé adandó a

városi szálloda

mely a következőkből áll:

A földszinten 3 helyiség söntéssel az étkezőhelyiségek számára, 1 nagy konyha és éleskamra.

Az emeleten 10 vendégszoba, melyből 2 a casinótársaság (saját butorai-val) bérletében van. A fennmaradó 8 szobában tollnemű nélküli felszerelt 8 darab ágy, továbbá az ablakfüggönyök mint a város tulajdona a bérlő rendelkezésére állanak. Tágas és szép boltíves pinczehelyiségek és mosókonyha, nagy padlás, ezen 3 szoba a csendesség számára, továbbá nagy kertudvar és abban nagy kocsiszín és istálló egészítik ki az épületet.

A szállodáért fizetendő havi bér 100 korona. A casinótársaság a bérlőnek 30 korona havi bért fizet.

Kívánatlik, hogy a pályázni óhajtó bérlő büntetlen előéletű legyen és kimutatható 1000 korona üzleti tőke felett, valamint a szükséges vendéglői és szállodai berendezés felett rendelkezék.

A szálloda bármikor megtekinthető. Írásbeli felvilágosítással az itteni városi hivatal minden érdeklődőnek szolgál.

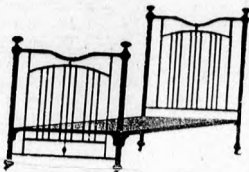
A vendéglő bérlője az itteni főszolgabíróaságtól azonnal megkapja a söntési engedélyt.

Megjegyzem még, hogy az 1914. év végével Ključtól 12 kilométernyi távolságban vasútiállomás fog létesülni.

Ključott, 1913. évi október hó 15-én.

A polgármester

Mustajbeg Filipović.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

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

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

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

MÉZ.

Idei csemege mézet és hegyi málnaszörpöt legutányosabban 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 kitünő minőségű paradicsom

1 és 5 literes üvegekben vendéglős urak részére kapható:

Mocznik L.

conservgyárában

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

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

**LITTKE L.**

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

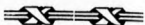


Frigyes főherczeg 6 császári és királyi fensége, Salvator Lipót 6 cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

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

**Uradalmi faj borokat**

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

Szegedi paprika!

Uj örlés, idei termés!

Szám:

36. Valódi szegedi édes, nemes paprika K 3.20
37. „ „ „ paprika K 2.90
38. „ „ „ gulyás paprika K 2.50
39. „ „ „ I. szalon rőzsa paprika K 2.20

Sz. lami legjobb minőségű K 3.90. Szegedi csemege tojásos tarhonya K 80. Csemege paprikás szalonna K 2.05. — Szegedi kolbász K 2.70.

Stillmann Frigyes, Szeged.

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.

Sürgöncyem: **Bortermelőik szövetekezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeiket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és vörös-, asztali-, pecsenye-, 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 betegségi miatt épülettel együtt örök árban eladó. Ügynökök kizárva. Czim megtudható a kiadóban, csakis levélbeli megkeresésre.

BUKOR LAJOS

paprikatermelő és kereskedő
Tatatóváros

A tisztelt vendéglős uraknak ajánlom kitértő minőségű burgonyáimat oly módon, hogy azt többen: összeállva vagonrakományként rendeljék meg. Ezáltal óriási megtakarításokat érnek el. Megrendeléseket gyorsan és pontosan teljesít. A legjobb minőségű burgonya és paprika állandóan nagy raktáron.



Agilis ügynököt

aki a budapesti és környékbeli **vendéglősöknél és korcsmáknál be van vezetve** és aki a fűszer és csemege-szakmában teljesen jártas, keres **fővárosi elsőrangú fűszer és csemege-nagykereskedés**. Referenciákkal és pontos személyi adatokkal ellátott ajánlatok „Agilis 100” jellegre **Schwarz József** hirdetési irodájába **Andrássy-ut 7. sz. alá** czimzendők.

Eladó szálloda és kávéház.

Egy 18 ezer lakosú gazdag városban egy jömeneteli kávéház és szálloda örökáron más vállalkozás miatt eladó. A vételhez 15 ezer korona szükséges. A többi kényelmes kölcsönre felvehető. Bővebb értesítést csakis levélbeli megkeresésre a kiadóhivatal ad.

Must eladás!

Még tőkén levő cirka 300 hektóliter **fehér hegyi must** eladó.

Elsőrendű hegyvidék.

Liszkey Lajos

szőlőbirtokos **Apcz.** (Heves megye)

Eladó vendéglő.

Szőlőskislakon, a boglári vasút-állomáshoz 4 kilométerre, két országút mellett egy igen jóforgalmu vendéglő eladó. A vendéglőhöz tartozik 2 lakószoba, 1 vendégszoba, 1 konyha 1 élés kamara, 1 pince, 1 jégverem, 1 kocsiszin, 7 hold szántó föld, abból 5 negyed hold igen jó termő szőlő. Az összes berendezéssel megvehető: Legár Gyulánétól, Szőlős-Kislakon.

Wölfel József

modern cégétábla-festő

Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéház tulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kaszinók részére a **cziméttáblákat** legutányolgszóbb kivétel **1 sabb árban** készít. **Videki megrendeléseket pontosan teljesít.**

Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52-58 és 52-60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utca 6. sz.
Távbeszélő szám: „József” 4-29.

Palackkőr osztály: X. Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 56-58.

HIRMANN FERENCZ részárugyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvatékekhez szükséges részárakat. Bor- és sör-szivattyukat, sör kimerő-készülékeket légnymással, valamint mindenemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és részlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállítás az állami ezüst-éremmel kitüntette.

Eladó bor.

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

Szekely József földbirtokos, **Sári** (Pest megye.)

A lugosi gör. kel. román egyházbizottságtól

Hirdetmény.

Lugoson a facseti-utczában 1288—2. összeírási szám alatt lévő

„CONCORDIA” szálloda

1914 január 1-től kezdve, szállodának vagy más célra leendő bérbeadása végett, a lugosi gör. kel. román egyházközségi bizottsága a zárt írásbeli ajánlati versenytárgyalást 1913. évi október hó 28-ik napjának délután 2 órájára tüzi ki.

Ezen emeletes szálloda földszintén egy nagy kávéházi és egyéb 3 mellékeremmel, egy vendégszobával, konyha, kávéházi konyha, italkiméző, éléskamra, két nagy pince négy szakasszal stb.-vel bir. Az emeleten van két lépcsőzet, nagy terem, 9 vendégszoba és megfelelő padlás.

A szálloda mellett egy lakóház 3 szobával, továbbá cselédszoba, mosókonyha, istálló és kocsiszin. Továbbá parkszerű tágas kert, nyári táncterem egy mellékeremmel és két ruhatárral, tekepályával, zenepavilonnal, italkiméző, nyári konyha- és éléskamra helyiséggel.

A részletes árverési feltételek az érdekeltek részéről minden köznapon délelőtt 8—9 óráig a lugosi gör. kel. román templom udvarában lévő egyházközségi bizottsági irodában megtekinthetők.

Az 1 K bélyeggel ellátott lepecsételt írásbeli ajánlatokhoz a felajánlandó évi bérösszegnek megfelelő 10%-os óvadék csatolandó. Az ajánlattevő ajánlatában kijelenteni tartozik, hogy a feltételeket ismeri és azokat elfogadja.

Az ajánlatok a fentebb kitézött határidőig alulirott lugosi gör. kel. román egyházközségi bizottsági elnök kezéhez nyújtandók be. Elkésztten beérkezett ajánlatok figyelmen kívül fognak hagyatni.

Lugos, 1913 október hó 1-én.

Dr. Maier Péter

lugosi gör. kel. román egyh. bizotts. alelnök

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalasztárcá (pápiróspénz) vagy pinczértáská (papíro- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy darab- ból készült — a legújanyosabb árak mellett szerez- hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és hálgyak-különbözőségeik tucatszámát 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görseér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb betegápolási cikkekben.

Ezennel bátorodom a tisztelt vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb amerikai jégpinczékét, jégvermeket és hűsítő-házakat építem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemelt Javításokat olcsón elvállalok. Lőz Ignác, Budapest, VI. ker., Teréz-körút 35. sz.



Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jagszekrénygár.
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz

Arjegyzekek vidékre ingyen és bérmentve

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.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Löwy

első beszercebányai hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörp gyártól Beszercebányán

SAJT

Számtalan kitüntetés!

Emen tál
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai
sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

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

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

Najman József hentes-mester

Budapest, VIII., Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-
sok, korszárosok stb. részére a legjobb
minőségű virstliket, kolbaszokat napi ára-
kon. Megrendelések pontosan teljesítettek.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

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

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

Chemiai vizsgálat.
1000 gr. vízben találtatott:

Kálium (K)	0,0093 gr.
Natrium (Na)	0,0834 "
Calcium (Ca)	0,1268 "
Magnesium (Mg)	0,0465 "
Aas (Fe)	0,0004 "
Chlor (Cl)	0,0331 "
Sulfat (SO ₄)	0,1181 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5002 "
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0,0169 "
Szénssav (CO ₂) 44,66 cm ³	0,0880 "

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

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapestben.

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

A »Kristály« forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0,3172 gr. ásványi alkatrész, 0,2732 gr. szénssav, összesen 0,5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0,2404 gr. ásványi alkatrész, 0,3319 gr. szénssav, összesen 0,5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői »Kristály«-forrás: 1000 gr. vízben 0,5208 gr. ásványi alkatrész, 0,4524 gr. szénssav, összesen 0,9832 gr.

A »Kristály«-forrás több ásványi-alkatrész és több természetes szénssavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdekű jelleggel felnevezett gyógyviz.

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

A forrás hőmérséke 25,75 C°
A víz fajsúlya 17,5 C-on 1,00074

A víz fagyáspontja 0,035 C, oszmosis-nyomás 0,421 atm., elektromos vezetőképessége 0,0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.
1000 gr. vízben találtatott:

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

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

Budapestben, 1900. április 12-én.

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

Temesvári Polgári Serfözde R.-T. Temesvárott.

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



„MUNDUS“

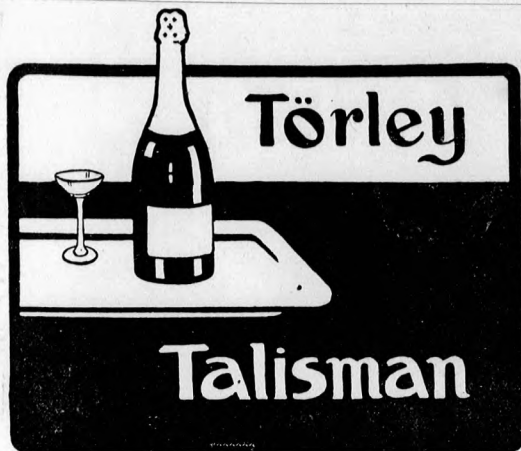
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89-51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107-64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindenemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre eszesen kiállított gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemeszteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földművelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze” Főelárusítója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

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

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

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK

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

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !
legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő - készülék szénsav és légnyomással.

!! Mindenkor friss sör !!



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

„RAPID“ borderítőpor, ::

mely áll tiszta gelatinból.
Magyarország legnagyobb raktára : sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhűtő-készülékekben, sör és borpalack-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

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

Szőlő Budafok mellett 15 hold, teljes terméssel emeletes butorozott házzal olcsón eladó. Kevés pénzzel azonnal átvehető. :: Bővebbet: M. G. Budapest, II., Fő-utca 75 szám, III. emelet 15. ajtó.

ANDRÉNYI SEC“
(FÉLÉDES)
ANDRÉNYI EXTRA“
(ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételt összehasonlításán nemesek egyenértékűeknek, de több ízben a francia pezsgőknel jobbaknak is találattak. □

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

A Budapesti Asztalos Ipartestület védnöksége alatt álló

Butorcsarnok - Szövetkezet

mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagja, VIII., József-körút 28. (Bérmocsis-u. sarok), VIII., Üllői-ut 18. állandó

lakásberendezési kiállítása

nyitva reggel nyolcz órától este nyolcz óráig.

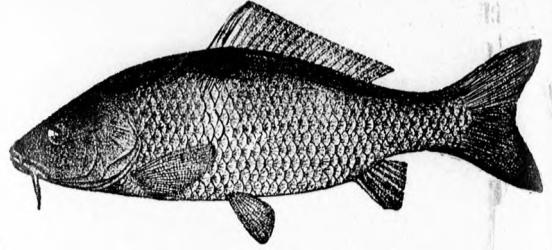
Belépődíj nincsen.

Eladó szálloda

Erdélyben központi járási székhelyen egy jóforgalmu szálloda, étterem és kávéház előnyös feltételek mellett átadó. Czim : Karácsonyi Józsefné Marosillye.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtájú

friss dunahalainkat

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



Főhercegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

**KIVÁLÓ UJ
FAJBOROK!**

Meghívás.

**ÖBOROK NAGY
VÁLASZTÉKBAN**

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök:

Igazgatóság székhelye:

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

Sörgönczím: Visontamátára.

Postafiók I szám. TELEFON 99. Postafiók I szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület
540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

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

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincészetének megtekintésére,
szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítása céljából

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

Budapesti képviselő: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.
Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő: Polgár Dávid és
Társas urak, Budapest, 1., Fehérvári-ut 39. Telefon 144—14.
Erzsébetfalvai képviselő: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utca 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. a köztelítő villamos mezején
Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállítási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21—91.
Kivitel i telep: FIUME máv. III. a) raktár „ Telefon 484 és 681

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

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