

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, 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.  
Háromnegyedévre 9 „ | Negyedre . . . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I. kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Vendéglősipari továbbképző tanfolyamok.

Irta: Glück Frigyes.

— Felolvasta a »Budapesti vendéglősök szakirányú tanonciskolája« továbbképző tanfolyamának 1913. évi október hó 4-én tartott megnyitó előadásán. —

Igen tisztelt vendégek! Kartársak! Hallgatók!

Ipartársulatunk, mely az 1878. márczius havában tartott országos vendéglős kongresszuson először hozta szönyegre a szakirányú vendéglőstanonciskolák létesítését és amely az első ily iskolát miniszteri határozattal 1895. május elején nyitotta meg, már akkor, az *eszme felvetése, az első iskola megnyitása idejében tervbe vette a továbbképző tanfolyam felállítását.*

Sajnos, a kezdet nehézségei, mostoha viszonyok mostanáig nem engedték meg e váagnak megvalósítását, míg végre 1913. október hó 4-én elérkeztünk ezen — *véleményem szerint — iparunk szempontjából történelmi pillanathoz, amelyben továbbképző iskolánk megnyitását jelenthetem!* Kívánom, hogy e legújabb kulturális alkotásunk virágozzék, terjessze a tudást és műveltséget hazafias irányban, modern szellemben, hogy majdán az annak falai közt *megszerzett készségünk révén az egész társadalom osztatlan és feltétlen elismerését vívassuk ki magunknak!* Mert nem szenvedhet kétség, hogy minden igyekvésünk mellett — úgy mint más téreken — végre nálunk is a kulturális tehetség és produktív fajképesség ereje fognak győzedelmeskedni.

Epp ezért különböző eszmékkel, tervekkel, gondolatokkal és jelentős ujtásokkal foglalkozunk!

Meglevő, ma háromosztályú szak-

*irányú tanonciskolánkat a fennállása óta tapasztalt eredmények kapcsán reorganizálni és az 1893. évi 33574. számú miniszteri rendelet értelmében követelni fogjuk, hogy minden vendéglősipari tanonc iskolába járjon! Szándékunk továbbá egy szakkönyvtárt létesíteni, iskolánk szakfelszerelését kiegészíteni, szakmuzeumot felállítani, tanonczotthonok létesítését sürgetni, szakiskolánk tantestületének és felügyelő bizottságának szervező munkájával: ifjusági önképző-egyesületet alakítani.*

Amily bizonyos és igaz, hogy az iskola mindenkor az emberi nagy és örök eszmék hirdetője, letéteményese volt és hogy az idők és az élet a régi és a modern nevelés közt nagy változásokat és eltéréseket idéztek elő, épp oly kétségbevonhatlan, hogy ámbár paradoksznak tetszik, midőn a szabadgondolkodás alapján állunk, hogy mindenki mégis csak az egyben önfegyelmzését követeli! Legjobban látjuk ezt az amerikai nevelésnél, mert az *egyént szabadon engedi fejlődni, nem prédikál sokat, csak az adott esetben irányít, de mindig tettet, cselekvést követel, és így az ifjuságot nem passive, de aktíve neveli.* Ezen individuális, egyéni önévelés által azután az ifjuság maradandó, meggyőző tudást sajátít el, munkája szilárdkaratu és czéltudatos.

Ilyen alapra akarjuk fektetni mi is szakiskolánk továbbképző tanfolyamának munkáját.

Bár ideális czélt tűztünk magunk elé, érintkezésben akarunk maradni az étlettel, az étlettel járó mindenféle előnyökkel — hátrányokkal. Így megővjük magunkat a szines, de romantikus álmodozástól és hozzászokunk a szürke ugyan, de reális és logikus gondolkodáshoz és cselekvéshez. Ez

a tanulási és nevelési rendszer, az egyéni munkásságnak ilyen alapokra fektetése tették nagygyá és szabaddá Amerikát és így munkálkodnak legújabbban a németek is.

A továbbképzőiskola tehát igaz férfiakat, önállóan gondolkodó és munkálkodó egyéneket törekszik nevelni.

És — ha lehet — *egyéniséget is!* Vaerst báró mondja „Gastrosofie“ című munkájában: „Ha valaki egy szakácskönyvet akar írni, azzal kezdje, hogy mindenekelőtt a cserepest tanítsa meg, hogyan kell a takaréktűzhelyet becsületesen felépíteni, kiszárazni, hogy neccak az alsó vagy felső sütő süssön, hanem mindakettő egyszerre. A mészárosot tanítsa meg a húst rendesen felszeletelni, a péket kenyeret sütni, a konyhakerészt a zöldségfélékkel bánni, szóval — mindenkit tanítson ki egészen a szakácsfiuig. És — csak ha ez mind megtörtént — csak akkor kezdje el a recipéket megírni.“

Nagy Frigyes is *ügy létesítette Berlin körül a konyhakerésztet, hogy mindenről maga gondoskodott, midőn Staniszlauz lengyel királytól az akkor még ritka spárgaplántákat hozatta és a mindennapi étkek rendjét szakácsával előző este személyesen állapította meg.*

Ezen példából látjuk, hogy mindennel kötelességünk törődni, amire csak úgy leszünk képesek, ha magunk is úgy gondolkodunk és cselekszünk és utódainknak oktatását és nevelését is reális alapokra fektetjük.

Ezek után mélyen tisztelt hallgatóim engedjék meg — ha nem untatom önöket — hogy továbbképző tanfolyamunk programjának ismertetésére, fejtegetésére térhessek át.

Első tantárgyunk: az általános tud-

## 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 kávék urak figyelmébe

# Szimon István

BUDAPEST, V. Akadéima-utca 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.  
TELEFON 29—60.

nivalók. Ezek ismertetése keretében ugy a nagy-, mint a közép-, sőt a legszerényebb üzem tulajdonosa, vezetője készen, rendszeres összefoglalásban fogja megtalálni mindama tudnivalókat, amelyek máskülönbön csak hosszú évek tapasztalatai, a gyakorlati ismeretszerzés révén szerezhetők meg. Ez a szó „általános tudnivaló” egyébként oly tág fogalom, mely alatt a különböző elméleti és gyakorlati ismeretek oly összességét értjük, melyet itt nagy terjedelménél fogva legfeljebb csak körvonalazunk lehetne, de kimeríteni nem és ezért velük részletesebben nem is foglalkozom.

Második tárgyunk a *felszolgálástan*. Tagadhatlan ugyan, hogy ennek *gyakorlati részét* csakis az üzletben, gyakorlatközben, a szigorú értelemben vett szakszerű ismeretek megszerzése által tanulhatjuk meg, de meg kell világítanunk a belső, általános műveltségi, illemi, etikai, szóval: elméleti részét is, mert az idetartozó ismeretek elsajátítása által fogjuk kivívhatni az életben és társadalomban a legnagyobb elismerést és emelhetjük majd magunkat és iparunkat a modern fejlődés és műveltség legmagasabb színvonalára. És, ha iparunk, foglalkozásunk gyakorlása közben speciális viszonyainknál fogva — eddigi tapasztalataink szerint — néha önmegtadással kell is viselkednünk, fontos, hogy *önerzetünk csorbítatlan fentartása mellett demokratikus sima gentlemenek legyünk.*

Harmadik tantárgyunk a jogügyi részekkel foglalkozni. Az idetartozó ismeretek lehető tökéletes elsajátítása különösen nálunk, a mi hazánkban és tekintettel az iparunkat érdeklő törvények, rendeletek, szabályrendeletek nagy számára és ezek különböző intézkedéseire, nagyon fontos. Franciaországban külön törvénybe vannak foglalva az iparunkkal járó kötelezettségek. *De a jogok is!* Célünk, hogy mindenki tisztán lássa maga előtt az utat, amelyen jogosan, nyugodtan haladhat, kikerülhet sok felesleges félreértést, bosszúságot, zaklatást. Ezért jónak látjuk ily irányban is felvilágosítólag hatni, megadni

a kellő ismereteket, amelyek mindenkire nézve egyaránt nélkülözhetetlenek.

Negyedik oktatási tárgyunk a *könyvitel*. Ez a tárgy alapja közgazdasági fejlődésünknek, szükségessége, haszna és nélkülözhetetlensége tehát bizonyításra sem szorul. Engedjék meg, hogy itt a régi „jó időkből” egy adomát mondhassak el, mely a *mult idők felfogására jellemző*. Velem történt, hogy fiatal koromban, mikor könyveimet még magam vezettem, egy öreg kollegám látogatott meg. „Felesleges munka — szólt hozzám — enélkül is tudom, mi a jövedelmem. Amit év végén a feleségem almáriomában a fehérnemű közé rejtett bugyellárisában találok, azt kerestem. Többet ön sem fog tudni kimutatni.”

Hát igen tisztelt uraim, ezek az idők már rég elmúltak. *A modern felfogás* szerint minden rendes iparos, kereskedő, tehát a szállodás, vendéglős és korsmáros is köteles törvényesen hiteles könyveket vezetni, akár vessz hitelt igénybe, akár nem. Meg kell ezt tennie törvényes kényszer nélkül is, saját jól felfogott érdekében, mert csak azáltal vagyunk abban a helyzetben, hogy hónapról-hónapra, hétről-hétre, sőt újabbban — ha kellő statisztikai adatokkal is rendelkezünk — napról-napra megállapíthassuk, a minek ismeretére az üzem vezetésénél feltétlenül szükségünk van: az *üzleti eredményt.*

Ötödik tárgyunk a *konyhavegytan*. Itt csak arra utalok, hogy milyen fontos például a hamisítások megállapítása, az anyagisme, az áruk felhasználásánál vagy összeállításánál a pazarlás elkerülése, a célszerűség szemelött tartása.

Hatodik tárgyunk a diszitő rajzolás, hetedik a *gasztronómiai földrajz*. Az egyik izléstfejlesztőleg és irányítólag fog hatni és pedig a konyhai, mint a feldolgozó személyzetre, a másik a felhasználó-ra, feldolgozásra kerülő áruk termelési és beszerzési helyeinek ismeretéből fog bennünket vezetni.

Nyolcadik, kilencedik és tizedik tantárgyainkból, a *természettudományból, fizikából és egészségtanból* is meg

kell ismerkednünk a legszükségesebb tudnivalókkal és különösen ismernünk kell a modern higiéniai, egészségügyi, kényelmi és technikai követelményeket.

A *szállodai és étterembereendezések ismertetése* — programunk tizenegyedik pontja — oly modern ismeretekkel, illetve követelményekkel fog foglalkozni, melyek nálunk eddig egyáltalán nem, vagy csak kis mérvben érvényesültek, de magasabb szempontból tekintve iparunk jelentőségét, minden nagyobb szálloda vagy vendéglő igazgatójára vagy üzletvezetőjére nézve nélkülözhetetlenek.

Külön fogunk foglalkozni a konyhaberendezés, a *konyhavezetés, a hűtő-, forraló-, szellőztető-, fűtőberendezések, a fűtőanyagok, takaréktűzhelyek stb. ismertetésével*. Az idevonatkozó tudnivalókat programunk tizenharmadik és tizennegyedik pontjába foglaltuk. A modern technika e téren oly tökélyre emelkedett, hogy ma már előre melegített levegővel szellőztetünk, és talán valamikor — és ez szerintem akkor fog bekövetkezni, ha a levegőben levő szabad villamos erőt az emberi zseniálítás meg fogja tudni fogni és értékesíteni — evvel fogunk főzni, sütni és világítani, és különösen utóbival, a világítással nem kell majd takarékoskodni. Nem úgy, mint valamikor, mikor a pesti nyárspolgár, aki midőn arról volt szó, hogy az utcákat tizenkét óráig kellene világítani, azt mondta, hogy minden becsületes és rendes polgár kilencz órakor otthon van, csak a lumpok vannak fenn tovább, azoknak pedig nem világítunk.

Tizenötödik pont a *husfeldolgozás* stb., szóval a *szakácsság*. Ezen tantárgyat nemcsak a szakácsnak, hanem a feldolgozó személyzetnek is és pedig legalább elméletileg alaposan ismernie kell. Utóbbinak főleg azért, hogy tudja mi, miből, hogyan és meddig készül, és ne úgy járjon, mint az a kisasszony, akit anyja a vőlegény jelenlétében a konyhába küldött, hogy a salátát mossa meg, és a kisasszony ehhez — szappant kért. Igenis tudni kell azt is, ki volt *Brillat-Savarin* és a többi inyesmester, sőt még azt is szeretném, hogy tudják, hogy *Ana-*

## Szent Margitszigeti üdítőviz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvételnek. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható.

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

A Budapest Szent-Margitszigeti üdítő és gyógyviz kezelésége. Bpest, Terez-körút 22.

Telefon 36—52.



# BORHEGYI F.

bokereskedő

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



# BORHEGYI BOR

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

kreon egy szőlőszemen, Lais egy olajbogyón, Tarquinius egy halszállkán fulladtak meg, mert mohón ettek. Ezt pedig tudni kell, mert a mohóság, a mohó evés nemcsak hogy illetlen, hanem veszélyes is.

Programunk tizenhatodik pontja az *észserü táplálkozás*. Ez a tárgy fogja meghozni nekünk a képesítést. Ezt kell nekünk legjobban tudnunk, mert ismerete iparunkhoz és mestersegünkhez tartozik. Az észserü táplálkozás újításainak elterjedése, általánossá válása fogja a mai konyhát megalapítani, melyre a közel jövőben igen nagy szerep vár, akárcsak az ókorban a rómaiaknál, akiknél a patikárosok voltak a szakácsok, jobban mondva a szakácsok voltak a patikárosok, és ezek közt az első és legnagyobb *Apicius Coelius*, akinek kézíratait a római pápa könyvtárában, mint becses és ritka kincset ma is nagy gonddal őrzik.

Tizenhetedik pont a *magyar és francia nyelv tanítása*. Ha lehetne, tanítatnánk az angolt is, sőt időszerű és fontos volna az orosz nyelv elsajátítása is. Sok más idegen nyelv megtanulására is sulyt kellene helyeznünk, hisz az idegenek főleg és elsősorban velünk érintkeznek, és különben is az általános műveltség követelményeiről nem is szólva, a régi latin közmondás szerint minden egyén annyit embert ér, ahány nyelvet beszél.

Tizennyolcadik — utolsó — pontja tantervünknek *pinczeberendezés és borkezelés*. Az idetartozó ismeretek szükségessége azt hiszem nem szorul bővebb magyarázatra, és elvitázhatlan, hogy ezek az ismeretek üzemünk egyik legsarkalatosabb tényezőjére vonatkoznak.

Ezzel a tananyggal, mely felölel mindent, amit szakmánk igényel, valamint annak ismertetése be volna fejezve. Azt hiszem a felölelt anyag elég is, és mégis milyen parányi tudás ahhoz képest, amennyit tudnunk kellene. Mennyire igaz van annak a jó magyar közmondásnak, hogy a jó pap holtig tanul.

Igen tisztelt vendégek, kartársak,

hallgatók! A tanfolyam vezetőinek szemei előtt az lebegett, hogy tanoncainkat ezen továbbképzés által üzletvezetőkké, üzemigazgatókká, irodafőnökökké, levelezőkké, szóval intelligens, művelt, tanult emberekké nevelje, hogy az egyn megélhetéshez, boldogulásához, produktív munkásságához biztos alapot teremtsen, hogy iparunknak szakképzett iparosokat, hazánk idegenforgalmának hozzáértő szakembereket neveljen.

Ha ezt a törekvésünket az Önök szorgalma támogatni fogja, meg leszünk elégedve!

Ezek után átadom a továbbképzőt az illetékes faktoroknak, Isten áldását kívánva munkájukra!

## A budapesti vendégfőnökök szakirányú iskola továbbképző tanfolyamának 1913. nov. és dec. havi munkaterve a következő:

21-én 4—5-ig: Gasztronómiai földrajz; Augustiny Oszkár. 5—6-ig: Francia nyelv; Cserevka Károly. 24-én 4—5-ig: A meleg előletelekről; Kedvesy Nándor. 5—6-ig: A főszakács, szakács rendes napi teendőiről; Deiszler József. 26-án 4—5-ig: A vendégfőnök és szakács tanuló testi fejlettségéről és a test ápolása; Palkovics Ede. 5—6-ig: Gasztronómiai földrajz; Augustiny Oszkár. 28-án 4—5-ig: Az észserü táplálkozás alapelveinek általános ismertetése; Löhnert Mátyas. 5—6-ig: Konyhagyutyan; Vaszkó György. — Deczember 1-én délután 4—5-ig: A farceokról; Kedvesy Nándor. 5—6-ig: A tengeri halakról; Deiszler József. 3-án 4—5-ig: Konyhagyutyan; Vaszkó György. 5—6-ig: Német nyelv; Varsányi Lipót. 5-én 4—5-ig: A hideg konyha rendeltetése és berendezése; Wrabetz Gusztáv. 5—6-ig: Francia nyelv; Cserevka Károly. 10-én 4—5-ig: Szállodai könyvtel; Keresztes Ede. 5—6-ig: A vendégfőnök és konyhai edényekről, azok használatáról, az egyszerű konyha és vendégfőnöki berendezése; Gundel Károly. 12-én 4—5-ig: A mártásokról; Kedvesy Nándor. 5—6-ig: A rákokról; Deiszler József. 15-én 4—5-ig: Az észserü táplálkozás alapelveinek általános ismertetése; Löhnert Mátyas. 5—6-ig: A vendégfőnökre vonatkozó ügyiratok, törvények és rendeletek; Dr. Nagy Sándor. 17-én 4—5-ig: Szálloda és étterem berendezése; Glück E. János. 5—6-ig: Francia nyelv; Cserevka Károly. 19-én 4—5-ig: A tűzhely, a segédeszközök, a hűtők és forralók, a tüzelés és tüzelőanyagok, szellőztetés; Gundel Károly. 5—6-ig: A párolt húsok; Deiszler József. 22-én 4—5-ig: Szállodai könyvtel; Keresztes Ede. 5—6-ig: Az észserü táplálkozás alapelveinek általános ismertetése; Löhnert Mátyas.

## A munkanélküliekért.

A hosszantartó általános gazdasági pangás, a folyton emelkedő nagy és már-már elviselhetetlen drágaság, a vendégfőnöki nyári üzletnek közelmúlt, szinte végzettszerűen rossz üzletmenetű nyári szezona, a válság felé viszik iparunkat, és nem hagyják érintetlenül, sőt nehéz, soha nem tapasztalt jövő elé állították állás nélkül levő vendégfőnöki munkásainkat, akik bizonytalanul néznek az ajtó előtt álló hideg, fagyos tél elé...

A »Budapesti szállodások, vendégfőnökök, körös-márosok ipartársulata«, mely a vendégfőnöki alkalmazottak erkölcsi és anyagi érdekeit megvalósításukban mindig nagy jóindulattal segítette elő, sőt e célból nem egy altruisztikus intézményt is léptetett életbe, helyes szociális érzelme által vezérelve, már évek óta jóságos segítségét nyújt arra érdemes szegény munkásoknak, akik a zord tél keserveitől szorongattatva, segélyt kérve kopogtattak háza kapuján, és elvégezte ezt a szép és nemes emberzerető munkát úgy, hogy annak eredményével méltán lehetett megelégedve. E megelégedés jogosultságának eleven, sokatmondó bizonyossága: a munkanélküliek segélyalapja.

Mint ahogy azonban a vendégfőnöki kedvezőtlen, sőt súlyos anyagi válsággal fenyegető üzleti viszonyai egyrészt, másrészt pedig az iparban már régóta tapasztalható munkásszaporulat a munkanélküli alkalmazottak egyébként is nagy számát oly ijesztő mérvben növelte, hogy tartani és félni kellett attól, hogy az ipartársulat e célra szánt segélyalapja nem lesz elég nagy arra, hogy a tél nélkülözéseit által fenyegetett, szenvedő munkásoknak, fenyegetett, szenvedő munkásoknak, ha csak ideig-óráig is tartó enyhülést adjon, és bizonytalan, szomorú kilátások nyíljanak meg mindenfelől a gondoskodók lelki szemei előtt, az ipartársulat legutóbbi választmányi ülésén egyik igen lelkes, fiatal tagjának, Frenreisz Istvánnak indítványára elhatározta, hogy a munkanélküli vendégfőnöki alkalmazottak nagyobb mérvben segélyeztetése céljából jötekonnyezelu előadást rendeztet a Royal-orfeumban, és ennek egész tiszta jövedelmét a munkanélküliek segélyalapjának dotációjára fordítja.

Nem kételkedünk, hogy ennek a szép és nemes, valóban emberzerető munkának, derék vállalkozásnak, melynek előkészítő munkálatait Frenreisz István elnöklötte alatt működő bizottság végzi el, a legüzletlenebb buzgósággal meg lesz a kellő anyagi és erkölcsi eredménye, hogy nyomán sok kicsordult kőny fog felszáradni, nem kételkedünk abban sem, hogy kartársaink, kiknek szíve minden iránt, ami szép, jó és nemes, oly fogékony, kivétel nélkül meg fogják tenni a maguk kötelességét, ámde nem mulaszthatjuk el még sem kérni őket, hogy ez alkalommal egyáltalán se zárkozzék el a legszentebb érzés, a jötekonnyag gyakorlása elől, váltsa meg mindenki a neki küldött jegye-



**TOKAJI BORTERMELŐK  
TÁRSASÁGA RT. TOKAJ.**

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, szamarodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

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



# PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő

## A Szántói savanyuviz főraktára

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

ket, értékesítse azokat, hogy vállalkozásunk egy fillérnyi kárt vagy veszteséget se szenvedjen, hisz — más mindentől eltekintve — a jelentéktelen áldozatért még ellenérték is kapnak. Es tartanak velünk egy uton e kötelesség-telejesítésben az állásban levő jobbműdo alkalmazottak is, hisz pályá-és hivatástársaik javárol van szó.

A vendéglőspart, amikor valami jóról volt szó, sohasem kellett valami nagyon biztatgatni. Ilgenkor szíve-érszénge mindig egyaránt nyitva voltak azok előtt, akik arra szorultak. Legyen most is így, 1913. december 2-ika legyen egy szép családi innep, a Royal-orfeum tele terme pedig tegyen bizonyosságot amellet, hogy a szenvedők a nélkülözök sorsa-baja mindig megtalálja azt a nyílt utat, amelyen könnyen, akadálytalanul juthat el szíveinkhez. **Kövári Jenő vendéglős.**

A munkanélküli vendéglői alkalmazottak javára rendezendő előadás ügyében kiküldött bizottság a következő körlevelet küldötte szét az ipartársulat tagjairhoz:

Tisztelt Kartárs Ur!

Az 1913. évi szeptember hó 17-én, illetve ez év november 7-én tartott budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulati választmányi ülése elhatározta, hogy anyagilag nehéz helyzetbe jutott munkanélküli vendéglői alkalmazottak felségélyezésére a Royal-Orfeumban (Erzsébet-körut) teljes esti műsorral, ez évi december 2-án, kedd délután fél 4 órakor fehér (gyermeknek is) előadást rendeztet a rendes helyárok mellett.

A mellékelt jegyek után kartárs ur szívéhez appellálunk, karolja fel szeretől ügyünket, kérjük, szíveskedjék az előadás fénjét emelni és azon becses családjával megjelenni, a fennmaradó jegyeket pedig ösmérsélel és alkalmazottai között elhelyezni szíveskedjék.

Az eladott jegyek ellenértékét, ugyszintén az esetleg fennmaradó jegyeket kérjük 5 napon belül Frenreisz István urnak (József-körut 56.) bekiüdeni.

Jegyek, esetleg a legkézségesebb felvilágosítás kapható kartársunknál, Frenreisz István urnál (József-körut 56., telefon 113-07.).

Elvárjuk b. támogatását, maradtunk

kartársi, tisztelettel

**A rendező-bizottság.**

Frenreisz István s. k.

Gundel Károly s. k. **Kövári Jenő s. k.**

Hotub Rezső s. k. **Oláh György Mihály s. k.**

## A spanyol konyha.

Madridból jelentik: Pardo de Baza, Emilia grófnő egyike Spanyolország legjelentékenyebb nőinek. Számos regényt ír, amelyek jellemfestés és költői nyelv tekintetében bátran kiállják a versenyt az enemű alkotásokkal. A komoly kritika terén oly jelentős művekké gazdagította a spanyol irodalmat, hogy többször komolyan szóba jött a szerzőnek a spanyol tudományos akadémiába való fővételé. A grófnő mindezek felül igen nagyrangú hivatali tőlt be a közoktatásügyi miniszteriumban. Nem száfraszett modern értelemben, Spanyolország asszonyai mégis a női jogok kivívása s a nő szellemi szintjének emelése tekintetében sokat köszönhetnek neki.

O indította meg néhány esztendővel ezelőtt a nők könyvtárát, amelyben a nőkérdésről bár-

mely nyelven írott munkák javarészt közli spanyol fordításban. Ebben a sorozatban már kilence kötet jelent meg. Most azonban a tizedikkel lepte meg a grófnő a spanyol nőket és olyan tárgygyal foglalkozik benne, a melyekben nem hitte volna az ember, hogy járatos: a nemes szakácsművészettel. Aki azonban azt hitte, hogy ehhez a tárgyhoz nem ért kellőképp, tévedett, amire a kedveshangú előszóból rögtön rájön. Nemesak az írótól forgatásához ért, hanem a főzőkanálhoz is, a tinta épp oly hasznos szárszám lesz a tolla hegyén, mint a mártás a főzőkanálnál.

A szakácsművészet — írja — az én véleményem szerint igen fontos néprajzi dokumentum. Nyilván kimondom, hogy a táplálkozás módja némelykor mélyebb nyomot hágy valamely nép szellemi életében, mint a tudomány egyéb előrelendőkészőjei. A spártaiak fekete leveése a nép mérsékletének és egyszerű életmódjának bizonyítéka, míg az emberli telhetetlenség és falánkság a római birodalom bukása felé érte el csúspontját. Minden korszak megváltoztatja a tizhelyet és minden nép inkább lelkének, semmint gyomrának konstrukciója szerint eszik. Vannak nemzeti eledelünk, amelyek mögött legalább akkora történelem van, mint a mekkora egy éremhez, egy fegyverhez, vagy egy sirkőhöz fűződik.

A könyvnek, amelyről szólnak, ez a címe: La Cocina Española Antigua (Ó-spanyol szakácsművészet); a benne előforduló receptek részint régi könyvekből és írásköbök vették, részint a nép szájáról lesték el, részint várak, régi vendéglők gazdáinak hagyományából, kolostorok százados életrendjéből jegyezték fel.

Volt idő, amikor Spanyolországban a nap sohasem nyugodott le. Akkor volt a spanyol irodalom és spanyol szakácsművészet anyorkora. A spanyol divat és szellem uralkodott az egész világog. Ekkor volt a spanyol konyha is nevezetessége tetőfokán. Akkor találták föl azt a mártást, amely minden nemzet konyhájának még ma is, hogy úgy mondjuk, a lapmártása, a spanyol mártást. Az akkori nagyszerű épületek azonban megmaradtak mindmáig hatalmas pillérek és a spanyol konyha jószág és izletesség tekintetében nem maradt egyik nemzeté, még a raffiniált francia konyha mögött sem.

Spanyolországban tinfolyamok ömlöttek el, tollháború dult a körül a kérdés körül, melyik konyhának jár ki az elsőség pálmája, a spanyol, vagy a francia konyhának. Végre is entente cordiale-ra léptek és mindkét nemzet mártását együtté öntötték. Nincs már igazi pirenéi ember... de nincs már igazi spanyol konyha sem. A mi étel a legtöbb szállóban az ember elé tesznek, olyan körművészet eredménye, aminőnek hatása a gesztenye hazájának egyéb terén is észlelhető. A grófnő azt mondja — s ebben talán igazat adhatunk neki, — hogy az egyik vagy a másik konyha elsőbbségéről való vitát legjobb sutba dojni, mert az észszerű kritika világitásában az erre vonatkozó érvek épp úgy felolvadnak, mint a szalonadarak az izzó tűzőn. Eljen a vaj! — kiáltja az egyik tábor. — Eljen az olivaolaj! — erősködik a másik, a böles ellenben félrevonul a zajtól és kivési mindennek a használható ízét. Valamelyik konyha akkor jó, — mindegy, akárminnek híják is, — ha tiszta, bőséges és izletes.

Az ó-spanyol konyhában kétségtelenül megvannak ezek a kelletek, amiről a grófnő könyvének lapozgatása közben könnyen meggyőződhetünk. Ez a konyha nem olyan bonjolult, ki-

doglozított, ingyenesklandozásra törekvő, mint a francia, de van benne erő, tartalom, van színe és van vonzó ereje. Alapelveimről: a husról, vadról, halról, gyümölcsről, főzélékről, o'ajról és borról különben már a régi rómaiak megmondották, hogy elsőrendű javak.

A könyv kitünő olvasmány, még elkapatott inyeseknek is. Receptjei kerültek azt a kellemetlen össze-visszaságot, amely a szakácskönyvekben és az étlapokon oly borszantán szokott elterpeszkedni. A grófnő a kasztíliai konyhára való utasításait zengzetes kasztíliai nyelven írta, frissen, ötletesen és jóízűen. Amilyenek az ételkeket képzeli.

Receptjei közül a következőket soroljuk föl: Fokhagymaleves, szárított tökéhal tejfel, tinhal saját levében, tökéhal vajban, sardínia sonka-főttelékkel, tengeri rák csokoládéval, kacsa sa-vanyított narancssal, fogoly osztrigával, sonka czukorban. **B. H.**

## CSARNOK.

### Dalok.

Írta: **Kneffel Béla.**

I.

Lesz még leány, ki szívesen  
Szívöb e világog,  
Nyílni fog még kis kertemben  
Nékem is virágog.

Bájos virág, szép leányka,  
Almom ékessége,  
Bennem vagyog földi létem  
Minden reménysége.

Mit érne a nagy természet  
Virágnylás nélkül?  
Mit érne az életem is  
Egy leány-szív nélkül?...

Elfeledem bánatomat  
Mit az élet vételt:  
Hogha lelke, barna kis lány,  
Szép szemedbe nézhet!

II.

Amikor először szép szemedbe néztem,  
Vergődő bus lelke a lelkedbe látott.  
S bészedes két szemed felvidítá lelke,  
Mely már olyan régen egy ily szemre vágott.

E szép esti órát szívemben őrizem,  
Amikor először szép szemedbe néztem.  
Es azóta folyton csak Rólad álmodom  
Lelkemben szüntelen csak Te hozzád szállok.

Holdvilágos estnek csillagtengerében  
Tövises utamat még egyszer átfutom:  
Csak Te, fényes csillag, csak Te ragyogj nékem  
S szépen virrad rám még pirostó hajnalom...

Hervadó természet, nem osztom bánatot!  
Nem aggaszt már teled mulandó világa:  
Csak Te maradj vélem földi boldogságom  
Edes reményének legszebbik virága!...

A léguat, emésztő és kiválasztó szervek  
hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a  
**málnási Siculia gyógyviz!**  
Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorerést.  
Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**  
Budapest, VIII., Baross-utca 43.

# SALVATOR

a kiváló bór- és lithumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, csukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatású.

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

## A borfogyasztás csökkenése.

Előkelő lapfársunk, a jól szerkesztett »Borászati Lapok« folyó hó 16-iki számában a következőket írja:

A borfogyasztás nagyrészt csökkenését hazánkban nemcsak a gazdasági helyzet általános romlása és az utolsó néhány rossz szüret idézte elő, mely természetszerűleg az árak emelkedésére vezetett, hanem miként azt már nem egyszer kiemeltük, az is, hogy a korcsmárosok, vendéglősök, sőt szállodások túlnyomó többsége olyan borokat látal fel a közönségnek, hogy annak minden kedvét elveszi a boritaltól. Nem követünk el indiszkrécziót, ha újra hangoztatjuk, hogy a borvizsgáló-bizottság előtt megforduló »eseteknek« háromnegyed részéhez az anyagot a vendéglősök szolgáltatják. (Élég sajnos! Szerk.) És ezek az esetek többnyire elítéléssel végződnek. Szinte sablonná nőtte ki magát az a megfigyelés, hogy a söntésből vett borminták legtöbbször hamisítvány (azaz, hogy vízbe van), holott a pinczebeli hordókban — melyek a termelőket vagy kereskedőket által szállított italokat eredetiben tartalmazzák — természetes, egészséges bor található. A korcsmárosok tehát a pinczébe nem merik a panaszolat »nagyan« folytatni a tulajdoni csekkázat miatt, de következtesen megkeresztelik azt a 4—10 liter bort, melyet a söntésben tartogatnak. Itt már a riziko kisebb.

Nagyon helyeselnék azt, hogy a »Vendéglősök Lapja« is vegye megalkalta az e téren észlelt visszafizetéseket és minél gyakorlatibb és minél szigorúbb vizsgálatakat kíván a korcsmákok tartatni, hogy a vendéglősipar férge valahára elhulljon és a közönség bizalma visszatérjen a korcsmák, illetve a korcsmaitalok iránt. Nem értünk ugyan egyébként egyet az október 20-án közölt cikk egyéb következtetéseivel, mely főleg a hamisított italoknak tulajdonítja a sok szem- és egyéb betegséget, de a közlemény iránya és célja feltétlenül dicséretet érdemel részünkről, mert hisz a borfogyasztás csökkenése a vendéglősökben visszahatással bír a maqhánháztársakra s így magára a termelésre is.

Az állapot javulását mi azonban nem annyira a gyakoribb pinczevizsgálatoktól reméljük, hanem főleg attól, ha a vendéglősök szakértelme a borászat terén fejlesztve lesz. Annál a csaplórasnál, aki tavaly még rőfős-kereskedő, házmester vagy őszeres volt, nem lehet csodálni, ha hibás színi, ezetes vagy penészes bort talál fel, ha seprővel vagy »lonavizelel« föltöltögeti hordóit, ha saharincsempészeknek avagy görög asszurban dolgozó ügynököknek lépreamegy, hogy borait feljavítsa és úgy torontali vinkóbból érmelkít vagy neszméllyt állítson elő.

Amilyen melegen üdvözöljük tehát a vendéglős szövetség kezdeményezését, hogy ezentúl a budafoki pinczemesztési tanfolyam korcsmáros kurzusaira a toborozó hallgatókat, ép olyan határozottan jelentjük ki, hogy az állapot tartós javuláshoz ezt még elegendőnek nem tartjuk. A vendéglősipar a szakképzettséghez kötött mesterségek közé kívánjuk soroltatni, hogy záros időn belül ne legyen az országban olyan vendéglő vagy szálloda, melynek vezetője vagy megbízottja a borkezelés körüli szakmáereit vizsgálja rendjén nem igazolta. Sőt létezészenők a borkezelés tananyagát a pincziskolákra is, mert nemcsak hogy pinczéből lesz a természet rendje szerint idóvel vendéglős, hanem hogy mindenki pinczer korában is ellenőrzője legyen a pinczébe és söntésben

foljól manipulációknak és szakszerű felvilágosítást tudjon adni a vendégnek, ha bizalommal hozzáfordul az italok kiválasztása alkalmából. Ehhez persze az is szükséges, hogy már tapasztalt pinczérre, ne pedig tíz éves borkifokra bizzák az italok rendeléseinek felvételét.

## A borralaló.

Az alkoholelles egyesületek országos ligája pályázatot hirdetett olyan alkalmas szóra, amely a mindennapi életben a borszaga borralaló helyettesítse. A pályázatra, amely most járt le s amelynek eredményét később hirdetik ki, a következő 284 szót küldötték be:

Adom, Adocsa, Adoka, Ajándék, Ajándékpénz, Antiravaló, Aprópenz, Apróságokra, Aravaló, Asztalidj, Arföltött, Arontuli, Baksis, Barkófia, Barátfillér, Batka, Becsber, Bérkocozó, Bérjavító, Bérmag, Bérpótlék, Bérpótló, Bérszalék, Bizóka, Biztató, Bonitás, Bravur, Bucsufillér, Buscsupénz, Buzidítás, Buzidító, Buzidító fillérek, Buzgató, Cziporavaló, Csallárium, Csekélység, Csepeng, Csilleng, Csóppénz, Csörgőcske, Derüpenz, Dijtokos, Díjpótlék, Díjtöbblet, Díjtöbbsz, űgi, Egészségreváló, Egenyítő, Elismerés filléje, Elismerőpenz, Elköthető, Előzékenységidj, Eltennivaló, Emlékekváló, Erszénybevaló, Etrevaló, Elhivaló, Erdemidj, Erdemfillérek, Erdempénz, Et-pénz, Falatoló, Falalpénz, Falatralaló, Fáradozásért, Fáradozó, Fáradságidj, Fáradsági díj, Fáradságpénz, Fáradságért, Fejépenz, Feldj, Fel-léleg, Felili, Földvidtő, Főmattarsavaló, Főapénz, Függelemidj, Függelet, Fika, Fillerfia, Filler előzékenységet, Filler figyelemességet, Fillerke, Fillerlejárati, Filler udvariasáéget, Fogoravaló, Foggyasztási jutalék, Fölös, Fölösleg, Frőcsfillérek, Futokam, Fűrőreváló, Gyorsskam, Gyűjtésreváló, Gütömölcsre, Háladij, Hálatalaló, Hánygad, Házartási fillérek, Hidpénz, Hídvám, Hozzávaló, Igényidj, Illempénz, Illeték, Illetmény, Javitás, Járdidj, Jóravaló, Jóravalló, Jótéfillér, Józanságidj, Jutalmi szold, Jutalomoravaló, Kabin, Kalacspénz, Kávéoravaló, Kedvtelésre, Kedveskedő fillérek, Kegypénz, Kegypál, Keferéveló, Kenjereleváló, Keresetlen, Kereslet-várt, Késztségber, Készégidj, Kézi pénz, Kézpénz, Kishér, Kisdj, Kisjutalom, Kispénz, Kiszolgálásidj, Kiszolgálás díja, Kitüntető fillér, Koptató, Kóstoló fillér, Kőltőpenz, Költőfedezet, Köszönetfillér, Köszönetpénz, Köszönöm, Krajczárka, Különdj, Különke, Különpenz, Lesipénz, Lóg, Londj, Marki, Marokháj, Marokkón, Marokpénz, Maroktapasz, Mánapénz, Megelégedés filléje, Megemlékezés, Megszolgálás, Megszólaltató, Mellékdj, Mellékes, Mellékjárulék, Mellékkereset, Mellékpénz, Mellénpénz, Mignon-dj, Mindenreváló, Mozria, Möring, Morzsaválék, Munkadíjpótlék, Munkaszalék, Nemszszereváló, Nesze, Neszszere, Nyomaték, Nyugalomrasgeitő, Nyugdijoravaló, Onadózás, Örpömpénz, Ösztönoravaló, Paroiapénz, Patkőpénz, Pengőbácsi, Perselybevaló, Perscluppénz, Pénzajla, Pénzecske, Pénzfalat, Pénzfia, Pénzmag, Péterpénz, Piczurka, Pinczerfillér, Pinczerkamat, Pinczeröröm, Pinczerpénz, Póltura, Póthér, Pótdj, Pótlótság, Pótlás, Pótlék, Pótléknakvaló, Pótló, Pótlópenz, Rádadás, Rádadó, Rábér, Ráda, Rádás, Rádj, Részleg, Sallang, Serkentő, Serkentőreváló, Sportoravaló, Szalvétapénz, Szappanoravaló, Számlálatlan, Szerencsepénz, Szereték filléje, Szivarravaló, Szives adomány, Szives ajándék, Szivességidj, Szivességpénz, Szokásidj, Szolgálatidj, Szolgálatpénz, Szorgalomfillér, Szőlőreváló, Takarékek, Takarékbaváló, Talpalló, Talporavaló, Tápapénz, Tányérpénz, Tápénz, Tüdelőpenz, Tejreváló, Tenyérkenő, Tessék, Tip, Tiszteletdj, Toldalék, Tökénekvaló, Többlet, Tuli, Tulpénz, Ujságoravaló, Uriadó, Urpénz, Urravaló, Ugyes-

ségdj, Valamire, Vasárnapra, Váltópénz, Vendégpénz, Vendégpótlék, Vigadó, Víziszompénz, Zamat, Zsebbevaló, Zsebbevágó, Zsebidj, Zsebpénz, Zsebrevaló, Zsebvám, Zsoldoravaló.

Itt említjük meg, hogy annak idején, pályázaton kívül, a »Kakas Márton« is ajánlott helyettesítőt a halálraitét szóra, az az eszmét vetette ugyanis föl, legyen a borralaló ezentúl kortypótlék.

## Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élemezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segíteni?

(Folytatás.)

Transformálván Dr. Hindede M. tanításait és a gyakorlati életben elért nagy eredményeit a mi mostani vendéglőviszonyainkra, elsősorban is megállapítható, hogy a mi vendéglői és piaci áraink mellett az az ember, kinek évi 3000 K jövedelme van (és ilyen a vendéglőben dolgozó nőtlen, kezdő emberek túlnyomó többsége), napi 1—1.50 koronán eddig sem tudott megélni, hanem jövedelmének legalább a felét kellett kiadni az agyonszórt és sokszor tényleg egészségtelen vendéglői kószter.

Az a nagy távolság, mely Dr. M. Hindede egyszerű és egészséges táplálkozású rendszere és a mi közlemezési viszonyaink között fennáll, egyszerű és egy ilyen avagy sem hidalható át. Vissza kell tehát térnem azoknak a bajoknak a tárgyalására, melyeket a vendéglői élemezés első beteges tünetekéne neveztem.

Az a tény, hogy a vendéglőben étkező emberek túlnyomóan a húsételeket rendelik, természetesen kényszerít a vendéglőt arra, hogy konyhájában mindennemű szőzos, párolt és sült, paprikás és pörkölt húsételeket nagy mennyiségben előre elkészítve tartson készletben. Ez a kérdés az étterem jó hírnevének és a vendéglős megelégedésének egyik alapvető kérdése, a konyhának legnagyobb gondja és a rosszul »tipelő« szakács elbocsátásának igen gyakori oka. Már most mi ennek a következménye? Vagy elfogy a készen tartott étel, vagy nem. Baj ez is és baj amaz is. Mert ha elfogy a kész étel, sohasem tud egy elfogygni, hogy az utolsó adag után még ugyanolyan »épen abból« ne kérnének. Ebből rendszerint kravallissok származnak. Megförténik, hogy ilyenkor a vendég felteszi kalapját és megvetéses távozik. Mindennapos eset, hogy kimaradással fenyegetőzik. Az éles és goromba kifakadásoknak ilyenkor használatos gazdag szókincsét, mint közvetlenül anyagi érdeke nem ittközöket, nem is részletezem.

Ezzel az eshetőséggel, t. i. a készen tartott ételek ideótlói elfogyásával szemben épen olyan nagy a valószínűség annak is, hogy ezeknek az ételeknek egy igen tekintélyes része megmarad, mert a frissen készített ételek után való vagy néha egyike asztalról a másikkra szinte epidemiaszerűen terjed tovább, vagy pedig egy váratlanul beállott zivatar szétszórtja vagy távollattja a vendégeket stb.

Már most szakkörök előt bizonyításra sem szorul, hogy a konyha távolról sem hoz annyi jövedelmet, mely lehetővé tenné, hogy a megmaradt drága ételeket, azok elváltozott ízére vagy meggúnygölt táptérekéle való tekintetből: a moslékba dönthessük vagy a vendéglői személgettel étehesük meg. Kár is volna, mert hisz a tapasztalat fényesen igazolja, hogy az a megmaradt étel másnap, sőt ha kell harmadnap; az eredeti formában, de sokszor meglepően más formában megeszi és megfizeti maga a vendég is.

(Folyt. köv.)

# NAGY IGNÁCZ

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

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

Saját palackkupa-  
gyár

Nagy és Watzke

— Pinggau. —

## Közgyűlés.

Az *Első Magyar Részvény Szerződés* november hó 15-én tartotta *Schmidt József* dr. elnökle alatt 46-ik rendes közgyűlését. A felügyelő bizottság által felülbírált és helybenhagyott igazgatósági jelentés és mérleg szerint a múlt évben áthozott 91.891 korona 28 fillérrel együtt, 1.086.517 korona 95 fillér áll a közgyűlés rendelkezésére. Az igazgatóság azon indítványát, hogy ezen összegből az igazgatóság és tisztviselői alapszabályszerű illetményeinek levonása után, 750.000 korona fizetessék ki a részvényeseknek, részvényenkint 250 koronával, a segélyalap további emelésére fordíttassék 30.000 korona és a nyugdíjalap gyarapíttassék 20.000 koronával és a fennmaradó 107.485 korona 15 fillér pedig vitessék új számlára elő, a közgyűlés által elfogadtatott és úgy az igazgatóságnak, mint a felügyelő-bizottságnak a felmentvény megadatott. Az alapszabályok értelmében kisorsolt egy igazgatósági tag, névszerint *Glück Frigyes* újból megválasztatott. A felügyelő-bizottság is választás alá kerülvén, megválasztottak: *Basch Gyula*, *d. Gomperz Miksa*, *Surányi Miklós* dr., *Szitányi Géza*. A részvénytulajdonosok a Magyar Országos Központi Takarékpénztár már folyó hó 17-étől beváltja.

## Társas reggelik.

November 21-én: *Malosik Róbert* vendéglőjében, VII., Dob-utca és Csengeri-utca sark.

November 28-án: *Kovács E. M.-nél*, IV., Curia-utca.

December 5-én: *Gundel Károly* éttermében, VI., Állatkert.

December 12-én: *Pelzmann Ferenc* éttermében, VIII., „Pannónia” szálloda.

December 19-ikén: *Komner Ferenc* éttermében IV., „Vadászkürt”-szálloda.

December 26-án: *Karácsony szent ünnepe*n nem tartatik társas reggeli.

## „Jó barátok” összejevelei:

November 26-án *Janosus János* vendéglőjében, VIII., *Karpenstein-utca* 14.

December 3-án *Verbőczy Lajos* vendéglőjében, IV., *Városház-utca* 3.

December 10-én *Majer István* vendéglőjében, IX., *Drégely-utca* 9.

December 17-én *Szuchy Károly* vendéglőjében, V., *Nád-r-utca* 20.

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

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

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Személyi hír.** *Schwarz Zsigmond*, a Visontai és Mátrahegyaljai szőlőtelepek r.-t. volt ügyvezető igazgatója, lakhelyét Gyöngyösről Budapestre (VII., *Damjanics-utca* 38. fsz. 4.) helyezte át. Visontamátjának volt ü.-igazgatója, ki a vendéglős-érdekeket mindig a legmelegebben pártolta s ezért azok körében nagy közkedveltségnek örvend, az ország minden részében előkelő uradalmi összeköttetésekkel rendelkezik s a kartársaknak borok beszerzésénél továbbra is szívesen és díjtalan tanácsot áll rendelkezésre.

**Hymen.** *Kovács Dániel*, a budapesti „Valéria” kávéház tulajdonosa folyó hó 11-ikén esküdték örök hűséget a Deák-téri ev. templomban *Weisz Anna* kisasszonynak. — *Ehm Lajos*, a trentesentplizki gyógyterem és a Teplicz-szálloda ifju, törekvő tulajdonosa, a közírtselethez és beállításhoz álló *Ehm József* szalodatulajdonos fia eljegyezte özv. *Halakszin József* né magas műveltségű szépséges leányát, *Halakszin Marika* kisasszonyt. — *Ohmann Antal* főpinczér folyó hó 15-ikén vette oltárhoz a budapesti Erzsébetvárosi plébániatemplomban *Arany Emma* kisasszonyt, *Arany János* fővárosi vendéglős kartársunk szépműveltségű, bájos nővérét. A jó Isten tegye boldoggá házastelüket!

**Vendéglős-árvétel.** *Rezső Mihály* közírtselethez álló vendéglős kartársunk átvette Budapestben, az Erzsébet-körút 6. szám alatt levő „Me-teor” sörcsarnokot s azt teljesen újonnan berendezve e hó 26-ikán nyitotta meg. Örvendünk, hogy ismét egy régi, szakképzett vendéglős foglalja el méltó helyét, így majd csak hamarosan kipusztulnak az ipartársulat választmányába is becsempészett tátozt száju kobányai sze-elő-le-gény kontárkorcsárosok.

**Halálhöz.** *Hollefreund Armin*, a Jelzalogbank főtisztviselője életének 57-ik évében, f. hónap 15-ikén jobblétre szenderült. A boldogult a fővárosi társasélet egyik igen kelvél tagja volt, számos éven át élte a *Deutsch Pál* vendéglőjében székelő asztaltársaságnak. Temetése f. hó 17-ikén, Pestszentlőrincben az evang. egyház szertartása mellett nagyszámú közönség részvételével ment végbe. *Máté Károly* kispesti evang. lelkes szép beszédben emlékezett meg az elhunyt érdemeiről. Halálát test-

vérei *Hollefreund Ottó*, *Báró Dániel* Gáborné, *Dr. Gábor Bélán* kívül özvegye, szül. *Horváth Aranka* és az özvegy rokoni gyászolják. Béke lenjen porai fölött!

**Vendéglős-árvételek.** Pécssett a »Fehér farkas» vendéglőt *Weindorfer János* megvette s azt újépíttette. — Szolnok az *Uri* kaszinó helyét *Friedrich Adám* nyerte el. — Kolozsváron a *Ferencz József* szállót *Rosenbach Miksa*, az ismert és becézett néven »lengyel gróf» megvette s azt e hó elsejével megnyitotta. — Mitrovicán a vasuti pályaudvari vendéglőt *Csorics Ernő*, volt budapesti főpinczér vette át. — Zólyomban a »Hungária» szállót *Kaiser József* kartársunk vette át. Fülekről. — Bekécsabán a »Nádor» szállót, annak előbbi tulajdonosa, *Richard József* kartársunk ismét átvette. — Világoson a »Mátyás király» szállót *Huttyán Kálmán* vette át bérbe.

**Balaton parton** jó hírű vendéglő, egész éven át jemeneteli üzlet, nyári idejére keresett és szeretet hely, 6 kiadó szobával, bor és pálinka után 10%, sörfogasztás saját kére, mely 120 hektón felül fogaszt — 2500 koronáért kiadó. Bővebbet *Kohn Sámuel*nél *Balaton-szemesen*.

**Családi öröm.** *Arany János* fővárosi vendéglős kartársunk kellemes családi örömben részesült. Kedves neje egy egészséges leánygyermekkel ajándékozta meg. Az újszülött *Irma* nevet nyert a szent keresztiségben.

**A »Magyar Szakszok Kör»** legutóbbi rendkívüli közgyűlésén alelnökül a leköszönő *Csáky Sándor* helyébe *Wrabetz Gusztávot*, a távozó *Tolnai Aurél* titkár helyére *Berkes István*, ügyészül pedig ifj. *Walter Károlyt* választotta. Ez utóbbi megválasztását nem helyeselhetjük, mivel a »Kör» szük anyagi helyzete nem igen engedhet meg akkora luxust, hogy ügyészt is tartsanak. Ez az állás teljesen felesleges, egyáltalán nincs rá szükség. Őres czopf, ami előbb-utóbb pénzbe kerül. Különben is kinek van ott szüksége fiskálisra? Ha a tagdíjakat ügyvédi fogással szedegetik be, akkor a szakácsokat elriasztják, egyéb ügyes-bajos dolga pedig a fiskálisnak köztük nem igen akad.

**A tengődő hazai fürdők.** A magyar fürdő-vállalatok idei szezonja nagyon gyöngye volt. Főleg az erdélyi fürdők forgalma csappant meg igen érzékenyen az árvíz következtében. De a többi fürdők idegenforgalma is erősen csökkent, ami részben a rossz gazdasági viszonyok, de talán még inkább a rossz időjárás terhére irandó. Ilyen körülmények között újabb befektetéseket nem tudnak eszközölni a fürdő-vállalatok, amelyek főlőleges pénzben persze nem duslakodnak. A fürdő-vállalatok kedvelőit ez etmené-ére vezethet vissza, hogy mostanában több ilyen vállalat is gazdát cserél. A kincstár a kisebb tártárfürdőtelepeit bérbe adja. Selmeczbánya a tulajdonát képező *Vihnye-fürdőt* el akarja adni. A város egy fővárosi vállalkozónak a fürdő 300.000 koronáért való eladására opozított. Tulsnádfürdőt pedig most akarja részvénytársaságá alakítani egy helyi érdeklőség.

# COGNAC

## CZUBA-DUROZIER & C<sup>IE</sup>

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapítottott 1884.

**Préselt burgonya.** Az a körülmény, hogy a burgonya általában 75 százalékos körülí vizet tartalmaz, ami e rendkívül fontos és mindennapi szükségletet képező élelmiszert nemcsak megdrágítja, hanem a romlásnak is föltötte kiteszi, már régen szükségessé tette a kísérleteket abban az irányban, hogy megpróbálják a burgonyából nyers állapotban kivonni a nagy víztartalmat, amit azután az ételmivé, vagy takarmánnyá való elkészítésnél víz hozzáadásával könnyen lehet ismét pótolni. A kísérletekre biztató hatással volt az, hogy ha a kőer sikerül, akkor a burgonya szállítása könnyebbül meg, mert a vízért nem fog kelleni fizetni s így a burgonya szállításának költségei jelentékenyen apadni fognak. Ujabbban — ami a sikert jelenti — egy berlini társaság kért szabadalmat egy új eljárásra, amelyely a burgonyát eredeti térfogatának egy nyolczadára préseli össze. Evégből a burgonyát hatalmas préselés alá helyezik, amiknek nyomását rövid 1—2 perc alatt annyira fokozzák, hogy a burgonya anyagának minden négyöszögcentiméterére ezer kilogrammnyi súly nehezedik. A burgonyákon egy-egy teljesen sima, kemény kéreg keletkezik és ez az anyag, mint burgonyakonzerv, hosszú ideig épségben eláll és kitűnő tápszerű szolgálat az embereknek és állatoknak egyaránt. Ha megfelelő darabokat törödlünk le a préselt masszából, azokat mindenféle burgonya-étel elkészítéséhez felhasználhatjuk.

**A Szerajevói részvényszerződés** (Aktienbräueri Sarajevo) 1912—1913. éleltévben 3,600,000 K részvénitöke mellett 606,112 K tiszta nyereség értelet el, szemben az előző évi 621,722 K-val. Osztalékul részvényként 30 K = 15%-ot fizetnek, mint a múlt évben.

**A higiénikus reggeli.** Elie Metsnikoff, a párisi híres Pasteur-intézet vezetője a napokban egy francia hírlapíróval a rákbetegség leküzdésének újabb szereiről folytatott beszélgetést és ez alkalommal elmondta véleményét arról is, hogy miképpen lehet a rákbetegség ellen védekezni. Kijelentése így hangzik: „Már tizenöt év óta ismétellen hangsúlyoztam, hogy a rákmikrobák azért hatolnak szervezeteinkbe, mert túlságosan sok nyers ételt fogyasztunk. Aki a rák ellen védekezni akar, tegyen úgy, mint én. Itt van például négy darab banán, amelyeket azért vettem, hogy magammal haza vigyem. Sokan azt hiszik, hogy a banánban nincsenek mikrobák, mert a gyümölcsnek vastag héja van. De ez tévedés. A banán csak akkor érik meg, ha bizonyos csírák a gyümölcs husát elérik, miután tehát a védő héján át behatoltak. Nálam a banánokat előbb leforrázzák és csak azután fogyasztják el. Egy percre forró vízbe mártom, miáltal a gyümölcs semmit sem veszít letelességéből. Egy rostos vagy forraló lángján mindig kitégettem a kanalakat, késeket és villákat, a kenyeret pedig megpirítottam, hogy a barna héjára telepedett mikrobák megsemmisüljenek. Nálam az összes ételeket sültek vagy főzik; asztalomat szemettem a nyers főzeleket és gyümölcsöket. Földi epert sohasem eszem. Természetesen, hogy mindez egy kicsit fáradságos, különösen azoknak, akik nem szokták meg. De aki egészséges akar maradni és életét meghosszabbítani, az szokjon hozzá a higiénikus életmódhoz.”

Hogy a Metsnikoff által ajánlt reggeli egészséges lehet, ezt nem vonhatjuk kétségbe, de bizonyos, hogy a nagyon elfoglalt emberekre nézve túlságosan komplikált. Aki minden legegyszerűségi elöl biztosan menekülni akar, az féljen bele egy sterilizált üvegszekrénybe, vagy még jobb, ha nem is születik a világra...

**A Nagymihályi sör- és malátagyár Rt.** nov. 12-én tartott közgyűlése a vállalat fenntartását és a sörgyár üzemének folytatását határozta el. A veszteségek eliminálása céljából az alapítókét 700,000 K-ról 140,000 K-ra szállították le, a törzsvények névértékének 40 K-ra való lebecsülésével és 10,000 drb 40 K. Az új elsőbbségi részvény kibocsátásával 540,000 K-ra emelték fel. A közgyűlésen jelen voltak a 400,000 K új tőkéből 300,000 K-t lejegyezték. A vállalat

1912—1913. évi mérlege 594,814 K bontó-bevétel mellett 539,919 K veszteséggel zárult.

**Az angol király vendégei.** Londonból írják: A minap fejezték be Londonban a Buckingham-palota homlokzatának átalakítását, melynek alkalmából V. György király igazi fejedelmi szíveséggel látta vendégül azt az ötszáz munkást, akik a palota átalakításán dolgoztak. A ritka banket, mely a Holborn-Restaurant díszteremben folyt le, sok időig emlékezetes marad a derek angol kézművesek életében. Este hét órákor gyűlt egybe a hatalmas képviselőség. Sir Keppel, aki a királyi házigazda képviselőiben az asztalfőn foglal helyet rövid beszédben üdvözölte a munkásokat s kifejezte V. György abbeli kívánságát, hogy a banketen teljesen feszelenül, otthonosan érezzék magukat. Az ötszáz vendég szívesen élt az engedelmével és csak hamar hangos lett a nagy terem a krizantémummal gazdagon díszített asztalok körül. Semmi etikett, semmi nagyképűség sem zavarta a derek emberek mulatságát. Sheppard, a Buckingham-palota káplánja egyetlen tószja e néhány szóból állott: Isten áldja meg a királyt és mentesen meg minden bűnöst. A munkások kórusban felelték rá az áment. A kilenc fogsóbb álló menü kitűnően ízlett nekik és szemmeláthatóan élvezték a kitűnő zenekar játékát, mely csupa ismerős munkásdallal kedveskedett a vendégeknek. Mikor a desszertet szolgálták föl, a király képviselője engedelmel adott a dohányszásra. Minden teríték mellé csinos angol pipa és egy csomag finom dohány volt odaéve az est emlékére. Egyik-másik nagy áhítattal gyújtott rá a királyi ajándékból, a legtöbben azonban eltették emléklő a pipát s a magukét vették elő.

**Tizenkét ország menü-je.** A Berlinben akkreditált katonai attasék a minap nagy ebédet adtak azoknak a német tiszteknek a tiszletere, kik a szilveszter nagygyakorlatok alkalmával melléjük voltak szolgálatételre beosztva. A menü-höz mindgyik attasé hozzájárult országának valamely specialitásával, még pedig:

Anglia: szilva-pudding,  
Egyesült-Államok: New-Englandból importált pulgka.  
Franciaország: pezsgő.  
Oroszország: fekete orosz és vörös szibériai kaviár.  
Ausztria-Magyarország: tokaji aszu.  
Spanyolország: malaga és sherry.  
Belgia és Olaszország: sonka.  
Bulgária: jaurt (savanyu tej).  
Törökország: nougat.  
Japán: hal és Nagasaki.  
Brazília: szivar.

**Gyenge szűret Pozsonyban.** A pozsonyi hegyekben, a városi tanács kimutatása szerint az idén nagyon kevés must termett. Tíz évre visszamenőben vizsgálva a pozsonyi hegyek bortermését, azt találjuk, hogy az idén volt a legrosszabb termés és körülbelül fele annak, amit közepes átlagnak vehetünk. A legjobb termés 1908-ban volt, amikor 39,339 hektoliter szűret és még öt esztendőben volt nagyobb a termés 25,000 hektoliterrel. Az idén pedig mindössze 9178 hektoliter termett. Ehhez képest a bor drágul Pozsonyhegyében is, mert a minőség elég jó.

**Lőrinczi uradalmi szőlőtelep Rt. (Gyöngyös)** cég alatt a lőrinczi határban fekvő 90 holdnyi területen termelt szőlő értékesítésére 150,000 K alapítókével (750 drb 200 K n. é. részvény) új vállalat alakult Gyöngyösön. Az igazgatóság tagjai: Vajda Antal, a Gyöngyösi kereskedelmi és gazdasági bank Rt. igazgatója (elnök), Rosenfeld Emil kereskedő (alelnök), Barna Dózsa mérnök, Rosenfeld Samu, a Gyöngyösi tatarkepépzártnál egyesület ügyvezető igazgatója, Ruzs Gyula kereskedő, Ruzs Jakab ügyvezető igazgató.

**Egy szálló pusztulása.** Innsbruckból táviratozzák, hogy október 25-ikén éjjel kigyullt a Scholastica nevű szálló és berendezésével együtt elpusztult.

**Pinczériskola.** A budapesti vendéglősök inasiskolájának továbbképző tanfolyama már megnyílt. Az önnapi megnyitáson, amelyen a kereskedelmi miniszterületi Vigh Albert dr. udvari tanácsos, iparoktatási főigazgató, a székesfőváros tanácsát Wildner Odón dr. tanácsos, a kerületi tanfelügyelőket Mosdósy Imre királyi tanfelügyelő képviselték, és amelyen Wittinger Gyula dr. székesfővárosi főjegyző is jelen volt, a megnyitót előadást Glück Frigyes ipartársulati elnök tartotta, aki előadásában részletesen ismertette a vendéglősiipar-inasiskolák létesítésének és fejlesztésének történetét. Erdékes előadását a nagy számban jelen volt szállások és vendéglősök, akik közül öt voltak többek között Gundel János, ipartársulati tisz. elnök, Kommer Ferenc alelnök, Francois Lajos, Glück E. János, ifjabb Glück Frigyes, Döcker Ferenc, Pelczmann Ferenc, Holub Rezső, továbbá a nagy számmal jelen volt főpinczerek, szakácsmesterek és irodai alkalmazottak nagy figyelemmel hallgatták. Végül Vigh Albert országos iparoktatási főigazgató elismerő szavakkal méltatta a tanfolyam jelentőségét. A tanfolyam előadásai december 22-ig tartanak. Az előadók között Palkovics Ede szőlős, Glück E. János, Gundel Károly vendéglősök, Löhrnert Máttyás, Kedvessy Nándor és még több szakácsmester és a szakiskola tanára szerepel.

**A Vendéglősbank fölszámolása.** A Szegeden székelő Országos Vendéglősbank a május 18-án tartott rendkívüli közgyűlésén, melyen viharos jelenetek játszódtak le az igazgatóság és a részvényesek, valamint a betétesek közt, egyszer már kimondta a fölszámolást. A törvényesség azonban ezt a határozatot megsemmisítette, mivel nem elég a szótöbbség a fölszámolás kimondásához. Vasárnap délután a bank újra közgyűlést tartott, amelyen a meglepetek számára való tekintet nélkül kimondták a fölszámolást és négytagú fölszámoló bizottságot választottak.

## Csanádapáca község előljáróságától

1600—913. szám.

## Hirdetmény.

Közhírré tétetik, hogy Csanádapáca község tulajdonát képező

## nagyvendéglő

és mellékhelyiségei a községi képviselő-testület 128. kgy. 1913. — számú határozata alapján.

2000 azaz kettőezer korona kiküldött, 1000 azaz egyezer korona bánatpénz letétele mellett 1913 november 27-ikén délután 9 órákor Csanádapáca községhezánál tartandó nyilvános árverésen.

## bérbe adatik.

Irásbeli ajánlatok az árverési feltételek keretén belül szintén elfogadhatnak f. évi november hó 26-án déli 12 óráig, de ezek is a jelzett bánatpénzzel látandók el. Ezen árverésen az előjáróság jogosított a községi vendéglőt a kiküldött áron alul is bérbeadni.

Az árverési feltételek a hivatalos órák alatt a jegyzői irodában megtekinthetők.

Csanádapáca, 1913. november 17.

Községi előljáróság.

## Ujfehértói elismert fajborok.

október végén szüretelve, jó minőségűek, előnyös fizetési feltételekkel pince használatlalt 160 hektőliter eladó, termelőnél; első kézből kapható.

## Ujfehértón,

## Külley Etelka szőlőbirtokosnál

NYILT-TÉR.

## Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

### Pilseni ősforrás!

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

## Kőröshegyi körjegyzőségtől.

1729—1913.

# Hirdetmény.

Kőröshegy (Somogymegye) község

## nagyvendéglőjét

a hozzátartozó melléképületekkel 1913, november 24-én tartandó nyilvános árverésen 1914. január 1-én kezdődő egymásután következő

## hat évre bérbeadjuk.

Kikiáltási ár 1100 korona.

Feltételek a kőröshegyi körjegyzőnél megtekinthetők.

Kőröshegy, 1913 november 16.

Razgha Gyula Vizauer János  
körjegyző. bíró.

## BUKOR LAJOS

paprikatermelő és kereskedő

### Tatatóváros

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

## Nagycséri Kánitz Dezső egri szőlőbirtokos

kerekkötdői saját termésű 1913. évi circa 350 hl. zöldsé-fehér bora; mézesfehér, frankos, ezerjő s rizling-fajták továbbá 50 hl. világos schiller bor eladó. Ara 50 fillér literenkint. A borok szőlőben vannak bepincézve, ugyanott megtekinthetők. A hordók és pince tavaszig díjtalanul igénybe vehetők. Érdeklődők forduljanak a termelőhöz



## Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

### Budapest.

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

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

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

## MUSTÁR

(Eredeti francia-mód)  
valamint kiténő 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.



## Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkésztmények előállításánál a jég szósására. valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdészködésre díjmentesen nyújt  
A Magyar Királyi Söjvédék Vezérügynöksége  
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

**Boreladás.** Jakab Rezső főjegyzőnek Ermihályfalván van 300 hektó idei homoki bora eladó. A borok közt van 80 hektó ezerjő, 70 hektó rizling, 30 hektó furmint és 120 hektó vegyes felét. A rizling és ezerjő 22 százalékos klotornenburgi must vól s az októberi fagy után lettek szüret. A borok ára seprűről lehuzta vevő hordójába Ermihályfalván vagonba rakva novemberi átvételre hektónként átlag 50 korona.

## HIRMANN FERENCZ

BUDAPEST  
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszuszvezetékekhez szükséges rézárúkat. Bor- és sör-szivattyúkat, sör kímérő-készülékeket légnymással, valamint mindennemű rézesapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntette.

## LITTKE L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ö császári és királyi fensége, Salvator Lipót ö 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 2.90  
37. " " paprika K 2.90  
38. " " gulyás paprika K 2.50  
39. " " I. szalon rózsapaprika K 2.20

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

## Stillmann Frigyes, Szeged.

## Első magyar részv. serföződe

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.  
Távbeszélőszám: 52-58, 52-60 és 135-99.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utca 6. sz.  
Távbeszélő szám: „Jó z s e f” 4—29.

Palackosr osztály: X., Külső Jászberényi-ut 11.  
Távbeszélő szám: 56—58.

## ALMA.

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

PRENNER JÁNOS  
PINKAFŐ, 20. SZ.



## Aranyossi András

vadkereskedő, BUDAPEST.

Főüzlet: IV., Vámház-körut 2.

Telefonszám: 85—94.

Fióközlet:

Központi Vásárcsarnok 56-58.

Telefonszám: 170—23.

Alapított 1896-ban.

Mindenemü vad és vad-  
szárnyas, nemkülönben  
vágott baromfi kapható.

# Tokaji bor sajáttermésű borok.

1912. évi termésű fehér asztali boromat

adom **kölesönhordóban**. Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségű **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palackozott **pecsenye, szamorodni és aszboraimból** részletes **árjegyzéket** kívánatra készséggel küldök.

**barakonyi Kovácsi Ferenc, bortermelő**  
TALLYA (Zemplénmegye).

Zólyom szabad királyi város Tanácsától.

4523. szám.

## Városi szálló bérbeadása városi szállóját

Zólyom sz. kir. r. t. város nyílt írásb. verseny és szób. ár. utján bérbeadja részben teljesen új, részben újonnan átalakított

az 1914-ik évi január 1-től kezdődőleg 12 évre. A szállodához tartozik 22 utcai vendégszoba, egy kávéház, egy étterem, egy söröző, egy nyári kert s egy kocsmá, mely utóbbi a közvetlen közelében lévő új ipartestületi székházban elhelyezendő egyesületek italmérését is ellátja s mely egy nagycsarnokból, egy kimerőből s a szükséges mellékhelyiségekkel fog állani s hozzátartozik az állás és egy kiadható istálló. A szállóban van elhelyezve a színházterem is.

A szálló butorozását és berendezését a bérbevevő saját költségén köteles eszközölni az árverési feltételek értelmében, mely árverési feltételek kívánatra a jelenzőknek megküldetnek s melyben egyéb feltételek és kötelezettségek kimerítően felsorolva. Az ajánlatot tevők ezen kimerítő árverési feltételek kötik s a bérlemény tárgyának nem ismeréséből, miután a helyi tapasztalat megszerzése módjában áll, kifogást nem emelhetnek.

Kikéltási ár 12,000 korona évi bér. Bánatpénz 1200 korona, melyet a bérlő a szerződés kötésekor a félelv. bérösszegre, mint óvadékra köteles kiegészíteni.

A zárt írásbeli ajánlatok, melyekhez a bánatpénznek készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban a városi pénztárnál való letételt igazoló nyugta, vagy postai feladó vévény csatolandó. 1913. évi november 29-ig a városi iktató-kiadó hivatalba adandók be, vagy a nyílt szóbeli árverés megkezdéséig e napon az árverést vezetőnek a bánatpénzzel együtt adhatók át. A zárt írásbeli ajánlatok 1913 november hó 29-én bontatnak fel és pedig az ugyanezen napnak délután 2 órájára kitűzött nyílt szóbeli árverés befejezése után. A szóbeli árverésnél résztvevők a bánatpénzt az árverés vezetőjénél fizetik le. Az írásbeli vagy szóbeli ajánlat annak tevőjére azonnal kötelező, de a városnak jogában áll összegre való tekintet nélkül választani az árverelők közül, vagy új árverést is kitűzteni.

Zólyom, 1913. évi szeptember hó.

Dr. Rosenauer Ottó s. k.  
polgármester.

Az erdélyi r. kath. státus tanulmányi alapja kolozsmonostori gondnoksága Kolozsvárt.

Szám: 658/1913.

## Verseny tárgyalási hirdetmény a kolozsvári „Központi Szálloda“ bérletére.

Az erdélyi római katolikus státus tanulmányi alapjához tartozó kolozsmonostori uradalom tulajdonát képező és Kolozsvárt, Mátyás király-tér 28. szám alatt levő

### KÖZPONTI SZÁLLODA

egész épülete összes helyiségeivel együtt zárt, írásbeli verseny tárgyalás utján fog  
15, esetleg több évre szálloda czéljaira bérbe adatni.

Bérlet kezdete 1914. évi október hó 1.

Kikéltási ár 40000 K, azaz Negyvenezer korona.

Bánatpénzül 4000 K, azaz Négyezer korona teendő le az ajánlat benyújtásával egyidejűleg a kolozsmonostori uradalom gondnokságánál. Bánatpénzül kizárólag csakis óvadékképes értékpapirok fogadtnak el, melynek átvételéről hivatalos nyugta szolgáltatnak ki.

A verseny tárgyalási és szerződési feltételek hétköznapokon d. e. 9—12 és d. u. 3—5 órák között hivatalos helyiségünkben megtekinthetők és lemásolhatók. Ajánlattevő ajánlatában világosan ki kell, hogy jelentse, miszerint a verseny tárgyalási és szerződési feltételeket teljartalmulag ismeri, azokat elfogadja, magát azoknak aláveti, tehát reá nézve feltétlenül kötelezők.

Az 1 koronás bélyeggel ellátott, zárt írásbeli ajánlatok **f. 1913. évi november hó 29-én d. e. 9 óráig nyújtandók be** a Kolozsmonostori uradalom gondnokságához Kolozsvárt, VI. ker., Monostori-ut 132. sz. alatt.

Kolozsvárt, 1913. évi november hó 1-én.

Uradalmi gondnokság.

## Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalasztárcsa (párispéncz) vagy pinczertáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy daraból készült — a legújányosabb árak mellett szerzeszhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy rakítár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharanyák, sérvkötők, szuszpenzióriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekből.

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



## Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalygár. Császári és királyi szabad. jégsekrengyár. Budapest, VII., Dob-utca 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

## WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

— Nagy nyári kerti helyiség. —

Elfogadnak házonkívül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint a buffet felállítását helyben és vidéken. Kölcson ad mindennemű servist.

Telefon 52—39.

HÁZI ZENEKAR.

# Mielőtt szükségletét valódi hegyi

# málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

## Steiner és Löwy

első besztercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Besztercebányán

# SAJT

Számtalan kiténtetés!

Emen táli répcelaki Trapista Romadour csemege és teavaj

ajánlja

## Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

SIPPLUSZ LAPJA  
**KAKAS MERTON**

Magyarország legkedveltebb élcslapja. Megjelen minden vasarnap. 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, kocsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstiket, kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítettek.

# A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemezése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen veit »Kristály« forrásból származó vizmintá vizsgálatának eredménye:

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

### Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0,0093 gr
Natrium (Na)	0,0334 "
Calcium (Ca)	0,1268 "
Magnesium (Mg)	0,0465 "
Aas (Fe)	0,0004 "
Chlor (Cl)	0,0331 "
Sulfat (SO <sub>4</sub> )	0,1181 "
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> )	0,5002 "
Siliciumdioxid (SiO <sub>2</sub> )	0,0169 "
Szénsav (CO <sub>2</sub> )	0,0880 "

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz nem tartalmaz és 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 Budapesten.

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

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

### Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

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

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

Budapest, 1900. április 12-én.

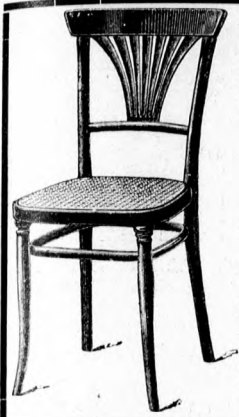
A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

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

A »Kristály« forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat **Évian-Cachat forrás:** 1000 gr. vízben 0,3172 gr. ásványi alkatrészt, 0,2732 gr. szénsavat, összesen 0,5904 gr.  
**St. Calmier-Badoit forrás:** 000 gr. vízbe 0,2404 gr. ásványi alkatrészt, 0,3319 gr. szénsavat, összesen 0,5723 gr.  
**Szt. Lukács-fürdői „Kristály»-forrás:** 1000 gr. vízben 0,5218 gr. ásványi alkatrészt, 0,4524 gr. szénsavat, összesen 0,9832 gr.  
A »Kristály«-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdekű jelleggel felruhazott gyógyviz.

**Temesvári Polgári Serfözde R.-T. Temesvárott.**

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket **pótló 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.**



**„MUNDUS“**

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:  
 BUDAPEST, V., BÁLvány-U. 4.  
 Telefon 89-51.  
 Raktár:  
 BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.  
 Telefon 107-64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.  
 Mindennemű hajlított fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

**Törley**  
**Talisman**

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

**kincstári borok**

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főelárústója

**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. Sajat palack-töltés.  
 Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kivített márcziusi-, korona- (à la pilsen)-, maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.  
 Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.  
 Nagyobb sörmennyiséget saját gépkocsijaiban szállít.

**KREATOL** Biztos hatásvu lirtőszert minden szifilisz és minden szifilisz okozta betegségek ellen. Országos Kereskedelmi Társaság K. sz. gal. Wien VII. SIFTGASSE 15. Tel. 36461/17

ALAPITTOTT :: 1869. évben ::

**KIVONATOK**

legfinomabb rum, törkőly szilviorium, ezet és likőr készítéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::  
 ! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !  
 legujabb, kitűnőnek 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, sörszivattyúkban, sörhűtő-készülékekben, sör és borpalack-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

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

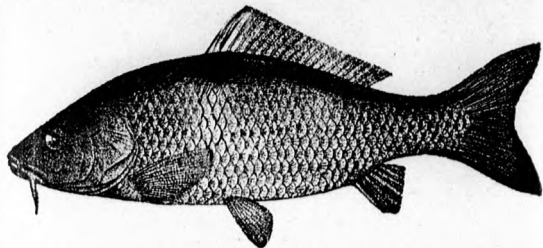
**ANDRÉNYI SEC** (FÉLÉDES)  
**ANDRÉNYI EXTRA** (ÉDES)  
 Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII., Bosnyák-utca 3.

A Budapesti Asztalos Ipartestület védnöksége alatt álló **Butorcsarnok - Szövetkezet** mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagja, VIII., József-körut 28. (Bércsics-u. sarok), VIII., Üllői-ut 18. állandó **lakásberendezési kiállítása** nyitva reggel nyolcz órától este nyolcz óráig. **Belépődij nincsen.**

Az **„ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“** császári és királyi udvari szállító KÖLOZSVAROTT.  
 Sürögönczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.  
 Ajánlja egyesesen a szövöttekzei termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.  
 Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.



## Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtájú

## friss dunahalainkat

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



## Főhercegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVALÓ 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. Sörgönczim: Visontamáttra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

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

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

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pinczészetének 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  
Társaság, 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 köztetelő villamos mentén  
Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállítási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21—91.  
Kivitel 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, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlyval bír sörök megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú 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.