

MAGYAR VENDÉGLŐS

és

KAVES-IPAR



Budapest, 1912 november 1-én.

XV. évfolyam.

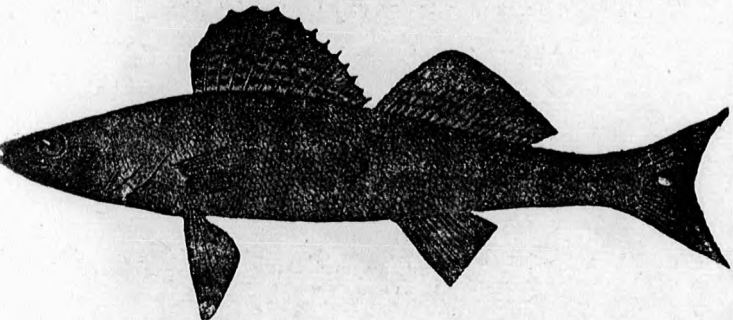
Szerkesztőség és kiadóhivatal;

21. szám.

Budapest, VI. kerület, Szondy-utca 45-47. szám.

Telefon 117-61.

Telefon 117-6



ALAPÍTOTT 1820. ◆◆◆ ALAPÍTOTT 1820

Fanda Ágoston és Zimmer Péter utóda

ZIMMER FERENCZ

(S. ÉS KIR. UDVARI SZÁLLÍTÓ)

HALÁSZMESTER BUDAPESTEN.

Főüzlet: Központi vásárcsarnok. ◆ Flóközlet: V., József-tér 4. sz.

TELEFON 61-24.

TELEFON 138-19.

INTERURBAN TELEFON 61-24.

Sörgönczím: ZIMMER HALÁSZMESTER, BUDAPEST.

A „Balatoni Halászati Részvénytársaság” kizárólagos képviselője.

Az EGYEDÜLI halkereskedő cég, mely az előkelő háztartásokban és éttermekben szükségelt ÖSSZES halfajokat ÁLLANDÓAN raktáron tartja.

SZÁLLIT: A LEGMAGASABB KIRÁLYI UDVAR ÉS JÓZSEF FŐHERCEG Ö FENSÉGE UDVARA SZÁMÁRA.

Nagy Ignác

pinczefelszerelési

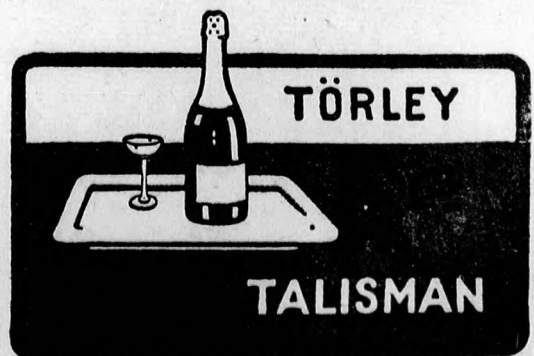
: cikkek üzlete:

Budapest, VII.,

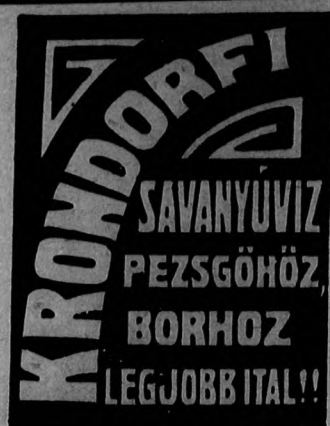
Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát leginkább a sör-, bor- és cognac-fejtéshez szükséges tárgyakból nevezetesen palaczkokat, palaczk-kupakok, parafadugaszok, czimkék, továbbá dugaszoló- és kupak-gépek, szűrőkészülékek s minden e szakmába vágó cikkek-ből legjobb és legpontosabb kiszolgálás.

= Kimerítő és képes árjegyzék ingyen és bérmentve.



Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.



Próbálja meg a
„GYUGYI“
 kénes savanyúvizet. Ára
 1/1 liter á 49 fillér
 1/2 „ „ 29 „
 franco láda.
 Ugy a Krondorfi, mint
 a Gyügyi-víz megren-
 delések címzendők:
 A Krondorfi kutvál-
 lalathoz Budapest, V.
 kerület, Zoltán-utca
 10. szám.

Főpinczér urak!

Ha egy levelezőlapon pontos czi-
 műket, az üzlethelyiség megjelö-
 lésével közlik velünk, **díjtalanul**
és bérmentve küldünk
SZÁMOLÓ CZÉDULÁKAT
„Magyar Vendéglős- és Kávés-lpar“
 kiadóhivatala
 Budapest, VI., Szondy-u. 45-47
 (Csakis írásbeli rendelést fogadunk el.)

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

császári és királyi udvari tekeasztalyár,
 cs. és kir. szabadalm. jégszekrénygyár.
 Árjegyzék vidékre ingyen és bérmentve.

Budapest, VII. ker., Dob-utca 90. szám.

TELEFON 161—44.

Kávéházi s vendéglői berendezéseket
 alapca, chinaezüst árut vesz és elad

Braun Gyula

Budapest VII., Sip-utca 14.

Szálloda bérbeadás!

A Gyulafehérvári takarékpénztár m.
 részvénytársaság Gyulafehérvár főterén
 fekvő »Hungária« nevű szállodáját 1913
 október hó 1 napjától tíz egymásután
 következő évre haszonbérbe adja. Az 5000
 korona bánatpénzzel ellátott írásbeli
 zárt ajánlatok 1912 november hó 16-ik
 napjának d. u. 8 órájáig nyújthatók be
 a Gyulafehérvári takarékpénztár igazga-
 tósága, vagy Dr. Mayer Ödön gyula-
 fehérvári ügyvédhez. Ugyanitt megkap-
 hatók a részletes feltételek. A Takaré-
 pénztár fenntartja magának azon jogot,
 hogy a beérkező ajánlatok közül tetszése
 szerint válasszon és akár a legmagasabb
 ajánlatot vagy akár mind visszautasítsa.



**PANNONIA
 SEC**

HÖLLE PEZSGÖGYÁR
 = BUDAÖRS =

Kávéház és Vendéglő

részére az összes vidéki la-
 pok naponta házhoz szállítva
 legolcsóbban beszerezhető

KOHN SAMU-nál,
 VI., Frangepán-utca 4. szám.

ANDRÉNYI SEC

(FÉL ÉDES)

ANDRÉNYI EXTRA

(ÉDES)



szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlítottván nem-
 csak egyenértékűeknek, de több ízben a
 francia pezsgőknél **JOBBAKNAK** találtattak.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

számot véve: 4500—5000 tagdíjbevételt jelent iparunk részéről. E minimális 5000 korona jövedelemhez kell adnunk még a szállodás, vendéglős és kávésiparral állandó üzleti összeköttetésben levő iparosok, kereskedők és gyárosok (pártoló tagok) legalább is hasonló nagyságu hozzájárulását: miáltal a költségvetés alapja jóval 10,000 koronán felül emelkedik. (100 tag á évi 50 kor. 5000,— á 100 kor. 10,000,— középszámítással évi 7500 koronát fizetne). Minthogy pedig Magyarországon az államnak, községeknek, különböző érdeksoportoknak is vannak nyaralóhelyei, gyógyfürdői, szállodái stb., ezek hozzájárulása az eddigi 12,500 koronás alapot újabb 7500 koronával gyarapítaná, illetve kerek 20,000 koronára emelné fel. Még sokkal nagyobb hozzájárulást érhetnénk el a külföldi cégek vagy azok vezérképviselői részéről. Mivel nem szenved kétséget, hogy a hazai cégek szívesen áldoznának e célra, a külföldiekkel szemben ki lehetne mondani, hogy ezekről csak akkor vásárlunk, ha »igazolvánnyal« bizonyítják, hogy állandó pártoló-tagjai az »Országos Idegenforgalmi Központ«-nak. *Kimételet e jeles külföldi cégek különben sem érdemelnek, mert vezérképviselőiket Bécsben tartják, magyar földön csak subagensekkel dolgoznak és noha Magyarországból évről-évre óriási hasznot vágnak zsebre, nevükkel seholsem találkozunk.*

De erről majd máskor.

Az eddigi felsorolt bevételhez még a következő évi hozzájárulásokat számíthatjuk.

M. kir. államvasutak	3.000.—
Budapesti helyiérdekű vasutak	2.000.—
Budapesti K. V. V.	2.000.—
Budapesti V. V. V.	2.000.—
Cs. és kir. szab. Déli Vasúti	2.000.—
Cs. és kir. szab. Kassa-Oderbergi Vasút	1.500.—
Kisebb-nagyobb vasutvállalatok	4.000.—
Adria m. kir. tengerhajózási vállalat	1.500.—
M. kir. folyam- és tengerhajózási vállalat	1.007.—
Magyar-horvát tengeri és gőzhajó R.-T.	500.—
Dunagőzhajózási Társaság	1.000.—

világ, hogy egy szemevillanása elég ahhoz, hogy témat találjon s abból mindenkit lebilincselő, okos és nemcsak szórakoztató, hanem tanulságos krónikát írjon.

Miért nyul hát mégis a Lencsés Feri esetéhez? Miért érdeklődött minden néven nevezendő állapotára iránt? Miért lett egyszerre kíváncsi a kis fiu apjára-anyjára, lakására, fizetésére, jövedelmére stb.? Meglátó szeme miért villant meg a kis gyürröttgalléru pinczérnyerek láttára? Nekem úgy tetszik, azért, mert egy nagy igazságtalansággal került szembe, amellyel szemben keserű igazságokat akart szemébe vágni ennek a hipokrita társadalomnak, mely kéjelegve tobzódik a *hirlapilag nyugtázott jótékony-ság* gyakorlásában, de nem látja meg a mellette élők legégetőbb sebeit, s mert még neki is, aki egyike legnagyobb íróinknak, szüksége van kicsi alakokra, akikről senkisé is beszél, akiknek sorsa senkit

Bankok, takarékpénztárak	30.000.—
Ezer tag á évi 10 K	10.000.—
Összesen	78.500.—
A már kimutatott	20.000.—
Összesen	98.000.—

E javaslatokon és számításokon ne méltóztassanak mcsolyogni. Tessék csak a svájci gyógyszereszeknek árut eladásra kínálni. Mindegyik rögtön és kezen kimondja, hogy az ajánlattevővel csak úgy áll szóba, ha az illető előbb felmutatja neki a svájci gyógyszereszeget pártoló-tagsági igazolványát. Ugy hallom e lapok szerkesztőjétől, hogy egyes hazai iparvállalatok (pezsgőgyárosok, sörgyárak, egy-két előkelő kereskedő) ellen nem lehet panasz és hogy ezek készséggel nyitják meg szívüket és tárczájukat, ha a szállodások, kávéosok, vendéglősök valamely közérdekű vállalkozásának erkölcsi és anyagi támogatásáról van szó. De hol maradnak a többiek? Miért ne lehetne a nagymérvű fogyasztás fejében egy kissé megadóztatni a pártoló tagsági díj kivételével a bor és pálinka kereskedőt, a butorost, a mészározt, szóval minden berendező és szállító céget is, mikor az országos idegenforgalmi központ létesítésével iparunk egy oly intézmény létesítését venné kezébe, melyre a közfelfogás szerint is égető szükség van és amelynek megvalósítására is elsősorban a szállodás és vendéglősipar van hivatva?

Évi jelentés

a „M. V. O. Sz.“ 1911—1912. évi működéséről.
IV.

Olvassuk a vendéglősök levelét: »Amidőn ezen elhatározásunkat a tek. Elnökséggel közölni, annak szíves fogadását kérni bátorkodunk, nem mulaszt-hatjuk el hangsúlyozni, hogy szövetségünk akkor, midőn indítványtevő elnökének szép és hazafias javaslatához nagy örömmel és őszinte lelkesedéssel hozzájárult, nemcsak ama örökké élő lel-

sem érdekel és akiknek egész élete ennek a nagy városnak zajos forgatagában úgy perdül le, hogy jöttüket-mentüket alig vesszük észre. Nekem úgy tetszik, hogy ezuttal az író úgy találta, hogy »a Lencsés esetéből is lehet nagy dolgot csinálnom, a nagy Élet lapjára való krónikát mesélnem. Nem kell nekem mindíg a »felső tizezrekről a felső tizezreknek« irnom! Lássuk csak ennek a kis Lencsésnek a dolgát!«

Mondá. És meg is látta. Meglátta úgy, ahogy csak »mindent meglátó szem« láthatja meg a fáradt, sápadt kis arc szomoruan beszédes vonásait, a lehetetlen hosszúujju smoking tragikomédiáját, az élő, az eleven, a beszédes, a hangosan jajgató nyomoruságot, amelyet senki sem lát, senki sem hall meg, mert nem akarja látni, nem akarja hallani . . .

Én úgy gondolom, hogy a ragyogó fényű, jólétet, gazdagságot hazudó kávéház puha kerevetén ülő író a megismerés ezen ihletett, szent pillana-

Megbecsülhetetlen

MAGGI GYULA ÉS TÁRSA, WIEN V/2.

Képviselő Budapest és környéke részére:

Weiss József, Budapest VI., Király-utca 76.



a vendéglők és éttermek konyhájában

keresztésillag



a **MAGGI**-féle ízesítő

levesek, mártások stb. ízesítésére. Kitűnő zamat. Nagy fűszerező képesség. — Meglepő kiadósság.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

kesedésnek és rajongásnak kívánta bizonyosságát adni, amely minden hazafiasan érző magyar szívet a hazaszeretet lánglelkű apostola, Petőfi Sándor neve, költészete, emléke iránt időtlen-időig be fog tölteni, hanem hogy kifejezzük, megörökítsük azt a közelebbi vonatkozást is, melynél fogva a nagy költő apja, a »jó öreg korcsmáros« hozzánk, a magyar vendéglősök összességéhez egyébként is közel áll és amely nekünk az ő emlékét oly kiválóan becsessé teszi.

Igy folyik tovább a levél — majdnem végig ilyen stílusban, — de lehetetlen az ötletet nem kedvesnek és gyengédnek találni. Ime, egy egész csomó ember megtalálta a kapcsolatot Petőfi Sándorral s — furcsa naiv dolog — a kapcsolat nem a halhatatlan verses-könyv, hanem egy étlap, a kitüntetett pedig nem a zseni, de *Petrovits István*, a korcsmáros. Kedves az az idea, ismételjük, mint ahogy minden zárt szervezet életében és működésében van valami naiv melegség és egy kevés elfogultság. A magyar vendéglősök egyik tiszteletreméltó őseit látják a szerb korcsmárosban, aki, mint a fia verseiből tudjuk, egyszerű, puritán, nyílt ember volt és jó korcsmáros. A mikor Mikszáth Kálmán meghalt, hasonlóan hódolt neki a vendéglősök lapja. Czikket közöltek róla és a kedvenc vendéglőjéről, a »Kis Pipá«-ról, valamint azokról az ételek lajstromáról, amelyeket az elhunyt író kiválóan kedvelt. Olvastunk vendéglői adomákat is, mit beszélgetett *Mikszáth* a borfiuval; mennyi borralvót hagyott az asztalon, minő képviselők társaságában ette meg a déli paprikás virstlijét. Az ily köröknek szűk a látószöge, de annál bájosabb, amit az ember onnan lát. Aki kíváncsi az ilyfajta csemegékre, böngészze a szaklapokat, a gyorsírók, a vadászok, a kávéosok lapját s sok oly finom dolgot lel bennük, amelyek első pillanatra igénytelennek tetszenek, de éppen az igénytelenségüknél fogva füledt és teli életet rejtenek magukban és bájosak és idilliek.

Ilyen bájos és idilli ötlet az, hogy most a vendéglősök szűkebb patriotizmusa érzekoszorút tesz a jó öreg korcsmáros sírjára. Idillinek nevezzük, mert

tában egy sokatmondó, széles fejedelmi gesztust csinálhatott... Talán valami olyant, mint a mesebeli, az ősi várkastély dulsombu platánjai alatt sziesztát tartó *fejedelem*, aki ilyenkor mindig szóbaállott minden alattvalójával, kikérdezte ügyes-bajos dolgai felől, azután hívatta miniszterét s ment a szigorú rendelet: »*Ennek az embernek a baján pedig segíteni kell!*«

Igy a költő fejedelem is...

Amit ott a hatalom szava intéz el emberek javára és boldogulására, azt itt a toll ereje végzi el. Amíg azonban a kis- és nagykorú emberek szóraztatására kitalált és érthetetlen módon nemzedékről-nemzedékre szálló fejedelemmesekben érett észszel már nem igen hiszünk, bármilyen nagy is legyen bennünk a hagyományok kultuszára való hajlam, addig itt a hatalmat jelentő toll megmozdulására renyhe tömegeket látok megindulni, látom, hogy lép, a segélyre szoruló sorsa szíveket indít meg és lép, a segélyre szoruló sorsa szíveket indít meg és ha igaz is, hogy minden szenzáció egy napig tart, egy ember sorsán mégis segítve van.

Hát ezt is csak olyan élesszemű, de nagyszívű író, a gyermekek, a kisemberek, a segélyre szoruló barátja, az egész világot meghódító poémák írója tudja meglátni, megérezni, megírni, mint Molnár, akinek kivételesen a fejedelmi gesztushoz megvan a maga korlátlan birodalma is. S erre az em-



LITKE

„CASINO” pezsgő

külön töltés

Budapesti főraktár:

IV., Szép-utca 3. sz.

Telefon: 10—85.
✱
Telefon: 10—85.

egy csendéletet rögzít a szemünk elé, akár Petőfi Sándor verse. A mozgalom egyik vezetője, *Glück Frigyes*, a kiváló műbarát, aki európaivá, előkelővé tette a magyar vendéglősipart. Mellette és a többi modern vendéglős alakja mellett látjuk *Petrovits István* uramat, aki aligha értett a parfaik habarásához, a szarvasgomba-pástétomhoz, vagy a gyöngytyuk-leveshez. Csak aféle söntésben szolgálhatta ki a vendégeit. A volt mézárós, a szabadszállási szakbérelő többnyire csak poharakat tett az alföldi legények elé, akik csak egy ital borra tértek be hozzá. A szalonnátt meg a kenyeret magukkal hozták. Kivették zsebükből a bicskát és úgy falatoztak. Ilyen millieuban kell látnunk a költő apját, kötényben, a kármentő mögött, a poharakat öblögetve, hogy megértsük a róla szóló verset és egy csendes mosolylyal helyeseljük a derék vendéglősök cserfakoszoruját és rózsáját.

A Petőfi Sándor szüleinek sírjára helyezendő érzekoszoru tárgyában megindított mozgalmunk nagy lelkesedést keltett vidéki ipartársulataink sorában is, melyeknek üdvözlő iratai közül mutatóba közöljük a »*Kiskunfélegyházi és vidéke szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata*« következő levelét:

berre mondják ellenesei (persze írók), hogy nincs is szíve, csak egy érzéketlen, szőrös mája! Ellenesei! Hát ilyenek is vannak? Hogyne! Mintha a királyokat mindenki egyformán szeretné...

A félfő alattvalók bizony nem egyformán szeretik ezeket sem. De Molnárt szeretjük.

Nem először foglalkozik Molnár Ferencz vendéglősök, kávéosok, pinczerek dolgaival. És bizony volt rá eset, hogy jól megmosta fejünket. (Zárjel közt legyen megjegyezve, nem az enyémet!) Ezt a krónikát pedig szintén halás szívvvel köszönjük, mert nem rossz, hanem jóindulatot látunk benne, figyelemzetést, hogy minden ember feleljen meg hivatásának, melynek szolgálatában áll; hogy minden ember legyen kulturember, hasznos, becsült, munkás tagja annak a társadalomnak, melyben él.

De legyen ezentul minden emberséges embernek szíve is, mely melegen tud érdeklődni annak sorsa iránt, aki előtte, vele együtt jizzad vért a mindennapi kenyérért. Ezért a Molnár Ferencz *Lenecsés krónikájában* nem is látok »*sikanériát*«. Bár adna a Gondviselés sok vagy legalább még néhány Molnár Ferenczet ennek az országnak és ebben társadalomunk minden osztályának, akkor nem fognának a fák az égig nőni, a pöffeszkedést nem tekintenék szankezionált tehetségnek, s a bolond szerencsére sem fognák rá, hogy ime ez az igazi... tudás.

Csak ezt akartam mondani.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“
tek. Elnökségének

Budapesten.

Tekintetes Elnökség!

Van szerencsénk tisztelettel értesíteni, hogy Petőfi Sándor megdicsőült szülei sírjára elhelyezendő érczoszoru költségeinek gyűjtésére beküldött tiz darab gyűjtőívet megkaptuk. A gyűjtést illetőleg minden tőlünk telhetőt el fogunk követni, hogy az eredménnyel járjon, annál is inkább, mert hisz Petőfi magasztos nevéhez szeretett városunkat rokoni emlékek fűzik. Petőfi Sándor, a magyar költészetnek ragyogó csillaga gyönyörű költeményében: »Itt születtem én ezen a tájon« szerető emlékezéseit a kiskunság délibábos rónája köré fűzi s közben megpihen lelke egy helyen, ahol született, ahol nevelkedett, ahol ifju gyermekéveit gandtalanul, vidáman töltötte ... Kiskunfélegyháza volt e hely, ahol szülei nyolcz évig tartózkodtak és itt tartózkodásuk ideje alatt, 1823. ujév napján született Petőfi Sándor. A multa emlékezés és a fenkölt tisztelet szabadságharczunk lánglelkű költőjének szülei irányában a tespedő magyar Génusz fellobbanását jelzik. Ezért kartársi szeretetünk teljes melegevel üdvözljük nagyságos Glück Frigyes urat, szövetségünk szeretett elnökét, szeretett magyar hazánk első korcsmárosát. Az Isten éltesse!

Kiskunfélegyházán, 1912. február 12-én.

Hazafias üdvözlettel a kiskunsági korcsmárosok nevében

Kneffel Béla s. k.

Hasonló tartalmu üdvözlő iratokat kaptunk az aradi, brassói, debreczeni, győri, miskolci, nezsideri, pozsonyi, sárvári, szatmári, szegedi, árvegyei, budai és budapesti ipartársulatoktól, melyek egyuttal a gyűjtés eredményéről is beszámoltak már. A gyűjtés eddigi eredménye mintegy ezerkétszáz korona, minthogy azonban az ipartársulatok egy tekintélyes része még nem számolt be a gyűjtés eredményéről, a gyűjtés folytatására vonatkozólag mai közgyűlésünk elé határozati javaslatot fogunk terjeszteni.

3. Egészségügyi előadások a pincérszakiskolákban.

Az orvostudomány, bár még fejlődőben és folytonos átalakulásban levő tudomány, mégis csodálatos eredményeket képes már felmutatni az egyes ember betegségének felismerésében és gyógyításában. Belgyógyászat, sebészet és a többi orvostudományi speciális szakmák napról-napra óriási lépésekkel haladnak előre és a technikának és a többi gyakorlati tudománynak alig van olyan vívmánya, melyet az orvostudomány rögtön ne használna fel a szenvedő ember betegségeinek felderítésére és gyógykezelésére. Feltűnő mégis, hogy a népbetegségek egész sora: tuberkulózis, alkoholizmus, a venereás betegségek és sok más eddig leküzdhetetleneknek bizonyultak. Ennek egyik fontos oka az, hogy a nagy néptömegekhez a betegségek elhárításáról szóló ismeretek el nem jutnak. Tudatlanság, előítélet, babona, kuruzslás majdnem ugyanannyi kárt tesznek a munkás egészségében, mint a rajta kívül álló okok.

Ezek a körülmények indították a »Budapesti Kerületi Munkásbiztosító Pénztár« egészségügyi előadásainak megtartására, melyeknek célja az, hogy a munkásokkal megismertesse mindazt, amit tudniok kell, ha egészségüket meg akarják óvni, amire gazdasági viszonyaik közepette is szükségük van. Ehhez képest a pénztár különös sulyt fektet arra, hogy a munkásság ismerkedjék meg az egyes szakmák hivatásos betegségeinek lényegével és ami ebből folyik,

UNGÁR ÉS FISCHER

BANKÜZLETE

BUDAPEST VII., RÁKOCZY-UT
10. SZÁM ALATT

törv. bej. cég

Elvállalja szállodai-, vendéglői- és
kávéházi üzletek vételét, eladását
és finanszírozását.

TELEFONSZAM: 143 - 92.

ezen betegségek megelőzésének módjaival. A munkásbiztosító pénztár egyrészt, hogy az általa rendezett előadások látogatottságát emelje, másrészt, hogy az oktatás anyagát, keretét gazdagabbá, illetve bővebbé tegye, az elmúlt évben átiratot intézett a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségéhez« az íránt, hogy a szövetség a tagjai közé tartozó munkaadók útján serkejtse a vendéglősipari munkásokat ezen előadások látogatására.

A szövetség igazgatósága foglalkozott az átirattal és beható tanácskozás után akként határozott, hogy bár a vendéglősök szakirányu tanoncziskoláiban a növendékeket a többi tantárgyak keretében eddig is kioktatták az egészségügyi követelményekre, a tisztaság, testápolás stb.-re vonatkozó ismereteket illetőleg, köszönettel fogadja a pénztár felhívását, ha módot nyújt arra, hogy a vendéglőstanonczok az előadásokon a vendéglősiparban előfordulni szokott betegségekkel, ezeknek megelőzési módjaival, a szükséges életrendi, egészségügyi szabályokkal ismertessenek meg, sőt helyesnek és szükségesnek találják, ha a tanonczokon kívül az előrehaladottabb koru vendéglősipari munkások is rendszeres egészségügyi oktatásban részesüljenek.

Egyben elhatározta az igazgatóság, miszerint felhívja a tanonczügyi szakosztályt, hogy ez ügyben lépjen érintkezésbe a vidéki szakiskolák vezetőségével is.

A szövetség ezen elhatározása alig szorul részletesebb méltatásra. Mindnyájan tudjuk, hogy egyes megbetegedések (láb, gyomor, ludtalp, értágulás, az egyik kéz tultengése stb. betegségek) oly gyakoriak munkásainknál, hogy joggal tekinthetők speciális ipari megbetegedéseknek és így iparunknak csak előnyére és hasznára fog válni, ha tanonczaink és felnőtt ipari munkásainknak alkalmuk lesz arra, hogy a szakértő orvosok révén e betegségek megelőzési módjaival megismerkedjenek és ily módon maguknak gazdasági érdekeik egyik legnagyobb biztosítékát: az egészséget mindenkorra biztosíthassák.

4. A magyar szaksajtó fölkarolása.

A Magyar Szakírók Országos Egyesülete a magyar szaksajtó felkarolása érdekében következő felhívást intézte szövetségünkhöz:

»A magyar gazdasági élet fejlődésében, a gazdasági érzék növelésében az egyesületek mellett tagadhatatlanul része van a magyar szaksajtónak is. A gazdasági ismeretek terjesztése talán sehol sem olyan fontos, mint Magyarországon, melynek rendi alkotmánya, megyei élete a politizálási hajlam tulengését vontta maga után és a nemzet legfontosabb

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

gazdasági érdekei iránti érdeklődését háttérbe szorította. Ezen ósdi hajlandóság ellen küzd a magyar szaksajtó, ugyszólván egyénenként hódítva meg a közönség tagjait annak az eszmének, mely a tudományos haladás, a gazdasági fejlődés és a magasabb értelemben vett gazdasági küzdelmeit és fejleményeit igyekszik a közérdeklődés középpontjává tenni. Ebben a lassu és emésztő munkában, amelyben a magyar szaklapok fegyvertársai a gazdasági érdeklépviseleteknek, érczfalként áll törekvéseink előtt a közönség közönye. Napról-napra tapasztaljuk, hogy még gazdasági életünk azon tényezői is, melyek igazáért a magyar szaksajtó küzd, kicsinyülő semmibevevéssel nézik működését és még a köteles elismerésnek minimumát is megtagadják szaklapjainktól.

Ebben a helyzetben fordulunk a tekintetes elnökséghez, világosítsa fel közlőnyében, vagy körlevélben tagjait a magyar szaksajtó fontosságáról. Szólítsa fel őket, hogy meleg rokonérzéssel kísérjék működését, mert a magyar szaksajtó sikere a magyar ipar és kereskedelem sikerét jelenti. Jelenti a műveltség diadalmas előnyomulását, a szociális érték fokozását és jelenti a modern haladás szellemének terjedését.

A magyar szaksajtó mindig előharczosa volt az egyes gazdasági érdekcsoportok tömörülésének. Elmondhatjuk, hogy az egyesületeink ereiben folyó vérnek egy cseppjét a magyar szaksajtó szolgáltatta! És ha a magyar szakegyesületeknek az érdekeltiségre való hatalmas erkölcsi befolyása csekély részben a magyar szaksajtó céltudatos működésének tekintetű, talán szerénytelenség nélkül szabad kérnünk az egyesületektől, hogy azt a propagatív erőt, melylyel dicsekedhetnek, némileg a magyar szaksajtó érdekében is érvényesítsék.

A Magyar Szakírók Országos Egyesülete, melynek kebelébe az ipar és kereskedelem legkiválóbb szaklapjai tartoznak, nem egyes lapok érdekében kér kedvezményeket. A magyar szaklapok összeségeért emeljük fel szavunkat, kérve a tekintetes elnökséget, hasson a maga hatáskörében oda, hogy a magyar szaksajtó azzal a rokonszenvvel, azzal a szeretettel találkozzék, melyre rászolgált.

E felhívás következtében egy hosszabb körlevélünk IV. pontjában a következő felszólítást intéztük az összes ipartársulatokhoz:

IV. Méltóztassék odahatni, hogy ipartársulatunk tagjai az ipari szaklapokat, de különösen azokat, amelyek kizárólag iparunkkal foglalkoznak, minél nagyobb és hathatósabb támogatásukban részesítsék.

A Magyar Szakírók Országos Egyesülete ugyanis átiratot intézett ugyanezzel a kéréssel és mi csak egy kedves erkölcsi kötelességet teljesítünk, midőn e tekintélyes egyesület hozzánk intézett kérelmét ily úton közvetítjük tagjainkkal.

A vendéglősipari szaksajtónak tagadhatatlan nagy része van abban a küzdelemben, melyet iparunk erkölcsi és anyagi érdekeiért, kulturális és humanisztikus intézményeinek fejlesztéseért, szociális és gazdasági életünk felvirágoztatásáért évtizedek óta folytatunk és mégis sajnálattal kell tapasztalnunk, hogy

bár szaksajtónk minden meglévő alkotásunk építőmunkájából derekasan kivette a maga jó részét, még ama tényezők is, kiknek jogaiért és igazaiért szaksajtónk állandó, nehéz és valóban önzetlen küzdelmet folytat, kicsinyülő semmibevevéssel nézik működését, megtagadva tőle a köteles elismerésnek minimumát is.

Ebben a helyzetben fordulunk a tek. Elnökséghez, világosítsa fel tagjait szaksajtónk fontosságáról és szólítsa fel őket e sajtó meleg és jól megérdemelt pártolására.

Tekintetes Elnökség!

Mélyen tisztelt Választmány!

Rövid időn belül jelen átiratunk már a harmadik, melyben iparunk közéletű céljai érdekében a rokonipartársulatokhoz fordulunk. Hiszszük és reméljük, hogy fáradázosunk nem lesz eredménytelen, miért is kérelmeink érdemleges elintézésének reményében maradunk

kartársi szeretettel és üdvözlettel

F. Kiss Lajos s. k.,
titkár.

Glück Frigyes s. k.,
elnök.

VI. Kapcsolatok más egyesületekkel.

1. Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata.

Gundel János és Malosik Antal ünneplése.

A rokon vendéglősipartársulatok és sok más ipari és társadalmi egyesületek sorában szövetségünk — miként a múltban — úgy a most záródó szövetségi évben is a legszorosabb összekötetésben és a legbensőbb viszonyban a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata«-val állott. A vezetőség azonossága, de meg a célók és törekvések egységes volta a legszebb harmóniát teremtették meg a két egyesület között, az ipartársulat mindenben hatalmas támasza volt a szövetségnek, viszont a szövetség mindig fentartás nélkül tette magáévá az ipartársulat kezdeményezéseit. A két egyesületnek a közérdek is kiváló jelentőségű együttműködése imponáló formák között nyilatkozott meg a budapesti ipartársulatnak f. évi május hó 6-ikán megtartott XXXVII. rendes évi közgyűlésén, amelyen az ipartársulat volt elnökünk, jelenleg tiszteletbeli elnökünknek, Gundel Jánosnak kisfaludi Stróbl Zsigmond szobrászművész által készített ércmellszobrárt leplezte le s egyúttal melegen ünnepelte Malosik Antalt is, az ipartársulat volt alelnökét, szövetségünk egyik legérdemesebb tagját, kinek arcképet Jávör Pál festőművész által festette meg az ipartársulat tanácsterme részére. A díszközgyűlésről, melyen nemcsak az ipartársulat tagjai jelentek meg szokatlanul nagy számban, hanem a kormány, a keszfőváros, az iparhatóság, az országos iparegyesület, a budapesti kivésipartársulat, a Pécs-baranya-megyei vendéglős ipartársulat, a budapesti kávéosok szövetsége és még több más rokонтársulat és egyesület kiküldöttjei is, nem hiányozhatott természetesen szövetségünk sem, mert Gundel János nemcsak az

<p>TRADE MARK</p>  <p>VÉD-JEGY</p>	<p>BORHEGYI F.</p> <p>BORKERESKEDÉS</p> <p>Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház.) Pinczék: Budafokon és V., Gizella-tér 4. Telefon: 35-79. Fióközllet: V. Egyetem- utca 2. szám alatt. Te fonszám: 10-50.</p>	<p>Borhegyi bor</p> <p>Ajánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.</p>
--	--	--

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.



**LEVES-
KIVONAT**

1 kgr. doboz (250 adag)

K 6.—

Egy adag

ára

2 | **2**

fillér

**GULYÁS-
LÉ**

1 kgr. doboz (170 adag)

K 4.50

a legjobb és legolcsóbb
konyhasegédesszükszerek!

Árjegyzék és próbadoboz (20 tányér leves és 4 adag gulyáslé) 70 fillér levélbélyeg beküldése ellenében kapható. - Díjtalan mintaküldemény csak a képviselőknél.

KARNA Ges. m. b. H.

Wien, XX. Marchfeldstrasse 18.

Magyarországi vezérképviselő:

Fellner Gyula, Budapest V. Andrassy-ut 96. sz.

ki minden néven nevezendő felvilágosítást készséggel nyújt.

ipartársulatnak volt 37 éven át elnöke, lelkes vezére s e hosszú idő alatt nemcsak az ipartársulatnak szentelte minden érzését, minden gondolatát, minden tetterejét, de ugyanekkor törhetlen előharczosa, páratlan ügybuzgalmu előharczosa, majd vezetője volt szövetségünknek is.

Az örökké felejthetetlen ünnepség emlékei még sokkal élénkebben élnek emlékezetünkben, mintsem azokat reprodukálnunk kellene, de mert a vendéglősipar történetének lapjaira tartoznak, két beszéd-ről, elnökünknek, *Glück Frigyesnek Gundel Jánoshoz* és alelnökünknek, *Kommer Ferencnek Malosik Antalhoz* intézett üdvözlő beszédeiről mégis meg kell emlékeznünk, mert ezekben testesült meg legjobban az ünnepség jelentősége, bensősége, és a vendéglősipar szempontjából is kiváló erkölcsi értéke.

Gundel János üdvözlése.

Az ünnepségen *Glück Frigyes* elnök a következő beszéddel üdvözölte *Gundel János* diszelnökünket: Hölgyeim és Uraim!

Kedves Kartársaim!

Minden emberi intézmény, minden emberi cselekedet mivoltánál fogva csak emberi lehet. Ezért ne bonczoljunk, ne ítélkezzünk, ne törjünk pálczát mások és a saját fejünk felett, nézőpontunkat helyezzük mindig az igazság trónusára. Onnan ítéljünk, onnan kutassuk a cselekedetek indító okát, onnan vizsgáljuk önzetlen céljainkat. És ha ilyen előzmények után cselekszünk, dolgozunk, ne törődjünk a következményekkel, ne tépelődjünk a saját munkálkodásunk, valamint mások tevékenységének jövője felett. Mert az önzetlen munka vége csak jó, üdvös és áldásos lehet! De ezt erős elhatározással

és az emberben levő egész energiával kövessük, míg a cél el nem érjük, avagy legalább nagyon meg nem közelítjük. Ilyen elvekre helyezkedtünk mi is, Hölgyeim és Uraim, amidőn úgy a lezajlott, valamint a jelen munkába kezdtünk és megkivántuk rögzíteni a multnak törekvését, munkálkodásának nagyságát és eredményét, hogy mi, az utódok, tovább buzgólkodhassunk és megtanuljuk, hogy mit hogyan, vagy hogyan nem kell megtenni. Szóval okulni kívánunk, erőt meríteni az előttünk álló példákon, a melyet nem a pillanat sikere, hanem évtizedek tapasztalata, kitartó, lankadatlan buzgó munka termett meg számunkra! Ilyen példák a mi iparunkban tisztességben megöszült derék pálya- és kartársunk, *Gundel János* és méltó alelnöktársa, *Malosik Antal*. *Gundel János* az, aki 37 évig volt ipartársulatunk elnöke. Ő volt lelkes vezérünk, kitartó, fáradtságot nem ismerő bajtársunk, aki szerény viszonyok között vette át 1874-ben ipartársulatunk ügyeit és pénzügyeit, intézmények nélkül, 2719 forint 27 krajczár vagyonnal, míg ma az ő páratlan munkássága folytán közel 400,000 korona vagyonnal rendelkezünk; melyben befoglaltatnak az alapítványok, a menezhez a küzdelem és kellemetlen érzéssel tölt el bennünket az intező körök érthetetlen és eléggé meg nem indokolt magatartása és a következetes sikeretelenség. Éltet azonban a biztos remény, hogy nincs messze már az az idő, amelyben diadallal érkezünk meg rég kitűzött célunkhoz.

Ezt célozza a budapesti szakiskola nagyérdemű elnökének, *Palkovits Edének* az a nagyfontossága, a vendéglősipar erkölcsi és társadalmi értékét nagyban emelni hivatott indítványa is, amelyet mult évi nagygyűlésünk oly egyhangu lelkesedéssel fogadott és véleményes jelentéstétel végett szakosztályunkhoz utasított. E nagyfontossága indítványt szakosztályunk előkészítette és 1912. január 29-én tartott gyűlésén, amelyre a vidéki ipartársulatok elnökeit és a szakiskolák igazgatóit is meghívta, letárgyalta.

Az erre vonatkozó határozatot a gyűlésen külön fogjuk előterjeszteni.

Ha csak egy pillantást vetünk mai állapotainkra, be kell ismernünk, hogy az az üzlet, mely szakiskolát végzett segéderőkkel dolgozik, nemcsak kimagaslik a nem szakiskolát végzett segéderőkkel dolgozó üzletek közül, hanem sokkal látogatóftabbak is, mert jobban kielégítik a vendégek igényeit, otthonosabban érzik ott magukat a vendégek és kellőképpen pótolja a vendégeknél az elhagyott, megszokott családi otthont. És ez természetes is. A szakiskolázott segéd bánásmódja, modora, a szakiskolában szerzett ismeretei messze tulszárnyalják azokét, akik kényszerüsből, a sors szeszélyéből, minden hivatottság és szakképzés nélkül bitorolják a vendéglős-segéd tiszteletreméltó nevet.

Szakosztályunk résztvett az osztrák vendéglős-szövetség 1911. november 27., 28. és 29-én Wienben tartott első nagygyűlésén és arczpirulás nélkül állítjuk, hogy szakiskolázott segédeink teljesen kiállják a versenyt osztrák kollégáikkal, daczára annak, hogy a wieni szakiskola sokkal tökéletesebben van felszerelve, mint a mieink.

Itt u. i. a szakiskola külön e célra berendezett épületben van elhelyezve és az osztrák háztartási iskolai tanítónők képzését az osztrák közoktatásügyi kormány erre a szakiskolára bízta.

Egy teljes évig tartó tanfolyamot kell a jelölteknek itt végezniök, melynek befejezése után a kormány által kinevezett bizottság előtt vizsgázniook és e vizsga sikeres letétele után államérvényes oklevelet nyernek. Amióta e tanítónők képzés életbe lépett,

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

azóta az osztrák háztartási iskolák vezetésével csakis az innen kikerült tanítónőket bizza meg az osztrák tanügyi kormány.

Mily szép lenne, ha nálunk is így volna!

Mily erkölcsi és társadalmi értéket nyerne általa a vendéglőipar!

Addig azonban, míg ez irigylésreméltó állapotot nélkülözni vagyunk kénytelenek, kell, hogy vendéglőstársaink szívvel-lélekkel sorakozzanak zászlónk alá és hazamenvén, ne feledjék el az itt hallottakat és lelkesen helyeseltetek, hanem törekedjék minden egyes vendéglős arra, hogy a maga legszűkebb hazájában, városában ipartársulat és szakiskola létesüljön.

Nem oly kivihetetlen ez, mint amily megvalósíthatatlannak az első pillanatra feltűnik. Egy kis jóakarat, egy kevés anyagi áldozat és tántoríthatatlan lelkesedés és ügyszerezet: és az ige testté lesz.

Például szolgálhatnak e tekintetben Debreczen városának tisztelt vendéglősei. Debreczenben 10 év előtt ismeretlen fogalom volt a vendéglősinas. És ma — 10 év után — büszkén tekinthetnek vissza Debreczen város lelkes vendéglősei nemes munkásságuk fényes eredményére. Ma már Debreczenben nemcsak minden üzletben van vendéglősinas, hanem a szakiskolában képzett vendéglőssegédek oly közmegelegedésre teljesítik hivatásukat, hogy maga a város tekintetes Tanácsa siet a vendéglősiskola anyagi és erkölcsi támogatására.

Fényes tanujelét adta e hála kötelező jóindulatnak az ez év június 14-én megtartott 10-ik évf. vizsgán, amelyen maga a város tanügyi tanácsnoka elnökölt és tartalmas, szép beszédben adott legnagyobb és legteljesebb megelegedésének kifejezést és készséggel ígérte meg további jóakaró támogatását.

A tanácsnok ur és a város e nemes jóindulatáért szakosztályunk nevében, annak titkára, Walter Károly igazgató mondott hálás köszönetet.

Az egyes iskolák működéséről a következőkben van szerencsénk beszámolni:

A *budapesti* szakiskolába 396-an iratkoztak be, ezek közül 333-an be is fejezték az évet.

A tanulók létszámának örvendetes emelkedése folytán ma már 8 osztálya van ez iskolának.

A Glück Frigyes által létesített »István-alapítvány« 400 koronás utazási díját Makács István III. a) oszt. vendéglősinasnak ítélte a felügyelő bizottság. A kitüntetett tanuló 1913. március 15-én kapja kézhez a székesfőváros által kezelt alapítvány kamatait s azután ismereteinek gyarapítása végett külföldre utazik.

Az ifjuság buzdítása, pályája iránti szeretetének és becsülésének fokozása, az érdemes kartársak iránti tisztelet ápolása végett e szakiskola részvett növendékeivel a Gundel János és Malosik Antal urak tiszteletére 1912. május 6-án rendezett szobor, illetőleg arcképleplezési ünnepségen. Az érdemekben gazdag és követésreméltó kartársakat nemcsak az iskola igazgatója, hanem az ifjuság nevében Makács István III. a) oszt. tanuló is üdvözölte.

Ez iskola 1000 K államsegélyt és a székesfővá-

ÜGYTÖK

ki kávéház, étterem és szállodákat látogat, (zsebben hordható mellékcikk „Pissoform“ vizelde-szagtalantító, fertőtlenítő és illatosító kocka eladására magas jutalék mellett keresetfők. :: KISS LÁSZLÓ drogeria, Budapest, VIII., Baross-utca 81. sz.

rostól 1000 K pénzsegélyen kívül ingyen helyiséget, fűtést és világítást kap. Az iskola évi kiadása 6797 K 27 f. volt. A segélyeken felül hiányzó 4797 K 27 fillér összeget az ipartársulat fedezte.

A *győri* szakiskolába 45 tanulót irtak be, akik közül 35 fejezte be az évet.

Az iskola igen szép eredménnyel és közmegelegedésre működik. A tanulók szorgalmasan látogatják az iskolát és kifogástalan viseletet és az előadottak iránt nagy figyelmet tanusítanak. E szép eredmény annak a követésre és dicséretre méltó ügyszerezetnek tulajdonítható, hogy az ipartársulat nagy érdemű elnöke, Mojzer Ferencz ur maga is mint szakelőadó kiveszi részét a jövő vendéglősök kiképzéséből. Fogadja érte meleg köszönetünket.

Az igaz fájdalom hangján kell itt megelekednünk azon súlyos veszteségről, amely iskolaügyünket az ipartársulat volt elnökének, Kuster Gézának halálával érte. Kuster Géza a leglelkesebb támogatója, legőszintébb és legigazabb barátja volt az iskolaügynek. Az ő lankadatlan fáradozásainak köszöni a győri szakiskola is felállítását. Halála nagy veszteség nemcsak a vendéglősiparra, hanem a vendéglősiskolára is. Kérjük a t. Közgyűlést, hogy Kuster Géza emlékét mai jegyzőkönyvünkben megörökíteni kegyeskedjék.

Nyugodjék békében!

A *szombathelyi* vendéglős szakosztályba 49 tanulót irtak be. Az év végén 41 tanuló volt.

A tanulók ily szép száma mellett igen kívánatos volna, ha szombathelyi t. kartársaink ipartársulatot alakítanának és az általános iparostanuló iskolától különálló vendéglős-szakiskolát létesítenének. Bár a »Budapesti szállodások, vendéglősök, és korcsmárosok ipartársulata nevében Frenreisz István, a »Magyar szállodás- és vendéglősmunkaadók egyesülete« nevében Holub Rezső, a »Budapesti vendéglősök szakirányu tanoncziskolája« tanári karának nevében Walter Károly igazgató, a Budapesti Szállodások, Vendéglősök, Korcsmárosok Ipartársulata Ingyenes Munkaközvetítő Intézete intéző bizottságának elnöke, Jajczay János, a »Magyar Szakácsok Köre« nevében Löhnert Mátvás, végül a szakiskola növendékeinek nevében Makács János mondtak üdvözlő beszédek.

Gundel János beszéde.

A nagy tetszéssel fogadott üdvözlő beszédek elhangzása után Gundel János, szövetségünk tiszteletbeli elnöke a következő beszédet mondotta:

Mélyen tisztelt Hölgyeim és Uraim!

Mélyen meghatva a nagy kitüntetéstől, mely engem ma ért, az itt elhangzott és hozzám intézett üd-

A Pilseni Polgári Sörfőző „Pilseni Ösforrás“ a Münchener Paulaner Sörfőző r.-t. Salvátorsörgyár magyarországi kizárólagos vezérképviselője

MEZEY és TÁRSA

Budapest, IX., Ranolder-utca 4. sz.
TELEFONSZÁM 58-60. 333 TELEFONSZÁM 58-60.

Azánljuk következő világhírű söröket úgy hordóban, mint palackban „Pilseni Ösforrás sör“ a Pilseni Polgári Sörfőzőnél, alapított 1842 „Münchener Paulaner sör“ a Münchener Paulaner sörfőző Salvátorsörgyárból, kapható egész éven át. „Salvator sör“ a Münchener Paulaner sörfőző Salvátorsörgyárból, kizárólag csakis március havában kapható.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

vözlő beszédektől és dicsőítő szavaktól, fogadják hálás köszönetemnek kifejezését. Ugy érzem e pillanatban, hogy én e nagy kitüntetés, a szép üdvözlő beszédek és a magasan szárnyaló dicsőítő szavakat nem érdemeltem meg, mert bárhol és bármit is cselekedtem, mindig csak kötelességemet teljesítettem, teljesítettem oly mérvben, amennyire azt megtenni módomban állott... És ez a kötelességteljesítés, amely mindig szemeim előtt lebegett, abban a forró szeretetben kulminál, mely engem még ma is szorosán odafűz iparomhoz és amely iparnak fejlődése, haladása, nemesítése mindenkor egyik legfőbb életcélom volt. Csakis és kizárólag e forró szeretetnek, az iparomhoz való ragaszkodásomnak köszönhetem, hogy harminczhat éven át gyakran súlyos és válságos viszonyok között is, ipartársulatunk elnöki székében megmaradhattam, ha pedig néha mégis némi eredményt sikerült elérnem, úgy kijelenthetem, hogy ez viszont nem egyedül az én eredményem, érdemem, hanem azoké, akik velem együtt küzdöttek, harcoltak iparunk és ipartársulatunk érdekeiért. Jól esik szívemnek, hogy ezeknek hü és kitartó támogatásukért ezuttal e helyről mondhatok hálás köszönetet.

Amikor azután előrehaladott koromnál fogva harminczhét éven át viselt elnöki tisztségemről lemondani voltam kénytelen, nyugodt lélekkel tehettem ezt, mert ipartársulatunk vezetését és egész jövőjét oly kipróbált kezekre, erőkre bízhattuk, mint *Glück Frigyes* és *Kommer Ferencz* kartársaink. Igaz ugyan, hogy nagy és nehéz feladatok előtt állunk. Több, mint huszonöt éve óriási küzdelmet folytatunk a most érvényben levő ipartörvény revíziójáért és ezzel kapcsolatban iparunknak a képesítéshez és engedélyhez kötött iparágak közé soroztatásáért; évek hosszú sora óta kérjük a pénzügyi kormánytól a vendéglősiparra oly káros és sérelmes italmérési törvény revízióját; sok és igen nagy kulturális munkát kell még elvégeznünk szakirányu tanoncziskoláink fejlesztése, szaporítása, az ipari szakoktatás országos szervezése érdekében, gondoskodnunk kell arról is, hogy már eddig is gyönyörű eredményvel működő és közel egymillió alaptőkével rendelkező országos nyugdíjegyületünk, e szép humanisztikus alkotásunk, az eddiginél az összes érdekelt tényezők részéről hathatósabb támogatásban részesüljön és előttünk áll még sok régi és új cél, terv, feladat, amelyre ehelyütt részletesen ki sem lehet térnem.

Épp ezért akkor, midőn szeretett kartársaink, *Glück Frigyesnek*, *Bokros Károlynak* és mindazoknak, akiket itt névszerint fel nem sorolhatok, úgy a magam, mint iparunk nevében ehelyütt mondok hálás köszönetet azért, a közhasznú munkáért, melyet e célok, tervek, feladatok megvalósítása érdekében már eddig is oly eredményesen végeztek el, erősen él bennem a remény és hit, hogy a jövőben rájuk várakozó nagy feladatokat is sikerrel fogják megoldani iparunk és ipartársulatunk javára! Én tehát az ünneplés e pillanatában őket üdvözlöm szívem mélyéből, igaz baráti és kartársi szeretettel és kívánom az új elnöknek és alelnöknek, hogy a világegyetem nagy építőmestere kísérje áldásával iparunk érdekében kifejtendő munkásságukat és

adjon nekik erőt és kitartást, hogy iparunkat és ipartársulatunkat minél nagyobbá, gazdagabbá és hatalmasabbá tehessek! Én pedig ígérem, hogy ezentul is és amíg élek, iparunkhoz és ipartársulatunkhoz hűségesen fogok ragaszkodni és soha, de soha sem fogom elfelejteni, hogy ebben az iparban nőtem fel! Fogadják még egyszer hálás köszönetemet.

Ezután *Malosik Antal* mély meghatottsággal köszönte meg néhány szívből jövő szóval az őt ért igen értékes és feledhetlen ünnepeletet és megígérte, hogy úgy, mint eddig, a jövőben is állandóan szívén fogja hordani a vendéglősipar és ipartársulat ügyeit.

A szépen sikerült ünnepséget a »Szegedi szállodások, kávéosok, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata«, a »Délmagyarországi vendéglős és kávéipartársulat«, a »Pozsonyi vendéglős és kávéipartársulat«, a »Debreczeni szállodások, vendéglősök, korcsmárosok és kávéosok ipartársulata«, valamint nagyszámú üdvözlő távirat felolvasásával fejezték be.

Szövetségünk büszkén állapíthatja meg, hogy a budapesti ipartársulat azon vezéreiberei, kik az ünnepség rendezése körül legtöbbet fáradoztak: vezető emberei szövetségünknek is. Nevüket az ipartársulat annalesi fogják megörökíteni.

2. Országos iparegyesület.

Az »Országos Iparegyesület« 1911. évi október hó 17-én kelt átiratában azon felhívást intézte szövetségünkhöz, hogy »az összetartozandóságnak régi és reméljük, soha meg nem szűnő kötelekeit« erősítse és lépjen az iparegyesület tagjai sorába.

Szövetségünk a szives hangu felhívásnak a legnagyobb készséggel és örömmel tett eleget és a felhívásra adott válaszában azon reményét fejezte ki, hogy az orsz. iparegyesület szövetségünket közérdekű ipari törekvéseiben a jövőben is ugyanazon hathatós pártfogásban fogja részesíteni, miként a múltban és hogy tagságunk az orsz. iparegyesületben nagyban hozzá fog járulni az egyesületeink között eddig is fennállott jó viszony megerősítéséhez.

3. Vidéki társegyesületek.

Az elmúlt év folyamán az összes vidéki rokonipartársulatokhoz körlevélben a következő kérelmet intéztük:

»Méltóztassék intézkedni aziránt, hogy ipartársulatunknak az évi rendes közgyűlése elé terjesztett évi jelentésének, vagy a közgyűlés jegyzőkönyvének másolatát szövetségünkhöz minden évben megküldessék.«

Aligha szorul magyarázatra és mi sem érthetőbb, miszerint maguknak az ipartársulatoknak fekszik leginkább érdekükben, hogy közgyűlési jegyzőkönyveik stb. kiadványaik révén működésükről, helyi sérelmeikről, óhajaikról az ez idő szerint egyetlen meglévő és egyedül hivatott érdekképviseleti központ: a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« is tudomást szerezzon. Sőt ha ama ipartársulat — mint ilyen — vagy annak tagjai egyuttal a szövetségnek is tagjai; ama sérelmek és óhajok orvoslása és megvalósítása érdekében a kellő lépéseket a maga részéről is megtegye és így megteremtse a budapesti köz-

Pilseni Eredeti Sör.

söre; kezelése nem okoz nagyobb gondot, mint a hazai söröké.

A pilseni Genossenschafts-Brauerei legmodernebb technikai berendezésével elérte azt, hogy gyártmánya a földgömb legtávolibb részébe szállítva sem veszti el eredeti frissességét. A pilseni eredeti sör a kontinens legkitűnőbb zamatu söré. A pilseni sör nálunk megrendelhető és szívesen szolgálunk közlelbi megállapodásokra vonatkozó felvilágosításokkal

PANNONIA

bortermelő és borértékesítő részvénytársaság BUDAPEST, V., Alkotmány-utca 27. sz., mint a Pilsener Gennossenschaft-Brauerei magyarországi vezérképvisellete. ♦♦ TELEFON 160-61. ♦♦

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

pont és a vidéki ipartársulatok között azt az állandó kapcsolatot, mely a közös érdekek sikeres propagálásának egyik legnélkülözhetetlenebb alapfeltétele.

Dicséretes és követendő például említjük fel itt a »Nógrádmegyei korcsmárosok és italmérők egyesületét«, mely nyomtatásban küldi meg egész évi munkásságát felölelő közgyűlési jegyzőkönyveit, miért is ennek példájára hivatkozva és mert kérelmünk minden nagyobb anyagi áldozat nélkül teljesíthető, reméljük, hogy e tekintetben a legnagyobb előzékenységre tarthatunk számot az Önök részéről.

Örömmel jelentjük, hogy kérelmünknek több vidéki ipartársulat eleget is tett.

4. Internationale Jubileums-Kochkunst-Ausstellung Wien

A f. évi márczius hó 16-tól 26-ig Bécsben tartott nemzetközi szakácsművészeti kiállításon résztvett orsz. szövetségünk is, amennyiben f. évi február hó 29-én tartott központi igazgatósági ülésén elhatározta, hogy a kiállítás részére egy kétszáz koronás díjat tűz ki egy, a modern francia szakácsművészet keretébe tartozó oly kiállítási tárgy megjutalmazása céljából, mely e díjra ezenkívül még a feldolgozásra használt anyag ujsága, lehetőleg tökéletes kihasználása és az előállítás költségeinek előnyös beállítása által a kitűzött díj elnyerésére érdemessé válik. A szövetség elnöksége ezen elhatározását a kiállítás intéző bizottsága a következő levéllel köszönte meg:

Wien, den 2. März 1919.

Verehrliches Präsidium des

„Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“

Budapest.

Verehrliches Präsidium!

Der »Verband der Köche Österreichs« gibt sich hiermit die Ehre dem verehrlichen Präsidium für die mit Geehrtem vom 29. p. erfolgte Bekanntgabe von der Widmung des so wertvollen Ehren-Preises seitens des tit. »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« seinen er gebensten und wärmsten Dank zum Ausdruck zu bringen. Die Zuerkennung des Preises wird nach den erfolgten Weisungen geschehen und demnach eine erstklassige Leistung auf dem Gebiete modernen französischer Küche mit diesem Ehren-Preis ausgezeichnet werden. Der Beschluss des tit. »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« hat den Verband der Köche ausserordentlich geehrt und in der Stiftung des Ehrenpreises erblickt der »Verband der Köche Österreichs« einen geneigten hochanzuschätzenden Beweis sich würdig zu erweisen der Verband der Köche Österreichs stets bemüht sein wird. Empfange das verehrliche Präsidium für die freundlichen Wünsche für das Gelingen unserer Ausstellung, mit welchen Sie unser Unternehmen begleiten, unserem innigsten Dank, und sei dem »Verbande der Köche Österreichs« der Ausdruck der Versicherung noch gestattet, das sei sich der hochehrenden Freundschaft des tit. »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« stets würdig erweisen wird.

Mit ausgezeichnetener Hochachtung

Verband der Köche Österreichs
Central-Bureau.

Wien, IV/1.

Paniglgasse No. 20.

Franz Wagner m. v.

A kiállítás, melynek megnyitását a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« és a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« képviselőjében Kommer Ferencz alelnök, Burger J.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉBE!

Ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden faju friss duna-halainkat, melyeket a t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármily kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállítunk. ∞ ∞

Főhercegi halászlé központ

≡ Apatin, (Bács-m.) ≡

Károly és Palkovits Ede vettek részt, szépen sikerült, a kiállított tárgyak változatossága a rendezés ötletességével párosult, emellett pedig hiven tűntette fel a modern szakácsművészet haladását és nagy vívmányait is. A kiállítás egyik legsikerültebb része a magyar szakácsok kiállítása volt, melyről az összes bécsi napilapok az elismerés hangján emlékeztek meg.

5. I. Reichsverbandstag der Gastgewerbetreibenden Österreichs.

Szövetségünk — mint meghívott vendég — résztvett az osztrák vendéglősegyesületek szövetségének 1911. évi november hó 27—29-én Bécsben tartott alakuló közgyűlésén, melyen több olyan ipari, kulturális és közgazdasági kérdés került tárgyalásra, melyek bennünket itthon is állandóan foglalkoztatnak, így a vendéglősipar általános gazdasági helyzete, a czégberegnyezési kötelezettség, a szállodásipar követelményei, az ipartársulatok felszólamlási joga, a kávéipar követelményei, a vendéglősipari szakoktatás stb.

Az alakuló közgyűlésen megjelent tagjainkat a bécsi kartársak tüntető szívélyességgel fogadták, ki látásba helyezve látogatásunk mielőbbi viszonzását. Mélyen tisztelt Közgyűlés!

Ezzel elérkeztünk évi jelentésünk befejező részéhez és tisztelettel kérjük annak szives tudomásul vételét.

Budapest, 1912. augusztus havában.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ központi igazgatósága és igazgató tanácsa.

VII. Szakosztályok jelentései.

1. A tanoncügyi szakosztály évi jelentése.

Tisztelt Közgyűlés!

Ismét egy év múlt el és mi megjelentünk, hogy sáfárkodásunkról beszámoljunk.

Szakosztályunk vezetősége a lefolyt évben is programjához hiven arra törekedett, hogy a szakképzés szükségességéről az ország vendéglőseit meggyőzze és szakirányu iskolák felállítására buzdítsa.

E nemes törekvését az elmúlt évben annyiban koronázta siker, hogy Pozsony város intelligens gondolkozásu vendéglősei 1911. évi október hó 2-án az ország 12-ik vendéglős szakiskoláját nagy ünnepséggel megnyitották. Elmulaszthatatlan kötelességünknek ismerjük ehelyütt is elismeréssel adózni mindazoknak, akik megértve a magyarországi vendéglős szakoktatás nagyevű és nagyérdemű megalapítójának, Glück Frigyesnek nemes intenczióját, felállították lankadatlan munkásságunk 12-ik bajnokát, kitűzött célunk eléréséhez elengedhetetlenül szükséges 12-ik bizonyítékát. Mert csak szakképzett, intelligens kartársak buzgó és fáradtságot nem ismerő munkássága fogja végre meggyőzni az intéző köröket törekvésünk jogosultságáról és általuk remélhetjük végre rég óhajtott vágyunknak, a képesítéshez kötésnek elérését.

Mert e kívánságunkról, a képesítéshez kötésről lemondanunk nem szabad és nem is mondunk le, bár dékház és egyéb intézmények, tanonciskolák stb., míg az ipartársulat ingyenes munkaközvetítője, az országos szövetség, az országos nyugdíjgyejesület, a »Magyar szállodás és vendéglősmunkaadók egyesületek« saját vagyonnal rendelkeznek.

Tisztelt Közgyűlés!

Nem akarom elmondani újból, hogy milyen ember Gundel János, a kiváló polgár, a vendéglős, a mi diszelnökünk! Nem akarom megvilágítani azt a jelentőséget, amelylyel egyénisége a magyar vendéglősiparra bír. Ezeket régen elvégeztük már akkor, amikor annak idején 25 éves elnöki jubileuma alkalmából az elismerés babérkoszoruját hálás szívvel nyújtottuk át neki, akkor, amikor ünneplő formában is tudomásul vettük önzetlen munkájának nagyságát, az általa alkotott intézmények gyakorlati áldását a magyar vendéglősiparra, önkénytelenül meghajoltatva előtte elismerésünk zászlóját. Ma már mindegyre nincs szükség! Ma már mindezzel tisztában vagyunk, tudjuk, hogy mit kell a megbecsülés jeleivel felékesíteni! *Ma már nem az Ő személyével foglalkozunk, ma összegezzük, ma a végzett munkást nézzük, ma a munkának áldásos hatását mérlegeljük*

és megbecsüljük azt a nagy energiát, amelyre eddig szükség volt!

Ezt öntettük ércbe, ezt állítjuk fel ipartársulatunkban és ez legyen példaképünk, ha csüggedünk, ez legyen szívünkben a hálaérzés, a munka megbecsülésének kiolthatatlan képe! *És miképpen az érc a földnek erejét tolmácsolja, miképpen az érc a maradandóságot jelképezi, úgy éljen bennünk a Te munkád iránti elismerés és a mi szeretetünk végtelensége legyen a Te jutalmad!* Éljen Gundel János!

Azonban mélyen tisztelt Hölgyeim és Uraim! a kitartó és fáradhatatlan, az önzetlen ügybuzgalmu és hervadhatlan babért szerzett vezért ünnepeelve, nem feledkezhetünk meg annak egyik leghüségesebb munkatársáról, ipartársulatunk derék tiszteletbeli alelnökéről, a mindenki által becsült és tisztelt barátról: *Malosik Antalról* sem.

Malosik Antalról, akinek nemcsak minden szerénységét és minden jóra és szépre való hajlandóságát becsültük mindig nagyra, hanem mint a polgárerények mintaképét is szerettük és becsültük. Az ő arczképének festésével is mintaképet kívántunk állítani a következő nemzedék részére, hogy időtlen-időig az igazi igazságszeretetnek, a becsületesen végzett munkának hirdetője legyen! Éljen *Malosik Antal!*

Malosik Antal ünneplése.

Komner Ferencz, az ipartársulat alelnöke a következő beszéddel üdvözölte *Malosik* Antalt, az ipartársulat tiszteletbeli elnökét:

Mélyen tisztelt ünneplő közönség!

Amikor az orgona megszólal és a lelkek áhitatra egyesülnek, csodálatosan finom érzések, sejtések kelnek, szállnak ...

A megsejtés egy ily próféta pillanata volt az, amelyben a mai együttes ünneplés eszméje megfogant és ilyen pillanat a mostani, amelynek szuggesztív zenéje, meghatott lüktetése, azt a szívek mélyén szunnyadozó érzést sugalmazza, hogy amikor ünnepelni gyűltünk egybe a »nagy« vezért, ugyanakkor ünnepeljük a »nagy« munkatársat is!

Szeretett Alelnökünk!

Kedves Barátunk!

Érzed-e mai lelkesedésünk erős hullámverését?

A bölcs világnézetével, a heorikus lélek derűjével jársz-kelsz itt közöttünk, apró-cseprő gondokra szaggatott emberek között, Te a harmonikus egész ember, mintha a klasszikus világból, a spártai férfiak közül szakadtál volna hozzánk.

Energiád, karod spártai, de a lelked, figyelmed itt szunnyad, hallgat a mi küzdelmes életünk szívverésén.

IRROY

Kedvelt francia pezsgő.



Grand-Marnier

Kedvelt francia likőr.

Black & White

Kedvelt WHISKY.

Képviselet:



KUTASSY VINCE ::

Budapest, V., Bálvány-u. 26.



A Budafoki Magyar Királyi Pince-
mesteri Tanfolyam által kezelt

Kincstári borok

és a földmivelésügyi magyar királyi minisztérium
felügyelete alatt álló

Magyar Királyi Országos Központi
Mintapince

Főelárusítója **Belatiny Artur**

Központi iroda és raktár: Budapest, VII.,
Üllői-ut 60. — Telefon 53—32.

Elfordíthatad volna tekintetedet ...

Fájdalmas látvány tárul szemed elé ... Száz
sebből vérezünk ...

Te odaálltal a legjobban vérző mellé, ott se-
gitetél, ott adtál!

Dicsőség fűződik a Te működésed idejéhez. A
korszak, amely magába zárja a vezéred és a Te
működésedet, a vendéglősiparban örök időkre em-
lékezetes lesz.

Amde a kartársi tevékenység területén, a sze-
replések közül, mely a kiválasztottak osztályrészeül
jut, *Te azt kerested, ami után a legkevesebben nyul-
nak: érzésben mély, cselekvésben odaadó életet, jel-
tünési vágy, sikerhajhászás nélkül.*

Működésed körét ezzel az öntudattal választot-
tad meg és betöltötted, elvégezted hivatásodat a ze-
rénység galambfőhár köntösében.

Bocsáss meg nekünk, hogy bár ismertük ha-
tártalan szerénységedet, a mai ünnepelés részesévé
tettünk! Nem adni akarunk mi Neked a mai napon.

Mit adhatunk Neked? aki mindenkor csak ad-
tál, mi, akik a Te lelked gazdagságához képest oly
végtelen szegények vagyunk!

Nekünk magunknak van erre a mai ünnepség-
re kizárólag szükségünk.

Ezért festettük meg művész által képmásodat,
mert saját eszményünket akarjuk minden idők szá-
mára megőrizni és hirdetni ezt az eszményt, ame-
lyet a Te példaadásod után formáltunk.

De mégis ...

Adni is kívánunk valamit az ünnepély ez órá-
jában. Adni a gondolat egy kiserkent szilánkját, az
ézés egy aetheri sugarát: megérteni, szolgálni akar-
juk lelked ki nem fejezett kívánalmát.

Közös egyazon ünnepelésben részesítünk vezéred-
del, akivel életed minden gazdagsága, szépsége ösz-
szefonódott, mint ahogy a fűrttel megrakott sző-
lővesszők összefonódnak, hogy Isten áldását egy-
mással meghatványozott erővel hordozzák.

Megértettünk-e?

Nézz körül! Ennyi lélek együtt felszálló érzése
nem csalhat!

Ezt az érzést tolmácsolom én megilletődöttem,
mint a zsoltárok strófáját: »Egyek voltatok a mun-
kában, egyek a mi lelkünk megértésében, legyetek
egyek a halhatatlanságban!

Egyéb üdvözlések.

A két üdvözlő beszéd elhangzása után a két
ünnepeltet a megjelenő hatóságok, egyesületek és
társulatok kiküldöttjei üdvözölték.

Igy *Beöthy* László kereskedelemügyi miniszter

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

képviselőjében *dr. Dénes* Sándor miniszteri titkár,
dr. Bárczy István polgármester és a székesfőváros
tanácsa nevében *dr. Vita* Emil tanácsnok, a szé-
kesfőváros IV. ker. előjárósága nevében *Goreczky*
Zsigmond előjáró, az »Országos Iparegyesület«
nevében *Gelléri* Mór kir. tanácsos, igazgató, az »Első
Magyar Részvény-Serfözde R.-T.« nevében *Kovácsy*
Sándor miniszteri tanácsos, igazgató, a »Budapesti
kávésipartársulat« nevében *Weingrüber* Ignác el-
nök, a »Pécs-baranyamegyei vendéglősök ipartársu-
lata« nevében *Radocsay* Imre elnök, a »Szállodások,
vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávésegek orsz.
nyugdíjgyesülete« nevében *Bokros* Károly elnök, a
szombathelyi vendéglős szakosztály ez idő szerinti
vezetője minden tőle telhetőt elkövet a gondjaira
bizott vendéglősinasok kiképzésére, tekintettel azon-
ban arra, hogy e 49, illetve 41 tanuló egy terem-
ben, egy és ugyanazon időben s így is mindössze
heti 4 órában tanul, tulajdonképpeni szakoktatás-
ról szó sem lehet. Szaktárgyat — felszolgálás, illem-
tan, konyhavegytan stb. — nem tanulnak. Az általános
iparosinasiskolai oktatás nivóján áll és attól csak
annyiban különbözik, hogy ezen osztályba kizárólag
vendéglősinasok vétetnek fel. Szakosztályunk titká-
rának, *Walter* Károly igazgatónak, akit, mint az orsz.
ipari és keresk. okt. tanács tagját, a nm. vallás- és
közoktatásügyi miniszter ur az 1911—1912. isk. évre
miniszteri iskolalátogatónak küldött Szombathelyre, al-
kalma volt ez osztály tanítását is meghallgatni és
e személyes tapasztalatok alapján óhajjtuk ez osz-
tálynak fent kifejtett átszervezését.

A *szegedi* szakiskolának 18 tanulója volt, akik
közül 16-an fejezték be az évet.

Az ünnepélyes és a munkaadók tekintélyes szá-
mának jelenlétében lefolyt vizsgálat alkalmával meg-
elégedéssel állapították meg a jelenlevők, hogy e
szakiskola minden tekintetben megfelelt hivatásának
és valóra váltotta a hozzáfűzött reményeket. A tan-
ulók szabatos feleletei, az írásbeli dolgozatok tar-
talma és külső kiállítása a legnagyobb elismerésre
és dicsőre méltók.

Sajátságos, hogy Szeged városának előkelő ta-
nácsa ezt az iskolát, amelyet pedig a magas kor-
mány is segélyben részesít, nem támogatja.

A *kaposvári* szakiskolába 20 tanulót irtak be,
akik az évet mind végigjárták.

A tanulók számának öröndetes emelkedése és
a vendéglői élet erős fejlődése az iskolának szép

Kutkezelőség: Eperjes. — Megrendelhető: A Ma-
gyar ásványviz forgalmi és kiviteli részvénytár-
saságnál Budapest. — Telefon: 162—84.

Bérbeadó vagy eladó

haláleset miatt 26 szobás
berendezett villa Lipik-
fürdőhelyen. — Cim:
„Mohács postafiók 23.”

jövőt biztosít. Mélyen fájjaljuk az iskola legőszintebbi barátjának, Tatár Gusztáv egyesületi elnöknek távozását. Fokozza fájalmunkat, hogy ez érdemes kartársunk megrongált egészségi állapota miatt kénytelen a köztevékenységtől visszavonulni. Kívánjuk, hogy távozása minél rövidebb időre történjék. Nyerte vissza egészségét a maga teljességében, hogy újult erővel érkezve vissza, mielőbb üdvözölhessük megszokott munkakörében. Örömmel jelezzük, hogy a tanulók között olyanokra is akadunk, akik a polgári iskola két, sőt három osztályát elvégezték és azután léptek a vendéglős pályára. Az iskola 200 korona államsegélyt élvez.

A pécsi szakiskolának 49 tanulója volt. Ezek közül 12 kimaradt s így az évet 37 tanuló fejezte be.

Az iskola 500 korona államsegélyben részesült. Az iskola felügyelő bizottsága szakosztályunkat közbenjárásra kérte fel a rendőrkapitányságnál, hogy jövőben oly egyéneknek, akik a vendéglős szakiskolát el nem végezték, vendéglőssegéd munkakönyvet ne adjon. Szakosztályunk a legnagyobb készséggel engedett a megkeresésnek, beadványt intézett a rendőrkapitányhoz, aki is megígérte, hogy kérésünknek a jövőben eleget tesz.

A temesvári szakiskolába 36 tanulót irtak be. Az évet 22 tanulóval fejezték be, mert évközben 11 tanuló kimaradt, 3 pedig felszabadult. Az évvizsgán a kir. s. tanfelügyelő elnököt és teljes megelégedésének adott kifejezést.

A debreczeni szakiskolának ez volt fennállása 10-ik éve. Ez alkalomból jubiláris ünnepséggel egybekötött évvizsgát tartott. A vizsgát Debreczen város tanügyi tanácsnoka, Könyves Tóth Mihály vezette. Szakosztályunkat a titkár képviselte. Fényes ünnepség volt, mert a tanulók szabatos és biztos feleletükkel tanúságot tettek arról, mily hézagpótló intézmény iparunkban a szakiskola. A jelen voltak teljes megelégedésüket fejezték ki és szakosztályunk titkára megleghangu beszédben mondott köszönetet Márkus Jenő elnöknek, ifj. Weichinger Károly gondnoknak, Polster Adolf igazgatónak és mindazoknak, akik az iskola felállításán és ily fényes fejlődésén fáradoztak.

Az ipartársulat a szakiskola igazgatóját 10 évi buzgó és eredményes munkásságáért értékes aranyórával és aranylánczczal jutalmazta hálája és elismerése jeléül. A »Törley-alap« 80 korona kamatát 10 éves fennállásra való tekintettel szakosztályunk elnöksége ez idén a debreczeni szakiskolában osztotta ki.

A kolozsvári szakiskolában 10 növendék volt. Ezek közül 3 kimaradt, 7 pedig az évet befejezte. Ez iskolát még mindig Kolozsvár négy lelkes vendéglőse — az alapítók — tartják fenn és a múlt évben 765 koronát költöttek az iskolára. E sajátos jelenség oka abban rejlik, hogy Kolozsváron még máig sincs ipartársulat. Kívánatos lenne, ha kincses Kolozsvár városának vendéglősei ipartársulatba tömörülnének, így az egyesített erő, egyrészt az együttműködést, másrészt az áldásosan működő szakiskola fejlődését jobban biztosítaná.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

Az aradi, nagyváradai és pozsonyi szakiskolákról adatok hiányában részletes jelentést nem tehetünk.

Az előadottak mindenkit meggyőzhetek szakosztályunk serény munkásságáról és az iskola nagyszabású hordozó erejéről és nélkülözhetetlen szükségéről.

Jelentésünket azon óhajattal fejezzük be, vajha jövő jelentésünkben azon öröndetes tényekről adhatnánk számot, hogy hazánk minden jelentősebb városában alakultak ipartársulatok és nyitak szakiskolák.

Ugy legyen!

(Folyt. köv.)

TÁRSULATOK. EGYESÜLETEK.

A Budapesti kávéipartársulat közleményei.

Hivatalos kimutatás a budapesti kávéipartársulat munkaközvetítőjének működéséről.

Az 1909. évben elhelyezett munkások száma: 17600.

Az 1910. évben elhelyezett munkások száma: 20317.

Az 1911. évben elhelyezett munkások száma: 21167.

Elhelyeztetett:

Hónap	1910.	1911.	1912.
Január	1545	1639	1407
Február	1119	1119	1413
Március	1573	1587	1537
Április	2202	2125	2232
Május	2202	2245	2481
Junius	1936	2075	2527
Julius	1828	1906	2092
Augusztus	2222	2288	2123
Szeptember	1846	2006	1650
Október 15-ig	939	840	702

Elhelyeztetett:

1912. évi október hó 1. napjától 15. napjáig.

	állandó	kisegítő
főpincér	10	—
főszolgálo	84	94
kávéfőző	25	94
kávéfőzőnö	3	—
konyhalegény	51	64
főlirónó	48	—
takarítónó	30	—

Budapest, 1912. október 16.

A budapesti kávéipartársulat elnöksége.

Helyreigazítás. A megelőző havi kimutatásban az 1912. évi májusi adat 2481 helyett tévesen 4281-nek lett szedve. A szerk.

A KONYHA.

A szakácsművészet fejlődése.

Az első budapesti szakácsművészeti kiállítás idejéig a magyar székesfőváros lakosságának nem volt alkalma arra, hogy az inyesmesterség remekeivel megismerkedhessék. Vendéglősszakkörökben sokat okulnak és tanultak ugyan az 1884., 1898. és 1906. évi bécsi szakácsművészeti kiállításokon, maga a nagyközönség azonban nem igen vett ezekről tudomást, a szakácsművészet haladásáról, a szakácsművészet jelentőségéről pedig halvány sejtelmé sincs!

Szakácsművészet! Sokat jelentő szó. Hát mű-

vészet a főzés? E kérdésre határozott igennel kell felelnünk. Ugy főzni, hogy az evés valódi és nagy élvezettel járjon, művészet és nemcsak foglalkozás, mesterség. Épp ezért joggal beszélhetünk az ó-kor, a középkor és az ujkor szakácsművészetéről, valamint ama különböző változásokról, melyeken a szakácsművészet fejlődése folyamán keresztül ment. E fejlődés kezdete és lefolyása egyaránt érdekes. Mert míg egyrészt a táplálkozás szükségérzete volt az a hajtó erő, mely az emberiséget kezdettől fogva arra ösztönözte, hogy az ehető természeti termékeket minél jobban és minél tökéletesebb mérvben tegye ehetőkké, élvezhetőkké, addig másrészt a törekvés igen sokáig nem járt a megfelelő eredménnyel, mert a legtöbb népfajnál a tűz hatalmának jótékony hatása, vagyis a főzés és sütés teljesen ismeretlen volt. Ebben a kezdetleges korban az iramszarvas, a mammuth, a jegesmedve, a halak nyers husa lehetett az emberiség fő tápláléka, a barlanglakók oduiban található és az égés nyomait feltűntető csontmaradványok tanúsága szerint azonban a kőkorszak embere már főzni is tudott. Növényfélékkel is táplálkozhattak. Ezt bizonyítják legalább az ételmaradványaik közt talált csontmaradványok.

Különböző népek hosszú ideig kizárólag nyers anyagokkal és gyümölcsfélékkel, mások ismét főtt növényekkel táplálkoztak. A hunokról köztudomású, hogy a húst nyereg alatt puhították, a nomád népek viszont a szabad ég alatt rakott tűznél vagy áttűzesített köveken sütötték meg a húst. Amikor a kő- és fémedények készítése is ismeretessé vált, a húst és a főzelékeket is ezekben főzték. A perzsák előtt már a jobb lakomák fogalma sem volt egészen ismeretlen, *Belzazar* és *Sardanapal* luksuriózus lakomáit pedig már a történelemből is ismerjük. Az ósrégi arabok fő tápláléka a kenyér volt, melyhez fűszerül olajat adtak. Az ünnepélyes alkalmak főfogása tevehus, a datolya rendes táplálékuk volt. Később, főleg a gazdagok ételei közt már a gazella-hus, strucztojás és banakonfitürök is szerepelnek. A törökök ósrégi idők óta mesterek a pilaf készítésében. Az egyiptomiaknál a szakácsművészet nyomait a hus- és főzelékfélék változatos elkészítési formáiban fedezhetjük fel, sőt ismerték már a kalács készítmódját is. A főzési tudomány terjesztését célzó szakácskönyvek már az ókorban is ismertek voltak a rómaiaknál, sőt egy, amelynek *Caelius* a szerzője, korunkig fentmaradt. Sok szakácskönyv maradt ránk a XIV. századból, részint nyomtatott, részben írott.

E szakácskönyvekben az ételek elkészítésmódja pontosan le van írva. A XV. században nagy elterjedtségnek örvendett *Platina*, pápai főszakácsnak »A test belső kényérő« című szakácskönyve. A homeroszi időkben a görögöknél az evésben nagy mértékletesség uralkodott, a fényűző, fűszeres készítmód helyett inkább a kiadós tartalmasságra helyeztek súlyt s nagy előszeretettel fogyasztották a szarvasmarha, sertés, vadkecske és más vadak sült húsát, melyekhez lakomáikon vízzel kevert bort ittak. A spártai leves, a spartanus mértékletesség a történelemből eléggé ismertek. A későbbi Görögországban, de különösen Athénban a konyha és a szakácsművészeti élvezetek igen nagy becsben állottak. A *gelai Archestratos* Kr. sz. e. 494-ben könyvet írt az inyesmesterségről és szakácsképző iskolát is alapított. Ilyen iskolák Rómában, Tiberius uralkodása alatt is voltak.

A rómaiaknál a szakácsművészet igen magas fokon állott, minthogy fejlett kereskedelmük révén az egész akkor ismert világ legritkább és legválogatottabb élelmi és élvezeti czikkeit minden nagyobb nehézség nélkül megszerezhették. Konyhájuk kifinomodását megelőzőleg azonban a római polgárok igen sokáig egyszerűen és mértékletesen éltek és ételeikben csak ünnepélyes alkalmakkor fejtettek ki bizonyos fényűzést és az ételek elkészítését ilyenkor szakácsra bízták, akit a piacon, fórumon kínálkozó szakácsok közül fogadtak fel ez alkalomra. *Trimalchio*, *Lucullus*, *Cäsar Vitellius* lakomáit eléggé ismerjük a történelemből. E lakomák leírásaiból azonban nemcsak ama kor szakácsművészetét, hanem pazarló kicsepangásait is megismerhetjük. E lakomák akkor váltak a császárság idejében divatosakká, midőn Görögország, Ázsia meghódításával egyidejűleg a régi római erkölcsök romlásnak indultak és ennek következtében a duszagdag rómaiak asztala is gyökeres változáson ment keresztül.

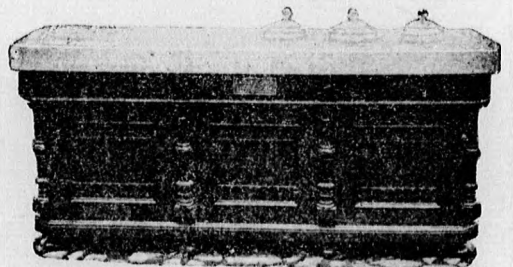
A római imperium hanyatlásával lépést tartott a szakácsművészet visszafejlődése épp úgy, mint ahogy egyenes arányban emelkedett a kultúra fejlődésével. A konyha, melyen főleg husételek szerepeltek, egyszerűbbé vált, az emberek inkább többet — mint jót — ettek. A rafinement az ételek elkészítésénél megszűnt divatos lenni., Ez a megállapodás, habár visszafejlődésről szó sem lehetett, Franciaországban is tapasztalható volt. Itt a pikáns mártások XI. Lajos idejében váltak divatosakká, s változás legfeljebb annyiban állott elő, hogy az angol konyha egyes fogásait is átvették. Az entremets-ek ekkor

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek,
folyékony szénsavval vagy légnnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok,
kimérőcsapok, vezetékek és az összes szerelvények

Dr. Wágner és Társai

Budapest, IX. Tinódi-utca 3.,
elsőrendű különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 18. sz. árjegyzékünket kérni.



Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

nyernek polgárjogot a francia udvarnál. Az ujkor szakácművészete a mult század elejétől datálódik. Páris, London jobb vendéglőiben, az angol, francia és magyar főúri konyhákba ekkor vonul bel a modern francia gasztronómia. Megkezdődik az iskolaalapító francia szakácsok diadalmas bevonulása. Sajnos, a gyönyörű szakácművészetet nem becsüljük meg mindig úgy, ahogy megérdemelné. Materiális korunkban gyakran alig érünk rá, hogy egy-egy fogást igaz értéke szerint megbecsüljünk.

KÜLFÖLD.

Szállodaélet és konyha Indiában.

Indiában még messze van az az idő, mikor minden pár ezer lakosu városka a felirásos sapkájú szállodaportását a vasuti állomáshoz fogja küldeni. Ha az Angol-Indiában él is vagy 300 millió ember, alig van köztük 100,000 európai és ezek is egyes utazásaik alkalmával barátaiknál, rokonaiknál, klubokban, kaszinókban vagy misszionáriusoknál találnak vendégszerető fogadtatást. A turista élet csak pár hónapig tart s így a szállodák száma nem felel meg európai vagy amerikai módra a lakosság óriási számának s egyáltalán csak nagy vasuti állomásokon és kikötőkben vannak vagy pedig csak nyáron jövedelmeznek a hegyekben.

Még a legtágasabb szálloda sem felel meg hirtelen nagy látogatottság esetén több kirándulótársaság találkozása alkalmával vagy olyankor, ha a lövagy cricket-verseny mindenkít a zöld gyepre csábit. Ilyenkor ponyvából tákolnak össze egy levegős várat a nagyszámu vendégek számára, akiknek az a kalandos élet a sátorban kellemes változatosságul szolgál; amint azonban karácsony táján, a versenyek pár heti ideje elmulik, bőségesen elegendő az egynéhány szálloda.

Ha a gőzhajók kényelmes szállószobák hatalmas uszó serege is, mégis minden utas örül, ha Colombóban megszakitva a tengeri utat, egyszer szárazföldön alhatik. Ceylonban azonban még nem alusznak indus szállodában, mert ez a sziget angol birtok s Indiával semmije, még a pénze sem közös. S a tengeri levegőtől az egyenlítő melletti fekvése dacára sem olyan forró Ceylon, mint észak India nagyobb városai. A szálloda szolgazemélyzete közt, még a konyhában sem akad nő. Egyáltalában egész Ázsiában alig találni ma már női szálloda-kiszolgálást. Továbbá nélkülöznie kell a tropusi vidék utazójának a menyezeti nyuló trumeux-t és az ebédlő falán a képeket is.

A ceyloni utasok ritkán kerülnek el a »Mount Laviniá«-t, melyet annakidején egy kóburgi szakácművész felügyelete alatt alapítottak. Egy festői pálmaberekben lévén, még nemrég sokáig nyaralójául szolgált a tengermosta hely a sziget különböző, angol kormányzóinak.

S most keljünk át gondolatban a keskeny tengerszoroson, mely Ceylont elválasztja az indiai félszigettől, ahol a szállodák már egészen másfajta. Minthogy ide minden utas kénytelen magával hozni a szolgazemélyzetét, akiknek a livrójuk az uruk izlése szerint agyon különböző, étkezések alatt a szálloda fantasztikusabb, tarkább, ünnepiesebb szint ölt, mint Ceylonban.

Az étkezők feje fölött nyáron függőágyak lógnak óriási, posztóval beont keretek a menyezetre akasztva, amelyeket az utcán heverő kulik huznak

Sofalpine

a szabadalmazott csőppentyűvel!

Folyékony fémtisztítószer bámulatos fényhatással.

Szavatoltan méreg- és savmentes.

ide-oda kötéllel. Ezek a függőágyak gondoskodnak forró éjjeleken levegős ágyról is. De a fáradt kuli bizony gyakran el-elszundikál az egyhangu munka közben.

Hogy a pestis és kolera hazájában minden szoba mellett külön toillethehelyiség van, magától értendő. De ennek a hygienikus intézkedésnek az értékét lerontja az a körülmény, hogy az ajtókat nem lehet bezárni. Pitymalatkor az inas, akit a vendégnek kell magával hozni, kötelességtudóan közeledik a nyáron muszkitóhálóval körülvett ágyhoz és átnyújtja az urának a Chota Hayree-t, az első reggelit, egy csésze théat, két vajjal megkent piritott kenyérszeletet és egy pár banánt.

Ez a reggeli a felszólítás arra, hogy az ember kiugorjék az ágyból, hogy a rövid, csodaszép kora reggeli órákat élvezze, mielőtt beáll az elbágyasztó nagy meleg. Kilencz óra tájban kapja az ember a »Brekfast«-et, amely a következő fogásokból áll: Porridge, azaz sűrű kása cukorral és tejjel, piritott vagy főtt hus, ürüszlet, sonka tükrörtőjással és Jam s a kedvelt kesernyész ízű narancsíz; továbbá kávé vagy kakaó. A harmadik étkezésnél, 12 óraker bármennyi kitűnő fogás is kerül asztalra, nem szabad hiányoznia a rizkásának, amelynél ugyan mindig a főltét a fontos. Az új étvágygerjesztő feltéteknek és léknek a kitálalása a próbaköve az indus konyhaművészetnek s még a legelkényeztetebb gourmand sem tudja megmondani, hogy a természetnek melyik terméke adja meg az ételeknek ezt a csodás ízet.

Rákok, tyukok, szalonna és főzelék, szárított halak és darált dió, fűszer meg gyümölcsök képezik egy nyulós téstával a nyersanyagot, amelyből a konyhaművész a nagy változatosságú ételeket készíti. Egyszerű Curry-Rovder-t, piros, fehér és fekete bors keveréket, ingwer-t és kardamon-t csak egészen kezdők használják a finom indiai konyhában. A rizsételeknél a gyümölcsök, a mangok, mangusták, ananászok stb. nemcsak díszítőszerpet játszanak, mint az estebédnél, mert az európaiak csak naplemente után akarják élvezni az indiai gyümölcsök kiválóságát. De ép így nem szabad, hogy a főétkezésnél, a dinernél 7, 8 vagy 9 óra tájban a rizs újra asztalra kerüljön. Az átlagos étlapja egy jobb fajta kalkuttai szállodának körülbelül ilyen:

Soup: Mock turtle, Roman Punch, Consommé á la jardinière, Fisch: Baked Beckte; Sance Génoise. Side Dish: Soupréme de Volailles aux Petis Pois.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

Paté de fois Gras en Aspic á la Russe. Joints, Roast Mutton és Red Currant Jelly. Braiold ham and Wine Sauce. Second Course: Asperges, en Bremches á la Vinaigrette. Swet Bavaoise á la Crème d'Amande. Ice: Vanille Cream.

A napi ár 8—10 rupia, — kb. 14—21 franc — ilyen ellátásért, amelyben még az elengedhetetlen Five o'clock tea és a szükséges Cakes és Biskuit is bennfoglaltatik az éghajlat minden kellemetlensége és kényelmetlensége, a rovarok és az indiai konyha ügyetlen kiszolgáló személyzete mellett nem nevezhető nagynak. Sőt az egyszerűbb vendégfogadókban ezt az étlapot még szerényebben számítják s még egynapos tartózkodásnál is felszolgálják.

A pinczér.

A pinczérekről, társadalmi állásukról, jövedelmükről, sokszor fényes pályafutásukról *Kretzer Miksa* nemrég igen érdekes cikket írt, mely a »*Berliner Börsen-Courier*«-ban jelent meg és amelyet — mivel majdnem teljesen ráillik hazai viszonyainkra — érdemesnek tartunk egész terjedelmében közölni. A cikk a következőket mondja:

»Valami odiozus van a pinczér elnevezésben. Ennek oka nem lehet más, mint elsősorban az a körülmény, hogy azt az embert, aki borraivalókból él, nem tekintik »fair«-nek, bizonyítékául ama következtetésnek és ríktó ellentmondásoknak, amelyek a kedves közönség, ezen ezerfejú tömeg bírálatában és cselekedeteiben lépten-nyomon feltalálhatók. Mert amint a pinczér-szorgalom, takarékoság, vagy valami szerencsés véletlen folytán üzletet nyithat magának, akkor nyomban megszűnik »non fair« lenni, mindenki csak azt megezt az urat látja benne, akivel mindenki szívesen kezet szorít, barátkozik, bizalmaskodik, akinek családi asztalánál mindenki szívesen foglal helyet, sőt — vannak ilyenek is, akik valóság-gal, megtiszteltetésnek veszik, ha a helyiségen átsétálól »főnök« jelenlétükről tudomást vesz, hogylétük és kívánságaik iránt barátságosan érdeklődik. Ha végül maga a gazda viszi el az üres palaczkot, hogy azt újra megtöltve tegye a vendég elé, a kitüntetett nyáspolgár valósággal áradozik a boldogságtól. Az én álláspontom a pinczérrel szemben más. Én nem »borraivaló« adok neki, hanem »jutalmat« jól teljesített szolgálataiért, noha ezeket tulajdonkép a munkaadójának kellene honorálni, megfizetni. Ki tehet róla, hogy ezt az ellenszolgáltatást, mint »privát élvezeti adót« reánk hárították? Érdekes. Minden vevő magánkívül tombolna dühében, ha a boltban a segédnek vagy elárúsító kisasszonynak extradouceurt — magyarul: borraivalót kellene adnia, a pinczérrel szemben azonban mindenki tolerans, hogy ne mondjam: gyenge. Sőt! A legtöbb ember a borraivalóadásra bizonyos különös súlyt látszik helyezni és ha ezer meg ezer vendéglős és kávéos be is tiltaná üzletében a borraivaló elfogadását, egyetlen vendég sem engedné meg nekik, hogy neki a borraivalóadást megtiltsák.

Borraivaló fejében jobb helyeken a fogyasztás 10 százalékára számít a pinczér. Mennél drágább az étel-ital, annál kevesebb a munka és annál több a borraivaló. Ez az oka annak, hogy nagy fogyasztásoknál a pinczér ellenszolgáltatása nem áll arányban a borraivaló nagysága és hogy a pinczerek olyan helyiségekben, amelyekben nagy az italfogyasztás és sok pészgő is fogy — hacsak jövedelmükre vigyázni tudnak — néhány év alatt szép vagyont is gyűjthetnek. Ambár itt is gyakran talál a közmondás: »Wie

gewonnen, so zerronnen!« Mert, amint a pinczérnek egy kis tőkéje van, a legtöbben — tisztelet a kivételnek — a divatos áramlatok hatása alá kerül, gyorsan és könnyű szerrel igyekszik vagyonát szaporítani, a lóversenyen tippel, behódol a kártyaszendélynek, pénzüzletekbe bocsátkozik, vagy a tőzsdén veti kockára éveken át gyűjtött szerzeményét. Ismertem egy volt kávéházi főpinczért, aki »csak hét vagy kilenczágú gavallérokkal dolgozott«, arany cigarettatárczát hordott, melylyel »egy herczeg ajándékozta meg« — valósággal úgy maradt nála zálogban — és akinek jelszava ez volt: »Hja barátom! Ha beszélni akarnék... Ez a főúr« — úgy hallom — elég jól végezte pályafutását és néhány százezer koronával vonult vissza a »jól megérdemelt nyugalomba«. Nincs ebben semmi csudálnivaló. Naponként átlag száz koronát keresett és ha ebből fizetőpinczéreit, töréseket és más egyéb apróságokat fizetnie is kellett, harminczsal megszorított havi jövedelme sokkal nagyobb volt mégis, mint egy államtitkáré. Ilyen »fő« tuczatszámra van a nagyobb fővárosokban, fürdő- és nyaralóhelyeken, akikkel azután később — nem is nagy idők múltán — mint jómódu, sőt gazdag szállodásokkal találkozunk. Ugyanezt mondhatjuk a nagy szállodák portásairól is, akik sokszor a gazdájuknál is gazdagabbak, s ezt akárhányszor kisebb-nagyobb kölcsönökkel is »segítik.«

Szociális fokozatok, a kisjövedelmű felszolgáló pinczértől kezdve a három nyelven beszélő szállodai főpinczérig, természetesen a pinczéri karban is vannak. Az egyiket a mindennapi életből eléggé ismerjük, a másiktól, aki a hatalmas szálloda-épület pompás előcsarnokában a legszeretreméltóbb diplomatacsolylyal fogad, előre tudjuk, hogy »biztosra vesz« bennünket és becsapnak, akár az igazi diplomaták, akik mindenkit becsapnak. A szállodai hatalmas »főúr« nyomában hangtalan lépésekkel jelenik meg és tud láthatanná válni a czukrászda és a külörszobák diszkrét főpinczére, mint valami követségi attaché, aki épp fontos diplomáciai misszióban jár. Halkan, mindig választékos nyelven beszél, valósággal bűvészi produkciókat végez az ételsor francia kifejezéseivel. A jóképű »vidékit« valóságos áhitatos tisztelet tölti el a szörnyű nagy tudás láttára. Minden hölgy »nagyságos asszony«, ha mindjárt századszor is látja más férfi oldalán és minthogy — bár edénytől van kezében — igazi gentleman, a szempillája egy rebbenésével sem árulja el, hogy már az első pillanatban »tisztában volt az egész társasággal.«

Az élelmes pinczér egyáltalán mindent meglát, meghall, észrevesz, amit megfigyelésre érdemesnek talál és amiből azután megalkotja véleményét vendégei felől. Tanulmány tárgyává teszi valósággal a vendégeit, sőt »kitapasztalja családi és üzleti viszonyaikat is, tudja, hogy a feleség »igazi«, a férj »jó«-e, az első a törvényesség, a másik az anyagi szempontjából. A kettő egymáshoz való viszonyát a titkos rendőrségnél is jobban ismeri, különösen a »haut-gout-körökben«, mert ezekkel gyakoribb az érintkezése, mint az igazi uri körökkel. A vendégek nem jegyzik meg maguknak a pinczereket, akik rájuk nézve csak számok, ellenben annál jobban jegyzik meg maguknak a pinczerek a vendégeket, kénytelenségből, óvatosságból, nehogy esetleg »kárt« szenvedjenek. Érdekes — a vendégek gyakran nem örülnének, ha látnák — milyen jelzőket tesz egyik-másik óvatos főpinczér a blokjában a vendégek egyénisége mellé, ha nem ismeri őket személyesen, vagy a helyiség nagyon is tulzsufolt. Vörös orr (hat korsó sör, két cognac), Öreg mámi (libasült egy deczi vízzel),

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

Kopasz, Czikker, Kalap madárral, Buldogfej. Ilyen és hasonló »jelzők« közé vegyülnek: Szerelmes pár, Új házások, Főhadnagy stb. kifejezések, mindegyik mellé pontosan odairva a konzumáció. Bliczczelés a vendég részéről — kizárva.

Mint ember, a pinczér általában becsületes, a mennyiben külső körülmények nem kényszerítik arra, hogy erről az utrólól letérjen. Olyan helyeken például, mint bizonyos éjjeli mulatóhelyek, táncstermek, barokk, ahol az idegenforgalom óriási méreteket ölt, a szenvedélyek tulcsapongásában nagy összegeket költenek el, ahol tehát az alkalom is csábító, megcsik bizony, hogy egy-egy palaczk pezsgővel többet számítanak fel, de általánosítani az ilyen visszaélést nem lehet. A tapasztalat épp azt bizonyítja, hogy az életben szolid uton, szorgalmukkal és becsületességükkel épp azok a pinczerek vitték valamire, akiknél az ilyen »tévedések« sohasem fordultak elő és akiknek neve azután a nemzetközi forgalomban is kitűnően csengett. Ilyen volt például Dressel Rudolf. Tőle származik az a jelszó, melyet később Blumenthal is vezető motívummá tett »Im weissen Rössl« című vígjátékában: *Das Jeschäft ist richtig!* Thomas Emil berlini visszaemlékezéseiben egyébként érdekes részleteket mond el Dressel Rudolf életéről, sőt azt is sejtetni enged, hogy Dressel, aki mindig nagy rokonszenvet tanusított a színészek iránt, egyizben a Wallner-színházban fel is lépett a világot jelentő deszkákra.

Külön specialitás a törzsasztal-pinczér, a vendégek bizalmas barátja, az egyetlen ember, aki rendet tud teremteni, ha az asztalnál valami zavar van. Vele mindenki veszekszik, de ha egyszer véletlenül hiányzik, mindenki őt reklamálja, mindenki mindenél elégedetlen, senki sem képes a helyzet magaslatára emelkedni, akik pedig nem szeretnek új, idegen arcot látni, a falatot sem képesek lenyelni.

A „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ minden pénteken

lársas reggelit tart.

1912. évi november hó 1-én: *Mindenszentek* napján a reggelit nem tartják meg.

1912. évi november hó 8-án: *Milosik R. N.* vendéglőjében (VII., Dob-u. és Csengery-u. sarkán.)

1912. évi november hó 15-én: *Özv. Schárhánn* Jánosné vendéglőjében (VII., Akácfa-u. 12. sz.)

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

VEGYES HIREK.

Az Ipartestületek Országos Szövetségének munkássága. A Thék Endre udvari tanácsos elnöklése alatt működő Ipartestületek Országos Szövetsége most fejezte be hatodik évi működését. A hatodik esztendőről szóló jelentése arról tesz tanúságot, hogy a szövetség a kis- és középipar szervezkedésének ügyét minden irányban eredményesen igyekszik szolgálni. A munkásbiztosítás terén észlelt nehézségek orvoslása érdekében több eredményes lépést tett. Az ipartörvény revízióját ebben az évben is erősen sürgette, behatóan foglalkozott a tanoncoktatás kérdésével, az iparosok nyugdíjbiztosítása érdekében is akciózt indított. Kezdeményező lépéseket tett a tanonckérdés rendezése, a vásárlás szabályozása és az ipartestületi tanfolyamok alakítása

érdekeiben. Állást foglalt a színleges tanonczszerződések, a vándoriparról és az építőiparról szóló törvényjavaslat, valamint a munkásbiztosítás több kérdésében. A szövetséghez ez idő szerint 239 ipartestület tartozik, amely 182,000 magyar kisiparos érdekvédelmére van hivatva.

A kávéházi és vendéglői szabályrendelet módosítása. A kereskedelmi miniszter jóváhagyta a törvényhatósági bizottságnak azt a határozatát, amely szerint a bazárszerű átjáró házakban levő vendéglős és kávéházak a kapuzárással egyidőben bezárandók s a kapuzárás után nyitva nem tartathatók. Ehhez képest a közgyűlés a szóban levő szabályrendelet 7. §-át a következőképpen állapította meg: Az 1. §-ban felsorolt üzletek nyitására nem adható ki az engedély, ha azok az utca felé külön kijárással nem bírnak. Kivételt képeznek a főváros területén levő bazárszerű átjáró házak udvarai, amelyekben az ezen szabályrendelet intézkedése alá eső üzletágak közül a vendéglői és kávémérési üzletekre az engedély a fenforgó tényleges szükséghez képest kivételesen szintén megadható. A bazárszerű házak udvaraiban engedélyezett ily üzletekre azonban nem a záróra tárgyában fennálló általános rendelkezések alkalmazandók, hanem a kapuzárással egyidőben köteles a tulajdonos üzletét bezárni és azt kapuzárás után nyitva tartania nem szabad.

Élelmiszerkiállítás Londonban. F. évi október hó 29-től november 2-áig terjedő időben tartják meg Londonban a 23. nemzetközi szakácsművészeti és élelmiszerkiállítást, melyen mindenféle élelmiszerek, konyha- és ebédlőberendezési tárgyak, szakácsművészeti készítmények, katonai élelmészeti cikkek és sütemények állíthatók ki. A kiállítást a Royal Horticultural Hallban fog megtartani és a kiállítás tartama alatt több szakácsverseny fog rendeztetni. A kiállítás programja a m. kir. kereskedelmi muzeum igazgatóságánál megtekinthető.

Balaton vendéglősök beszerzési szövetkezete cím alatt érdekes vállalkozás van keletkezőben a Balatonnál, a Balaton Szövetség kezdesére. A szövetkezet célja lesz, hogy a vendéglősök mindent nagyban, tehát olcsóbban szerezzenek be és ezzel természetesen ők is mérsékelhessék az egységárait. A szövetkezet megalakulásakor a Balaton három legforgalmasabb helyén: Keszthelyen, Siófokon, és Balatonfüreden raktárházakat állítanak fel. A mozgalmat Bozay Bálint, Cservény Ferencz, Várady Gyula, Mileker Lajos és Ruff János intézik.

Kávésok a boyok ellen. A Budapesti Kávésipartestülethez sok panasz érkezett a közönség köréből a boyvállalatok ellen. A panasz szerint e vállalatok a kávéházakban alkalmazott inasoknak 70—80 fillér, sőt egy korona borraival fizettek azért, hogy szükség esetén hozzájuk forduljanak. Természetes, hogy e vállalatok ezt a nagy borraival a közönséggel fizettetik meg. Az ipartársulat e panasz folytán elhatározta, hogy az inasokat a boyvállalatokkal való összeköttetéstől eltiltja és a kávéházba csak oly vállalatoknak enged, amelyek belépést, amely vállalatok a kávéházi inasokkal semmiféle összeköttetést nem tartanak fenn. Elhatározta az ipartársulat azt is, hogy a hatóságnál lépéseket fog tenni abban az irányban, hogy a boyvállalatok díjszabását hatóságilag állapítsák meg.

Hymenhirek. Breiner Sándor, a tövisi pályavendéglő üzletvezető főpinczére, eljegyezte Steinfeld Juliskát, Steinfeld Ernő fűzesabonyi pályavendéglős leányát. — Géber Ignác eljegyezte özv. Gerstmann Baruchné leányát, Margitgiktát.

Az első magyar részvényserfözde osztaléka. A részvényserfözde csütörtökön tartott igazgatósági ülésén elhatározta, hogy közgyűlését 1912. november 16-án tartja meg. Az osztalékok, mely az idei üzleti évre 250 koronában állapított meg, november 18-tól fizeti ki a Magyar országos központi takarékpénztár.

Maggi meghalt. Maggi Gyula, a híres Maggi-cég alapítója és tulajdonosa, a róla elnevezett növénykivonat felfedezője és gyártója Zürichben meghalt. Magginak Svájcban kívül Németországban és Ausztriában (Bregenz) voltak hatalmas gyárjai és zöldségtermelő telepei. Rövid idő alatt világhírűvé tette vállalatát, amit annak is köszönhetett, hogy nagy üzleti érzékkel Frank Wedekindet, a nagy író és színi szerződtette reklámjainak megírására.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

Vasuti vendéglő bérbeadása. A Máv. Kálkápolda állomáson a vendéglői üzletre 1913. évi január 1-től számítandó 5 évi időtartamra nyilvános pályázatot hirdet a miskolczi üzletvezetőség. A vendéglőt bérbevenni óhajtok ajánlatukat november 9-én déli 12 óráig a Máv. üzletvezetőségnek titkári hivatalához nyújtják be. Bánatpénz 300 korona.

Eljegyzés. Kende (Kreilshheim) Jakab, a »Generalik« biztosi társaság békésmegyei főügynökségének titkára, Békéscsabán, eljegyezte Sarkadi Margitkát, Sarkadi Viktornak, a békéscsabai Nádor-szálló bérlelőjének leányát.

Drágább lesz a cukrárszütemény. A budapesti cukrászok és mézeskalácsosok kedden körlevelet kaptak az ipartársulat vezetőségétől azzal a figyelmeztetéssel, hogy el ne felejtsek november hó másodikától a sütemények árát darabonként két fillérral felemelni. Az áreftelést azzal indokolják meg, hogy »a mai árak mellett létezni nem lehet.«

Hotel Shakespeare. A világ legeredetibb szállodája kétségkívül a Shakespeare városában, Stratford on Avonban létezik. Egy német író utleírásából ismertjük e fogadót, amely nem tarthat igényt arra, hogy a modern kor elkényeztetett utasa tulságosan kényelmesnek találja. Meg kell elégednie az ottani vendégnek a keskeny, kemény tábori ágygyal, és közönséges gyertyavilágítással, ennek ellenében azonban megkímélik attól, hogy ott tartózkodása alatt állandóan egy számjegyre legyen kénytelen gondolni, mert ajtaja fölött ódivatu cifra betűk egy Shakespeare-drámának címét mutatják. A gondos fogadónénak, aki a szó szoros értelmében otthon van a nagy britt költő műveinek birodalmában, módjában van ifju nászutasokat a Romeo és Julia szobájában elhelyezni, míg egy erélyes külsejű feleséggel érkező, látszólag szenvedő arcú férjnek a »Makrancos hölgy« jelzésű szobát engedni át. A házi szolgálta sem kénytelen a tisztítás céljából összeszedett cipők talpára prózai számjegyeket firkálni, mert egyszerűen odaírhatja, hogy: »Téli rege«, vagy »Hamlet.« Így aztán nem cserélheti össze a vendégek cipőit, ha csak azokét nem, akik IV—VIII. Henriknek, vagy II. és III. Richárdok szobájában találtak szállást. Megnagyobbítani soha sem lehet ezt a kis szállodát, mivel Shakespeare körülbelül csupán harmincz szoba számára költött színműveket. A csigalépcsőn fölfelé haladva, minden fordulónál egy-egy királydrámából vett jelenet tűnik az ember szemébe, amelyek az egyéb falidíszek helyét foglalják el, míg az emeletre felérve, Hamlet és Desdemona mellszobraikat látjuk ékeskedni. A keskeny hall és az alacsony padmalyu oszlopos kávéház szintén Shakespeare szellemét szolgálja, amennyiben falakon helyet adnak az ő drámáit tárgyaló, ósdi rézkarcok, amelyek fakó arany-rámákból tekintenek ki, alattuk kaligrafált verses idézetekkel. Egyébként az egész városka egyetlen nagy Shakespeare-emlékmű, mert nevével és képével van tele minden helyisége, róla neveztek el a legtöbb árucikket, sőt már a »Shakespearegarage« sem hiányzik onnan.

Főzés — hideggel. A »Kälteindustrie« című német lap írja a következőket: Ismeretes, hogy a nagyon nagy hideg hatása hasonlít a forró meleg hatásához; aki egy igen erősen lehűtött vasdarabhoz nyúl, épen úgy »megégeti« a kezét, mint az, aki izzó vasat vesz az ujjai közé. Ez a tapasztalat vezetett arra a gondolatra, hogy hát ha hideggel — főzni is lehet? Miután akadtak emberek, akik megpróbálták, ma már tudjuk, hogy a kísérlet fényesen sikerült. Husdarabokat főztek meg ekként létezésé, puhává, szóval minden tekintetben élvezhetővé — 50 fok C hőmérséklet mellett, süritett levegőt tartalmazó edényekben. Háziasszonyainkat — írja az idézett német lap — talán már a közel jövőben izgatni fogja a forradalmi jelző: főzettek jéggel.

Lóhus egy debreczeni étteremben. Debreczenből jelentik, hogy a törvényhatósági bizottság közgyűlése három esztendőre kizárólagosságot adott Reich Bernát, miskolczi mészáros-iparos, vállalkozónak lóhusvágásra, de azzal a kikötéssel, hogy olesó és alkoholmentes éttermet köteles létesíteni. A városi tanács a lóhusvágásra azzal a kikötéssel adta meg az engedélyt, hogy a vágás megkezdése után két hét alatt az éttermet tartozik a vállalkozó megnyitni és a szerződés megkötésekor ezer korona biztosítékot kell letennie, azonkívül a lóhust és a termékeit (kolbász, virsli, szalámi), a tanács által meghatározott árakon kell árusítani.

A mesterséges burgonya. A székesfővárosi kenyérgyárnak speciálitása, hogy a kenyeret nem földben termett burgonyával, hanem Werner Mihály igazgatónak egy találmányával, a »mesterséges burgonyával« süti. A mesterséges burgonya úgy készül, hogy a burgonya összetételének az arányában vesznek lisztet és ezt 78 fokos hőségben péppé főzik. A pépet azután sóval megkeverik és mindaddig vízzel teli medencében tartják, amíg annyi vizet szívott fel magába, hogy fajsulya és vegyülete egyenlő lesz a burgonyáéval. A mesterséges burgonya a kenyeret fogyasztó közönségre több szempontból is előnyös. Először is minél kevesebb a burgonya a kenyérben, annál több benne a kenyér. Továbbá a természetes krumplival olyan bacillusok kerülnek a szervezetbe, amelyek — különösen gyermekkorunkban — igen ártalmasak. Nyaranta a burgonyában élősködő mikrobák okozzák, hogy a közismert nyúlós, szinte erjedt kenyeret látjuk. Ugyancsak nagy veszedelme a kenyérnek az egyik burgonyabetegség: a száraz rothadás. A burgonya kívül teljesen egészségesnek látszik és természetesen bele kerül a tészta, holott a belseje rothadt, fekete. Mindezen a bajokon segíteni van hivatva Werner igazgatónak kulturális szempontból is jelentős találmánya, amely — mint tapasztalásból tudjuk — a budapesti községi kenyér ízletességét egyáltalán nem befolyásolja.

NYILTTÉR.

(E rovatban közlöttékért nem vállal felelősséget a szerk.)

Nyilatkozat.

Budapest, „City“ kávéház
1912. október hó 24.

Igen tisztelt szerkesztő ur!

Igen lekötelezne, ha alábbi sorainknak b. lapjában helyt adna. B. lapjának f. hó 15-én megjelent számában a »Budapesti kávéosok szövetsége« jegyzőkönyve van közzétéve, mely szerint mi, Palócz Salamon és fia cég üzletünket megszüntettük és kiléptünk, egyszersmind 168 kor. kitevő követelésüket behajthatatlanság címén törlesbe hozzák. Csúpan az igazság kedvéért kívánom megjegyezni, hogy üzletünket nem szüntettük meg, a kávéosok szövetségének soha tagjai nem voltunk, ennél fogva ki sem léphettünk és nem is tartozunk.

Szivességeért előre is hálás köszönetünket kifejezve, maradunk a tk. szerkesztő ur

alázatos szolgálói

Palócz és Fia Palócz Gyula s. k.

MATTONI-FÉLD

GISSHÜBLER

természetes
égyvényes
SAVANYÚVIZ.

Legjobb asztali és üdítő ital.

Kitűnő hatásának bizonyult köhögéskor,
gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

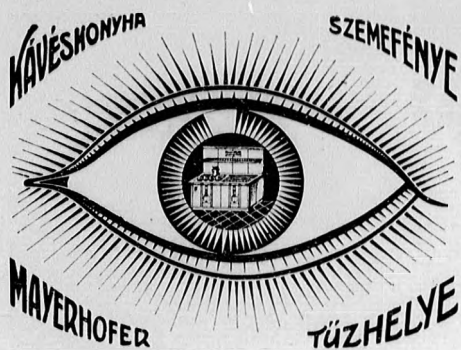
Mattoni Henrik Karlsbad és Budapest.

Mattoni
=Henrik

Budapest
Teréz körút 37

Eladó! Téli és nyári, gyönyörű üvege-
zett veranda, 80 méter olcsón
eladatik: Budapest, I., Szamos-utca 3. sz.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.



Budapest.

Wien.

MAYERHOFER C. F.

ÉS REMÉNYI ÖDÖN

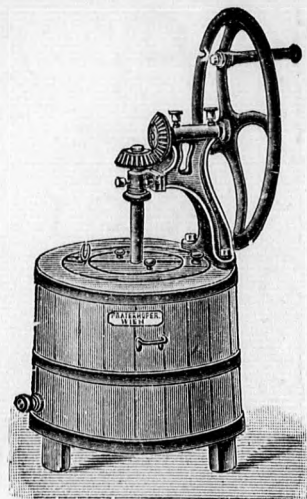
Vendéglői, kávéházi és szállodai
modern konyhaberendező.



Vörösréz-edények, fagy-
lalt-berendezések és hűtő-
készülékek.

Budapest, VI., Gyár-utca 20.

Telefon Interurban 71-55.



Fagylalt gép.

Szállodás és vendéglős urak!

Vas és rézbutor, valamint igen tartós sodronyágy-
betétek, melyek saját műhelyemben készülnek, ezuton
hivom fel tisztelettel becses figyelmüket gyártmányaimra.

Löbovits Jakab Budapest, VII. Aréna-ut 34
Ugyanott kész mintaraktár. Költségvetés díjmentes.

Szalvétákat eredeti Japánpapírból legolcsóbban szállít
cégnyomással is. Nagy választékban papírlé-
mez-tányérok, sütemény-kapszlik, torta, hal és tányérdíszpapírok,
papillottok, kész étlapok, menü-kártyák, konyha-söntésivek és köny-
vek, bon-block minden nagyságban és színben, ruhatárszámok,
o/bérletfüzetek, levélpapír és horitékok, szivarszipkák kívánatra
cégnyomással is, francia szálmazsopókák, fogvájók, újságtartók,
íróablák, kréták, szivacsok, Hektográf-czikkek, stb. it olcsó, szabott
árak mellett gyorsan és pontosan szállít

Berkovits Károly, Budapest, VII., Sip-utca 5. sz.
Hektográf-készítő, Irodal, éttermi, kávéházi és csukrászdai czikkek raktára
Kívánatra árjegyzék és minták ingyen és bérmentve.

Eladó szálloda és vendéglő

kávéházzal, söntéssel stb. a főváros közvetlen
közelében. A fővárosi és helybeli jobb közön-
ségnek egyedüli kedvelt kiránduló helye. Nyári
és téli üzlet. Mozi saját berendezéssel és villany-
teleppel. Nagy bálterem (egyedüli), szinpad, az
ottani klubok hivatalos helyiségei. Vendéglős
és személyzet lakással, valamint az összes mellék-
helyiségekkel, más vállalkozás miatt sürgősen és
igen jutányosan átadó. Szives ajánlatok »Mesés
üzlet« jelige alatt a kiadóhivatalba kéretnek.

Hirdetmény.

Ezennel közhírré tétetik, hogy miután a **Magyar Királyi Pénzügyminiszterium** ellenőrző
közegei a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték (**XXXI. sorsjáték**) 1. osztályára szóló sorsjegyeket
felülvizsgálták, azok a főárusítóknak árusítás végett kiadattak. — A **Magyar kir. pénzügyminisz-
terium** által jóváhagyott sorsolási terv itt következik:

Az 1. osztály huzása **1912. november hó 21. és 23-án** tartatik meg. A huzások a **Magyar
királyi állami ellenőrző hatóság** és királyi közjegyző jelenlétében, nyilvánosan történnek a
huzási teremben. Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusítóinál kaphatók.
Budapest, 1912. évi október hó 27-én.

Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgatósága.

Tolnay

Hazay.

Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni.

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 24.3 C°
A víz fajsulya 18 C° 1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtott:

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

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz nem tartalmaz és így a „Kristály”-forrásvizet *igen tiszta* calcium- és magnesium-hydrocarbonatos *ásványviznek* minősítjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami *bakteriologiai intézet* ezen vizet *tiszlának és kifogástalannak minősítette*.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet, Budapest.

Dr. Kossutány s. k., igazgató.

M. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

A forrás hőmérséke 25.75 C°
A víz fajsulya 17.5 C-on 1.00074

A víz fagyáspontja 0.035 C. osmosis-nyomás
0.421 atm., elektromos vezetőképessége
0.0008661 Ohm cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natritum (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1277 «
Magnesium (Mg)	0.0452 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO ⁴)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO ³)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO ²)	0.0170 «
Szénsav (CO ²)	0.0878 «
Összes szénsav (CO ²)	4.6245 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, se salétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a „Kristály”-forrás igen tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítendő.

Budapest, 1900. április 12-én.

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

Dr. Winkler Lajos s. k., egyet. tanár.

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

A „Kristály”-forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia *Évian* és *St. Calmier* forrásokat.

ÉVIAN-CACHAT forrás:

1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásvány alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

ST. CALMIER-BADOIT forrás:

1000 gr. vízben 0.2104 gr. ásvány alkatrész 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.

SZT. LUKÁCSFÜRDŐI „KRISTÁLY”-FORRÁS:

1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásvány alkatrész, 0.4624 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A „Kristály”-forrás *lőbb ásvány alkatrészt és lőbb természetes szénsavat* is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdekű jelleggel felruházott gyógyviz.

SZT. LUKÁCSFÜRDŐ GYÓGYFÜRDŐ, BUDA.

Téli és nyári gyógyhely.



Természetes forró-meleg kénes források, iszapfürdők, iszapborogatások, massage, vizgyógyintézet, gőzfürdők, kő- és kádfürdők, gyógyvizuszodák. Olcsó és gondos pensio. Csusz, köszvény, ideg-, bőrbajok. Lakás ellátás felől kimerítő prospektust ingyen küld a

SZT. LUKÁCSFÜRDŐ IGAZGATÓSÁGA, BUDA.

Figyeljünk

HAZAI IPAR

VÉDJEJY.



Piatnik Nándor és fiai buda-
pesti magyar játékkártyagyár
gyártmányainak valódiságára.

Óvakodjunk a rossz
utánzásoktól.

Magyar játék-kártya-gyár

Piatnik Nándor és fiai

BUDAPEST, VII., Rottenbiller-u. 17.

Telefon: 63-56. Alapított 1824.

HAZAI IPAR

VÉDJEJY.



Med. univ.

Dr. Weingruber Ármin

fogorvos és operateur

kép. tiszt orvos, középisk. közegészségtan-tanár, ny. cs.
és kir. I. oszt. eszterdorvos

Rendel: Budapesten, IV., Gizella-tér 2. szám alatt
d. e. 9-től 1 óráig és d. u. 8-tól 6 óráig.

„KULTURA“

SZÉPIRODALMI, MŰVÉSZETI ÉS
KRITIKAI KÉPES FOLYÓIRAT

Hazánk legszebben kiállított és ki-
fűnően szerkesztett lapja. Megjelenik
minden hó 10-én és 25-én, 40-48
oldal terjedelemben, főbb színes mű-
melléklettel. — **ELŐFIZETÉSI ÁRA**
NEGYEDÉVENKINT ÖT KORONA.

Felelős szerkesztő: **RÜTTIG OTTÓ;**
főmunkatárs: **HANGAY SÁNDOR.**

Kiadja: **Röttig Gusztáv és Fia Sopron.**

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja!

1904. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdől

KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY-forrás

szénsavval telített ásványvize hasznos ital **étvágyzavaroknál**
és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegész-**
ségesebb asztali és borviz. Hathatós **szomjcsillapító.** —
Vidékre és külföldre **szuvidijmentes** szállítás. — Kérjen
árjegyzést. — Szénsavtöltés-nélküli töltés is rendelhető, mely
hasonló **enyhesége** folytán pótolja a francia Evian és St.
Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

A városligeti GYÓGYFORRÁS

szénsavval telített, kellemes ízű

ILONA

artézi ásványvize legyen mindennapi itald.

Megrendelési cím: **ARTÉZIA R.-T. BUDAPEST,**
VII., EGRESSY-UT 20/c. Telefon 50-72.

Hirdetmény!!

DULKATI községben (Hunyad
m.) a volt Prokop-féle nagy-
vendéglő és szálloda, melyben
2 kaszinó van, (uri és polgári)
haszonbérbe kiadó, v. kedvező
feltételek mellett örökáron is
eladó. : Csakis komoly aján-
latokat veszünk figyelembe.

Bővebb felvilágosítást nyújt: a

Petrozsényi Takarékpénztár R.-T. Petrozsény



A gyors meggazdagodás titka
megtudható

ELSO MAGYAR ZENEAUTOMATA

kölcsonzó és eladási intézet

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13.

Alladóan nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételköte-

lezettség nélkül bemutatjuk mű-

ködsében ugy villany, mint súlyra

berendezett, tehát üzemtköltség

nélküli zenéinket, a melyekért

5 évi jótállást vállalunk.

Csekély havi részletfizetésre és

hetenkénti hengercsere. Zenéinkben

a modern technika minden

vivmánya, mandolin, xylophon-

hegedű stb. be van építve. Meg-

hívásra az ország bármely részé-

ben felkeressük az érdeklődőket.

Pénzbedobásra jár, tehát ön-

magát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlet 20 kor-tól kezdve

Használt automaták félárban.



HUBERT J. E. POZSONY

CS. ÉS KIR. UDVARI SZÁLLÍTÓ

ALAPITTATOTT 1825.

KÖLÖNLEGESSÉGI JEGY: "GENTRY-CLUB"

A BUDAPESTI ORSZÁGOS KASZINÓ PEZSGŐJE.

TRANSYLVANIA SEC

Louis François & Co.

császári és királyi udvari szállítók,
Füßp Szász Coburg Góthai Herceg Ö Fensége szállítói

BUDAFOK.



16 elsőrendű kitüntetés.



□□□ Hors Goneurs. □□□

FŐRAKTÁR:

VÉDJEGY.

VEZÉRKÉPVISELŐSÉG

BORHEGYI FERENCZ

RUDA ES BLOCHMANN UTODAI

TELEFON: 35-79.

TELEFON: 36-66.

BUDAPEST. V., GIZELLA-TÉR
Sürgöncim: François Budafok.

BUDAPEST, V., AKADÉMIA-U. 16.
TELEFON: Budafok 15. szám.

Meghívás!

Szüret 1912.

Disonfai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borértékesítő részv.-társasága.

Elnök: Nagyméltóságu **dr. Kállay Zoltán v. b. t. t.**
Hevesvármegye főispánja. — Igazgatóság székhelye:
Gyöngyös (Főtér, Luby-ház, új bankpalota). Posta-
fiók 1. :. Telefon 99. :. Sürgöncim: **Disonfamátra.**

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

Kitünően művelt szőlőink ritkaságszámba menő,
remek látványt nyújtanak.

Szőlőfajok: Mézes, Ezerjő, Furmint (Som), Rizling,
Muskat Otonell, Chasselas, Kövidinka, Pozsonyi,
Erdei, Mustos, Kadarka, Oportó, Otelló, Burgundi,
Kabernet.

A t. vendéglős urakat meghívjuk
szőlőtelepeink mielőbbi meglátogatására,
szükségfelük méltányos árbani
idejekorán való biztosítása céljából.

Hirdetmény.

Szállítok legfinomabb téli körtét kilogrammonként 50 fillér,
válogatott fajalmát 36 fillér, rétes-almát 30 fillér árbán, utánvet
mellett, csomagolással ab vasút Felsőbánya 5 kilós csomagoktól
feljebb bármi nagy mennyiségben. A megrendeléseket azonnal
pontosan eszközölöm. Az árakat 60 napig fentartom. Felsőbánya,
(Szatmármegye) 1912 szeptember 21-én. — Tisztelettel **Rumpold**
József, mint Rumpold Gyula megbízottja.

Endrényi Lajos könyvnyomtató műhelye, Szeged, Jókai-utca 4.

TUNGSRAM

WOLFRAMLÁMPA

RUGÉKONY DRÓTSZERKEZETTEL.



Kávéházak,
vendéglők,
áruházak, iro-
dák stb. világi-
tására a legal-
kalmassabb és
immár nélkül-
özhetetlen.

Szép, kelle-
mes, fehér és
állandó fény.

Kapható min-
den villanyfel-
szerelő és mű-
szaki üzletben

75 %

áram - költség
megtakarítás!

Egyesülf

Izzólámpa és Villamossági
Részvénytársaság, Ujpest.

Telefon 78-52, 78-53, 78-56, 10-01. Sürgöncim: AMPERE.

Laptulajdonos: F. Kiss Lajos.