

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KAVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.



Dökker Ferencz

Két ezüstmenyegző

I.

Dökker Ferencz.

Iparunk egyik legtekintélyesebb vezérférfia, *Dökker Ferencz* a budapesti „London” szálloda köztisztelőben álló tulajdonosa, országos szövetségünk, nyugdíjgyejesületünk, budapesti ipartársulatunk legbuzgóbb választmányi tagja, törvényhatósági bizottsági tag stb. legutóbb ünnepelte ezüst menyegzőjével egyidejűleg vendéglősiipari önállóságának 25-ik évfordulóját. Egész csendben, minden feltűnés kerülésével ünnepelte meg derék kartársunk kettős jubileumát, oly zajtalanul, mint amilyen csendben munkálja iparunk érdekeit. Ez a páratlan, derék, jószívű kartársunk pedig megérdemli hogy meghajtsuk előtte hódulatunk és elismerésünk zászlaját.

Becsületes, szorgalmas munkásságának gyümölcseiből két alapítványt tett szakipari célokra, egyiket a vendéglősiipari *tanonczothonnak*, a másikat pedig a létesítendő *vendéglős menhely* javára szánta.

Jótékony adományait *Öltek* Frigyes ipartestületünk elnökének a következő levélben jelentette be:

„Nagyságos elnök Ur! Nagyrabecsült Uram! Ószinte örömmel és lelkesedéssel kísérve figyelemmel azt a fáradhatatlan ügybuzgalmat és páratlan áldozatkészséget, amelyet Nagyságod egyrészt a vendéglősiipari szakoktatás eszméjének megteremtése és felvirágoztatása által évtizedek óta kifejt, másrészt ujabban egy vendéglősiipari tanonczothon létesítése eszméjének felvetése által *iparostanonczainknak nemesak szellemi, hanem erkölcsi felnevelése érdekében* kiegészíteni és tökéletessé tenni igyekszik: van szerencsém nagybecsű tudomására hozni, hogy a Nagyságod által létesíteni szándékoltt *vendéglősiipari tanonczothon berendezési költségeihez, 500, azaz Ötszáz koronával járulok, hogy így a magam részéről és szerény tehetségemhez képest részt vehessek ama szép jó, és nemes kulturális feladat mielőbbi megoldásában, melyet Nagyságod nemes idealizmusa tüzött iparunk elé.*

Hasonló örömmel és lelkesedéssel és nem minden lelki megindulás nélkül figyelem azt az áldásos, humanisztikus munkát is, melyet Nagyságod igazi emberszeretete által vezérelve, a létesítendő *vendéglős menhely* érdekében megindított akciója révén fejt ki, ama szegénysorsu iparos és embertársaink érdekében, akiket az élet csapásai, balsors, vagy végzetők a boldog öregségtől megfosztott és akik éltök alkonyán csak a humanismus irgalmának révében remélhetnek megpihenést. A menhely megvalósításában bizonyára e magaslatos philantropicus cél legegyszerűbb lelki szemei előtt és engedje meg, hogy ha már az ifjuság jövője érdekében kifejtett munkájából szerény részt kértem a magam számára, tehessen ezt az *öregyek érdekében* megindított áldásos munkájában is, olyformán, hogy a mai napon 500, azaz Ötszáz koronát ajánlok fel alapítványul a létesítendő *menhely javára.*

Amidőn e két adományom, illetve alapítványom szives tudomásul vételét kérem, és 500—500 koronát takarékpénztári könyvekben idecsatolva melléklelem, engedje meg mélyen tisztelt elnök ur, hogy újból is hangsúlyozhassam, miszerint e cselekedetemben iparom iránti szeretetemen és kötelességtudásomon kívül az a törekvés is vezetett, hogy Nagyságod hasznos és áldásos munkásságának szerény részese, követője lehessek. Maradok igaz tisztelettel és hű ragaszkodással hiva

Dökker Ferencz s. k. szállodás.



Grünwald Mór és nejé

Schätz József

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

Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára. Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusítója. Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárusítója.

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.

:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::

Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávé urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

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

Megható a levélnek minden sora. Élénk visszatükrözése Dökker Ferencz tiszta jellemének, jószívűségének és nemes lelkiületének. Áldja meg az Isten érte ezerszer.

Dökker Ferencz közismert férfiú. Szállodája is, a híres „London” szálloda az új Budapest egyik legelső látványossága. A Váci-köruton emelkedik égnék, a nyugati pályaudvar szomszédságában a nevezetes palota, mely évtizedeken át az ország és a külföld legelőkelőbb utasait fogadja vendégül.

A régi, nevezetes szálloda évekkel ezelőtt változáson ment át. Dökker Ferencz nagy anyagi áldozatokkal renováltatta, úgy, hogy most, a legmodernebb szállodák sorába lépett.

Elmondhatjuk, hogy a „London” szálloda az ő vezetésével elfoglalta jóírhíri pozícióját, a változott modern viszonyokba illeszkedett belé és jelenleg fényes berendezésével egyik olyan világszálloda, melyet méltán bámulnak meg az idenek, ajánljuk kartársainknak is, hogy keressék fel ezt a gyönyörű szállodát, mely sok hasznost és tanulságot fog nyújtani pazar kegyelemmel és műveléssel berendezett új kőntőseben.

Dökker Ferencz kiváló gondot fordít nemcsak a modern igényeknek megfelelő szállodái díszre és kényelemre, hanem konyhájára is. Borai híresek a fővárosban. A „London” étterem hercegi uradalmi borai közkedveltek és a legjobbak.

Dökker Ferencz rászolgált tiszteletünkre és elismerésünkre mindenképpen. Rendkívül humánus derék, vendégszerető ember, jó kartárs, főnök és minta családapa, aki rajongásig szereti családját. Mint nemes emberbarátról, örömmel emlékezünk meg róla kettős jubileuma alkalmából, kívánva neki hosszú életet és boldogságot.

II.

(Grünwald Mór és je.)

Folyó hó 29-ikén ünnepeli Grünwald Mór, a zentai »Royal» szálloda tulajdonosa önállóságának és kedves nevével történt házasságra lépésének 25 éves jubileumát.

Huszonöt év munkában! akárhogyan vesszük is, de nem kicsiny idő, hiszen a mai robotoló s valósággal túlságosított munkahajszolás között, sok ember számára jóformán életkornak se jut ki, nemhogy még friss erőben, fiatalon és szívós mukakédy között, arra akként tekinthessen vissza, miként azt a mi derék barátunk Grünwald Mór teheti, hogy az csak a mult még, melynek jövedője és folytatása is előre láthatólag s a jó Isten gondviseléséből is valószínűleg még sokáig is fog tartani. — És mi ezt igazán, őszintén, szívóbil is kívánjuk.

Ugy kívánjuk ugyanis, hogy az a huszonöt s a nehéz munkában s a Hymen

rózsaláncaiban boldogan eltöltött sok esztendő, egy még remélhető ötvennek az új bekezdése lehessen!

Hanem amikor e szép kettős ünnepség keretében e nem mindennapos ünneplésről szót ejtünk, igazán nem állhatjuk meg, hogy bizonyos tekintetben a felett egy kissé ne emelkedjünk is.

Szép dolog az, hogy valaki igen hosszú munkás multra visszatekintessen; ámde nem kevésbé szép még ám az is, hogy ünneplés tárgyává is tessék a mai korban, amikor ugy az életben, valamint embereiben, sőt a munkában és annak megbecsülésében is oly annyira kevés versengenek az önzés és szűköz látkörtől mai napig egyaránt és nagyrészt megmetyezyett emberek. Kiháló félben van egyaránt a szív és lélek emelkedettségének minden melegése és helyébe rettenetesen tulzott tulsulyal for előtérbe mindenek fölé a rideg anyagimádás.

Fogy napról-napra a kedélyvilága s viszont egyre nő fokozottan a számítás rideg és éhes kultusza.

Beszélünk ugyan demokráziáról, polgárisodásról, a munka jogos és szükséges megbecsüléséről, ámde ezzel szemben az emberek legnagyobb része mégis csak a hiuságnak és szerencsehajszolásnak él még ma is a legtöbbet. Boldogok sokan, ha egymás rovására anyagilag jobb helyzetűek s társadalmilag pedig cziczomásabb, rangosabb állásnak lehetnek.

És bár mindenki is érzi, s jórészt mindenki is tudja, hogy e földi életnek mégis csak legszebb rangja, czime és méltósága a becsületes munka, mégis oh be sokan fáznak attól, mikor a társadalmi érdem és megbecsülésnek igazi fokmérője egyedül a bármely téren betöltött és elvégzett becsületes polgári, vagy szellemi munka lesz egyaránt, mindenkiél szemben.

Grünwald Mór tiszteletreméltó, jeles kartársunk a becsületes munka embere volt, az ma is és az marad ezután is. Született 1865-ben, már kora ifjúságában a pinczérei pályára lépett, melyen 10 évi működése alatt csak három főnöke volt. Kaposvárot pedig 10 évig volt szállodás, mely időben megalapította az ottani vendéglősök és kávéköz ipartársulatát, majd a pinczér szakiskolát. Kartársainak mindig rendelkezésükre állott. Jóakaratulag mindig a mások ügyes-bajos dolgaival vesződött, a kaposvári vendéglősök érdekében sokszor járt a szakminiszteriumokban, hol ügyeiket mindig kedvezően intézték el; kartársainak érdekeire folyton vigyázott, mint az ipartársulat elnöke minden országos gyűléseinken részt vett, érdemcit a »Somogy megyei vendéglősök ipartársulata» azzal jutalmazta, hogy egyhangulag örökös diszelnöküül választotta. Egyik legtekesebb tagja Országos Szövetségünknek, tevékeny részt vesz a szakbizottságok működésében.

Zentán a tulajdonát képező »Royal» szállodát is igen magas nivóra emelte, kedves nevéjé, ki egyike a legtakarosabb vendéglősöknek az egész lakosság rokonszenvét és tiszteletét bírják.

Midőn ezüst mennyegzőjükhöz Isten áldását kívánjuk, a legforróbb és legőszintébb üdvözlétünk kifejezésével zárjuk be sorainkat.

Isten éltesse őket sokáig erőben és egészségben!

I. Gy.

Ipartársulatunk munkaközvetítése.

Évi rendes közgyűlésünk elé az ipartársulat választmánya a következő jelentést terjesztette:

»A közvetítő intézet első és második évében semmi néven nevezendő nehézségekkel nem küzdött. A tagok járulékait szívesen fizették; az intézet bevételei a kiadásokat bőségesen fedezték; a munkaadók a közvetítő felállítását szívesen látták, annak szükségességét elismerték, ami egyenesen annak tudható be, hogy a munkaadók és pincérek között azelőtt fennállott kollektív szerződéses viszony három eseténdeje alatt, a munkaadók pincéregyesületi közvetítőtől igazságtalan és káros kiszolgálásban részesültek és így a közvetítő felállítására rendkívül érdeklődésben állott.

Azonban az 1912. évben a közvetítő iránti meleg érdeklődés rendkívül csökkent, s a közvetítő iránt úgy anyagi mint egyéb tekintetben való támogatás a minimumra apadt; támogatásnak kényszerítő eszköz pedig nem állanak rendelkezésünkre.

Igy történhetett meg az, hogy a munkaközvetítő bevételei és kiadásai között hiány mutatkozott.

E hiányért mindazonáltal a közvetítő elnöksége nem tehető felelőssé, mert a vezetőség takarékosági szempontból bevezette a chek rendszert. Ez azonban, dacára a folytonos levélbeli felszólításoknak kellő eredményre nem vezetett, miért is kényszerült a pénzbeszedő rendszer visszaállítására, s a f. 1913. év első negyede is bizonyítja már, hogy a mult év veszteségeit kiegyenliti.

Áttérve most már a közvetítő hivatásbeli teendőire jelentjük, hogy az 1912. évben elhelyezett: állandó alkalmazott 7137, kisegítő alkalmazott 10531. Összesen 17667. Mindamellett azt tapasztaljuk, hogy a vendéglősök fontosabb megbízatás személyzetüket, u. m. üzletvezetőt, főpincért, éthordót, szakácsot, sütőmestert nem a munkaközvetítőnél, hanem vagy kéz alatt, vagy ügynői irodák útján szerzik be, dacára annak, hogy tudott dolog a pincérek örökös és állandó panasa az ügynők zsarolásai miatt. Így a munkaközvetítő valóban csak a legalsóbbrendű sze-

Szent Margitszigeti üditővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

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

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezőlése. Bpest, Térz-körut 22.

Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható.

Telefon 36—52.



BORHEGYI F.

borkereskedő

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



BORHEGYI BOR

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

mélyzet elhelyezésével kénytelen foglalkozni és ennek tudható be a pinczérszakszervezet újabb keletű és már-már erősödő mozgalma is.

Ismét ki kell említnünk az ügynöki irodák káros voltát, mert tény ugyan, hogy a munkaadók részére ingyen végzik a közvetítést, de annál busásabban fizették azt meg az alkalmazottal és ha a pinczér az ipartestületi ingyenes munkaközvetítőnél nem kap munkát, akkor kénytelen ügynöki irodához fordulni, és mikor ez megszorolja, készenhelyzetében fordul a szakszervezethez.

Miért is véleményünk szerint nemcsak a munkaadókat kell rábírnunk, hogy pinczér személyzetüket saját munkaközvetítőjüknek rendelje meg, de kívánatos volna, hogy az ipartársulat tekintélyének egész súlyával lépjen az ügynöki tulkapások ellen.

Mindezekből kiviláglik, hogy a munkaadók nagy anyagi áldozatkészsége mellett sem prosperálhat az elhelyező-intézet. Legjobb volna visszatérni a régi rendszerhez. Személyzetét mindenki vegye onnan, ahonnan akarja.

Háziaszszonyok csapszéke — mint szövetkezet.

Az eset színhelye Ploma falucska, egy takaros kis község a svájci St.-Gallen kantonban. Az odaváló férfi nép évek óta halatja már keserves panaszát amiatt, hogy az egész községben »nincs egyetlen egy kocsmá, ahol ünnepek és vasárnapokon elszórakozhatnának. Végre is hosszas tanácskozás után kérvénnyel fordultak a kantonális hatóságokhoz egy kocsmányítás engedélyezésé tárgyában.

Ámde, mint a következmények mutatják, a férfiak a számadást az asszonyaik nélkül csinálták meg és ez a könnyelműség krudelisán megboszlatta magát. Amint a dolog híre köztudomásra jutott, a falu asszonyai ugyancsak kérvénnyel fordultak a kantonhatóságokhoz, meggyőző érvekkel bizonyítva, hogy a korcsma nyitásának engedélyezése feladulna az egyébként jóvalvaló község békés nyugalalmát s csak a férfi nép kiesapongását és a korhelykedést mozdítaná elő. És az asszonyok győztesen kerültek ki ebből a korcsma-párharcból, a csapszéknyitásból nem lett semmi. Am a férfiak sem hagyták magukat s nem akarván az asszonynép által való legyőzöttség szégyenét elviselni, most már esténként a szomszédos falukba sétáltak át és az ottani csapszékben időgátáltak, ki készpénzzel fizetve, ki meg hozomra és csak a késő éjjeli órákban kerültek haza, jobhbára mámorosan vagy nótás borközi állapotban — az asszonynép végtelen boszuságára. Mi-

kor már a korhelykedés kezdett veszedelmessé válni, az asszonyok is akcióba léptek s gyűlést híván össze, hosszas vita és kölcsönös magyarázatok után azt a határozatot hozták, hogy a kínos dilemmából való kiszabadulás céljából szövetkezeti alapon egy közési csapszéknek nyitnak s ekként a csapszék a község összes asszonyainak tulajdonát képezendi, amelyben felváltva hetenkint más asszony viszi az üzletvezetést és ugyancsak felváltva fognak benne maguk az asszonyok kiszolgálni is. A kanton hatósága, belátván az asszonynép igazát és jóaraló törekvését, a csapszéknek engedélyezte — s a korcsma pár hét előtt megnyilván, a férfiak csakhamar abbahagyták a szomszéd falukba való kiruccanásokat és az otthoni háziasszonyok vezette korcsmaiba kezdtek járni, sőt különösen meg is kedvelték a szép asszonyok szíves és szeretetreméltóan előzőkeny kiszolgálását. Ettől fogva egyetlen fillér sem ment ki a faluból s a korcsmaiban elköltött pénz az asszonyokhoz került vissza. Az étel és ital pedig ebben a csapszékben a lehető legkíméletesebb és mindenekelőtt föllötte olcsó, amit érthetővé tesz a szövetkezeti alapon való berendezkedés és a nyereszékedés teljes kizárása. A csapszék üzletviteli és házi szabályai ugyancsak mi kívánni valótl sem hagynak. Aki már többet ivott, minf amennyi a szomszúsága előltására elég volna, az többet egy csepp alkoholt sem kap. Tizenegy órákor pedig leeresztik az ablakredőnyöket, az esetleg benn levőket kitessékkelik s lezárják a csapszék ajtaját, tudttára adva mindenkinek, hogy — most már elég, kiki mehet pihenőre, hogy másnap friss fejjele és erőteljesen láthasson a napi munkához. És ezóta nincs korhely ember Plomban.

Felsőbb szőlő és borgazdasági tanfolyam. A Budapesten szervezett felsőbb szőlő- és borgazdasági tanfolyamra az 1913—1914. tanévre a hallgatók fölvétele céljából a földmiveltésügyi miniszter pályázatot hirdetett. Az előadások az egy évre terjedő tanfolyamon folyó év október hónap 1-én kezdődnek. A tanfolyamra kizárólag olyan pályázókak vesznek fel, kik a hazai gazdasági akadémiák valamelyikét sikeresen végezték. A tanfolyam díjmentes s a fölvetett hallgatók csak saját ellátásáról tartozik gondoskodni. A szegényebb sorsú és kitűnő vagy jeles oklevéllel bíró folyamodók egész vagy fél állami ösztöndíjban részesülhetnek. Az egész ösztöndíj havi egyszáz korona, a fél ösztöndíj havi ötven korona. A fölvetel iránti kérések a földmiveltésügyi miniszterhez címelve, folyó évi július 15-ig a m. kir. szőlő- és borgazdasági tanfolyam igazgatóságához (Budapest, II., Debrői-ut 15—17) nyújthatók be. Bővebb felvilágosítást a felsőbb tanfolyam igazgatósága és a gazdasági akadémiák igazgatóságai nyújtanak.

Országos kiállítás — hasznos kiállítás.

A napokban felvetődött az eszme, hogy 1916-ban országos kiállítást rendezzünk. A hír napvilágra jötté óta történtek nyilatkozatok, hogy a terv még nem alakult ki teljesen, tudomásunk szerint azonban a legkomolyabban foglalkoznak már az illetékes körök ezzel az eszmevel, melynek megpendítője a földmiveltésügyi miniszter.

Husz esztendő telne el az új kiállítás dátumáig azóta, hogy 1896-ban a millenárius kiállítás megnyitott. Különbözőképpen bírták el ennek a nevezetes történelmi dátumhoz kötött kiállításunk erkölcsi és anyagi eredményeit, s éppen így máris sokféle felfogás alakul ki arra nézve, hogy mi várható egy újabb országos kiállítástól. Mit várhat ettől elsősorban a kereskedelem, az ipar, a magyar vállalkozás. Szabad-e, vagy lehet-e rendkívüli áldozatokat hozni így az államnak, a fővárosnak, mint a kiállítás részvevőinek azért, ha esetleg a kiállítás csak egy nagy és tagadhatatlanul szép parádé lesz.

A kiállítások haszna fölött disputálni nem lehet. A példák maguk bizonyítanak, már pedig példák bőven akadnak. A külföldön sűrűn rendeznek kiállításokat, a praktikus angoloktól és alapos németektől kezdve az ismeretlen exotikus államokig mindenféle. Ha nem volna a kiállításnak kézzelfogható haszna — nagyon világos bizonyosság — nem hoznának érte áldozatot olyan országok és városok melyek nincsenek arra utalva, hogy csak azért csináljanak efféle parádés látványosságot hogy a külföld figyelmé feljűk forduljon hogy észrevegyék őket.

A kiállítás tehát elvitáztatlanul szükséges, hasznos, okos valami, de — nem minden formájában. Egy kiváló szakértője a kérdésnek a következőket mondja nekünk erről a problémáról:

A kiállítások terén nagy átalakulások történtek. Azelőtt régen mindenféle arra törekedtek hogy általános jellegű, sőt ha lehetséges, világkiállításokat rendezzenek. Ez a rendszer, mint bebizonyosodott, nem vált be. Ki lehet mondani, hogy az általános kiállítások ideje lejárt. Nem úgy értendő ez, hogy világkiállításokat nem kell rendezni, hanem országos keretek között maradni, s mindent bemutatni amit egy ország ereje produkál. Sokkal jobbnak látszik — s mindenféle ezt a receptet követik — a világkiállítások rendezése valamely speciális ágazatból. A külföldön mindenféle ilyen kiállításoknak van a nagy és teljes sikerük, s ezek rejtik magukban a legtöbb tanulságot is. Így rendeznek egészségügyi, építészeti, gyermekügyi, iskolai, gép- és egyéb szakkiállításokat. Ez ki próbált és jól bevált rendszer, melyet esetleg kombinált formában csoportosítva is le-



TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA RT. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulthatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körút 25. sz.



PÉCZELY ANTAL ásványvíz-nagykereskedő

A Szántói savanyúvíz főraktára

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

hetne rendezni. Az általános jellegű országos kiállítás lehet esetleg — felületesen nézve — mutatósbab tarkább, látványosabb, de a körülbelül olyan méreteket felölölő, csupán bizonyos szakra kiterjedő, de nemzetközi jellegű kiállítás mindenestre komolyabb dolog.

Hogy csak az utolsó napokban lefolyt, vagy most közzétett kiállításokat említsük, egész sereg példa kínálkozik: Baselen vilamosági kiállítás lesz augusztusban, tűzvédelmi kiállítás volt a mult évben Szentpétervárott, automobilkiállítás Kiewben, borkiállítás a Fokföldön, nemzetközi léghajózási kiállítás Párisban, nemzetközi divatkiállítás Szentpétervárott, automobilkiállítás Algírban, nemzetközi ruggyantakiállítás Batáviában, iparkiallítás Tripolisban, nemzetközi automobil- és aviatikai kiállítás Lyonban, reklámbélyeg világhiállítás Nürnbergben, nemzetközi csomagolópapír kiállítás Párisban.

Ez csak egy kis sorozat, melynek végtelen folytatása van! Ezekkel szemben általános világhiállítás Filadelfiában készül és ilyen tervvel vajudnak Tokióban. Általános jellegű országos kiállítással csak Krisztiniában foglaloknak, hol 1914 május 17-én Norvégia alkotmányának századi évfordulóját ünneplik. Tehát itt is különleges nemzeti alkalom a kiállítás mozgatója.

Mindéből megállapítható hogy az általános jellegű országos kiállítás felé fordul a külföldön a legkevesebb figyelem. A praktikus élet ut formába terelte a kiállításokat.

Felolvasás a rationális étkezésről.

(Saját tudósítónktól).

A most e hó 5-én megjelent számunkban számoltunk be a Royal nagyszálló termében lefolyt ünnepélyről, melyet a »Magyar Szakácsok Köre« rendezett védnöke Glück Frigyes ur tiszteletére. Ezen ünnepélyen került kiosztásra Glück Frigyes ur által 1910. évben kitűzött 500 koronás pályadíja, amely azon szakácsnak, vagy szakácsmesternek volt odaítélendő, aki legsikeresebben oldja meg a rationális étkezés kérdését — a vendéglői élelmészre vonatkozólag.

A beérkezett pályaműveket a jury felülvizsgálta és az első díjat a »Terra Incognita« című mű szerzőjének Lönnheri Mátyásnak ítélte oda.

Ezen pályanyertes művet a szerző, a Magyar Szakácsok jelenlegi elnöke, e hó 6-án a kör tagjainak és sok más érdeklődőknek, felolvasta. Örömmel láttuk azon figyelmet, amely a nagyszámú hallgatóságok lekötötte. A felolvasás után sokan azaz a meggyőződéssel távoztak, hogy bizony a rationális, azaz jobban mondva egyszerű táplálkozás nemcsak vak láрма, hanem majd eljön az idő, és valószínűleg nemcsak arra, amikor a ma nem épen egészséges emberek egészségben áldani fogják az eszme megteremtőjének, Glück Frigyesnek nevét.

A figyelmes hallgató meggyőződhetett arról, hogy igenis nagyon sokan vagyunk, akik nem tudjuk, hogy miként kell táplálkoznunk. A gazdag ember jobban, a szegény ember olcsóbban táplálkozhatna. És ami a legfőbb, sokkal egészségesebben élhetne, ha volna szíve és esze a felolvasottakat megszívlelni.

T. A.

CSARNOK,

Békítő.

Óh, ne légy haragos! lásd a Balaton ha felindul,
Nem szolgál az eget visszaadó (tükörül),
S majd, ha lenyugszik a vész: szép csillagok ezre
[ragyog fel
Sima, szelíd keblén, és víze — második ég!

Tóth Lőrincz.

Az arany és az ember.

Te ír vagy a földön és én halott
A föld alatt; por, csöndes és szegény.
Nincs ott külbönség a porok között,
Minden sötét a sírok őjelen.
Te fölkatatsz s földre fölviszesz,
A mindenet ott urrá leszek én,
Te meg helyembe fesszel s por leszesz
A föld alatt; por, csöndes és szegény.

Társas reggelik.

Május 23-ikán, Várdy József éttermében VI., Állat-utca 51.

Május 30-ikán Blaschka János vendéglőjében VI., Király-utca 110.

Junius 6-ikán Kovács E. M. éttermében Margitszigeti alsó vendéglő. Délután osonna.

Junius 13-ikán Klecker Alajos éttermében Margitszigeti felső vendéglő. Délután osonna.

Junius 20-ikán Gundel Károly éttermében VI., Állat-utca, reggeli.

Junius 27-ikén Neményi Béla éttermében Városliget. (Fővárosi pavillon) reggeli.

Julius 4-ikén Waltz György vendéglőjében VI., Aréna-ut 106. reggeli.

Julius 11-ikén Kóvári Jenő éttermében I., Városligeti fasor 6. Este 8 órakor vacsora.

Julius 18-ikán Gregorits Ferenc vendéglőjében VI., Hermina-ut és Erzsébetkirályi-ut sarok reggeli.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Május 21-ikén: Winkler Antal vendéglőjében X. Tisztviselő-telep. Delej-utca 27.

Május 28-ikén: Bobár Mihály vendéglőjében X. Pékerdő.

Junius 4-ikén: Palády László vendéglőjében VII. Thököly-ut 53.

Junius 11-ikén Graf János vendéglőjében VI. Andrásy-ut 80.

Junius 18-ikán: Berta Gyula vendéglőjében VII. Aréna-ut 5.

Junius 25-ikén: Wagenhoffer Márton vendéglőjében X. Kápolna-tér 1.

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

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

KÜLÖNFÉLÉK

Kitüntetés. Megemléztük már, hogy ipartársulatunk nagyérdemű elnökének Glück Frigyes, az »Országos Iparegyesület« alelnökévé választotta, most újból örömmel jelenthetjük, hogy az »Országos Magyar Képzőművészeti Társulat« báró Forster Gyula valóságos belső titkos tanácsos elnöke alatt tartott közgyűlésén választmányi tagul választotta.

Halálkozás. Dr. tőszegi Freund Antal, a »Közöbányai Polgári Söröződe R.-T.« nagyérdemű igazgatóját érzékeny családi veszteség érte, forrón szeretett nejének, született Kugel Lilly urasszonynak folyó hó 4-ikén történt elhunytával. A boldogult temetése folyó hó 6-ikán nagy részvét mellett ment végbe. Béke poraira!

Eljegyzések. Kovács Dániel, a budapesti »Valéria«-kávéház tulajdonosa eljegyezte Kreutzer Erzsike kisasszonyt Veszprémben. — Bárdos Gyula tisztviselő eljegyezte Molnár Ignácznak, a budapesti »Menton«-kávéház tulajdonosának bájos leányát. — Hafner Sándor főpincér Temesvárott eljegyezte Wassel Gusztáv vendéglős leányát Irénke kisasszonyt. — Reich Aladár zsinórgyáros, a Krausz és Társai egyesület zsinór- és paszománygyár, valamint a Reich Adolf Fiai cégek beltaja, eljegyezte Neiger Bella kisasszonyt, Neiger Jakab székesfővárosi vendéglős és neje kedves és szép-műveltségű leányát. Boldogság legyen a megkötendő friggen!

Vendéglő-átvétel. Budán, a Fehérvári-ut 34. szám alatt (Bercsényi-utca sarok) lévő vendéglőt Csajthay Rezső kartsárunk, a »Fehérvár« kávéház, régi, kedvelt főpincére vette át. Vendéglőhelyisége igen látogatott, tiszta és kellemes helyiség. Csajthay Rezső kartsárunk világi látott szakember, több évig volt a külföld legelőkelőbb szállodáinak főpincére, több európai nyelvet beszél, mint intelligens fajmagyar és rokonszenves vendéglős, a fővárosi előkelő közhözség pártolására méltán számíthat. Magyaros konjájba, tisztán kezelt borai révén már is nagy népszerűségnek örvend. Üdvözlöjünk!

Új ipartársulati tagok. Budapesti anyaiipartársulatunkba Farkas István bátyánk buzdítására újabban a következő kartsáraink léptek be: Csajthay Rezső vendéglős I, Fehérvári-ut 36. szám és Miklós Mihály vendéglős VII., Erzsébet királyné-ut 34. sz. Isten hozta őket körünkbe!

Eszkívők. Tolnay Aurél, a Magyar Szakácsok Körének derék titkára mult hó 20-ikán vezette oltárhoz Kurtya Gizella urleányt. — Kónya Zoltán építész, Kónya Sándor rákospalota vendéglős kartsárunk fia folyó hó 10-én esküdtől örök hűséget Bock József fővárosi átlós-utó vendéglős kartsárunk és kedves neje bájos szép leányának Bock Valéria kisasszonynak. Az esküvőt a menasszony szálló házánál fényes lakoma követte. — Heinrich Alajos betűtől folyó hó 21-ikén esküszik örök hűséget néhai Schoditsch Adolf volt fővárosi vendéglős leányának, Schoditsch Irma kisasszonynak. Násznagykod lesznek Erhardt József vendéglős és Jálcs G. bornyagykereskedő. A tiszta szerelemből megkötendő friggen Isten áldása legyen.

Balatonnál szőlő. Veszprémből érkező öröndetes jelentések szerint a balatonvidéki szőlő elfaggásáról szőlő hírek tulzottak. A szőlő bámulatosan fejlődik, úgy hogy a fagykár alig fog kitenni 25—30 százalékot.

SALVATOR

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

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczy Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Kávéház-átvétel. Budán, a budai Vigadó-kávéházat Klósz Lajos bérletől a székesfővárosi tanács beleegyezésével Glauber Márkus vette meg.

A Ritz-szálloda hítelezői. A Ritz-szálloda részvénytársaság igazgatósága ma délután három órakor ülést tartott, amelyen a részvénytársasági hítelezőnek kiküldött bizottsági elnöke, továbbá Fischer Emil felszólította az igazgatóságot, hogy tegyen javaslatot a hítelezők kielégítése tárgyában. Az igazgatóság gróf Szápáry Pál elnöke alatt hosszabb tárgyalás után magáévá tette Gyömrői M. Manó indítványát és felkérte a kiküldött bizottsági elnököt, hogy megbízóival ezt az ajánlatot fogadtassa el. A részvénytársaság hítelezői ugyancsak ma délután öt órakor folytatódóan értekezletet tartottak és hosszabb tárgyalás után, mint az egyetlen lehetőséget, a Gyömrői-féle ajánlatot fogadták el és ezt aláírásukkal meg is erősítették. A megjelent hítelezők a követelések 70 százalékát reprezentálták. Ha a többi hítelező is elfogadja az ajánlatot, a részvénytársaság legkésőbb június hó 1-ig rendezve lesz. Az alakulóban lévő bérletársaság fenn óhajta tartani a szálloda jelenlegi nivóját, úgy hogy alapos a remény arra, hogy a nagyszabású, európai stílusú hotel üzeme nem fog megakadást szenvedni.

Gundel Károly üdvözlése. Nyugdíjgyesületünk központi igazgatósága f. évi március hó 26-ikán tartott ülésének határozata alapján a következő jegyzőkönyvi kivonatot intézte Gundel Károlyhoz: »Jegyzőkönyvi kivonat. Felvetetett a »Szállodások, Vendéglősök, Kávéskó, Pincézerek és Kávésségédek Országos Nyugdíjgyesülete Igazgatóságának» 1913. évi március hó 26-án az Egyesült központi irodájában tartott rendes havi ülésen. Jelen voltak: Bokros Károly elnök, Kommer Ferenc, Döcker Ferenc, Stanó Miklós, Páris Vilmos, Gundel Károly, Wilburger Károly, F. Kis Lajos, Dr. Nagy Sándor jogtanácsos. 2929. Bokros Károly elnök felhívja az igazgatóság figyelmét arra, hogy a közelmult napokban egyik igazgatósági tagunkat, Gundel Károlyt, aki a vendéglősipar minden rétegében köztisztelőnek és becsülésnek örvend, méltatlanul és illetéktelenül súlyos bántalmakkal illetik, oly helyen, ahol magát megvédekezni módjában nem állott. Nem mulaszthatja el az Igazgatóság, hogy ez alkalomból is ki ne fejezze Gundel Károly iránti tiszteletét és becsülését, — kifejezést ne adjon hangsúlyozottan azon véleményének, hogy Gundel Károlyt kifogásoltan, korrekt egyéniségnek, kiváló vendéglősnek, a vendéglősipar egyik bűszkeségének tartja és őt a rágalommal szemben a vendéglős kartársak tiszteletéről és nagyrabecsüléséről biztossítsa. Indítványozza, hogy az Igazgatóság ezen érzelmeinek jegyzőkönyvileg kifejezést adjon és arról Gundel Károly igazgatósági tagot jegyzőkönyvi kivonathoz értesítse. Az Igazgatóság az indítványt egyhangulag magáévá teszi. — Km. A jegyzőkönyv hitelesül: Dr. Nagy Sándor jogtanácsos, Bokros Károly s. k. elnök, Wilburger Károly s. k.

Vendéglő-átvétel. Ifj. Schlottner Antal kartársunk átvette a Bokréta-utca 36. sz. a. levő Olshlagger-féle vendéglőt. Üdvözlőjük!

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitűnőbb hatása a

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést!

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél,

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

Petőfi Sándorról. Abból az alkalomból, hogy a Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége megszerezte a költő születési sírját, Kneffel Béla kikülfellegyházi szállótulajdonos, lapunk derek munkatársa, könyvet írt. A könyv tábláján látható a félegyházi Petőfi-ház képe, ama ház, melyben a költő gyermekkorát töltötte. Ehhez kapcsolódik az a ragyogó emlékezés, melyet a szerző Petőfinél áldoz, ismertetve a házat és emlékeit, Kneffel Béla egyébként is lelkes munkása a Petőfi-kultusznak.

A bécsi vendéglősök szakirányú tanonciskolájának hallgatói folyó hó 2-ikán egynapos kirándulást rendeztek Budapestre, mely alkalommal ipartársulatunk a »Hungária« szállodában vacsorát rendezett tiszteletükre. Jelen voltak Kommer Ferenc alelnök, Malosik Antal díszalelnök, Döcker Ferenc, Glüek Erős János, Holub Rezső, Illits József, F. Kiss Lajos és mások. A főváros nevezetességeinek megtekintése után másnap Budafokra rándultak a Törley-pezsöggyár megtekintésére, hol Pfender Emil igazgató fogadta őket magyaros vendégszeretettel.

Vendéglő-átvétel. A d a m e t z Ferenc közvételeivel Budapesten legutóbb a következő változások történtek: Dedinszky Béla megvette Heimann Lajos kávéházát Dessewffy-utca 3. sz. alatt. — Dobránszky István megvette az Irányi-utca 1. szám alatt levő vendéglőt. — Thámháusel József megvette Daumann Lajos vendéglőt a Sip-utca és Wesselényi-utca sarkán. — Eisele Mihály vendéglőt Nádor-utca 26. szám, Jakab József mint üzletvezető vette át. — Simándi József régi jőhrinevi kartársunk ismét visszatért vendéglős szakmájához s átvette a Bajza-utca 48. szám alatt levő vendéglőt Wilburger Antaltól. A d a m e t z Ferenc található Gebauer Ferenc kármecskiz-utca 8. szám.

Borhamisító vendéglősök. Borhamisításon értek három óbudai vendéglőt s a vegyvizsgáló alapján a III-ik kerületi kapitányság hamis bor forgalomba hozatala miatt Hlatki Sándort Brenner Ferenc tizenöt napi elzárásra és 500 korona pénzbüntetésre, Fischer Mórt pedig harminc napi elzárásra és 1000 korona pénzbüntetésre ítélte. — Gyöngyöri óbudai kompánia, a vendéglősipar díszes mákvirágai. Ezek között legérdekesebb Hlatki Sándor, ki évekkel ezelőtt vedlett át a vendéglősipar üzésére, ez előtt az »Artezia« szikvizgyár kupakjait készítette, megúván becsületes mesterségét, vendéglőt nyitott az Aréna-uton; most pedig Óbudán szerzi iparunk homlokára a babért.

Kerthelyiség megnyitása. Budapesten, a Stefánia-ut 25. szám alatt levő »Stefánia Bellevue« kávéház díszes kerthelyiségét Tóth és Horváth jőhrinevi kartársaink a közelmult napokban nyitották meg. A városligeti idillő közönségre ezen helyiség valóban hiányt pótol. A főváros legszebb és legmagasabb pontján, a M. kir. Földtani Intézet átellenében van, néhány percnyi távolságra a Thököly-úttól. A helyiség tulajdonosai Tóth és Horváth kartársaink igen művelt, szakképzett, előkelő családból származó üzletemberek. Ahol csak megfordultak, Tatrafürdőn, Lipiken, Abbáziában, Herkulesfürdő stb., mindenhol általános tiszteletben és közbecsülésben voltak részük. Mint finom érzéki, művelt üzletemberek a fővárosi előkelő közönség rokonszenvere és pártolására is méltán számíthatnak. Új vállalkozásukhoz sok szerencsét kívánunk.

A Rudasfürdő. Budán a hirneves Rudasfürdőben van öv. Walentin Antalné jőhrinevi, kényelmes szép vendéglője. A fürdő előtt elterülő

befásított parkhelyiség, közvetlen a Dunapart és az Erzsébet-híd mellett, a Gellért-hegy árnyékában, egyike a fővárosi nyári vendéglők legvonzóbb és legkellemesebbjeinek. Walentin Antalné urnó pedig jó konyhájáról és italairól már régen megszerezte az előkelő közönség elismerését. Ajánljuk e kedves szórakozó helyet a vidékről felelőndülők becses figyelmébe.

Trencséntelics. Félrezedéve világhírű fürdőhely Trencséntelics, melynek számos betegségét, nevezetesen köszvényt, csusz, szív- és idegbetegséget, tábszét gyógyító hőforrásaival és iszapjához a világ minden tája felől tízezrevel zarándokolnak a gyógyulást keresők. Trencséntelics, melyet a Kárpátok gyönyörűnek neveznek, természeti szépségével mellett a legmodernebb világfürdőnek minden komfortjával, kényelmével és szoliditásával is szolgál. Nevezetes fordulója a fürdőnek, amikor a Magyar Gyógyfürdő R.-T. megvásárolta régi tulajdonosától, D'Harcourt francia gróf feleségétől és a fürdőt évekig tartó építkezésekkel fejlesztette. A most kiadott művészen izléses prospektusból tudjuk, hogy az új tulajdonos részvénytársaság másfél millió koronát meghaladó költséggel a következő építések és átalakításokat végezte: A »Telics« szállodának négyemeletes nagy szállodává való újjáépítése. Abban új, modern éttermet, kávéházat, hált, télikertet, olvasószobát, léftéleszteteket és az egész korszerűen berendezték. A »Háromszínház« modernizálása. A »Sina« fürdőben új és modern iszapfürdőket és kádfürdőket létesítettek. Az I., II., III., IV. számú fürdőmedencéket, épp úgy a női fürdőmedencéket korszerűbbé tették, az összes fürdőnél barátságos előcsarnokokat és kényelmes új öltözőfülkéket létesítettek. Azonkívül higiénikus gőzmosdót építettek. Mindezeket az újonnan létesített tejjazdaság és a Klepács tetején berendezett vendéglő, végül az erdei utak utjelzése, új gyeppálya, padok és pihenőhelyek létesítése fejezik be. Az újjalakult Trencséntelics, ma, modern berendezését illetőleg is, egyik első fürdőhelye Európának, melyhez még hozzájárul, hogy olyan előzékeny, finom modoru szállodása van Trencséntelicsnek, mint Ehn József kitűnő kartársunk.

Diszbebé. A »Magyar élelmiszert szállító és hűtőház r.-t.« igazgatósága folyó hó 10-ikén a Budapesten járt román »Jalomita« gazdasági szindikátus tagjainak tiszteletre adott diszbebét Weber M. Fial fővárosi vendéglős kartársaink fötjek és állították elő, melyért a jelenvotak teljes megalégedésüket és elismerésüket nyilvánították Weber Rudolf vendéglős és szakács-művészeinknek. A diszbebé sorrendje a következő volt:

Menu:

Velouté d'asperges

Stierlet de Danube à la Küszler

Coeur de filets de boeuf à la broche

Oison de Nagykőrös röti

Salade de saison

Parfait à la Romaine

Fromages assortir

Ananas découapé à la frivolité

Café double

L. Francois et Co.

Transylvania Sec

Bier: Résvény-sör Kobánya

Perles du Comitat de Pest

Produit de M. Georges Adám

Burgundi de l'an 1896

Mœt et Chandon

Liqueurs diverses

Az »Orient«-szálló bérlete. Budapesten az »Orient«-szállót évi 40.000 koronáért Schärk L. kőkereskedő vette bérebe, ki a kávéházat Weisz Márkusznak ügynöknek adta albérlétebe.

NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** ugyint: borszivattyúk, gummicsovek, rézcsapok, palaczkdugaszoló és kupakoló kisebb és nagyobb hollandi és asbest szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzúók, erjesztő tölcsepek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkgyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Az »Országos Iparegyesület« legutóbbi közgyűlésén 24 igazgatósági tagot választott, akik között Glück Frigyes alelnök mellett örömmel üdvözölhetjük várpalotai Palotay Odón, dr. Wágner Gyula, Hirmann Ferenc és Fischer Emil ig. tagokat, vendégőrsparunk jó-akaró pártfogóit.

Méhészeti tanfolyamok. Az okszerű méhészet ismertetése és terjesztése céljából földmives gazdák részére Sárospatakon az állami tanítóképző intézetnél, Kalocsán pedig a Kalocsavideki földmívelők és iparosok egyesületének méhészeti telepén május hó 23. napjától június hó 9. napjáig és június hó 12. napjától 29. napjáig terjedő két-két méhészeti tanfolyamot tartanak. Egy-egy tanfolyamra husz-husz hallgatót vesznek fel. A hallgatók ingyenes oktatásban részesülnek, 2 kor. napidíjjal, továbbá utiköltséget kapnak. A tanfolyamok a kapárkészítést is tanítják. A résztvevők a maguk készítése kapartókat és kisebb kezelési eszközöket magukkal vihetnek. A folyamodványokat a földművelésügyi miniszterhez az első tanfolyamokra május 20. napjáig, a másodikra június 1. napjáig kell beadni.

Milliomosleány és pincér. Addig tüzelt mr. Redding vasutkirály az amerikai milliomosleányoknak nagyratörő házasságai ellen európai hercegekkel, kopott koronás mánásokkal, míg nagyon megjárta. Egy ízben azt találta mondani, hogy jobban szeretné, ha leánya közönséges amerikai munkásnak lenne a felesége, semmint európai uralkodó és semmittevő hercegnek, miss Nancy Redding pedig szófogódó leány és engedelmeskedett atyjának. A szép Nancy beleszeretett Lamage Györgybe, egy baltimori előkelő hotel pincérébe, akit mindenki — már mint az amerikai lányok — »a szép György«-nek neveztek és a szerelmét oltár elé vezette az ifjakat. A napokban volt miss Nancy Redding és Georges Lamage esküvője. A lakodalmas ünnepek megkezdtek a baltimori vasutkirályt, hogy tetszik-e neki ez a frigy és mr. Redding ószintén bevallotta, hogy mikor emlékeztetés beszédét elmondta az amerikai milliomos-leányok és európai mánások házasságáról, nem gondolt pincérre. Mr. Georges Lamage különben már nem pincér, hanem hoteltulajdonos, apósa megvásárolta számára az Oil City legelőkelőbb fogadóit.

Pinczerfiúk vizsgálja. Londonnak a Vincent-utcában levő iskolája érdekes eseménynek színtere volt minap. Pinczerfiúk és szakácsinasok vizsgáltak, a bírálók pedig az előkelő szállások voltak. Az apróságok maguk végeztek mindent: maguk sütöttek-főztek és maguk terítették és maguk szolgálták föl. Bájos látvány volt a fehérkötényes, fehérkabátos apróságokat látni, mint forognak a hatalmas tűzhely körül és igen kedves volt, amint fejükön meg-megingott a főhéher tányersapka. A kis szakácsok kitűnően megállták helyüket, mert a legnagyobb szakszerűbb szakértők állítása szerint kifogástalanul állították elénk a menüt. Pedig a munka korántsem volt könnyű, amiről meggyőződött, aki elolvassa ezt a sorozatot: Hors l'oucre, Suprême de sale au vin blanc, Noisette d'Agneau, Nicaise, Pommes Chateau, Poulet au casserole, Salade de saison, Chorbettes aux pommes, Fromage, Café. Miként az apró szakácsok, akként az apró pinczerek is brilliánsan kitették magukért. Kifogástalanul végezték a terítést, a

jölszolgálat és viselkedésük is teljesen korrekt volt. A résztvevők némelyike argusszemekkel ügyelt, hogy semmi hibát ne kövessenek el, például a poharat ne föltették teli és ha szivart kínálnak, mindig elmondják: »Megengedi uram, hogy levágjam a hegyét és tűzzel szolgáljak!« Amde baj is akadt és ezek során egy kedves epizód. Az apróság elejtette a nagy vizeskorsót, ami ezer darabra tört. Az imént még korrekt pinczér szempillantás alatt gyerek lett, szeméből keservesen ömlött a köny és szemét a servettel szárítgatta, amit előbb még még kaczerül hóna alatti szorongatott. Első díjat a tizenhárom éves Henri Grozen nyerte, aki a főlsholgálat körüli eleganciájával és biztonságával tűnt ki. Az egyik vendégnek a boldogságtól sugárzó gyermek ezeket mondotta: »Hat hónapja tanulom csak a pinczér-séget és ez volt az első banket, melyen főlsholgálat. Amde mondhatom, nem éreztem cseppnyi izgatottságot sem. Egy hibát mégis csináltam. Nem az étteremben ugyan, hanem a konyhában, ahol egy lábást löktem le a tűzhelyről. Ha egy vendég utamban állt, udvariasan szóltam: »Megengedi uram?« és rögtön szabad lett az út. Azt tartom hogy mesterségünkben az udvariaság éppen olyan fontos, mint gyorsan és zajtalanul kiszolgálni.« Fogadni mernék, ha ragaszkodik udvariassági elvéhez, Henri Grozen husz esztendő múltán szállótulajdonos lesz Nizzában vagy Montekarlóban.

A veszélyes apacsorksmák. Párisban a Montmartre öreg házái, pinczeheliségei tele vannak lebujokkal, melyeket apacsorksmáknak hívnak. Ezekben a helyiségekben apacsok, utcai leányok és a nagy város sörpédéke gyülekezik egybe. Ujjában annyira divatba jöttek e helyiségek, hogy a legelőkelőbb körök hölgyei és gavalérai is a vendégei néha. A lebujookban a véres jelenetek se ritkák és a vendéglősöknek mindig kezük ügyében van a töltött revolver. Egy fiatal vidéki jószág, ki a nagyvárosi életet akarta egészen alaposan megismerni, kellemetlen tapasztalatokat szerzett egy ilyen apacsorksmában. A fiatal ember, ki két leány társaságában volt, éppen egy pohár bort hajtott le, mikor két apacs megragadta és a szomszédos helyiségbe vonzolta. Itt azután teljesen levetkőztették és minden vagyontól megfosztották. A szájtát betömtek, ne-hogy kiabálhasson. A két csirkefogó ezután kocsi-ra fektette a vidéki jószágot, egy személtérődő helyre vitték, hol is beledobták egy gödörbe. A fiatal embert félig megdermedve találták meg másnap a rendőrök. Amint ő maga emleste, az előző nap délutánján a Luxembourg-kerthen ismerkedett meg a csinos leányokkal, kik az apacsorksmába csalták. A leányok tréfásan figyelmeltették, hogy ők is tagjai egy veszedelmes bandának, és ha velük jön, nem igen éli meg a holnap reggelt.

Banditák. Az utszéli betyárak kora már régen lejárt s a helyükét modern, kiképzett banditák foglalták el, amik sokkal vakmerőbbek és veszedelmesebbek, mint elődeik voltak, annál inkább is, mert a technika fejlődése olyan eszközökhöz juttatta őket, amelyeknek segítségével a legnagyobbszabású betörést vagy rablást is sikeresen hajthatják végre. A banditák évszázadokkal ezelőtti a saját izmaik erejével, fadarokkal vagy legfőlebb törrel fölvegyervezve támadták meg az országutak fardát utasait s csak

akkor jutottak egyéb fegyverhez is, mikor a kovás puskát föltalálták. A fegyver jelentékeny előnyt adott nekik a kiszemelt áldozatokkal szemben, mert elbujhattak az erdő sűrűségébe s onnan intézhették a támadást anélkül, hogy kitétek volna magukat a közvetlen viadal veszélyeinek. A rablóbandák rendszerint a hegyek közt vagy a rengetegek mélyében ütöttek tanyát, úgy hogy nem is lehetett fölfedezni a rejtekhelyüket s az utasok minden pillanatban el lehettek készülvé, hogy rajtuk ütnek. Mikor a vasutat föltalálták, nyomban javukra fordították azt is, nem egyszer megtették, hogy nyit pályán megállásra kényszerítették a vonatot, utasait pedig kirabolták. Nyugatamerika vadonjaiban még ma is számtalanzor előfordul hasonló eset. Az automobil fölbuukkanásával a legszebb kor virradt a banditákra. Igaz ugyan, hogy ezzel a rendőrség is olyan üldözési eszközökhöz jutott, amely elől csak a legritkább esetben menekülhetnek el, ha idejében kiderül a bűntény. A banditák rablási módszere más tekintetben is jelentékenyen előrehaladt. Hogy a működésük sikerét biztosítsák, ma már rendszerint titkos társaságokba tömörülnek. Ilyen például a camorra Nápolyban, a mafia Sziciliában vagy a fekete kéz-szövetség. Ezeknek a társaságoknak a tagjai gyakran a legelőkelőbb körökből kerülnek ki s a nyilvánosság előtt tiszteletreméltó embereként szerepelnek. Példa erre egy nápolyi eset, amely annak idején óriási föltűnést keltett. A város egyik leggazdagabb főura, aki teljes bizalmat élvezte a polgártársainak a város közelében fekvő villájában estélyt rendezett. A meghívott vendégek persze drága öltözékekben jelentek meg s gazdagon földiszitették magukat ékszerekkel. Mikor az estélynek vége volt s a vendégek elszállingóztak, a látóitól nem messze rablók támadták meg őket s elszedtek tőlük mindent, ami értéket csak találtak. A nyomozás során kiderült, hogy a rablóbandának az a főur volt a feje, aki az estélyt rendezte s direkt azért tette ezt, hogy a bandájának alkalma legyen a tömeges zsákmányolásra.

Az élelmiszerek és a napszám ára a IV-ik században. Sokszor halljuk elemeitni azokat a bizonyos régi jó idöket, és önkéntelenül is panasznra nyílik az ajkunk: »Nem úgy van már, mint volt régen, nem az a nap süt az égen.« Erdekes az öreg embereknek az a tulajdonsága, mely mindig csak a régi elmúlt idöket dicseri, pedig azok a régi idök talán a mainál is rosszabbak voltak. Jelenleg mindenki az élelmiszerek drágaságáról és az óriási napszámokról panaszodik. És mégis voltak idök, épen azokban a sokat elemeitelt régi jó idökben, mikor mai pénzzel mérve, sokkal drágább volt az élelmiszer és napszám, mint ma. Diocletian császár korában a IV-ik század legelején egy közepesűri facán ára a ni pénzünk szerint 160 korona, egy hizalt ludé 120 korona volt. Egy font marhahús rendes ára 7 korona, a disznóhúsé 10 korona volt. Egy font vajtér 6 koronán fizettek, egy font turó 5 koronába került. Egy véka zab 18 koronába, a lencse 64 koronába került. Egy citromtér 16 koronát adtak. A napszámosság és mesteremberek akkor éltek aranykorukat. Egy kőmives napidíja 36 korona volt.

Táplálkozás villamos uton. Párisból jelentik: A villámosság a gyógyítás terén már eddig is csodálható eredményt ért el, a véredényelmeszesedésnél pedig már rendszeresen használatos, Bergonié bordeauxi orvos-tanár, aki komoly, megbízható tudós hírében áll, legújabb kutatásai alapján azt a meglepő kijelentést tette a minap, hogy a villámosság föl lehet arra a célra is használni, hogy a természetes táplálkozást helyettesítse olyan embereknél, a kiknek emésztő-rendszerében valamelyes okból zavartámadt. A táplálkozás főcélja tudvalevően a test melegeinek főtartása. Bergonié tanár azt állítja, hogy számos esetben a testet elektromos uton ugyanily hatásos módon föl lehet melegíteni. Az olyan betegknél ugyanis, akik túlságosan megerőltették magukat, vagy akik vérszegények, a villamos áram megszüntette az általános rossz érzést és az ételtől való irtózást. Sőt tovább megy az orvos-tanár és kijelenti, hogy néhány esetben a testüly növekedését is konstabilizálta beteginél, amit kizáróan az elektroterápiával tud megmagyarázni. A Nimesben tartott orvosgyűlésen és a párisi Matin-ben megjelent cikkében változta a jövőt is, amikor a villámosság fogja egészséges ember számára is a test melegeinek egy részét szolgáltatni, hogy a természetes táplálék annál inkább az agyvelő- és izomműködést segítse elő. Bergoniéknél ezzel a módszer állításával meglehetősen éles hangon szólt szembe a legjelteleg párisi elektroterapisták egyike, Moutier dr., akitől a Matin véleményét kért. Kerekén kijelentette, hogy a táplálkozási villámosságval való pótlására még csak gondolni se lehet. Másrészt azonban nem újság, hogy elektromossággal a túlságosan hideg testet fölmelegíteni és meleg alakjában bizonyos mennyiségű energiával ellátni csukagyan lehet. Mindenki tudja, hogy nyáron kevesebbet kell ennünk, mint télen, és így lehetséges, hogy a hiányos táplálkozást rövid időre villamos meleggel pótoljuk; az elektromossággal való igazi táplálkozástól azonban még igen messze vagyunk. Mindenesetre meg kell még Bergonié tanár további tudományos kutatásának eredményét várniuk, mielőtt az elektroterápiát terén való ilyen szenzációs fölfedezésről komolyan beszélhetünk.

Kérem. Hátralékos előfizetőinket kérjük előfizetéseik szíves beküldésére. *A kiadóhivatal.*

Az utazás Amerikába száz év előtt. Az »Imperator« a föld kereskedelmi flottájának leghatalmasabb hajója, rövidesen neki-vág első büszke útjának az oceánra át. Az uszó palotában össze lesz halmozva mind-az, amit az emberi elme kényelmet és fényűzést illetőleg csak kitalálhatott. Száz évvel ezelőtt, mikor még amerikai hajókon indultak el az emberek Hamburgból, Brémából vagy Cuxhavenből, bizony másképpen állottak a dolgok. Baltimoréig vagy Philadelphiáig egy első osztályú kajütnek élmezőcsével együtt 170 spanyol tallér volt az ára. Második osztályú kalyüttér 16—18 fontot fizetett az utas. Az ellátás éppen nem volt fényes. Az utazók alig kaptak mást, mint szalonnát, krumpilt, puddingt és rizst. A bort, cukrot, tojást, kávé, teát és az ilyeneket külön meg kellett fizetni. Ha valaki a viteldíjjal, vagy annak egy részével az utazás kezdetén adós maradt, kötelezvényt állított ki, mely az új világba való megérkezésekor volt beváltandó. Ha pedig erre nem volt képes, akkor a kapitány, bármily hihetetlenül hangozzék is ez, néhány esztendőre mint sajátját, eladhatta a szerencsétlent. A philadelphiai »Deutsche Gesellschaft« kifejezetten azért alakult, hogy a megérkeztetteknek panaszait meghallgassa. Az egyesület sem birta azonban teljesen

megszüntetni a visszaéléseket és Virginiában igen gyakran hét évig is szolgáltak a szegény kivándorlók, míg kibírták váltani magukat.

Ajánlkozás. Gyermektelen özv. vendéglősné, igen jó főző; szorgalmas munkás, junius elsejére főzőnőül ajánlkozik. Czim: K. M. özv. vendéglősné Somlyóvársárhely (Veszprém megye). Posterestante.

Cászfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévízvíz gyógyforrások páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükket az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a gőzfürdőt és népgőzfürdőt, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőt (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőt, valamint török- és horganykád-fürdőt, továbbá a hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőt. Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a continens egyedül álló női- és férfi-uszoda is A Cászfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitűnő gyógyhatású hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobákényelmek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenéid ninesen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisítatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhíre megővése körül kiváló hír nevet szerzett magának a *„Tokaji Bortermelők Társasága R-T-“*, amely céltudatos és tervszerű üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valóságos népszerűvé tette e pompás italt, mely régebben csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös sajtó helyezés a vendéglő- és kávéházi fogyasztás emelésére a tokaji bor beszerzését egy nagyban, mint kicsinyben működési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ad meg bármely felvilágosítást. A részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Terecz-kört 25. sz. alatt van.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-út 44.

Pilseni ősforrás!

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

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idei újborebavásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja akkor meg ó bort kellene méregdrágá pénzzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből ezet stichessek.

En itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnök egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésű rizling vagy kövöldina bort bizonyánképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendéglő számára mérje ki. Ennek tökélen termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek, hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállítom bármely állomásra bérmentve a kövöldinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.

A bor kiválóága valóságos szenzáció, a savanyuságnak semmi nyoma mert teljesen érett szőlőből novemberben lett szüretelve. Megrendelések czimzendők:

Beck Májer

borpincebírtokos, Kiskunmajsza.

Kecskemét-felé.

SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szállár-utca 4.

* * * * *

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Löwy

első beszercezhányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszercezhányán.

* * * * *

Izsák községben (Pest megye) az „Uri Casino Egyesület“ tulajdonát képező

vendéglő és szálloda helyiségei

1914. évi január 1-től kezdve hasznos-bérbe adtnak, olyképpen, hogy a leendő bérlő köteles és jogosult is lesz, mint a Casino megbízottja, ugyanott a korlátlan italmérést is gyakorolni. Megjegyeztetik, hogy Izsák község ezen a vidéken a legelőnebb, legforgalmasabb és villanyvilágítással berendezett nagyközség, 7—8000 lakossal, s a bérbeadandó vendéglő és szálloda a községben az egyedüli, mely az itteni igényeket kielégíteni és azoknak megfelelően képes. Ugyanezen berletben bentfoglalhatik a casino és ipartestület ki-szolgálása is. A bérlet a megköntendő alkuhoz képest három, esetleg hat évre köthető és a bérleti időre 1200 korona biztosíték letétele kívánatik.

Egyéb részletes és kivételes feltételek Izsákon, Posch Lipót főjegyzőnél tudhatók meg, s fölkeretnek a kivenni szándékozók, hogy folyó évi junius hó 15 ig személyesen vagy levelelleg ugyan-oda forduljanak.

Érdeklődési lehet telefonon is. Telefon-szám: Budapest, környék, Izsák 2.

Kelt Izsákon (Pest megye), 1913. ápr. 27.

Casino-Egyesület.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkívüli lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállítását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemű servist.

Telefon 52—39.

HÁZI ZENEKAR

Najman József hentes - mester

Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virsliket, kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítettek.

Nagyatádon

(artézi gyógyfürdő, járási székhely)

a „KORONA“ szálloda
mészárszékkal

1914 január 1-től

6 évre kiadó.

Bővebbet: Fleiner Ignác kereskedőnél
Nagyatád, (Somogy megye.)



MENDELOVITS

FARKAS

jégszekrénykészítő

Budapest, VII. ker.,
Rákóczi-ut 64. szám

50 százalék jégmegtakarítás és 40 százalék ármentakarítás érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szetszedhető amerikai jégszekrényekkel. Bennük a hus, különösen a borjúhús állandóan friss és üde marad. E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére készíttettem. Rendelésekre költségelőirányzati rajzokat küldök.

Torma ismert kitünő minőségű nagy mennyiségben kapható

I-ső osztályúnak kilója	80 fillér,	szála	40—50 deka
II-ik	70	30—33	30—33
III-ik	60	20—25	20—25
VI-ik	40	15—18	15—18
V-ik	30	10—12	10—12

elegy minőségek (vékonyabb, vastagabb töredékek) kilója 25 fillér. A megrendelés 5 kilónyitól feljebb, vaggonszámra is történhetik, 30 koronát meghaladó rendelés után bérmentes szállítást és csomagolást, pár száz korona értékét meg nem haladólag pedig még 10—15—25% kedvezményt ad.

BIRÓ PÁL kertgazdasága DEBRECZEN.

PÁLYÁZATI HIRDETMÉNY.

A „Mohácsi Iparos Olvasóköri“ a
vendéglői állás

f. évi szeptember hó 30-án üresedésbe jön, amelyre ezenel pályázatot hirdünk.

Pályázati feltételek: A megválasztandó vendéglős tartozik az egylet pénztárába 400 korona évi bért, negyedévi részletekben befizetni s ezenkívül a nyári szezóna költségeinek 2/3-ad részét viselni.

Tartozik állandóan jó ételke és italokról gondoskodni, az összes egyleti helyiségeket tisztán tartani és megfelelő fűtésről és világításról saját költségén gondoskodni.

Egyéb szerződési feltételek az egylet elnökénél naponta megtudhatók.

Felhívjuk mindazokat, kik ezen állást elnyerni óhajtják, hogy szakképzettségüket igazoló bizonyítvánnyal fűlszerelt és 100 korona bánatpénzzel ellátott kérvényüket legkésőbb folyó évi június hó 15-ig aulírt egyleti elnöknek adják be. Mohács, 1913 évi április hó 30.

Bognár Antal, jegyző.

Jahoda Ede, elnök.

Nagybánya sz. kir. város Tanácsától.

2448/1913. sz.

Hirdetmény.

Nagybánya szab. kir. város tanácsa által közhírre tétetik, hogy a város tulajdonát képező

„István király-szállónak“

— a külön bérletileg kezelt üzlethelyiségek és színház kivételével — összes helyiségei és pedig 52 vendégszoba, kávéház, étterem, kamrak, pinczék, konyha stb. 1913. év május hó 27-én d. e. 10 órakor a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen 1913. év október 1-től 1925. év szeptember 30-ig terjedő 12 évi időtartamra haszonbérbe fog adatni.

Kikülföldi ár 20.000 korona évi bérösszeg.

A szóbeli árverésen résztvevők tartoznak a kikülföldi ár 10%-át készpénzben vagy óvadékképes érték-papírban az árverelő bizottság elnöke kezébe letenni.

Alulírt naptól kezdődőleg a szóbeli árverés megkezdéséig, a hivatalos órák alatt, zárt írásbeli ajánlatok adhatók be a város polgármesteri hivatalánál, ezen ajánlatok azonban megfelelő bánatpénzzel látandó el, azonkívül tartalmazniuk kell azt is, hogy ajánlattevő a részletes árverési feltételeket ismeri, s azoknak szigorú, pontos betartására magát kötelezi, az ellenkező módon beadottak figyelembe vétetni nem fognak.

A részletes árverési feltételek a városháza iktató-hivatalában közszemlére kitétettek, azok a hivatalos órák alatt bárki által is betekintheők, azokról önköltségen másolatok is vehetők.

Nagybánya, 1913. április hó 30-án.

A város tanácsa:

Dr. Makray Mihály s. k.
polgármester.

„UNIO“ IX. magastényű petroleumizzólámpa vezeték és lényomás nélkül.

Lakások, munkatermek, irodák, üzletek, szállodák, kávéházak, vendéglők, kiskakatok belső világítására

150 gyertyafény!
Robbanásmentes!
Egyszerű kezelés!
Olcsó és tartós kivétel!
Légszivattyú és kompresszor nélkül!
Kandó nélkül, de izzótesttel!
Csekély fogyasztás.

1 liter petroleum
12 óráig ég!



A lámpa ára függeszto és gyöngyírt nélkül:

sárgarézből, fényezve . . .	75. — K
finoman nikkelezve . . .	80. — K
galvanizálva . . .	85. — K
függeszto ára öntöttvasból, ezüstözve . . .	5. — K
sárgarézből, fényezve . . .	8.50 K
finoman nikkelezve . . .	9.50 K
gyöngyírtok 5 koronától feljebb.	

Schvarcz József és Társa
Budapest, Váci-útr 53.

Gödöllő-Király-Telepen,

egyedül álló ház — óriási udvarral — konyha, pince, padlás és egyéb mellékhelyiségek azonnal nagyon olcsón kiadó, vagy bérbeadó. Bővebbet II. Kapás-u. 12. I. 15.

Vendéglő nagy pinczével lakással kiadó olcsó bérrrel. IX. Mihálkovits-utca 16. sz. A Ludovica áttellenében.

Bérbeadó szálloda.

Egy 28.000 lakosu Alföldi városban levő kitünő forgalmu szálloda bérbeadó. A szálloda a következő helyiségekből áll: 1 nagy kávéház, étterem, kártyaszoba, nagy táncsterem, befásított udvar, 3 szobás vendéglői lakás, 5 vendégszoba, jégverem. (400 kocsi jégre) tekepálya, gyümölcsös kert, (50 gyümölcs fával), pince, (400 hektó borra) cseled szoba, mosókonyha, hálószoba.

Feltételek a következők: 8 éves szerződést adok, évi 6500 korona bér. Berendezést bérlő köteles megvenni, 30.000 korona a vételár. 1/2 évi házbér előre fizetendő, 1/2 évi pedig óvadékkul letendő. Készlet számla szerint átvehető 4 havi részlet fizetésre.

Bővebbet levélbeli megkeresésre e lap kiadóhivatala ad.

Bérbeadó vendéglő.

10.000 lelken felüli Szabolcs megyei Ujfehértó nagyközségben a Községi vendéglő azonnal haszonbérbe adatik. F tást ad a Községi előjáróság Ujfehértó.



SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

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

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár. Császári és királyi szabad. lévszekerengyár Budapest, VII., Dob-utca 90. sz. Arjegyzőknek vidékre ingyen és bérmentve.



Tokaji szamorodni és aszubarok.
Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként vagy nagyban 120—110 koronáért. — Régi-
gibb nehezebb szamorodni is literenként 2, 3 és 4 koronáért. Aszuk fél literes 2, 4, 5, 6 korona. — 1888. évi fél literes 12 koronáért és kitünő essenciák kaphatók: nagy-
kálloi Kállay Emanuel bortermelőnél Tolcsya, (Tokajhegyalja.)

Nagy mozgó-

színház, pálinkamérés, sörcsarnok, étterem, hentes- és mészárosüzlettel **100,000 koronáért eladó.** Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kirtartás” jelige alatt továbbit.

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

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvizi. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán.

Első magyar részv. sertőzde

Gyártelep és központi iroda: X. ker., Külső Jászberényi-ut 11. Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60. Igazgatóság és városi iroda: VIII. ker., Esterházy-utca 6. sz. Távbeszélő szám: „Jó z s e f” 4—29. Palackzscr osztály: X. ker., Előd-utca 4. Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalszabtárca (papirpénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy daraból készült — a legújatynabb árak mellett szerethetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sörkvőgyárosnál. Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és hálgyag-különlegességek tucatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sörkvőkötök, szuszpenzorimok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

Egy jóforgalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabírói hivattal, tiszta új berendezéssel együtt betegség miatt azonnal eladó. Bővebbet: Dvoráček Józsefnél Kossuth Lajos-utca 16/b szám alatt Kispesten.

Iparsó fagylyalt, jegeskávé, hidegkésztimények előállításánál a jég szőzására, valamint hűtőkész-
lékekhez. Minden felvilágos-
tást és érteztést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősköddésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójvédők Vezérőrnököse
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

BEITZ JÁNOS
műszertorgályos dákos biliárdgolyó gyár
Raktáron tartok Caram-
ból és fordító biliárdokat,
marvány asztalt., Thonet,
szék, csillárokat és min-
dentéle kávéházi beren-
dezeseket.
BUDAPEST,
VI. Akácza-u. 65.
TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések
Bruck J. Henrik
vas- és rézbutorgyára
Budapest.
Gyár: IX., Lillom-utca 8. szám. (Saját házában.)
Mintaraktár és iroda: VI., Andrassy-ut 32.
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat vas- és rézbutorban, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézár-
gyára
BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.

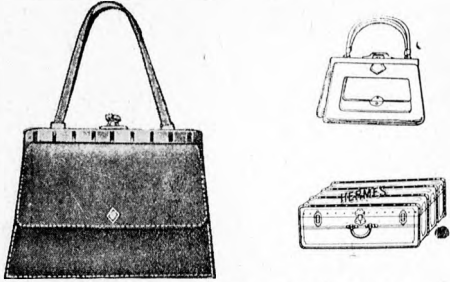
Készít gőz-, víz- és légszuszvetékekhez szük-
séges rézárakat. Bor-, és sör-szivattyukat,
sör kimérő-készülékeket legnyomással, va-
lamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati
táblákat és rézulyokat. — Alapított 1880-
ban. — Az 1896. ezredes év orsz. kiállítá-
son az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKÉ L.
pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.
Frigyes főherceg 6 császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót 6 cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.
PEZSGŐFAJOK:
„SPORT GRAND
VIN SEC”, „CA-
SINO EXTRA SEC”,
„FORENLAND”
(savanykás), „BRI-
TANIA EXTRA
DRY” (cukor nélkül)

Eladó vendéglő.
Pápateszéren, régi, jóhírnévnek örvendő
nagyvendéglőmet örök áron eladni szándé-
kozom.
Venni szándékozóknak szivesen adok
levélbeli felvilágosítást Klauz Ernő nagy-
vendéglőtulajdonos Tápateszér.

Pinczér-táskák MEIER GYULA

bőröndösnel
Bórdíszmü- és katonai
: bőrczikkék készítője :



**A legdiszesebb utazó táskák,
bőröndök, ridikülök, pinczér-
: táskák stb. nagy raktára :**

BUDAPEST,

VIII. ker. József-körút 9. szám.

Fajtojások!

Reitter Üszkár
főkapitánynál
Nagybecskereken
kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozott fajtisza telivér.
Hőfehér orpington, Hőfehér Wyandotte (Amerikai kitűnő téli tojók), Sárga orpington, Fekete Langsan, Kendermagos, Plymouth Rocks; továbbá Hőfehér ...
... óriás pekingi kacsá. — Tojások darabja 60 fillér.

Részmentes biztos ingyenes! :-: **Allami nagy aranyérmek.**
Legelső győzelmi díjak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.
Őszi szállításra fenti állatokon kívül nagystíli angol emdeni libák is előre megrendelhetők. □ □ □ **Darabja 25 korona.**
Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nyágyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta.

Jégszekrények

sörkimerő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étékthűtők minden célra legelőssé gyári árban.

STILLER JÓZSEF

csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazinczy-utca 6/b.
ezelőtt VII., Nagydiofa-utca 22. szám.
Wesselenyi-utca sarok.
Alapítotott 1873.

Figyelem!

Cégre figyelni
tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos Stiller József

ALAPITTATOTT

1869. évben ::

KIVONATOK

legfinomabb rum, törköly szilviorium, eczet és likőr készítéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::
! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !
legújabb, kitűnőnek bizonyult
sörmérő-készülék
szénsav és légnyomással.

!! Mindenkor friss sör !!

Nagy raktár, ugymint : borkezelési czikkekben, borderítő-por, savtalanító, szintelenítő, bortisztító-szerek, nyulós-borok javításához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a :

„RAPID“

borderítő-
:: por, ::
mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára :
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhűtő-készülékekben, sör és borpalcak-töltőkben, dugaszoló és kupakoló-gépekben.

WATTERICH A.-nál

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

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk

száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban 5.— K
30—38 cm. nagyságban, ca 6 1/2 cm. vastag készlet

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Ám. m.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	15
korona	1.80	2.—	2.40	2.70	3.40	3.90	4.20	4.50	4.80	5.40	5.80	6.30	6.80

Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

Ám. cm.	11 1/2	12 1/2	13 1/2
korona	1.25	1.50	1.75

Kuglikészítő alapja, a bábuk reálhelyezésére K 5.—
Orosz kuglizó egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór, sziga sőrifa, orslop nélkül K 10.—
Karka dobojáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet, kőtel, vas-karika és vastampó K 2.—

II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm. mély Korona 88.—
Jegláda felül nyíló ajtóval, kivethető horgonylemez jégártóval, két elválasztó lemezzel Korona 5.—
Sződáv készítő gép, valódi francia D Févre féle, legjobb gyártmány, 1 szám 0.60 liter 20 kor., 2 szám 1.20 liter 24 kor., 3 szám 1.80 liter 28 kor., 4 szám 2.40 liter 32 kor., 5 szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter 48 kor. — Sörmelletgő 2 kor.

Papír tányér 100 drb. kor 1.80—2.50-ig.
Papír salátva 100 drb kor. 1.—1.60-ig.
Pinczér táskák szarvasbőr-bőrű deréka esatlható 3 szállyal kor 7.—vélra alkalmazható kor. 10.—, disznóbőrű kor. 12.—

Ellenőrző bárczák :

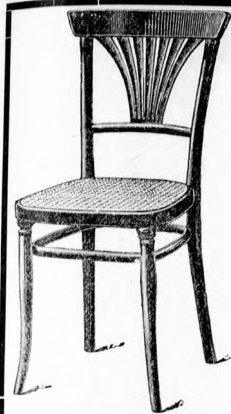
1-es sárgarézűből	100 drb	K. 1.80
5-ös vörösrézűből	100	2.40
10-es nikkelből	100	2.80

20-as sárgarézűből 100 drb K. 5.—
50-es vörösrézűből 100 ” ” 8.—
100-as sárgarézűből 100 ” ” 10.—

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Temesvári Polgári Serfözde R.-T.
Temesvárott.

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



'MUNDUS'

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T

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

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

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre esinosan kiállított gyártmányait.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Saját palack-töltés.

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), malata-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla malata kőser, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkoesijaiban szállít.

Habits Antal

hangszerkészítő-mester

BUDAPEST, VII.,

Erzsébet-körut 42. sz.

Mindennemű hangszerek raktára

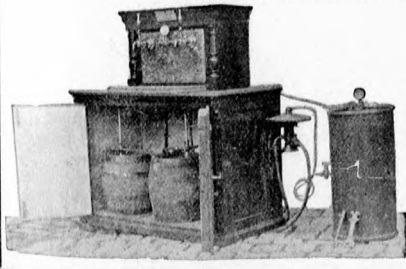
czimbalmok



és bassushurok gyártása, hegedűhur különlegességek, iskola- és zenekarhegedűk. A fő- és szék-városi „Magyar Zeneiskola”, több intézet és polgári zenekarok szállítója. - Javítások, valamint átalakítások szakszerűen és jutányos áron készíttetnek.
Képes arjegyeket kívánatra ingyen küldök.

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

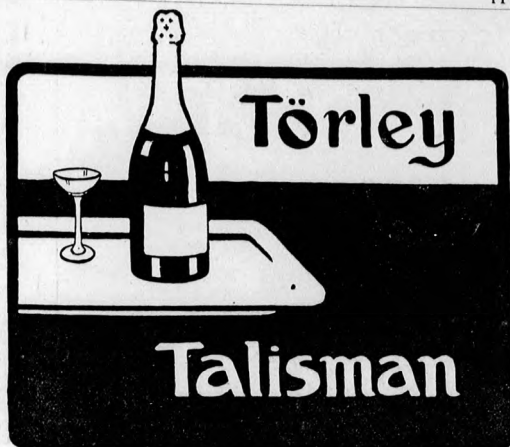
folyékony skensámla, vagy légnymással való üzemre, pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER
ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendű különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számú arjegyzedüknek kérni.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze” Főelárustója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

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

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”
császári és királyi udvari szállítók
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekek nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyógyborait.
Megkeresésére készséggel küld árllapot az igazgatóság.

Vasuti vendéglő.
A Balatontól 10 percnyi távolságra eső Lep-sény csatlakozó állomáson a vasuti vendéglő
eladó vagy bérbeadó.
Feivlágosítást ad Goldmann Andor vasuti-vendéglős Lepsény.

Ajánlok:
Valódi Oliva tábla-olaj

legfinomabb minőség kilónként	Kor. 2.40
finom	2.20
„	2.00
„	2.-
II. rendű tábla olaj salátához á. kl.	1.60
5 kilós postadoboz vételnél kilónként 20 fillérrel drágabb.	

ROHONCZI J.
Budapest, Andrassy-ut 64.

Asztali borok!

1912. évi fehér hektója 44, rizling 48 kor. (3-szor fejtelt.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Későn szüretelt, Boraim kellemes savanykásak, kitűnő **korcsmai-bor**. Kölesönherdó! Minta 30 filléres bélyeg ellenében **Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyösz.** (Torontál-m.)

