

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK S KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“, a „Székesfejervár pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesület“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és pinczérek egylete“-nek, a „Székesfejervári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, A „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“



HIVATALOS KÖZLÖNYE.



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

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 12 kor. Félévre . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ Évnegyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Fogyasztók szövetkezete.

Az élet megtanít mindenre, jóra is, rosszra is. Lassankint a magyar társadalom is beletörődik az idők szellemébe. A hajdani elfogultság, előítéletek lehámlanak rólunk s a civilizációnak nemcsak ünneplő, csillogó köntöse, hanem munkás-zubbonya is kezd divatossá lenni közöttünk.

Eszmék, irányzatok támadnak, a melyeknek sodra mind erősebbé válik s ha akarjuk, ha nem, ragad bennünket az új kor áradata.

A közgazdasági válság, az ideai szárazság megnehezítette nyomorúságunkat, a melyet nem átalított kapzsi kezekkel kizsákmányolni az üzérkedés.

A veszélylyel szemben a hatóság és a kormány huzódózónak mutatkozott s az aggódo polgárok, sorsukra hagyottan, kezdték belátni, hogy csak magukban bizhatnak.

Az önvédelem kényszerítéssé vált s a mostoha viszonyok sulya alatt a széthúzó elemek egymásra találtak.

A paraszt és a földesur immár kezdet fogtak egymás védelmére s a falvakban szövetkezet szövetkezet után alakul, hogy kiragadják magukat az uzsora karmaiból s hogy erőssé tegyék a gyöngét.

Fájdalom, az ipar terén ennyire még nem kupálódott ki ez a jelenség.

A mi késik, nem mulik s a földműves-szövetkezetek biztató megerősödése majd itt is megteszi a hatását.

Annál is inkább remélhetjük, mert az inség réme megbolygatta, összeegyeztette Budapest sokrétegu társadalmát is.

Már hirül adtuk, hogy előkelő polgárok mozgalmat indítottak, hogy eszközt és módot találjanak az élelmi uzsora ellensúlyozására.

Nagy szükség van erre, mert a székesfőváros tanácsa és polgársága semmiképpen sem akar a polgárság segítségére lenni; sőt igen sok jel van arra, mintha az üzérkedők elutasíthatatlan nyomása alatt állana.

Ez okozza, hogy a vásárcsarnoki monopolizált bizományossághoz makacsul ragaszkodik; hogy a Bécs jávára dolgozó vásárpénztári intézménynek kiszolgáltatta állatpiacunkat, tönkrejuttatva mészárosainkat és hentesünket. Ez okozza, hogy a következő leszállítása, vagy eltörlése még szóba sem került s a város egyetlen szóra érdemes intézkedést sem tett a drágaságnak csökkentésére.

Ilyen viszonyok között a polgárok csakugyan maguknak kell gondoskodniuk megélhetésük könnyebbítéséről.

Megértették és immár a megvalósulás stádiumába jutott az említett mozgalom: Vörös László volt államtitkár elnöklése alatt megalakult a „Fogyasztók szövetkezete.“

Átiratilag tudatták ezt *ipartársulatlunkkal* s a választmány elhatározta, hogy hivatalosan közölteti a szövetkezet felhívását. A szövetkezet célja az, hogy az élelmi cikkekkel közvetlenül a termelőktől szerzi be s ezeket hamisítatlan minőségben, olcsón adja tagjainak.

Hus, zsir, liszt, hüvelyesek, tüzelő anyagok, kávé, bor, sör, szeszek s minden egyéb fő szükségletet képező cikkek lesz fölhalmozva a szövetkezet raktáraiban. A szövetkezetnek tagja lehet minden budapesti lakos. A szövetkezet részletes terve most van munkában s idejekorán publikálva lesz.

Igy általánosságban vázolva célját és üzemkörét, láthatjuk, hogy a szövetkezet áldása lesz minden polgárnak s nagy hasznára lehet a ven-

déglősöknek, hiszen ezek szenvednek legtöbbet az élelmiszer uzsorától, a titkos piaczi kartellek tulkapásaitól.

Éppen ezért eleve felhívjuk a vendéglősök figyelmét a közhasznu alakulásra. Lépjenek be mentől számosságban a „Fogyasztók szövetkezetébe,“ melynek vezetése avatott és megbízható kezekbe van adva.

Lépjenek be, mert szükségleteiket innen olcsón és jó minőségben szerezhetik be s e mellett közvetlenül megismerik a szövetkezeti életet, ennek hasznát, szükségességét s így a mi még ma ábrándnak látszik, ők fognak alapvetői lenni a vendéglősszövetkezetnek, melynek létesítését eddig hasztalanul sürgettük; pedig ettől függ a vendéglősipar fölvirágzása s a szegényebb vendéglősök boldogulása.

Borszállítás munkaszüneti napokon. A m. kir. belügyminiszter 1904. évi 3301. sz. határozatával kimondotta, hogy áruknak a vasuti kocsikba és hajókba való berakása, valamint azokból kirakása munkaszüneti napokon is mindig végezhető, mert az áruk be- és kirakása részint előfeltétele, részint pedig következménye a vasuti és hajózási üzemnek s így az áruknak a vasuti kocsikba és hajókba történő berakása, valamint a vasuti kocsikból való kirakása a vasuti és hajózási üzemhez tartozó munka. Minthogy pedig a 28.559/903. számú kereskedelemügyi miniszteri rendelet III. czime 8. pontja szerint a vasuti és hajózási üzemek azért, mert a közforgalom érdekei, a folytonos üzemben tartást feltétlenül megkövetelik, a vasárnap munkaszünet szempontjából mindennemű korlátozás alól ki vannak véve, áruknak a vasuti kocsikba és hajókba történő berakása, valamint azokból való kirakása is munkaszüneti napokon az egész nap folyamán akadálytalanul végezhető és pedig ugy abban az esetben, ha a be- és kirakást a vasuti vagy hajózási vállalat alkalmazottai végzik, mint abban az esetben is, ha a be- és kirakást a feladó, illetve az átvevő fél munkásai teljesítik.

Két sérelem.

Adózási törvényeink telvék visszasságokkal, de különösen illetékkiszabási törvényeinkben annyi a homály, a közönség megtévesztését okozó összevisszaság, hogy jobbára ezek idézték elő közönségünk anyagi romlását s a mi ennél is veszedelmesebb, az állam iránti bizalmatlanságát és elkedvetlenedését.

A törvényekben való tudatlanság nem méltóság, ámde a judicaturának ezt a világlátást a bíróságok sem alkalmazzák oly ridegen, mint a pénzügyi közegek.

Tapasztaljuk ezt az adókiivetéseknél s minden legkisebb jövedéki és illetéki ügyben. A pénzügyi közegek föl nem világosítanak, sőt inkább kihasználják tájékozatlanságunkat. Sokat tudnának erről beszélni szaktársaink, de inkább keresztet vetnek elharácsolts koronáikra, nehogy gyűlölséget s ki tudja, mily súlyos zaklatásokat kelljen elszenvedniök.

Azonban minden sérelemnél hallatlanabb és fölháborítóbb volt az, mely Budapesten nyilvánosan esett meg rajtunk az italmérségi illetékek 37 százalékos fölemelésével.

Most, a mikor a fokozódó drágaság s az évek óta tartó közgazdasági válság inséggel fenyegeti az országot, valósággal megsemmisítésünkre irányuló kirohanás volt. Dicséret ipartársulatunk vezetőségének, hogy nem késlekedett óvást emelni megczáfolhatlan érvelésü emlékiratával; ámde a pénzügyminiszter még mindig nem méltatta válaszára panaszos feliratunkat.

Semmi kétség, hogy a késelem miatt nem kell buslakodnunk; mert hát bizonyosra vehetjük, hogy a miniszteri leirat nem ad orvoslást a megtörtént sérelemért, lévén nálunk kormányzati elv, hogy a kincstár bevételeit semmiféle méltányosság kedvéért sem szabad csökkenteni. A mit tehát bevasaltak rajtunk, az ott marad s a jövőre sem igen remélhetünk ezen a czimen kisebb megterhelhetést.

Éppen ezért csak szivből üdvözölhetjük ipartársulatunk választmányát október hó 24-diki határozatáért, a melylyel *Gundel* János indítványára kimondotta, hogy a miniszter válasza után kérni fogja az italmérségi illeték kiszabásának revízióját, különben — mint a 37 százalékos érvágás mutatja — az illeték lassanként odáig nő, hogy a vendéglősipar állami monopoliumnak lesz tekinthető, a melynél a vendéglősök, a mai gazdák, csak rosszul dotált, nyomoruságra kárhoztatott csaposokként fognak lézengeni.

Köszönet *Gundel* János előrelátó indítványáért.

A másik sérelem nem ily nagy talán, de szintén súlyos. Ezt meg a székesfőváros követte el azzal, hogy iparunkról szóló szabályrendeletében a pálinkamérőknek a reggel korábbi órára adott nyitási engedélyt, mint a vendéglősöknek és korcsmárosoknak.

Ez nagy igazságtalanság, mert a vendéglős is megadózik, sőt még jobban adó-

zik pálinkamérési jogáért, mint a putikos; tehát mi jogon akarják ezeknek biztosítani a hajnallal dolgozni siető munkásokat?

Ez az intézkedés káros is, ártalmas is a nép egészségére; mert a gyárak és munkásnegyedek közelében levő vendéglők a munkások számára reggeli levest szoktak készíteni, a mit ezektől elvonni valóságos bűn.

Ezen okoknál fogva a szabályrendelet e sérelmes szakaszának megváltoztatását kérelmezi a korcsmárosok ipartársulata.

Kívánatos, hogy akciójuknak sikere legyen. Ám ha nem is lesz, mégsem végeznek haszontalan munkát; legalább tudni fogják a hatóságok, hogy immár elmúlt az az idő, a mikor a vendéglősök életérdekeik legsúlyosabb sérelmét is szó nélkül szokták elviselni.

A szőlősgazdák és a kereskedők. A „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületé”-nek közlönye írja:

„Nem egyszer adtunk már annak kifejezést, hogy mi is teljesen tisztában vagyunk azzal, miszerint a bortermelőknek és borkereskedőknek vannak közös érdekeik. Van viszont számos oly eminens jelentőségű kérdés, melynél a két gazdasági csoport érdekei nem fedik egymást. Ilyenek az *értékesítés*, a mübortörvény reformjának módja, a *vendéglősökkel való szorosabb érintkezés*, a pinczeszövetkezetek megalkotása stb. Itt már nem egy Rubicon, de néhol egész tenger választ el. Hisz maga a szőnyegen levő szövetkezeti törvényjavaslatnak megítélési módja a kétféle iránynak nemhogy összeegyeztetője, de eltávolítója.”

Írja ezt a B. L. válaszul a borkereskedők közlönyének arra a felhívására, melyben hozzájuk való csatlakozásra, együttes akcióra szólítja föl a termelőket. Bennünket ebben a válaszban az érdekel, hogy a *termelők részéről* ismételtlen kifejezésre jut a *vendéglősökkel való szorosabb érintkezés*, minek, tényleg, a kereskedők egyik nagy akadályai, a másik pedig a vendéglősök korlátoltsága és közönye.

A genfiak gyűlése. A „Genfi-egylet” budapesti választmánya október hó 27-én ülést tartott. *Schwarz* elnök megnyitván az ülést, a mult ülés jegyzőkönyve *Kölb* Gusztáv és *Krassy* Bódog helyreigazításával hitelesített. Ezután *Varga* István tett jelentést az osztrák és magyar osztály delegációjának II. bécsi gyűléséről. Az intézőség működését a legkielégítőbbnek találta, minek a delegáltak gyűlése felállással adott kifejezést. — Ezután a pénztári bevétele következett. A magyar osztály bevétele ebben az évben tagdíjakban és egyebekben 2225 korona 65 fillér volt. Kiadások: táppénz 128 korona 20 fillér, postaköltség 61 korona, Verband szétkül-dése 72 korona 82 fillér, orvosi tiszteletdíj 200 korona, nyugtatvány 190 korona, az országos intézőségnek beküldetett 1572 korona 73 fillér. — Erre *Schwarz* elnök maga és tisztársai nevében megköszönve a bizalmat, mandátumukról lemondott. A nyomban megejtett választás eredménye a következő lett: elnök *Varga* István, alelnök *Zimmer* Ferencz, pénztáros *Záborszky* Árpád, jegyző *Kovátsik* Sándor, ellenőr *Fuchs* János és *Döffing* Frigyes. — *Trauholz* Ferencz indítványának tárgyalása a jövő ülésre maradt. — Elhatározott, hogy újévi üdvözlését az osztály név szerint teszi meg. — Felvették új tagokul:

Seabó Tivadar, *Nagy* János, *Imenschek* János, *Grosz* József. — Kizárattak: *Berkovits* János, *Daninger* Sebestyén. — Kutasított: *Buchhoffer* György. — Külön pénztár javára befolyt 5 korona 20 fillér. — Örülünk, hogy a genfi-egylet nálunk is gyökeret vert; mert ennek az *egyletnek ugyancsak nagy hasznát veszik külföldön járó szaktársaink*. A ki eddig künn járt, mind hálával emlegeti az egyesület támogatását, mely nélkül nem tudtak volna állásához jutni. Óhajtjuk is, hogy az egylet magyar osztálya megizmosodjék; azt azonban kívánatosnak tartjuk, hogy a magyar osztály mielőbb függetlenítse magát a bécsitől. Semmi szükségünk arra, hogy az államjogi közösségek hátrányait még társadalmiakkal is fokozzuk.

Kerülő uton — ellenünk.

Mindenki előtt ismeretes, hogy a szeszszel sok visszaélés történik az ember ereje, egészsége, józan esze, családi ér-zéke, kötelességtudása és zsebe ellen. Ezért sokan, a kiknek szemét a riasztó példák özöne egyoldaluan befolyásolta, részint emberiségéből, részint tulzából, valóságos kereszties hadjáratot indítottak a szesz ellen. És minthogy a szesz nevéhez hozzáfórtott a kocsmá fogalma: ezek az antialkoholista nevű tulzók minden kocsmát el akarnak törölni a föld színéről.

Ennek a külföldi mozgalomnak, mely Amerikában, Angliában, Skandináviában, Dániában és Németországban már hihetetlen fanatizmussal van szervezve, átcsaptak a hullámai hozzánk is és egyre szélesebb gyűrűket alkotva, fenyegetőleg nyaldossák amugy is hanyatló üzletünk ajtait. Hogy nincsenek követők nélkül és próbafel-lépésre elég erőseknek érzik már magukat, bizonyítja az a körülmény, hogy a jövő évben itt Budapesten kívánják megtartani kongresszusukat. Sőt sikerült nekik vé-dőül a magyar közoktatási minisztert megnyerni, a várostól pedig — részben a mi adófilléreinkből — jelentékeny segítséget kieszközölni.

Régi magyar tempó, hogy a messze lévő veszély iránt érzékünk nincsen. Már II. Béla király is hiába hordatta körül az országban a véres kardot; senki sem hitte el a tatárok közeledését, csak mikor már irtó patáik félelmetes dobogása megreszkettette a doborthyákat és rá csakhamar vér-özönbe borította az országot. Ilyen tatárjárás készül a mi iparunk ellen is; ide is el fognak jönni a békanevelő viz apostolai. Itt is hirdetni fogják a szesznek romboló hatását és itt is fognak toborzani híveket.

Okos ember sohasem kicsinyli a veszélyt s iparkodik azt józan intézkedésekkel megelőzni. Nem érdemelnek meg tühethető sorsunkat, ha nem fegyverkezniük előre ezen újabb tatárjárás ellen. Ma minden téren a *közegészségügy* tekintetei irányadók és mindenki tisztában van azzal, hogy az egészség a legértékesebb tőke. Ha tehát ezeknek a tulzóknak sikerül nálunk az egészség biztosítása, az élet meghosszabbítása, a munkaerő fölfokozása czimén elhitetni a népesség nagy rétegével, hogy a napi pár pohár sörre és borra eddig fordított pénz megtakarításával óhajaik teljesülnek; kétségtelen, hogy a fontoskodó emberbarátok, de legkivált a családanyák befolyása alatt, a szesz nem ivók tábora — mint minden új hóbort — rövid idő alatt rohamosan fel fog szaporodni. A kocsmának veszett hírét költik, a bort és szeszt méregnek minősítik; a hóbortot kihasználó élelmesség pedig ujmódi vendéglőket fog nyitni, melyekből a sörös és

boros pohár legalább egyidőre száműzetik.

Németországban már is egymást érik az ilyen alkoholmentes vendéglők, melyekben mindenféle gyanus pancsot szolgálnak föl bor helyett s az erre kapható vendégek elhiszik, hogy ők ezzel a hazafiságnak, az egészségnek, a családnak és az államnak tesznek jó szolgálatot.

Ennek a hőbortos tulzásnak akarja elejét venni egy kis könyv, melyet a Borászati Lapoknak egyik munkatársa írt és melyben népszerű nyelven, a tudomány, a közgazdaság, a statisztika fegyvertárából szedett adatokkal próbálja letompítani ennek a mozgalomnak életét. Meglehet, sőt valószínű, hogy a szerzőnek nem volt bevallott célja a vendéglős-üzlet érdekeit szolgálni; de tény az, hogy a könyv iránya, szelleme és tartalma *határozottan a tisztességes vendéglők érdekeinek uttorója*. Ugyanis, egyfelől határozottan kárhózzát a szeszszel való minden visszaélést, akár pálinkával, akár sörrel vagy borral történjék az. De ugyanakkor népszerűen és mégis tudományosan *kimutatja a szesznek tápláló, különösen pedig a bornak kedélyvillanyozó és hangulatkeltő hatását*. Kiméletlenül ostromozza a visszaélést, józan világításba helyezi az okos elhasználást. Üldözi a tulzást, üdvözli a mértékletes italévezést.

Hát azt hiszi valaki, hogy nekünk vendéglősöknek a lumpok az ideáljaink, a kik vasárnap leisszák magukat a sárgaföldig, aztán egész héten kenyérre valót is alig tudnak szerezni?

Nem! A mi ideálunk a rendezett viszonyok között élő, tehát józan és munkás polgárság, a mely minden étkezéshöz megkívánja és meg is keresi a maga félliter borocskáját és a kocsmát olyan pihenő helynek tekinti, a hol az étkezés órájában, vagy dolga végeztével kedélyesen letelepszik, czimboráival koczingatva, elbeszélget, üzleti gondjait vagy elfelejti, vagy tanulságosan megbeszéli; új ismeretségeket szerez, üres idejét mulatságosan s tisztességesen eltölti.

Ilyennek fogja föl a kocsmát a szóban forgó kis könyv is, melynek címe: „*A szesz italok hatásai*.”

Tekintve sokfelől szorongatott üzleti helyzetünket, tekintve továbbá azt, hogy a hamis próféták fanatikus lármája még törzsközönségünket is elriasztással fenyegeti; mindent meg kellene tennünk arra, hogy a közönség ebben a fejtelten alkoholüldözésben tiszta fogalmakat kapjon a szesz italok egészségügyi értékéről.

Nekünk még pártfogónk nincsen, mint a mi tisztességes élelmességünk és így mikor üzletünket nyilvánosan és üldözészerűen közegészségellenesnek akarja néhány gyomorbeteg orvos és szesz nélkül is bolondokat beszélő világboldogító kiáltani: a hamis statisztika ellen az igazit, a hamis életten ellen a valót, a tulzást ellen a józan felfogást szembeállítani és terjeszteni kötelességünk.

Nem szabad tovább vendéglőnek lenni a nélkül, hogy az asztalok fölött, úgy mint az ujság, ott ne lógjon ez a kis könyv is, mely kedélyes magyar humorral nevelésszerűen teszi a szesznevivők hőbortoskodását és minden kérdésre csattanósan megfelel, a mit a szesznek és különösen a sörnek, de első vonalban a bornak mértékletes fogyasztása ellen egyáltalában fel lehet hozni. A vendégek zöme majd kíváncsiságból is belekóstol abba a kis könyvbe és biztosak vagyunk róla, hogy le nem teszi addig, míg csak végig nem

élvezte. A ki pedig azt elolvasta, annak beszélhet aztán a kákabélü német ítéletnapig, az tudni fogja, hogy pl. a bor éppen olyan hasznos istenadomány, mint a kenyér, csak hogy annak is tudni kell a józan használati módját. Minden dicséret helyett ideiktatjuk, hogy a könyv Budapest, Kerepesi-ut 32. I. 6. szám alatt kapható 1 koronáért bérmentesen és hogy az a vendéglős, a ki ezt vendégei között terjeszti, nyugodtan nézhet az antialkohol kongresszusnak romboló munkája elé; mert mire annak hullámai átesapnak mihozzánk, akkorára már minden kedélyes magyar tudni fogja, hogy azt a tulzást a józan magyar ember gyomra be nem veszi. Hiszen bortermelő országban, mint a miénk, a hol a munkáskezek százezrei élnek a szőlő után és a hol száz millió bevétele van az államnak a szeszszel kapcsolatos termelésből és iparból, ott éppen olyan hazafiság a bornak és mellékterményeinek mértékletes fogyasztása, mint a milyen hazafiatlanság a szesz a világból kikapcsolni akarni csak azért, mert helytelenül használva kárt okozhat.

Hát kérdezzük: van-e valami a világon, a mi helytelenül használva kárt nem okoz? A víz még az antialkoholisták szerint is ártatlan portéka; de *fölzigatott tüsszölve* bizonyára több betegséget okozott már, mint a bor vagy pálinka.

Ujból is ajánljuk beszerzésre ezt a könyvet minden szaktársnak a saját üzlete érdekében.

—sz.

A földművelési költségvetés.

Tallán Béla, a földművelési tárca minisztere, már bemutatta 1905-diki költségvetését a törvényhozásnak. Ez a második költségvetés, a melynek szószólója lesz az ország színe előtt; de az első, a mely tisztán az ő intenczióit tükrözi.

Jól esik tudnunk, hogy hazánk e legfontosabb tárcajára ismét jó kezekbe került s a miniszter feladatainak mélyreható ismeretével, czéltudatos komolysággal igyekezik mezőgazdaságunkat emelni s a föld népének helyzetét enyhíteni.

Annál is inkább jól esik ez nekünk, mert a földművelési viszonyok egyébként is, de különösen a borgazdaság által nagy befolyással vannak a mi iparunkra.

Eppen ezért vetünk egy pillantást a költségvetésnek azokra az adataira, melyek a szőlő- és borgazdaságra vonatkoznak. A miniszter ennél a czímnél a személyi kiadásokra 204.508 koronát irányzott elő, 25.568 koronával többet, mint a múlt évben, a mi arra vall, hogy a szőlészet és borászat czéljait szolgáló intézmények ebben az évben is fejlesztetnek.

Kitűnik ez a dologi kiadásokból, a melyek 621.000 koronát meghaladó összeggel szerepelnek a költségvetésben.

Hogy ennek tekintélyes része bennünket mily közelről érdeklő, ránk mily üdvös célra fordítatik, megemlítjük, hogy ebből az összegből a központi borértékesítő szövetkezet 62.000 koronával, a budapesti állandó borvásár s a vidéki aukciók 25 ezer koronával támogattnak, míg maga a rendszeres pinczemeszteri tanfolyam 65 ezer koronát (ebben az évben csak 52.950 koronával szerepelt) kap.

Ennél a tételnél érdekes s különös figyelmünkre méltó a megokolás.

Ugyanis a többletet a miniszter azzal magyarázza, hogy a *budafoki* pinczemeszteri tanfolyam pinczében kezelt borok *oly*

élenk keresletnek örvendenek, hogy sokkal több palackot kellett beszerezni, mint a mennyit elégnék vélték. A pincze bevételeit az 1904. év első felére 33.500 koronára számították s 86.000 kor. lett, melynek 95 százaléka a palackbor forgalmára esik.

Hogy ehhez mennyivel járult a vendéglősök bevásárlása, nem tudjuk, de sejtjük, hogy nem sokkal; mert az ő vásárlásuk a hordóbor forgalmát emelné.

Mégis örvendünk a pinczemeszteri tanfolyam sikerének, mert az ott kezelt borok gyors térfoglalása azt bizonyítja, hogy ott a borkezelést a legjobb módszer szerint tanítják és gyakorolják.

Magunknak is volt alkalmunk meggyőződni, hogy a tanfolyam pinczéből kikerült borok, úgy az egyszerű asztaliak, mint a legnemesebb pecsenye- és csemegefajták, jóságra, természetességük érintetlenségére, páratlanul állanak s bámulatosan jutányos árúak.

Ebből az okból ismételten felhívjuk olvasóink figyelmét a budafoki pinczemeszteri tanfolyam borkészletére, annál is inkább, mert ott kisebb mennyiségben is lehet vásárolni. Bizony, jól tennék a vendéglősök és kávéosok, ha legalább finomabb palackboraikat innen szereznék be, ezzel nagyban emelnék üzletük jó hírét és forgalmát s vendégeik egészségének is használnának.

A második, a mire figyelmeztetnünk kell olvasóinkat a pinczemeszteri tanfolyam áldásos működése folytán, az, hogy szakiskolánk gondnoksága, illetőleg az országos szövetség oktatásügyi szakosztálya tegyen lépéseket arra, hogy a tanfolyam kebelében engedélyezzen szakiskolánk növendékei számára külön kurzust; a jövő vendéglősei hadd tündököljenek a helyes és lelkiismeretes borkezelés ismeretével, a mi nélkül a vendéglős csak balekja a kereskedőknek és a termelőknek.

Kérelmünket örömmel fogja teljesíteni földművelési miniszterünk, a ki a költségvetésében nyilvánuló hazafias, buzgó kormányzásáért tőlünk is megérdemli a hála és köszönet szavát.

Maloschik Ferencz.

Valamely néposztály műveltségének az a fokmérője, hogy vannak-e közöttük és hányan, a kik a társadalom tevékenységében más téren is megállják a helyüket.

Örömmel tölt el bennünket, hogy közéletünkben évről-évre sokasodnak a résztvevők szaktársaink közül.

A modern művelődésnek fontos tényezője a sport, fizikumunk edzése, nevelése, mert csak ép testben lakhatik ép lélek.

A sport terén, különösen a katonailag oly fontos póstagalamb-tenyésztés és begyakorlás terén legutóbb kitűnt *Maloschik* Ferencz ur, a mennyiben a „Columbia” idei versenyén, az ő 180. számú kék galambja 181 közül 58³/₄ percz alatt elsőnek tette meg az utat Hatvan-Budapest között. Ezzel *Maloschik* Ferencz az első díjat, a honvédelmi minisztérium 100 koronás tiszteletdíját s a „Columbia” aranyérmét nyerte el.

Örülünk sikerének, mert ezzel is megmutatta, hogy mily hasznosan értékesíthetjük szabad óráinkat, ha egy célért komolyan lelkesedünk.

Örvendünk fáradozása sikerének azért is, mert ezzel új diszt szerzett az iparunk terén majdnem két évszázad óta fényeskedő *Maloschik* névnek.

Maloschik Ferencz különben egyike legrokonszenvesebb és legműveltebb szak társainknak, a ki zenénket is néhány szép és dicséret alkotással gyarapította.

Mint üzletember, komoly és szerény, gondos, figyelmes, a ki népszínház-utczai csinos, tiszta vendéglőjét ismertté tette városzerte.

Kedves kis tanya ez, a hol a belépő rögtön észreveszi, hogy gazdája nem mindennapi, sivár lélek.

Igazi galambfészek ez a kis ház, melynek legszebb galambja az urnő, *Maloschik* Ferencz bájos, ifju felesége, a ki régen elnyerte férjének az élet legbecsesebb, legritkább díját: a boldogság talizmánját.

Hiába, szép asszonynak, jónak minden sikerül.

Kováltsik Sándor,

a világjáró pinczér.

— Képünkhöz. —

Ifju ember, a ki csak 1896-ban rázta le magáról az iskola porát. Ekkor beállt pinczér-inasnak, azaz borfiúnak csapott föl a „Hungáriá“-ban.



Itt csakhamar kitűnt az eleven, tanulóknak gyerekek s két év múlva, mikor innen a „Royal“-ba került, egész odaadással lett mesterévé *Varga* István, mint olyan tanítványnak, a kiből egyként megvan a tehetség és akarat arra, hogy jelessé váljon választott pályáján.

Innen a tapasztalás vágya tovább vitte s a „Bristol“-ban szobapinczér lett, a hol megint oly jeles manuactorra akadt, mint *Gutheil* Aladár.

A mikor itt már elég erősnek érezte magát a mesterségében, világgá ment, hogy elsajátítsa a külföldi szokásokat.

Az 1900. év kikeletén, szabadságszülő márczius havában ragadta meg a vándorbotot, bejárta Franciaországot és Angliát s a nagyobb üzletekben gyakorolva magát, tökéletesen megtanulva az angolok és francziák nyelvét.

Hogy képzettségéről bizonyosságot tegyen, haza jött s a „Royal“ szobafőpinczére lett. A mikor eltelett működésének méltánylásával, újból utnak indult s Európa majd minden nagyobb városában praktizálva, Egyiptomba ment s Kairo egyik legelső szállodájában nyert alkalmazást, majd Konstantinápolyba távozott, a hol a fényes „Sommer Palace Hotel“ szobapinczére lőn.

Afriai és törökországi élményeiről érdekes közleményeket irt lapunkba, melyeknek kapcsán már volt alkalmunk olvasóink figyelmébe ajánlani.

Most, hogy világjáró, érdemes szaktársunk arcképét is bemutatjuk, abból az alkalmából teszszük, hogy ismét haza tért s megint az ő kirepítő-félszékének, a „Bristol“-nak lett egyik előkelő munkása, a Genfi-egylet budapesti osztálya pedig jegyzőjéül választotta.

Szívünkben üdvözöljük őt a hazában s őszintén kívánjuk, hogy találjon tapasztalatainak méltó teret, ambíciójának megfelelő sikert, hogy iparunknak dicsőségére s közügyeinknek hasznára lehessen.

Társas reggelik.

A „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ minden pénteken **társas reggelit** tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

November 25-ikén *Gürsch Gyula* vendéglőjében VIII. ker., József-körut 85. sz.

KÜLÖNFÉLÉK.

A François-ház öröme. A François-név ugy a szívünkhöz forrott, hogy örömet és dicsőségét mindnyájan átérezzük. *François* Lajos ipari működésével, közéleti tevékenységével, jótékonyágával és hazafiságával legjobbjaink sorába küzdötte föl magát. Am mostan nem róla szól az ének, hanem testvéréről, *François* Césárról, a ki bátyjának minden munkájában, minden szépre és jóra irányuló törekvésében csöndes, de nem kis érdemű társa. Ez a rokonszenves gavallér, ez a művelt ur, iparunknak e hű barátja, rózsakoszorút font a homlokára. Piros vitorlás, aranyos hajóra ült, hogy Hymen révébe evezzen, eljegyezvén Budafok egyik lélekre és kellemre kiváló leányát, *Krausz* Fanny urhölgyet. Frigyükben találják föl teljes boldogságukat, a családi élet minden örömet és áldását!

A Jahn-vendéglő új gazdája. Az *Andrássy*-ut és *Gyár*-utca sarkán levő Jahn-vendéglő, a régi tulajdonos elhalálása folytán, méltó, kipróbált kezekbe került. *Wagner* Vilmos, a budai „Márvány-menyasszony“ hírneves tulajdonosa vette át, a kinek az üzleti multja kezesség arra, hogy az intelligenciának ez a kedvelt helyisége emelkedni fog régi jó hírében.

Mirth új vendéglője. Egyik régi, közbecsülésben álló szaktársunk, *Mirth* András, a ki vendéglősi működésével fővároszerte közkeveltségre tett szert, átvette a *Dohány*- és a *Síp*-utca sarkán levő *Czirmann*-féle, hajdani *Eisner*-vendéglőt. Széles körben kelt örömet, hogy *Mirth* így a város szívébe került. Ajánljuk olvasóink pártfogásába!

A Watterich-czég gyásza. A pinczegazdaság terén oly nagy szerepet játszó, közbecsülésben álló *Watterich*-czéget sulyos csapás érte. A család egyik szeretett tagja, *Watterich* Ödön, elhunyt Pilis-Csabán 54 éves korában. Nagy részvétellel helyezték örök nyugalomra a kath. egyház szertartása szerint. Béke hamvaira!

A Budapesti Központi Tejcsernek Szövetkezet a napokban tartotta XXI. évi közgyűlését. A jelentésből kitűnik, hogy ezen szövetkezet tejcseréségével mind nagyobb

tért hódít, ugyannyira, hogy a főváros területén egymagában 98 új fióktelep létesítésére volt szükség.

Dékány Sándor vendéglős. Örömmel tudatjuk, hogy a főpinczéri kar e népszerű, igazán tősgyökeres magyar tagja, pinczérmozgalmaink áldozatkész vezetője, immár a maga gazdája lett. Átvette a Csömöri-ut 3-ik szám alatt levő Schmidt Konrád-féle vendéglőt. Szívünkben őhajtjuk, hogy ő ezen a forgalmas helyen tapasztalatait értékesíthesse, tudását ragyogtathassa s ambícióját kielégíthesse. A mikor üdvözöljük közügyeink ezt a kipróbált harcosát, mint önállót, szívünkben kívánunk neki szerencsét, ajánlván őt olvasóink pártfogásába.

Mennek a régiiek. *Sturm* Gábor, a budapesti vendéglős-gárda e régi, tipikus alakja, kinek egykor a Baross-utca 4. szám alatti vendéglőjét, különösen éjféli után, előszeregettel kereste föl a polgárság és a bohém-világ, elköltözött az élők sorából. Eszes, szellemes ember volt, a ki nagy hévvel szokott vendégeivel elpolitizálni. Vagyos ember volt, de tönkre ment, annyira, hogy utóbb az ipartársulatnak kellett segélyeznie. Legyen békés örök nyugalalma!

Szomoru gyógyulás. *Forintos* Dénes, a „Mücsarnok kávéház“ volt főpinczérének egyik lábát az „Irgalmasok“ kórházában amputálták, a mely annyira sikerült, hogy a napokban elhagyhatja hosszú szenvedéseinek helyét. A béna kollégát részvétellel várják szaktársai és barátai. Az Isten jósága pótolja őt veszteségeért!

Jótékonyág. Az 1901-ben alakult s *Konkoly* István elnökle alatt működő, jótékony pinczér-asztaltársaság, a mely „*Kisten*“ nevet visel, az idén is tekintélyes áldozattal járul az emberszeretet oltárához, több szülőlködő szaktársunk gyermekét látva el téli gunyával. Az Isten áldja őket!

Üzleti hírek. A *dévai* „Fehér Kereszt“ szállodát *Englisch* Béla fényesen restauráltatta s a modern kényelemnek megfelelően rendezte be. — Az „Aréna kávéház“ főpinczéri állását *Neuhold* Dezső vette át. A „Klub-kávéház“ éjjeli főpinczére pedig *Erdőssy* Kálmán lett.

Dietrich és Fia az Andrássy-ut. Hazánk e régi s legkiválóbb üzlete, cs. és kir. udvari szállító, a magyar előkelő világ legkeresettebb czége, a mely méltán tekintethető a hazai thea- és rum-kereskedelem irányítójának, az *Andrássy*-ut nagy fényű berendezett üzletbe költözik. Ugyanis *Andrássy*-ut 33. szám alatt levő helyiségét elhagyta, a saját palotájában, *Andrássy*-ut 19. szám alatt, (melyet *Berger* Herman ur, a kereskedővilág e talentumos s közszeregetben álló tagja, vezet nagy tapintattal) nyitott eleganciával ékes fiókküzetet. Ez is öröndetes bizonyossága e tekintélyes czég folytonos emelkedésének.

Világítási kiállítás. Iparunkat kiválólag érdeklő kiállítás nyílik meg Budapesten a napokban. A m. kir. technológiai iparmuseum hónapok óta készül a világítási kiállításra, mely immár annyira haladt, hogy avval a világítási próbákat meg is tartották és azt a legközelebbi napokon a nagyközönségnek be is mutatják. A kiállítás igen tanulságos lesz, mert bemutatja a világítási technika összes vívmányait. A kiállítás négy csoportba oszlik, u. m. gáz, villam, acetylén és szesz. A kiállítás megtekintését és tanulmányozását eleve is ajánljuk olvasóink figyelmébe; mert itt megismerhetik a legjobb és legjutányosabb világítási berendezéseket.

Esküvő. Mire lapunkat szétröpíti a posta, Munkácson kedves ünnepély színhelye lesz a Mezei-szálló. Érdemes, nagyrabecsült szaktársunk, *Mezei Mór*, bátyui vasuti vendéglős és munkácsi szállodás leányával, a bájos *Margit* kisasszonnyal, ekkor esküszik örök hűséget *Frigyesi Béla* ur. A derék örömszülők minden álma, áldása valóra válnon az ifju pár boldog szövetségében.

A vendéglősök czukrásza. Méltán nevezhetjük így *Hauer* Rezsőt, a ki régóta a legtöbb vendéglő szállítója. *Hauer* Rezső fényesen berendezett s nagy látogatottságnak örvendő üzlete a Kerepesi-uton a Metropole-szállóval szemben van s most a téli idény alkalmából ismételtel felhívjuk olvasóink figyelmét az ő kitűnő tortáira, süteményeire, parfaitre, szeleteire stb.

Graf Budapesten. *Graf* Sándor, Hatvan hirneves szállodása, az ottani, tulajdonát képező szállodát bérbé adván, Budapest legelőkelőbb helyén, az *Andrássy-uton*, 24. sz. alatt nyitott elegáns vendéglőt. — Szakavatottsága és buzgósága bizonyára meghódítja a művelt közönséget s így itteni működése csak javára válik a székesfőváros vendéglős-iparának.

Uj vendéglős Budán. A budai közönség hivatott vendéglőt nyert *Kolbay* István kiváló szaktársunk személyében, a ki, *Aradról* elköltöztvén, megvette a *Mersch-féle* vendéglőt. Hivatottságával és igyekezetével bizonyára kivívja a Budát látogató közönség pártolását.

Nyugdíjintézetünk miskolci választmánya. Miskolcra e hó 7-éről kapjuk a tudósítást, hogy a nyugdíj-intézet miskolci választmánya a jelzett napon tartotta tisztújító gyűlését. — Miután *Ausländer* Gyula, a volt elnök, sokoldalú elfoglaltságára hivatkozva, tisztsége elvállalására nem volt hajlandó, a gyűlés érdemes működéséért jegyzőkönyvíleg fejezte ki köszönetét s helyére elnökké *Góswald* Rezsőt, a „Korona-szálló” főpinczérért választották meg. — A választás további eredménye a következő: Papszt József vendéglős alelnök, pénztárnok id. *Schwartz* Jenő, ellenőr *Feiereisen* Géza. Választmányi tagok: *Máté* József vendéglős, *Perl* Ernő, *Márkus* Manó, *Mayer* József, *Fritz* József, *Ausländer* Gyula, *Weinberger* Hermann, *Klein* Zsigmond, *Nagy* Gyula, *Grossmann* Vilmos és *Bóza* József.

Beküldetett. „A váradi sorozás, vagy: A szesz italok hatásai.” Irta dr. *Molnár* István, a Borászati Lapok belmunkatársa. Ára 1 korona. Kapható a szerzőnél: Budapest VII., Kerepesi-ut 32., I. 6.

Olcsó világ. Hogy a török iga sem volt olyan súlyos, elnyomó, mint az osztrák sógorság — úgy régi mint mai formájában, kitűnik abból, hogy 200 évvel ezelőtt, a tizenhat esztendeig tartott török háborúk után Esztergom vármegye hatósága 1700-ban kiadott protokollum szerint a következőképp szabályozta az élelmiszerek s a munkások árát: Marhahus fontja 4¹/₂ dinár. (Száz dinár egy forint, vagyis husz garas, azaz hatvan krajczár.) Bárány 6, disznóhus 7, kilencz fontos kenyér 12 dinár. Sör itezéje 3, boreczet 18, pálinka 18, bor 7, égett bor 25 dinár. Csirke drbja 4, kakas 12, pulyka 50, tyuk 10, kappan 20, lud 25, hizott tojás egy garas. Egy itcze 20 dinár, nyolcz tojás egy garas. Egy itcze 40 dinár (akkor cukor helyett) szalonna fontja 20 dinár, vaj 35 dinár. Buza mérője 1 frt 75 dinár. Jó szekér széna 3

frt. Szalma 75 dinár. Másfél mázsa viza 18 frt. Tuzok drbja 1 tallér, császármadar 1 frt., egy őz 2 frt., nyul párja 10 garas. Egy font hal 7 dinár. Aratók élelemmel 12 dinár, élelem nélkül 24 dinár. Egy fuvar Esztergomból Budára ötödfél forint. Faggyu mázsája 12 frt., gyertya fontja 15 dinár, szappan 15 dinár. A gyarmatárak aránytalan drágaságát bizonyítja, hogy a kurucz világban kétpár czitrom ára 25, s fél font rizs 25 dinár volt.

Méreg van az osztrák árukban. Az országos kémiai intézet és középponti vegykeresleti állomásán *Hérics Tóth* Jenő legutóbb a fővárosban kapható élesztőt tette vizsgálat tárgyává. A negyven különböző üzletben beszerzett élesztő csaknem mind hamisított volt. Volt közte olyan is, a melyet 70 százalékos keményítővel keverték. A nagymértékben elharapódzott hamisításnak oka, hogy a magyar élesztőgyárak — a melyek kizárólag gabonaneműből állítják elő az élesztőt, nem bírják ki az osztrák gyárosok versenyt. Évente 7000 métermáza *ausztriai élesztő* jön Magyarországra, a melyek tulnyomó része *olcsó sörélesztő*. Ez a verseny az államkincstárnak évente 300—400 ezer korona kárt okoz. 140 ezer mm. gabonával lehetne többet iparilag feldolgozni, vagyis 25.000 hold termését: megsynyli a versenyt tehát a mezőgazdaság is, de leginkább a fogyasztó. A kémiai intézet ez okból szükségesnek tartja az élesztő-forgalom és kereskedelem szabályozását. — Szóval szükség van az önálló vámterületre, hogy utját állhassuk az osztrák behozatalnak; mert a mi élvezeti czikk, az hamisított, káros anyagok keveréke; a mi pedig ipari áru, az selejtes, a miért az osztrákok piacra nem is találnak, csak nálunk a vámközösség oltalma alatt.

Az iglói „Vigadó-szálloda.” Igló város nagy költséggel, fényvel épített szállója gazdát vesztett *Baweschitzné* halálával. Az elhunyt szakavatott működéséből megtanulták az iglóiak, hogy mit tesz az, ha ilyen magas igények kielégítésére rendelt vállalat hivatott, tisztos kezekben van; azért a város nem fölszigázott bérré törekedett, hanem arra, hogy méltó utódnak, megbízható embernek adhassa szállodáját. A bölcs tanács követésre méltó szándéka sikerült is, mert — mint örömmel értesülünk — oly elismert szakembernek adta bérbé, mint *Lugos* vasuti vendéglőse, *Pfeiler* Samu Kristóf. Az az elismerés, a melyet *Pfeiler* lugosi működésével kivívott magának, a szeretetnek és nagyrabecsülésnek a megnyilatkozása, melylyel *Lugos* közönsége elbucszott tőle, mindennél jobban bizonyítja, hogy Igló városa jól választott s a „Vigadó-szálloda” régi jó hire az ő ambiciózus vezetése alatt növekedni fog. Megjegyezzük, hogy a szállodára több pályázó is volt, köztük nem egy nagyobb ajánlattal, de a város előnyt adott az üzleti hivatottságnak. *Pfeiler* 36000 koronáért vette meg *Baweschitzné* berendezését.

Vigyázzunk a tizkoronásokra! A hatóságok ujabbán rájöttek arra, hogy hamisított tizkoronások vannak forgalomban, a melyekkel szemben messzemenő óvatosság ajánlatos. Ismertető jelei a következők: Hossza 2, szélessége 1 milliméterrel kisebb a valódi bankjegynél; színe vörösbarnás; széleiről, különösen a magyar szövegű oldalán, továbbá az alakok testéről, valamint a bankjegy belső mezejéről is az apró kockák hiányzanak.

Iható tengervíz. Dr. *Fodor Géza* egyetemi magántanár *Abbáziában* oly eljárást talált fel, melynek segítségével a tengervizet élvezhetővé és ezáltal ivókurák tartására is alkalmassá tehetjük. Ismeretes a tengervíz gyógyhatása például a gyomorbélhurutoknál, de szennyezett volta és kellemetlen íze eddigelé kizártta tették a gyógycélokra való felhasználását. *Fodor* új eljárása szerint első sorban is a szennyes tengeri vizet megsűrjük, hogy az egészségre káros inficiáló alkotórészeket megszabadítsuk és azután a benne levő sóktól eredő rossz ízét elveszjük s végül az oldat tulságos konyhasótartalmát azáltal csökkentjük, hogy közönséges vízzel felhígítjuk.

A főzelekek vastartalma. Vérünk egyik fontos alkotórésze a vas, tehát szükséges, hogy szervezetünk táplálékunkból vasat nyerhessen. Sok vasat tartalmaznak a zöld főzelekek, különösen a laboda vagyis a paraj (spenót.) *Erturti* kertészek, tekintettel arra a nagy fontosságra, hogy zöld főzelekek utján milyen fontos lenne az emberi szervezetbe jelentősebb mennyiségű vasat vinni, arra az életre való ötletre bukkantak, hogy a spenót földjét vashydrral öntözték. Kísérletük sikerült, amennyiben az így kezelt laboda éppen hatszer annyi vasat tartalmazott, mint a másik, anélkül, hogy ezt az adagolást fejlődésében megsínylette volna. A kísérleteket nagy kíváncsisággal folytatják.

Aranyhalak ápolása. Kedves disze vendéglőinknek és lakásainknak az aranyhalas aquarium. Minhogy ezek a szép kis állatok könnyen pusztulnak, ajánljuk a következő eljárást. Minthogy pusztulásuk rendszeren élyen hiányában történik, ezért tegyünk a tartány aljára néhány cm. szemcsés homokot s ültessünk abba vizinövényt s rakjunk a gyökerére nehezítékül apró kavicot. Így a halak egészségesek maradnak.

A tiltott festékek. Egy belügyminiszteri rendelet eltiltotta az italok, szörpök és cukrok színezésére a kátrányfestékek használatát. Erre aztán a pálinkások és a czukorkészítők kérelemmel fordultak a miniszterhez, mire ő megrökönyödötten ígéretet tett, hogy rendeletét felfüggeszti. Mint-hogy ez még nem történt meg, a vidéki hatóságok a melyek komolyan veszik az ilyen rendeleteket, kezdik szorítani az italfestő atyafiakat és asszonyásokat. Ilyen vidéki buzgóság kényszerű szülötte ez a határozat: A magyar királyi belügyminiszter 1903. évi 5584. számú határozata. K. város közönségének *F. Izsákné* szatócs ellen italnemüekben tiltott festékek használata miatt folyamatba tett kihágási ügy vádlott felebbezése folytán felülvizsgálatván, a következő harmadfoku ítélet hozatott: A város tanácsának 1903. évi 228. kihágási szám alatt, a rendőrkapitányi elsőfoku ítélet helyhagyásával hozott másodfoku büntető ítélete, a vegyvizsgálati díjra vonatkozó, valamint a lefoglalt eszenciák, likőrök és festékek eldobása és megsemmisítését kimondó részében indokainál fogva helybenhagyatik oly kiegészítéssel, hogy az eldobás iránti rendelkezés az 1879. évi XL. t.-cz. 25. §-ánál fogva az 1878. évi V. t.-cz. 61. §-án alapszik, egyéb részében ellenben megváltoztatik s vádlott egészségre ártalmas italok tartása, illetve elárúsítása által elkövetett s az 1899. évi 78.543 számú itteni rendelet 10. §-ába ütköző kihágásban mondatik ki vétkeknél s ezen kihágás miatt ugyanezen

Kávéháztulajdonos, czukrász és vendéglős urak szives figyelmébe!

Az Első Alföldi Cognacgyár R.-T. Kecskemén, szeszfinomítógyára

által égetett valódi tiszta **barackpálinkát** 3 literes üvegkorsóban, bérmentetlenül, ingyen korsóban **8 kor. 25 fillér** utánvét ellenében szállít a Gyárvezetőség.

Sürgöny és levélczim: „**Szeszgyár Kecskemét**”

rendelet 22. §-a alapján az 1901. évi XX. t.-cz. 28. §-ában jelzett czélokra fizetendő 25 kor. pénzbüntetésben, behajthatlanság esetén 2 napi elzárásban marasztaltatik el. Fenti módon volt büntetendő vádlott, mert italmérésével, illetve italelárusításával követendő egészségügyi rendszabályokat szeggett meg. Büntetlen előéletét, továbbá jóhiszeműségét enyhítő körülményül kellett figyelembe venni.

Bor-vegyszerek. Bor-kémiával foglalkozó vegyész nálunk kevés van. A borértékesítési fejlesztése, a borvásárok és borakucziók pedig az eladásra kerülő borok szakszerű vegyszert megvizsgálását nem nélkülözhetik. *Tallián Béla* földmívelési miniszter erre való tekintettel elhatározta, hogy e pályára készülő *vegyszerek napidíjas alkalmaztatás mellett kiképezeti* az országos vegytani intézetben és a központi szőlészeti kísérleti állomás laboratoriumaiban. A tanfolyam tíz hónap. Az ideai tanfolyamra három vegyész jelentkezett.

A kik hamisításban utaznak. A mi vigé-
czeink vagy petróleumban, vagy szappanban és kamukában utaznak, de hamisításban csak így szüret táján. Legalább egyik napilapunk ezt írja: *Herczeg-Márok* dunántúli községben K. I. és B. S. borkereskedő-ügynökök összehárolták a gazdák mustmérését és másnap kiszállították a mustot a vasuti állomásra. Az eladók közül valaki észrevette, hogy csaknem két-szerannyi mustot szállítanak el az ügynökök Márokról, mint a mennyit a községben megvásároltak. Utána jártak a dolognak és rájöttek, hogy az ügynökök az éjszaka folyamán a márokiak mustját felöntötték vízzel. A gazdákat ez annyira felháborította hogy nagy tömegbe verődve meg akarták akadályozni a must szállítását. Erre csendőrséget kért a hatóság, de a márokiak mégis megmentették becsületüket, mert visszavásárolták az eladott mustot, nehogy szégyent hozzon a megrontott bor a község hírnevére. — Pedig nem hoztak volna, hiszen a viznél hathatósabb szerek a Baros-féle eszenciák s azok a vigéczek, a kik ebben utaznak, azok a körlevelek, a melyek ezekre csábitanak, nem arédatatnak; mert állami kitüntetésekkel és ajánlatokkal kérkedhetnek.

Borvásár Gyöngyösön. A Hevesmegyei Gazdasági Egyesület kezdeményezésére a földmívelésügyi miniszter és Gyöngyös város támogatásával Gyöngyösön folyó évi november hó 29. és 30-án borvásárt tartanak, a mely elé országsszerte nagy érdeklődéssel néz egy a bortermező, valamint a borkereskedő közönség. A borvásáron megjelenni óhajtó vidéki közönség részére a miniszterium mérsékelt áru menettérti jegyeket bocsát rendelkezésre és azt mindenki megkapja, a ki ez iránybani óhaját a Hevesmegyei Gazdasági Egyesület titkári hivatalával akár csak egy levelező-lapon is közli, ugyszintén az elszállásról is a titkári hivatal gondoskodik.

Szakiskola Aradon. Aradi ipartársulatunk és a pinczéregyelet elhatározta, hogy szakiskolát létesít. A pinczéregyelet erre a kulturális czélra évenként 250 koronát fordít. Az iskolában egyelőre szaktárgyakat nem tanítanak. Elég baj! Hát akkor mi teszi ezt az iskolát szakiskolává?

Uj bank. A M. B. K. jelentése szerint Központi kereskedelmi és iparbank részvénytársaság czég alatt új pénzintézet van a fővárosban alakulóban, mely az egyes ipari és kereskedelmi foglalkozási ágak szerint tagozódva, egységes vezetés alatt kívánja az egyes foglalkozási ágak felmerülő hiteligenyeit kielégíteni s az egyesek foglalkozási érdekeit előmozdítani. Eddig husz kereskedelmi és ipari szakma s megfelelő szakosztály szervezéséről van szó, melyek mindegyike 250,000—250,000 koronát jegyez. A részvénytársaság alapítókéje

tíz millió koronára van tervezve. Egyik ily szakosztály a borkereskedők szakosztálya lesz és különösen hangsúlyozva van, hogy a bank minden, a borkereskedők érdekeit szolgáló intézmény létesítésében közreműködni kíván. Felvette a többek közt a programjába a nyílt követelések leszámítását is. E tekintélyes bank nemes lelkesedéssel kíván a hazai borkereskedők segélyére sietni és minden jel arra mutat, hogy igazán áldásos és hézagpótló nagy intézmény lesz és csak saját javát mozditja elő minden borkereskedő, ha a legközelebb kibocsátás alá kerülő részvényekből saját erejéhez képest minél többet igyekszik jegyezni. Alírási ivatek kívánatra lapunk kiadóhivatala is készségesen küld. Vajjon nem volna-e üdvös, ha országos szövetségünk lépéseket tenne, hogy a bank állítson *vendéglős-szakosztályt is*, hiszen a vendéglősöknek nagy szükségük van hitel-támogatására.

A főváros szőlői. A fővárosi tanács a kőbányai szőlőtelep termését — mint annak idején jelentettük — még tőkén eladta. Az értékesítés várakozáson felül jól sikerült. A termést ugyanis 1050 mmászára becsülték, holott a tényleges hozam 1440 mmászsát tett ki. A főváros által elért ár 20 koronát tett ki mmászsánként. A tanács az erre vonatkozó jelentést tudomásul vette. — A kőbányai 106 holdas szőlőnek bérbeadására vonatkozó pénzügyi bizottsági javaslatok, a melynek értelmében a szőlő a földmívelésügyi miniszteriumnak évi 10,000 koronáért 20 évre bérbeadások, a tanács daczára annak, hogy kifogásoltatt, azzal a hozzáadással fogadta el, hogy a kormány a szőlőket hozamképes állapotban fenntartani s a bérlet lejártá után ugyanilyen állapotban visszaadni köteles.

Ráczürmös készítése. A ráczürmöst csakis ősszel, szüretkor lehet készíteni, egy akóra (54.30 liter) való mennyiséget a következőképpen: Szedünk egy nagy kosárra való ép, egészséges szőlőt és a fürtöket egymás mellé rakva, száraz helyen tartjuk, hogy a szemek kissé megtörődjenek. Akkor egy akós hordó fenekét kivesszük és lerakunk szép rendben egy sor szőlőt, ezt jól behintjük törött sárga cukorral (kandisz). Aztán rászórunk egy marék mazsolaszőlőt, egy marék apró kockára vágott Szent János-kenyeret, egy marék fűgét, egy kávékanálnyi szemes mustárt, öt-hat darabka narancshéjat, öt-hat kis darab úrmöt. Erre jön egy sor szőlő, melyet ismét meghintünk az előbb említett anyagokkal és így folytatjuk, míg a hordó megtel. Ekkor befenekeljük a hordót és megtöltjük jó vörös óborral. Tanácsos a hordót két-három vasabroncsal ellátni, mivel a bor erősen dolgozik benne. Három hónapi érés után csapra lehet útni a hordót.

A győri „Royal.” A mult hét folyamán a kávéház kivételével minden részében megnyílt Győr város új szállodája, a Royal-szálló, a mely az e téren husz év óta panasztól mizériákat végre megszüntette. A modern szálloda hiánya volt a haladó Győr szépségfoltja. A Royal-szálló 67 kényelmes szobából áll az utazó közönség rendelkezésére, az utolsó szögig új berendezéssel, központi fűtéssel, villamvilágítással és lifttel. A szálló étkező és hangversenytermei szintén páratlanok Győrött, hol a magánvállalkozás e téren évtizedekig stagnált. A Royal-vállalat Meixner Mihály tulajdonosa, a ki másfél évtizeden át közmegelegedésre vezette a „Fehér hajó” szállót.

Egy vendéglős ünnepeltése. Győrből írják: *Tosch Károly* érdemes győri vendéglőstől ünnepélyesen bucsuztak kartársai. A törekvő vendéglős Zala-Egerszregre megy üzleti képességeit nagyobb téren érvényesíteni, átvéve Zala-Egerszreg egyik előkelő szállodáját. Azon alkalmából, hogy üzletét utódjának átadja, a vendéglősök, kávéosok és italmézők ipartársulatának választmányja és a szikvizgyári szövetkezet igazgatósága, *Herczeg Ferenc* és *Wölfel Pál* elnökök vezetése alatt megjelent. *Herczeg Ferenc* szép szavakkal emelte ki a távozó kartársunk tevékenységét és kifejezést adott győri szaktársai sajnálkozásának a fölött, hogy körükből távozik, mire *Tosch Károly* meghatva hálás köszönetet mondott a váratlan ovációért.

Megbűntetett hentes. Kirchdorfer Ferenc, bécsi henteset és Hottwanger Frigyes hentes kantinost törvény elé idézték, mert az általuk gyártott illetve forgalomba hozott virstlit liszttel hamisították. A bíró Kirchdorfer 50 korona pénzbüntetésre ítélte és ítéletében az élelmiszer-megvizsgáló-intézet döntésére hivatkozott. Hottwanger, a kire a hamisítást bizonyítani nem lehetett, felmentették. — Hát a mi nemcsak liszttel, hanem korpával és fűrészporral is dolgozó henteseinkre mikor jár rá a rud?

Nyílt-tér.*)

Köszönetnyilvánítás.

Mindazok, a kik szeretett atyánk elhunytá alkalmával fájdalomukat részvétükkel nyíltították, fogadják hálás köszönetünket.

A család nevében:

Watterich Gusztáv.

Nyilatkozat.

Barta Beláné urasszonynak.

Nagysádhoz intézem szavaimat a „Magyar Vendéglős és Kávé-ipar” e hó 15-iki számában megjelent, személyemet aposztrofáló figyelmeztetésre.

Nagysádhhoz intézem, mert kegyed a nevezett lap kiadó-tulajdonosa, *Barta (Feischner) Béla* pedig csak kollegám a hirdetési ügynökösökösében.

Nagysádnak jól kell tudnia, hogy valótlan reklám-nyomtatványuk azon állítása, hogy engem kiadóhivataluk „elbocsátott.”

Engem ön nem bocsátott el, hanem magam léptem ki azért, mert a kiadóhivatal nagyobb összegre rugó, nehéz keresetemet nem egyenlített ki.

Ennyit elégnek tartok a nyilvánosság tájékoztatására, a többiekkel majd perem folyamán állok elő.

Budapest, 1904. november 18.

Weisz Emil.

Nagyérdemű közönség!

Tisztelettel tudatom, hogy Várház-körút 6. szám alatt új vendéglőt nyitottam.

Minden igyekezéssel azon leszek, hogy a n. é. közönség megelegedését kiérdemeljem ételaim és italaim jóságával s a kiszolgálás figyelemességével; ennél fogva esedezem a kegyes pártolásért.

Tisztelettel

Edelmann Andrásné.

Értesítés.

Tisztelettel adom tudtára ismerőseimnek s az egész m. t. közönségnek, hogy a *Dohány- és Siputoza sarkán levő Czirmann-féle* (hajdani *Eisner*) vendéglőt átvettem s azt azzal az üzleti elvekkel vezetem tovább, a melyekkel eddig is sikerült t. vendégeim elismerését elnyernem. Kegyes pártfogást kér

tisztelettel

Mirth András.

POLGÁRI TÁRSALGÁSI EGYLET ROZSNYÓ.

Pályázati hirdetés.

A „Rozsnyói Polgári Társalgási Egylet,” mely 230 rendes tagból áll, 1905. évi január hó 1-től az

udvarnoki állást

bérlet útján óhajta betölteni.

Ajánlatok 1904. évi december hó 10-ig alulirotnál benyújthatók, a hol is a közelebbi föltételek megduzthatók.

Rozsnyó, (Gömörm.) 1904. nov. 13.

Kiss Károly
elnök.

* E rovatban közölttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.

Borvásár Tapolczán.

A Badacsonyvidéki Bortermelők Szövetsége f. év november hó 21, 22. és 23-án a városház helyiségeiben az összes termelők részvétele mellett borvásárt tart, hol a termelők borai megizelés végett, hegység szerint csoportosítva, mintapalaczkokban kiállítatnak. A borok megizelése, ugyszintén a közvetítés vásárlás esetén teljesen díjtan. — Az idei bortemés, valamint vidékünkön még pinczékben fekvő régebbi borkészleteink nagysága és minősége remélni engedik, hogy vevőinket minden tekintetben sikerülni fog teljesen kielégíteni.

Erdeklődőknek a borvásár prospektusát bérmentve azonnal megküldjük. A borvásárra jelentkező vevő urak kellő elhelyezéséről gondoskodva leendő.

Az igazgatóság.

Levélcím: Bortermelők Szövetsége Tapolcza (Balaton mellett).

Kispesten Kisfaludi-utca 83. szám alatti **vendéglő** 170 hekto borral betegség miatt eladó.

Első magyar üvegyár r.-t. BUDAPEST, V., Fürdő-utca és Ferencz József-tér sarkán. (Diana-fürdő.)

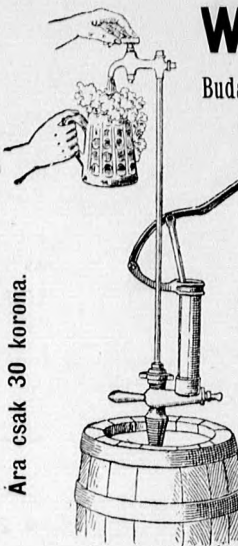
Vendéglői, kávéházi, háztartási üvegyár.

Watterich A.

Budapest, VII., Dohány-u. 5.

Vendéglős urak figyelmébe !!

A 48. számú szab. légnyomású sörkimérő készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önműködőleg záródik; tehát minden járattan egyén kezelheti, s nincs kitéve az elrontásnak. Az árkülönbözet aránylag az előnyvel oly csekély hogy az mindenkinek ajánlható.



Ara csak 30 korona.

SPRINGUT HENRIK

tojás-nagykereskedő

BUDAPEST, VI., SZERECSEN-UTCA 39. szám

Telefon-szám 1754.



Telefon-szám 1754.

Szállít:
tojást kávéházak és vendéglők részére mindig friss állapotban.

MATTONI-FÉLE

GISSHÜBLER

SZAKNYÓ-KÖR

Eladó magyarádi ujbór
kitűnő minőségben, kiejedve, ab magyarádi pinczém fél waggonrakománynál **34 korona**, egész waggonrakománynál **32 korona** hektója.

Buding Ede
szőlőnagybirtokosnál, Nagyöszön.

Wahlkampf és Görög ásványvíz kereskedők

BUDAPEST, V. kerület, Nádor-utca 17. szám.

Ajánljuk a vendéglős uraknak **ásványvíz szükségletüket** tőlünk beszerezni.

1000 hektoliter válogatott Csongrádi kitűnő új bor eladó **Kaszanitzky** István tulajdonosnál **CSONGRÁDON**. — A bor mindenkor megtekinthető, levelekre szívesen válaszolok; hordó-küldés mellett 3 hektón felül is szállítok.

VENDÉGLŐSÖK FIGYELMÉBE!
Ajánlok igen jó, tiszta minőségű új borokat, 5—6 fokosak; ó borokat. Kitűnő törköly, szilvórium, baraczk, kis üstön főzött pálinkákat. — Szíves felvilágosítással szolgál!

Molnár János termelők elárúsítója.
Petőfi-utca 247. sz. **CZEGLÉDEN**.

A szénsavdus ásványvizek királya a

BORSZÉKI BORVIZ

kitűnő gyógyvíz és üdítő ital mindenütt kapható.



BUDAPEST, V., Arany János-utca 16. — TELEFON 45—35. — saját kezelésében főraktárt nyitott. — A legfrissebb töltésű Borszei borvíz bármilyen mennyiségben házhoz szállítatik.

A híres borszei borvíz igazgatósága a t. vendéglős és szállodás urak kitűnő figyelmébe ajánlja termékét és ezáltal közhírré teszi, hogy

Csikvármegye magánjavainak igazgatóságától, Csikszereda.

Sz. 1336—904. mj.

Hirdetmény.

Közhírré teszem, hogy Csikvármegye magántulajdonát képező, Csikszeredában épült gőzfűtésre és aerogéngázvilágításra berendezett s vízvezetékkel ellátott

„VIGADÓ“ épület

és az abban elhelyezett butorzat, valamint az ugyanazon telken épített 20 lóra való istálló és megfelelő kocsiszin 1904. év november hó 30-án, délelőtt 10 órakor a magánjavak igazgatósága irodahelyiségében (Csikszereda, megyeház) tartandó zárt, írásbeli versenytárgyalás alkalmával az 1905. év január hó 1-től kezdődőleg 5 egymásután következő évre

bérbe fog adatni.

Tartozik minden pályázó bántpénzül, akár készpénzben, akár óvadékképes értékpapirban az ajánlott bérösszeg 10%-át 1904. év november hó 29-ik napjának délután 4 órájáig Csikvármegye nevelési-kölcson pénztáránál (Csikszereda) letenni s azt a kiküldött bizottság előtt letéti nyugtával igazolni. — A részletes feltételek Csikvármegye magánjavai igazgatósága irodahelyiségében a hivatalos órák alatt betekintheők, 50 fillér beküldése esetén ugyanonnan beszerezhetők. Csikvármegye magánjavai igazgatótanácsának elnöke Csikszereda, 1904. évi november hó 3-án.

BECZE ANTAL
alispán, igazg. tanácselnöke.

Vénus Székely-forrás Kézdi-Polyán. A kontinens legerősebb lithum és természetes szénsavtartalmu forrása. Különösen alkalmas és elérhetetlen hatású vese- és hólyagbajoknál. Kitűnő mint üdítővíz borral.

Prucha Károly és Társa Budapest, VII., Erzsébet-körút 33. szám.

Az
„Erdélyi Pincze-Egylet”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVAROTT.

Sürgönyezim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendő érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

**fehér- és- veres-, asztali-, pecsenye-,
 csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az igazgatóság.

**China- és alpacca-ezüst
 szálloda-, kávéház- és
 vendéglő felszerelések**

legolcsóbban és legjobb minőségben jótállás mellett

Szandrik ezüstáru-gyár

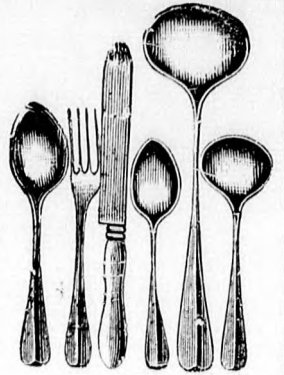
közp. főraktáránál!
BUDAPEST, IV., Városház-tér 2. sz.

Saját arany- és ezüst-bányák.

Gyártelep: **ALSÓ-HAMOR (Bars megye).**

Evőeszközök alpaccából:

12 db asztali kanál	K 10,50	12 db kávéskanál	K 5,20
12 " " villa	K 10,50	12 " moccakanál	K 4,20
12 " " kés	K 11,40	1 " levesmérő kanál	K 3,42
12 " desszert " "	K 9,20	1 " tejmérő kanál	K 1,63
12 " " villa	K 8,70	1 " főzelekmérő kanál	K 2,63



TELEFON SZÁM 218.

TELEFON SZÁM 218.

Kávéházi felszerelések

NOVÁGH KÁROLY

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 11. sz.

Mű- és diszmu-esztergályos, elefántcsont-tekegolyó és kávéházi játékszerek készítője. — Tajték- és borostyánkő, dohányzószerek, u. m. lignum sanctum-golyók, bábuk és sétabotok.

Javítások a legolcsóbb árszámítás mellett elfogadtnak.

ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccségei

BUDAPEST,

IV., Régi posta-utca 10. (félemelet)

Nagy raktár

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

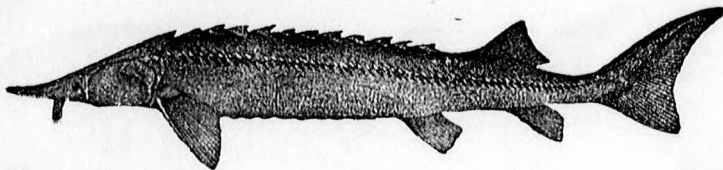


Alapított 1820.

Alapított 1820.

FANDA ÁGOSTON

halászmester



BUDAPEST, Központi vásárcsarnok.

Első budapesti mindennemű élő- és jegelt
 halak nagy raktára.

»»»»»»»»

Szállít a legmagasabb királyi udvar, valamint József Ágost főherceg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendég-

löseinek szállítója.

TELEFON 63—90.

TELEFON 63—90.

Meghívás!

A „Vendéglősök Lapja” t. előfizetőit ezennel a legbarátságosabban meghívjuk szőlőbirtokaink s aradi pinczéink megtekintésére.

Andrényi Kálmán utódai.

Alapított 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon

ajánlják nagyobb részét saját termésű, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt préházainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legkritkább, legnemesebb borfajokkal is.

»»»»»»»»

Borminták, árjegyzék ingyen.

Előnyarájlanlatok postafordultával küldetnek.

Angol „PORTER SÖR”

Orvostanárok által ajánlva

gyomorhajosok, mert dus maláta
 tüdő-hajosok, tartalmánál
 lábadozó betegek, fogva
 vérszegények, hizlal, erőt ad és
 idegesek és a zaklatott
 almatlanságban idegeket
 szenvedőknek. megnyugtatja.



Károly István főherceg
 saybuschi sörfőzdéjéből.

UGYANEZEN SÖRFŐZDÉBŐL

„HOFTAFELBRÄU”

mely a müncheni „Hofbräu”, „Spatenbräu”,
 „Löwenbräu”, „Pschorrbrau” és „Augusztiner”
 összes jó tulajdonságait magában
 egyesíti és a mellett jóval olcsóbb, mert
 nem kell érte vámot és drága szállítási
 költséget fizetni.

Kapható hordókban és üvegekben

SCHÄTZ JÓZSEF

vezerképviselőnél

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

Honi ipar.

Saját gyártmány.

Graffy Alajos

Budapest, VI., Dálnok-utca 26.

az önműködő zajtalan ajtócsukókészülék
 egyedüli feltalálója.

Kitüntette: Londonban és Görlitzben.

Hydraulikus és pneumatikus önműködő
 ajtócsukók, ajtónyitók, lég- és villamos
 zárok gyára.

**Mindenféle szerkezetű ajtó-
 csukók javító műhelye.**

Alapítotott 1883-ban Berlinben, mint
 az első ajtózáró-gyár.

A legjobb pezsgő

Diadal Sec

Eberhardt Antal és Társa

gyárából, Budafok.

Rendkívüli gonddal lesz gyártva a

MENZL-PAPRIKA!

„Édes nemes” kilóját 6 koronáért,
 „Félédes nemes” kilóját 5 koronáért,
 II. Rózsa paprika kilóját 3 korona 60 fillérért
 küld bárhová bérmentve, utánvétellel, csakis:

MENZL IDOR PAPRIKATELEPE
 Orosházán. (Szeged mellett.)

KRISTÁLY SZT. LUKACSFÜRDŐ I. Hegyiforrás ÁSVANYVIZ

A kénmentes

Ilona

artézi savanyúvíz majdnem minden vendéglőben,
 fűszer- és csemegekereskedésben, valamint a köz-
 ponti tejasarnok összes fiókjaiban kapható.

Utánzattól óva lesz!

Csak akkor valódi, ha a címke az „Ilona” véd-
 jeggyel van ellátva. Vidéki megrendelések inté-
 zendők az „Artesia” részvénytársasághoz, Budapest,
 VII., Egressy-ut 20/c. Telefon 50—72.

Ezer hektó bor termő-szőlőtelep

350 hold, mindent jól termő, barna homokföld,
 olcsó és előnyös feltételek mellett eladó. Ugyan-
 ott 400 hektoliter fehér és vörös borok is eladók.
 Tudakozódhatni KOKÁR FERENCZ Kecskeméti.

TÜZIFA

legjobb minőségű, különböző nemekben, köbméter vagy méter-
 mázsa szerint felaprítva, házhoz szállítva és pinczébe hordva
 megrendelhető:

Windpassinger Béla

LUCZENBACHER PÁL UTÓDAI cég

fatelepeinek bérloje budapesti raktárai és favágóban:

- I. ker. tűzifa-telep a déli vasuti pályaudvaron,
- II. „ légszusz-favágó Szegényház-utca 3. Telefon 42—68
- V. „ „ „ Visegrádi-utca 30. „ 21—59
- VII. „ „ „ Kertész-utca 24. „ 173
- IX. „ „ „ Mester-utca 56.

4 köbméter (teljes fuvar) 32 koronától feljebb.

1 métermázsa aprított kemény tűzifa zsákokban házhoz szállítva 2 K. 60 fillér

Pontos méret és kiszolgálás!
 Részletes árjegyzék ingyen és bérmentve.

Figyelem!! Hazai ipar. Figyelem!!

Vendéglősök és fizető pinczerek

szíves figyelmébe ajánlom ujonnan feltalált

oldal-zsebtárczámam,

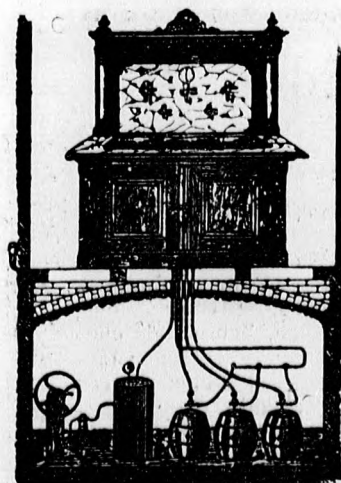
mely hátán bekeretezve tartja a számoló czédulákat, úgy hogy
 nem kell többé azokat számoláskor a tárcza belsejéből kivenni.

Árak: 3.50-től 5 forintig.

Számoló czédulák bármikor a táskába illoen ingyen. Rendkívül nagy
 raktár pinczér-táskákban, melyeknek feneke nincs többé külön be-
 illesztve, hanem a felső rész az aljával egy darabból készült, a leg-
 jutányosabb árak mellett. — Gummi- és halhólyag-különlegességek
 tuczatankint 2, 3, 4, 5 és 6 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyárt-
 mányu görsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a
 legkülönfélébb betegápolási czikkeketben.

Kaphatók: **Molnar Vilmos** keztyü- és sérvkötő-gyárosnál

BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).



Hirmann Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.
 Gyárt

Sörkiméző készüléket

légnomással és szab. sörhűtővel
 Elvállal régi készülékek átalakítását

Nagy választék

bor- és sörcsapokban

valamint mindennemű szivattyukban.
 Javítások legolcsóbban és leg-
 gyorsabban eszközöltetnek.

Költségvetésekkel kívánatra díj-
 talanul szolgálók.

MUSTÁR
(eredeti francia-mód)
valamint kitünő minőségű

paradicsom
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható

MOCZNIK L. conservgyárában
Budapest, VIII., Alföldi-utca 10.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



FOURNISSEUR BREVETÉ DE LA COUR IMPÉRIALE ET ROYALE

PÉCS.  PÉCS.

cs. és kir. udvari szállító **LITCKE L.** cs. és kir. udvari szállító

Frigyes főherczeg Ő csász. és kir. fenség szállítója.
Salvator Lipót főherczeg Ő cs. és kir. fenség szállítója.
A nemzetközi hálókocsi és európai expressvonal társaság szállítója
CASINO EXTRA SEC.

SEC  SEC

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^SA

Promontor
(Budapest.)

Alapított 1873. **Seidl Ede** Alapított 1873.

vászon és fehérnemű raktára
Budapest, VII., Akácza-utca 62. szám.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett rumburgi, irlandi creas, fonál és sziléziai vásznakban, minden nagyságu damaszt és kávé terítőkben, törülközők, zsebkendők és törölkben, szőnyegek és csipkefüggönyökben, ágy- és asztalterítőkben, pique, trico, flanel és levarrott paplanokban, Schroll-féle chiffon minden szélességben, nangingok, színes és fehér ágyhuzatok, szintartó francia és cosmanosi creton, batizt és zephirekben, színes és fehér barkétekben, nagy választék saját készítményű férfi ingek, kezelő, gallér és nyakendőkben, női-, férfi- és gyermekharisnyákban.

A világhírű francia
DELBECK & Comp
reimsi pezsgőborgyár
és a müncheni Hofbräu
== magyarországi fölerakata. ==

B r á z a y
K á l m á n



B r á z a y
K á l m á n

Válogatott fűszerárak,
mindennemű bel- és
külföldi csemegék,
magyar és francia
pezsgőborok, rum és
tea, liqueurök, sajt, vaj,
kassai, prágai sonka,
felvágottak, gyümölcsök stb. raktára.

Brázay Kálmánnál
Museum-körut 23.

Dr. Ángyán, dr. Elischer, dr. Herzelt, dr. Kélli, dr. Korányi,
dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

dupla malátásör

Szent István védjeggyel

a kőbányai polgári serföző r.-t.

készítménye, a sörpar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű tündő ital egyszersmind kitünő szer
álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,
ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint
a gyengeség különböző nemű ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.

Kapható Budapesten minden fűszer- és csemegeüzletben.

A vidékre a serfözde maga szállítja.

Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palack (palackokon kívül) 40 fill., egy kis palack 32 fill.

Szepességi len-ipar!

Wein Károly és Társai
vászon és asztalnemű-gyárosok

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utca 8.**

(Haris-bazár épület.)

Ajánljuk hirneves szepességi
vászon, asztalnemű, törülköző,
töröl-, csemege-kendő

és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemű-berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.

Minden darab
gyárainkból szár-
mazó árut ezen
védjeggyel
látjuk el.



TÓTH ISTVÁN

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal (billiárd) gyára.

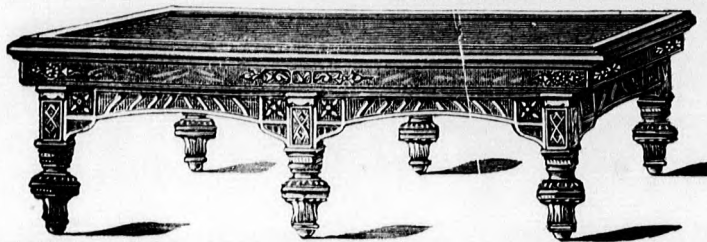
Magyarország legrégebbi tekeasztalgyára.

BUDAPEST, VII., NEFELEJTS-UTCZA 38. SZÁM.

Alapított 1888. Diszokmány Páris.

Telefon 60—55.

Tekeasztalok áthuzását és minden hozzátartozó kellek, vendéglői és kávéházi berendezések elkészítését elvállalom.



Különleges dákokat jutányos árban számítottok.

Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.

Uj és használt
tekeasztalok
dusan felszerelt raktára.

BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér I. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

ÉRTESÍTÉS.

Az érdeklődőknek ezuton tudomásukra hozzuk, hogy Dunaföldváron közel 30—40 ezer hektó must lett elszürve, melyből kellő czukortartalma folytán jó minőségű asztali borok lettek. Már eddig is 2—3 ezer hektó ujbor eladatott. A borok ára ma 22—30 fillér között váltakozik minőség szerint. Kaphatók ó és uj pecsenye borok is.

Felvilágosítással teljesen díjtalanul szolgál, eladásokat a helyszínen közvetít:

Szőlősgazdák Védekező Egyesülete.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

==== Csász. és kir. udvari szállító ====

Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit, különösen

➔ **GENTRY CLUB** ➔

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Képviselő: KUTASSY VINCZE ur

BUDAPEST, V., Bálvány-utca 26. szám.

Makói Ipar és Kereskedelmi Társulat.

Szálloda bérbeadása.

A makói főtéren levő

„Nemzeti” szálloda

1905. február 1-től kezdve több évre

bérbeadandó.

A szállodához tartozik a földszinten **egy** utcai helyiség, mellette **2 szoba**, az udvaron **egy konyha** és mellette **2 szoba**, egy nagy terem, mosó-konyha és terjedelmes pincze. Az emeleten **9 vendégszoba**.

A szállodás szállítja az emeleten levő „**Uri kaszinó**”-ba a kivánt ételeket és italokat.

Bérelni szándékozónak felvilágosítást ad a tulajdonos:

Makói ipar és kereskedelmi társulat.

NERNST-LÁMPA

A. Typus kisebb áramerősségű ivlám-pák pótlására.

B. Typus izzólámpák helyettesítésére.

C. Typus főképpen szabadon való alkalmazásra.

Nernst-express-lámpa, azonnal világít.

Nernst többszörös lámpa normális iv-lámpák pótlására.

Nernst vetítő-lámpa, kinematograf s hasonló czélokra.

Ötven százalék árammegtakarítás.

Szép fehér, abszolút nyugodt fény.

Magas feszültségekhez kiválóan alkalmas.

Általános Villamossági Társulat Budapesti Fiók

A. E. G. FILIALE BUDAPEST.

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 43a.



Transylvania Sec

Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállítók.

Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ő Fensége szállítói.

BUDAFOK.

12 elsőrendű kitüntetés.

Főraktár:

BORHEGYI FERENC

Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.

Sürgőnyezim:

FRANÇOIS BUDAFOK.



Védjegy.



Hors Concours.

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. sz.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.