

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉOSK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“, a „Székesfejvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosk ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosk egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosk ipartársulata“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosk, kormasárosok és pinczérek egylete“-nek, a „Székesfejvári vendéglősök, kávéosk és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és kormasárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetség“, a „Győri vendéglősök, kávéosk, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéosk és vendéglős ipartársulata“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markörök Egyesületé“-nek

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.

Az összetartás ereje.

Azok a vendéglős kongresszusok, melyek az utóbbi években lefolytak, igazolják legjobban, hogy mennyire hasznos és fontos a föltétlen összetartás valamely közös cél elérésére.

Szorongatott, jogaiban csorbított osztályok mindenkor csak úgy vehették fel javaikért a sikeres küzdelmet, ha összejöttek, harcuk irányát megbeszélték és amit közösen elhatároztak, amellett derekasan kitartottak.

Az apostolok gyülekezetükön határozták el, hogy szétmennek a világba hirdetni az igét és vértanúságot kellett halnick, hogy igazaik diadalra jussanak.

Az ankétek, a kongresszusok, az értekezletek, koalíciók, a gyülekezetek, vagy nevezzük bárminek azt a módját az ideáért való küzdelemnek, mely sok ember testvéri egyesülésében nyilvánul, mindig meghozták a maguk gyümölcseit.

A magyar vendéglősipar sokáig élt szerttagozódva a hazában.

Ezelőtt egy pár évtizeddel sem a kormányhatalom, sem a nagyközönség még csak nem is gondolt arra, hogy a vendéglősség is egy számottevő ipar.

A fővárosi vendéglősben egy vállalkozót, a falusi Iezigben pedig csak a bormérő zsidót látták, arra nem is gondoltak, hogy egy igen felette fontos ipari hivatást töltenek be, melylyel számolni kell az államnak s a társadalomnak egyaránt.

Hogy a vendéglősiparnak, mint iparnak bajai és sérelmei is lehetnek és

vannak, még pedig nagy számban, senki sem sejtette és azzal senki sem törődött, mert mint ipart észre sem vette senki.

Nem volt szervezett osztály, magát kifele képviselő testület és így nyomtak minden teherrel, amit csak elbírtak. Mert minden kormasáros a maga félszékében maga-magának jajgatott.

Egy negyed százada annak, hogy a vendéglős iparnak sajtója kezdett teremni. A sajtó adta hírül a világnak először, hogy van vendéglős ipar és annak sok súlyos terhei és bajai vannak. A sajtó adta az impulzust a szervezkedésre, az egyesülésre.

Az állam és a nagyközönség pedig a kongresszusok révén tudta meg országosan, hogy a vendéglősség egy szervezett nagy testület a hazában, mely jogokért küzd.

Voltak felkeszített férfiak, kik kezükbe vették az ügyet, megmozgatták az egész ország vendéglősségét, talpra állították érdekeik védelmére és immár a vendéglőskérdés a kormány egyik megoldásra váró problémájává vált.

Meg kell mosolyognunk azt a kicsinyes rövidlátást, azt a hülye felfogást, mikor bizonyos körben fölvetik azt a kérdést, hogy mit értünk el mozgalmunkkal s mit csinált érdeünkben pl. egy Gundel János?

Gundel János nem tehetett sokat, de annyit parányit tett, hogy megérdemel a vendéglősségtől legalább is egy szobrot.

Gundel első apostola volt az életrekelte Magyar vendéglős iparnak. Hogy

vagyunk, hogy létezzünk, hogy mozgunk, hogy élünk, hogy szervezett iparrá lehejtünk, hogy a világ tud rólunk, hogy tisztelnek, becsülnek bennünket, azt mind Gundel Jánosnak köszönhetjük.

Tévedés azt hinni, hogy azok a kongresszusok, melyek pár év óta igen okosan az ország különböző részeiben tartottak, eredménytelenül zajlottak volna le.

Minden egyes kongresszusnak volt egy-egy hatalmas pozitív eredménye. Minden egyes kongresszuson vetődtek újabb és újabb eszmék föl. A magyar vendéglősséget fölbresztették, ipara iránt érdeklődővé tették és határozataik tudtára adták az egész világnak, hogy a vendéglősség él és mozog és mint a legfontosabb iparágak egyikét, nem szabad Csáki szalmájának tekinteni.

A legutóbbi miskolczi kongresszusról is az egész hazai sajtó hasábjain emlékezett meg. Majnkról emlékezne meg országos bajainkról, ha arra néki módot nem nyujtanánk.

Honnan tudná a kormány, hogy nekünk bajaink, sérelmeink, követeléseink vannak, ha azt impozánsan, egyesült erővel nem hangoztatnánk?

Az eddigi kormányok, igaz, nem segítettek rajtunk semmit. Polyton váltakoztak, közjogi harcokban multak ki, az ipari érdekek általában el voltak hanyagolva és a mi mozgalmunk pedig csak csecsemőkörök élte. Egy csapásra mindent kivinni nem lehet. A diadalnak le kell rakni alapjait, magot kell vetni, hogy gyümölcsözzön.

Telefon: 63-90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemű élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállít a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherceg ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállítója.

HERRMANN J. L. cs. és kir. fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6. Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst
chinali ezüst s alpaccából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Árjegyzékek, költségt. díjmentesen. Alapítást év 1819.

A mi évtizedes küzdelmünk, a kongresszusok immár szép hajtást eredményeztek.

A mai kormány az ipar jegyében vette kezébe az uralmat, reményünk lehet tehát, hogy az évtizedes magvetésnek immár gyümölcse lesz.

Azonban most is kell valami, jobban, mint valaha: *összetartás. Az egyesüléssel rejlik az erő.*

Az egész magyar vendéglősségnek egy tábort kell gyülekeznie.

Szomorúan láttunk az utóbbi időkben egyes szétválasztási törekvéseket. Itt Budapesten is egyes szerepelni vágyó emberek, hogy vezéri ambíciójukat kielégítsék, helyett, hogy mint közkatonák igaz buzgalommal és odaadással odaállnának a közös táborba a diadal kivívására distingválának és széttagozni akarnak.

Külön akarják osztályozni a kisvendéglősöket a nagyvendéglősöktől, nem azért, mintha ez tényleg kétféle jelentőséggel bírna, hanem, hogy nekik is legyen táboruk, ahol a vezéri méltósággal elégíthessék ki hiúságukat.

Pedig amint nincs kis orvos és nagy orvos, kis ügyvéd és nagy ügyvéd, kis mérnök és nagy mérnök, éppen úgy a vendéglős is csak egyféle: vendéglős és vendéglős.

A miskolci kongresszuson a sok üdvöseszme közt fölmerült az is, hogy a vendéglősség *képesítéshez* legyen kötvé. Már most egy képezett vendéglős, akár Soroksáron nyisson egy kis koresmát, akár az Angol-királynét vegye birtokába, a másik rovására magát ki nem emelheti, mert a képzés alapján csak „vendéglős.”

Minden vendéglősnek, helyisége nagysága és vagyoni viszonyaira való tekintet nélkül egy tábort, összetartva kell egy testet képeznie, mert az összetartásban rejlik ama hatalmas erő, melylyel érdekeiket sikeresen megoltalmazhatja.

Szerencsére azoknak a konok és kárhözatos törekvéseknek, melyek a szerttagozódásra törekedtek, nem volt eredményük. Ne is legyen.

Igyekezzenek a magyar vendéglősök mindenütt, ahol lehet ipartársulatot alakítani, az országos szövetségbe belépni és egyesült erővel harcolni, mert már közel van az eddigi elvetett magvak gyümölcsözésének deje.

A sörös hordók hitelesítése.

A kereskedelmi miniszter rendelete

A sörshordók hitelesítése tárgyában a kereskedelmi miniszter 47.182.IV/2—1906. sz. alatt a következő rendeletet adta ki:

Az 1876. évi július hó 18-án 13.258. sz. a. kelt földmívelés-, ipar- és kereskedelmiügyi magyar királyi miniszteri rendelet 3-ik pontja elrendeli, hogy amidőn a hordókon az abroncs megszorítottatik, vagy a sörös hordók szurokkal kiöntetnek, azok mindannyiszor új-ból hitelesítendők.

Tekintettel egyfelől arra, hogy a sörgyári üzemből a sörös hordók minden új töltése után azok újra szurkolása, továbbá a forgalomból a gyárba visszazérkőz hordók rendszer meglazult abroncsainak újra meghúzása válik szükségessé; tekintettel másfelől arra, hogy az állami mértékhatóság m. kir. bizottság kísérleti megállapították, hogy az említett műveletek a sörös hordók ürtartalmában rendszeres csak oly csekély változásokat hoznak létre, amelyek a sörös hordókra megállapított hibahatárok jóval belül esnek; indítva érzem magamat arra, hogy az idézett rendelet 3. pontjának érvényét a boros és szeszes hordókra nézve érintetlenül hagyva, a nevezett pont hatálya alól a sörös hordókat kivégyem és helyette a sörös hordókra nézve a következőket rendeljem el:

A sörös hordók mindannyiszor újra hitelesítendők, amidőn rajtuk olymértvű változtatás vagy javítás történik, amely azoknak ürtartalmát az 1888. évi augusztus hó 16-án 23.338. sz. a. kelt volt földmívelés-, ipar- és kereskedelmiügyi, valamint az 1891. évi szeptember hó 12. 53.815 sz. a. kereskedelmiügyi miniszteri rendeletek által megszabott hibahatárokon túl megváltoztatja.

A hordó helyes ürtartalmáért mindenkor az felelős, aki a hordót töltötte, kivéve azon esetet, amidőn a hordó töltése bebizonyíthatólag közvetlenül a hitelesítés után történt, anélkül, hogy a hordó bármilyen változtatásnak alá lett volna vetve, amely esetben a felelősség a hitelesítőt terheli.

Ehhez képest az 1897. évi január hó 18-án 80.698/1896. sz. a. kelt kereskedelmiügyi miniszteri rendelet azon rendelkezését, amely szerint a javítás alá kerülő hordókon a bélyeg megsemmisítendő, a sörös hordókra nézve oly módon változtatam meg, hogy a bélyeg csakis azon esetben semmisítendő meg, ha a javítás oly mérvű, hogy a javítás után a fentiek értelmében a hordó újra hitelesítendő.

Az oly, sörrel töltött hordók forgalomba hozatala, amelyeknek ürtartalma a fentidejelt rendeletben megadott határokon kívül esik, az 1874. évi VIII. t.-cz. 19. §-a értelmében, az ott megállapított jogkövetkezmények alkalmazását vonja maga után.

Jelen rendeletet kihirdetése napján lép hatályba. Budapest, 1906. július hó 9-én. A miniszter helyett: Saterényi s. k. államtitkár.

A budapesti pinczereglőt memoranduma.

A miskolci kongresszus színe előtt.

A miskolci kongresszus egyik legérdekesebb tárgya az a nagyszabású memorandum volt, melyet a budapesti pinczereglőszövetet terjesztett elő. A memorandum a közvetítői ügyosztály jelentése kapcsán került igen érdekes megvitatás alá, melyet egész terjedelmében szintén közreadunk.

Előbb ismertetjük az érdekes memorandumot s amennyiben lapunk terjedelme megengedi, folytatásokban számot adunk az e körül támadt vitáról is, amely a szövetség közgyűlésén lefolyt.

Az érdekes memorandum szövege szövege a következő:

A jövőd vendéglős kar, a mai pinczertestület, számos oly bajjal küzd, melyek annál is inkább mielőbbi orvoslásra szorulnak, mivel ha a segedelem sokáig késik, alig marad reményesünk arra, hogy valaha jobb idők virradjanak iparunkra.

Nem akarunk hosszas szószátyárkodással élni, csak egyszerűen elősoroljuk bajainkat, s igyekszünk az orvoslás módjait is előtérbe állítani, hogy a tekintetes czim állitásaink valódiságáról meggyőződve, úgy a saját, mint a mi érdekeinket mérlegelve, a szükséges intézkedéseket megtehesse.

Legelső és legfontosabb tennivaló, hogy az ügynöki rendszer megszüntetése.

Immár tudniillik türethetlenné vált az a helyzet, melyet az ügynöki tulkapások teremtek. Az amugy is szűk viszonyok közt sűrűlő pinczerek, helyénkültség esetén lelketlen ügynökök kufár kezeibe ugróvalyan behajlítva, egyszerű elhelyezésért hónapok keserves keresményét kénytelenek fizetni.

Jól ismeri a tekintetes czim is ezt a veszedelmet, mely szinte végromlásba dönti a pinczéri kart és ezt türnie immár annál kevésbé szabad, mert a mai pinczéri nemzedék képtelen a jövő tőkét karta.

Egyesületünk és a kávésegedek szakegylete számla és tarthatatlan helyzettel, a főnökök javára és pinczerek megmentésére, elhelyező osztályt állítottak fel, melyek szakszereiben és minden kifogás nélkül végzik az elhelyezés teletősségteljes munkáját.

Megjegyezzük, hogy mi nem csak pinczereket helyezünk el, hanem mindennemű szállodai és vendéglői iparban szükségletű segédszemélyzetet, borkutak, szakácsnékat, portásokat, szóval mindennemű alkalmazottat és pedig merjük állítani lelkiismeretesen és a czélnak megfelelően.

Ilyképen körvonalazva működésünket meg vagyunk győződve, hogy a tekintetes czim a saját maga előnyére és a pinczér-ipar támogatására semmiképen sem zárkózik el attól, hogy a mi jóra való törekvéseinket és a mi becsülettel munkánkért erkölcsi tekintélyével meg ne támaszsa.

Ha ez megtörténik, úgy meg fog szünni

„Asbestoid“

A legrészebb és legártalmasabb — Prospektus, minta és árlapok kívánatra ingyen és bérmentesen.

SÁTORI, FRANK, VÖLKÉR

ASBESTOID dobormű és épület-disztrémények gyára
Budapest, VI., Hungária-körút 72. sz.

Menyezett és faldisztrémények, valamint falburkolatok (lambériák) szab. Asbestoidból, doborműből, kivétel, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

F. M. K. E. Szántói savanyúvíz

Honi termék, legkiválóbb természetes szénsavas savanyúvíz.

a pinczérseget sújtó áldatlan, ügynöki zsaroló rendszer, a főnökök pedig szakzsírú kezektől vezetett közvetítés révén szakembereket fogtak kapni, nem befolyásoltatván az ügynöki rendszer fattyuhajításait, midőn az ügynök képes a segédet helyéről csak ahelyéire elcsalni, vagy elzavartatni, hogy új "elhelyezésre" alkalma legyen és ennek révén egy a főnökök, mint az alkalmazottak pénzét zsebre vágassa.

Czítrak vagyunk nyomafékokan a tekintetesen cím szives figyelmébe ajánlani, hogy mi nem önző érdekeket szolgálunk, hanem tisztán iparunk felvirágztatásának munkálkodunk és joggal reméljük, hogy a tekintetes cím ebbeli nehéz munkánkban mindenképen segítségünkre siet.

Javaslatunk tehát ez: Mondja ki a tisztelt testület közgyűlése, hogy tekintettel arra, hogy egy a Budapesti Pinczér-Egylet, mint a Budapesti Kávészegedék Szakegylete önálló, az egész országot ellátni képes elhelyező intézetekkel bírnak, a helyközvetítő programjából kikapcsolja — s személyzet-szükségletét az ügynökök kizárásával fennvezetett egyleti ingyenes elhelyezőknél s még esetleg a vidék több pontján felállítandó hasonló intézeteknél szerzi be, s erre tagjait határozatilag kötelezi.

Nem kisebb sérelmük a pinczérnek az, hogy jövedelmük a közönség nagylelkiségétől vagy éppen gavalér-szerűségétől függ és tügyelmremelő, sokszor emberelőtti fardáság munkájukért nem becsületes bért, hanem feljűk dobott "borraváló"-t kapnak.

Ez az állapot egyrészt önértéküket sérti és társadalmi helyzetüket önmaguk előtt lealacsonyítja. De másrészt anyagilag is káros, mert bármily komoly és szükséges munkát végeznek is, mégis a közönség adakozó kedvétől függ a megélhetésük.

A sajtóban és a közönség körében többször merült már föl humánus igyekezet, hogy e barbár állapotokon változtassanak. De az igyekezet mindig kudarcot vallott, mintha csak leközírdhetetlen akadályok lettek volna az útjában.

Pedig a külföld bőséges példát nyújt rá, hogy a változtatás nemcsak nem lehetetlen, de okvetlenül szükséges is, nem a pinczér, hanem a fogyasztóközönség érdekében. Ellenkezöleg, ez a nálunk divatozó rendszer a lehetetlen, egy a vendégölés, mint a pinczér, valamint a közönség nézőpontjából.

Külföldön egy pinczérnek 4 asztala van, amelyeket kiszolgál és egyuttal beszedi az általa felszolgált ételek és italok árait is. Egyuttal számlára írja az ő megállapított díját is. Ilyenformán nincs a vendég kénye-kedve, avagy adakozási készségének kiszolgáltata. Ez ugyan nem nagy kereset, de viszont a pinczér tudja, hogy asztalainál mennyi vendéget helyezhet el s mint gondos kereskedő iparkodik, hogy minél több vendéget "helyezzen" el s előzékeny modorával azon van, hogy minél nagyobb fogyasztást érheszen el.

A mai éthordói kereset a pinczérsegi helyzetét tarthatatlanná tette. Az általános drága-

ság következtében a vendégölőket látogató közönség kevesbedett, aki pedig oda van kényserítve, a vendégölés által felemléj ételt valahogy csak meglizeti, de borraválóra, pláne három borraválóra, főpinczér, éthordó, borliu, már nem jut. Így hát egyedül a főpinczér, aki előtt resteli a vendég, hogy borraválót neki ne adjon — keres, de az éthordónak felkopja az állá.

Régeant az éthordónak 15—20 forint fizetése volt és alkalmazása helyén lakást is kapott, emellett szép mellékkeresete; ma 6, 8, 10, 12 forint a fizetése, lakás nélkül. Fizethet kapupénzt, egyéb keresete pedig egy harmadára olvadt le. A mai pinczér tehát tisztán arra van utalva, hogy a vendéggel szemben oly magaviséletet tanusítson, hogy abból a borraválót kikoldulja vagy arrogáns magavisélettel kieroőszakolja. Sőt a kényser arra is ráviszi, hogyha alkalma akad, hogy még bünsös utra is lépjen, ha megéli akar.

Miért kell éppen a pinczérnek annak lenni, akit saját munkaadók szorítanak arra, hogy minden emberi önértékéből kivetkötözve koldus módjára kelljen élelet tengetni. A mai magyar pinczéri rendszer szégyene a magyarországi vendégölés karának. Egy ipar, amely segédeit a fogyasztóközönség terhére, azok önkéntes adományából való megélhetésre szorítja, az nem tarthat számot tiszteltre, megbecsülésre. Már pedig nem hiszűk, hogy iparunk nagyvénű vezetői, valamint az öszvendégölőskar ezt nem tudná! Még kevésbé hiszűk, hogy ezt a mai alkalmat meg nem ragadnák iparunk tekintélyének és gazdasági fellendülésének érdekében. Reméljük, hogy a t. címz. kimondja, hogy a főpinczéri rendszer beszüntetendő és kimondja a «Revue»-rendszer életbeletelést.

Ennek a rendszernek előnyei a következők:

1. A nagyközönségnek, amely nagyforgalmu étermekek látogató, nem kell a főpinczérre sokszor fél óráig is várnia, míg fizethet. Megszabadul egy felesleges borraváló kiadástól s nem kell agrodgnia, hogy a «főpinczér»-rel szemben «smuczig lesz, úgy mint azt manapság tapasztaljuk és nem kell feleslegesen tékoznolnia a borraválással, hogy előkelőnek és gavalerrának látszódjék.

2. A pinczérnek, aki munkájáért munkaadójától fizetést nem kap s ha kap, az csak koldusalamizsnának tekintendő, oly csekély — nem kell arcziprulva megalázkodnia, hogy evvel magának a borraválót bitvosítsa, mert a tisztázalékos kiszolgálási díjat jogosan felszámíthatja. Ilyformán meg van kímélve a vendég, a pinczér pedig iparkodik asztalainál lehető legnagyobb forgalmat elérni. Ez a vendégölés haszna. Ma a pinczér nem törődik avval, hogy a vendég fogyasz-e. Akkor minden törekvése oda fog irányulni, minél nagyobb forgalmat elérjen, mert hisz a nagyobb forgalom eléréséhez saját érdeke is köti. Végl.

3. A vendégölésnek nem kell főpinczért tartania, aki egymaga tetemesen hozzájárul

ahoz, hogy a fogyasztás megdrágíttassék, mert borraválón kívül száalékos hasznat is kap. Viszont azonban az eléggé jól javadalmazott pinczéri kar, melyhez llyképpen hozzájut, igazi ambícióval azon lesz, hogy a vendégölés érdekeit minél jobban előmozdítsa.

Nyilvánvaló tehát, hogy a borraválókérdés megoldása s evvel együtt a pinczérsegi helyzetének megjavítása önként kínálkozik és nemhegy áldozatot kívánna valakitől, ellenkezöleg, minden irányban nagy előnyvel járna.

Javaslatunk tehát az, mondja ki a t. címz. miszerint az öszpinczérsegi 90 száalékára tagadhatatlanul káros, a mai főpinczéri rendszert megszünteti, s helyébe a külföldön szokásos «Revue»-rendszert honosítja meg, a vendég részéről fogyasztott s számla szerint szendező kétételező 10 száalék j.vadalmazzással.

Az a szakadatlan munka, mely az egész napon fogva tartja a közönséget, az idegenek beözönlése, a színházaknak, mulatóhelyeknek a késő éjjeli órákban való záródása, mind egy-egy indító oka annak, hogy a vendégölés záróórája mind jobban kitörlődik a késő éjjelre, de az ezáltal előidézett nagy munkahalmaz s a nagy forgalom miatt viszont a munka már a kora reggeli órákban kezdetét veszi. Csak erre a körülményre rámutatunk is elég ahhoz, hogy föltűntessük azt a nagy különbséget, mely a mai kor s a multnak a munka iránti követelményei közt fennáll s kétségtelen, hogy a megtöbbszörözött munka az időnek máshemű beosztását kívánja meg, mint a hogy az annak előtte volt.

A társadalom egy-egy rétege önként elviselhetetlennek érzi a rástúyosodó terheket s olyankor megmozdul, könnyíteni óhajta magán. A fölötte álló körökhöz fordul, kérve öket, segítsenek nyomastót terheink. A budapesti pinczérsegi is így van. Azt a szakadatlan munkát, mely vállára nehezedik, nem bírja ki tovább s munkaadóhoz egy kis terheknönyebbitéért folyamodik.

A magyar társadalom legsorvasztóbb betegsége a tüdővész sorainkból veszi a legtöbb áldozatát, mint a kik e szörnyű betegségeknek természetellenes, idegsorvasztó életmódukkal a legtöbb alkalmat adunk a kifejledésre. Szükségünk volna egy kis szabad időre avégből, hogy kimehessünk a zöldbe friss levegőt szívni, a szivarfüstös levegőtől elgyengült tüdőnket felfrissíteni.

Csak végig kell nézni sorainkon, alig akad köztünk erőteljes, kifejlett magas ember, majdnem valamennyien csenevészek vagyunk, mert testünket kellőleg nem ápolhatjuk.

Ha a törvényhozás ez idő szerint még nem tartotta helyénvalónak a vasárnapi munkaszünetnek a vendégölő iparra való kiterjesztését s még eddig föllebbvalóink nem gondoskodtak arról, hogy mi egy hétköznapon pihenjük ki a hét fáradalmait, nem lehet törlünk rossz néven venni, ha mi a saját erőnköl törekszünk arra, hogy ezt a munkaszünetet megszerezűk, mikor látjuk, hogy a müvelt



Kávéházi, szállodai, fürdői- és kórházi-berendezések

Sürgönczim:
Bruck, vasbutorgyáros.

Vas- és Rézbutorgyár:
IX., Lilliom-utca 8. sz.
(saját házban.)

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

== BUDAPEST ==

Kizárólag hazai gyártmány.

TELEFON 38—47.

Dúsan felszereltraktár és iroda:

VI., Andrassy-ut 32. sz.

A ki igazán jó és izletes szalámit akar venni, az kérjen **Herz** szalámit! Ezen legjobb hírnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű húsból készül. Csak az a valódi Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár **IX. ker., Soroksári-ut 16. sz.** felvégye: látható, amire ugy a rudakban, mint mint a állapotaiban való bevásárlásnál ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege, fűszer- és hentesüzletben.

Herz Ármin Fiai, Budapest

magyar- és olasz szalámi-gyár.

világ összes munkásainak van hetenkint egy napjuk, amikor önmaguknak is élhetnek s a mindennapi kenyér megkeresése nem köti le életüket megszakítás nélkül. Munkaadóinkhoz fordulunk, tegyék lehetővé nekünk a heti egy napi pihenést, melyet a vasárnapi általános munkaszünetről szóló törvény meg nem adhatott.

A művelt nyugaton a pinczér tiszteletre méltó helyet foglal el a társadalom munkásai között, vele a közönség nem szolga módjára bánik, hanem olybá tekint, mint a kereskedő segédét. S ez azért van, mert a pinczérnek van alkalmat magát művelni, van ideje arra, hogy ismeretét bővítsen, modora, fölépése, magatartása öntudatosabbá váljon. A vendég a pinczér egy-két szavából kiéri, hogy akinek parancsokat osztogat nem durva munkás, de finomodott lelkű egyén. Bennünk, kik a társadalom legelőkelőbb rétegeivel érintkezésbe jövünk, leginkább támad fel a vágy arra, hogy művelődjünk. S azt nem kell hangsúlyoznunk, hogy nincs kevesebb dolog, mint vágyódni a művelődésre s nem juthatni hozzá, mert nincs egy percnyi arra való időnk. Igaz, hogy a jelenleg ránk jutó egy-két órai pihenés idején tanulni is lehetne, de sajnos azt a mi helyzetünkben az ezredik, ha ugyan képes megtenni s az átlagot kell nézni, nem a kivételt s ettől eltekintve a pihenés szükséges az életkedv fenntartásához is.

Testi és szellemi erőgyűjtésre való törekvés s nem helyesle a való hajlam az, ami a pinczerek ezen kérelmét irányítja. Az élet, mely mindig többet és többet követel, száz közül kilencvenet fog rákényszeríteni arra, hogy szabad ideje alatt művelje magát, hogy így elegendően az élet követelményeinek.

Mindennek a világon pihenésre van szüksége, hogy új erőt gyűjtsön, s ez főleg a nehéz munkát végző pinczér-tanoncokra áll. Szomorú tapasztalataink vannak azonban a felől, hogy tanoncaink a rövid időn kívül nem pihévnék, testileg is, szellemileg is nagyon hátra maradnak. Föltétlenül szükségesnek találjuk azért, hogy hetenkint egy napon át ők is pihenjenek.

Ha a fent hangsúlyozott és kért pihenés meg lesz adva, nem fogunk oly számos egyénnel találkozni a pinczérség körében, akik a tuleróltestől testileg és szellemileg teljesen kimerülve, idő előtt összeroskadnak s munkaképtelenné válnak.

Számtalan érvet hozhatnánk még fel a fentiek kívül annak igazolására, hogy az a megszakítás nélkül, reggeltől késő éjjelig folyó munka, amelyet mi végzünk, mily sorvasztó testileg és lelkileg, mennyire egészségtelen hatással van a pinczére. De elegendőnek tartjuk csak fölívni czim figyelmét arra, hogy azok az indokok, melyek a vasárnapi munkaszünet behozatalát szükségessé tették, reánk pinczerekre is épp oly mértékben megállanak s ha törvényhozó hatalom a munkásság egyetemét szükségesnek látta kényszerrel részesíteni a heti egy napi munkaszünet átadásában, akkor mi sem lehetünk kivételnek a munkások között annál kevésbé, mert a mi napi munkaidőnk nem mint más munkásoknál 10 óra, hanem legalább is 16 óra.

Ennélfogva kérjük annak kimondását, hogy a közgyűlés a huszonegy órai munkaszünetet tagjaira nézve kötelezővé teszi.

Hogy a pinczéri kar egyrésze nem felel

meg mindenben a hozzája fűzött várakozásoknak, annak nagy oka abban a körülményben rejlik, hogy a pinczérképzés mai módja igen-igen sok kívánni valót hagy fenn. A főnökök egy része tudniillik a tanoncokat nem tartja egyéneknek, mint olcsó munkaerőnek, úgy, hogy nyakra-főre állítja be a tanoncokat, csak azért, hogy ne kelljen pinczért tartania. Természetesen ilyen tömegmunkánál a kiképzésről, a tanításról szó sem lehet, úgy, hogy a tanoncok teljesen tudatlanul kerülnek ki az életbe. Viszont meg vannak oly főnökök is, kik tanoncot egyáltalában nem tartanak, talán azért, mert kényelemszeretők és nem szeretnek a pinczértanoncokkal foglalkozni. Egyik körülmény épp oly kárhözvontató lévén, mint a másik, kérjük, mondja ki a közgyűlés, hogy minden szállodás és vendéglős köteles megfelelően tanoncot tartani.

Önként érthető azonban, hogy a tanonc-tartás mai módja, mely szerint a tanoncokat derűre-borúra felveszik, s aztán minden komoly ok nélkül elbocsájtják, megszüntetendő. Az a módszer legkevésbé sem alkalmas arra, hogy szakképzett pinczerek váljanak a tanoncokból. A tanonc, ki minden komoly indító ok nélkül szolgálatából elbocsájtatik, sokszor hónapokon keresztül csatangol éjjelnappal az utcán s csak természetes, hogy az olyan tanonc, aki mire pinczérre csöpörődik 15—20 szolgálati változása volt, állandó munkadéby bére nevelve nem lett, s hogy akkor az ilyenformán nevelt pinczérből becsületes, józan, megbízható munkás vagy iparos nem válhat, miert is felettébb szükséges, hogy a t. czim kimondja, miszerint a tanonc csak a törvényben előírt modalitások mellett szerződhet. Ezen szerződés egyoldalulag fel nem bontható. Felbontó okul csakis büntető törvénybe ütköző események követése szolgál. Ennek hiányában a tanonc a szerződött 3 évet egy helyen tölteni köteles.

Ez utóbbi intézkedés azért szükséges, mert így a tanonc teljes idejét egy helyen költötte, megismerkedik iparának minden csinaj-binjával, s nem kell neki esetleges újabb helyén előlről kezdenie tanulását.

Mivel pedig az olyan tanonc, ki a büntető törvényvel összeütközésbe jön, nem ad garanciát arra, hogy belőle becsületes pinczér, illetve majdan becsületes vendéglős legyen, mondja ki a t. czim, hogy az a tanonc, ki büntetendő esemény miatt bocsátott el helyéből, többé a vendéglős iparnál nem alkalmazható. Ugyanez alkalmazandó a pinczerekre is.

A nyári idény alatt főleg fürdői üzletekben a kontárok egész hada áll munkába. Mindentéle a pinczérseget sohasem tanult egyén elősködik iparunkon, a tanult pinczérseget megkárosításával. Ez a helyzet tarthatatlan. Ennélfogva mondja ki a közgyűlés, hogy nyári idényben vagy fürdő-üzletben csakis felszabaduló okmányval bíró pinczért szabad alkalmazni. Tanulóévelel nem bíró borfiu idény üztelbe nem alkalmazható.

Az erkölcsi züllesnek legnagyobb előmozdítója az, hogyha a pinczér-tanonc a házon kívül lakik, keresményét eldorbéolja, a mint az utazóra ér, hol a bün fertőze száz meg száz formában kinálkozik, hogy a serdületlen pinczér-tanoncot hatalmába kerítse! Nem kell ezt bővebben fejtegetni, a szakmához tartozók jól ismerik ezt a bajt, s mivelhog is ismerik, nem fognak a baj orvoslása

elől sem elzárkózni! Kérjük tehát, mondja ki a közgyűlés, hogy a tanonc tanideje alatt csakis alkalmazása helyén lakhatik. Házon kívül semmi esetre sem!

A vallásosság egyik főtámasza az erkölcsnek. Akiben a vallásos érzet kihalt, az alig emelkedhetik arra a színvonalra, melyen a vallásos ember áll. Aki hitét megtartja, az óvakodni fog attól, hogy bünt bármely formában is elkövessen. Kimondandó tehát, hogy a tanonc hetenkint egyszer, vallásához mért napon, lelki gyakorlatra bocsátandó.

A serdült tanoncot túlterhelni nem szabad. Sem avval, hogy őt mértéken felül dolgoztatják, sem avval, hogy éjszakai munkára alkalmazzák őt. Ezzel csak azt érik el, hogy a tanonc fejlődésében meggátolják s agyoncsigázza, gépiesen végezze, úgy, ahogy szolgálatát, minden ambícióját elveszti. Az ilyen agyonagyargatott tanoncából jóvával szakmunkás sohasem válik s az ipar proletárjai, korán tengődésre jutott szegényei ezekből a tönkretett tanoncokból keletkeznek.

Mondja ki ennél fogva a közgyűlés, hogy a tanonc egyfolytában 10 óránál többet nem dolgozhatik és éjjeli 11 órán túl munkában nem tartható.

Igen sokan vannak a főnökök között, kik mindentéle lehetetlen czimeken visszatartják tanonczaikat a szakiskola látogatásától. Mivel így a művelődésben s az elméleti szakképzésben akasztják meg tanonczaikat, kimondandó, hogy a tanonciskola kötelező s az a vendéglős, ki tanoncát a szakiskola látogatásában meggátolja, szigorú büntetés alá esik.

Végül kívánjuk, hogy a frakk helyébe valamely alkalmas, megfelelő viselkedésű kötelezővé. E kívánságunk indoklásra alig szorul. A frakk nemcsak kényelmetlen, de egyáltalán kellemetlen ruhadarab. Nem hisszük, hogy ez a méltányos kívánságunk visszautasításra találjon!

A mi hátunk.

Görnyedt lehet a mi hátunk, mert a hány rud, ezt mind rajtunk nyújtották végig.

Nem akarjuk profánálni Krisztus urunk igét, de majdnem vele szólhatunk: «A vendéglős a világ bányája, mely bűnhődik a világ bűneiért».

Különösen tapasztalhattuk ezt abban a felfordult világban, a mikor a nálunk eddig sem biztosított személyes szabadság puszta a poroszok kegyhátszálán függött.

Tavaly történt, hogy a zalai királyi biztos rendőrökkel kiverette az egyik előkelő vendéglősből délelőtti szörzésre összegyűlt intelligenciát.

A «Felsőmagyarországi Hirlap» ekkor írta a következőket:

D... r rendőrkapitány addig-addig pipázott a rendőrkapitányságon, miglen eszébe nem ötlött egy gondolat, melynek általa való megszűlése egy pillanatnak műve volt.

Beidézvén az ujhelyi kávésokat, szigorúan meghagyta nekik, hogy egy órán túl kávéházaikat ne tartsák nyitva; mivel pedig mindezt ideig 1 órán túl is nyitva tartották helyiségeiket, 30—30 koronákat rőtt ki reájuk per kopolytu.

Tehát a rendeleteknek visszaható erejük is volt, hogy valami csöpögjön az állam-

Vásároljunk magyar teakereskedőnél!

SCHNITZER MÖR, Budapest, VI., Váci-körut 9. (Szerecsen-utca sarok.)

Ajánljuk a t. kávé és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangú** teakereskedést.

Alapított 1850-ben.

HERCZEG TESTVÉREK

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31B. TELEFON 53-66.

ásványvíz nagykereskedő szállít legutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemű hazai és külföldi ásványvizeket.

kaszába, főleg az eddig is szabadon nyuzható és muszkolható vendéglősök zsrjából.

Ugyancsak Ujhelyen történt, hogy Löwinger Markus korcsmájába 9 óra 10 perczkor bezörgött két zsandár. Kinyitották az ajtót s beeresztették a két zsandárt aytáit.

D... r másnap a záróra be nem tartása miatt elítélte Löwinger 18 korona pénzbüntetésre. Löwinger felebbezett s elment Kispálhoz, előadván felebbézzése okait.

Kispál ilyen formán mordult rá Löwingerre:

— Maga ujhelyi és én ujhelyi embernek szívességet nem teszok, s mert ujhelyi, a felebbézzést el sem olvasom s el fogom marasztalni.

— De kérem, én tudom bizonyítani ártatlanságomat, szólt Löwinger.

— Ahhoz nekem semmi közöm — szólt Kispál.

Ezekhez hasonló jogtiprások naponkint százával történtek a «királyi biztosságokban» s a szegény vendéglősök azért izdattak, nyögtek, de fizettek is eleget.

Am ez még csak a kezdet volt, de mi volna akkor, ha ezek a teljhatalmu urak a hosszabb uralom tudatában teljesen neki vadultak volna. Hiszszük, hogy a nemzeti uralom el fogja söpörni ez igazságtalanságokat.

A borvirág.

A «Magyar Borkereskedelem» hasábjain dr. Wortmann Gyula geisenheimi tanár erről a borbetegségről értekezve, a következőket írja:

Ez a betegség szélében ismeretes. Ha egy megkezdett üvegből levő bort néhány napig meleg helyen hagyunk, felületén fehér hártya képződik: a bor virágos lesz. Ez a jelenség akkor is bekövetkezik, ha a hordót nem tartjuk állandóan szinig tele, vagy ha egyáltalán alkalma van a bor felületének hosszabb ideig érintkezni a levegő oxigénjével. Az ezen a módon képződött borvirág különböző lehet: hol vastag, ráncos bőr, hol meg sima, vékony, fátyszerű hártya. A szine legtöbbször tiszta fehér, de ennek sokféle árnyalata van, egészen piszkosságáig. A borvirág-lepel gyakran többé-kevésbé erős felületű, amely alsó oldalán csak lassan szakadozik és kisebb-nagyobb foszlányokban ülepszik a fenékre. Más esetben viszont a lepelképződés lazább; az egyes foszlányok mindjárt képződésük után a fenékre szállanak. A borvirágnak már ez a különfésége is megmagyarázza, hogy a bor egyes esetekben többé-kevésbé egyformán megtörlik, sőt valóságilag savószzerűen, iszaposan zavaros lesz, míg más esetekben, amikor a borvirág-lepedék összecsomósodott czafatokban a fenékre ülepszik, maga a bor többnyire meglehetősen tiszta marad. A bor szinét is megváltoztathatja a borvirág, a mennyiben a virágos borok nem ritkán valamivel sötétebbek lesznek.

Mindezeknek az elváltozásoknak a különbözőségei, amelyeket a borvirág már külsőképen is okoz, abban találják magyarázatukat,

hogy maguknak a borvirág-gombáknak is különböző fajtái vannak, azonképen, amint a seprő is különféle. És ezek a különféle borvirág-gombafajták már külső megjelenésükben, összehyomásukban is eltérnek egymástól. Eppen ilyen különböző természetesen az a hatás is, amelyet tápláló anyagokra, a borra gyakorolnak.

Már az a tény is, hogy csaknem minden bor, amelyet megkezdett üvegből hagyunk, borvirágos lehet, még ha el is van zárva és így kívülről nem kerülhetnek a borba borvirág-gombák: azt bizonyítja, hogy a borvirág-gombák is benne vannak minden borban és csak az alkalomra várnak, hogy kifejlődjének. Eszerint épp úgy, mint a megcetesedésnél, a borvirágzásnál sem szükséges semmiféle külső infekció, hanem ennek a betegségnek a csiráit is minden bor magában hordja. A borvirág-gombák éppen úgy, mint az összes bororganizmusok, állandó lakói a szőlőhegyeknek. Összel az érett szőlőben élnek és ezzel együtt kerülnek a mustba. Ha azután kifejlődésükre a borban megvannak a kedvező feltételek, akkor lepedéket képeznek.

Csak akkor, ha ezek a lepedékek fellépnek és szemmel láthatók, szókták a borokat virágosaknak nevezni és e betegség ellen-szerelhez folyamodni.

Csak különösen kedvező fejlődési feltételek között, nagy elszaporodás következtében jut el a gomba a lepelképződésig. Más, és pedig a legtöbb esetben, szintén kifejlődhet a borban, de a lepelképződés hiánya fölöttén jelenléte kevésbé feltűnő.

A praktikus borász általában nem tartja a bor virágzását valami veszedelmes betegséggnek. Talán azért, mert kivált a kisebbrendű falusi boroknál olyan gyakran fordul elő és mért ártalmas határai nem oly közvetlenül és élesen mutatkoznak, mint például az acetésedésnél, sokféle el van terjedve az a vélemény, hogy a borvirágnak a borra csak csekély hatása lehet. Ez azonban egyáltalán nincs így. Ellenkezőleg, az ártalmas hatások, amelyeket a borvirág a borban okozhat, meglehetősen jelentékenyek és a mellett folytonosan továbbfejlődik, ugy, hogy a borvirágot megtámadott bor, ha a betegségnek idejében utját nem állják, egészen üressé válik, felemésződik, vizenyössé lesz és emellett egyuttal mindenféle, nagyon kellemetlen szagot és íz okozó anyagot vesz fel magába. A gombának ezt a romboló hatását természetesen életműködésének módja magyarázza meg. Az ő fejlődését és táplálkozását is kedvezően befolyásolják és elősegítik a még meglevő czukormennyiségek. De legkivált a bor alkoholtartalmát támadja meg, amelyet szénsavra és vízre bont fel. Ennek következtében a bor izetlen, üres és természetesen egyéb betegségekre.

Ezenkívül a bor minőségét erősen rontó anyagelváltozások képződnek és pedig különösen illanó savak, valamint egyéb, kellemetlen szagot és ízt okozó anyagok, mint vajsav, acetészav.

A borvirágnak már csekély mértékben való fellépése is a legnagyobb mértékben kedvezőtlen elváltozást okoz; a bor legalább is tisztátlan, idegenszerű ízt kap, de ha a be-

tegség erősen lép fel, teljesen élvezhetetlené válhat.

Noha az alkoholnak a borvirág-gomba által való szétbontása a czukornak a seprő által előidézett átváltozásával alakollá és szénsavvá nagy hasonlóságot mutat, ez a borvirág által végzett folyamat mégis egészen más feltételek mellett folyik le. A seprő elvégezheti hatását a levegő oxigénjének távol-létében. Ezzel szemben ugy a borvirág-gombák, mint az acetzbaktériumok életműködésének fenntartásához a levegő oxigénje nélkülözhetetlen. Ez megmagyarázza azt is, hogy a gomba észrevehetően a lepedéket képezve, mindig csak nyitva álló borokban, tehát akkor képződik, ha a levegő oxigénje bőségesen hozzáférhet a borhoz, illetve annak felületéhez. Azonban nem minden bor összetétele kedvező a borvirág-gomba fejlődésének. Mint minden erjedési organizmusra nézve, úgy reá nézve is a borban levő alkohol akadályai a fejlődésnek és pedig annál nagyobb mértékben, mennél nagyobb mennyiségben van az jelen a borban.

Igazolja ezt az gyakorlati tapasztalat is, amely szerint éppen a gyengébb, alkoholszegény borokat támadja meg nagyon könnyen a borvirág és ezek vannak hatásának leginkább kitéve. A 12 térf. százalékon felüli alkohollal bíró borokban az itt említett okoknál fogva a borvirág többé nem terem meg.

Még nagyobb mértékben, mint az alkohol, az acetzsav is mérge a borvirág gombákra nézve, amelyeknek fejlődését és működését akadályozza. Ecetgyárakban ezért gyakran acetzsav hozzáadásával övják a bort a virágzás ellen, amely a bor alkoholtartalmát és ezzel értékét az ecetgyártásra nézve nagyon csökkentheti.

Ha a borvirág ártalmas hatását el akarjuk kerülni, akkor a gombáinak fejlődésére szolgáló feltételeket lehetőleg kedvezőtlenékké kell tennünk.

Mint hogy tehát a borvirág-gombák életműködéséhez feltétlenül szükséges a levegő oxigénje, ennél fogva egy jó pinczegazdaságban főgondot kell fordítani arra, hogy a bor légmentesen tartassék.

Erős mérge a borvirág-gombának a kénessav. Ezért ajánlatos a borokat, ha jól kiejedtek és lefejtettek, kénezett hordókba tartani. A kénessav hatása, általános felfogás szerint, nemcsak abban áll, hogy a levegőt a hordóból kiüzi, hanem a borban levő organizmusokra egyenesen mérgező hatással van s, ezeket, a szerint, amint kisebb, vagy nagyobb mennyiségben kerül a borba, többé-kevésbé megöli, de legalább is erősen gátolja fejlődésükben.

A borvirág fejlődésére nézve a magasabb hőmérsékletek nagyon kedvezők. Ezért, különösen gyengébb borokat már ennek az okáért is szükséges hűvösen raktározni.

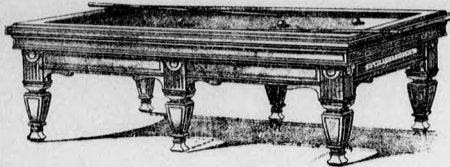
Amde még palaczkborok is ki vannak téve a borvirág káros hatásának. Anélkül, hogy ezekben olyan erősen elszaporodnék, hogy direkt megtörjön a bor, vagy éppen lepedéket képezzen a borvirág, mégis ennek tartós hatása a bor minőségére nézve idővel nagyon káros lehet. A borvirág fejlődése azonban a palaczkborokban is csak úgy lehet-

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társaság mint szövetkezet

BUDAPEST,
VII. ker., Baross-tér 18.

Tudatjuk ugy a fővárosi, mint vidéki T. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, teljesen új alapon — melynél a kamat, díj és részjegy mindig csak egy heti időtartama számítatik. — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes előnyök tekintetében jóval felülmúlja.

Ájnljuk t. Kartársainknak, hogy mielőtt óvadékokat folyósíttatnak győződjének meg előnyös feltételeinkről. Felvilágosítással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.



HORVÁTH és CSILLAG

BUDAPEST,
VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákó gyára.

Kávéház berendezések s egyéb díszmü asztalos munkák vállalata.
Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legutányosabb árakban.
Pontos és jó kiszolgálás és jótállás.

Magy. kir. tör. bejegyzelt cég

Árjegyzéket és bővebb értesítéseket bérmentesen.

TELEFON 95—31.

séges, ha a borral levegő érintkezik. Ez a körülmény is meggyőzően bennünk arról, hogy csak a legjobb dugókat használjuk és palackviaszszal való jó elzárás által a levegő behatolását megakadályozzuk.

A már virágossá vált boroknál elsősorban a borvirág-lepedék eltávolítása szükséges. Evégből a bort jól bekénezzet hordóba óvatosan lefejtik, úgy, hogy a borvirág-lepedék a régi hordóban marad. Ha a bor már nagyon szenvedett, akkor, hogy eltarthatóvá tegyükk, nagy alkoholtartalmu borral hásziatjuk. A legtöbb esetben ajánlatos azután, a borokat, hogy szükséges frissességüket visszaadjuk, tisztán tenyésztett élesztővel áterjeszteni. A hordókat, amelyekben virágos borok voltak, természetesen alaposan ki kell tisztítani. Jól ki kell őket forrázni és gőzölni és hosszabb ideig kénézés alatt kell tartani.

A legjobb gyógyszer a virágzás ellen, mint minden infekciózus betegségnél, a megelőzés, amennyiben az életpótlételek megvonásával (a levegő oxigénjétől való elzárással) megfosztjuk a gombákat a fejlődés lehetőségétől és a betegség okozóit eltávolítani és kiölni igyekszünk.

Glück Frigyes díszoklevele.

— A szakácsok tisztelgése. —

A «Magyar Szakácsok Köre» a magyar vendéglősség vezetőférfiai iránt azzal róttá le elismerését és tiszteletét, hogy Gundelt, Stadlert, Glücköt, Kommert és a vendéglőssipar több köztisztelt vezértagját nemrég tiszteletbeli tagjává választotta.

Múlt kedden szeptember hó 25-én vitte el a «Magyar Szakácsok Köre» küldöttsége, élén Mayer Lénárd alelnökkel Glück Frigyesnek az erről szóló díszoklevelet.

A díszoklevél átadása megható szép jelenet volt.

Mayer Lénárd alelnök emelkedett szónoklatban köszöntötte Glück Frigyeset, mint a vendéglős érdekek hívó istápolóját s tolmácsolva a szakácsok jókívánásait, átnyújtotta a díszoklevelet.

Glück Frigyes igen szép beszédben köszöntöte meg a bizalmat. Kifejtette, hogy élete főcélja a vendéglős-iparnak oly nivóra való emelése, mint amilyen a külföldön emel-

kedett. Az, hogy a vendéglős-ipar még a renaissance korszakot ilt meg nem érte, szociális bajokban keresendő. Hiszi és szeretné is, ha megérné évtizedes küzdelme teljes diadalát.

Ezután megmutatta vendégeinek szakácsművészeti könyvtárát, melynél gazdagabb ilyenmü bibliothékát, talán még egy szállodás sem gyűjtött össze. Ebből is látszik, hogy mennyire érdekfölködik szakipara minden részlete iránt és hogy mennyire rászorgált, hogy a szakácsok öt megfisteljék.

Glück végül megvendégelte a küldöttséget, akikkel hosszan és kedélyesen elbeszélgetett.

Női pinczerek kellenek!

A budapesti kávépartársulat beadványa.

A budapesti kávépartársulat beadványt intézett a székesfőváros tanácsához, hogy engedje meg a nő-pinczerek alkalmazását.

Egyelőre próbaképpen hat hónapra kéri és kérelmet azzal indokolja, hogy a nők immár más téren is tömegesen hódítják el a férfiakot a munkát, miért lennének hát épp e téren kizárva, mikor hivatalnokkák csak hosszú évek keserves küzdelmei után lehetnek, míg itt könnyen megkereshetnének havi 100—200 koronát.

A nő-pinczérsgé ellenségei viszont épp ez indokollással ellenzik a nőnek a pinczéri pályára való rászabadítását, mert már ugyanis tulságos sok téren kiszorítják a férfiakat, holott a természet törvénye szerint is a kenyérkereső munka a férfi feladata, a nő a házi tüzehly megteremtése és az — anyaság.

És más tanítónőnek lenni, mint pinczérnőnek.

A pinczérnőnek két krajezártat mindenki parancsol és általa a női méltóság alacsonyodik le. Továbbá alkalmat nyujthat az erkölcstelenségre, mert ennek elkerülésére nincs kellő garancia.

Hogy mi lesz a sorsa a beadványnak, az a jövő titka. Függetan a tanácsától, mint a főkaptánytól egyaránt.

Amnyi bizonyos, hogy ha eljön a pinczérnők korszaka, kenyérhez jut egy sereg nő és kenyér nélkül marad egy sereg — férfi. Most az a kérdés, melyik a jobb!

Feleljen meg rá a böles tanács!

A beadvány a következőleg hangzik:
Tekintetes Tanács! A kávéházi és kávé-mérési iparok gyakorlása tárgyában 610/1888. kgysz. a. alkotott szabályrendelet 15. §-a szerint kávéházban vendégek kiszolgálására csak férfiszemélyek alkalmazhatók. A szabályrendelet ezen szakaszának intézkedése egyenesen kizárja a nőket egy olyan foglalkozási ágból, amely a nő egyéniségének, munkabírásanak és képességeinek inkább megfelel, kizárja pedig olyan korban, amidőn a női munka a társadalomban mindinkább tért hódít, amidőn a nők előtt immár hazánkban is megnyíltak a tudományos foglalkozások majdnem összes utai. A szabályrendeletnek ezen rideg és a mai kor humánus gondolkodásával is merőben ellentétes intézkedése okozza azt, hogy az intelligensebb nők ezrével töludnak a tanítónői és hivatalnokai pályára, amelyek hosszú évek keserves küzdelmei után nyujtanak — de nem minden törekvőnek nyujtanak — silány megélhetést, testet-lelket ölo nehéz munka ellenében, holott a kávéházi és vendéglői felszolgálással minden nő — és pedig különös előképzettség nélkül is — megkereshet havonta 100—150, sőt 200 koronát is. De a szabályrendeletnek szóbanforgó szakaszának intézkedése szerfölött méltánytalan is, mert a 22. §-ban megengedi, hogy a kávémérészekben a vendégek kiszolgálására nők is alkalmazhatók legyenek, mert másrésztől a 743/1884. kgysz. szabályrendelet szerint vendéglőkben is szabad nőket alkalmazni, így tehát a kérdéses tilalommal egyik ipar rovására a többiek előnyben részesülnek. A székesfőváros törvényhatóság bizottsága régebben belátta, hogy a mai állapot tarthatatlan és a 610/1888. kgysz. szabályrendelet módosítását már ismételt elhatározta és a módosított szabályrendeletből a kérdéses tilalmat kihagyta, sőt egyenesen hangsúlyozta, hogy a kávéházi felszolgálói pályát, éppen úgy, mint a müvelt nyugati államokban már évtizedek óta szokásban van, a nők előtt is megnyitni akarja és ezzel egy fontos társadalmi probléma megoldását óhajítja előterjeszteni. A törvényhatósági bizottság legutóbb 1904. évi szeptember hó 28-án 109/1904. kgysz. a. alkotta meg az ily értelemben/ módosított szabályrendelet, amely azonban — sajnos — azóta eltelt két év aált sem nyerte el a kormányhatóság jóváhagyást és a kereskedelemügyi miniszter ur

Felhívás

a szaktársakhoz!



MOHAI Ágnes-forrás

egy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kelle-

I-ső rendű szabad évszeavas nátron ásványvíz; ennek becsét és gyögyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzása reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kelle-

mesebbé teszi, egy próba bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama II-ordendű és drága külföldi vizekhez.

Fel tehát hazafias szaktársak! Sorakozzunk hazánk jobbtele érdekében a „TULIPANKERT” dicső szolgálatába mindannyian.

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegíteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezzünk azzal, hogy a külföldi ásványvizekért kiküldendő teméreké pénz meg apasszuk és helyette a kitünő hazai ásványvizeknek nagyobb forgalombahozatalát elősegítsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

PINCZÉR SZAKTÁRSÁK! Akiben egy csepp magyar vér buzog, tartsa becsületheli kötelességének vendégei körében a hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát; mint kitünő asztali és **borvíz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvízzel szemben a legyőzni a nagyhangzása reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kelle-

rendelete folytán újból tárgyalás alá kerül, egyebek között azért is, mert a fővárosi rendőrség tek. főkapitánysága annak idején a női kiszolgálás engedélyezését ellenzte. Ezen kérdésben 92,246/1906. sz. a. a tek. Tanács-hoz részletes előterjesztést intéztünk s abban megokolva kifejtettük, hogy a rendőrség aggodalmi alaptalanok. Indokaink ismétlésébe bocsátkozni ezúttal annál is inkább fölöslegesnek tartjuk, mert hiszen a tek. Tanács álláspontja e kérdésben ugyanis azonos a miennkel. A jelen tiszteletteljes beadványunk célja az, hogy a főntörvény-kérdés megoldását elősegítsük. Gyakorlati bizonyítékokat óhajtunk szolgáltatni arra vonatkozólag, hogy a kávéházakban a női felszolgálás nem veszedelmes, megengedhető, sőt kívánatos. Evégből tisztelettel arra kérjük a tek. Tanácsot: méltóztassék a tekintetes rendőrfőkapitányság előzetes meghallgatása után a törvényhatósági bizottsági közgyűlésnek javaslatot tenni az iránt, hogy a 610/1888. kgysz. szabályrendelet 15. §-ának intézkedését fölülgészte ideiglenesen és pedig próbaképpen 6 hónapra engedje meg, hogy a kávéházakban a vendégek kiszolgálására nők is alkalmazhatók legyenek. Ezen intézkedés alapján e gyakorlati tapasztalatok volnának szerzekthők az ily értelemben tervezett új szabályrendelet életbeléptetésére nézve. De kiváló fontossága volna ennek az intézkedésnek a mai tarthatatlan munkaviszonyok rendezése és a fővárosban lépten-nyomon különösen a középszályában és a munkások között észlelhető nyomor megszüntetése tekintetében is. A tekintetes Tanács eddiggel is a modern haladás és a fölvilágosodott humanizmus fegyverhordozója volt ezen kérdés tárgyalásánál. Nem kételkedünk, hogy ezen kérelmünket is becses pártfogással vegni és minél előbb teljesíteni képeskedik. Budapest, 1906. szeptember 27. Kiváló tisztelettel N. e. m. a. Antal s. k. elnök.

Társas reggelik:

Október 5-én: *Schnell József* vendéglőjében, VIII., Népszínház-utca 9.

Október 12-én: *Mayer József* éttermében, IV. Egyvetemlő-utca 5. (Erzsébet-szálloda.)

Október 19-én: *Máday Lajos* éttermében, VII., Kerepesi-ut 30.

Október 26-án: *Müller Antal* éttermében, („Országos Kaszinó”) IV., Ujvilág-utca 1.

November 2-án: *Kiss Henrik* vendéglőjében, VI., Teréz-körút 43.

November 9-én: *Petránovics József* éttermében, „Metropole”-szálloda, VII., Kerepesi-ut 58. szám.

„Jó barátok” összejövetelei.

A kisvendéglősök egy csoportja, a „Jó barátok” október 10-én: *Steiner Pál* vendéglőjében, VIII., Baross-utca 117.

Október 17-én: *Pekárovits Jánosnál*, IV., Ferenc József-rakpart 1. sz.

Október 24-én: *Eisenbacher György* vendéglőjében, VIII., Telegi-tér 8.

Október 31-én: *Nesztor Jánosnál*, VIII., Óriás-utca 10.

KÜLÖNFÉLÉK.

Deák-szálloda. A főváros egyik ismert nevű szakembere szaporítja a szállodák számát, tekintettel ama nagy idegenforgalomra, amelyet manapság a létező szállodák lebonyolítani nem tudnak. Pally Miksa az új szálló tulajdonosa. Aki megvette e célra a Kerepesi-ut tövében, az Aggteleki-utca 7. számú nagy kétemeletes házat és azt nagy

költséggel átalakította és a szobákat modern komforttal berendezte. Pally ur terve az, hogy e szobákat mérsekelt áron bocsássa az idegenek rendelkezésére s hogy a szobaárak olcsóságával alkalmat adjon az idegenforgalom fokozására. A szállodát, amelynek szoliditása mellett elnevezése is tanuskodik és amelyben hetven lesz a szobák száma, 1907. május havában nyitja meg a tulajdonos.

Megvett szálloda. A sátoralja-ujhelyi „*Magyar Király*” szálloda gazdát cserél. A jövőre szállodát *Keresztessy Lajos* szecsereni szállodatulajdonos vette meg. Az új tulajdonos 1907. január 1-én veszi át a szállodát, azt teljesen újjáalakítja, modernül berendezi és személyesen fogja vezetni. A s.-a.-ujhelyi közönség *Keresztessy Lajos*-ra: egy kiváló rokonszenvet ferüjt fog nyerni, aki nálad jeles útletember fel fogja virágoztatni és még kedveltebbé tenni az ujhelyi szállodát. A vételhez melegen gratulálunk.

Hymen. *Gundel János* fia *Gundel Károly*, a csorbóti fürdő kedves és népszerű igazgatója eljegyezte *Blasutich* kisasszonyt, ifjú *Marsall*, a tatra-lomniczi fürdő igazgatójának bájós sógorját. Örömmel üdvözöljük a kedves frigyét. — *Pelczman* Irénkét, *Pelczman* Ferenc fővárosi törvényhatósági bizottsági tag és a *Pannonia* étterem és kávéház tulajdonosának bájós leányát eljegyezte ifj. *Lingel János*, ki áló budapesti műasztalos gyáros. *Lingel János* így sógorságba jut dr. *Szuly Aladár*, a Brázy Kálmán-czég tulajdonosával, aki *Pelczman* nagyobb leányát bírja feleségül. Az új frigyhez melegen gratulálunk.

Borkezelők figyelmébe. *Watterich Arnold* nevű országszerte mindenki ismeri. A kiváló droguista személyében is közkedvelt, kedves, művelt és rendkívül finom uriember. A vendéglősséggért is hasznos dolgokat végzett, mert többek közt ő találta föl a „*Rapid*” kintűnő bortisztító szert is, mely valóságos áldás a borkezelőkre, *Watterich Arnold*ot melegen ajánljuk vendéglőseink figyelmébe.

A főnök és alkalmazott. Hasznos, kis kézikönyv jelent meg nemrégiben a fővárosi könyvtárban. A címe: „*Főnök és alkalmazott jogviszonyai*”, szerzője dr. *Dóczi Sámuel* budapesti ügyvéd, az Országos Ipar-egyesület pénztárosa és ügyvése. Az üzleti életben gyakran fordulnak elő olyan vitás kérdések, amelyek a szolgálati szerződés körébe tartoznak. Ilyenkor azt az iparosnak, mint az alkalmazottnak feltétlen szüksége van a tájékozódásra, még mielőtt az ügy a bírónak, vagy az ügyvédnek kezébe kerül. Ezt a tájékozást nyújtja egyszerű, áttekinthető rendszerben a népszerű módon összeállított könyv, amelyet 1 korona 60 fillértől lehet kiadóhivatatalunk utján megrendelni.

A Józsefvárosból. *Steinbock* Károly koszorú-utcai vendéglője az őszi szezon alkalmából ismét nagy forgalomnak és látogatottságnak örvend. Ide járnak a Józsefváros vezető elemei mind. A vendéglő nemtője *Steinbock* Károlyné urasszony is hazajött késmárki üdüléséből és személyesen vette át a pompás konyha vezetését.

A vendéglősök asztalosa. *Mahunka Imre*, a híres budapesti butorgyáros, aki az előkelő szállodák berendezését látja el, most új házat épít a Rigó-utcában. Az eddigi Német-utcai nagy háromemeletes palotája Rigó-utczára eső részét építi ki, gyára számára. A kiváló derék butor-asztalost melegen ajánljuk vendéglőseink figyelmébe.

Uj szépirodalmi lap. Nagy örömmel értesülünk, hogy a hazai vendéglősség apostolának *Gundel János*nak fia, *Gundel Antal* új szépirodalmi lapot ad ki, melynek „*Szerda*” a címe. Az első szám megjelenésekor bővebben megemlékezünk az új szépirodalmi lapról.

Dicséretes példa. Örömmel regisztráljuk, hogy vendéglőseink közül ismét számos derék szakértőnk lépett be a budapesti szállodások, vendéglősök és korszámások ipartársulatába, mind olyanok, akik az ugynevezett „kis” vendéglősök ipartársulatához tartoztak és most belátták, hogy haszontalan, meddő és káros a magyar vendéglőspárt széttákolni. Az újonnan belépetteket okos elhatározásukért melegen üdvözöljük és nagyon helyes volna, ha mindazok követnék a szép példát, akik önkéntelenül is hozzájárultak a széttákoláshoz. Az újonnan belépetteket a következők: *Steiner Pál*, Baross-utca 117, *Mohos Ferenc*, Reviczky-tér 9, *Eberhardt* Gábor, Gyula-utca 38, *Weisz Ferenc*, Asztalos S.-ut 14, *Lukács János*, Fehérvári-ut 14, *Lukács Gyula*, Hungária-ut 101, *Horváth József*, Rádai-utca 56, ifj. *Schlotter Antal*, Üllői-ut 81, *Wollrab Ferenc*, Raneloder-utca 5, *Kori István*, Orczy-ut 28, *Székely József*, Raneloder-utca 31, *Homor Gyula*, Erzsébet királyné-ut 34, *Németh Mária*, Városmajor-utca 68, *Eisenbacher György*, Telegi-tér 8, *Engler József*, Remete-utca 10, *Padoletz Ferenc*, Mátyas-tér 10, *Paldy László*, Eötvös-utca 41, *Lakatos Gyula*, Wesselényi-utca 17, *Nikelszky Lajos*, Krisztina-körút 99, *Perl Jenő*, Lehel-utca 17, *Schneeweiß János*, Fütö-utca 43. Ezenkívül belépetek: *Doffing Frigyes*, Dohány-utca 90, *Kolb József*, Csarnok-tér 3, *Nemesák Mihály*, Lipót-körút 21.

Egy hazánkfia Ausztráliában. Érdekes levelet kaptunk *Tudor Rezső* hazánkfától, aki most Ausztráliában *Brisbane*-ban (Queensland) a *Lennox*-hotel igazgatója. *Tudor Rezső* legutóbb a tatra-lomniczi fürdő igazgatója volt, a szakiparban mint rendkívül képzett, művelt és közkedvelt férfi ismeretes. *Tudor Rezső* megküldött egy *Lennox*-szállóban tartott lakomáról szóló étlapot is, melyet érdekességénél fogva ime be is mutatunk. Az étlapon kettős zöld oroszlános czimer alatt a következő menü van felsorolva: *Consomme Nouilles Mock Turtle Soup*. — *Aried Fillet of Whiting Turban* s of *Whiting*. — *Ox Tail à la Mode, Braised Pigeon aux Champignons, Tomates Farcie*. *Roast Sirloin Beef Roast Loin of Pork Apple Sauce*. — *Roast Turkey and Ham Boiled Fowl Parsley Sauce*. — *Quenelles Curry*. — *Date Pudding Vanilla Custard Jam Tartlets*. *Strawberry s and Cream*. — *Bloater Pasto on Toast*. — *Fruit*. — *Coffee*. — Ebből tehát látszik, hogy Ausztráliában is jól élnek.

A „Patria” bemutatása. Talán még nem sokan ismerik a „*Patriát*”, de aki megismeri, bizonyára örökre hívévé válik, olyan sikerült, jó és hatásos magyar nemzeti termék. A „*Patria*” nem más, mint egy magyar pezsgő, *Lenard és Laban* czég készíti Pozsonyban, a vignetráján is Pozsony város címere látható. Hétfőn, október 1-én mutatta be a „*Patria*”-pezsgőt *Pártos Hermann*, a *Lenard és Laban* czég magyarországi képviselője. A Deák-téri Szűcs és Baika-féle vendéglőben gyűltek egybe meghívott szakiparbéli férfiak, akik a pezsgőt igen jónak találták és azt egyértelműen dicsérték. A „*Patria Sec*” több elsőrendű kiállításán is kitüntette lett.

Nyugdíj-egyesületünk új tagjai. Országos nyugdíj-egyesületünk ismét számos új taggal gyarapodott. Nagy örömmel és meleg szeretettel üdvözöljük az új tagokat, akik névszerint a következők: **Budapecsten:** *Szekeara János*, *Nemecsek Imre*, *Sall Ambrus*, *Brenner Sándor*, *Hajdu Emil*, *Bélafi János*, *Zilay Árpád* 6—600 K, *Schmidt József*, *Vacsák Mátyas*, *Hollerbach Fülöp*, *Boskovits István*, *Kossa János* 1—1000 K, *Fillingner Jenő*, *Moser Frigyes* 2—2000 K, *Kubaneck Venczel*, *Rogg Mihály* 3—3000 K nyugdíjigényel. **Szegeden:** *Bakos Imre*, *Ujhegyi József*

6—600 K, *Bauer Mór, Bill Ferencz, Bill György, Ioka Ferencz* 1—1000 K, *Petrakovic István, Tatzl Antal* 1600—1600 K nyugdíjjal. **Temesvárot:** *Máthé Zsigmond, Dostál Albert* 1—1000 K, *Varga Rezső* 2000 kor. nyugdíjgyűjnyel. **Nyitra:** *Poár Ferencz, Drosznyik Gábor* 6—600 kor., *Gelbmann Mihály, Frischmann Ödön* 1—1000 kor., *Hirváth György* 2000 K nyugdíjjal. **Pécsett:** *Szamp Adám, Nagy József* 1—1000 kor., *Kulin Henrik* 2000 kor. nyugdíjjal. Ezenkívül beléptek: **Indián:** *Harbach János* 600 K, *Weinmann Lipót* 1000 K. **Zimonyban:** *Hirsch Gyula* 800 K, *Newerka Ödön* 1000 kor. **Ujvidéken:** *Silli István* 600 K, *Bognár Papp János* 1000 K. **Losoncban:** *Berzenyi Miklós, Gadl János* 1—1000 kor., *Dajka Ferencz* 2000 K nyugdíjgyűjnyel. **Miskolcon:** *Zombor Sándor* 600 korona, *Kardos József, Goldberger Simon* 1—1000 kor., *Lefkovits Manó* 2000 kor. nyugdíjjal. **Ersekújváron:** *Peller Róbert, Süss Gyula* 1—1000 korona nyugdíjgyűjnyel. **Bandl Sándor (Trencsén) 1600 K, *Hoffmann Adolf* (Eszék) 2000 K, *Hordós József* (Zólyom) 600 K, ifj. *Czidlik Ferencz* (Garamberencze) 4000 K, *Breiner H. József* (Hódmezővásárhely) 3000 korona. nyugdíjgyűjnyel. Mint derék, kiváló erői a magyar vendéglőspárnak, akikkel sokat nyert a nyugdíj-egyesület.**

A csillaghegyi forrászról. 1852-ben a római fúrdótól északra fekvő „csillaghegy” tővében egy kellemes ízű forrásra bukkantak az ottani lakosok, amely forrás vizének köszönhetőek az akkori cholera járvány idején e betegséggel szemben való mentésüket. A járvány véget érve a hálás németajku közönség egy piramis alakú emlékkövet emelt a forrás fölé ezen főlrással: Gesundheitsquelle 1852. (Egészségi forrás 1852.) A forrás mintegy két év előtt egy betétársaság, az idén pedig a Csillaghegyi forrás viz-vállalat tulajdonába ment át, amely vállalat a tudományosan megejtett vegyvizsgálatok alapján a kitünőnek minősített forrásvizet külföldi mintára, szénsavval telítve és anélkül hozza forgalomba „Csillaghegyi forrás viz” elnevezés alatt. Dr. Szilágyi Gyula kir. keresk. és törv. hites vegyész egyet. m. tanár, Dr. Kosutányi Tamás az országos kémiai intézet igazgatója, Dr. Preisz Hugó egyet. tanár az állami bakteriologiai intézet vezetője ezen forrás vizét mint teljesen bakterium mentes ásványviznek minősítették. Központi iroda: Budapest, III., Lukács-utca 2. szám.

A baldóczi Deák-forrás szolgáltatja a legjobb borvizet, nemcsak azért, mert a borzamatát nem veszi el s rendkívül hűsítő hatása, hanem azért is, mert erősítőleg hat a vérre és gyomorra. A közönség mindjobban kedveli ezt a kitünő ásványvizünket; ezért, valamint olcsóságánál fogva is csak a maguk hasznát gyarapítják a

vendéglősök, ha a külföldi, méregdrága pancezvizek helyett a baldóczi Deák-forrás tartályát és ajánlják vendégeiknek. Megrendelhetők *Szántó* Miksa tulajdonosnál, Budapest, IV., Régi posta-utca 10.

Első Leánykiképzési Egyesület m. sz. Gyermekek és életbiztosító intézet (Budapest, VI. Teréz-körút 40—42. szám. Alapítottát az 1863. évben). Ez év szeptember havában 1.503,400 K értékű biztosítási ajánlat nyújtottat és 1.283,000 K értékű új biztosítási kötvény állítottat ki. Biztosított összegek fejében 90,700 K 79 fill. fizettetett ki. 1906. január 1-től szeptember 30-ig bezárólag 14.549,300 K értékű biztosítási ajánlat nyújtottat és 11.774,600 K értékű új biztosítási kötvény állítottat ki. Biztosított összegek fejében a folyó évben 789,847 K 23 f. s az intézet fennállása óta 10.939,751 K 53 f. fizettetett ki. Ezen intézet a gyermek- és életbiztosítás mindenével foglalkozik a legolcsóbb díjtelek és legelőnyösebb feltételek mellett.

NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közöltéekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

Salvator kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgylóagly- és köszvénybántalmak ellen, húgudara és vizeleti nehézségeknél, a cukros húgynál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csakmeseles! Kapható ásványkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Égeresen

Nyilatkozat.

A franciaia kórház helyiségeiben a Kristályforrás ásványvizet kipróbáltuk és kitünő asztali viznek találtuk, mely a tisztepsia kitünő asztali viznek hathatós szolgálatot teljesíthet. Dr. Mahit, Dr. Laphizondo, Dr. F. Mollard, Dr. E. Mollard, Dr. Laure, Dr. Jasinski, Dr. Pavlovsky-Rosemberg, Dr. Perez, Dr. Pardo-Tavera.

Société Philantropique Française du Rio de la Plata
franciaia kórház.

VALÓDI
KRONDORFI
„SPRITZER”
BORHOZ LEGJOBB!

Ismételten tudomásomra jutott, hogy egy közönséges csaló azon célzattal, hogy árujának bevételt szerezzen, azon valótlán hirt terjeszti, hogy közel egy század óta fennálló pezsgőgyáram egy más cég tulajdonába ment át és hogy most már, az általam előállított régi, legjobb hirtvének örövéndő

Gentry Club | a budapesti országos
Gentry Club triple sec | kaszinó pezsgője
City sec
Hubertus sec

pezsgőborokat ezental más, általa forgalomba hozandó márkák lesznek hivatalva helyettesíteni.

Ezen, a legelemibb kereskedői tisztességre ítűköző üzelmekkel szemben, a t. vevőközönség beces tudomására hozom, hogy ezen-gemben semminemű változás be nem állott, az más cég tulajdonába nem ment át és fent említett törvényesen védett márkáim csak is általam készítettnek és csak is ezégen által bocsátatnak forgalomba. Figyelmeztetem tehát a t. vevőközönséget, hogy eme közönséges csaló, valótlán hirtvételeimnek hirtelt ne adjon.

Ha a t. vevőközönség félrevezetésére és megkárosítására irányuló üzelmét, fent nevezett netán a jövőben is folytatni merszelné: kérem öt mint tettenért csalót az illetékes rendőri hatóságunk kiszolgáltatni.

Kiváló tisztelettel
HUBERT J. E.
pezsgőgyára os, cs. és kir. udv. szállító
POZSONY.

Csillaghegyi forrás viz

szénsavval telített kitünő üdítöviz.

Ez a víz a Békásmegyér község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tővében az Arpd-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő ízű és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtott. kapható mindenütt.

Telep: **Csillaghegy**, (Békásmegyér.)

Fővárosi iroda és raktár:

III., Lukács-utca 2.

Telefon 79—78.

Telefon 79—78.

Tulajdonos:

CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VALLALAT.

Omnibusz. Több nyitott és csukott omnibuszokcsik, melyek leginkább fűrdőhelyekre alkalmasak eladók. Bővebbet a tulajdonosnál;

Budapest, VIII., Magdolna-utca 4.

A világhírű münchener **Paulaner sör** (Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezental **PRINDL NÁNDOR** vendéglősnél

Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám. A vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat sziveskedjenek beces megrendeléseikkal megtisztelni.



Figyelmeztetés! A münchener **Paulanerbräu** cézég ugyanaz, mely évente márcziusban a világhírű **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszent, ugymint az elmúlt idényben is, leszék bátor t. kartársaimat megrendelésre felkérni. — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a fővárosban már több előkelő vendéglőben kimerésben van. Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a „Salvator”-sört

csakis olyan helyekre adom, kik az export-sört egész éven át tartják. Felkértem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni.

Prindl Nándor

— vendéglős —

Tisztelettel
a münchener „Paulaner-sörfőzde” magyarországi egyedüli vezérfőképviseelője
Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.

Alapított 1858-ban.



Diszokmány Páris.

TELEFON 60—55.

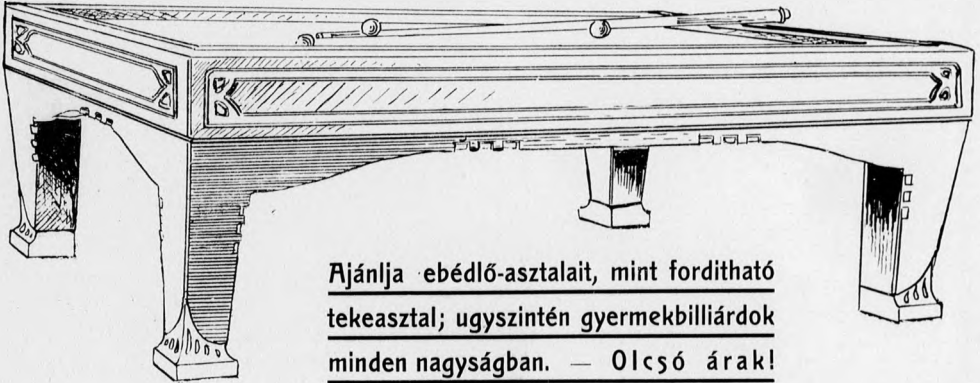
TELEFON 60—55.

Tóth István

tekeasztal és műbutor gyára

— BUDAPEST —

VII., Nefelejts-utca 12. (saját ház).



Ajánlja ebédlő-asztalait, mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermekebilliárdok minden nagyságban. — Olcsó árak!

VENDEGLŐ KEZELŐ

kerestetik

megfelelő övadékkal; megkívánatik a jó konyha-vezetés, továbbá a magyar és román nyelv teljes értése.

Gyermektelen egyének felvilágosításért forduljanak **CSIKY TESTVÉREK** céghez Topánfalva (Torda-Aranyos-megye).

Pályázati hirdetmény.

A Nagykároly—somkuti h. é. vasut csatlakozási állomásán, Gilvácson a vasuti vendéglő 1907. január hó 1-étől 1909. december hó 31-éig, vagyis 3 évre haszonbérbe adandó.

Az 1 koronás bélyeggel felbélyegzett és „Ajánlat a gilvácsi vendéglői üzlet bérletére” felirattal ellátott borítékba zárt és a pályázó eddigi foglalkozását igazoló okmányokkal felszerelt ajánlatok 1906. október 31. déli 12 óráig posta útján ajánlott levélben vagy személyesen a Nagykároly—somkuti h. é. vasut üzletvezetőségéhez Gilvácson benyújtandók.

Minden ajánlathoz az ajánlott bér 10%-a készpénzben csatolandó bánatpénz gyanánt.

A vendéglő bérletére vonatkozó feltételek a Nagykároly—somkuti h. é. vasut igazgatóságánál Budapesten, (IV. ker., Kigyo-tér 1.) vagy az üzletvezetőség-nél Gilvácson megtekinthetők.

Az ajánlattevőkről feltételezzük, hogy a feltételeket ismerik és magukra nézve kötelezőknek elfogadják.

A kitűzött határidőn túl beérkező, vagy bánatpénzzel el nem látott ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Minden ajánlattevő ajánlatával a pályázat eldöntéseig kötelezettségben marad. A vasutársaság fenntartja magának, hogy az ajánlatok között a felajánlott bérösszegre való tekintet nélkül szabadon válassz-hasson, esetleg újabb pályázatot is hirdethessen.

Budapest, 1906. szeptember 18.

A Nagykároly-somkuti h. é. vasut igazgatósága.

Eladó fürdőhelyi szálloda.

Magyarország egyik elsőrangú fürdőhely legszebb pontján (a gyógytérnen fekvő, 100 lakószobát magában foglaló

nagy szálloda

a tulajdonos előrehaladt kora miatt, igen kedvező fizetési feltételek mellett, szabad kézből eladó.

Bővebbet szíveségből:

VÁRADY BÉLA

divatáru üzletében

Budapest, IV. Kishid-utca 9.



Fél liter ára 4 fillér. Rendelési cím: „Artesia” budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti artézi kut bérli. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávéosk, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi áron. — Megrendelések pontosan teljesítenek.

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASÍTÁSI EGYLET M. SZ.
 GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSÍTÓ-INTÉZET
 Budapest VI., Teréz-körút 40-42.

(Az intézet saját házában)
 Alapított 1863. évben

Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
 Telefon szám: 52—60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
 Telefon szám: 52—59.

Palackosor osztálya: X. kerület Kőbánya.
 Telefon szám: 56—58.

Seifert Henrik és Fia

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

Idei oportó siller eladó.

Hagymássy Károly bortermelőnél **Pakson.** Hektója fejtve, vasúthoz szállítva s a hordó kölcsönadásával literje

34 fillér.

A bor jószágáról eladó szavatol.

Sajt nagykereskedés.

JUNG PÉTER sajt-, vaj- és csomagoló-árú nagykereskedése.
 TELEFON 785 BUDAPEST TELEFON 785

Főüzlet: IV., Vámfábrut 12. sz.
 Fióküzlet: VII., Guray-tér 5. szám

Mindenféle bel- és külföldi sajtok, hal- és hús-neműek. Hal-, hús-, szárnyas-, főzelék-, turista- és vadász stb. konzervek. Mustár, halikra, délygyümölcs és mindennemű csomagok, tea és likőrök. Magyar és francia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

Vidéki fogadók, vendéglők és kávé uraknak level vagy sürgönyrendelőre mindenkor a legmegelőbbi czikkek gyorsan és pontosan szállíttnak. Arjegyzék kívánatra ingyen.

KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos ásványvizforrás, mely szénsavval telítetik. Az emésztést elősegítő pompás asztali ital. Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutváralattól Budán. — St. Louis 1904: Grand Prix.

NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL

gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerű, szolid kivitelű, tömör, keményfa **hálószobák.** Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — 2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márvánnyal 150 forint. Diszesebb kivitelben fenyveze 180 forint.

Több kitüntetés
 tulajdonosa

TELEFON
 59—23.



Talbszerzős
 Jury-tag

TELEFON
 59—23.

MAHUNKA IMRE cs. és kir. udv. butorgyáros
 Nagy választék modern butorokban

BUDAPEST
 VIII., Rigó-utca 6 és 8. VIII., Német-utca 49 és 51.

Igen elegáns modern és izléses lakószobák teljesben berendezve raktáron található, valamint olyan családias jellegű uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.

Új gyógymód!

hygienikus egészségi cipőimet ajánlom.

Ezen cipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmúlhatatlan módon biztosítja a lábnak egyenes, természetes melegét, a rheumás betegségek helyreállítja, az egészséges szervezetet pedig megerősíti és sok veszélyes betegségtől megóvja. A cipő rugalmas, könnyű, elegáns formájú és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyít, a vérkeringést egyenlőtlensé tesz, ennélfogva sok betegségek enyhítő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készítője a feltaláló:

RYTKÓ GYÖZÖ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.

Rytkó Viktor új hygienikus egészségi cipőj megelégnék mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megőrzi, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — Dr. Löffler Emil, 40 év óta működőm Budapesten, VI., Új-utca 19. szám.

Igen tisztelt Rytkó úri Rézseme készítet egy pár cipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállás tekintetében. B. czeget mindenütt ajánlani fogom. Teljes biztalttel med. dr. Róth Henrik, Hársfa-ludó, Bereg megye.

SCHWARZ NÁNDOR

HORDÓGYÁR ÉS FASSZÁBRIK
 BUDAPEST V. VISEGRÁDI U. 46.

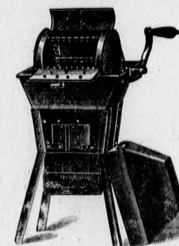
GYÁR: BUDAPESTEN · GYÁR: ZUPANJE (SZLAVONIÁBAN) ·



Arjegyzék ingyen és bérmentve.

TELJES KONYHABERENDEZÉSEK
 MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK
 KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA, PINCZE
 GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖZÖK
 NAGY RAKTÁRA JUTÁ.

NYOS ÁRAKON



Jahn-féle telített gőzmosógép, melylyel a megtakarítás idő, pénz és anyagban 70%.

GEITNER ÉS RAUSCH cégégnél
 BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM



DOMINO
EXTRA DRY
PEZSGÓ

PARISIVILÁGKIÁLLÍTÁS 1900
ARANY EREM

BELATINY ARTHUR
VELENCZE Fejér vm.

Hirdetmény.

A cs. kir. szab. kassa-oderbergi vasút alkalmazottai fogyasztási szövetkezete Ruttka, egy mézsárszékét önkézelemben felállítani szándékozik, mely kezeléséhez egy

szakképzett gondnokra

van szüksége. Ezen állásra pályázók sziveskedjenek ajánlatukat az alulírt igazgató-ság címére küldeni.

A cs. kir. szab. kassa-oderbergi vasút alkalmazottai

Fogyasztási szövetkezete
Ruttkán.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kéthli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

dupla malátásör Szent István védjeggyel a kőbányai polgári serfőző r.-t. készítménye a sörípar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kitűnő szer ámatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá veresegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőző maga szállítja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palack (palackokon kívül) 40 fillér, egy kis palack 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL
Budapest



és kamarai szállító.
SERFŐZDÉJE
Kőbányán.
Saját palack-töltés.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

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

Különlegesen: dupla maláta kőőr töltésben. Nagyobb mennyiségét saját jégkoszáiban szállít.

KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.

AJÁNL: világító testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25-44.

Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint saláta, sóska, spenót, pudlucva, zöld borsó és zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kolkáposzta, csemege kukorica, spargó, ubjurgonya, torma, édes paprika stb. stb. Asztali és betőzni való cseresznye, spanyolmelegy, pöszméte, nyári, (kajszin)- és őszi barack, körte, alma, szilva-féle, görög- és sárga dinnye, csemege szőlő már július végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

***** **hegyi borok** *****

kézpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utca 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemű légszesz- és villamvilágításhoz szolgáló legszebb kivitelű csillárokat és kandallókat, legújabb szerkezetű légszesz-tűzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltbb árak mellett eszközöltnetnek.

A világhírű

Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagoras Malaga

Spanyol kir. udvari szállító borkiviteli társaság, több elsőrendű világhiállítás aranyérmekkel kitüntetett malagai gyógy- és csemegeborai, valamint a Portugál és Francia asztali fajborai; minden jobb gyógy-szertár, fűszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

Vigyzat! Minden palack hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

Gärtner Ágoston

elektrotechnikai cikkek raktára

Budapest, V., Wurm-utca 3. sz.

Telefon: 95-33.



Izzólámpák, „Nerst“-féle lámpák, fog-

lalatok és mindennemű világítási ké-

szülék és csöngetyű berendezésekhez

való anyagok nagy raktára.



Jégvermek és hűtőtelepek

vendéglősök, mézárások, sörraktárak, tejgazdaságok és csarnokok stb. részére külső meleg ellen leghatásosabban

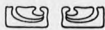
szabadalmazott parafa-kölemezekkel

lesznek szigetelve. ★ Kitűnő bizonyítványok számas kivitelről. Átépítések és reconstruálások alkalmával kérjen részletes árjegyzéket és költségvetést a

Szabadalmazott

Parafakőgyár részv.-társaságtól

Budapest, VIII., József-körut 2.



Legkisebb jég és üzemerő-szükséglet, tehát a legolcsóbb üzemfenntartás.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövete** Kolozsvár. Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeget nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

fehér- és veres-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyógyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Pedálos czimbalmok

kitűnő hanggal, erős szerkezettel, jól állással részletfizetésre is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb Kuliffay czimbalm-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. Hegedű, fuvola, tárogató, gram-mophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklík, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készítésű húrok kaphatók.

Régi hangszerek becsereeltetnek. Mindennemű javítások elfogadtnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherceg udv. szállítója. BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz. Gyár: Budapest, I., Kelenföld. (Saját ház.)



SEC

SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

BORHEGYI F.

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

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (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.

TELEFON: 63—70.

TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt



legdusabb választékban kaphatók minden eszaka vágó ezikek. Állandóan nagy raktár.

ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugasgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Alapított 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

ajánlják nagyobb részt saját termésű, nagy gondnal ápolat borait. A **vámospécsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektoliter tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítették. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtők állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

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

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legtrikább, legnemesebb borfajokkal is. Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyaránylatok postafordultával küldetnek

A világhírű francia

DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

Válogatott fűszerárak, min-
dennemű bel- és külföldi ese-
megék, magyar és francia
pezsgőborok, rum és tea,
liqueurök, sajt, vaj, kassai,
prágai sonka, felvágottak,
gyümölcsök stb. stb. raktára.

Brázay Kálmánnál

Muzeum-körut 23.

Alapított: 1880.

Telefon 59-06.

Sürgöncyim: Bienol Budapest

Alapított: 1880.

Nélkülözhetetlen
Hungária - étzsir
Bien-féle Margarin-vaj
„Bienol” kókusz-zsir

minden vendéglőben, szállodá-
ban, intézetekben, stb. stb.
teljesen pótolja a legfinomabb
dísznözsirt.
teljesen megfelel a finom
teavajnak.
friss kókuszdióból készült va-
lódí növényzsir.

Legelső ki üntetések. Nagy kiadósság és tartósság.
A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodaiban, intézetek-
ben és kórházakban állandó alkalmazásban. — Próbakeppen rendel-
jünk egy postacsomagot.

BIEN SAMUEL tápszerművek
BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIOFA-UTCA 7.



Modern asztalos és kárpitos BUTOROK

saját készítmény óriási választékban kaphatók

FÁY ANTAL-nál, butorgyári raktár

Telefon 44-71 Budapest, Ujvilág-utca 6. sz. Telefon 44-71



Minden időben legjobb minőségű

borokat szállít hordókban és palackokban

Reiszman Ignác

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpincészete

Vác.

ALAPITTATOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok sajáttermésű hegyaljai boraimból literenként:

asztali bort —56, 60.—, 70.— és 80 korona;

szamorodni bort: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és 6 korona;

aszú: 4.—, 5.— és 8 korona.

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá borseprít hig avagy szárított állapotban. — Próba rendelést kérek.

Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.

(Tokaj mellett), Zemplén-megye.

Szt.-margitszigeti

üditővíz

szénsavval telített ásványvíz.

Főhercegi Szent Margitszigeti gyógy-
fürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36-52.



Transylvania Sec

Louis Francois & Comp.

császári és kir. udvari szállítók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herceg Ő Fensége szállítói.

== 12 elsőrendű kitüntetés. ==

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

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

Sürgöncyim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

== Hors Concours. ==

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.