

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A kongresszus előtt.

Magyarország szállodásai, vendéglősei és korcsmárosai ez évi kongresszusukat Budapest székesfővárosban tartják meg. Azért Budapesten és nem vidéken, mert ez a kongresszus — tudvalevőleg — egy hazafias és kegyeletes tényre lesz most kapcsolatos. A „budapesti szállodás, vendéglős és korcsmáros ipartársulat” lelkes és nagyarányú áldozatkészségéből ugyanis a Svábhegy legmagasabb részén, ott, ahol boldogult Erzsébet királynénk imádkozni s gyönyörködni szokott a főváros pompájában s a kanyargó Duna mentén a magyarföld szépségébe, — elkészült az „Erzsébet kilátó” emlékmű s ennek leleplezésén vesznek részt a magyar vendéglősök testületileg. Kegyeletes, szép ünnep lesz, méltó bevezetése a kongresszusnak, melyen bizonyára képviselve lesz a király, az országgyűlés és a székesfőváros törvényhatósága is.

A kongresszust őszi verőfényes időben, a szép szeptember hónapban tartják meg, mikor legkellemesebb itt Budapesten a tartózkodás s mikor már vége van a vidéki fürdő évadnak s így résztvehetnek azon fürdőszállodások és vendéglősök is. Reméljük ott is lesz azon minden számottevő magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros már csak azért is, hogy megjelenésükkel egyszer már dokumentálják ország-világ előtt, hogy mikor a saját, közös nagy érdekeikről van szó, akkor a magyar szállodások, vendéglősök és korcsmárosok is tudnak együttérezni, összetartani.

Még hosszabb idő választ el bennünket a kongresszus határnapjától, hivatalos programja még megállapítva nincsen, de mégis előreláthatólag

olyan fontos, iparunk életébe vágó tárgyak kerülnek ott megvitatásra, melyekről már érdemes előre is megalkotni véleményünket. Mi ezek közül a tárgyak közül csak egyet emelünk ki különösen, melynek nem lehet, nem szabad a kongresszus tárgyalási sorrendjéről elmaradnia, mert ez a magyar vendéglősség, korcsmárosság jövője anyagi és ezzel együtt erkölcsi boldogulásának, vagy pusztulásának kérdése.

Számtalanszor rámutattunk már szaklapunk hasábjain arra, hogy a magyar szállodások s különösen vendéglősök és korcsmárosok boldogulásának útját állja s romlását előidézi a szertelen konkurrenzia. Itt mindenféle szakképzetlen egyén, minden kontár, ha van neki egy kis arra való tőkéje, lehet vendéglőssé, korcsmárossá. Suszternak, szabónak, csizmadiának, lakatosnak stb. meg kell tanulnia mesterségét s midőn önállósítani akarja magát, erre képzettségét és gyakorlatát igazolnia kell, csak vendéglős, korcsmáros lehet itt mindenki. A csirizes tálat megunt suszter, a kaptafát odahagyott csizmadia, még a Galicziából bevándorlott kétes multu csavargó is. Amily megalázó ez a szakképzett, tisztos magyar vendéglős és korcsmáros iparosságra, egyúttal a jelent tekintve éppen olyan káros s a jövőt illetve, éppen olyan veszedelmes is. És ez minden azért van, mert eddig minden kérelmezésünk, sürgetésünk és agításunk dacára a magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros ipar még most sem vétetett fel törvényesen a képzéshez kötött iparágak sorozatába.

Mint tudjuk, az új ipartörvény megalkotása a most összehívott országgyűlés feladatai közé tartozik. Ha az új törvény megalkotásakor ismét ki-

maradna iparágunk a képzéshez kötött iparágak sorozatából, akkor hasonló alkalomra várhatunk még ötven, vagy száz esztendődeig s akkor erre az időre ismét a legnehezebb anyagi életküzdelem áradataiba vagyunk sodorva. Ennek megakadályozására mindent el kell követnünk. A szeptemberi kongresszusnak egyhangu határozattal ki kell mondania, hogy igenis életszükségnek és életfeltételnek tartja, hogy a szállodás, vendéglős és korcsmáros ipar a törvényes képzéshez kötött iparágak közé soroztassék. És ezt a határozatot közölni kell az iparkamarákkal, a kormányval, az országgyűléssel, sőt annak minden egyes tagjával is. Oly fontos érdeke ez a magyar vendéglősöknek, korcsmárosoknak, hogy annak nembánomsággal, sem közömbösséggel való kútbaejtése, egyszerűen öngyilkossági kísérlet volna.

A szeptemberi kongresszus egyéb tárgyaira majd más alkalommal térünk ki, most csak erre, mint a magyar vendéglős és korcsmáros iparosság legfontosabb életérdekkérdésére irányítottuk rá ismételtelen a közfigyelmet.

Borkezelési tanfolyam és a korcsmárosok

A ránk következő nyári szüneten két borkezelési szaktanfolyamot fognak rendezni a budapesti m. kir. pinczemeszteri tanfolyam helyiségében. Az első tanfolyam július 15-től 30-ig, a második augusztus 1-től 13-ig lesz. Egy-egy tanfolyamnak célja az, hogy a résztvevők az okszerű borkezelésre vonatkozó ismereteket elsajátítsák és e téren gyakorlati jártasságot is szerezzenek. A tanfolyamra pályázók 70 korona általánosan részesülnek. Mint értesülünk a tanfolyam vezetősége a m. kir. földművelésügyi kormány hozzájárulásával hajlandó a tanfolyamon módot nyújtani azoknak a korcsmárosoknak és vendéglősöknek is, akik a borkezelésben való gyakorlatukat tökéletesíteni óhajtják, úgy vélekedvén, hogy a vendéglősnek és korcsmárosnak is érdeke



ALAPITTATOTT
1820.

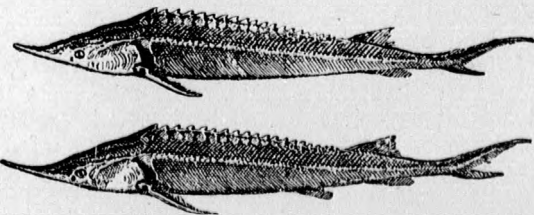
A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.
FANDA ÁGOSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDA

ZIMMER FERENCZ halnagykereskedő

A Balaton Halászati R.-T. kizárólagos képviselője.

Telefon 61-24. BUDAPEST, Központi vásárcsarnok Telefon 61-24

Mindennemű tengeri és édesvízi halak. Egyedüli halszállító cég, mely az előkelő házak és éttermekben állandóan raktáron tartja. Sürgönyök: Zimmer halászmester. Budapest.



az, hogy jól kezelt, tiszta bort öntsön a pohárba. A pályázatban résztvenni kívánók kötelesek föltüntetni életkorukat eddigi, a borgazdaság terén való működésüket. A folyamodványok a budapesti vinczellériskolai igazgatóhoz nyújtandók be.

Tilos a borok festése. A belügyminiszter tudomására jutott, hogy több borkereskedő és korcsmáros a borait színezi, festi, hogy ezáltal kelendőbbé tegye. Így festik cukorkülörrel aransárgára a homoki vinkot, amelynek most már óbort mutat a színe, de az ize bieskanyitógató. Ez nem más, mind a vevőnek, vendégnek megtévesztése, mely büntetendő cselekményt képez s melynek megakadályozására a törvényhatóságokhoz intézve, most megismétli az 1905-iki 35,556. számú belügyminiszteri rendelet, melynek §-a így szól:

I. §. Eladásra szánt élelmi és élvezeti szereket, egészségre ártalmas festékekkel festeni s ilyen állapotban árulni, vagy eladni tilos.

A tilalmas festőszereket a második szakasz sorolja fel.

A 4. §. azt mondja:

4. §. Tilos az eladásra szánt élelmi és élvezeti szereket még *ártalmatlan* festékekkel is úgy festeni, hogy a festés a vevőt az élelmi, vagy élvezetiszer minőségére nézve megtéveszse s hogy ezeknek romlottságát, vagy csekélyebb értékét leplezhesse. Az ezen tilalom ellenére megfestett élelmi, vagy élvezeti cikket eladni vagy forgalomba hozni tilos.

A bor festése tehát minden körülmények közt tilos s aki ezen tilalom ellen vét, az 200 korona pénzbírságra, vagy tíz napi elzárásra ítéltetik.

Uszó korcsmák.

Nem azokról a korcsmákról és korcsmárosokról akarok szólni, akik a már rossz anyagi viszonyok között usznak az adóságok tengerében. Az emlékezetem gondolatszárnya vissza visz most a Tisza-partjára, abba az időbe, mikor még oda túl a Bánátságból, hosszú nagy vontatott hajókon hozták az igazi, jó magyar pécsvidéki borokat. Mert akkor még a bácskai magyar szőlőt nem termelt, ezt ráhagyta a bánáti svábra, ő csak a szőlő levét itta meg. Természetesen az értékesített buzának árán. Azóta ott is más világ van. A jó, fekete homokföld egy részét beültették venyigével, hogyha kevesebb is a pénzecske, borocska azért ne hiányozzék a verem-pincéből.

De hát, — mint mondtam, — az azelőtti időkről akarok most szólni. Akkor azok a nagy borral terhelt uszályhajók ott Zenta mellett megjelentek a Tiszán s valamennyi hamarosan vízi korcsmává változott, melyen báttaszéki bort ittak. Főtt ott jóféle birkaprikás is, akadt cigány is, aki itt annál szebben húzta, mivel hogyha nem húzta volna, hát beledobódott volna a Tiszába. Bizony megesett az, hogy ott a hajó-korcsmában mulatozván, mikor szólott a tornyosi földesúr nótája:

Gomboséknál megesett a nagy csuda,
Összetört a gitár meg a tambura;
Gombos Zsiga eladta a vak lovát,
Azon csináltattott gitárt, tamburát.

Hát akkor — mondom — az urak a szöke Tiszát országutnak nézték s kiléptek rá sétálni. Egy kis hidegküzdesen kívül azonban nem akadt más bajuk, mert mindig akadt ott egy-két csónakos legény, aki kihalászta őket.

Ezek az egykori tiszai uszó-korcsmák jutottak eszembe, mikor vagy másfél esztendő

előtt egy óriási Cunárd-hajón csónakáztam át a Földközi-tengeren, majd az Oczeánon át Amerikába. Mert ezen a bárkán is vagyon vendéglő, vagy korcsma és mikor Fiumében a magyar kivándorlók száma meghaladja az ötszázat, akkor a »restaurant« köteles magyar nyelven beszélő kiszolgáló pincérekre is gondoskodni. És miféle pincérek ezek? Többnyire szintén a kivándorlók intelligensebb fiatalaberei közül kerülnek ki. Egyik utazásom alkalmából ez egyik pincér egy volt közös hadseregbeli főhadnagy — egy igen magas állású királyi bíró fia — volt, az első osztályú éthordó pedig egy volt bács megyei plébános, aki különben a magyar tudományos akadémiának is bekebelezett tagja, de aki holmi pénzügyi differenciák miatt kivánczolt ki az új világba s most Newyorkban ismét, mint katolikus pap keresi meg a kenyerét.

Ezek a kivándorlóhajókon érdemes megtekinteni a vendéglői élléstárt. A hajófenéken, — a pinczében — többnyire magyar hegyvidéki jóféle borok vannak elraktározva, amelyek, mint a szicíliai utasbor, — pompásan kiállják megtérés nélkül a tenger viharzását. A huskmárban többnyire füstölt húst tartanak, de ennek másik részében ott van vagy ötven élő vágásra várakozó szarvasmarha, juh és egész sereg szárnyas állat, melyek már kora reggel hangos kukorékolással, kolkodácsolással tiltakoznak a tengeri betegség ellen.

A nagy hajón általában két vendéglői helyiség van. Az egyik, a közönségesebb a fedélközi utasok számára. A másik az első és második osztályú utasok számára, ahol rendszeren — kimért méltóságossággal — borotvált képű angol pincérek szolgálnak ki, akikről néha különben, ha lehámozzuk az angol bort, kibajik belőle a magyar gyerek. A hajó vendéglői különben általában a hajóorvos felügyelete alatt állanak, a ki arra is vigyáz ott, hogy esetleg ne sok legyen a szeszital fogyasztás, bár ott a nagy Oczeán tetején még is felhangzik néha éjszakákon, a hajóóriás vendéglőjében a hazasíró nóta:

Vörös bort ittam az este,
Ragyogó csillagom, galambom.
Most is részeg vagyok tőle,
Ragyogó csillagom, galambom.
Vörös bort iszom estére,
Majd kijönadodom tőle,
Ragyogó csillagom, galambom.

A hajópincérek — egy utra — 16—18 nap — átlag 160 korona fizetést kapnak a teljes ellátáson és a borralalón kívül. Ugyanennyit kapnak a visszautazásra is. Ebből az összegből azonban igen keveset takarítanak meg, mert elköltik maguk is a kikötővárosok vendéglőiben, korcsmaiban, a hol az a tengerész jelszó:

Ne gondolj a mára,
Élvezd a jelent!

Csabaver.

A pincér becsülete.

Tekintsünk be kissé a törvény házába. Nem a törvényhozásába, mert ott most ugyan csak felfordult világ van s ott különben sem sokat törődnek a vendéglősök, korcsmárosok s ezek alkalmazottainak érdekeivel. Hanem nézzünk be a törvény alkalmazó bíróság épületébe, tárgyaló termeibe, ott találkoznak néha olyan esetekkel, melyek bennünket közelebről is érdekelnek.

A budapesti királyi büntető járásbíró, mely a Markó-utcai palotában székel, a közelmúltban két ítéletet is hozott, melyek mindegyikében pincér volt az érdekelt panaszos fél. A nevek itt teljesen mellékesek, csak az eseményből magából kell levonunk

a következtetéseket. Az egyik eset az, hogy egy másodrendű kávéházban a vendég — uri ember — sört rendelt. Üveges sört adtak neki. A második rendelésnél a vendég és asztaltársai észrevették, hogy a pincér a sörösüvegeket a többi asztaloknál hagyott maradék sörökkel tölti meg s azt szolgálja fel nekik. A rendelő vendég erre nagy haragra lobbant s bizony becsületsértő kifejezésekkel is illette a felszolgáló pincért. Ez sem hagyta magát. Becsületsértésért pert indított a sértegető vendég ellen. Itt a bíróság felmentő ítéletet hozott, kimondván azt, hogy a rendelő vendég jogos felháborodásában mondta az inkriminált becsületsértő kifejezéseket, mert pénzért joga volt érintetlen italt követelni s másrésről az állott, maradék, összekevert sör által egészségét is veszélyeztetve láthatta.

A másik eset a következő: Egy előkelőbb vendéglőbe beállított szintén egy uriasan öltözött vendég s bár kifogástalanul kiszolgálták, semmi sem tetszett neki. Az ételeket egymásután visszaküldötte, az italokat lebecsmérelte s a kiszolgáló pincérről a legdurvább módon beszélt. Midőn az utóbbi ez ellen a hang és modor ellen a legerélyesebben tiltakozott, a vendég erősen becsületsértő kifejezésekkel illette. Lekicsinyelte pincér mivoltát s hitvány szolgának és mindennek elmondotta. A pincér megtudta az izgága vendég nevét és lakását s itt is perre került a dolog. Am itt már a pincér lett a nyertes. A sértegető vendéget a járásbíró elítélte száz korona pénzbírságra, enyhítő körülményül véve azt, hogy a vendég bár beszámítható, de mégis kissé ittas állapotban volt. Érdekes azonban ennek az ítéletnek megokolása. A bíróság kimondja, hogy a pincéri foglalkozás van olyan tisztességes, mint bármely más polgári, ipari foglalkozás. A pincér a vendéglősnek munkatársa s a legudvariasabban áll a vendéglői közönség rendelkezésére. Sőt a hivatását teljességében felfogó pincér vigyáz a vendégnek még az egészségi állapotára is azzal, hogy csak oly étel- és italműt szolgál ki neki, amely sem állottságánál, sem romlottságánál, sem pedig vegyi összetételénél fogva nem ártalmas. Ezenkívül ma már a pincér az intelligensebb társadalom tagozatához sorozható. Aki tehát egy ilyen pincért minden ok nélkül sérteget, az méltán rászólgal a büntető bíróság marasztaló ítéletére.

Ez a két bírói határozat — véleményünk szerint — a fején találja a szöget. Ahol a pincér rosszakaratból vagy üzleti kapzsiságból rosszul szolgálja ki a hozzá forduló kávéházi vagy vendéglői közönséget, az még súlyosabb sértések esetén sem számíthat bírói törvényes védelemre, illetve elégtételkapásra. Ahol azonban ártatlanul sértik meg a kötelességet becsületesen teljesítő pincért, ott a sértegető ellen — mint látjuk — a törvényes bírósági megtorlás el nem maradhat.

A flegmatis angol, az udvarias francia, a darabos német, a saját hazájában mind megbecsüli azt az embert, aki pénzért bár, de étellel, itallal kiszolgálja őt. Hiszen maga a józan ész hozza magával, hogy csak akkor várhatunk a vendéglőben tisztességes és tiszta, jó ételt s italműt, ha magunk is tisztességesen bánunk azzal, aki azt készíti és aki azt kiszolgálja. Nálunk Magyarországon is lejártak már azok az idők, midőn a pincért semminek, legtöbbször szolgának, kutyának tekintették, bár most is akadnak még durva emberek, akik »pszt, pszt!« szólással hívják asztalukhoz a pincért, akár a vizslájukat. Nos hát ezek okulhatnának a fent említett bírói határozat indokaiából.

Egy mai korbéli budapesti pincér birannyi kvalifikációval, kivált társadalmi kvalifikációval, mint akárhány hivatalos ember.

A legtöbb pinczér nálunk néhány középiskolát végezve lép a pinczéri pályára. Már azokat a pinczereket értjük, akik előkelőbb vendéglőkben találnak alkalmazást. Azután elvégzik a vendéglős szakiskolát, ahol a szakismereten kívül megtanulják a társadalmi érintkezés formáit is. Ezenkívül igazi uri emberekkel érintkezvén, szinte önkénytelenül részesei lesznek a finomabb, tisztább életmodornak. Nos hát, aki ilyen pinczért ok nélkül sérteget, az ha uri ruhát visel is, az nem ur, hanem csak uri gunyába bujt, bárdolatlan paraszt.

A párisi pinczereknek megvan a maguk nagy szakegyesülete, ahol az egyes pinczereknek be kell jelenteniök a rajtuk esett esetleges sérelmet is. A sértegetésért azután a szakegyesület szerez megsértett tagja részére elégtételt. Sőt nem egyszer megtörtént már az, hogy a sértegető, izgága vendéget — lett legyen az bár milliomos is — Páris összes előkelőbb vendéglőiből bojkottálták, nem szolgálták ki.

Nálunk szerencsére nem fordulnak elő tömegesen ilyen inzultusok, melyek a párisihoz hasonló eljárást involválának maguk után. Hanem azért nem árt ebben a nagyon demokratikus világban sem megérteni, hogy az a pinczér, ki éjjelét, napját, egész életének tevékenységét a közönség szolgálatának áldozza, az is van olyan ember, mint bárki más s ha mást nem, társadalmi elismerést, udvariasságáért udvariasságot érdemel!

Czinkota, Szentmihály, Kőbánya.

Ismét elérkezének ama bizonyos napok, melyeket kánikulának nevezett a római latin író s melyet úgy fejezünk ki jó magyarosan, hogy: jaj, de kutyameleg van! Szóval ismét benne vagyunk a kutyacsillagzatban. Ember, fővárosi ember ilyenkor menekül a ház, bérkaszánya és palotásorokból ki a zöldbe. Igen ám, de hova menjünk, mikor itt Budapest körül annyi a gyönyörűségesebbnél gyönyörűbb kirándulohely, hogy nehéz közte választani. Am nem kell sokat tévőzni. Egyszer a czinkotai kántor azt kérte Mátyás királytól, hogy Czinkota legyen közelebb Budapesthez és hogy más itcékhez képest legyen nagyobb a czinkotai itce. Am Mátyás király megértette a ravasz kántor furlangját. Jó országotat csináltatott Pesttől Czinkotáig, megnagyobbította a czinkotai itcét is. Most már még közelebb van ide Czinkota, mert viczinális víz oda s nagyobb a czinkotai itce is, mert liter lett belőle. Gyerünk ki hát Czinkotára s itt nézzünk be Sopronyi Lajos barátunk saját házában levő vendéglőjébe, ahol pompás csirkepaprikás és jó bor mellett elmerenghetünk a nagy történelmi nevezetességű térségen a költővel együtt:

Rákos, Rákos, hova lettél?
Nagy hiredből, de kiestél!

De ha már Czinkotán vagyunk, meg nem álljuk, hogy be ne tekintsünk Szentmihályra. Ez az igazán szép kertváros, amelyet csak egy költő lelke álmodhat és ahova kivonul már évente Budapestről nyaralni vagy hitezer ember. Arnyas fasorok között csinos vendéglők, muzsikák csalogatják be az emberiséget muzsikaszóval, hanem jó boraikkal s kedves modoru, szép vendéglősnéikkel is. Itt vannak mindjárt Engelbrecht József »Zöld vadász« vendéglője, Nagy Ferenc hírneves főszakács és Skergula Balázs barátaink vendéglői. Hogyne térnénk be hozzájuk. Jobb borocskát, pompásabb libasültet és paprikást, turócsuszát úgy sem lehet találni másutt, mint náluk.

Ha már itt eltöltöttünk néhány kelleme-

tes órát, hát jerünk haza, ahol a jó sörök hazája vagyunk, Kőbánya felé. És ha már itt vagyunk, el nem kerülhetjük Leyrer János, Roith György, Kátai Vilmos és Schitter Vincze barátaink vendéglőjét, ahol oly jól találhatjuk magunkat, hogy igazán az jut az eszünkbe, hogy sohasem halunk meg, vagy ha meghalunk is, feltámadunk s akkor ide ismét visszajövünk. Aztán reánk vetvén az éjszaka csillagos fátyolát, bejövünk ismét a szép, ragyogó Budapestre, ahol a kávéházakban huzza a cigány azt a megdöbbentően romlott nótát, hogy: »Ujjé, a ligetben nagyszerű, ujjé a ligetben jó!«

Az élelmiszerek drágább szállítása.

Az összes magyarországi vasutakon, a m. kir. államvasutakon és a magánvonalakon január elsejétől kezdve különösen az élelmiszerek szállítására új, magasabb díj-szabás lépett életbe, amit jó lesz figyelembe venni vendéglőseinknek is. A díjemelésre vonatkozólag főmítjük a következőket.

Az államvasutaknál más a szállítási díja a gyorsárúként s más a teherárúként feladott élelmiszer áruknak. A gyorsáruban ismét két osztályt különböztetnek meg, a mérsékelt gyorsárút és a rendes, tulajdonképeni gyorsárút.

A mérsékelt gyorsárú közé tartoznak: a tej, tojás, vaj, sajt, turó, zsiradék, szikviz, bor, sör, a legtöbb gyümölcs, méz, must, hus, burgonya, sütemény és ecet. A többi árukat rendes gyorsárúként veszik fel, kivéve az üres zsákokat és tejes edényeket, amelyeket bár gyorsárúként szállítanak, teherárúként fizetnek.

A gyorsárú régi és új díj-szabását kilométerenkint kifejezett távolságok szerint az alábbi táblázat tünteti föl.

Rendes és mérsékelt gyorsárú díj-szabása.

Távolság km-ekben	Rendes		Mérsékelt gyorsárú	
	régi díjtételek	új díjtételek	régi díjtételek	új díjtételek
1—10	41	50	30	36
41—50	137	158	74	94
91—100	267	305	134	172
141—150	397	446	194	248
191—200	527	586	254	323
291—300	730	828	355	444
391—400	930	1068	455	564
491—500	1130	1270	555	675
691—700	1530	1670	755	895
991—1000	2130	2270	1055	1225

Látható ebből, hogy a díjemelés igen is jelentékeny, ami, sajnos, maga után fogja vonni az élelmiszerek megdrágulását. Csak egy-egy példára hivatkozunk. A tej szállítása már az első távolságban métermázsánként 6 fillérrel, a másodikban 15, a legutolsóban pedig már 54 fillérrel drágább lesz. Gyümölcsöt, zöldséget Kecskemétről métermázsánként 42, Aradról 81, Kolozsvárról 109, és Brassóból 142 fillérrel drágábban lehet csak újévtől kezdve szállítani.

A teherárú közül a kocsirakományok díj-szabása is emelkedik, de fokozottabban emelkedik a kisebb teherárú díj-szabása. Ezek az árú három osztályba sorozódnak: az első osztályba rendszerint a nagyobb értékű cikkek;

a másodikba a kisebb értékűek tartoznak, míg végül a terjedelmes osztályba sorozzák a kis mennyiségben feladott új ládákat, kosarakat, faszenet, kádakat, hordókat stb. Ezeknek a szállítási díjtételeit hasonlóképpen jelentékenyen emelik a következő kimutatás szerint:

Teherárú díj-szabása.

I. (rendes) oszt. Távolság régi km-ekben	új díjtételek	II. osztály régi díjtételek	új díjtételek	Terjed. árúoszt.	
				régi díjtételek	új díjtételek
10	32	36	28	32	34
50	85	94	67	75	101
100	157	172	119	134	191
150	229	248	171	190	281
200	301	323	223	245	371
300	407	444	308	345	532
400	511	564	392	445	692
500	615	675	476	526	852
700	825	895	644	686	1172
1000	1135	1225	896	926	1652

Mint már említettük, a m. kir. államvasutakat a szállítási díjak emelésében követik a déli vasut, az osztrák és az összes vasutak is, úgy hogy a szállítás általános drágulásával állunk szemben, aminek természetes következménye lesz az élelmiszerek megdrágulása s így a vendéglői árak kényeszerű emelkedése.

Mikor a szállítási díjak fölemelésének a terve fölmerült, csakis gazdatársadalmi körök tiltakoztak az ellen s kérték, hogy különösen az élelmiszerek szállítási díját ne emeljék, sajnos azonban ez az emelkedés mégis megtörtént, amit az államvasutak beruházási költségeivel hoznak kapcsolatba.

Ha a magyar vendéglősök a termelőkkel karöltve tiltakoztak volna a tarifamelés ellen, mindez talán nem történik így. De hát nálunk ilyen egyöntetű eljárásról — úgy látszik — szó sem eshetik, ha csak a jövőben nem, mikor a mindig rosszabbodó helyzet megtanít bennünket arra, hogy közös érdekeinkért egyesült erővel kell sikra szállanunk!

Nyári vendéglők.

Más esztendőben a poézis ragyogó napfényében ragyogó husvét két ünnepnapja volt a budapesti nyári vendéglők vidámságos megnyitási ideje. Az idén a feltámadás emlékeztetének két napja kora márcziusra esett, mikor kitündöklök ugyan a napsugaraknak aranykévéje, de mikor még hideg páráktól fagyos a levegő. Kivált az ünnep második napja volt borongós, szeles esőkel vegyest. Ezért nem ütött be most a nyári vendéglősöknek a megnyitási napja. Hejh, pedig hogy készültek rá! Ha a fák nem is borították még ki zöld lombjaikat, helyettesítették ezeket melegházakban nevelt délszaki növényekkel. Készen volt a sok pompás étel, ami sok ezer szárnyas állatnak okozta korai halálát. A kuglizókban ott bégetett a felpántlikázott, fehér selymesgyapjas husvét báránka. Az asztalok fel voltak a kertekben terítve. Minden nyári vendéglősnek ott volt már a zenekara. Itt a cigányok, amott katonabanda, ott a tamburások, még odébb a rezestrombitás sváb muzsikások. Csak a vendégek, a kirándulók nem akartak jönni, kivéve néhány száz keményebb idegzetű polgártársunkat, akik dacolva szembeálltak az idő csikorgó fogával.

Hejh pedig, de huzták, de fújták, czimbalmozták, pengették a muzsikások, cigányok:

Mi van ma? Mi van ma?
Husvét vasárnapja:
Cyere, édes, kedves rózsám,
Menjünk a szabadba.
Ott huzza a cigány
Most a mi nótánkat,
Összeütjük csárdást járva
A táncos bokánkat.

Nem mindig igaz az, hogy aminek a kezdete nem jó, annak a folytatása sem jó.

Ha hideg vala a husvét, lesz még meleg piros pünkösdi napja s lesz elég bőséges tavaszi vasárnap. Hej, izzad akkor az emberiség s a városokból százezrével menekül ki a szabadba, lihegve esedezvén a bor és sörhordó pinczérének:

Ó gyorsan adj nekem,
Hüs cseppet, hü csehem!

*

Nincsen Európában, de talán az egész világon város, mely olyan tündéri szép kirándulásra alkalmas keretben feküdnék, mint Budapest. A Duna jobb partján körülölelnek bennünket a zöld lombok koszoruzta s virágoktól ékes budai hegyek. A Kelenföld, az öreg Gellért, a Svábhegy, a Zugliget, a Hűvösvölgy, mind, mind a természet és a művészet munka által az emberiség gyönyörűségére alkotott üdítő, egészséget lehelő kiránduló telepek. De maga Buda is telve van a gyógyvizes forrásokat ontó fürdőknél kívül a mulató vendéglőket egész sorozatával, hol azt a bort mérik, melyet Buda vezér és vítézeinek csontjai fölött, azok vérelel megöntözött hegyoldalon termel a budai kapás, melyről úgy szól a nóta:

A budai bornak nincsen párja!
Német a czeppedlit,
A magyar a csárdást
Attól járja.

A pesti oldalt körülöleli a Városliget, a Népliget s Kőbányának is immár beültetett mulatókertjei. De már az Andrássy-ut külső része, a Csömöri-, ma Thököly-ut, a Zugló mind kirándulóhely számba mennek, hol számtalan nyári vendéglőben ezerféle módon gondoskodnak, kivált a vasárnapi emberiség szórakoztatásáról. Azután, amit legelőbb kellett volna említenünk, ott van a mi csodaszép tündérkertünk, a Duna kék vize által körülölelt regés, szépséges Margitsziget. És mégis van ember, aki nyári időben elkívánkozik innét. Sőt az uriközönség nagy részétől üres lesz a székesfőváros egy része. Csak azok maradnak itt a nyári hőségben, akiket a kenyérkereset ideköt. A hivatalnokok és a munkások. Pedig volt egyszer egy ember, aki hirdette, hogy valóságos bűn elhagyni nyári időre a világnak legszebb fürdővárosát, Budapestet, sőt ide kellene csalogatni a fél világ társadalmát. Ez az ember a néhai jó báró Podmaniczky Frigyes volt, aki bár nyolczvannál több esztendőket élt, nyárára soha sem hagyta el Budapestet. Itt nyaralt, fürdőzött, azért is adtak neki az Istenek oly hosszú életet. De hát senki sem hallgatott az öreg urra. Az urak, urnők nyártájban most is úgy szokdósnek innét, mint ennekelötte. Pedig sehol a világon sem találának olyan pompás ételleket, italokat, kiszolgálást, mint a mi nyári kiránduló helyeinken.

Háztartási iskolák a jövő vendéglősnéknél.

A nőnevelés nagy kérdése terén nagy fontossága van a leányok háztartási és gazdasági nevelésének. Mig azonban Magyarországon e tekintetben ugyszólván még a kezdet kezdetén sem vagyunk, addig külföldön egyre növekszik már a háztartási női iskolák száma, sőt van olyan is, melyet vendéglősök, korcsmárosok alapítottak s melyben kizárólag az ő leányaik, a jövő vendéglősnői képeztetnek ki jó s a háztartás, a konyha, a főzés minden ágazatában tudós kis gazdaszonyokká.

A gazdasági s háztartási női szakiskola különösen Belgium, hol az ezen irányu oktatás már az elemi iskolában kezdődik s folytatódik a tanítás további folyamán s befejeződik az ugynevezett gazdasszonyképző körökben. Itt vannak a nagyobb városokban a vendéglősök s a korcsmárosok által leányaik számára fentartott háztartási iskolák is, hol a konyhai teendőknél, főzési ismereteken kívül egészen a gyorszámadásig mindent megtanulnak a szép szőke belga kisasszonyok, amire csak egy derék vendéglős leendő hitestársának a jövőben szükség van.

Belgiumban úgy fogják fel a dolgot, hogy a nő háztartási és gazdasági tudásával mig egyrészt sokat segít férjének az életküdelem harcában, másrészt növeli a családi vagyoni gazdasági értékét is. Hogy ez különösen a vendéglős és korcsmáros iparnál így van, az kétségtelen. Hiszen egy a háztartás minden ágazatában jártas, a főzés művészetéhez értő, jó vendéglősné, korcsmárosné, aki amellet megtanulja a vendégekkel való szeretetteljes bánásmódot, valóságos drága kincse férjének, családjának, vendégeinek, azt bizonyítani szinte felesleges.

Hála a gondviselésnek, nekünk amultban is mindig voltak ilyen kiváló magyar vendéglősnéink, korcsmárosnéink, s hogy a jövőben is lesznek, arra biztosítékot nyújtanak a mai korcsmáros s vendéglős kisasszonyok édesanyái.

Németországban a fiatal leányok számára csak 14 ilyen háztartási iskola van s ezek főtartási költségeit az összes ipartestületek — köztük a vendéglősöké is — vállalták magukra, belátván az egészséges élelmezés és a háztartási nevelés kiváló hasznát a nép jólétére. Svédországban és Olaszországban szintén szaporodnak az újabb időben az ilyen női háztartási iskolák. Hazánkban e tekintetben még csak a kísérelgetés legelején állunk.

Ugy van pedig a dolog, hogy minden mesterséget tanulni kell, ha azt tökéletesen tudni akarjuk. A jó gazdasszonyi, különösen pedig korcsmárosnői mesterségnek pedig annyi kelléke van, hogy mindent csak elméleti tudással és gyakorlattal lehet elsajátítani s ezt nagyon előmozdítaná nálunk is a háztartási iskola. Igaz, hogy nálunk jó gazdasszonyok, szakácsművésznők voltak eddig is a mi korcsmárosnéink, vendéglősnéink s főztjük után a királyok is megnyalhatták volna az ujjukat. Főztek s főznek olyan töltött káposztát, melyről így szól a régi rígmus:

Szárna vagy káposzta az étkek vezére,
Nemes magyar hazánk, országunk czimere.
A szép korcsmárosnének most tette élénkbe,
Főlséges királyunk tüntesse ki érte.

És sütittek olyan réteseket, melyeket haddan így kínálgatának a régi pinczérék:

Édes ez, uraim, valamint a rostméz,
Mindjárt megkívánja az ember, ha ránéz.

Ez mind igaz. De hát haladunk a korrall. A magyar leányokat, különösen jövő kedves vendéglősnőinket is tanítani kell most már fokozottabb mértékben nemes női hi-

vatásuk munkájára és kötelességeire. De hány vendéglős, korcsmárossal megessik az is, hogy saját hibáján kívül tönkre megy s szegényül hagyja maga után árva gyermekeiket, ami nagy csapás, különösen a leányokra. A női tudományos pályák — hogy többet ne említsünk, a tanítónői — ma már tul vannak zsufolva, mig hogyha egy ilyen szegényül árván maradt leány elvégezné a háztartási iskolát, megkereshetné kenyerét, még pedig védett, nőies, tisztos módon. Bizonyára mindjárt találna alkalmazást, mint nagyobb háztartások, szanatóriumok, penziók, szállodák házvezetőnöje, ami sokszor többet ér a tanítónősnél.

A vendéglői bor mint gyógyital.

Most, hogy napirendre kerül nálunk a boritaladó eltörlése, vagy legalább is nagy mértékben való leszállítása, egyes szakkörök, tudósok arra az álláspontra helyezkednek, hogy csak a tisztán termelt és tisztán kezelt bor legyen adómentes. Ezek a borok pedig feltalálhatók a fogyasztó közönség számára leginkább a szakképzett vendéglősök és korcsmárosok pinczéiben.

A borban lévő egészséges alkohol ugyanis is tápértékű és annál értékesebb az egészségre vonatkozólag, annál konzerválőbb, minél tisztábban kezeltetik. Ha az ember egy pohár jó bort iszik, annál jobb kedvvel fog a munkához. Hiszen ha a jóféle igavonó, máskülönben lusta állatnak italába is egy kis bort keverünk, mindjárt vidám ügetővé válik a szekér előtt.

A tiszta magyar vendéglői borok közül étkezés alkalmával orvosi szakértők legjobban ajánlják a könnyü vörös bor használatát. Ez ugyanis több gyomorizgató savat tartalmaz, ezenkívül kisebb az aromája s jobban türi a vizeletet, mint a fehér bor.

A könnyü fajtájú italok sorában a bor után a sör következik. A sörnek azonban meg vannak a hátrányai is. Először sok benne a víz, a munkásnak tehát tul sokat kell belőle fogyasztania, hogy megkapja a neki szükséges alkoholadagot. A sör hűsít, álmosit, s csak pillanatnyira oltja a szomját, a sörivó tehát önkénytelenül mindig nagyobb mennyiséget kíván belőle. A sok sörivás időmultával gyomortágulást idéz elő, sőt szívelzsírosodást okoz. Mindezeket a tüneteket nem mutatja a tiszta bor élvezete.

A higienia — írja egyik szaktudósunk — ma már tisztában van azzal, hogy a könnyebb fajtájú borból 7—10 deczi a maximális napi adag az erőteljes, egészséges férfi részére, vagyis ha ezt a mennyiséget a napi kétszeri főétkezésre elosztjuk, ugy sohasem leszünk alkoholisták. Az alkoholizmusnak sem üzenhetünk tehát jobban hadat, mint hogyha a tisztán kezelt, jó vendéglői borok racionális fogyasztását ajánljuk. Most, mikor minden államban azon gondolkodnak, hogy miként lehetne a szeszes italok fogyasztását és az adás-vételt minél szigorubbán szabályozni, a filantropusnak és az orvosnak az a kötelessége, hogy a bornak, sőt a szükséghez képest a sörnek is adóterhermentesítését követelje.

Történelmi naptár.

1231. jun. 13. Pádiai szent Antal halála.

Kitünő laptársunk, a »Világ« írja:

Voltakép Fernandó Martininek hívták s a vigan dudáló portugálok nemzetéből választotta őt ki az Ur, hogy az élet apróbb bajainak segítő szentje legyen. Páratlanul szigorú aszkéta volt, barát volt, csodás ékesszólású appoló volt, ki leginkább a megtérésre szerette serkenteni a bűnös emberiséget. Egyszer az emberek nem akarták meghallgatni, hát kiment a tenger partjára s a halaknak prédikált. Kidugták buta fejüket a kegyes szavakra, de kimászott a partra a kaján tengeri rák is hatalmas ollójával, nemkülönbben a czápa, a tengernek hiénája s mellén összetett uszonyokkal, szemeit kegyesen forgatva figyelt a szentre. A szent e csoda fölött elámulva, isten hatalmán elcsodálkozva távozott onnan. Mire a czápa is visszaosont a tengerbe, gyors irammal vetette magát egy kecses tinhal után s bekapta. Mert hogy annyira épült a szentnek prédikálásán. Ezek a csodák arra indították IX. Gergelyt, hogy Fernando Martinét, szerzetesi nevén Antalt, a halála után egy évre, a szentek közé kinevezte. Hogy, hogy nem, tíz-tizenöt év óta szentünket ropantul tisztelik, különösen a nők. Pénzt, drágaságokat visznek a perselyébe, elegáns ruhában buzgón odaomlanak oltára elé s kéri őt, hogy segítsen megtalálni az elveszett ékszer, vagy az elhódított udvarlót (mert mondtuk már, hogy szent Antal az apró családi bajok s elveszett tárgyak patrónusa), azután pedig megkönnyebbülve folytatják sétájukat a Kosuth Lajos-utcán, vagy egyebütt s lobogó tekintettel figyelik a tinhalakat, azaz hogy a huszártiszteket. A szentnek több templomban van dívtos kultusza és perselye, melybe a sok pénz, a szentnek hódolatul hozott adomány gyűlik. Hogy ez a pénz voltaképp kié s mi történik vele, nem tudjuk, mert ennyire nem vagyunk járatosak a szentszék kultuszában.

Társas reggelik.

Julius 8-án délután ozsona Budafokon Frohner J. utóda, Takács Ödön ur vendégszerető házában. (Sörház-utca).

Julius 15-ikén Klecker Alajos vendéglőjében a Margit-szigeten, ozsonna.

Julius 22-ikén Waltz György vendéglőjében. VII. Aréna-ut 106.

Julius 29-ikén Gebauer Ferencz vendéglőjében. VIII. József-utca 46.

Augusztus 5-ikén Fürst Tivadar vendéglőjében Ujpesten (ozszna).

Augusztus 12-ikén ozsonna Schaffhauser Endre „Szabadság Harang“ vendéglőjében. I. Fehérvári-ut. Közlekedés a Budafoki villanyossal, leszállás a Kábel-gyárnál.

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

„Jó barátok“ összejövetelai:

Julius 6-án: Schaffhauser Endre vendéglőjében, I., Fehérvári-ut (Szabadságharang.)

Julius 13-án: Frühling Antal vendéglőjében, IX., Üllői-ut 81.

Julius 20-án: Fernengel Márton vendéglőjében, IX., Ferencz-körut 3.

Julius 27-én: Mohos Ferencz vendéglőjében, IX., Hungária-ut 289.

Előfizetési felhívás. Tisztelettel kérjük előfizetőinket, hogy előfizetéseiket mielőbb megújítani sziveskedjenek. Hátalékosainkat pedig arra kérjük, hogy ha bizalommal voltunk irányukban, ne éljenek azzal vissza. Utóvégre is, ha lapunkat jártni nem óhajtják, küldjék azt vissza, de ne fogadják azt el évről-évre. Mi nem küldünk senkit a nyakukra s nem utaztatunk, de elvárjuk, hogy ha lapunkat huzamosabb ideig elfogadják, gondoljanak arra is, hogy nem vagyunk Krózusok. Mi lelkesen képviseljük iparunk érdekeit és a kiben hasonló jó szándék vagyron, úgy szivlelje meg jelen sorainkat. Tisztelettel a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatala Budapest, VII., Akácza-utca 7.

KÜLÖNFÉLÉK.

Némái Antal.

A budapesti kávéipartársulat buzgó elnöke, Némái Antal, nincs többé. Élete buzdító példa volt. Becsülettel szerzett vagyont nem vitte magával a sirba, mert ismervén az Intelmet: »Semmit sem hoztál magaddal e világra és semmit sem vihetel el!« Amit szorgalmával szerzett, mint igaz keresztyén, megosztotta embertársaival, gondoskodván, hogy a nyomoruságban küzdők könyűit jótékonyaságaival enyhítse. Egész életén át a hazafiui kötelesség sarkalta, mint a főváros negyedik kerületének legszámot-

tevőbb tagja, részt vett a székesfőváros minden nemesebb alkotásaiban. Mi benne egy igaz jó barátot siratunk. Gyásza, mely a kávésokat oly közelről érinti, a mi lelkünket is befátyolozza. Hátramaradt nemeslelkű özvegyének, kihez e lap szerkesztőjét vérségi rokonság is köti, Istentől vigasztalást kívánunk!

Pongrátz Béla meghalt. Egyik legtehetősebb magyar hírlapíró hunyta le szemét örök álmra. Pongrátz Béla, a székesfővári »Szabadság« című lap megalapítója, a Herczegprimás által méltatott »Jézus« című nagy irodalmi mű megalkotója, életének 51-ik évében folyó hó 3-ikán az Urban elhunyt. Ismertük nemes lelkének felszárnyalását s azért igaz baráti fájdalommal kísérik örök nyugvó helyére. Kedves Béla barátunk! Ha a te ideális lelkületed nem ülhette meg ez árnyékvilágban igaz magyar eszméd diadalát, a Mindenek Ura és Alkotója adja meg neked az örökkévalóságban, hova elhívt, nemes szívednek s a szent eszmékért megharcolt életednek örök békéjét. A »Jézus«, kit oly szépen megírtál: legyen veled ama jobb hazában, hova az Ó szent nevében betértél, hova »mindnyájunknak el kell menni« s hol csak az igazak találkoznak! Isten veled!

Örökbe fogadás. Malosik Antal ipartársulatunk nagyérdemű alelnöke nagyreményekre jogosító mostoha fiát, Házás Nándort adoptálta s ezáltal törvényes örökösévé tette. Malosik Antal ez alkalomból a ténylegi Diósárki villájában a Malosik-család vagy 70 tagját látta vendégül, kik mindannyian gratuláltak ugy a szülőknek, mint a törvényesített Házás, most már Malosik Nándornak. Mi is őszintén üdvözöljük az apát a fiuban s a szerény és törekvő, szép tehetségű ifjút pedig az apában.

Esküvők. Dékány Sándor, a budapesti Andrassy-uti Várady-féle nagyvendéglő volt derék főpinczére tegnap vezette oltárhoz Erzsébetvárosi plébánia templomban özv. Bokros Béláné vendéglősnőt. Nász-nagyok voltak Kolosvár József és Kovács Mihály fővárosi vendéglősök. — **Skrabár Ferencz** a „Fogadó“ alkalmazottja tegnap vezette oltárhoz a budapesti városligeti fásori evang. templomban özv. Hack Istvánné vendéglősnét. Mindkét esküvőn diszes, előkelő közönség volt jelen. A tiszta szerelemből kötött frigyekhez mi is őszintén gratulálunk.

Családi örömök. Ulits Lőrincz fővárosi előkelő kávéháztulajdonos barátunkat kedves neje egy egészséges fiugyermekkel ajándékozta meg. Az újszülött Lőrincz nevet nyert a szent keresztségben. — Egyed Györgyöt a budai Krisztina-téri »Zöldfa« vendéglő tulajdonosát kedves neje szintén egy egészséges fiugyermekkel örvendeztette meg. Kívánjuk, hogy az újszülöttek, kedves szüleiknek sok örömet szerezve, a hazának majdan hasznos polgárai legyenek.

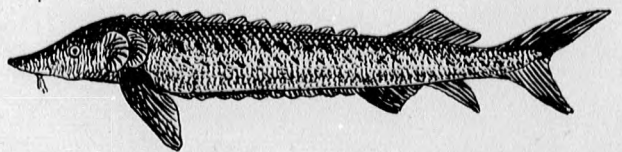
Singhoffer M. József
halázmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővámter 10. szám.

Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

Édes vízi és tengeri halnagykereskedés, mely állandóan tart nagy halkészletet élő és jegelt halakban, vidéki rendelések a legpontosabban és megbízhatóan eszközöltetnek, háztartás és éttermek részére.



Személyi hírek. Petánovits Józsefné urasszony kedves leányával és fiával, ifj. Petánovits Józseffel, a krajnai Wörti tó mellett levő Weldenbe utazott néhány heti üdülésre. — Illés Árpád, a budapesti társas élet kedvelt »Pufi«-ja, európai nagyobb körutra indult. Igéretét bírjuk, hogy tanulmányutjában a gastroonómiát érintő tapasztalatait lapunkban fogja leközzölni.

Uj tagok. Ipartársulatunk tagjai közé Farkas István bátyánk buzdítására ujabban a következő kartársaink léptek be:

Köszeghy Antal vendéglős V., Bálvány-utca 2.

Metzinger Vendel vendéglős, II., Fő-ut 88.

Vas István vendéglős, I., Bercsényi-utca 2.

Gundel János új vendéglője. Lapunk zárta értesülünk, hogy Gundel János ur, ipartársulatunk nagyérdemű elnöke, megvette az állatkerti nagyvendéglőt Wampetits Ferencztől négyszázezer koronáért.

Uj tagok. Orsz. Nyugdíjgyesületünkbe ujabban a következő tagok vettek fel: Kraudy Elemér főpinczér, Budapest 2000 K, Mayer Károly főpinczér, Arad, 2000 K, Horváth Miklós pinczér, Budapest, 1000 K, Gaál Andor főpinczér, Budapest, 2000 K, Nagy Bálint cukrász, Budapest, 2000 K, Auer Miksa szakács, Budapest, 3000 K, Poczkaliczky János pinczér, Budapest, 1000 K, Siki József pinczér, Budapest, 1000 K, Nagy István főpinczér, Budapest, 1600 K, Szabó József főpinczér, Budapest, 1000 K, Jowanov Miklós pinczér, Budapest, 1000 K, Bogyi Mátyás bérszolga, Budapest, 1000 K, Póor Ferencz főpinczér, Budapest, 1000 K, Schindler Lajos pinczér, Budapest, 600 K, Krausz Béla pinczér, Budapest, 600 K, Dostal Sándor pinczér, Budapest, 1000 K, Geiszlinger István főpinczér, Budapest, 1000 K, Bukovác József pinczér, Budapest, 1000 K, Schmarkholcz Ottó pinczér, Budapest, 600 K, Freiler János pinczér, Budapest, 1000 K, Farkas János pinczér, Budapest, 600 K, Szabó Árpád pinczér, Budapest, 600 K, Szerembey János pinczér, Budapest, 1000 K, Mudrancsik Mihály pinczér, Budapest, 600 K, Dein Ernő főpinczér, Budapest, 1000 K, Horváth Géza pinczér, Budapest, 600 K, Fehér Mihály portás, Budapest, 1000 K, Fülöp R. Ferencz főpinczér, Versecz, 4000 K, Wirth János vendéglős, Versecz, 2000 K, Stinner Sándor főpinczér, Versecz, 1000 K, Rosenbergs János pinczér, Versecz, 600 K, Ruff András főpinczér, Versecz, 1000 K, Szügi István főpinczér, Temesvár, 1200 K, Tóth Árpád Béla szakács, Temesvár, 3000 K, Kunz Henrik vendéglős, Resicabánya, 2000 K, Bahr Michael vendéglős, Resicabánya, 3000 K, Hollschwandtner Ede vendéglős, Resicabánya, 3000 K, Brausch Sándor kávé, Resicabánya, 2000 K, Dominkovits Antal pinczér, Resicabánya, 1000 K, Kremer János főpinczér, Német-Bogsán, 2000 K, Wutschek Imre főpinczér, Arad, 1200 K.

A korcsmák vasárnapi munkaszünete. Most, hogy a kormány jóváhagyta Szilágy vármegyének a közérkölciség és közrend, személy- és vagyonbiztonság szempontjából hozott szabályrendeletét, Baranya vármegye törvényhatósági bizottságának tagjai sorából is indítványt adnak be a közgyűléshez, hogy Szilágy vármegye példájára Baranya vármegye közönsége is alkosson törvényhatósági szabályrendeletet a korcsmák vasárnapi és ünnepnapjainak bezárására.

Kiránduló helyek. A fővárosi közönség ezrével tódul most a budai hegyek mögé, élvezni az isteni tiszta levegőt. A természet

pompás alkotásai, a Budát körülövező hegyek, fürdők, már régtől fogva diszelegnek, de a pesti ember csak az utóbbi időben jött arra a tudatra, hogy aki üdülni akar, annak nem szükséges külföldre vagy másfelé zarándokolni, mert itthon is megtalálhatja tüdejére a balsamos jó levegőt Buda bármely vidékén. Vendéglőkben sincsen hiány, hol igazi kényelemmel, jó ételek és italok mellett töltheti el drága idejét a közönség. Ilyen ajánlatos helyek a következők: a Fehérvári-uton: Fiedler Gusztáv vendéglője jó konyhájáról és italaival már rég ismeretes, szép teraszszal a Szt. Gellért-téren. Tovább menvén, találjuk Wehrmann Béla gyönyörű kerthelyiségét, jó konyhájáról és borairól híres vendéglőjét a Fehérvári-ut 46. szám alatt. Majd ha tovább haladunk, találjuk Doktor László vendéglőjét a fehérvári vám mellett az Albert-utca 5. szám alatt. Háta mögött, a Mohai-ut 8. szám alatt, találjuk Kellő Vilmosnak, a képviselőház vendéglősének gyönyörűsége, szépen befásított vendéglői kerthelyiségét, a volt Singoffer-féle halászcárdát. Kelenföldre érve, okvetlenül be kell térnünk Hecker György kartársunknak a vasuti pályaudvar mellett levő nagy kerthelyiségébe, mely legutóbb több szobával ellátott szálloda gyanánt is szolgálhat a közönségnek. A Gellérthegy tulsó részén, a Nagyhegy-utca és Czákó-utca sarkán találjuk a régi híres Gerstl Ferencz vendéglőjét nagy kerthelyiségével. Gerstl bácsi a saját termésű borait méri, egyszerű, de jó konyhát tart. A Kereszt-téren a hírneves Albecker utóda, Schreil Győző kartársunk diszes vendéglője, kerthelyisége, jó bora és izletes konyhája csalogatnak bennünket. Itt találjuk Avar Mihály szép vendéglőjét a Kereszt-utczában, míg Avar László barátunk látogatott, szép vendéglője az Egyház-téren, a Hadnagy-utca elején van. Be kell tekintenünk Horváth Jóska barátunk kedvelt vendéglőjébe is, hol barátságos kiszolgálást, jó bort és jó konyhát találunk. A Döbrentey-téren az 5. szám alatt még Markovits Domonkos kedvelt vendéglőjét kell a t. közönség figyelmébe ajánlanunk s ha már itt vagyunk, akkor egy pohár kávéra térjünk be Pulyay Gábor »Erzsébet-hid« kávéházába, innen pedig a Rudasfürdő hírneves vendéglőjét kell megtekintenünk, mely özv. Walentin Antalné jó konyháját dicséri. Itt előzékeny kiszolgálás és finom bánásmódban részesülhetünk. A vendéglősné derék fia, ifj. Walentin Antal személyes felügyelete mellett lesz kiszolgálva a közönség. Egy kis körsetát téve Budán, a Batthyány-téren van Leikám György jóhírű vendéglője diszes teraszszal, itt is igen jól érezhetjük magunkat. Ha pedig a Pálffy-térre megyünk, ott találjuk Borovszky Lajos vendéglőjét jó konyhájával és italaival. Majd a Margit-körut 89. szám alatt Kappel Samu barátunk tette magát tiszteletre méltóvá kiváló jó borai által. A Krisztina-köruton okvetlenül megálljunk a 109. szám alatt, itt van Jakutsch János barátunk, ki jó borairól egész Budán ismeretes. A Krisztina-téren pedig Egyed Gyurka barátunk »Zöldfa«

szállodája integet, kinek hírneves kővágóórsi borai a budapesti előkelő polgárokat már meghódították. Innét nézzünk be Gürsch Ferencz bátyánkhoz, a »Politische Greisler«-be, innét a Mészáros-utczába Jurák Miska barátunkhoz, ki szintén jó borairól hírneves. Visszafelé menve, a Gellérthegy-utca 3. szám alatt pedig Bleicher Márton szép vendéglőhelyiségét látogassuk meg, kinek a Gellérthegy-utczáról a Naphegy-utczára átjáró diszes kerthelyiségében kényelmesen érezhetjük magunkat. A Fő-utca 8. szám alatt pedig Hoffmann József kartársunk jóhírű vendéglőjét ne feledjük el. Itt is, mint az elősorolt helyeken igen jól érezhetjük magunkat. Ha pedig a Németvölgyi uton sétálunk, ott találjuk Lukács Ignác barátunk kedvelt vendéglőjét, valamint a Mozdony-utca 44. szám alatt a hírneves Bálóné asszony új vendéglőjét, melyet ismételtelen ajánlunk mindenkinek, ki a jó magyaros ételműeket s a jó bort szereti. Tehát, amint látjuk, nem szükséges a főváros határát elhagynunk, ha üdülésre és kényelemre van szükségünk. Menjünk csak Budára, az elősorolt jóhírű vendéglőhelyiségekbe! Menjünk, mendegéljünk!

Uj vendéglő. Pekárovics József budapesti Sándor-utczai volt hírneves mészáros és hentesmester megvette Budán, a II. Szegényház-utca 4. számú házat s azt diszesen átalakítva, ott vendéglőt nyitott. Jó borai és kitűnő konyhája megérdemlik, hogy minél többen felkeressék. Szép, tiszta udvari kerthelyisége kényelemre szolgál.

Bártfa-fürdőről. Arról értesültünk, hogy Strasser Manó bártfai szállodást Sáros-megye felkérte, hogy a Felsővízközön (Szirdniken) megtartandó hadgyakorlatok időtartamára, ahol Ő felségének főhadiszállása lesz, az udvarhoz tartozó tisztek, attasék stb. számára állítson fel megfelelő barakképületet. Strasser Manó barátunk, ki évek hosszú sora óta bérlője a bártfai szállodák és kávéházaknak, készséggel hajlandónak nyilatkozott a vármegye kérelmének teljesítésére. Az udvarhoz tartozó főurak ugyanis meggyőződtek arról, hogy a hadgyakorlatok időtartamára megfelelőbb szakembert, mint Strasser Manó, azon a vidéken nem találnak, a vármegye alispáni hivatala felkérésére tehát Strasser barátunk készséggel vállalkozott. Strasser Manónak ismét lesz alkalma iparunk megbecsülését előmozdítani, mint ahogy eddig is Nagybecskereken, hol szintén nagyszállója van, valamint Bártfán is az előkelő közönség teljes elismerését vívta ki, az idén is kínálkozik alkalma, hogy érdembabért szerezzen becsületes törekvésével egész iparunknak. Strasser Manót nagyvállalkozásaiban angyali jószágú kedves neje, a törölmetszett színmagyar gazdasszonyok egyik kiváló mintaképe támogatja. A hadgyakorlatok tartama alatt Bártfáról Felsővízközözig automobilközlekedést rendez be, a Bártfafürdőre érkező vendéglősök, kávécsok s azok családjai részére pedig az összes árból 30 százalékot engedélyez. Megérdemli tehát, hogy minél többen keressék fel a maga pompájában oly szépen tündöklő páratlan Bártfafürdőt.

Sport-club. Az éttermi segédek »sport-club«-ja, ünnep- és vasárnapokat kivéve, mindennap a Thököly-ut 54. szám alatt levő Erhardt József kerthelyiségében tartja tekepálya-versenyeit. A versenyen a tagok nejei is részt vehetnek.

Vendéglő-átvételek. Jäger Ignác fővárosi vendéglős kartársunk átvette a Károly-körut 3. szám alatt levő volt Kerécz-féle vendéglőt. Jó konyhája és borai által vendéglőjét a fővárosi közönség egyik leglátogatottabb vendéglőhelyiségévé tette. Üdvözljük! — Kovács József fővárosi vendéglős barátunk a Váci-körut 19. szám alatt levő volt Hofbauer-féle vendéglőt vette át. Kovács barátunkat, mint a Tavaszmező-utcai vendéglőjében, itt is nagy számmal keresi fel a főváros legelőkelőbb közönsége.

Szálloda-átvétel. Budapesten, a Kerepesi-ut 40. szám alatt levő »Ferencz József lak-tanya-szállodát« az ingatlanal együtt Seifert Dezső volt budai Széna-téri kávéház-tulajdonos vette meg s azt saját kezelésében »Seifert-szálloda« címmel díszesen berendezve megnyitotta. Seifert Dezső barátunkban vendéglős-ipartársulatunk egy minden tekintetben képzett, művelt, finom modoru, rokonszenves uri kartársat nyert, kinek új vállalkozásához szerencsét és boldogulást kívánunk.

Közvetítő iroda. Muhr György fővárosi ismert nevű vendéglős a Kertész-utca 50. szám alatt törvényesen bejegyzett ingatlan és üzletek adás-vételi irodát nyitott.

Uj szálloda Nagyszalontán. Ellmann Lajos »Központi szálloda« címmel egy 24 szobával ellátott szállodát építtetett s azt a mai kor igényeinek megfelelőleg berendezve ez év október 15-ikén nyitja meg.

Eladó borok. 200 sektoliter fehér rizling és részben vegyes bor jutányosan eladó. Keszy Sámuel »Orient«-kávéház, Budapest.

Hordókészítés. Vendéglős kartársaink figyelmét felhívjuk Winkler Ferencz kádármesternek mai számunkban levő hirdetésére. Winkler Ferencz a legjobb hordókat készíti s lelkiismeretesen ajánlhatjuk őt t. kartársainknak. Édesapja id. Winkler Ferencz már 34 év óta egyike a legrokonszenvesebb vendéglősöknek, kinek a Gólya-utca 14. szám alatt van vendéglője.

A borárok emelkedése. Megirtuk már, hogy az idej szőlőtermés kilátásunk oly kedvezőtlenek, hogy a borárok az őszre a tavalyihoz képest még tetemesen emelkedni fognak, úgy hogy vendéglős és korcsmáros társaink jól teszik, ha már most biztosítják borszükségetüket. A tavaszi fagykárak után az idej szőlőtermésben — mint a földmívelésügyi miniszterhez érkezett jelentések tanúsítják — országszerte nagy jégverések okoztak tetemes károkat, sok helyütt tönkre téve minden termési reményt, ami még jobban fokozni fogja a borárok emelkedését. Nevezetesen nagy jégverés volt Békés vármegyében, Gyula város határában, a mi a szőlő és gyümölcs-termést tönkretette. Sopron vármegye csornai járásnak szőlőit napokon verte el a jég. Temes vármegyében Versez város területén e hó 13-án 800 holdnyi szőlő-területen pusztító jégeső volt s ugyancsak

a versezi járás Vatina, Szitamora és Moravicza községeknek határában a szőlő és gyümölcs-termést tönkretette a zivatáros jégeső. Egerben nagy jégeső volt, mely a gyümölcsösökben és szőlőkben oly nagy károkat okozott, hogy ez évben alig lehet a híres egri bortermésre számítani.

Honi gyártmány. Elsőrendű folyékony száraz *szen savat* ajánl könnyű 10, 15, 20 klggrammos aczéltartányokban az »Egyesült Magyar Szénsavgyárak« Budapest, IX., Soroksári-ut 30. Pontos kiszolgálás.

NYILT-TÉR.

A kiváló Bór- és Lithiumos
GYÓGYFORRÁS

SALVATOR

kiváló sikertel használják vesebajoknál, húgyhólyag-bántalmknál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és légzési szervek hurutjainál.

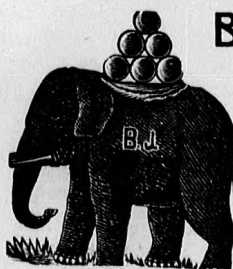
Húgyhajtó hatása!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!
Kapható ásványvízkereskedésekben és gyógyszerárakban.

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

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
természetes
égyvényes
SAVANYÚVIZ.

Borral legjobb a valódi
KRONDORFI
savanyuviz-fröcscs.



BEITZ JÁNOS

müsztergályos, dákó- és billárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javítóműhelye

BUDAPEST,

VI. Akácza-u. 55.

TELEFON 81-90.

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szállítására valamint hűtőkészítményekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sojvédék Vezérigazgatósága
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

Császárfürdő BUDAPESTEN. Nyári és téli gyógyhely, a magyar irlalmasrend tulajdona. Elsőrangú kenes hévívíz gyógyfürdő; modern berendezésű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdő, iszapborogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég-, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használhatók, főleg csuzos bántalmknál és ideghajjak ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben és altesti pangásoknál --- 200 kényelmes lakosztoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenédíj nincs. Prospektus ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ
BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

BAKTERIUMMENTES természetes ásványvíz
ÜDIT-GYÓGYVIT. KAPHATÓ MINDENÜTT.
Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. — Telefon 86-35.

SZULTÁNFORRÁS

A húgyhajtó és húgysavoldó vizek királya, bór- és dús lithion-tartalmu ásványvíz.

Kntkezelőség Eperjes. Megrendelhető a Magyar Ásványvíz forgalmi és kiviteli társaságnál, Budapest, Baross-u. 43. Telefon 162-84.

Jég szekrényeimen eddig az irigység sem talált kifogást, kitűnőségük már a megtekintéskor is felismerhető, ezért ajánlom ezeket raktáromban **Teréz-körut 8. szám** megtekinteni. Összes gyártmányaim személyes vezetésem és felügyeletem alatt készülnek ezért érték szoliditás tekintetében teljes kezeséget vállalok. Számtalan vevőim úgy országnk minden irányában, mint a külföldön is, kiknél hosszú évek óta hűtőkészülékeim használatban vannak, elismerésükkel eléggé igazolják ezen állításomat.

GINDERT ISTVÁN
Gyár: Budapest, Klapka-u. 5.

572. ki. 910.

Hirdetmény.

Levél község előljárósága közhírré teszi, miszerint a község tulajdonát képező, Levél községben 11. szám alatt fekvő emeletes új korcsmaépület és mészárszék

1911. január hó 1-étől három egymásután következő évre nyilvános árverés útján a 3 legtöbbet ígérő közül megválasztandónak Levél község tanácsstermében f. é. augusztus hó 1-én délelőtt 9 órakor bérbe fog adni. A közelebbi feltételek Levél község jegyzői irodájában megtekinthetők. Kikiáltási ár 1900 korona. Óvadék ezen összegnek 10%-a. — Levél, 1910. július 1.

Előljáróság.

Hordók. Ászok, transport és mindennemű kisebb-nagyobb hordókat eredeti slavóniai száraz tölgyfából megrendelésre készítenek és állandóan raktáron tartok. Készítenek bor, pálinka és pinczészefi berendezést. Javítások pontosan teljesítenek.

Winkler Ferencz kádármester
Budapest, VIII. ker., Losonczy-utca 2-4. sz.
Az orsz. ipartestületi ezüst éremmel kitüntetve.

Szállodások és vendéglősök becses figyelmébe!

ajánlom saját készítményű 3, 4 és 5 szalás 38 cm. átmérőjű szór paszérzítáimat az alant megjelölt árakban 3 szalás 2 K 20 fillér, 4 szalás 2 K 50 fillér, 5 szalás 3 K helyben házhoz szállítva a legkisebb megrendelés is, továbbá ajánlom a konyha szükségletben elforduló összes szita neműeket legolcsóbb és legpontosabb kivitelben.

Singer Imre drótfonó- és szításmester
Budapest, II. kerület, Fő-utca 65. szám.
(Alapítotott 1852. évben.)

Andrényi Kálmán Sec utódai

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden füszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

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

Szt. Lukácsfürdő Kútvállalat Budán.

Legjobban **hüti** és frísiti

Little Wonder

viznyomásugép a sört.

Kelemen Adolf

Budapest, Mária-utca 12.

Telefon.

Boreladás.

230—240 hl. világosi hegyen termelt 1909.

évi jó minőségű fehér asztali bor, kétszer fejteve eladó. Keresztes Ferencz világosi szőlőbirtokos Aradon, Weiczter János-utca 10.

„Sanct Peter“

világszerte elismert legfinomabb növénylikőr-különlegesség

Reininghaus Testvérek részvény-társaság gyárából

Grätz.

Kizárólag egyedüli főraktár és elárusítóhely:

Radó és Társa cég,

Budapest, V., Mérleg-utca 2.

(Gresham-palota)

hova a megrendelések intézendők.

Bor eladás. 900 hektóliter saját termésű, fehér hegyi bor 50 literen felüli mennyiségben literenként 30 fillérért eladó. Nagyobb vételnél különleges ajánlattal szolgálnak a termelők: Walke Testvérek, Versecz.

Vendéglő és bor eladás.

Kiskunfélegyházán, I. ker., Csongrádi-u. 6. sz. alatti jó forgalmu vendéglő, (korcsma) kedvező feltétek mellett, berendezéssel, szabad kézből, italmérési joggal eladó.

Ugyanott nagymennyiségű, saját termésű kadarka és olasz rizling borok kaphatók. (Mintát nem küld.)

Némedy Vargha Vincze
vendéglős és szőlőbirtokos

Élő vagy leölt szárnyast továbbá gyümölcsöt és főzeléket olcsó áron szállít
RADÓ RÓBERT, UVIDÉK.

Hirdetmény.

Alólirott kir. közjegyző ezennel közhírré teszem, hogy néhai Scheuer Miklós volt paksi lakos hagyatékához tartozó 230 hektóliter jó fehér rizling bor kitünő, hordókban, **hordókkal együtt f. évi július hó 21-éig az örökösök megbízottja Flórián István Paks község birája által, szabad kézből, alku útján elfognak adadni.**

Ájánlatok egyenesen a megbízott-hoz küldendők.

Paks, 1910. június hó 9.

Hagymássy Károly
kir. közjegyző.

Boreladás.

Balatonmelléki palasznaki közvetlen Cso-pak mellett 1909. évi 110 hektó fehér és 10 hektó vörös bor hektóliterenként 35 koronáért eladó. Bővebb felvilágosítást ad

Dr. Peczek Gyula Csopakon, (Zala megye).

Boreladás. Izsák községben Kiss Gyula szőlőtelepén 1500 hektóliter zöld fehér bor eladó, 1908 és 1909. évi termés. A legjutányosabb ár 30 korona.

BORHEGYI F. borkereskedő.

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

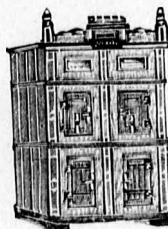
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Dorottya-utca 8. sz.

Ajánlja a legjobb:

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

50% jégmegtakarítás! 40% ármegetakarítás!



érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jég szekrényekkel, parafakő-szigetelés mellett. — Czégem eddig Vas-utca 11. alatt 9 évig létezett, a melyet most VII. Rákóczi-ut 64. (Hársfa-u. sarok) helyeztem át, tetemesen megnagyobbított üzemet mellett. Állandóan raktáromon tartok amerikai és jég szekrényeket, különböző válfajokban Készíték pince hűtő-készülékeket sör részére. Jég szekrényeim a legszűkebb helyre is beszállíthatók. Versenyképes vagyok minden hasonló gyártmányu czégekkel anyagban és ában. E szekrényekből készítettem a Nemzeti és Lipót-városi kaszinóknak, a „Hungaria“, „Royal“, „Continental“, „Metropole“ stb. szállodáknak, Wampetkosnek Ferencz, Prindl Nándor, Kaszás Lajos vendéglősöknek, Gerbeaudnak, Dr. Szuly, Horváth Nándor, Szimon István, Pósteny fürdő igazgatóság és a m. kir. földmívelésügyi minisztérium vezetése alatt álló Vizakna fürdőknak s egyáltalában az ország minden részébe. Mindezen helyeken munkámmal minden tekintetben a legjobban voltak megelégedve, s kívánatra ezen czégek elismerő leveleivel is szolgálhatok. Rendeléseket fogad és költségeloirányzati rajzokat bérmentve küld

MENDELVITS FARKAS jég szekrénykészítő
DAPEST, VII., Rákóczi-ut 64.

„AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeke nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Ő császári és királyi
Apostoli Felségének
gazd. hivatala által
különlegesen igazolt



„SOVERAIN
CHAMPAGNER
HENRIOT“

HENRIOT & Co., REIMSI

csász. és királyi, továbbá németalföldi udvari szállító, kamarai szállító, szőlőbirtokos cég. * (Alapítatott 1908-ban.)

HORTZ VALÉR KÁROLY

RÁKOSPALOTÁ.

Szétküldési raktár

Magy. Kir. Fővárm. Budapešt.



**PANNONIA
SEC**

**HÖLLE PEZSGÖGYÁR
= BUDAÖRS. =**



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

Zalatna (Alsófehér vármegye) községben egy **vendéglői helyiség július hó 15-étől kiadó, vagy örök áron eladó.**

Belterület élénk forgalmu helyen, A helyiség nagykiterjedésű helyen épült, 5 szoba, vaskarzattal ellátott diszes nagy táncteremmel és boltozatos kitűnő pincézekkel; a kertnek a hossza 125 m. és 40 m. széles gyümölcsös és konyhakerttel; külön nyári konyha, két tekepálya. Italmérési jog a házhoz van kötve.
Ezenkívül nagy 200 □ m. nyári mulatóterem és melléképületekből áll.
Értekezni lehet:
Kolozsváry Nándorral,
Zalatnán.

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.

Első magyar részv. serfözde
Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
Telefon szám: 52—60.
Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
Telefon szám: 52—59.
Palaczsör osztálya: X. kerület Kőbánya.
Telefon szám: 56—58.

HIRMANN FERENCZ
részaru-gyára
Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.
Készít gőz-, víz- és légszeszvezetékhez szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kímérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemű részcsapokat, fémfelirati táblákat és részulyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntetve.
TELEFON: 29—03.

Rosinger Sándor
Budapest, Népszínház-utca 25.
Állandó dus raktár használt és új vendéglői és kávéházi berendezésekből, kerti székek és asztalok, chinaezüst és alpacca evőeszközök. Telefon: 118—67.
Yeszek teljes vendéglői és kávéházi berendezéseket.

Pinczerek figyelmébe!
Fő- és fízetőpinczerek, kiknek oldalasztárca (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbbé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darab-ból készült — a legjütányosabb árak mellett szerezhetik be.
Árak 8-tól 12 koronáig.
Molnár Vilmos
kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.
(Központi város-ház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatszámként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekből.

Szálloda és vendéglő
az ország egyik leglátogatottabb **fürdőhelyén**, nagy népes községben, hol 4—5000 fürdővendég tartózkodik, nagy étterem s gyönyörű kerthelyiséggel, **14 szoba, sok melléképület**, mészárszék és saját vágóhid, téli, nyári nagy konyha és **czukrászda** stb., családi okok miatt azonnal eladó. 25 ezer frttal árvehető. Bővebbet **Páli Lajos** vendéglősnél **Balatonberényben.**

Előleges jelentés.
A nagyérdemű közönség szives tudomására hozom, hogy a **Kerepesi-ut 40. szám alatt** létező „Ferencz József Laktanya“ szállodát az ingatlanal együtt megvettem és ezt a modern kor igényeinek megfelelően át fogom alakítani, a melynek megtörténte után a szállodát
„Seifert-szálloda“
ezímen nyitom meg és személyesen vezetem, a miről a n. é. közönséget ugyanezen a helyen annak idején értesíteni lesz szerencsém.
Teljes tisztelettel
Seifert Dezső.

LITTKÉ L.
PEZSGÖGYÁRTELEPE
:: PÉCSETT ::
BUDAPESTI FORAKTÁR:
IV., SZÉP-UTCZA 3.
TELEFON 10—85. ::

Grósz Ödönnek
1909. évben közvetített üzletek:
Klein Lajos Korona kávéházát megvette Weisz J. Dezső Nagyvárad.
Ruff János bérbevette Báró Kemény Pál szállodáját Lellén.
Beneth Károly eladta, megvette Szűsz Miksa Losoncban.
Csontos János kávéházát megvette Klein Lajos Lugoson.
Almási Károly Magyar Szalon kávéházát meg Horváth Ilona Budapest.
Neumann Ferencz Rózsa szállodáját eladta Beneth Károlynak.
Nemcsák Mihály éttermét megvette Berta Gyula Budapest, Lipót-körút.
Weisz Richárd eladta Japán kávéházát Kertész Árminnak Budapest Andrassy-ut.
Héberling Adolf eladta Otthon kávéház és éttermét Farkas Lipótnak Máramarossziget.
Kmettykő Lajos megvette, Grosz Testvérek eladták Nemzeti szállójukat Nagykikindán.
Fábrí Henrik eladta Angol kávéházát Reismann Sándor temesváiei volt kávésnak Bpest.
Rimanóczy Testvérek Czirkveniczai Miraméra szálloda, kávéház és éttermét bérbe vette Wever József.
Kass Gusztáv Zenélő Órához címzett vendéglőjét megvette Verbőczy Budapest.

SIPQLUSZ LAPJA
XAKAS MÁRTON
Magyarország legkedveltebb élclapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4.

„Gyártelep“
Sörfözde Részv.-Társaság
Temesvárott.
Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona** sörét, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.
Árjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: VIII., Práter-utca 44/a.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-
utca 21. sz. Szállit vendéglősök, kávé-
sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű **virstliket**,
volbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítettek.

Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczikke és fűszer
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Muzeum-körut 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi főlerakata

Dr. Szuly Aladár



Dr. Szuly Aladár

Válogatott fűszerárak,
mindennemű bel- és kül-
földi csemegék, magyar és
francia pezsgőborok, rum
és tea, liqueurök, sajt, vaj,
kassai, prágai sonka fel-
vágottak, gyümölcsök stb.
stb. raktára.

Alapított
1825.



Alapított
1825.

HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi
jegy.



Különlegességi
jegy.

„GENTRY CLUB”
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

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

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett „Kristály” forrásból
származó vizminta vizsgálatának eredménye:

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

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

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0,0093 gr.
Natrium (Na)	0,0334 „
Calcium (Ca)	0,1268 „
Magnesium (Mg)	0,0465 „
Vas (Fe)	0,0004 „
Chlor (Cl)	0,0331 „
Sulfat (SO ₄)	0,1181 „
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5002 „
Szilíciumdioxid (SiO ₂)	0,0169 „
Szénsav (CO ₂) 44°66 cm ³	0,0880 „

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0,0070 gr.
Natrium (Na)	0,0328 „
Calcium (Ca)	0,1267 „
Magnesium (Mg)	0,0252 „
Vas (Fe)	0,0004 „
Chlor (Cl)	0,0338 „
Sulfat (SO ₄)	0,1118 „
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5194 „
Szilíciumdioxid (SiO ₂)	0,0170 „
Szénsav (CO ₂)	0,0878 „
összes szénsav (CO ₂)	0,6425 „

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

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványviz se ammo-
niát, se salétromsavat, sem salétromossavat nem tartalmaz, orga-
nikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alap-
ján a „Kristály” forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocar-
bonatos ásványviznek minősítendő.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Budapesten, 1900. április 12-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

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

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

A „Kristály”-forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0,3172 gr. ásványi alkatrész, 0,2732 gr. szénsav, összesen 0,5904 gr.

St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0,2404 gr. ásványi alkatrész, 0,3319 gr. szénsav, összesen 0,5723 gr.

Szt. Lukácsfürdői „Kristály”-forrás: 1000 gr. vízben 0,5208 gr. ásványi alkatrész, 0,4524 gr. szénsav, összesen 0,9832 gr.

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

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47.

Telefon 57-22.

Károly István főherceg, Angol porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság főelárusítója.
Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárusítója.

Ujabban, számolva az észlelt áramlattal, hogy tisztelt vevőinek a való müncheni Bajor sörök iránti óhaját kielégíthesse elhatározta, hogy **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a sok közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghiresebb — Amerikában nagymértékben exportáló

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

müncheni nagy sörfőzdét és ennek képviselőjét Magyarországra, Horvátországra, Bosznia és Hercegovina területére átvállalta. Kőbányai sörökön kívül tehát ezután állandóan raktáron tartok

Kiviteli barna müncheni sört is úgy $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{1}$ hordókban mint palaczkokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismétlárusítók hatalmas karát, hogy megremeeléseikkel szerencséltesse nek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást igérvén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

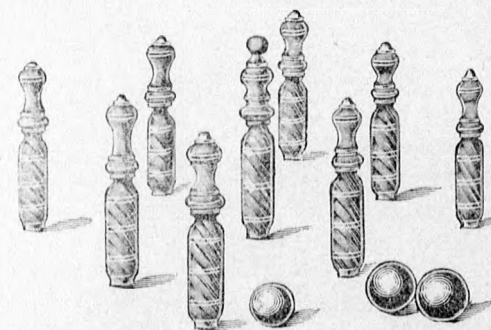
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készíve, szokásos vastagságban 36-38 cm. nagyságban, ca 6 1/2 cm. vastag készlet **4.50 K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm. 9 9 1/2 10 10 1/2 11 11 1/2 12 12 1/2 13 13 1/2 14 14 1/2 15
korona 1.40 1.70 2.10 2.20 2.40 2.80 3.— 3.20 3.40 3.70 4.80 5.50 6.—



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint
Átm. cm. 11 1/2 12 1/2 13 1/2
korona 1.25 1.50 1.75
kuglikereszt-alapja a bábuk
ráhelyezésére korona 4.—

Orosz kuglizó

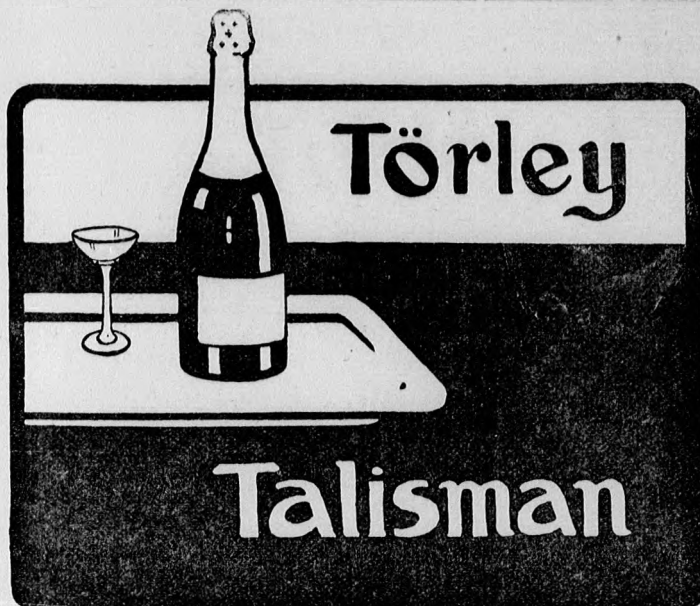
egész szűk udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélküli K 8.— **Karika** dobójáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet kötél, 1 vaskarika s vaskampó ára kor. 2.—

Kuglizó nagy pléhpersely lakatra kor. 2.—, nagyobb kor. 2.40. Kuglizóba nagy lámpa petroleumra kor. 12.—, Kerti lámpa petroleumra kor. 5.—, Kerti gyertyatartó szél ellen, üveg borítóval kor. 2. Lampion kertek kivilágítására és feldíszítésére 30, 40, 60, és 100 fillér. **Magnosim-fáklya** 30 percig meglepő világosságot ad, piros, fehér és zöld színekben kor. 2.80. **Abroszmegeerősítő** szél ellen, 100 drb K 10. **Dugaszhozó** 40, 60, 120 fillér. **Dugasz** kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősíthető K 5. Kézi dugaszoló kalapácsokkal K 1.80. **Hydraulikus horodó szádszélőp**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes ital megsavanyosodása ellen, K 2. **Üvegmosó kefe** K 1.70. **Amerikai hussvágó** K 7, 12. **Mandula-** megsvanyosodása ellen, K 2. **Üvegmosó kefe** K 1.70. **Amerikai hussvágó** K 7, 12. **Mandula-** dió-, zsemle stb. reszelő K 3.60. **Bors-őrítő** 80 fill. **Habverő** félliteres K 1.50, egy literes 2.40, két literes K 4. **Vajkúpító** cedrus fa vederrel 5 liter 20.—, 7 l. 28.—, 9 l. 32.— korona. **Amerikai fagyalt-gép**, erős keményfa, fégtartó vederrel és forgatható vasszerkezettel 1-literes 13, 2-literes 15, 3-literes 18, 4-literes 21 korona. — **Ikerfagyaltgép** egyszerre 2-féle fagyalt készítésére 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6-literes 30.—, 8-lit kor. Francia dákobőr keverve, 100 drb 3.20 kor. **Domino-játék** 1.80 K-től 4.80 K-ig. **Kávéházi domino**, átszegezett 12-18K. **Roulette-játék** 14 kor.-tól 40 koronáig. **Tivoli társasjáték** a domino, átszegezett 100 cm. 15.—, 130 cm. 22 K. **Pinczértáska** deréka csatolható, szarvasvándékok részére 100 cm. 15.—, 130 cm. 22 K. **Szivár- és cigarettatartó** minden nagyságban 1 Készítőkészülék, 1 K. Egy adag készítő-gép, elzárható 4 osz. ályllyal 6.—, 6 osz. ályllyal 8 kor. **Papír-tányérok** szekrény pinczéknek, elzárható 4 osz. ályllyal 6.—, 6 osz. ályllyal 8 kor. **Papír-tányérok** nyári mulatságok és kirándulásokhoz 100 drb 1.80 K-től 2.50 K-ig. **Papír szalvéta** 100 drb 1-1.60 K. **Sonkaprész** 10 K. márványlappal 14 K. **Konyhaméreg** 7.— K. **Gyorsforraló** 1.40 K. **Sörmelegítő-készülék** 2.— K. **Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyú** 3.60 kor

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből 100 drb K. 1.30 | 20-as sárgarézből 100 drb K. 5.—
5-ös vörösrézből 100 " " 2.40 | 50-es vörösrézből 100 " " 8.—
10-es nikkelből 100 " " 2.80 | 100-as sárgarézből 100 " " 10.—

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.



SZIMON ISTVÁN

fűszer, csemege, főzelék és huskonzervek, sajt, vaj, bor, pezsgő, likőr, cognac, rum, tea, kávé.

Főüzlet:

BUDAPEST, V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12 SZ.

Telefon 29-60.

Fiók:

Budapest, V., Váci-körut 60. Telefon 26-22.

A legtöbb szálloda, vendéglő és kávéház állandó szállítója.

Méltóztassék előny árjegyzéket kérni.

Tessék speciális kávé ajánlatot kérni.

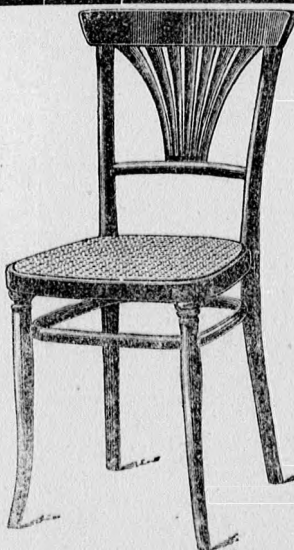
DREHER ANTAL SÖRFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

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

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

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban. Nagyobb sörmenyiséget saját jégkocsijaiban szállít.



„MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:

BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 10.

Raktár:

BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJUS-UTCA 15.

Telefon 89-51.

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

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

Nagybánya szab. kir. r. t. város Tanácsától.

3643/1910. sz.

Hirdetmény.

Nagybánya sz. kir. r. t. város tanácsa közhírré teszi, hogy az ujonnan épített s tulajdonát képező városi

„István király szálló“-nak

a külön bérletileg kezelt üzlethelyiségek és színház kivételével összes helyiségei és **kávéház, étterem, 52 vendégszoba, kamarák, pincék, konyha stb. 1910. évi július hó 18-ik** napján d. e. 11 órakor a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen 1910. évi augusztus hó 1-től 1922 évi július hó 31-ig terjedő **12 évi időtartamra haszonbérbe fognak adni.**

Árverelni szándékozók tartoznak a megajánlandó évi haszonbér összeg 10%-át készpénzben, vagy óvadékképes értékpapírban az árverelő bizottság elnökének kezeihez letenni.

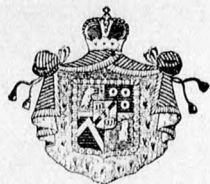
Az árverés lehet szóbeli, avagy zárt ajánlat, írásbeli zárt ajánlatok a szóbeli árverés megkezdéséig, a hivatalos órák alatt a polgármesteri hivatalnál adhatók be, ezen ajánlatok is, megfelelő bánatpénzzel látandók el s azonfelül tartalmazniuk kell azt is, hogy ajánlattevő a részletes árverési feltételeket teljesen ismeri s azoknak szigorú betartására magát kötelezi.

A részletes árverési feltételek a városháza iktató kiadó hivatalában közszemlére kitétettek, hol is azok a hivatalos órák alatt bárki által megtekinthetők s azokról másolatok is vehetők.

Nagybánya, 1910. június hó 22-én.

A város tanácsa.

Dr. Makray Mihály s. k. polgármester.



HERCZEG
**WINDISCH-
GRAETZ LAJOS**

TOKAJ-HEGYALJAI SÁROSPATAK, TOKAJ-HEGYALJA
borpincészete (Zemplén vármegye)

Vezérképviselő Magyarország-Ausztria részére:

Deutsch Mór Budapest, VII., Faszor 33b. Telefon 157-76

Szállít: **TOKAJI BOROKAT** eredeti töltésű palaczkokban és 20-140 literes hordókban. ■■■ Árjegyzék és minták kívánatra ingyen küldetnek.

Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság. Budapest-Kőbánya.

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. SZÁM, a köztemetői villamos mentén
Telefon: 55-03 és 56-46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZÍNHÁZ-UTCZA 22. ■■ Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ■■ Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, nem kevesebb, mint 7 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír sörreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú sörfőzdek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseliteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piacain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres, Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.