

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.

Ipar-e a vendéglősség?

Most, midőn leginkább szőnyegen van és minden valószínűség szerint kedvező megoldásra jut az a kérdés, hogy az új ipartörvény keretében a vendéglős és korcsmáros ipar is a képesítéshez, kötöttséghez tartozó iparágakhoz soroztassék, szükséges ezzel a kérdéssel bővebben foglalkozni.

Először is nézzük mi az a képesítéshez kötöttség? Az, hogyha valaki önálló iparfolytatására engedélyt akar nyerni, annak ezt az iparágat, annak mesterségét, mint tanoncznak bizonyos meghatározott esztendőig el kell sajátítania s ha ennek bizonyosságát adta, hát felszabadul segéddé, s ha e minőségében is néhány évi gyakorlatot szerez. Hát mi azt akarjuk s azért küzdünk már jó negyedszázad óta, hogy ez a vendéglősségnél, korcsmárosságnál s ezzel kapcsolatosan a szállodásságnál is így legyen.

A vendéglős és korcsmáros iparág ugyanis mai napság már megkövetel annyi szakképzettséget, sőt sok tekintetben többet, mint bármely más iparág. A vendéglősnek, korcsmárosnak elsősorban érteni kell a bor és pincze kezeléshez, a bor minőségének megállapításához, az igazi bornak a czukrozottól, vasezettől, hamis bortól való megkülönböztetéséhez, szóval szakképzett korcsmárosnak is kell lennie, amely tanulmány megszerzése magára is szükséges. Másodsorban az igazi vendéglősnek, korcsmárosnak képzett szakácsnak is kell lennie, hogy vendégei érdekében konyhaszemélyzetének működését ellenőrizhesse. Ezenkívül részben a cukrász, részben a mézszáros, részben a pék mesterséghez

is értenie kell valamit. Most következik a kiszolgálás, mert ahhoz is tudás és gyakorlat kell. Meg kell tanulni a helyes és izléses terítést a bornak, a sörnek, a pezsgőnek, a különböző ételneműeknek különféle felszolgálását s végül társadalmi rutint kell szerezni a vendégekkel való bánásmódra. De ez még nem minden. Az igazi vendéglősnek érteni kell a könyvkezeléshez is, hogy üzletét helyes anyagi irányban vezesse és nyelvismeretekkel is kell birnia, hogy különösen a nagyobb városokban, ahol nagy az idegen forgalom a különféle nemzetiségű vendégekkel érintkezhessek. Hát ha már ennyi mindenfélehez kell érteni a jó vendéglősnek, korcsmárosnak, akkor ebből szinte természetesen folyik, hogy ez az iparág is a képesítéshez kötött iparágak közé soroztassék, s hogy ezt maguk is előmozdítsák, a budapesti és a szegedi vendéglősök nagy áldozattal tanonczaik számát nagyobb mérvben való kiképzésére még pinczér-szakiskolát is tartanak fent.

Hogy valaki ennyi ismeretet elsajátíthasson, természetesen annak arra évekre van szükség. Törvényesen meg kell tehát állapítani, hogy a vendéglői, korcsmárosi pályára készülő ifjunak, mint tanoncznak, illetve mint borfiunak, azután mint segédnek, illetve pinczérnek hány esztendei gyakorlati tanulmányt kell folytatnia, hogy önálló vendéglős, vagy korcsmáros iparos lehessen. Eddig is voltak, ma is vannak szép számmal vendéglőseink és korcsmárosaink, akik ezt a gyakorlatot megszerezték, sőt szükséges szakismereteik tökéletesítésére külföldi tanulmányokat is végeztek. Tömérdek azonban azok száma, akik úgy gondolkodtak, hogy

a bolt ajtó fölé csak ki kell tűzni a czéget s egyszerre vendéglős, korcsmáros lesz az ember, lett légyen azelőtt borbély, cipész, vagy tabakos, utcaseprő, fiakkeres, vagy házaló. Ezek az emberek egy kis pénzt összeszereztek, azután vendéglősök, korcsmárosok lettek s kontár mivoltukban versenyükkel tömérdek kárt okoztak a régi jó magyar tisztas és képzett vendéglős és korcsmáros iparosságának. Ennek a lehetetlen állapotnak immár meg kell szünni, mert a vendéglős és korcsmáros ipar a jövőben nem lehet már olyan bitangpréda, melyet minden jött, ment mesterségét megunt egyén bitorolhat.

Az új ipartörvénynek nem lesz visszahatása, akiket a korcsmáros és vendéglős ipari gyakorlatában talál azok tovább gyakorolhatják az iparágat. Éppen ezért minden mai vendéglősnek és korcsmárosnak közös erkölcsi és anyagi érdeke az, hogy a mi iparunk is a képesítéshez kötött iparágakhoz soroztassék. Ismételve az anyagiakon, a vendéglős iparosság értelmi és társadalmi színvonalának emelése czéljából is követeljük ezt. Mert a vendéglős és korcsmáros ipar is épen olyan ipar, mint más szakképzettséghez kötött iparág.

Tömeges italmérési és korcsmányítási kérények. Bizonyos, de nem a vendéglős és korcsmáros iparágához tartozó körök már jó előre megérik azt a nagy változást, melyet az a körülmény fog előidézni, hogy ha a vendéglős és korcsmáros ipar gyakorlatát is a képesítettségekhez kötik. Ezek a körök s ezekből való egyének, akik a vendéglős és korcsmáros iparhoz eddig olyan távol voltak, mint Makó Jeruzsálemhez, az ország minden részén most tömegesen kérének a pénzügyigazgatóságoktól és közigazgatási hatóságoktól italmérési, illetve korcsmányítási engedélyt, tehát a már meglévő vendéglősöknek és korcsmárosoknak újabb ver-

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

ZIMMER FERENCZ halnagykereskedő

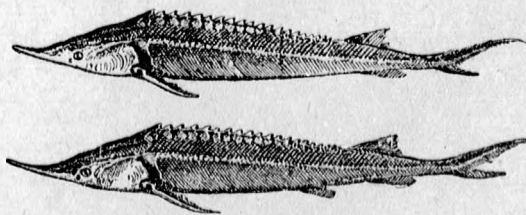
A Balaton Halászati R.-T. kizárólagos képviselője.

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

Mindennemű tengeri és édesvizihalak. Egyedüli halszállító cég, mely az előkelő házak és éttermekben szükségelt összes halfajokat friss állapotban állandóan raktáron tartja. Sürgönyök: Zimmer halászmester. Budapest.



ALAPITTATOTT
1820.



senytársai akadnak, pedig a meglévőkben sem kél el egyharmad annyi bor sem, a mennyi egy nagyon rossz szüret alkalmával is Magyarországon terem. Az országban lévő vendéglős és korcsmáros ipartársulatok, már tagjaik érdekében is nagyon helyesen tennék, ha felvilágosítanák az illető hatóságokat, hogy már az állam érdekében sem helyeselhető, ha a régi adófizetési kötelezettségüket mindenkor pontosan teljesítő vendéglősök és korcsmárosok rovására és megrontására, tömegesen adnak ki italmérési és korcsmanyítási engedélyeket s ezzel szaporítják azt az adóalanyt, mely mindenféle s így adófizetéseképtelenségbe is kerül. Különben országos és törvényhatósági rendeletek szabályozzák azt a kérdést, hogy hány lélekszámra adható ki újabb és újabb italmérési és korcsmanyítási engedély. Tessék ezeket a szabályokat az illető tisztelt hatóságoknak is szigorúan szem előtt tartani.

Bevándorolt korcsmárosok.

Magyarországba már hosszú évszázadok előtt vándoroltak be idegen nemzetbeliek, akik itt a korcsmárosság gyakorlására adták magukat. Leginkább németek és csehek voltak, akik belátták, hogy a magyar vidék, mulatozni szerető nép, aki még búbanatában is mulat, azért itt a korcsmáros mesterség jól jövedelmező állapot. És nem is rosszul számítottak, hiszen nem egynek közülük már a gyermeke és az unokája dús-gazdag ember lett. Ez a bevándorlás magyarázza meg igen sok derék magyar korcsmárosnak német vagy cseh hangzású nevét. Hiszen alig van nagyobb városunk, melynek még a múlt században is korcsmárosai, vendéglősei neve nem idegen hangzású lett volna. Hanem ezek az akkor bevándorolt vendéglősök, korcsmárosok szívben és érzésben már maguk, gyermekeik és unokáik pedig már nyelvben is jó fiai lettek a magyar hazának s nem egyszer zászlóhordozói a magyar nemzeti eszméknek is. Hogy ez így történt, kétségtelenül nagy érdeme van a múlt század második felében föllendült magyar vendéglős szakirodalomnak s közte elsősorban a legrégibbnek, a »Vendéglősök Lapja«-nak.

Az ember most már azt hinné, hogy immár annyi tisztességes vendéglős és korcsmáros iparosunk van, hogy további betelepítésre immáron nincsen szükség. Ez egy volna, hanem az országos statisztikai hivatal mást mond. Azt, hogy azok a nem nagyon kívánatos bevándorlók, akik Galícia felől özönlenek az országba, azok többnyire itt először a pálinkamérési s a korcsmárosi ipar gyakorlására adják magukat. Szegényen jönnek, de honnét, honnét sem, csakhamar szereznek annyi pénzt, hogy a legszegényebb felvidéki faluban nyithatnak egy kis boltot s abban pálinkának nevezett spírítuszt s bornak nevezett zagyvalékot mérnek. Egy esztendő múlva tartozik már nekik a fél falu s öt-hat esztendő múltán a fél határ az övék. Mikor ezek a galicziai korcsmárosok már az egész vidéket kiszivározták s mikor ennél fogva már veszedelmes lesz rájuk

nézve az ott tartózkodás, hát Budapestre teszik át a főhadai szállásukat. Itt már nagy pálinkaméréseket és söntéseket nyitának s vagyonosodnak tovább a régi magyar, tisztetes korcsmárosság rovására.

És ez a galicziai bevándorlás és magyarországi korcsmárosra való átvedlés még egyre tart s nem akar annak vége szakadni. A ravasz bevándorló tudja a módját, hogy hogyan szerezze meg az italmérési, korcsmanyítási engedélyt nem magyar léte daczára, mert tudja, hogy az ő pálianka- és bormérése hasznót hajt a pénzügyi kormányzatnak. Pedig ennek a népmérgezésnek a tisztességes korcsmárosság rovására való túlélmelkedésnek immár végének kell szakadnia. És vége szakad, ha a korcsmárosipar is a képesítéshez kötött iparágakhoz soroztatik, aminek immár elérkezett tizenkettedik órája. Akkor majd lerázhatjuk a tisztetes magyar vendéglős és korcsmáros ipar testén rágódó eme parazitákat!

Őszi korcsmák. Egyes vidéki városokban és községekben — a vendéglős és korcsmáros iparosság ismételt tiltakozása daczára — még ma is megvan az a szokás, hogy szőlőbirtokos bortermelőknél saját bortermésük kimérésére, italmérési engedélyt adnak bizonyos számú hónapokra. Ezekben az ideiglenes korcsmákban főmérték visszaélés történik. Olyanok is kapnak ugyanis ideiglenes italmérési engedélyt, akiknek nincs is szőlőbirtokuk. Másodsorban a szőlőbirtokos italmérők — a törvény határozott tilalma daczára — a mások bortermését is kimérik, sőt óborokat is mérnek. Harmadszor, ami szintén nem volna szabad nekik, vendéglői ételeket is kiszolgálják. Mindezen visszaélések ellen már tömeges felszólalás történt, de mind hasztalan. Most azonban néhány törvényhatóság területén szigorubb ellenőrzés alá veszik ezeket az ideiglenes italmérőket s mielőtt a korlátolt, vagy korlátlan mértékben való mérési engedélyt megadnák, megvizsgálják, hogy az illető kérelmezőnek van-e tulajdonképpen szőlője és hogy mennyi bora termelt. Nagyon helyesen van, bár egyszerűen még helyesebb volna, ha ezeket a fölösleges és csak a tulságos italozás előidézésére alkalmas őszi korcsmákat nem engedélyeznék.

A bortörvény szigorítása. Mig nálunk a borkereskedők mindent elkövetnek, hogy a bortörvény szigorú intézkedéseinek enyhítsenek, sőt még a bor cukrozását és szeszezését is megengedtetni szeretnék maguknak, addig odaát Ausztriában vendéglősök és bortermelők részéről erős mozgalom indult meg a bortörvény szigorítására. A Bécsben most megtartott borászati kongresszus ugyanis elhatározta, hogy oly irányú fölterjesztést intéz az osztrák kormányhoz, melyben kéri, hogy az osztrák bortörvényt oly irányban módosítsák, hogy a boroknak származás szerinti elnevezése is tekintetbe vétessék, továbbá, hogy a bornyilvántartás vezetését, ugy, amint az Magyarországon és Németországban is megvan, kötelezővé tegyék.

Gyógybor a patikában.

Még eddig nem tudtuk, de egy nagyon tragikus esetről megtudtuk, hogy egynémely budapesti gyógyszerárban bort gyártanak, amit nem mübornak, hanem »gyógybornak« keresztelnek el s amit zárt palackokban árusítanak és amitől az emberek meghalnak.

Miután Magyarországon mindennemű borgegyártás tiltva van, szigorúan és törvényesen tiltva van, szeretnők tudni, hogy adatott-e egyáltalán s ha adatott, ki által adatott engedély egynémely budapesti gyógyszerész urnak mübor — bocsánat — gyógybor gyártására, mely némely körülmények között halált hozó hatása is lehet.

Egyébként mást is szeretnők tudni. Azt tudjuk ugyan, hogy az amerikai patikákban — akár a mi söntéseinkben — bort, sört, pálinkát is mérnek, fűgét és czipófűzöt is árulnak, de azt még nem tudtuk, hogy vannak hazánk keskeslővárosában gyógyszerárak, melyekben korlátolt, vagy korlátlan mérvben — de bort is árusítanak, természetesen a hivatásos bormérők rovására. De ha már így van a dolog, szeretnők tulajdonképpen azt is tudni, melyik közigazgatási hatóság és melyik pénzügyigazgatóság adta meg ebben a kismértékben való borelárúsításra az engedélyt, vagy egyáltalán be volt-e az jelentve a mindenre szemfüles pénzügyőrségnek?

Mi tudjuk, hogy a budapesti gyógyszerár-tulajonos urak anyagi bajokkal küzdenek. Egyiknek-másiknak csak csekély harmincz, ötven, százezer forint csak az évi tiszta jövedelme, amit bár pótolnak sósborszeszek és szepítőszerke eladásával, de még sem lehet abból egészen megélni, tehát vállalkozni kénytelenek kismértékbeni borelárúsításra. De ha már ezt teszik, miért nem tesznek ki a gyógyszerár Aesculap címere mellé egy másik czégerít is: »Söntés, Bor, Sör és Pálinkamérés«. De akkor aztán a gyógyszerár-korcsmában ne mügyögybort, hanem somlyói, badacsonyi, tokaji bort mérjenek. Mert ezek a magyar embernek az igazi gyógyborok, amitől nem hal meg, de minden más patikaszer nélkül is szélesztendéig is élél az adófizető polgár.

A borhamisítók figyelemmel kísérése. Az idej rossz szüret következtében, mely mennyiségileg és minőségileg is silányul eredményezett, valószerűnek látszik, hogy a borhamisítások esete szaporodni fog, mert hiszen van elég lelkiismeretlen borkereskedő, aki hamisított borokkal igyekszik pótolni borszükségletét. Hogy a borhamisítások egyáltalán nem szünetelnek, bizonyosság erre az, hogy a múlt és a jelen esztendőben igen nagy mennyiségű hamis, gyártott bort kobozott el, illetve eresztett ki, különösen Budapestben az utcára a hatóság s hogy a rossz termék következtében a hamisítási arány növekedni fog, arra alapos a kilátás, hiszen a soproni borkereskedők elég bátrak voltak nyilvánosan kérelmezni a kereskedelmi minisztertől, hogy ők az ő kegyelmes patensével szeszeshessenek és cukrozhasanak. Hogy azonban a nagyobb mérvű, a

NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** ugymint: borszivattyuk, gummicsovek, rézcsapok, palaczkdugaszolok és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűtőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzuzók, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

== Pinggau. ==

termelőt és fogyasztót, tehát a korcsmáros és vendéglős ipart is súlyosan megkárosító hamisításoknak eleje vétessék, a földművelésügyi minisztérium köréből kiindulva, a többi illetékes miniszterekkel együtt rendelkezést történt, hogy az idén a borkereskedőket, borméréseket fokozottabb mértékben ellenőrizzék s ha valahol borhamisításnak jönnének nyomára, arról haladéktalanul tegyenek jelentést az illetékes büntető hatóságoknak.

Pusztulnak a régi korcsmák.

Minden nap egy-egy kedves, régi ismerősünkkel lesz kevesebb. Mikor itt Budapesten egy-egy régi házat lebontanak, úgy érezzük, hogy ezzel a fővárosnak egy-egy kedves emlékjelét is eltüntetik a föld színéről. Azok a régi, kedélyes pesti és budai korcsmák, melyek otthonos vendégszobáiban a jó borok, kitűnő élelmiszerek mellett, oly kedvesen patriarkális volt egykoron a tartózkodás, szintén így pusztulnak el egymás után. A most virágjában élő nemzedék közül ki emlékeznek például a /szervita-téri «Kispipára», melyet a Debreczenből felszámazott Karikás vendéglős család virágoztattott fel s melynek kitűnő főztjét egykor a királyné is megízlelte. Eltűnt a «Kispipa» barátságos földszintes épülete s amint a régi, jó tanyát a tót napszámok lecsákányolták, hogy modern, szép bérház épüljön helyébe, éreztük, hogy a régi, vidám bohém életből temetnek most el valamit. Mind erre a sorsra jutottak a «Csiga», a «Makkhetes», a «Prés», a «Két oroszán», «Aranyas», egykori régi, híres fővárosi korcsmák. Elfelejtjük lassankint emlékezetüket is, csak ha arra járunk, ahol most palotasorok állanak helyükön, jut eszünkbe, hogy mégis jobb világ volt az valaha, mikor a «Makkhetes» jó bora mellett húzta nekünk a cigány a kesergő, vidámító nótákat.

Most egy régi budai korcsma, a híres «Trombitás-vendéglő» lebontására került ismét a sor. Ezzel is megszűnik egy régi emléke a budai oldalnak, mely kivált a múlt században, találkozó helye volt a főváros sok kiváló, szereplő férfiának. Erről a korcsmáról nyerte elnevezését a mai Trombitás-ut is. A Trombitás-vendéglőt a legöregebb emberek emlékezete szerint egy kiszolgált katonatrombitás alapította. Ez csak a budai hegyek legjobb borát mérte, de sem hideg, sem meleg ételleket nem szolgáltat fel, legfőképpen annyit tett meg, hogy a vendégei elemózsiát hoztak magukkal, hát ahhoz sót, paprikát meg kenyeret adott. Ez a korcsmáros megőrizte nagy katonatrombitáját s ha látogatói a jó bor hatása alatt már nagyon lármáztak, elővette trombitáját s elfújta rajta a Rákóczi-indulót úgy, hogy az egész vidék recsegett a visszhangjától. Így hallgattatta el vendégeit s ez az eredeti ötlete tette népszerűvé korcsmáját. Este zárórakor a baka-takarodót fujta el és a budai kapások gyakran erről tudták meg, hogy hány óra.

A múlt században a már akkor jőnevű Hanzély vendéglős család vette át a «Trombitás vendéglőt» s akkor kezdődött annak

igazi fénykora. Hanzélyék mellett, hogy kitűnő borokat mértek, már a legpompásabb magyar konyhát is tartották, melynek csakhamar híre ment a fővárosban. Ekkortáiban sok nemes emberünk gyakori vendége volt a «Trombitás»-nak. Leggyakoribb az akkor hatalmas teljében lévő Jekkefalussy Lajos, a Tisza Kálmán kormányának országos rendőrfőnöke, aki vendégtársai kedvéért gyakran meghosszabbította a «Trombitás» záróját. Ide járt Beniczky Lajos, Pest vármegyének később jeles alispánja, a vármegye előkelőbb tisztviselőivel. Az írók közül Lauka Gusztó, Balás Sándor, a színművészek közül Feleki Miklós, a Szigetiek, Tamássy József, aki mikor gyönyörű hangján rákezdte:

Én vagyok a falu rossza egyedül...
szinte áhitattal hallgatták holdvilágos, szép nyári esteiken. Gyakori vendége volt a «Trombitás»-nak még Salamon Ferencz történetíró, Berecz Károly, Nagy István, Huszár Adolf a szobrász, Kecskeméty Aurél, Komocsi József, aki néhanapján maga főzte meg a pompás birkaprikást, mely mellé Feleki Miklós készített nagy szakértelemmel puliszkát. Erre izlett ám csak a budai vörös, amelynek hatása alatt, hegedűsírás, cimbalompengés közt fölengedtek a lelkek is, hiszen mindig biztatott, még borongós időkben is a remény:

Megvirrad még valaha,
Nem lesz mindig a magyarnak
Éjszaka.

A Trombitás vendéglőt is lebontták. Volt, nincs. Szébb házat építenek helyébe, abban is lesz vendéglő, de az a régi, kedélyes, magyaros élet, ami a régi «Trombitás» jellemezte, alig költözik abba többé. Hiszen a régi «Trombitás» régi, jó kedvű vendégei is nagyon csendes emberek immár, majdnem mindnyájan — a temetőben.

Az ipartörvény révizioja és a vendéglősipar. A kereskedelemügyi miniszteriumban, — mint értesülünk — sürgősen dolgoznak az új ipartörvény megalkotásán, mert az a cél, hogy ez a törvényjavaslat még újév előtt beterjesszék az országgyűléshez, mely azután az a költségvetés megszavazása után hamarosan letárgyalná. Az új ipartörvény letárgyalása előtt a javaslat a kereskedelmi miniszter az iparkamarák kiküldötteinek bírálata alá bocsátja, akik között ott lesznek a «Budapesti szállodás, vendéglős és korcsmáros ipartársulat vezető tagjai is. Az új ipartörvény javaslatnak már eredeti szövegébe valószínűleg föl lesz véve az a határozat, mely szerint a vendéglős, szállodás és korcsmáros ipar gyakorolhatása a törvényes képesítéstől tétessék függővé, de minden esetben résen kell lenni a magyar vendéglős iparosságnak, nehogy ezen régi, jogos és létérdekeinket képező óhajunktól és követelésünktől az utolsó órában valahogy elűtessünk, mert akkor a magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros ipar fejlődésének ügye ismét vissza van vetve ötven, vagy százestendőre.

Elhagyott fürdők.

Ahogy elmúlt szeptember és sűrűbben hullik a megsárgult falevél, teljesen megszűnt a fürdői és fürdővendéglői élet Magyarország összes fürdőtelepein, kivéve egy-két budapesti gyógyfürdönket, ahol még télen is akad elég fürdővendég. A balatonparti fürdőkön szeptember végéig még csak akad néhány fürdővendég, hogy a szőlőkurát használja. Több szerényebb fizetésű tisztviselők ezek, kik most olcsóbbért kapnak lakást és ellátást s ha egy-egy fürdővendéglő nyitva marad, annak ugyan haszna nem marad a nyárutói vendégtől, hanem inkább ráfizet annak számlájára. De azután van-e miből ráfizetni? Hisz különösen ebben az évben olyan rosszul jövedelmeztek a fürdők és vendéglők, hogy bizony néhány vállalkozó fürdővendéglős ráfizette még megtakarított pénzét is, ha ugyan teljesen tönkre nem ment. Ez az oka, hogy nálunk évről-évre változnak a fürdőbérlek és fürdővendéglősök s velük együtt személyzetük is. Magyarországon évről-évre épülnek gyönyörű fürdőparkok közepette pompás fürdőházak, szállodák és mégis éppen az a magyar társadalmi osztály kerül el hazai fürdőinket, akiktől a fürdőtulajdonos, bérlő, szállodás tisztességes jövedelmet remélhetne. Hiszen, ha olvassuk a nyári külföldi fürdői tudósításokat, azokból meggyőződhetünk, hogy minisztereink, államférfiaink, dussgazdag főuraink, mind-mind külföldi fürdőkben nyaralnak, akiknek példáját követi azután az ugynevezett pénzarisztokrácia is. Mennyi tenger magyar pénz származik ezáltal ki az országból, amelyből fürdőink felvirulhatnak, sőt nemzeti kulturális célra is juttatnának abból. Nálunk azonban — úgy látszik — még nagy nevű s nemzeti jelzavakat hirdető politikusok is csak szóval hangoztatják, hogy pártoljuk mindenben a hazai ipart, de tetteben azután ellenkezőleg cselekszenek.

A mi fürdőhelyeinknek azonban még télen sem kellene olyan elhagyottaknak lenniük, mint ama regebelt elátkozott kastélyoknak, melyekben csak néhány elszánt ember vállalkozik a kisértetek garázdálkodásának ellátására. Külföldi példákön okulva, meg kellene nekünk is teremteni legalább jelentősebb fürdőhelyeinkre nézve a téli fürdőidényt, mely a téli sport gyakorlásával volna egybekötve. Milyen gyönyörű téli fürdőidényre volnának alkalmasak például a balatonparti fürdők. Mikor egészen befagy a Balaton, található-e az egész világon ennél szebb korcsolyázó telep? Más országban már a parti fürdőtulajdonosok gondoskodnának arról, hogy apró motoros szánkók százaival legyen benépesítve a Balaton s tündérfényben ragyogó téli jégünnepélyek rendeztessenek. Hasonló célra alkalmas volna több hazai fürdők is, mint például a palicsi. S ha egyszer meg lenne teremve a téli fürdő évad, a maga egészségére is hatásos, edző eszközeivel, a közönség is csakhamar megszokná azt s nem lenne többé Magyarországon olyan ideiglenes, bizonytalan a fürdőbérlek, szállodai és vendéglői foglalkozás sem, hanem az esztendő legnagyobb részében jövedelmez s ezzel több száz fürdői és vendéglői alkalmazottnak is keresetnyújtó életfoglalkozás.

MODERN és izléses ÉTLAPOK, papirszalvéták, menükártyák, felírókönyvek, szelvénykönyvek, rendelhető, illetve kaphatók: PAUKER MÓR nyomdai vállalata- és papíráruházában **Budapest, V., Váci-körut 60. sz.**

Telefon 47-37 és 86-73.

Telefon 47-37 és 86-73.

Utazás a drágaság körül.

Ma már termelő, közvetítő kereskedő, a vásárcsarnoki kofa, a mézárós, hentes s szóval mindenki a nagy, általános drágaság körül utazik s egymás nyakába igyekeznek sózni annak az okát. Még a budapesti polgármester is Bécsbe, a bécsi polgármester is Budapestre ebben a nagy bajban utazott és még sem tudták azt megszüntetni, sőt még enyhítésére sem voltak képesek olajcseppet találni.

Bizony mindannyiunknak, fogyasztóknak, családapáknak és nem azoknak, de különösen a vendéglősöknek és korcsmárosoknak, föl a fejünk attól, hogy miként fogunk megélni, üzleti létünkben eviczkelni ebben a rettenetes drágaságban. Mert drágább lett minden, amihez csak hozzányulnunk kell. A kenyér, a hus, a bor, a kávé, a tej, sőt még a só is, sőt drágább lesz a gyufa is. És a termelők azt hirdetik, hogy az emberiség fogyasztó része ne is remélje, hogy évtizedek múlva is csökkenni fog ez a drágaság, sőt még növekedik és nem lehet azon sem argentiniai, sem ló, sem házinyul husal, sem szeszezett és cukrozott borral segíteni. Mivel segítenek tehát a vendéglősön, korcsmároson, aki vendégeire való tekintetből még sem emelheti a piaci árakhoz arányban az étel- és italnemüinek árát, hiszen akkor, vendég hiányában becsukhatná az üzletét, valamint hogy az is igaz, hogy ha ez a dolog tovább is így megy; akkor üzleti veszteség miatt csukhatja be.

Igaz az, hogy a rossz takarmánytermés a hus, a rossz aratás a liszt és a kenyér, a rossz szüret a bor árát drágítja meg. Ezért senkit sem okozhatunk, ha csak az anyatermészetet nem, az meg nem sokat ad jalkiáltásainkra. Hanem mi az általános, nagy drágaság okát nem is ebben keressük és találjuk meg, hanem a közvetítő kereskedelem túldrágaságában. Nálunk legtöbb esetben, akár a hus, akár a bor, akár a liszt, míg a fogyasztóhoz, tehát a vendéglőshöz és korcsmároshoz is eljut, az őt közvetítő kézen megy keresztül. Minden közvetítő nyer a továbbadásért legalább tíz százalékot — ötször tíz ötven — ez már ötven perccel megdrágítja ételmezésünk árát. Az a kérdés, hogyan lehetne ezen segíteni?

Európa többi nagy városaiban is van drágaság, de ott az még sem veszélyezteti a vendéglősök és korcsmárosok existenciáját. Nem, mert a szövetkezeti eszme megvalósításával segítenek a bajon. A más nagyobb városok vendéglőseinek, korcsmárosainak például van szövetkezeti mézárószékük, mely közvetlenül a termelőtől szerzi be a vágómarhát, sertést, van szövetkezeti sütődjük, szövetkezeti borbeszerző vállalatuk, mely szintén a közvetítő mellőzésével, egyenesen a termelőtől vásárol. Ezeknek a városoknak vendéglősei így mindent ötven perccel olcsóbban vásárolnak be s így természetesen boldogulnak is. Hát nem lehetne ezt a budapesti vendéglősöknek és korcsmárosoknak is utána csinálni, hiszen ma még megvan ehhez az anyagi erejük, csak az összetartásra együttesen kellene eb-

rednie. Ma már erkölcsi és anyagi téren a szövetkezeti eszme uralja a világot s a vendéglősöknek és korcsmárosoknak is saját érdeke és a jövő nemzedék iránt való kötelezettsége, hogy ennek a nagy eszmének egymás érdekeit oltalmazó védpajzsa alá tömörüljenek.

A boritaladó eltörlése. Az idej rossz bortermés előmozdítja azon törekvést, hogy Franciaország példájára Magyarországon is eltörléssé a boritaladó, mely a legközönségesebb bornak az árát is literenként tízennégy fillérrel emeli. Versecz törvényhatósága után most a »Nógrádmezei Gazdasági Egyesület« Hanzélyi Gyula elnöklésével tartott ülésén elhatározta, hogy feliratot intéz az országgyűléshez a boritaladó eltörlése czéljából. Hasonló feliratokat intéznek a kormányhoz és országgyűléshez a többi gazdasági egyesületek is. Ettől a mozgalomtól nem volna szabad elmaradni a magyar vendéglős és korcsmáros iparosságának, vendéglős ipartársulatoknak sem, hiszen nekik épp olyan elsőrendű érdekük a boritaladó eltörlése, mint amely érdeke az a bortermelőknek. A mostani országgyűlésnek különben igen jelentékeny számú tagja szőlőbirtokos s így remény van a pénzügyi kormány ellenzése dacára is a boritaladó eltörlésére.

Kórházi és rabélelmezési korcsmák.

Budapest főváros utczáin, vendéglőiben és kávéházaiban gyakran fölkeresnek bennünket nagy alázatossággal perselyes emberek, hogy néhány fillérrel áldozzunk a közjótékonyaságot oltárára. Ezek a budapesti izraelita hitközség, a világ legnagyobb hitközségének könyöradomány gyűjtői. Amit összeszednek, abból hatvan százalék az övék, negyven százalék a dugzagad hitközség jótékony alapjára jut. A könyöradományokat nem az izraeliták, hanem túlnyomó részben — amint ezt a gyűjtők bevallják — a keresztény társadalom tagjai szolgáltatják. Egyik ilyen könyöradomány-gyűjtő keservesen panaszkolt el e sorok írójának, hogy hiába jár el kerületébe, különösen a Király-utczába, ott a gazdag zsidóboltosok egyszerűen kiutasítják s még gorombáskodnak is vele. Ugyanígy vannak ezek a szabadalmazott koldulók a székesfőváros banknegyedében, a Lipót-városban is. A gazdag bankárok kiutasítják egyszerűen őket. Jó nap, mikor ott három koronányi összeget tudnak összekoldulni.

A belügyminisztérium által a budapesti izraelita hitközség részére — a világ leggazdagabb hitközsége részére — engedélyezett ezen koldulásnak alapjában pedig nemes czélja van. Ennek a kerek földnek semmi vallásfelekezi népe sem gondol arra, hogy rabságba jutott, vagy kórházba került embertársaik jobb ételmezéshez, sőt egy kis szesz italhoz is jussanak. A budapesti iz-

raelita hitközség gondol erre is. Nyolcz koldulót tart Budapest területén, hogy ezek az emberek összegyűjtsék azt az összeget, ami a szegény rab és kórházi zsidók ételmezésére szükséges. És ezek a könyöradománygyűjtők — saját bevallásuk szerint, különösen a keresztény társadalom körében — igen szép eredményt nyelnek. Maguk is megélnék és szép summát juttatnak a hitközség rendelkezésére is.

Már most nézzük, hogy mit cselekszik ezzel az összeggel az izraelita hitközség? Hát javítja a börtönbe és kórházba került hitsorsosai ételmezését. Erre a műveletre összeköttetésben van Budapest minden kerületében egy-egy rabbinatusi felügyelet alatt álló zsidó korcsmárossal, aki a körzetében tartozó kórházakba és a börtönökben szülődő, szegénysorsu vizsgálati zsidó vallásu raboknak a jobb ételmezést szállítja. Erre a czélra a múlt esztendőben a budapesti izraelita hitközség nem kevesebb, mint közel huszonnyolcezer koronát fizetett ki az ételmezést közvetítő zsidó korcsmárosoknak, akiken ezáltal szintén segítve lett. Ez a pénz pedig valláskülönbség nélküli adakozásokból folyt be az izraelita hitközség jótékonyasági pénztárába.

Nekünk eszünk ágában sincs ezen eljárás ellen óvást emelni, hiszen már Tisza Kálmán belügyminiszter nyomta rá erre a koldulásra a szabadalmi bélyeget. Csak dicsérendő példaként állítjuk ide a budapesti zsidó hitközség eljárását, mely ételmezést javításban segít kórházba, vagy börtönbe jutott hittársain, de segít nagyobb arányu s erre a czélra szolgálatkész rituális vendéglősökön és korcsmárosokon is. Ha a keresztény társadalom is követné ezt a példát, jobb falathoz juthatna sok kórházi beteg. De mi már úgy vagyunk berendezkedve erkölcsi életünkben, hogy a váltóhamisitóknak és hamisan bukottaknak jobb ellátást, mint aminőt az állam juttat mindnyájunk adófilléréiből — nem akarunk adni.

Három könyv a drágaságról.

(Folytatás.)

Ezek után magát a fővárosi drágaságot veszi Komáromi Sándor szemügyre. Az ország összes fogyasztási adóinak 16%-át, egyenes adóinak 10%-át fizeti a főváros. Emellett az egyenes adókból, mint adatokkal igazolja, a túlnyomó nagyrészt a kiskeresetűek (15—100 K adót fizetők) viselik. A fogyasztási adó is ezeket sújtja, mert ezek is annyit fizetnek a fogyasztott ételmi cikkekért adót, mint a leggazdagabbak. Az ételmezésrendelést részletezése során megtudjuk a könyvből, hogy a fővárosi huspiacai exportra vannak berendezve, ez dirigálja a kínálatot, a vásárcsarnokok kínálata pedig elégtelen. Más európai városokban ennek ellenkezője a helyzet. Ennek nem kis mértékben az oka az is, hogy ott a közéleti intézmények mellett rendszeres kereskedelem fejlődhetett és fejlődött is, mert a hatáskörök összeharására a rendszabályok alkalmat nem adtak. A budapesti vásárcsarnokok átalakulásának ismertetése

MARSCHALL FRIGYES vad- és baromfi-kereskedő
Budapest, Központi vásárcsarnok.
Szállodák és vendéglők részére a legolcsóbb napi árban szállítja elsőrendű vágott vad és szárnyasait. Ugy a helyi, mint a vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

nagy részét foglalja le a munkának, és azt igazolja, hogy nagy általánosságban a kis elárúsítás a nagybani elárúsítás áremelkedésének arányait követni nem tudta. Tehát nem áremelő tényező. Sőt a kis termelő, aki maga közvetlenül áll a fogyasztóval szemben, sok esetben nagyobb áremelkedést idézett elő, mint ugyanazon áru nagybani árusítói. Más európai nagyvárosok árának ismertetéséből azt deríti ki a munka, hogy Budapest nem a legdrágább város, bár néhány éven belül a marha és sertés a budapesti piacokon drágult a legnagyobb mértékben. Ezt követően, egészen speciális, helyi drágítótényezőkre mutat rá a munka. Ilyenek a kiviteli vasuti kedvezmények, a közlekedési intézmények hasznosítására épített kolosszális terhei, a husfogyasztási adó igazságtalansága, a jövedelmi adó beszedésének visszásságai, a hus katonai és közszállításainak koncentrációja, a vásári közvetítés fölös szervei, az adásvétel terhei, az állatforgalom nehézségei és korlátozásai, a huselkobzások nagy aránya, az állattenyésztés rendszertelensége.

A rengeteg adathalmazzal dolgozó, 12 ives munka, mely a fősúlyt a legfőbb élelmiszer, a hus drágasági okainak kifürkészésére fordította, igen értékes és tanulságos monografia. Hozzá hasonlót a külföldön sem ismerünk. Mint forrásmunka is figyelemre méltó.

A második füzet címe: Az élelmiszerek drágasága, szerzője dr. Bihari Károly tanár. A munka kizárólag az élelmiszerek drágaságának kérdésével foglalkozik és pedig elsősorban a budapesti drágasággal. Ismerteti, alapos forrástanulmányokból merített adatokkal a drágaság fejlődését és ennek a fejlődésnek nyomán igyekszik annak okait megállapítani.

A szerző megkülönböztetést tesz a helyi, az alkalmi és az általános drágaság között. A helyi drágaság okát a szűk termésben és a közvetítés fejletlenségében, a tavaszi drágaságét az apadásban, az alkalmi drágaságét a kereslet hirtelen megnövekedésében látja. Az általános drágaság okai a kínálatban és a keresletben beálló zavarok. Részletezve kutatja ezeknek a zavaroknak az okait a termelésben, a forgalomban, a kormányzásban, közigazgatásban és a fogyasztásban.

A termelés főbb bajaként a halállomány csökkenését, a legelők felszántása folytán beállott depekorációt, a sertésveszt, az okoszerű baromfitenyésztés lassu terjedését, az 1904. évi gyenge terméseredményt, az erdőirtások miatt gyakoribb nyári szárazságot, a földbirtoknak az általános fejlődéstől való elmaradását, Budapest környékének elégtelen tejtermelését, iparunk fejletlenségét és ennek következtében való gazdasági függősünet, élelmiszer iparunk tökeszegénységét s az élelmiszertiparban alakult árszabályozó kartelleket említi. A forgalom terén a főváros rohamos fejlődését, az élelmiszerkereskedők tökeszegénységét, az üzleti hitel drágaságát, a vízi és vasuti közlekedés hibáit és hiányait, a pénzértékének a bővebb aranytermelés következtében való csökkenését, marha és sertésvásárunk hanyatlását, a fedezetlen határidőzűletet az élelmiszerhamisítást, a vásárcsarnok bajait, raktárak, hűtőházak hiányát mondja a szerző a drágaság főbb okainak. A kormányzásban és

közigazgatásban a fogyasztási adókat, a magas vámokat — kivált agrárvámokat — és a behozatal egyéb korlátozásait, a kiviteli jutalmakat, a városi polgárságnak a kormányra és törvényhozásra való csekély befolyását; a fogyasztásban a fogyasztók számának és fogyasztóképességének emelkedését, tájékozatlanságát, közömbösségét, pazarlását, előítéleteit s az ingyenélőket szaporító jótékonytárgyat okolja a drágaságért. Ezekhez a megállapításokhoz képest foglalja össze végül a szerző a drágaság megszüntetésére vonatkozó javaslatait, amelyek közül főlegemlítjük az állattenyésztés és általában a mezőgazdaság, valamint az élelmiszeripar rendszeres fejlesztését; élelmiszer-nagyüzemek létesítését, az élelmiszer-kartellek szigorú büntetését, közlekedési képviselők választását a főváros élelmiszertermelő vidékének nagyobb községeiben, az állatbehozatal előmozdítását, az élelmiszer-szállítás és az élelmiszerpiac fejlesztését (új vasuti vonalak, áru-zónatarifa, collis agricolae, hűtőházak, raktárak stb.), a fedezetlen határidőzűlettel való spekuláció büntetését, az őrési forgalom visszaállítását, a városi tanácsban külön közlelmiszeri ügyosztály szervezését, élelmiszer törvényalkotását, a fogyasztási adók, vámok mérséklését, utóbb teljes eltörlését, a munkásoknak a törvényhozásban és a főváros adminisztrációjában való részvételt, a jótékonytárgy központosítását.

A nagy gondal, tiszteletreméltó alapos-sággal és tárgyilagossággal, világos, élvezetes stílusban megírt munka is hozzá járulni a drágaság most annyira aktuális kérdésének tisztázásához. A hozzácsatolt grafikonok különösen figyelemre méltók.

(Vége köv.)

A vérben levő mérges anyagok és a vértisztítás módjai.

A tisztátalan vér nemcsak a különböző bőrbetegségek kórokozója, hanem általában minden betegség csirája.

Ha a vér mérges anyagokkal van telítve, úgy az feltétlenül megnyilatkozik valamely betegségben. Ez esetben nem elegendő magát a betegséget gyógyítani, hanem a vért kell gyökeresen megtisztítani alapos vértisztító kúra alkalmazásával.

Különösen tavasszal eszközlik az ilyen vértisztító kurákat nagy előszeretettel és ez nagyon helyes is, mert a tél folyamán különböző mérges anyagok halmozódnak fel különösen a vérben s ezért nagy fontossággal bír, hogy azon emberek, akik bármely néven nevezendő betegségben szenvednek, alapos vértisztító kurának vessék alá magukat.

Csak hogy előbb-utóbb meg kell szünnie azon elévült és tudományos szempontból teljesen tarthatatlan felfogásnak, mintha a különböző hashajtó szerek ugyancsak vértisztító szerek volnának. Ezek legfeljebb valamely makacs székrekedésnél segíthetnek, de a vér vegyi összetételének javítására képtelenek.

Tényként kell elfogadni, hogy úgy az anyagcsere betegségei, mint a belső szervek gyuladása tünetei, valamint a vértelődés folytán keletkezett betegségek kilenczted-

része a vér helytelen összetételének következményei, vagyis a vér méregtartalmának folyamánai. Ezen betegségek: csusz, reuma, cukorbetegség, elhíjasodás, vérszegénység, a legfőbb bőrbetegség, epe és májbetegség, szivbaj, vizibetegség, vesebaj, csontszu, aranyér, asztma, fejfájás, fagyos lábak, a meghűlésre való hajlam, a légző és emésztő szervek gyuladása állapotja és még sok más.

Aki azt állítaná, hogy ily különböző betegségek nem származhatnak egy okból, az tartsa szem előtt a következőket: ha a vérnek nincs meg a rendes vegyi összetétele, ha hiányzik belőle a feltétlenül szükséges vérsav, az nem képes a tüdőben elegendő oxigént magához venni s így nem képes a szervezetet a szükséges oxigénnel ellátni, ebből keletkeznek az anyagcserebetegségek. Ugyanezen okból nem képes a káros anyagokat, mindenekelőtt a mérges hűgysavat a testből eltávolítani, ez átszivárog a vérbe, miáltal akadályozza a vérkeringést. Ebből származnak a vértelődésből eredő betegségek, a gyuladások és a szív különféle bajai. Ezt minden orvos tudja.

Ha a vér összetételét megjavítjuk, a vért megtisztítjuk, úgy ezen nehézségek eltűnnek.

Hogy mily csodás hatása van az ilyen vértisztító kurának, azt egyes esetekkel akarjuk illusztrálni. A legjobb és legelterjedtebb vértisztító szer és vértápsó dr. Schröder »Renascinja«. Igazolják ezt a hálalairatok ezrei, de meg az is, hogy az orvosok mindenütt ajánlják. A sok ezer hálalairat közül kettő a következőket mondja:

Eperjes, 1910. április 24.

Körülbelül egy hónapja, hogy tudomást szereztem az Ön világhírű »Renascin« szeréről. Ön küldeményének 2 és fél doboza elhasználása után nagy örömmel írtesithetem arról, hogy gonoszul zaklató idegességemből teljesen kigyógyultam. Fejfájásom, mely szünni nem akart, már reggel kezdődött s oly mértékben fokozódott, hogy a betűk tánczoltak a szemem előtt s nem tudtam gondolkodni. Mindezen jelenségeket az ön kiváló praeparatuma segítségével leküzdöttem és most ujult erővel látok munkám után. Fogadja mélyen tisztelt Orvos Ur, a füzet megküldéséért, továbbá a pasztillákért hálás köszönetemet. Soha sem fogom elmulasztani, hogy az Ön híres csillapítószereit, a »Renascin« szenvedőknek ajánljam.

Gottl M.

Porrog, 1910. április 26.

A »Renascin« pirulákból egy próba dobozt és két eredeti dobozt elfogyasztottam és az étvágyhiányom és az álmatlanságom egészen megjavult, hogy ehetem és nyughatom, mint fiatal koromban, amiért is Önöknek a legnagyobb köszönetem nyilvánítom.

Fiusz István.

Ugyanezen szer használt tehát fejfájás, étvágytalanság, álmatlanság ellen; ez is igazolja, hogy ezen betegségeknek egy a forrása: a tisztátalan vér.

Ez a szer annál inkább ajánlható nyugodt lelkiismerettel, miután a kísérlet semmibe sem kerül és jó eredményért kezeség vállaltatik. Ezen közleményre való hivatkozással közölje címét Dr. med. Schröder H. K. f. b. t. Berlin W. 35 Postafiók P. 127. czéggel s nemcsak egy próbadobozt kap ingyen, hanem egyidejűleg

COGNAC CUBA-DUROZIER & C^{IE}
FRACZIA COGNACGYÁR PROMONTOR.
ALAPITTATOTT 1884.

ugyancsak ingyen egy rendkívül érdekes és tanulságos könyvet is, mely a különböző betegségek keletkezését és terjedését tárgyalja. Ajánlatos azonban ezen kedvezményt minél előbb igénybe venni, mert az érdeklődés természetesen igen nagy lesz. Csak mégér egy levelező-lapot az a szer, mely már ezreknek segített!

A pontos cím: Dr. med. Schröder K. f. b. t., Berlin 35 Postafiók P. 127.

Társas reggelik.

Október 21-ikén: *Berta* Gyulánál V. Lipót-körút 21.

Október 29-ikán: *Katona* Gézánál IV. Váci-utca 38.

November 4-én: *Hack* István éttermében VII. Baros-tér 13.

November 11-én. *Müller* Antal éttermében IV. (Országos Kaszinó.)

November 18-án. *Petánovits* József éttermében VII. Rákóczi-ut 58. Metropole-szálloda.

November 25-én. *Özv. Jahn* Edéné vendéglőjében VII. Király-utca és Valeró-u sarok.

December 2-án. *Bokros* Károly nagyvendéglőjében VI. Andrássy-ut, **este 8 órakor vacsora,**

December 7-én. ifj. *Schuller* Ferencznel VI. Váci-körút 68.

December 16-án. *Gundel* Károly nagyvendéglőjében VI. Városliget, (volt Wampetits).

December 23-án, *Pelzmann* Ferencz éttermében VIII. Rákóczi-ut 5. (Pannónia szálloda.)

December 30-án. *Kommer* Ferencz „Vadász-kürt” szállodájában IV. Türr István-utca 5.

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

„Jó barátok” összejövetelei:

Október 26-án *Kamarás Mihály* vendéglőjében, VIII., Teleky-tér (Köztemető-ut sarok).

November 2-án *Kerekes* Pál vendéglőjében, IX., Mester-utca 61.

November 9-én *Schmied Konrád* vendéglőjében, VII., Aréna-ut 5.

November 16-án *Csuti Gyula* vendéglőjében, VI., Váci-ut 32.

November 23-án *Sági József* vendéglőjében, IX., Gát-utca 8.

KÜLÖNFÉLÉK.

EsKüvök. *Rábolt* Lajos folyó hó 9-én délután 5 órakor esküdtött örök hűséget az Erzsébetvárosi plébánia templomban *Potzman* Mária kisasszonynak, *Potzman* Mátyás fővárosi vendéglős kartársunk szelidlelkü nővérének. — *Keszey* Vincze, *Keszey* Péter és neje *Pethő* Emerencz fia folyó hó 24-ikén délután 4 órakor tartja

esküvőjét a Terézvárosi plébánia templomban *Nauer* Berta kisasszonynyal *Várady* József Andrássy-uti nagyvendéglős kartársunk és neje szül. *Beer* Krisztina bájos és kellemes nevelt leányukkal. A tiszta szerelemből kötendő frigyén, legyen Isten áldása.

Nyugdíj-intézetünkbe ujabban a következők léptek be: Merisch I. Elemér pinczér, Budapest 1000 kor., Erath János pinczér, Budapest 600 kor., Bognár Oszkár pinczér, Budapest 600 kor., Gabler Mihály pinczér, Budapest 1000 kor., Ulrich János pinczér, Budapest 1000 kor., Hodán László pinczér, Budapest 1000 kor., Schmiadelberger Lajos pinczér, Budapest 1600 kor., ifj. Huszár János szakács, Budapest 1000 kor., Perényi György főpinczér, Budapest 2000 kor., Truxa Frigyes szakács, Budapest 1000 kor., Palásthy Rezső szakács, Budapest 1000 kor., Páhr József vendéglős, Pozsony 3000 kor., Paul Henrik szakács, Pozsony 1000 kor., Grätz Vilmos főpinczér, Pozsony 2000 kor., Padasiczky Lajos vendéglős, Pozsony 2000 korona, Horváth Agoston főpinczér, Pozsony 2000 kor., Reznják István főpinczér, Pozsony 1000 kor., Erdelits Lajos főpinczér, Pozsony 1000 kor., Tanzler György főpinczér, Pozsony 1000 kor., Simmeister Ferencz főpinczér, Pozsony 1000 kor., Watzlawik Ervin pinczér, Pozsony 600 kor., Watzlawik Károly szakács, Pozsony 600 kor., Schiszler Mihály pinczér, Pozsony 600 kor., Ecker Endre főpinczér, Pozsony 2000 korona, Krank József főpinczér, Pozsony 1000 kor., Koczián József főpinczér, Pozsony 2000 kor., Fanzler János pinczér, Pozsony 1000 kor., Friedl Rezső főpinczér, Pozsony 1000 korona, Ammer Mátyás vendéglős, Pozsony 4000 kor., Viola Nándor vendéglős, Pozsony 4000 kor., Friedrich Károly vendéglős, Pozsony 2000 kor., Riener József vendéglős, Pozsony 2000 korona, Haller János vendéglős, Pozsony 1000 kor.

Alakuló közgyűlés. A rákospalotai vendéglősök ipartársulata megvette a Fischer és Társa szikvizgyárát és azt 15.000 korona alaptőkével részvénytársasággá alakította a „Rákospalotai Vendéglősök Szikvizgyára r.-t.” czég alatt. A részvények jegyzése rövid egy hó alatt befejeztetvén szeptember hó 29-én megtartották alakuló közgyűlésüket, melyen a szép számmal egybegyűlt részvényesek a gyűlés vezetésére megválasztott Ofner Gyula elnöklelte alatt az előterjesztett alapszabályok elfogadása és részvénytársaság megalakulása után egyhangulag igazgatóknak: *Fischer* Dezső, *Eaudstoff* György, *Mészáros* József, *Novák* József és *Ofner* Gyula, s felügyelő bizottsági tagoknak: *Herczog* József, *Horváth* Vilmos, *Szekeres* József, *Kardos* József, *P. Molnár* Ferencz, *Szuhánszky* Pál, *Szupper* József, *Vrnik* János és *Zsarnoviczky* Dániel választottak meg. A közgyűlés köszönetet mondott 1. Rákospalota község elöljáróságának, hivatalos helyiségének a közgyűlés céljára történt átengedéseért, 2. *Fischer* Dezső, gyárának a részvénytársaság részére történt átadása körül tanusított önzetlen előzékenységeért,

3. *Dr. Cserba* Elemér ügyvédnek az ügyé-szi teendők díjtalan ellátásáért, 4. *Ofner* Gyula, *Novák* József, *Mészáros* József és *Landstoff* Györgynek az alapítás körül kifejtett odaadó, önzetlen munkásságuk és fáradozásaikért, 5. *Zeley* Kálmánnak az alapítási munkálatok odaadó és szakszerű szellemi vezetéseért.

Vendéglő átvétel. Budapest, a IX. ker. Erkel-utca 4. szám házában levő jómene-telű vendéglőt *Németh* János kartársunk vette át *Németh* János előbb a Thököly-ut 147. szám alatt birt vendéglőjében igen jó hírnevet szerzett magának, a Vásárcsarnok környékén pedig régen köztisztületben részesített polgár. Jó borai és konyhája megérdemli a pártolást. Uj vállalkozásához sok szerencsét kívánunk.

Killer János vendéglője. Budapest, a Futó-utca 4. számú saját házában van *Killer* János vendéglős kartársunk barátságosan berendezett vendéglője. Jó boraira a főváros minden részéből tömegesen seregenek az előkelő polgárok. Mi is őszintén ajánljuk t. olvasóink becses figyelmébe.

Vendéglő átvételek. Budapest, a *Adametz* Ferencz ismert nevű adás-vételi ügy-nök közreműködésével a következő vendéglői üzletek vétettek meg: *Baranyi* Mórítz vendéglőjét IX., Csarnok-tér 5. megvette *Leheti* József Borait *Balika* György méri. — *Kerécz* Ferencz vendéglőjét megvette *Jäger* Ignác kartársunk VII., Károly-körút 3. — *Lázár* Antal vendéglőjét VII., Dob-utca 38. szám, megvette *Tóth* József vendéglős. — A régi *Szibert-féle* vendéglőt VII., Rózsá-utca 44. szám *Sebald* József kartársunk vette meg, ugyancsak a Rózsá-utca 71. szám alatt lévő vendéglőt *Steinbock* Károlytól *Panda* Béla vette meg. — *Schöber* Vilmos vendéglőjét VIII., Sándor-utca 21. sz. pedig *Szelkay* Róbert vette meg. *Adametz* Ferencz találkozó helye Váci-körút 24. »Boulevard« kávéház.

Üzleti hírek. Szentendrén *Beheim* Pál Imre jónévű vendéglőjét *Rába* József a losonci vigadó voit bérlője vette át. — *Paál* János Budapest, az Aréna-ut 58. szám alatt levő vendéglőt vette át *Lengyel* Lajostól. — *Kőbányán* a *Belsőjászberényi-uton* levő vendéglőt *Fekete* Lajos kartársunk vette át *Ujpestről*. — *Körmen*den a „Zöldfa” vendéglőt *Németh* István volt szombathelyi vendéglős kartársunk vette át. — *Hátszegen* az „Arany-Bárány” vendéglőt *Földy* Antal volt *ezirkveniczai* kávé-s vette meg. — Budapest, az *Akácza-utca* 56. szám alatti vendéglőt *Eisenberger* Márton kartársunk vette át.

Harmincz millió üveg pezsgő. A franciaországi Champagne negyven pezsgőgyárában az elmúlt esztendőben harmincz millió üveg pezsgőt gyártottak és hoztak forgalomba. Hogy ez az óriási készlet mennyi szőlősgazdának adott jövedelmet s hány munkásnak kenyeret, az elképzelhető. A francia ember büszkén is hirdeti:

Singhoffer M. József

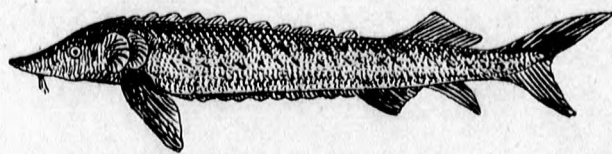
halászmester

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 jégelt halakban, vidéki rendelések a legpontosabban és megbízhatóan eszközöztetnek, háztartás és éttermek részére



— A francia pezsgő a múlt s azé a jövő.

Ez a mondás ma már azért sem állhat meg, mert ma már más országokban s így hazánkban is gyártanak olyan pezsgőt, mint a francziák. Továbbá a pezsgő már drágaságával sem fogja leszorítani Európa legkiválóbb vendéglőinek asztalairól a kitünő magyar borokat, azért mi jogosan mondhatjuk el:

— A magyar boré a múlt s azé a jövő!

Egy német vendéglős találmánya. Tudvalevőleg kivált a vidéki városi, faluhelyi vendéglőkben milyen kellemetlen állapotokat idéznek tavasztól kezdve őszig, kivált nyaranta, a legyek. Ezer mindenféle szert ajánlanak kipusztításukra, de ezek a szemtelen kis szárnyasok szinte kiiríthatatlanok, kivált ott, ahol a mezei vagy ipari foglalkozást űző lakoságnak nagyobb állatállománya van. Most azonban egy németországi város vendéglőse rájött a legyek biztos eltávolításának módjára. Azt a fölfedezést tette ugyanis, hogy a legyek az élénk világoskék színeket ki nem állhatják, sőt az ilyen helyeket elkerülik. Fogta magát, világoskék színűre festette be korcsmaszobáját, konyháját és az ablakokra is átlátszó, világoskék színű függönyöket aggatott. És az történt, hogy már másnap összes, nagyszámu légyállomány az utolsóig megszökött. Akik példáját követték, szintén megszabadultak a legyek kellemetlenségétől.

Európa legnagyobb konyhája. A portugáliai eseményekkel kapcsolatban most fölemlíti a francia lapok, hogy Európa legnagyobb konyhája Lisszabon mellett egy barátkolostorban volt. Ebben a kolostorban kétezer szerzetes lakott, akik az általuk öszszehordott, koldult élelmiszereket külön raktárakban, az élő állatokat óllakban, istállóban helyezték el. Az így öszszegyűjtött élelmiszereknek fölöslegét a quárdián eladta, a többi a szerzetesek elfogyasztották. Az óriási konyhában a gyümölcs, zöldségművek, levágott s koppasztott baromfiak, juhok, vadak külön halmokban hevertek. Minden szerzetesnek volt külön konyhai asztala, külön edényállványa, külön tűzhelye s azon főzte meg a maga reggelijét, ebédjét és vacsoráját, természetesen az edénymosogatást is maguk végezték a szerzetesek, a kik ezután a czelláikba vonultak vissza elmélkedni a külvilági élet hivatásos voltáról. Ebből a kolostorból később kaszánya lett s a nagy konyhát pedig átalakították katonai étkező kocsnává, tisztí vendéglővé, melyben kitünő spanyol és portugál borokat mértek, melyek azután a legközelebbi multban nagyon alkalmasak voltak forradalmi hangulatba hozni a derék portugál vitézeket is, úgy, hogy egy ősi hajnalra megtudta szegény ifju Don Emánuel király is, hogy mit dudál az ő kedves portugál katonasága. Ennek az utolsó felvonását pedig állítólag abban a katonai vendéglőben főzték volna ki, mely egykor Európa legnagyobb konyhája volt.

Must sajtolások. Mint már említettük, Rumpa Ferenc fővárosi vendéglős és borkereskedő a Vig-utca 3. szám alatt levő saját házában a must sajtolást f. évi november 1-ig eszközli. Telefon száma: 71—70. — A Lónyay-utca 5. szám alatti házban pedig Lukács Ignác kartársunk végzi a must sajtolást, mindennap friss mustot szállít mindkét kartársunk s a rendeléseket házhoz is szállítják. Ajánljuk őket tisztelt olvasóink becses figyelmébe.

Mai számunkhoz mellékelve veszik tisztelt olvasóink *Propper J.* Jenő tolcsvai borbizományi-üzlet tulajdonos körlevelét Ajánljuk t. olvasóink becses figyelmébe

Kunágota község előjáróságától.

2477/1910.

Hirdetmény.

Kunágota község előjárósága közhirre teszi, hogy a község tulajdonát képező, a piactéren 962 □ öles telken levő, **2 ivó-termet, 1 depót, 1 mézár-széket, 4 szobát, 2 konyhát, 1 kamrát, 1 jégvermet, 2 istállót, 1 száraz állást** magában foglaló

nagyvendéglőt

1911. január 1-től 1913. december 31-ig terjedő három egymásutáni három évre

haszonbérbe adja

1910. évi november 1-én nyilvános szóbeli árverésen.

Kikiáltási ár **660 korona**, évenként mint legkisebb összeg, melynél az árverelőnek magasabb ajánlatot kell tennie.

A részletes feltételek a község-házánál a hivatalos órák alatt megtekinthetők

Kunágota, 1910. okt. 17.

Szarka Sándor jegyző.

Tóth János bíró.

Hóni gyártmány. Elsőrendű folyékony száraz *szén savat* ajánl könnyű 10, 15, 20 klgrammos aczeltartányokban az „Egyesült Magyar Szénsavgyárak” Budapest, IX., Soroksári-ut 30. Pontos kiszolgálás.

NYILT-TÉR.

A kiváló Bőr- és Lithiumos GYÓGYFORRÁS

SALVATOR

Kitünő sikerrel használtatik vesebajoknál, húgyhólyag-bántalmknál, köszvényélnél, czukorbetegségnél, vörhenyénél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!

Kapható ásványvízkereskedésekben és gyógyszerárakban.

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

MATTONI-FÉLE

GISSHÜBLER

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

Borral legjobb a valódi **KRONDORFI** savanyúvíz-fröcscs.

BEITZ JÁNOS
műszertályos dáko és billiárdgolyó gyár.

Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet” széket, csillárokat és mindenféle ksréházi berendezéseket.

BUDAPEST, VI. Ak czfa-u. 55. TELEFON 81—90.



Jég szekrényeimen eddig az irigység sem talált kifogást, kitünőségük már a megtekintéskor is felismerhető, ezért ajánlom ezeket raktárombhan **Teréz-körút 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.

Egészség ápoló! — Tápláló erejű!

Étvágy gerjesztő. Emésztést segítő.



Antihigroszkopikus! — Higienikus!

KRISTÁLY-SÓ

a legfinomabb és legtisztább asztali só.

Vendéglőknek, szállodáknak, éttermeknek, kávéházaknak nélkülözhetetlen, mert a **Kristály üvegből** készült **Kristály-só-szóróban** tartott **Kristály-só** a higienia legszigorubb követelményeinek megfelel és e mellett **olcsóbb** mint a nyílt sótartóban tartott közönséges asztali só, mert **nem áll össze** és így naponkénti kicserélése felesleges!

Kapható minden jobb fűszer- és csemege üzletben és drogeriában.

Balaton bor.

Több évjárat (2—4 éves) kiváló minőségű 52 K. átlagárban eladó. Egész mennyiség 32 hl. A bor Balatonfüreden vehető át, érdeklődők forduljanak dr. Drucker Viktorhoz, Budapest, IV., Veres Pálné-utca 7.

T. vendéglős urak!

Tisztelettel tudatom, hogy nálam naponta

frissen sajtolt must

a legjobb, válogatott szőlőből jutányos árban kapható.

LUKÁCS I. IX., Lónyay-u. 5.
TELEFON 67—02.

MUST!

Van szerencsém a tisztelt vendéglős urak szíves tudomására hozni, hogy nálam VIII., Vig-u. 3. sz. a. házamban november 1-ig a legjobb faj szőlőből minden nap

friss mustot sajtolok.

A sajtoláshoz a vendéglős urakat tisztelettel meghívom, hogy a must minőségéről meggyőződni méltóztassanak. Tisztelettel

RUMPA FERENCZ Vendéglős és borkereskedő

Telefon 71—70.

A mustot díjtalanul házhoz szállítom.

Vendéglősök figyelmébe!

Vidéki forgalmu beszálló vendéglő elszámolásra azonnal átvehető. Óvadék szükséges. Csakis keresztény ajánlatok Székely Testvérek céghez Esztergom intézendők.

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. * (Alapítotott 1908-ban.)

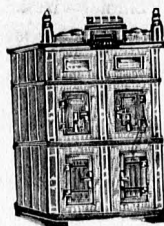
HORTZ VALÉR KÁROLY

RÁKOSPÁLOTA.

Szétküldési raktár

Magy. Kir. Fővárm. Házban, Budapest.

50% jégmegtakarítás! 40% ármegtakarítás!



Érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jég szekrényekkel, parafakő-szigetelés mellett. — Cégem eddig Vas-utca 11. alatt 9 évig létezett, a melyet most VII., Rákóczi-ut 64. (Hársfa-u. sarok) helyeztem át, tetemesen megnagyobbított üzem mellett. Állandóan raktáromon tartok amerikai és jég szekrényeket, különböző válfajokban Készítek hűtő-készülékeket sör részére. Jég szekrényeim a legszűkebb helyre is beszállíthatók. Versenyképes vagyok minden hasonló gyártmányu czegekkel anyagban és áraban. E szekrényekből készítettem a Nemzeti és Lipótvárosi kaszinóknak, a „Hungaria“, „Royal“, „Continental“, „Metropole“ stb. szállodáknak, Wampetlesnek Ferencz, Prindl Nándor, Kaszás Lajos vendéglősöknek, Gerbeaudnak, Dr. Sz. u. y. Horváth Nándor, Szimon István, Pöstyén 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 czegek elismerő leveleivel is szolgálhatok. Rendeléseket fogad és költségelőirányzati rajzokat bérmentve küld

MENDELOVITS FARKAS jég szekrénykészítő
BUDAPEST, VII., Rákóczi-ut 64.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállítók
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

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

BORHEGYI F. borkereskedő.

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

Pinczék: Budafokon és V. kerület, Dorotlya-utca 3. sz.

Ajánlja a legjobb:

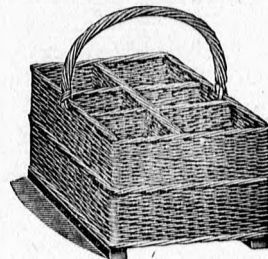
francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

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

MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ

BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

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



Wáhl József

kosárfonó

Nagy-Tétény.

Készítek a legtartósabb spanyolnádból mindennemű kosarakat stb. a legjutányosabb áron. Megrendeléseket naponként gyorsan teljesítek.

Javításokat elvállalok. Kocsim mindennap Pesten van. Vidékre árjegyzék ingyen.

Bérbe adandó,

esetleg csaposnak, aki megfelelő óvadékkal rendelkezik átadandó, bérletemhez tartozó, herczeg Eszterházy tulajdonát képező

GYULAKESZI-I

korcsma-

épület. istállók, vágóhid, jégveremmel és alulirott által megszerzendő italmérési joggal, folyó évi november hó 1-től kezdődőleg 8 évre, 1918. év október 31-ig. A községben öt vásár van évenként. Értekezni lehet bármikor alulirottal Gyulakesziben.

FORSTER ELEK
hercegi uradalmi főbérő.

Pinczegazdászati cikkek

legolcsóbb bevásárlási forrása
és legnagyobb raktára

WATTERICH A.

Budapest,

VII., Dohány-utca 5. szám.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a „RAPID“ borderítő por, mely áll tiszta gelatinból.



PANNONIA SEC
HÖLLE PEZSGÖGYÁR BUDAÖRS.

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.



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.

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.

Palacsör osztálya: X. kerület Kőbánya.
Telefon szám: 56-58.

HIRMANN FERENCZ
részaru-gyára
Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvatékhoz szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű részcsapokat, fémfelirati táblákat és részulyokat. — Alapított 1880-ban — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.
TELEFON: 29-03.

LITTKÉ L.
PEZSGÖGYÁRTELEPE
:: PÉCSETT ::

BUDAPESTI FORAKTÁR:
IV., SZÉP - UTCZA 3.
:: TELEFON 10-85. ::

SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élclapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 4.

Pinczemesteri alkalmazást keres vendéglőben több évet gyakorlott szakképzett egyén, a palackozásban és borkezelésben teljes jártassággal bir. Szives megkereséseket e lap kiadóhivatalába „Pinczemester“ jelígre kér.

MUSTÁR
(Eredeti francia-mód) valamint kitűnő minőségű **paradicsom**
1 és 5 literes üvegekben vendéglős urak részére kapható:
MOCZNIK L.
conservgyarában
Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. szám.
A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



„Gyártelep“
Sörfözde Részv.-Társaság
Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfözdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló dupla korona sörét, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.

Arjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: VIII., Práter-utca 44a.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárca (pápi-róspénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbbé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy daraból készült — a legújtanosabb árak mellett szereshetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos
kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégességek tuczonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönlétebb betegápolási cikkekben.

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.

Rosinger Sándor
Budapest, VIII., Dobozy-utca 15.

Állandó dus raktár használt és új vendéglői és kávéházi berendezésekből, kerti székek és asztalok, chinaezüst és alpacca evőeszközök. Telefon: 118-67.

Veszek teljes vendéglői és kávéházi berendezéseket.

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegkésztmények előállításánál a jég szőására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt.

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

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

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

Andrényi Kálmán Sec
utó dai

Hagyományos francia módszer.
Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

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

Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczkék 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, saji, 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.

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

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

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott :

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

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

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

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

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)	0,0070 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 „
Szén-dioxid (SiO ₂)	0,0170 „
Szénsav (CO ₂)	0,0878 „
összes szénsav (CO ₂)	0,6425 „

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványvíz 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.

Budapesten, 1900. április 12-én.

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-Cachet 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. Lukács-fürdői „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 gyógyvíz.

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47.

Telefon 57--22.

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

Ujabban, számolva a nagyközönségnek a müncheni sörök iránt egyre növekedő előszeretetével elhatározta, hogy tisztelt vevői részére ezental **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a sok közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghíresebb — 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 palackokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismétlárúsítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencsésültesse nek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

Beszálló vendéglő eladás.

Lajosfalván, Torontál megyében a főtéren 50 év óta fennálló vendéglő épület, melyben egy elsőrendű **mészárszék** és bolthelyiség is van, teljes berendezésével betegség miatt **10,000 forintért eladó**. Az épületen 2500 forint teher van. Bővebbet **Kostyák András** tulajdonosnál Lajosfalva (Torontál megye.)

Szentgál község

az ujonan épülő nagyvendéglő, kávéház és szálloda

tulajdonát kívánja óvadékképes szakembernek bérbeadni. Tervek áttekintésére és egyéb felvilágosítással szolgál:

Gyökeres János

építész

— Veszprém. —

LUKÁCS JÁNOS adás-vételi irodája ...

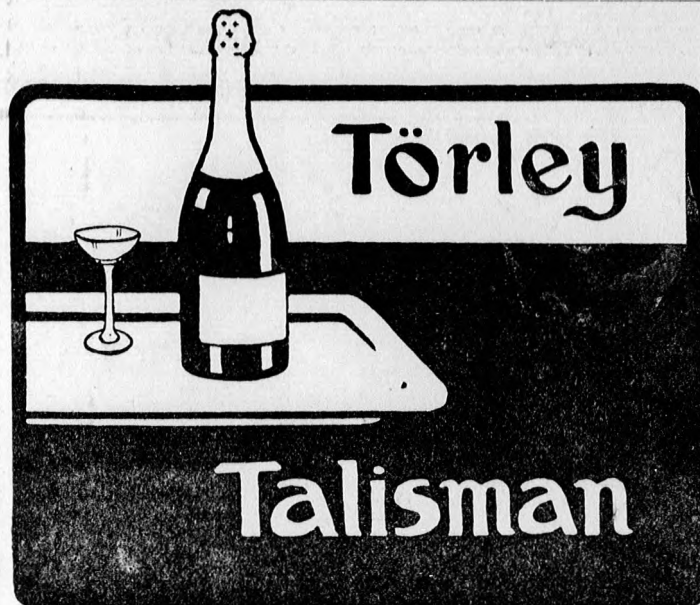
Budapest, VIII., Aggteleki-utca 5. sz.

Üzlet eladóknak

és vevőknek becses figyelemértésben saját érdekükben felajánlom a legjobb hírnévnek **adás-vételi irodámat**, hol a legszolidabb alapon lesz egy eladás, mint vétel közvetítve. — Felelmet semmi néven felmerült előleges kiadások nem terhelik, kizárólag az ügylet végleges lebonyolítása után közösen megegyezett tiszteletdíj fizetendő.

Továbbá közvetítok: szállodákat, kávéházakat, éttermeket, vendéglőket,

ugy helyben, mint vidéken és külföldön.



Törley

Talisman

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.

Méltóztatások előny árjegyzékét kérni.

Tessék speciális kávé árjajánlatot kérni.

DREHER ANTAL SÖRFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

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

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

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



„MUNDUS”
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 10.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-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.

Vác város tanácsának 1910. évi szeptember hó 28-án tartott ülésében.

7785/910. sz.

Árverési hirdetmény.

Vác város tanácsa közhirrre teszi, hogy a város tulajdonát képező

Pokol csárda

a városházi tanácsteremben 1910. évi október hó 25-én d. e. 10 órakor

nyilvános árverésen bérbeadni fog

2911 évi május hó 1-től kezdődő 3, esetleg 6 egymás után következő esztendőre. Erről az árverezni szándékozók oly figyelmeztetés mellett értesítettnek, hogy utóajánlat figyelembe nem vétetik.

Az árverési föltételek Bajkó Vilmos városgazda urnál a rendes hivatalos órák tartama alatt megtekinthetők.

A bérbeadandó csárda Vác várossal szemben a Duna jobb partján a vác—tahitótfalusi dunarév kikötő állomása mellett fekszik s egy 6 holdas gondozott erdőcskével van körülvéve. A vendéglő előtt gesztenyefákkal árnyalt széles, magas terras van a Duna partján kőfallal kerítve, honnan festői látványban van a szemlélőnek része. A csárda keresett kiránduló helye egy a vácziaknak, mint a környékelieknek s a fővárosiaknak.

Vác, 1910 október 15-én.

Kiadta:

Récsey

főjegyző.

Budapesti és Budapest környéki
szövetkezeti asztalosmesterek

Központi Butoráruháza

az Anker-palotában, Budapest, Anker-köz 3. sz.

==== megnyilt. ====

Butorok minden társadalmi osztály részére
a legegyszerűbbtől a legdiszesebb kivitelig.

Figyelmes kiszolgálás!

Fix árak!

Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság.

Budapest-Kőbánya.

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

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-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 palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kiténtetve, 7 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bir söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőteink 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.

