

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.

Új ipartársulati tagok.

„A Budapesti Szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“ tagjai közé *Farkas István* bátyánk buzdítására újabban a következő kartársaink léptek be:

Zsoldos János vendéglős I., Attilakörút 16.

Halász Mihály vendéglős VII., Rózsá-utca 45.

Suhajda Mihály vendéglős X., Sörgyár-utca 39.

Szalay László vendéglős X., Noszlopy-utca 20.

Isten hozta őket körünkbe!

Szüreti eredmény és a vendéglősipar.

Magyarország egész területén, — még Tokajhegyalját sem véve ki, — október multával teljesen befejezték a szüreti munkálatokat. Az eredmény, most már hivatalosan is megállapítva, igen gyenge, közepes. Csak néhány vármegye területén volt olyan szüret, melynek az eredménye kielégítő. Így Tokajhegyalján is úgy mennyiség, mint minőség tekintetében jó szüret volt, de ez nem sokat lendít a borszüreken és a drága tokaji bor sem mérsékelheti általán boraink drágaságát, a minek súlyát első sorban természetesen vendéglőseink és korcsmárosaink érzik meg a legalaposabban. A szüreti eredmény előidézte bordrágaságot emeli az a körülmény, hogy Európa többi államaiban és a lehető legrosszabb volt a bortermelés. Ausztriai szőlőtermő hegyoldalain a sok esőzéstől már szeptemberben majdnem teljesen elrothadt az a szőlőtermés, a mit peronoszpóra pusztítása

még meghagyott. Olaszországban, Németországban és Franciaországban pedig alig volt negyedrészt annyi termés, mint az előző esztendőben. Ezeknek az országoknak mai borkereskedői, vendéglősei, korcsmárosai mind magyarországi borral akarnák most fedezni borszürekeiket. Természetesen, hogy ilyen körülmények között a borárak a belsőföldön és a külföldön emelkedtek. Franciaországban például négyszeresen nagyobbak a tavalyiaknál. Majdnem így áll a dolog Olasz- és Németországban is.

Nálunk a bortermelők még most is arról panaszkodnak, hogy a silány szüreti eredmény dacára nem emelkednek az ő kedvük szerint a magyar borárak. Már pedig eléggé, sőt túlságosan eléggé emelkednek. A bevásárolni szánt vendéglősök és korcsmárosok tudják ezt a legjobban. Az Alföldön például a könnyű homoki borok árai a tavalyi 24—26 koronás árakkal szemben ötven százalékkal 36—40 koronára emelkedtek. De a jobb minőségű hegyi boroknál is, — melyek nem jönnek nagy mértékben a kis korcsmai forgalomba, — nagyon jelentékeny az árak emelkedése 25—30 százalék. A mely hegyibor a mult esztendőben 30—32 korona volt, azt az idén 40—46 koronával is alig lehet megvásárolni. Tessék most már ehhez hozzá számítani a fogyasztási adót, az italmérési illetéket, a szállítási, kezelési költséget, a korcsmáros, vendéglős sehogyszem mérheti ebben az esztendőben oly áron borát, hogy még megélhetési haszna is legyen mellette, hacsak pancsolt italt nem mér, a mi azonban ellenkezik a tiszta, magyar vendéglős erkölcsi érzetével.

A mi a minőség dolgát illeti, megállapítható, hogy az jó, sőt külömb a tavalyinál, nincs tehát semmi szükség a borkereskedők azon kérelmének teljesítésére, hogy ők most már czukrozhasák, szeszeshessék boraikat.

A mostani bordrágaság hamaros megszűnésére nincs is egyhamar kilátásunk, annak dacára, hogy némely hegyvidék pinczéiben még most is vannak felhalmozva régebbi borkészletek, ezek azonban olyan drágák, hogy közönséges, mindennapi korcsmai és vendéglői használatra nem igényelhetők. A bordrágaságon ugy enyhíthetünk még valamelyest, ha kikerüljük a drága közvetítő kereskedelmet s közvetlenül a termelőtől vásárolunk addig is, míg a termelők megszervezik pincze — a szállodások, vendéglősök, korcsmárosok pedig borbevásárló hitel-szövetkezeteiket.

Küzdelem a drágaság ellen. Egyre tart az eredmény nélküli küzdelem a hus s általán az élelmiszer drágaság ellen. November hó utolsó napjain Budapest székesfőváros hivatalos szakértői gyűlnek össze tanácskozásra s megállapítják azt, amit ugyis mindenki nemcsak tud, de azt is, hogy a táplálékanyagok ára rendkívül fölemelkedett. Deczember első napjaira az ország kereskedelmi és ipari érdekelttségét, köztük a budapesti vendéglős és korcsmáros ipartársulatok hivatalos vezetőségét is egy nagyobb gyűlésre hívják össze, melyen megfog jelenni az osztrák ipari és kereskedelmi érdekelttség képviselője is és szintén a drágaságról, különösen a hus drágaságról tanácskoznak s mint előre követelik, követelni fogják ismételtlen a magyar kormánytól a szerb élő vágómarha behozatalását, amiből előreláthatólag nem lesz semmi s a kormány ragaszkodni fog a miniszterelnök által már a főváros küldöttsége előtt kifejtett állás-

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

ZIMMER FERENCZ halnagykereskedő

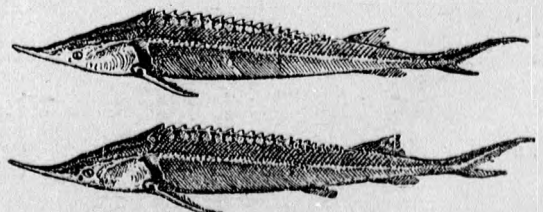
A Balaton Halászati R.-T. kizárólagos képviselője.

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.



NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** egymint: borszivattyúk, gummicsovök, rézcsapok, palaczkdugaszok és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szütőkészületek, boros palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzuzók, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkkupakgyár

Nagy és Watzke

— Pinggau. —

pontjához. A sok anketkezés tehát nem fog segíteni az általános drágaságon, de még az sem, hogyha a vendéglősök és korcsmárosok bevezették éttermeikbe a tabl d'hot rendszert, mert az ehhez szükséges nyers táplálékanyagok is éppen olyan drágák, mint a személyenkénti adagoláshoz szükségesek. A sokféle tanácskozás után tehát ott leszünk ismét, ahol eddig voltunk. A vendéglősök és korcsmárosok, ha tönkremenni nem akarnak, egymásután szintén emelni lesznek kénytelenek különösen a husételek árát, míg be nem következik egy jobb kor, mikor megerősödik ismét az ország állatgyógyászata s az a sok élelmiszer közvetítő kepez, mely ma a termelő és vásárló elől is zsebre vágja a hasznot s legnagyobb mérvben hozzájárul az élelmiszer drágításához, ki nem záratik a fogyasztó és termelő közti adásvételi forgalomból.

Két nagyvendéglős ünneplése.

A kiket saját szorgalmuk, erős akaratuk, a gyakorlati életben szerzett tudásuk nehéz küzdelmek után emel ki a hétköznapiasság sorából, azok megérdemlik embertársaik tiszteletét, megbecsülését. A kikben pedig mindezek mellett még a nemeslelkűség és mindnyájunk közügyei iránt való önzetlen lelkesedés is párosul; azok iránt, ha ezen tiszteletteljes elismerésnek nyilvánosan is kifejezést adunk, csak a legnemesebb emberi törekvés és munkálkodás iránt rójuk le hódolatunknak adóját.

Nehéz ugyanis manapság az élet küzdelme s kevesen vannak közöttünk, akik igaz törekvések dacára is a maguk és kartársaik javára sikereket tudnak elérni. Egy kiváló francia író írja meg, hogy egy nyári estén nyitott szobája ablakán két fehérszárnyú lepke röppent be s elkezdtek sebes röpülésben keringeni az izzó villamos lámpa fényzöngében. Az egyik a lámpa fénysugarából fehéren, sértetlenül röppent ki a szabadba, a másik azonban megperzselte szárnyakkal hullott alá. Vajon hányan vagyunk itt az életben, akiknek a küzdelmek hevében megporzsolódik előretörő akarata s tehetetlenül, vergődve hull alá és hányan, akik tovább haladnak s elérik küzdelmeiknek jutalmát,

a boldog, nyugodt, családi otthont, az anyagi függetlenséget és embertársaik becsülését?

Az a két férfiú, akiről e sorokban megemlékezünk, az utóbbiakhoz tartozik.

Az egyik Müller Antal, Magyarország egyik legelső társasköre, az *Országos Kaszinó* fényes éttermeinek vendéglőstulajdonosa, aki férfikora delén, életerejének teljes birtokában a folyó évi november 24-ikén éri meg a vendéglősipari pályára lépésének negyvenedik évfordulóját. Negyven esztendő sok idő, még egy nemzet történetében is, hát még mennyivel több egy küzdelemben töltött emberi életben. És Müller Antal élete pályája valóban a küzdelemnek, de a nemes irányu küzdelemnek sorozata volt. Mint egészen gyermekifju lépett Budapest egyik legelsőrendű szálloda-vendéglőjében, a Hungáriában a vendéglősipari pályára s ott kirtartott mindvégig. Az egykori kis borfiú önmagát képezve, csüggedést nem ismerő akarattal, természetadta képességét ismeretekkel gyarapítva, fokról-fokra emelkedett. Megismerte azt is — ami kevés embernek adatott meg — a nehéz munkával szerzett anyagi eszközökkel való bánásmódot s e mellett a már egyéniségében rejlő társadalmi modor fejlesztésével mindama előkelő társaságok kedveltjévé avatta magát, melyben hivatásánál fogva megfordult. Mikor az Országos Kaszinó *Wekerle* Sándor akkori miniszterelnök kezdeményezésére és elnöksége alatt megindult, számos pályázó közül Müller Antal nyerte el annak vendéglői bérletét s azóta e minőségében is kiérdemelte az ország ott megforduló előkelő közönségének elismerését és rokonszenvét. A budapesti vendéglős-társadalomban is előkelő helyet foglalván el, közreműködésével, áldozatkészségével részt vesz annak minden közérdekű és nemes irányu mozgalmában. A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának választmányi tagja és nyugdíjintézetünk tevékeny alelnöke.

Midőn Müller Antal most vendéglősi pályájának negyvenedik évfordulójához jutott, ezen jubileuma alkalmából üdvözölni

fogja őt ipartársulatunk s nemcsak a vendéglős társadalom, hanem annak előkelő társasága is, melynek szolgálatában töltötte munkás élete eddigi esztendeit. Ő pedig kedves nejétől és kedves családja tagjaitól körülvéve, megelégedéssel tekintet vissza erre a betöltött életszakra azzal a fölemelő öntudattal, hogy teljesített mindent, a mit önmaga, családja, vendéglősszaktársai és a magyar társadalom iránt való kötelessége parancsolt.

A másik érdemes férfiú, a kiről e sorok keretében meg kell most emlékeznünk, *Petánovits* József, a Rákóczy-uti „Metropol” szálloda és nagyvendéglő tulajdonosa. *Petánovits* József! Van-e ki e nevet nemcsak Budapest, hanem az egész ország vendéglős társadalmában nem ismerné, hisz a mi nemes irányu mozgalom e társadalom kebeléből kiindul, annak *Petánovits* József nemcsak lelkes, fáradhatatlan, hanem nagy áldozatra kész tényezője is. A „Budapesti szállodások, vendéglősök és Korcsmárosok” ipartársulatánál reá ruházott tiszteket, mindenkor a leglelküimertesebb odaadással tölti be, a budapesti vendéglős bálóknak mindenkor ő az intéző lelke s hogy a legutóbbi országos vendéglős kongresszus oly fényesen sikerült, abban is oroszán része van az ő agilis egyéniségének.

Most, november hó 10-én, mikor *Petánovits* József kedves nejével, élete párjával, a legkiválóbb magyar vendéglősnék mintaképével boldog házasságuk huszonöt éves évfordulóját ünnepelte, e kedves családi jubileum alkalmával felkereste őt ipartársulatunk, nyugdíjintézetünk, s általán a székesfőváros vendéglős társadalmának rokonszenves üdvözlöte, velünk együtt kívánva, hogy *Petánovits* József kedves hitvestársával együtt mindnyájunk öröme, a vendéglőstársadalom s általán a magyar közélet javára teljes egészségben megünnepelhesse még boldog házasságának ötvenedik évi fordulóját, aranylakodalmát is.

Főpinczérek Óvadék-Szövetkezete

Budapest, VI. kerület, Podmaniczky-utca 19. szám.

A magyar pinczér-ég első és egyetlen önálló pénzüzete. Óvadékat azonnal folyósít. Nincs heti üzletrész! Leszámolás azonnal. Beiratkozáshoz 30 korona szükséges. — Hivatalos órák délután 4 órától 7-ig. — Telefon-szám 24-94.

A korcsmal hitel alkonya.

Vendéglősnek, korcsmárosnak nagy gondot okoz és okozott mindenkor a hitel kérdése. Nem az a mit csinál, a mit utóvégre is visszafizetni kötelessége, de az, a mit nála csinálnak sokszor olyan egyének, a kikeről már előre tudja, hogy ezek tartozását majdan csak a debreczeni nagy harang kongása fizeti meg. Törvény, törvényhatósági szabályzatok igyekeznek gátat vetni a korcsmai hitelnek, vagy korlátozni azt, a ami polgári és kis korcsmák falaira öles betűkkel van kipingálva: „Hitel nincs!” — mindennek daczára mégis van hitel. A vendéglős, korcsmáros úgy gondolkodik, kénytelen azt adni még pénze vesztesége árán is, mert máskülönbven vendégei elmaradnak. És ugyanez okból hitelez a korcsmárosné, főpinczér, fizetőpinczér, sőt még a csapos is egyaránt. Szóval a korcsmai hitel nálunk olyan polyp-fajta állat volt, melynek szorításától vendéglős, korcsmáros és pinczér nem voltak képesek megszabadulni.

E tekintetben ugylátszik most alapos változást hoznak be az ugynevezett szövetkezeti korcsmák, melyek a mellett, hogy a községekben, faluhelyeken a korcsmai erkölcsök megjavítására vállalkoznak, a hitelt, mint a vendéglősökönre és a korcsmárosra egyaránt káros szokást egyszerűen és mindenütt egyöntetűen kizárják üzemműködésből. És igazuk van. Mennyi kellemetlensége is van a korcsmárosnak az adott hitelből. Arra el kell készülnie, hogy adós vendége hosszú ideig, vagy egyáltalán nem fizet. De ez a vendége azután el is marad tőle, sőt kerüli messzire korcsmája tájékát. Így van ez a legtöbb esetben s az már az utolsó dolog, hogy a korcsmáros a bíróságnál keresse adósán a pénzt. Ezeket a kellemetlenségeket akarják kikerülni a szövetkezeti korcsmák, kik e tekintetben most példaadással járnak elől. De még más tekintetben is igyekeznek — különösen falusi korcsmaíknak — példát nyújtani. Ahány szövetkezeti korcsma van ugyanis az országban, mostantól kezdve, mindegyik czimtermének oldalfalára a következő tartalom tábla van kifüggesztve:

Itt az igazság:

Részeg embernek italt adni tiltja a törvény és a szövetkezeti becsület!
Rendes ember szeszes italt hitelbe nem iszik!
Inkább bort, mint sört!

Olyan három igazság ez, melyet tisztos városi és vidéki korcsmárosaink a multban is követtek, de a melynek általános követése már a vendéglős és korcsmáros ipar erkölcsi színvonalának emelése szempontjából is szükséges.

Mert igaz ugyan, hogy a korcsma mindig csak korcsma. Az is igaz, hogy a korcsmában rendesen isznak az emberek. Korcsma és korcsma között azonban mégis van különbség. Van tisztességes korcsma

és van rossz korcsma. Ez utóbbihoz tartoznak azok a korcsmák, melyeknek kezelése kontár, lelkiismeretlen, még a visszaélések árán is vagyonsodni igyekvő, többnyire bevándorolt egyének kezében van. Ezekben a korcsmákban mérik a hamis bort, méregpálinkát, ezekben a korcsmákban nem a békés mulatozás, hanem a hangos dárídó járja. Ezekből a korcsmákból nemhogy tapintatosan eltávolítanak a pitiókos vendéget, hanem még odacsallják azt, ameddig van neki miből korhelykednie. Ez a korcsma a rossz korcsma, melynek ellenkezője a tisztességes korcsma, hol tiszta, hamisítatlan bort mérnek, részeg embernek bort nem adnak, hitelnyújtással az iszákosságot nem segítik elő s a pálinkamérést a legszűkebb korlátok közé szorítják.

Állami, közegészségi és közbiztonsági érdek is az, hogy minél inkább csökkenjen a rossz korcsmák száma s azok ellenében biztos talajra, existenciára jussanak a tisztességes magyar vendéglők és korcsmák. S ez úgy lesz, ha a szövetkezeteken kívüli vidéki, falusi korcsmákban is ragaszkodnak a hármasszabályhoz:

Részeg embernek csak vizet, de szeszes italt nem adunk!

Hitelnyújtással az iszákosságot elő nem mozdítjuk!

Inkább bort, mint pálinkát. A bor mérsékeltesen az élet üdítője, a pálinka a test senyvesztő halála.

—r.

A korlátolt italmérők borkimérése. Mint felmerült esetben a közigazgatási hatóságok megállapították az italmérési jogvedékről szóló 1899. évi XXV. törvényesített 1. §-ának c) pontja határozottan kimondja, hogy korlátolt italmérési üzletekben csak egy decziliteres poharakban mérhető ki szeszesital, de nagyobb, nyílt száju üvegekben sem. Egyes korlátolt italmérési joggal bíró szatocszűzletekben ennek daczára mégis egészen nyíltan folyik a vendéglők és korcsmák rovasára a nyílt üvegekben való bor, sör kimérés, aminek megakadályozására csak ritkán van ideje a pénzügyőrségnek.

Szakácművészeti kiállítás.

A magyar szakácművészet, a mely csak néhány nappal ezelőtt Londonban nemzetközi szakácművészeti kiállításon aratott diadalt, ahol egy Görög Rezső nevű magyar főszakács nyerte az első díjat, néhány hét múlva Budapesten is be fogja mutatni fejlődését. A Magyar Szakácsok Köre ugyanis december 28-án a Vigadó összes termeiben nagyszabású szakácművészeti kiállítást rendez, a melyen részt vesznek a rokonszakmák is, tehát a vendéglősökön, czukrárszűzletek, mézárásokon, henteseken és pékeken kívül a borkereskedők, ezüstművesek, porcellán- és fémárugyárosok, műasztalosok és kárptosok is.

A kiállítás védődjéül *Augusztá* királyi hercegnőt szándékoznak fölkérni. Elnöke *Palkovics* Ede, az Angol királynő-szálló tulajdonosa, a Magyar Szakácsok Köre diszelnöke. A kiállítás igazgatója *Gelléri* Mór királyi tanácsos, az Országos Ipar-egyesület igazgatója. A szervező-bizottság tagjai a következők: *Bauer* Károly főszakács. Alelnök: *Oláh Gyárfás* Mihály és *Vrabec* Gusztáv főszakácsok. Titkár: *Beer* József. Rendes tag: *Holocher* Zsigmond, *Prokl* Gyula, *Habel* Albin, *Patát* Pál, *Lőrinczy* Jenő, *Márk* Károly, *Desten* Gildon, *Taraba* Mihály és *Schmiedhoffer* Vilmos főszakácsok. A kiállításon részt vehet a finom polgári és beteg konyha minden készítménye. Különös figyelmet fordítanak oly ételekre, melyeket eddig elhanyagoltak, tehát a magyaros ételekre, továbbá olyanokra, melynek meghonosítása czélszerű. A kiállításon gondoskodik arról, hogy tárgyai állandóan kifogástalan állapotban legyenek. A kiállítás ideje december 28-tól január 2-ig.

A magyar szakácmesterségnek több százados multja van és munkájával most keresi az első nagyobb nyilvánosságot. A kiállítással a magyar szakácsok be akarják mutatni versenyképességüket a külföldiekkel szemben. A szervező-bizottság a vállalkozástól biztos sikert remél. *Gundel* János, mint elnök, a Szállódások és vendéglősök ipartársulata és a „Vendéglősök országos szövetsége” a legmesszebbmenő támogatást ígérte a szakácsoknak. A szállások és vendéglősök ipartársulata egy háromszáz, egy százötven és egy százkoronás díjat tűzött ki a kiállítók részére.

Szüretelőtti korcsmárosok és vendéglősök.

Csak néhány évtizede van szokásban nálunk, hogy már hetekkel a szüret előtt borkereskedők ügynökei, de most korcsmárosok, vendéglősök is bejárják az ország összes bortermő vidékeit s ott a tőkén veszik meg a szállót. Annnyira növekedett már az előre való bortermés vásárlás, hogy az ország fele termését az idén már így vásárolták össze. Most éppen a borkereskedők részéről kapunk figyelemztetést, hogy ez az előre való borvásár úgy a termelőnek, mint a vevőnek csak kára szolgál. A termelő sokszor nem tudja, hogy minő minőségű lesz a később bekövetkező termelés boreredménye s gyakran a legnagyobb minőségű borát olcsó áron vesztegeti el. Viszont a vevő, a korcsmáros, vendéglős nem tudhatja előre, hogy minő minőségű bort vásárol, s legtöbbször savanyu, rossz borért dobja ki drága pénzét, amint az különösen az idén nagymértékben megtörtént. Helyén való dolog arra a körülményre figyelemzteteli vendéglőseinket, korcsmárosainkat, akikben minden esetben kellene annyi kollégialitásnak lenni, hogy már a szüret előtt ne licitálnák, vinnék föl egymásra a még ismeretlen új boroknak árát.

MODERN és izléses ÉTLAPOK, papírszalvéták, 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.



HÜTTL TIVADAR cs. és kir. udvari szállító porcellángyáros

BUDAPEST, DOROTTYA-UTCZA 14.

Bel- és külföldi porcellán, üveg és angol fayence-ok. ——— Legnagyobb választék étkező, kávé, teás és mosdókészletekben. ——— Teljes kelengyék. Dus választék karácsonyi és újévi ajándékokban. Saját porcellángyár Budapesten.

Legújabb árjegyzék ingyen és bérmentve.

ALAPÍTTATOTT 1854.

... TELEFON 31—53

Konyhaszemélyzet

a vendéglőkben.

Nálunk Magyarországon, különösen Budapesten csak a legnagyobb, legelőkelőbb szálloda-vendéglőkben alkalmaznak férfi szakácsokat, no meg nyaranta néhány nagyobb fürdő vendéglőjében. A vendéglők, korcsmák tulnyomó részében a konyhai szolgálatot szakácsnők, kézi lányok, mosogatónők végzik el. A ki ismeri a mai élelmiszer drágaságát, az tudja, hogy a főzésen, étkezésen ma nagyon kevés haszna van a vendéglősnek, a korcsmárosnak s nem ritka az eset, hogy a mit a boron, sörön, szóval italkimérésen nyer, azt az ételkiszolgálásra ráfizeti. De hiába, a vendégek érdekében a konyhával felhagyni nem lehet, bár vendéglősnek, vendéglősnének, korcsmárosnak, korcsárosnának nagyobb nehézsége alig van, mint megfelelő konyhai személyzet összeállítása és alkalmas, a főzéshez értő szakácsnő szerzése. És gyakorlati tény az is, hogy vendéglősnek, korcsmárosnak és nejeiknek soha a férfi személyzettel annyi bajuk és kellemetlenségük nincs, mint van a konyhai női személyzettel. Mikor arról volt szó egy alkalommal, hogy a pinczéri kiszolgálást általában női személyzettel végeztessék, ezt a tervet nem annyira a rendőrség hiúsította meg, mint megijedtek attól inkább komoly vendéglőseink és korcsmárosaink és méltán.

Ha ugyanis akad egy a főzés mesterségéhez jól értő szakácsnő, annak olyan igényei vannak, hogy azt alig lehet kieléteni, bár ma már egy-egy jó szakácsnő fizetése a teljes és válogatása szerinti jó ellátáson kívül száz—százhatvan koronára is rámegey havonként. Melyik polgári felső kereskedelmi iskolát, vagy tanítónőképzőt végzett kisasszony és mennyi idő alatt juthat ilyen jövedelemhez? És ennek dacára a legtöbb szakácsnő olyan viseletet tanúsít a vendéglős és vendéglősné, tehát kereset és kenyéradó ellen, hogy az szinte tűrhetetlen. A konyhában mindegyik kizárólagos, parancsoló urnő akar lenni, minden esetre nagyobb urnő, mint az asszonya, akinek intézkedéseit, ha teljesíti is, csak zugolódva teljesíti. Ne adja a gondviselés, hogy valami hibájára figyelmeztessék, mert akkor azonnal készen van a felmondással. És a szakácsnő példája ragadós. Követik azt a kézi leányok és mosogató szolgálók is. Nem volna csoda, ha nálunk minden vendéglősné és korcsmárosné már fiatal korában megőrülne a konyhai kellemetlenség miatt.

Es ha keressük ennek az okát, megtaláljuk abban, hogy nálunk nagyon kevés

a képzett, gyakorlott, jól főző szakácsnő. És ki hinné el, még ezek egy része is kivándorol Amerikába, a hová kicsalják őket. Newyorkban például nagyon sok a nagyon jól fizetett magyar szakácsnő, mert immár a yankeek is erősen megkedvelték a magyar ételeket. Ott nemcsak egyes vendéglők, hanem uri házak is versenyeznek egymással magyar szakácsnő tartásában. A kivándorlók megfigyelő szigetének New-Islandnak vendéglőjében is egy budapesti magyar szakácsnő van. Szóval ismételjük, nálunk minden vendéglős konyhai kellemetlenségének a szakácsnőhiány az oka, pedig hány jól főző nőt nevel a Dunántul, az Alföld, Szeged, Szabadka, Debreczen vidéke?

Ez a kellemetlenség azonban más országokban is meg van, nemcsak Magyarországon és más nagy városokban is, nemcsak Budapesten. Németország egyes nagyobb városaiban azonban segíteni igyekeznek ezen a bajon. Maguk a szállodások, vendéglősök, korcsmárosok szakácsnőképző főzőiskolákat tartanak fenn, a hol aránylag fiatal nők elég korán megtanulják a főzést, a jól főzés mesterségét és ha jól megfizetik is őket, bennük megbízható, udvarias, mesterségét értő konyhai személyzetet nyer a vendéglős. Vajon nem lehetne nálunk is ekképpen a szakácsnő hiányon segíteni, akkor talán kikerülhet volna az is, ami ma tény, hogy igen sok vendéglősnék életének háromnegyed részét — szakácsnő hiánya miatt — a konyhában kénytelen eltölteni.

A jégkérdés.

A közelgő télen előreláthatólag ismét nagy gondot fog okozni a jégellátás kérdése még akkor is, ha erős és hosszantartó fagyások állnak be.

A kolerajárvány miatt ugyanis a Duna, Tisza és több más nagy folyó jegének hordását a közigazgatási hatóságok megtiltják és e tilalomnak szigorú rendszabályokkal szereznek érvényt azért, mert a jelek szerint a kolerajárványt az egyes folyók vizei továbbították s bár valószínűk látszik, hogy a járvány most szünőfélben van, lehetséges, hogy bizonyos lapangó időszak után újból kiújul.

Mint hogy pedig a jeget nagymennyiségben legkönnyebben a folyókból lehetett szerezni, olyan helyeken, ahol műjéggyárak nincsenek, nagy nehézséggel fog járni a jégnek máshonnan (tavakból stb.) való beszerzése.

A nagyobb költséggel s esetleg csak korlátozott mértékben rendelkezésre álló jég-

gel célszerű lesz tehát minél gazdaságosabban bányászni s különösen a jégverembe rakás alkalmával kellő módon *beszűzni*.

A szózott jég a jégverem falához jőersen odafagy, mivel a szózás következtében a jég hőmérséklete különösen a szózási felületen legalább 5—6 fokkal alább száll és így ha a jeget szózzuk, egészen bátran lehet enyhébb időben is jeget hordani a gyors elolvadás veszélye nélkül.

Mint ismeretes, a jégszózási célra való só, mint *iparsót* igen olcsón lehet kapni. A ki az *iparsó* beszerzési forrását még nem ismeri, az a *Magyar királyi Sójövedék Vezérigynökségénél*, Budapesten, V. Váci körút 32. minden irányban felvilágosítást kaphat.

A vendéglősök és korcsmárosok cukorbejelentési kötelezettsége. Több felmerült esetben a pénzügyminiszterium kimondotta, hogy a cukoradóról szóló 1899. évi XVIII. törvénycikk 27. §-ban és az 1903. évi 73579. szám alatt kiadott végrehajtási utasítás 15. §-ban kétséget kizáró módon lefoglaltatik, hogy aki olyan ipart akar folytatni, illetve kezdeni, melynél cukor használnak fel — s ilyen a vendéglős és korcsmáros ipar is — ezt legkésőbb 14 nappal az üzletmegnyitás előtt tartozik a pénzügyi hatóságnál bejelenteni, aki ezen kötelezettséget nem teljesíti, az az idézett törvény 48. §-a aláján 4 koronától 400 koronáig terjedhető pénzbírsággal büntethető.

A boritaladó mellett és ellen.

Néhány nap előtt illetékes szakkörökben az a hír terjedt el, hogy *Lukács* László pénzügyminiszter abból a célból, hogy a szeszadótörvény életbeléptetésével várható többletjövedelem elérhető legyen, a szeszadót az eddigi husz korona helyett negyven koronára emeli fel. Ezt a hírt később félhivatalosan megcáfolták, de csak úgy, hogy a szeszadóemelést csak akkor következtetik be, ha az osztrák parlament is elintézi a nyáron a maga szeszadótörvényét. Már pedig ebből alig lesz valami, mert mint Bécsből jelentik, valószínűleg az osztrák szőlősgazdák erélyes föllépése következtében az osztrák parlament pénzügyi bizottsága a boradó javaslatot, valamint az ásvány és szódavizek megadóztatására vonatkozó javaslatot el fogja vetni, úgy hogy az még nem is kerül parlamenti tárgyalásra. Boldog osztrákok, sóhajthatunk fel mi magyarok.

MRSCHALL 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 teljesítetnek.

Ami különben nálunk speciálisan a boritaladót illeti, az új magyar képviselőházban igen sok híve van a boritaladó eltörlésének, illetve tetemes módon való leszállításának, mert mindinkább tért hódít az a felfogás, hogy a lelket és testet romboló pálinka kiküszöbölésével a magyar bort kell a magyar nép italává tenni, ez pedig csak olcsóbbá tételével érhető el. Amde mikor lehet a bor olcsó? Csak akkor, ha az állam eltöri, vagy tetemesen leszállítja a boritaladót. Hiszen — szegény, gyalázat — sehol a világon nincs a bor oly sulyosan megadóztatva, mint nálunk Magyarországon, aminek a következménye azután az, hogy pálinkafogyasztás tekintetében a második helyen álló ország vagyunk Európában.

A mai nagy boritaladót még az abszolútizmus korszakában hadisarcz gyanánt rótták ránk a derék osztrákok és az azóta uralkodó magyar kormányok de hogy szállították volna le, sőt egyik fő állami jövedelmi haszonnak tekintették. A mostani képviselőház nagy szolgálatot tenne nemcsak a szőlősgazdáknak és fogyasztóknak, vendéglősöknek és korcsmárosoknak, hanem általában az ország összes lakosságának, ha a boritaladót megszüntetné s e helyett fölemelné a pálinka adóját, úgy hogy ez a méregital teljesen kiszoríthatnék különösen a munkás és szegényebb társadalmi osztály köréből.

A képesítéshez kötöttség mellett. A „Vasvármegyei Vendéglősök Ipartestülete” azon kérelemmel fordult az „Országos Iparegyesület” elnökségéhez, hogy hasson oda, hogy a jövőben a képesítéshez kötött iparosok sorába a vendéglős és korcsmáros ipar is fölvetessék. Ugyancsak a vasvármegyei vendéglősök ipartestülete megkereste a vármegyebeli összes országgyűlési képviselőit is, a magyar vendéglős iparoságnak ezt a régi és jogos kérését az új ipartörvény javaslat tárgyalása alkalmával felszólalásaikkal és szavazataikkal is támogassák. A vasvármegyei vendéglősök ezen nagyon helyén való és szükséges állásfoglalásnál követhessék az ország többi vendéglős és korcsmáros ipartestületei is.

Az Országos Iparegyesület a vendéglősökhöz.

Az „Országos Iparegyesület” tudvalevőleg mozgalmat indított meg az általános drágaság megszüntetése tárgyában. Feliratban fordult a kereskedelmi miniszterhez, kérve, hogy a husinség enyhítésére hasson oda, hogy az állatoknak azt a mennyiségét, a mit a balkáni szerződések tartamára kontingált tiz esztendő három első évében, mint friss húst hoztunk be, lehetőleg a Balkánról élő állat formájában szerezhessenek be, így megtakarítván a husnak nagyobb vámját is. A feliratban fordult az Iparegyesület a kávé és vendéglős ipartársulatokhoz, megemlítvén, hogy az egyesület szakosztályának ülése a drágaságnak további okát látja ennek a két

iparágnak szigorú elkülönítésében és a nálunk divó tulgazdag étlaprendszerben, s ráter a külföldön a rövid és a teljesen bevált menü-rendszerre. Az átirat kiemeli, hogy ezek speciálisan magyarországi szokások, érdemes volna tehát velük bővebben, esetleg együttes ülésben foglalkozni, miután nyilvánvalóan hozzájárulnak a drágaság növeléséhez.

Az Iparegyesületnek a Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok ipartársulatához intézett átirata a következő :

Igen tisztelt Elnökség !

Az Országos Iparegyesület a drágaság kérdésével foglalkozván, arra az eredményre jutott, hogy az élelmezés drágaságának, nevezetesen a nyilvános étkezőhelyek drágaságának oka nálunk egyrészt a vendéglői és kávéházi ipar teljes elválasztása, másrészt az a körülmény, hogy a mi vendéglőinkben a menü-rendszer szerint való étkezés csak kivételesen fordul elő. A külföldön ez a kettő jóformán egy iparágot alkot. Elfér egy helységben. Az óriási teremben, igaz, hogy ember ember hátán ül, de azért a modern követelményeknek megfelel. Hiszen ezt nem kell a tek. Elnökségnek külön elmagyaráznunk.

Ez és még egy más körülmény a magyarázata annak, hogy noha az élelmiszerek és különösen a hús nyers állapotban a külföldön drágábbak, mint nálunk, a külföldön az ember nyilvános helyeken olcsóbban étkezik, mint itthon. Az a másik körülmény, a mire célzunk, a menü. Nálunk ezt az intézményt csak bankettekből s egy-két halvány kísérletből ismerjük, de azokból is a borsos árakról. A nyugoti ember ellenben betér a mindennapos vendéglőjébe és másfél, vagy két márkáért s két, vagy harmadfél frankért olyan fényesen ebédel, vagy vacsorál, mint nálunk legföljebb ünnepi alkalomkor. A magyarázat egyszerű. A menük mellett — betudva a helyiség tökéletes kihasználását is — alig van rizikó. A restauránt tulajdonosa tudja, hogy körülbelül mennyi kisebb és mennyi nagyobb igényű vendégre számíthat, tehát minden ételből csak annak megfelelő mennyiséget kell készíttetnie. Nálunk 2—3 oldalas ételsor kell a vendégnek, hogy utoljára is ne tudja a sok francia és angol ételnévből kihalászni, hogy mit egyék. Ellenben fizeti a vendéglősnek a sokféle ételtartással járó nagy rizikóját.

Mindezekből kifolyólag, kérjük a tisztelt ipartársulatot, hogy ezt a két dolgot tegye megfontolás tárgyává s ha szükségét látja, velünk ebben a tárgyban, esetleg a másik rokonipartársulat bevonásával, közös értekezletre összejönni szíveskedjék.

Table d'hote Budapesten.

A Sipos Sándor ismert hírlapíró által kitűnően szerkesztett „Fővárosi Hirmondó” felveti azt az érdekes eszmét, hogy Budapesten meg kellene honosítani a table d'hote rendszert, az ugynevezett családias jellegű, társas, közös étkezést a vendéglőkben. Ahány külföldi utas érkezik Buda-

pestre — írja laptársunk — mind elcsodálkozik azon, hogy a mi vendéglőinkben nincs table d'hote, vagyis olyan közös asztal, a hová az étkezni kívánó vendégek bizonyos meghatározott órában összegyűlekeznek s bizonyos meghatározott díjért, az étlapkártyán feltüntetett valamennyi ételből tetszésszerűen mennyiségben vehetnek.

Ez nagyon kellemes, jó és olcsó étkezés.

Kellemes azért, mert a vendégek a szépen fölterített hosszú asztaloknál egymás mellett ülven, a közelebbi szomszédokkal bemutatkozva, mintegy családi körben érzik magukat. Ez az étkezés ideje alatt kötött ismeretség — természetesen — egyáltalában sem kötelezi az illetőket, és mégis nagyon sokszor kiinduló pontja lehet szorosabb barátságának, jövedelmező üzlet-kötéseknek, vagy éppen házasságnak.

Jó és olcsó a table d'hote-rendszer azért, mert a vendéglős átlagban számítja ki az ételek mennyiségét és nem kénytelen minden egyes vendégnek külön-külön adagot kimérni. Így sokkal kevesebbe kerül neki a vendégeknek jobb étellekkel való kielégítése, mint külön adagolással, kevésbé jó étellekkel. Már a kiszolgáló személyzet tekintetében is nagy megtakarítása van a vendéglősnek a table d'hote-nál. Mert ha a vendégek nagy tálakban, körülhordva kapják az ételeket, akkor husz-huszonöt vendéget két pinczér könnyen kiszolgálhat, míg ha minden egyes vendég (ahogy nálunk szokás) külön asztalhoz igyekszik ülni, akkor ugyancsak ügyes pinczér legyen az, aki ö-hat vendég ételét, folytonos ideoda ugrálás közben ki tudja szolgáltatni. Hát még a konyhában milyen fölfordulást okoz, ha a rendes számú látogatókon kívül csak néhányval több érkezik!

Nagyon helyeselhetjük az Országos Iparegyesület végrehajtó-bizottságának a budapesti vendéglősökhöz intézett azt a javaslatát, hogy tegyenek kísérletet a menü-rendszer (table d'hote) behozatalával, a mely az üzem egyszerűsítése révén az étkezést is olcsóbbá teszi.

Maga indítványozó laptársunk is kételyét fejezi ki az iránt, hogy a felmerült eszme egyáltalán sikerülni fog-e. Szerinte egyik oka ennek az, hogy Magyarországon nem egységes az étkezési idő. Ahány ház, annyi a szokás. Ennek megint az az oka, hogy a hivatalokban, gyárakban, iskolákban nincs meg a teljes és végleges megállapodás a reggeli egy folytatban tartó, vagy a déli órákban megszakított s délután újra folytatandó munkaidő tekintetében. És így ebből az következik, hogy az egyik ember déli 12 óraker, a másik délután három óraker, a harmadik öt, hat óraker este ebédel, tehát nagyon nehéz lesz a vendéglősöknek egy fix időpontot találni, mikor a közönség nagy része ebédel.

Társadalmi, sőt politikai aggályai is vannak a gondolat fölvetőjének a table d'hote rendszer létesítését illetőleg. Mi a családias, társas, közös vendéglői étkezés eszméjét elég érdekesnek tartjuk. Elhisszük azt is, hogy a table d'note étkezés kellemes is, olcsóbb is, de minket főként az érdekel, mit szólnak hozzá vendéglősjeink. A table d'hote rendszer egyáltalán kifizeti-e magát s a legtöbb esetben nem kell-e arra a korcsmárosnak, vendéglősnek reáfizetnie s általában nem jár-e több fárads-

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

sággal, kellemetlenséggel, mint a közönséges ételadagolás?

Nálunk a table d'hote étkezés nem rendszeres ugyan, de itt a fővárosban nincs nagyobb vendéglő, vagy korcsma, melyben ilyen közös ebédeket, vacsorákat évenként többször meg nem rendelnének. Épp azért azoknak a vendéglős uraknak véleményét szeretnők tudni, akiknek e tekintetben gyakorlati tapasztalataik vannak. Tisztelettel felkérjük tehát őket, hogy ezen tapasztalataikról — tekintve a kérdés közérdekű voltát, — bennünket értesíteni kegyeskedjenek. A beérkezett válaszokat lapunk, a „Vendéglősök Lapja” következő számában fogjuk közölni.

A szerb húshozatal és a vendéglőipar.

Uglátszik már az illetékes fővárosi körök is letettek az argentinai husnak a husrágaságot egyedüli megváltó voltáról. Budapest székesfőváros tanácsa, közgyűlése a társtörvényhatóságokhoz intézett átíratában, a kormánynak küldöttségileg átadott memorandumban most már szerb élő és vágott husnak szabad behozatalát találja a husrágaság ellen az egyedüli mentőeszköznek, mert ma már ott vagyunk, hogy a mézárások már a közel jövőben nemcsak hogy még tetemesebben fogják emelni a hus árát, hanem még drága pénzért sem lesznek képesek a nagy közönség s így elsősorban a vendéglők és korcsmák husigényeit kielégíteni.

Hát bizonyára szomorú, sőt szégyenletes állapot, hogy a földmivelő Magyarországnak annyira kipusztult az állatállománya, hogy itt husinségben pusztulhatnak el az emberek s mehetnek tönkre az élelmiszer közvetítő üzletek, ezek között egyes vendéglők a korcsmák is. És szégyenletes állapot, hogy husinséges állapotunkban most ahhoz a velünk ellenséges érzületű, általunk lekicsinyelt Szerbiához kell szorúlnunk, mely előtt még a közelmúltban bezártuk vámsorompóinkat.

Nagy kérdés, kemény díó azonban az, hogy egyáltalában lehet-e az élő, vagy vágott szerb marha- és sertéshusnak behozatala Magyarországra. Tiltakozik ez ellen a magyar földbirtokosok, földmivelők, állattenyésztők hatalmas tábora, mely az ország lakosságának hetven százalékát teszi ki s melynek akaratával a mindenkori kormányoknak is számolniok kell. Az élő szerb marhának és sertésnek nagy tömegekben való behozatalához semmi esetre sem egyeznek bele, mert félt és elő is állhat akkor azaz eset, hogy Szerbiában állandóan meglévő ragályos állapotbetegségek, a mi még meglévő állatállományunkra is olyan katasztrófát zudítana, hogy az irmagostul kipusztul. Akkor azután unokáink és dédunokáink sem eléghetik ki étvágyukat magyarországi vágómarha és sertés husával.

Feltéve azonban, hogy a szerbiai marha- és sertéshus teljesen szabad lesz Magyar-

országba, abban sem lesz sok köszönet. A szerb vágómarha husa oly silány, oly kevés tápértékű, hogy annál a lóhus sokkal értékesebb s így azt nemcsak előkelőbb, de közönségesebb polgári vendéglőkben, korcsmákban sem lehet a jobbízű vendég elé feltálatni. A mi vendéglőseink tehát ezután is kénytelenek lesznek a drága magyarországi marha- és sertéshust bevásárolni. Azuán meg ha azok a szerb állattenyésztők, sertés- és marhakereskedők látják, hogy milyen kapós az ő portékájuk, hát hamar ők is felszólják marha és sertéshusaik árát. A husrágaságon tehát nem segít sem a nagyközönséget, sem a vendéglős és korcsmáros iparosságot illetőleg a silány minőségű szerb hus behozatala. Vissza kell adni az állattenyésztő népek felosztott és felszántott legelőit, a nyájaknak, gulyáknak, csordáknak tápláló mezőit, akkor majd nem lesz többé husinség Magyarországon. Addig pedig a bajon semmiféle kapkodással és nagyképű, hangzatos filiszterkedéssel nem segíthetünk.

Társas reggelik.

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

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

December 7-én. ifj. Schuller Ferencznél 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. *Evtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.).

„Jó barátok” összejövetelei:

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

Sörgyáraink.

Az Első magyar részvényserfőződe nov. 17-én tartott közgyűlése tudomásul vette az igazgatóság jelentését, amely szerint a nyereség, a múlt évről áthozott 52.742 K-val együtt 1.016.630 K, amelyből osztalékul összesen 750.000, részvényenként 250 K = $41\frac{2}{3}\%$ -ot fizetnek a múlt évi 200 K = $33\frac{1}{3}\%$ -kal szemben. A segélyalapot 80.000, a nyugdíjalapot 20.000 K-val

emelik, mint tavaly, az igazgatóság, felügyelő bizottság dotációjára 173.500 K-t fordítanak és fenmaradó 43.130 (52.742) K-t új számlára viszik át. A közgyűlés tudomásul vette Gomperz Károly elnök lemondását és helyébe igazgatósági tagul Wölfner Józsefet választották meg. Az igazgatóságba újból bevásárlattak: Gundel János és Schmidt József. A felügyelőbizottság új tagjai lettek: Surányi Miklós dr. és Sztányi Géza.

A Kőbányai polgári serfőző rt. 1009—10-ben 5.888.500 K bruttó bevétellel dolgozott, az előző évi 5.397.769 K-val szemben. Ebből nyereségáthozatt 30.315 (10.415) kamat 12.726 (19.742), ingatlanjövedelem 69.132 (59.267) és árubevétel 5.776.325 (5.308.345) K. — Az általános költségek 970.683 (925.815), az anyagok 387.706 (352.889), a jég 53.639 (28.298), a fuvarozás 173.525 (166.413), a söradó 3.359.753 (3.127.827), a biztosítás 13.717 (8396), az adó 88.335 (86.001) és a leírás 183.798 (179.642) K-t emésztettek fel, úgy hogy a tiszta nyereség 557.340 K, a megelőző évi 522.498 K ellenében. Az osztalékot az igazgatóság 17 K = $8\frac{1}{2}\%$ -ban (tavaly 16 K = 8%) állapította meg. A mérleg a gyári telkeket s épületeket az előző évi 2.934.147 K-val szembe 3.171.157 K-ra, a gépeket és berendezéseket 1.683.668 (1.629.411), a hordókat 752.772 (755.773), a nyersanyagokat 212.895 (281.021), az ingatlanokat 465.357 (445.260), a kőbányai malátagyári részesedést 140.400 (156.000), a pénzügyzeteknél levő követeléseket 1.072.565 (1.245.263) s az adókat 2.335.468 (2.037.812) K-ra értékeli. — A tehertételek közt az 5.000.000 K alaptőken felül a hitelezők tétele 848.246 (895.891), a kincstári hátralékos söradó követelése 1.597.070 (1.460.213), az értékleírás 2.332.792 (2.148.994), a tartalékalap 389.360 (374.058), a kétes követelések tartaléka 350.000 és a tavaly létesített Freund Vilmos-segélyalap 100.00 K-ra rug.

A Hagenmacher kőbányai és budafoki sörgyárak rt. 1909/10-ben összesen 4.027.667 K-t vett be, az előző évi 4.349.153 K-val szemben, amiből nyereségáthozatt 32.252 (32.238) K, kamat 98.844 (70.103), házbér 24.015 (15.321) és árubevétel 4.772.555 (4.230.990) K. A kiadások között az általános költségek 1.233.221 (1.246.493), a jég 52.249(0), a söradó és söradópótlék 3.162.456 (2.429.138), a biztosítás 8135 (5896), az adó 138.140 (13.236) és a leírás 1467 (350.000) K-val szerepelnek, úgy hogy a tiszta nyereség az előző évről áthozott 32.252 (32.238) K betudásával 391.996 (295.198) K. Az osztalék 40 K = 5% , mint tavaly. A mérlegben az ingatlan értéke 619.410 (583.410), a gépeké és berendezése 909.977 (909.977), a hordóké 428.689 (878.690), a nyersanyagoké 133.765 (381.168) K-val van feltüntetve, az adók 6.264.484 (4.560.455) és a váltók és értékpapírok 95.339 (247.980) K-val szerepelnek. A terhek közt a 4.880.000 K alaptőke mellett 650.000 (650.000) K értékcsökkenési alap, 17.963 (7564) K tartalékalap van a hitelezők tétele 982.241 (415.584), a hátralékos söradó pedig 1.540.705 (1.394.114) K.

Singhoffer M. József

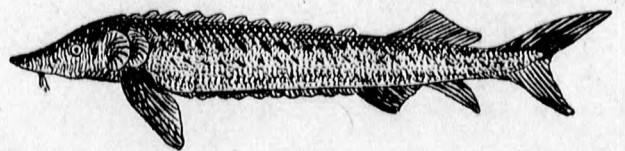
halászmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővám tér 10. szám.

Elő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

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



A pécsi mezőgazdasági sörgyár és gőzmalom r.-t. 1909/10-ben 154.039 K bruttó bevétellel dolgozott, amiből a gazdaság jövedelme 2384 K, a kamat 9351 K; sör-eladásból 135.406 K, tejeladásból 3832 K és jégből 3064 K folyt be. Üzleti költségek 42.058 K, fizetések 24.322 K, adóra 318 K, biztosításra 1455 K és leírásokra 31.600 K-t fordítottak, úgy hogy a tavalyról áthozott 29.640 K veszteség, az idei 25.886 K nyereség levonása után 3754 K-ra apadt.

A Nagymihályi sör- és malátagyár r.-t. 1909/10-ben 191.106 K bruttó bevétellel dolgozott, a megelőző évi 164.990 koronával szemben, amiből árubevétel 185.121 (164.852) K. A tiszta nyereség a tavalyi 29.653 K-ról 17 K-ra apadt le, a mit az igazgatóság az üzletmenetet kedvezőtlenül befolyásoló hűvös időjárással és a műjég drágasága miatt fogyasztóinak kényszerűségéből tett engedményekkel okol meg.

A temesvári sörgyár tervét, szakörökben nagy szépséggel fogadják, mert a Temesvárot és a délvidék több helyén létesült sörfőzdék sikere főképp azon mulik, hogy a sörgyártáshoz szükséges nyers anyagokat távolból, nagy fuvaráldozatokkal kell beszerezniök és így versenyképes terméket nem képesek előállítani. Szakörökben éppen azért nem hiszik, hogy az Első temesvári szeszegető- és finomító r.-t. terve megvalósuljon. M. K. L.

A Zágrábi serfőző r.-t. mely a Horvát leszámítolbank érdekkörébe tartozik, serfőzőjét már legközelebb teljesen átalakítják és modernizálják.

KÜLÖNFÉLÉK.

Eljegyzések. Sommerer Károly, Sommerer György, fővárosi kartársunknak a „Fehér ló” vendéglősenek derék fia eljegyezte Pénzes Ilonka kisasszonyt. A tiszta szerelemből kötendő frigyén, legyen Isten áldása! — **Kerbolt Béla** a Gazdák Biztosító Szövetkezeti tisztviselője eljegyezte Doktor Etelka kisasszonyt, Doktor László fővárosi vendéglős szép, műveltségű, bájos leányát. — **Harkai Gyula** a budapesti „Korona” kávéház tulajdonosa eljegyezte Csillag Margit kisasszonyt, özv. Csillag Józsefné kelleműs leányát.

Uj vendéglő. Nagy István, fővárosi vendéglős kartársunk, kinek eddig a Mária Valéria-utca 17. szám alatt volt jömenetű vendéglőüzlete, ugyancsak a Mária Valéria-utca 5. számú házban diszesen berendezett új vendéglőt nyitott. A megnyitási ünnepély folyó hó 12-én előkelő vendégközönség jelenlétében zajlott le. Nagy István kartársunk kitűnő magyar konyhát tart, jó borokat mér. Ajánljuk őt a t. közönség pártolásába, új üzletéhez pedig sok szerencsét kívánunk.

Eljegyzés. Hecker György, kelenföldi vendéglős kartársunk eljegyezte özv. Suli Károlyné vendéglősnét Kelenföldről.

A Vigadó éttermei. Mucsnyák Károly kartársunk a „Fővárosi Vigadó” vendéglőjét kibérelte és a diszes éttermeket nagyszerű új berendezéssel megnyitotta. Üdvözöljük!

Egy magyar szakácművész diadala. A londoni szállodás-szövetség a „Horticultur Hall” összes termében nemzetközi szakácművészeti és élelmezési kiállítást rendezett. A szakácművészeti kiállítás zsürije, a melynek elnökei a szakma világhírű emberei: Prüger és Kerpen voltak, legutóbb döntött a díjakról. Az első díjat magyar ember: Görög Rezső nyerte el, a ki Jurkovic Emilnek, a Hungária-szálló főszakácsának tanítványa és jelenleg a londoni „New Gallery”-szállodában van alkalmazva. A kitüntetés annál nagyobb sullyal bír, mert oly elismert szaktekintélyek is pályáztak, mint a Savoy, Cecil, Carlton, Ritz szállodák főszakácsai. Az első díjjal, öt aranyérmén és a nagy érdemrenden kívül a bajnoki czim is jár. A második és harmadik díjat a zsüri nem adta ki s ez a körülmény még inkább növeli a magyar szakácművész diadalát.

Vendéglőátvételek. Schnell József fővárosi vendéglős kartársunk a IX. ker. Bokréta-utca 20. szám alatt levő házát vendéglői üzletével együtt Keresztész Kálmánnak eladta, ki is a Mester-utca 77. szám alatt volt vendéglőjét ide helyezi át. — **Kátai Vilmos** fővárosi kartársunk a Sörgyár-utca 8330. szám alatt 10 év óta birt vendéglő üzletét Kőbányán a Maglódi-ut 53. szám alá helyezte át s új üzlethelyiségét e hónap 12-dikén nyitotta meg. **Kátai Vilmos** barátunk pinczéi borkóstolásra mindenkor nyitva vannak, a borok szállítását pedig ezentul Maglódi-ut 53. szám alól teljesíti. Ajánljuk a nagyközönség becses pártfogásába, új üzletéhez pedig sok szerencsét kívánunk.

Családi öröm. Sipos Ferencz fővárosi vendéglős kartársunk kellemes családi örömben részesült. Kedves neje egy egészséges fiúgyermekkel örvendeztetett meg. Az újszülött Ferencz nevet nyert a szent keresztsgben.

Pinczeszövetkezetek és a borértékesítés. A magyar bortermelőik legnagyobb baja az, hogy teljesen szervezetlen a borpiac. A gazdák szervei, amelyek oly sikeresen drágítják meg az összes élelmi cikkeket, nem képesek normális árakat biztosítani a magyar boroknak. Az 1904. évi XIV. t.-cz. ugyan két millió koronát megszavazott a borértékesítés előmozdítására, de eddig semmi eredménye sincs ennek, jóllehet a kormány eddig 210.000 korona kamatmentes kölcsönt adott e célra. Mégis megtörtént az idén is például az a hallatlan eset, hogy a jól szervezett bécsi s pozsonyi német borügynökök és kereskedők múltmájukkal úgy félrevezették az érmelléki

kisgazdákat, — a kiknek az idén pompás szüretük volt, — hogy 20—25 filléres áron több mint 30.000 hl. mustot harácsoltak össze, holott az új bor ára már most 50—70 fillér. Mindazonáltal a földmivelésügyi miniszter tovább kísérletezik és e célra 1911-ben 500.000 koronát óhajt fordítani.

Vendéglő-átvételek. Panda Béla vendéglős átvette Budapesten a Wesselényi-utca 18. szám alatt levő Bulányi-féle vendéglőt. — **Szimtay Bálint** átvette Budapesten a Hold-utca 11. szám alatt levő vendéglőt **Tingl Lajos** barátunktól. Mindkét üzlet **Adamecz Ferencz** közvetítésével adatott el, ki található a váczi-köruti „Boulevard” kávéházban. Lakása Dessewffy-utca 27.

A francia vendéglősök és korcsmárosok válsága. A párisi magyar és osztrák kereskedelmi kamara jelentése szerint a francia vendéglősök és korcsmárosok válságos helyzetbe kerültek, mert az idei rossz szüret eredményei következtében nem képesek fedezni vendégeik borszükséglétét. Két esztendővel ezelőtt a francia borok árában nagy csökkenés állott ugyan be, de ennek daczára a francia vendéglősök nem siettek a jövőre való gondolással borkészletüket felhalmozni. Ma már erősen megrágtult a bor Franciaországban. Az ország nagy borfogyasztását — mely évenként és fejenként körülbelül 1'25 litert tesz ki — sem a korábbi évekből maradt készlet, sem az idei szüret nem fedezheti és minthogy a mübor készítése ott is szigoruan tilos, a franciaországi vendéglősök kénytelenek borszükséglétüket külföldön beszerezni, azért árasztották el az idén nálunk is bevásárló ügynökeikkel borkezeskedő vidékeinket. Amde amint Magyarországon, úgy Európa többi államaiban is rossz volt a szüret eredménye, s hogy a francia vendéglősök mégis kikerüljék a rájuk nehezedő borválságot, most megkísérlik az afrikai borok bevitelét, melyek kiváló minőségűt, kivált az egyiptomi borokét dicsérik ugyan, de amelyek a tengeren való szállításra semmiként sem alkalmasak úgy, mint például a magyar hegyi borok.

A két galicziai a vendéglőben. Izraelita vallású polgártársainknál meg van az a dicséretes szokás, hogy nagy ünnepnapok alkalmával nemcsak a börtönben, kórházban sanyalódó hitrokonaikat, hanem szegény sorsu hittársaikat is megvendégelik. Egy budapesti bankárnak, — aki különben aglegény, — is megvolt ez a jó szokása. Mivel háztartást nem vezetett, egy előkelőbb kóser vendéglőbe hívta meg szegény sorsu hittársait, köztük két Galiciából ideszármazottat. Salamont és Dávidot. Mivel azonban a meghívás alkalmával látta, hogy a két galicziai hitrokonnak a fehérműje egyáltalán nem tiszta, sőt ellenkezőleg, jóakarutalag figyelmeztette őket:

— Mielőtt az ebédre eljöttök, — megmondom, — inget cseréljétek.

— Igenis, nagyságos ur.

Egészség ápoló! — Tápláló erejű!

Étvágy gerjesztő.
Emésztést segítő.



Étvágy gerjesztő.
Emésztést segítő.

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 sőtartóban tartott közönséges asztali só, mert nem áll össze és így naponkénti kicserélése felesleges!

Kapható minden jobb fűszer- és csemege üzletben és drogeriában.

Antihigroszkopikus! — Higienikus!

Az ebédre azután eljött a két galicziai s a bankár megdöbbenve látta, hogy a főpinczér nem akar nekik az asztalnál helyet adni. Megharagudott s rájuk rivalt:

— Hát ti nem cseréltetek inget?

— De igenis, nagyságos uram, — felelt Dávid. — Salamon vette rá az én ingemet, én meg a Salamonét.

Utoljára igazuk volt. Ők szószerint engedelmessé váltak az utasításnak.

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

NYILT-TÉR.

A kiváló Bór- és Lithiumos
GYÓGYFORRÁS

SALVATOR

kötőnő sikerrel használtatik vesebajknál, húgyhólyag-bántalmknál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és légzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

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

SCHULTES ÁGOST Szinye Lipóci Salvatorforrás-Vállalat,
Budapest, V., Rudolf-csokpart 8.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
természetes
égyvenyes
SAVANYUVIZ.

Borral legjobb a valódi
KRONDORFI
savanyuviz-fröccs.

Nagytapolcsány nagyközség Elöljáróságától.
1918/1910. sz.

Hirdetmény.

Alulírott nagyközségi előljárásság által közhírré tétetik, hogy **Nagytapolcsányban** (Nyitramegye) egy újonnan épült, a község tulajdonát képező, a korlátlan italmelési engedéllyel egybekötött **polgári vendéglő és korcsma** a hozzátartozó kocsiszin, istálló, vendéglői lakás és mellékhelyiségek, valamint kert bérletére vonatkozólag 1911. évi január 1-től kezdve zárt ajánlati versenytárgyalást tűz ki, az ajánlatok benyújtási határideje: **1910. évi december hó 5-ike**, amely ideig az írásbeli ajánlatok alulírott községi előljárásság címére küldendők be.

A vonatkozó feltételek a község előljárásságától megszerezhetők.

Nagytapolcsány, 1910. évi november hó 7-én.

Elöljáróság.

Bérbeadó szálloda.

Megyeszékhelylyel és az összes államhivatalokkal, főgimnázium és polgári leányiskolával bíró városban egy régi jóméneteli szálloda és jóhírű vendéglő helyén újonnan épült emeletes, modern szálloda, **22 ve. dégszobával**, fürdőszobával, továbbá egy nagy és egy kisebb **étterem, kávéház, korcsma**, az emeleten két nagyterem, színháznak és bálókának használható, három külön lépcsőlejárattal, lakással és a szükséges mellékhelyiségekkel, melyek központi fűtéssel és villanyvilágítással vannak ellátva, betegség miatt hosszabb időre bérbeadó. A szálloda, étterem, kávéház és a többi helyiségek 1911. április 1-től berendezve készpénzfizetés mellett megegyezés szerint vehetők át. **Az átvételhez szükséges 30-40 ezer korona.** Csak keresztény és szakavatott (jó konyhát vezető) vendéglős pályázzon. Bővebb felvilágosítással szolgál

TÓTH ISTVÁN szállodás, Balassagyarmat.

Bérbeadó szálloda.

Balatonfüreden a vasuti állomás mellett egy teljesen új restauráció és szálloda több évre azonnal **bérbeadó.** Értekezhetni

Róka Lajos

biróval lehet

Balatonfüreden.

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.

Vendéglősök figyelmébe.

Természetes jeget

bármely mennyiséget szállítok wagononként, bármely állomásra, koleramentes fertőzetlen vidékről. Szíves megkeresésre ajánlatot teszek. Levelek „Jégszállító“ jelgélén e lap kiadóhivatalába kérek.

BORHEGYI F. borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér I. 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 hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

50% jégmegtakarítás! 40% ármegettakarítás!



Érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel, 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 jégszekrényeket, különböző válfajokban Készítetek pincze hűtő-készülékeket sör részére. Jégszekrényeim a legszűkebb helyre is beszállíthatók. Versenyképes vagyok minden hasonló gyártmányú czegekkel anyagban és ában. E szekrényekből készítettem a Nemzeti és Lipótvárosi kaszinóknak, a „Hungaria“, „Royal“, „Continental“, „Metropole“ stb. szállodáknak, Wampetlesnek Ferencz, Prindl Nándor, Kaszás Lajos vendéglősöknek, Gerbeaudnak, Dr. Szuly, Horváth Nándor, Szimon István, Póstyén fürdő igazgatóság és a m. kir. földmivelésügyi minisztérium vezetése alatt álló Vizakna fürdőknél 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 jégszekrénykészítő
BUDAPEST, VII., Rákóczi-ut 64.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVAROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

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

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



„SOVERAIN
CHAMPAGNER
HENRIOT“

HENRIOT & Co., REIMSI

csász. és királyi, továbbá németalföldi udvari szállító, kamara-
rai szállító, szőlőbirtokos cég. * (Alapítotott 1908-ban.)

HORTZ VALÉR KÁROLY

RÁKOSPÁLOTA.

Szétküldési raktár

A Magy. Kir. Fővámbházban, Budapest.



PANNONIA SEC
HÖLLE PEZSGÖGYÁR
= BUDAÖRS. =

SZULTÁN FORRÁS

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., Lilliom-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 légszeszevetékekhez szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimerő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — 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. ::

SIPQLUSZ 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.

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.



Andrényi Kálmán Sec
utódai

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

„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 44/a.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalsetárca (papírospenz) vagy pinczértarka (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek fekeke nincs jobbé külön beillesztve, hanem a felsőréz az aljával egy garaból készült — a legjutányosabb árak mellett szerzhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

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

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görccser, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb 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 szénásvával telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénásvavitelés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhessége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán.

BEITZ JÁNOS
műesztérgályos dáko és billiárdgolyó gyár.

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

BUDAPEST,
VI. Akácza-u. 56.
TELEFON 81-90.



Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkésztmények előállításánál a jég szóására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdészködésre díjmentesen nyújt

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

Wáhl József
kosárfonó
Nagy-Tétény.

Készítnek a legtartósabbspanyolnádból mindennemű kosarakat stb. a legjutányosabb áron. Megrendeléseket naponként gyorsan teljesítik.

Javitásokat elvállalok. Koc im mindennap Pesten van. Vidékre árjgyzék ingyen.



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

élelmiczikkek és fűszer
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Múzeum-körút 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.

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 „
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 „

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 „
Szilíciumdioxid (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-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
kiszékelési jelleggel felruházott gyógyvizet.

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 ezentul **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

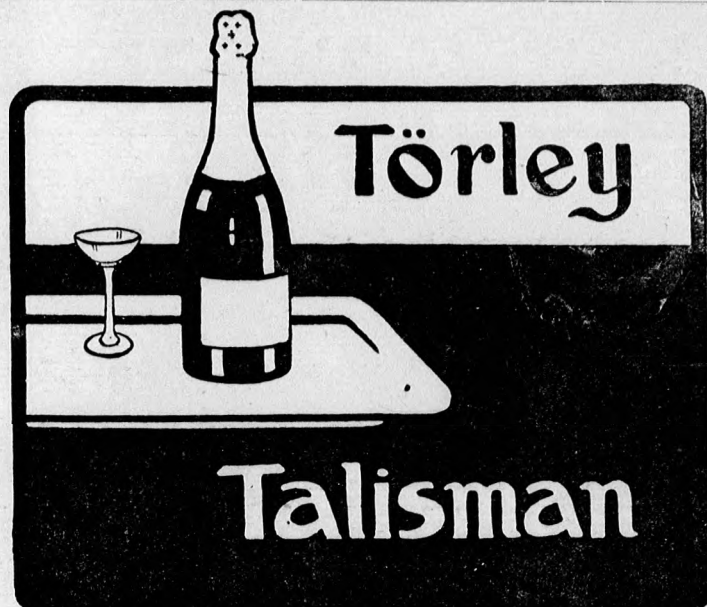
Kiviteli barna müncheni sört is úgy $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{1}$ hordókban mint palackokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismételőrusítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencséltesse nek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.



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.

Méltóztassák előny árjegyzéket kérem.

Tessék speciális kávé ajánlatot kérem.

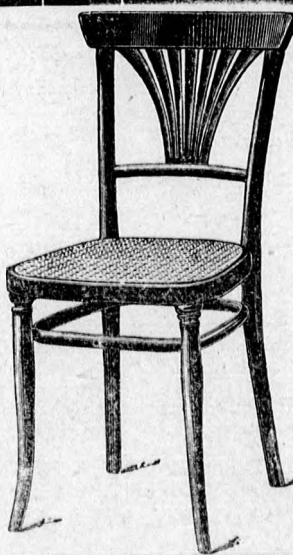
DREHER ANTAL SÖRFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

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

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

Különlegesség: dupla maláta kőör, kőkorsókban. Nagyobb sörmenyiséget 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 eszesen kiállított gyártmányait.

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.

Zólyom szab. kir. város tanácsától.

3077. sz. ikt. 1910.

Bérbeadási hirdetemény.

Zólyom sz. kir. r. t. város tanácsa közhírré teszi, hogy a város tulajdonához tartozó

„Csillag” nevü vendégfogadót

mely a város egyik legélénkebb forgalmi helyén, a vasut felé vezető Kossuth Lajos-utcában fekszik, továbbá „Zólyomfüred” (Borovaharac) nevü fürdőt 1911. évi január hó 1-éjétől kezdődő s egymás után következő **három**, esetleg **hat évre**

nyilvános árverés utján

külön-külön

haszonbérbe adja

és az árverés határidejéül folyó évi november hó 15-ik napjának délelőtti 10 óráját tüzi ki mely a városházán tartatik meg.

Az árverési feltételek a kitűzött határideig a városházán a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.

Írásbeli ajánlatokat is elfogad a város tanácsa s ezek csak a szóbeli árverés után fognak felbontani.

Kikiáltási ár: a „Csillag” vendégfogadónál 3540 korona, „Zólyomfürednél” pedig 200 korona.

Zólyom, 1910. évi november hó 4-én.

A polgármesteri hivatal,



Tokaji Bortermelők Társasága R. T. TOKAJ

Hírnök: Herceg Windisch-Graetz Lajos.

Ajánlja kiváló minőségű valódi

TOKAJI BORAIT

Ezen felséges ital adja meg a kellő kedvet az igaz mulatságra.

Előkelőbb és olcsóbb ital, mint a pezsgő.

Próbarendelésre alkalmas hordócskák:

60 liter 1908. évi asztali bor	K 56-10
60 liter 1907. évi pecsénye bor	K 66.—
60 liter 1904. évi szamorodni	K 82-50

Próbarendelésre alkalmas ládaküldemények:

20 palaczk 0-7 liter 1904. évi szamorodni bor	K 31.—
12 palaczk 0-5 liter 1904. évi 2 puttonos édes aszabor	K 33.—
10 palaczk 0-7 liter 1904. évi szamorodni és	
10 palaczk 0-5 liter 1904. évi 2 puttonos édes aszabor	K 43.—

Hordóért, ládáért, csomagolásért semmit sem számítunk fel. A megrendelő vasuti állomásáig teherárúként bérmentve szállítunk minden küldeményt.

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., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. ■ Telefon 56-43.

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

Gyárt világos és sötét söroket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 7 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír 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.