

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 Akácza-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Üdvözöljük a vendéglős kongresszust!

Szép derüs, szőlőérlelő szeptemberben Magyarország szállodásait, vendéglőseit és korcsmárosait összegyülekeztetve, ismét itt köszönhetjük a magyar székesfővárosban, Budapesten. Eljöttek, hogy résztvegyenek a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetségének“ nagygyűlésén s az ezt követő nyugdíjintézeti gyűlésen. A magyar fővárosban évről-évre több nagy iparos gyűlés tartatik, de egy sem olyan jelentős, egyiránt sem érdeklődik a nagy közönség annyira, mint a vendéglősök országos gyűlése iránt. És ez érthető is. Hiszen alig van ember az országban, akinek állandó, vagy csak esetleges érintkezése ne lenne a szállodákkal és vendéglőkkel. Az utas ember, aki üzleti érdekeit lebonyolítani kel utra, a turista idegen, aki országot, világot látni s a természeti szépségekben gyönyörködni jött a magyar földre, mind a szállodákban pihenni ki fáradalmait. Az ország lakosságának egy igen tekintélyes része, kivált a nagyobb városokban, ma már a vendéglőben étkezik, mert bebizonyított tény, hogy viszonyaink között a vendéglői étkezés jutányosabb az otthoni konyhatartásnál. Az ország népességének egy nagy része szállodában pihen, esténként és ünnepnapokon a vendéglőben, korcsmában keresi és találja meg egy kis pohár jó bor mellett szórakozását. Szállodáink modernsége, minnél fényesebb berendezése, biztonsága és tisztasága növeli elsősorban az ország idegenforgalmát, mely jövedelmet jelent más iparágaknak és a kereskedelemnek is. Elsőrendű s országos jelentőségű közegészségi kérdés az, hogy a nagy közönség a vendéglőkben, korcsmákban tiszta, hamisítatlan anyagokból készített ételekhez, s természetes borhoz és sörhöz juthat. A szállodás, a vendéglős egyszersmind a közrendőre is, mert hiszen

kötelességszerűleg, de saját üzleti érdekében is őrökdi vendégei anyagi, sőt életbiztonsága felett. De folytassuk-e tovább? Hiszen ezer és ezer dolog van még, ami a nagyközönség és a vendéglős között érdek és erkölcsi kapcsolatot képez. Hogyne érdeklődnék tehát ez a nagyközönség aziránt, hogy a szállodások, vendéglősök nagy, országos gyűléseire összejövve, nagy áldozatok árán is mint igyekeznek ipari kulturájához emelni a köz s polgárság sok ezreinek érdekét is. De nem csak a társadalom nagy rétegei érdeklődnek a szállodások és vendéglősök évenkénti országos gyűlései iránt, hanem érdeklődik maga a kormányhatalom, érdeklődik Budapest székesfőváros hatósága, mely ezen kongresszusra eddig is elküldte, most is elküldi illusztris képviselőit.

A „Vendéglősök Lapja“ előző számában mutatott rá ama nagyfontosságú tárgyakra, melyek kell, hogy még a hivatalos sorrenden kívül is a vendéglősök országos szövetségének ez évi nagygyűlésén napirendre kerüljenek. Most csak arra akarunk rátérni, hogy a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetségét“ közös érdekeinknek védelme, ipari kulturánk fejlesztése és az egybetömörülés, az összetartás érzete hozta létre. Ennek az összetartásnak érzetében tartatik meg mostani nagy vendéglős gyűlésünk is. Ez a gyűlés is a békét, az összetartás erejének nagy fontosságát tárgyalja s hirdeti, s épp azért, akik ezt az összetartást silány anyagi érdekből, vagy még silányabb szereplési viszketegből meg akarják zavarni, sőt, hogy megzavarják, vendéglőseink magyar bizottságát nem átalják, még németnyelvű vendéglős szaklap kiadásával is kompromittálni: azok ellen, ennek az országos gyűlésnek állást kell foglalnia s békénk, összetartásunk megrontóit, a közös nagy

érdekeiken rágesáló vakondokokat a maguk valóságában kell bemutatni a nagy magyar közvéleménynek!

Azokat a szállodásokat, vendéglősöket, korcsmárosokat, akik eme szeptemberi országos nagygyűlésünkre elhozták magukkal a vidék derűjét, igaz magyar érzelmeket s közös érdekeink iránt való önzetlen lelkesedésüket: a legrégebb magyar vendéglős szaklap a „Vendéglősök Lapja“ igaz magyar lelkesedéssel üdvözli! Legyenek szívesen látott vendégei a magyar székesfővárosnak, e főváros szállodásainak és vendéglőseinek.

Köszöntjük a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetségének“ XI. országos nagygyűlését!

A soproni kereskedelmi és iparkamara a bortörvény ellen. A soproni kereskedelmi és iparkamara ez évi jelentésében ez új bortörvény hatásáról a következőket írja:

A borkereskedelem viszonyai határozottan abnormálisok voltak. Az 1908. évi bortörvény hatása ma már odáig mutatkozik, hogy a magyar bortermelő és fogyasztó között való közvetítést mindinkább az osztrák borkereskedők ragadják magukhoz. A vámkülföldre való export egyre hanyatlik. Sopron több legnagyobb borkereskedő czége az év végén üzletét megszüntette, vagy csak színleges életet folytat saját termésű borai értékesítése kedvéért.

Ha a fogyasztók, különösen a legnagyobb fogyasztók: a vendéglősök és korcsmárosok és a termelők közt nincs szükség közvetítőre, mert ezek közvetlen adásvétel után bonyolítják le borüzleteiket, — az még nem baj. Am baj az, hogy a termelő és a vendéglős között mégis van közvetítő s még nagyobb baj, hogy ez a közvetítő ma már nem is magyar, hanem osztrák borkereskedő. Ez pedig annak a következménye, hogy a közös vámterület mellett más rendelkezései vannak a magyar és más az osztrák törvénynek. Amaz eltiltja a szeszszeszt és a cukrozást, tehát az ily módon való meghamisítását a természetes bornak, az osztrák bortörvény pedig megengedi. Ilyenformán az osztrák borkereskedők drágábban megvásárolhatják a magyar savankás borokat, azokat odaát cukorral, zacharinnal édesre, szeszszéssel magasabb fokura hamisítják s visszahozva magyarországra, ezzel a hamisított méregitalal drága pénzen elárasztják a

magyar fogyasztókat, vendéglőket és kocsmákat. Ez természetesen nagyon sérelmes állapot, melyet a kormánynak kell orvosolni esetleg törvényhozási uton olyképpen, hogy a szeszezett és czukrozott borbehozattal meg kell tiltani még Ausztriából is, ha ugyan erre egyáltalán képes lenne a magyar kormány.

Feljegyzések Glück Frigyesről,

a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatá"-nak elnökéről.

Mikor Glück Frigyes, a „Pannonia-szálloda" tulajdonosát a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata", e szakmában az ország legelső ipartársulata elnökévé választotta a nagyérdemű előd Gundel János után, ehhez a a választáshoz nemcsak Magyarországból, hanem a külföldről is melegen gratuláltak — ipartársulatunknak. Valóban Glück Frigyes, mint elsőrendű tényezője a magyar szállodás és vendéglős ipar emelkedésének, kulturális előrehaladásának, ezenkívül a közélet terén mint minden nemes, szép, ideális és hazafias gondolatért lelkesülő férfiú ismeretes, ki különösen a kulturális téren és a közjótékonyaság terén nem szűkölködik az áldozatkészségben, főként ha legcsekélyebb vonatkozásban vendéglőipari érdekekkel van ez kapcsolatban.

Glück Frigyesnek egyéni nagy érdeme az — aminek a közélet is csak hasznát veszi — hogy évtizedeken át tartó hangyaszorgalmával nagy vagyont, milliókra menőt gyűjtött együvé. Ez az anyagi siker, mely ezt az igazán nemes lelkű férfiut életutján kísérte, nem tette őt soha egy pillanatra elbizakodottá. Megmaradt minden viszonyok között kedves, előzékeny, szerény modoru uri embernek, aki úgy a közügynek, mint mindenkinek, aki csak hozzáfordul szolgálatot igyekszik tenni. Igazán a magyar vendéglős és szállodás iparosság büszkesége a mi új elnökünk, aki nevét egyéb sokoldalú tevékenységén kívül azzal is feledhetlenné tette, hogy az ő nagy áldozatkészségű kezdeményezésére emelte az ország vendéglőssége a budai Jánoshegyen boldogult királynénk emlékezetére az építészeti szempontból is remek, ma már a székesfőváros közönségének büszkeségét képező „Erzsébet-kilátót.

Közéleti tevékenysége, mint a szállodás és vendéglős iparosság hosszú évtizedeken át már vezérferfiáé, mint székesfővárosi, iparkamarai s iparegységi tagé általában ismeretes. Tudják róla, hogy a legjobb lelkű családapa, s a legvendégszeretőbb magyar házigazda is egyszeremind. Amikor Glück Frigyes házatáját megtekintjük, eszünkbe jut a nagy Petőfinek egyik verssora is:

Szeresd a virágot,
Mert ki a virágot szereti
Rossz ember nem lehet.

És Glück Frigyes szereti a virágokat. Mikor még szó sem volt arról, hogy világvárossá kell alakítani Budapestet, mikor még eziránt nem indult meg az a szép társadalmi mozgalom. Glück Frigyes már akkor kívül-belül valóságos virágpalotává varázsolta át a „Pannonia-szállodát, melynek téli kertje a legkedvesebb gyülekezőhelye a főváros uri közönsége egy előkelően válogatott részének. Nagyon méltányosan cselekedett tehát a „Virágos Budapest" elnöksége, mikor első díjainak egyikével, az arany éremmel Glück Frigyeset tüntette ki.

Am, aki a virágot szereti, az már a veleszületett és vele erősödött lelki nemes-ségnél fogva is kedvelője a nemcsak természet, de emberi művészet alkotta remekeknek is. Így bár sokan — de azért még ma sem eléggé széles körben tudják azt, hogy Glück Frigyes egyike az ország legelső műbarátainak, akinek olyan műgyűjteménye van, melynek alig akad párja az országban, de az a külföld más gyűjteményei között is méltóan elsőrendű helyet foglalna el. Glück Frigyes irodái, magánlakosztályának termei, folyosói, sőt lépcsőfeljárói is vonzó, zsufozásig felhalmozva vannak kincseket érő festményekkel és elzárt ládába rejlő ritka és drága műtárgyakkal történelmi becsű relikviákkal.

Glück Frigyesnek eme gyűjteményéről tudomásuk van művészeti szakköreinknek is s nem egyszer megemlékezett arról úgy a művészeti szak-, mint a napisajtó is. Ha ezeket a műkincseket egyes példányok szerint fel akaránk sorolni, egész könyvet kellene összeírunk. De ez nem lehet itt célunk. Itt csak arra akarunk rámutatni, hogy előkelő magyar szálloda bármint fejlődhetik ki magas színvonalra még a művészeti érzés is és mint képes ezt összhangba hozni üzleti életével, helyiségének felékesítésével, otthonának megbecsülhetlenné való varázsolásával, Glück Frigyes szenvedélyes gyűjtője a szép művészetek minden ágazatának. A művészi becsű képeknek nemcsak egyszerű vásárlója, hanem maga is művészi érzékű és tehetségű gyűjtője. Utazik, kutat itthon és a külföldön, hogy felfedezzen egy-egy régi, becses festményt, s hogy újabb remekművekkel gazdagítsa arany-, ezüst és porcellángyűjteményét. Képtárában ott található a magyar és régi olasz mesterek műalkotásai mellett különösen a németalföldi festők remekei. Száz és száz, sok ezreket érő remek eredeti festmény nyel vannak teleaggatva lakásának falai. Szinte nem is lehet ezeket a festményeket egy-két szemlélet után felsorolni. Amint az üzleti iroda folyosójára lépünk ott van Lotz Károly festőművésznünk hatalmas „Hungáriá"-ja, mint egy jelezve azt, hogy most egy igazi magyar előkelő szálloda légkörébe léptünk. Az iroda falain németalföldi tájképek között ismét Lotznak mosolyog felénk néhány „Vénus" alkotása. Ott van Moronak egy férfiarcképe is s mellette a hirneves Kupreskynek egy önfestette arcképe. Látunk gyönyörű németalföldi tengertájképeket is, köztük Wroomnak két mesteri alkotását. Ott van Kaufmann Angelikának egy gyönyörű női arcképe s a világhírű kecskefestő Does egy egész kecskenyáját mutat itt a vásznan, pe ig azt tartják művészszakemberek, hogy Doesnek minden egyes festett kecskéje ezreket ér — forintokban. A külföldi mesterek közül festményeikkel képviselve vannak itt Fabritius, Adam Braun, Tordeani Hillebrantus, Francia Favretto, Van der Vede, Palamedes, Gup, Van Goyen, Regisdast stb. Am nem hiányzanak a magyar mesterek sem kiváló alkotásaikkal. Than Mór Deák Ferencz arcképevel. Paál László, Litzenmayer, Pállik Béla juhnyájjal, Eisenhut Mór szinezésű vásznavál. Mednyánszky Árpád erdőreszletével, Székely Bertalan „Lidá"-val, Bogdányi, Barabás, Bruck Lajos. Miniatur és aquarell gyűjteménye olyan van Glück Frigyesnek, amelyhez hasonló alig van még egy az országban.

Ha a remek festmények fölötti szemlélet betöltött gyönyörűséggel, most már gyönyörködhetünk a szekrényekben rejlő műkincsekkel is, melyeknek egy-egy da-

rabja is vagyont érő. A régi ékszerművészet remekei, a tizenharmadik századból való boglárók, függők, gyűrűk, lánczok, keresztek, ezüst asztali készletek, remek antik evőkészletek páratlan gyűjteménye mind-mind Glück Frigyes nemes izlését magasztalják. Itt láthatók Európa majd minden neves régi kardkészítő mestereinek művészi alkotásaiból egy-egy példány, melyek közül kiválnak az erdélyi drágakövekkel díszített magyar kardok. Szinte fel sem tudjuk sorolni a szekrényekbe szorított selyem és drága csipkerégiségek tömegét. Szobrok remekműű üvegedények, zsebórák, arany és ezüstdől, drága szelenczék és régi kulcsoknak változatosága egészíti ki ezt a hatalmas gyűjteményt, mely maga egy muzeum, még pedig páratlan szépségű, becsű és értékű muzeum. Aki annyi és ilyen kincset tudott összehalmozni, az nemcsak gazdag ember, hanem a legnemesebb izlésű művész-egyéniség is egyszeremind. És büszkék lehetünk reá, hogy ez a sok nemes tulajdonsággal megáldott férfiú Glück Frigyes, lelke minden nemes hevületével, jóindulatának minden tetterével ma a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatá"-nak elnöke is.

Emelik a pálinka-adót. Mig a magyar bortermelők s velük együtt a vendéglősök évek sora óta sürgetik a borfogyasztási adó eltörlését, vagy tetemes leszállítását, addig éppen a közegészségre kedvező borfogyasztás érdekében szükségesnek tartják a mérgező hatású pálinkaszesz-adó felemelését. A pálinkaszesz-adót az 1908. évi XXVIII. törvénycikk hektoliterenként 140 koronában állapította meg. Miután az osztrák képviselőházban mindezeideig nem lehetett a szeszadó emeléséről szóló törvényjavaslatot letárgyalni, ideiglenesen az adó maradt hektoliterenként 120 korona. A kincstár azonban mielőbb hozzá akar jutni a 20 koronás szeszadó-emelés jövedelmi többletéhez, azért az opprociációs javaslat tárgyalásakor Lukács László pénzügyminiszter abba egy pontot iktatott be, amely a pálinkaadó-emelés életbe léptetésére felhatalmazza. E szerint az új szeszampányban már 140 korona lesz az adó. A pálinkaadó még tetemesebb emelése is helyén volna, — de ismételjük — legalább ennek arányában a boritaladót le kellene szállítani.

Népszállók és vendéglők Budapestben.

A nagy ipari haladás, az élet küzdelmeiben való versengés küzdelmeiben is akadnak nemesebben érző férfiak és nők, akik gondolnak az élet szegényeinek, a küzdelmek elesettjeinek, nyomorultjainak fölemelésére, fölsegítésére is. A magyar fővárosban a nélkülözők számának szaporodása teremtette meg az egyes közigazgatási kerületekben a közjótékonyasági egyesületeket s ezek megalkották a kerületi népkonyhákat, melyekben nap, mint nap több ezer ember juthat husz fillérért meleg ebédhez, sőt háromfillérért esti meleg teavacsorához is. A Budapestben már évek előtt megnyilatkozott nagy lakásínség megalakította a menházegyesületeket, melyeknek menedékházaiban a hajléktalanok ezrei kapnak naponként tiz fillérért melegvacsorát és éjjeli szállást. Mind a népkonyha, mind a menedékházak alapításá-

ból, fentartásából ez ideig jótékonyágukkal a budapesti szállodások és vendéglősök is kivették nagy részüket, azonkívül, hogy különösen téli időkben saját konyhájukról is sok szegény embert látnak el ingyenesen meleg ételekkel. De különösen szükség volt ezekre az intézményekre itt a nagy város forgatagában közegészségügyi, főképp közbiztonsági szempontokból is, mert a szabadban eltöltött fagyos éjszaka és az éhes, korgó gyomor rossz tanácsadója a szegényembernek.

Ma már azonban ezek az intézmények nem felelnek meg a szegényebb és egészen szegény néposztály fokozódó szükségleteinek. Gondoskodni kellett most már azért oly intézményről, melyben ezek a szegény emberek, megfelelő épület keretében, olcsó pénzért ne csak jobb ellátást, ne csak tisztább éjjeli otthont, hanem munkálkodásra való alkalmat és erkölcsi szórakozást is találjanak s így eltereltesenek arról az utról, mely a szegénységből a végzülles útjára, a tévutra vezet. Ez a humánus gondolkodás váltotta ki Budapest hivatalos hatóságából és nemesebben gondolkodó társadalmából azt az eszmét, hogy a főváros minden kerületében meg kell teremteni a népkonyhát, menedékházakat és szükségbarakkok helyett a népszállodákat, vendéglőket, az ugynevezett „népházakat“, melyekben csekély pénzért, vagy éppen teljesen ingyen ne csak ételt, lakást, hanem tisztaságot, munkát is kapjon az arra szoruló szegény ember. Az első ilyen népszállót és vendéglőt ez év április havában nyitotta meg ünnepélyesen dr. *Bárczy* István polgármester és adta át az ötödik kerületi jótékonyági egyesület gondozásának s evvel rendeltetésének. Ez a népszálló és vendéglő, mely Budapesten az V. kerületben a Vág-utca 12. és 14. számú városi telken épült — nálunk a legelső ilyen intézmény. Célja az, hogy a közsegítésre szoruló embereket — ha azok még nem véglegesen munkaképtelenek — visszajuttassa a társadalomnak, a tisztaság életnek és munkálkodásnak. Hatalmas, negyedfeleletes épület az első budapesti népház, népszálló és vendéglő. Építése 500.000, berendezése pedig 100.000 koronába került és sok tekintetben kiállja a versenyt egy modern polgári szálloda-vendéglővel. Három főbejárata van, melyek egyike a gyermekotthonhoz, az első emeleti étkezőhöz, a nyilvános tanácsadóhoz és az intézet személyzetének lakásához vezet. A középső ajtón a népkonyha étkezőjéhez és a főzőkonyhákhoz lehet eljutni. A harmadik kapu az éjjeli szállások és a foglalkoztató műhelyek bejárata. A népház konyhája, mely az egész épületnek ugyszólván középpontját képezi — hasonló egy nagy szálloda-vendéglő konyhájához. Van benne nyolcz főző és nyolcz sütőtűzhely, két darab háromszáz, két darab kétszáz és egy darab száz literes főzőüst, melyekből naponként kétezer embert lehet ellátni főtt étellel. Mondanunk sem kell, hogy a konyha a leggyakorlatibb eszközökkel van ragyogó tisztán felszerelve s a főzés gáztüzeléssel történik. A konyha alatt vannak a hatalmas élelmiszer-raktárak — a kamarák — melyekben a nyers élelmiszerek vannak elhelyezve, külön helyiségekben. A zsir, hus és külön a

zöltség, külön a liszt, só és külön a száraz főzelékneműek. A konyhasorban vannak a foglalkoztató műhelyek, melyekben szegény munkanélküliek könnyebb foglalkoztatásokkal nemcsak a napi élelmezést, a szálláspénzt, hanem még ezenfelül való szükségletekre valót is megkeresik. A foglalkoztató műhelybe s így a népház hoszszabb idejű lakójának csak egészséges egyéneket vesznek fel. Ezeket is elsősorban megfürdetik a népház különösen berendezett fürdőjében, ruháikat pedig a szomszéd helyiségekben fertőtlenítik. Ezek az emberek ebédjüket, vacsorájukat a népkonyhában költik el; szabad idejükben a társalkodóban szórakozhatnak. Éjjelre pedig 150 ágy áll rendelkezésükre, természetesen külön helyiségekben a férfiak és külön a nők számára, sőt külön a gyermekek részére. A népházban előadásokat is tartanak, a fiatalkorúak pedig elemi oktatásban is részesülnek.

A népkonyhán kívül, melyben egész nap szolgáltatnak ki ételeket, az első emeleten van a nagy, nyilvános jellegű étterem, ahol olcsó pénzért étlapszerű ételeket kaphat bárki is. Ebben az étteremben egy csésze leves ára 6 fillér, nagy adag husos főzeléké 28 fillér, kis adagé hussal 16 fillér, egy adag teszta 10 fillér, egy adag mellékétel (saláta, főtt szilva, rizs, ugorka) 6 fillér, egy darab kenyér 4 fillér, egy zsemlye 2 fillér, egy csésze tea cukorral és tejjel vagy citrommal 6 fillér, egy csésze kávé 10 fillér, egy pohár tej 6 fillér. *Semmiféle szeszes ital a népházban nem kapható.* A 14 éven alóli gyermekekről, kiknek szülői munkában vannak, szintén gondoskodik a népház. Ezeknek teljes napi ellátása és gondozása itt napi 28 fillérbe kerül. Természetesen a népvendéglő az ételneműeket azért adhatja ily olcsón, mert az élelmiszerekhez nagy részben jótékonyág útján jut.

A népház társalkodójában a vendégek és benlakók részére sakk, dominó és malomjáték áll ingyen rendelkezésre. Ezenkívül a gyermek és földszinti étkezőben esténként előadások vannak. Az analfabétákat írni és olvasni tanítják, tanítanak idegen nyelvekre, a nők részére pedig vannak kézimunka, varró és harisnyakötő tanfolyamok. Vasárnap délután vetített képekkel ismeretterjesztő előadások tartanak a népházban. A szegény ember szinte megkívánhatja a benlakást.

Külföldi nagy városokban is vannak hasonló népszálló és népkonyha intézmények, ezekben azonban rendszeren képzett szállodai, vendéglői és konyhaszemélyzet végzi a kiszolgálást épugy, mint bármely tisztas polgári vendéglőben. A főváros hatósága fokozatosan minden kerületben fel akarja állítani a népszállók intézményét s ezek természetesen semmi hátrányára nem fognak szolgálni sem szállodáinknak, sem korcsmáinknak, legfeljebb a legszegényebb osztályt kizsároló „kvártélyos“ aszszonyoknak s meg fogják némileg csökkenteni a pálinkásbutikók forgalmát. Ez pedig minden tisztességes ember részéről csak kívánatos lehet.

A husipari kiállítás és a vendéglős ipar.

A szállodás, vendéglős és korcsmáros ipart mindennemű kiállítás érdekelheti, mert hiszen az mind növeli az idegenforgalmat s ezzel a közjóvedelmet. A most szeptemberben Budapesten, a városligeti iparcsarnokban megnyílló husipari kiállítás azonban elsősorban is érdekelheti vendéglőseinket, korcsmárosainkat, mert a husipar, a mézárás és a hentes ipar testvérparája a vendéglős iparnak.

A mostani második országos husipari kiállításra számos oly tárgy is kerül bemutatásra, mely a vendéglős, korcsmáros iparosságnál is használati cikket képez. Ki vannak itt állítva a husneműeken kívül például husipari ruhászati cikkek, fém, majolika alumínium és üvegipari cikkek, a vendéglőkben is szükséges hűtőgépek, a husipar körébe tartozó dekoráció tárgyak. A kiállításon nagy számmal vesznek részt a husipari társadalom s különösen szép számmal vesznek azon részt a vidéki hentesiparosok, s ezáltal módjában van a közönségnek a magyar hentesipari különlegességeket közvetlenül is megismerni. A nagy közönség különösen a vendéglősök, korcsmárosok és általán nagyon érdeklődnek a husipari kiállítás iránt.

A boritaladó biztosítása. A pénzügyminiszter az állami borital- és husfogyasztási-adóknak az 1912. és 1913. évekre való biztosítása iránt a pénzügyigazgatóságokhoz körrendeletet intézett. Most csak ott kell biztosítani ezeket az adókat, ahol a megváltási vagy bérleti szerződés a folyó év végével lejár, ahol ezek az adók a fogyasztás hiányában biztosítva nem voltak, ahol a bérleti szerződés vagy az államkincstár, vagy a beszedésre jogosítottak részéről a folyó év végére felmondatik, végül ott, ahol ezek az adók a folyó évre ráutalás útján lettek biztosítva. A biztosítás az 1912. évre feltétlenül, az 1913. évre pedig minden esetben csak feltételese (a kölcsönös felmondási jog kikötése mellett) eszközölhető és a biztosítás 1913. évi december 31-én tul semmi esetre sem terjedhet. Akkor ugyanis a borital- és husfogyasztási adó beszedési jogára nézve kötött minden szerződés megszűnik.

Az „Országos Magyar Gazdasági Egyesület“ és a korcsmák.

Az »Országos Magyar Gazdasági Egyesület« szociális albizottságának legutóbb tartott ülésén »A falusi nép védelme a korcsmázás veszélyei ellen« cím alatt dr. Szilárd Ferenc tanár, gazdasági szakíró, a magyar bortermelés érdekeinek egyik lelkes védelmezője tartott előadást, amelynek folyamán a következő határozati javaslatot terjesztette az albizottság elé azzal, hogy az elfogadtatás céljából az O. M. G. E. közgyűlés elé terjesztessék. A határozati javaslat a következő:

I. Az OMGE. szociális szakosztálya a falusinépnek a szeszivás és korcs-

Szent Margitszigeti üditővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz.

Telefon útján adott reudelések egész nap és éjjel is felvétetnek.

Mint asztali víz nagyon kellemes, jóhatású, egészség ápoló ital.

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősege saját kezelésében. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható.

Telefon 36-52.

mározás veszélyei ellen való megóvása érdekében sürgősen szükségesnek tartja:

a) A korcsma rendtartási szabályrendeletnek oly értelmű szigorítását, amelynél főszó helyezendő a korcsmáros egyéni megbízhatóságára és tisztességére és a falusi szövetkezeteknek a korcsmai engedélyek kiosztásánál való előnyben részesítésére;

b) a korcsmák és italmérések számának állandó és következetes apasztását;

c) a korcsmai hitelnek teljes eltiltását;

d) vasárnapokon és Szent-István napján a korcsmák bezárását;

e) annak az általánosan elterjedt káros szokásnak megszorítását, sőt tilalmak útján való fokozatos megszüntetését, amely szerint a gazdasági cselédek és munkások munkaszünetükben fizetés vagy jutalom gyanánt pálinkát szoktak kikötni és kiszolgáltatni;

f) kívánatosnak tartja végül társadalmi mozgalom megindítását és támogatását oly célból, hogy a munkaadók a munkások bérét ne szombaton vagy munkaszüneti napokon, hanem hétközben fizessék.

II. Sürgősen szükségesnek találja a szakosztály az 1868. évi V. t.-c.-nek, különösen ezen t.-c. 76. és 89. §-ának reformját, illetőleg kiegészítését a következő rendelkezésekkel:

a) A beszámítást kizáró ok gyanánt a tettes ittassága csak akkor szolgálhat, ha az ittasság teljes volt és a tettes hibáján kívül állott elő;

b) minden egyéb esetben a teljes ittasság állapotában elkövetett büntettek és vétségek büntetése a 66. §-ban foglalt rendelkezéseknek megfelelően szabandó ki;

c) a nem teljes részegséget a bíróság enyhítő körülmény gyanánt csak oly esetben vehesse figyelembe, amidőn bizonyítva van, hogy az ittasság előidézése körül a tettest gondatlanság nem terheli.

A határozati javaslatot általánosságban helyeselték, de annak egyes pontjainál nagyobb vita fejlődött ki. Ami a határozati javaslatot vendéglős szempontból illeti, semmi kifogás sem tehető az ellen, hogy jövőben az italmérisi engedélyek kiadásánál a folyamodók egyéni megbízhatóságára és tisztességére nagyobb súly helyezendő. Mi voltunk azok, akik ezt évtizedek óta követeltük s épp azért sürgetjük maiglan is a vendéglős és korcsmáros ipar gyakorolhatásának törvényes képesítéshez való kötését. Hogy a korcsmák különösen a kontárok kezelése alatt levő kis zugkorcsmák szaporodásának már valahára gátat kell vetni, az is nagyon kézenfekvő dolog; valamint az is csak helyeselhető, ha az ÖMGE a pálinkafogyasztásnak, de különösen a pálinkásbutikoknak hadat üzen. Ebben a törekvésben ott találja maga mellett az ország minden tisztességes vendéglősét és korcsmárosát is. Hogy azonban az »Országos Magyar Gazdasági Egyesület« — melynek tagjai közt bortermelők is nagy számmal vannak, hozzájárulna ahhoz, hogy az ország összes korcsmái, vendéglői vasárnapokra bezárassanak, azt nem hisszük. Először a korcsmák, vendéglők vasárnapi kényszermunkaszünetének még ott sem lett meg eddigelé a várt erkölcsi, sem az anyagi haszna, amely országokban azt megkísérelték. De nem is lehet. Hiszen az a munkásember is, heti nehéz dolognapjai után, megkövetelhet magának egy napi vidámabb, tisztességes vendéglői, korcsmai szórakozást. Embertelenség volna tőle az egy szórakozó napot is elvonni és éppen vasár-

napra becsukni előtte a vendéglők ajtait. Az ország korcsmáinak, vendéglőinek kényszermunkaszünete nem csak igen sok tisztességes magyar korcsmáros, vendéglős egzisztenciáját tenné tönkre, hanem nagyon nagy kárára szolgálna az a magyar bortermelőnek is, valamint rendkívül csökkentené az állam fogyasztási adó bevételeit, azért nem is hiszszük, hogy ebből a kegyes antialkoholista ajtásból Magyarországon egy-két emberelőtt alatt legyen valami.

A magyar bortörvény és a francziák. A legújabb magyar bortörvény egyes tulszigorú intézkedéseivel tudvalevőleg nincs megelégedve a termelők egy része, de különösen nincsenek a pezsgőgyárosok, vendéglősök, korcsmárosok és borkereskedők s így annak revíziója iránt — mint tudjuk — az érdekelt körökben erős mozgalom indult. Igaz, hogy az új német birodalmi törvénynek a magyar bortörvény szolgált mintájául, ámde annak szigorú intézkedéseit és zaklatás szerű rendelkezéseit nem vették át. Most Franciaországban van folyamatban — az ottani véres vinczellérforradalmok következtében — új bortörvény megalkotása. A francia kormány a törvény megalkotása előtt sorba meghallgatja az összes érdekelt véleményeit, a termelőkét, pezsgőgyárosokét, vendéglősökét, borkereskedőket, s egyben sorba tanulmányoztatja a külföldi ide vonatkozó törvényes intézkedéseket is, hogy így a mostani francia bortörvény hiányait pótolja. Természetesen a magyar bortörvényt is tanulmányoztatja, melyet most a „Revue de Viticulture” című szaklapban R. Brainer szerkesztő vezető helyen ismertet. A francia kormány valószínűleg átveszi a maga bortörvényének szövegébe a magyar bortörvény számtalan igen helyes intézkedését, de természetesen a mi szakköreink által kifogásolt, szigorítások és rendelkezések nélkül.

Mikor egy forint volt 20 akó must.

Hát bizony ilyen boldog idők is voltak Magyarországon, amiről az alábbi, régi, historiai értékű adatok is tanuskodnak, melyeket elmúlt idők megsárgult írásairól iktatunk ide.

A medgyesi ágostai hitvallásu gimnázium egyik tanára, *Falusi János*, ama intézetnek 1858—9-iki tanévi programjában, egy igen érdekes és különféle adatokkal meglepő német értekezést közöl e cím alatt: „Borgazdászati Erdélyben”, melynek némely főbb adatait a következőkben sorolhatjuk fel:

A borászat és ezzel kapcsolatos bormérés adatait Noé apánk és „*Silim*” korától felvívén, — a mértékletesen élvezett bor szép tulajdonságait egészségtani tekintetben — *Luther* szójárását („Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang”) s IV. *Pius* pápának a fenti zsinat alkalmával 1562. a *tályai borrhól* egy latin pentameterben foglalt dicséretét (Summum fantisicem talia vina decet) előszámlálván, a borivás erkölcsi hatását és a borászat államgazdasági fontosságát vitatja.

Hiteles, borhypotetikus kiszámítás szerint — ugymond — a bornak ezidőszertinti évenkénti összes termelése 120 millió akóra tétetik, melynek összes akkori értéke 1233 millió tallerra, vagy 1,800,000,000 pengő-forintra becsülik. Ehhez járult az osztrák-magyar birodalom 47,205,250 ako-

val, 1,232,985 holdon; a termelések értéke körülbelül 201,326,000 pengő-forint.

Mennyivel részes ezen összegekben Erdély, bizonyosan nem tudhatni, hacsak az újabb kor *vivmánya*: a közmegadoztatás újabb adatokkal nem örvendeztet meg a kíváncsit. Ezek következtében hivatalos kútfők után a 469,450 holdnyi területén szőlőknek termelése 1,027,625 akóra becsülik. Akóját 4 pengő-forinttal számítva 4,110,500 pengő-forintra rug Erdélynek évi bortermelési értéke. Érdekesekek azok az adatok is, melyeket a régi magyar városi könyvből s más krónikákból közül, a mustnak áráról a 16-ik században, mely minden évben a hatóság által állapított meg. A város jegyzői, akik ezen feljegyzésekkel megbizattak a következő összeállításokat hagyták hátra:

A must árszabása Medgyesen, Erdélyben.

Egy pengő-forint 22 akó must 1572-ben.

Egy pengő-forint 22 akó must: 1517., 1518., 1523., 1526., 1530., 1531., 1533., 1534., 1538., 1540. és 1548-ban.

Egy pengő-forint 19 akó must 1507-ben.

Egy pengő-forint 18 akó must 1541., 1544., 1543., 1549., 1565., 1571. és 1573-ban.

Egy pengő-forint 17 akó must 1508-ban.

Egy pengő-forint 16 akó must 1510., 1514., 1520., 1527., 1537., 1547., 1577., 1583., 1584. és 1589-ben.

Egy pengő-forint 15 akó must 1504., 1524. és 1556-ban.

Egy pengő-forint 14 akó must 1501., 1502., 1511., 1512., 1515., 1516., 1521., 1522., 1523., 1554., 1555., 1561. és 1575-ben.

Egy pengő-forint 13 akó must 1552., 1559., 1581. és 1490-ben.

Egy pengő-forint 12 akó must 1508., 1552., 1581. és 1590-ben.

Egy pengő-forint volt 11 akó must 1559. és 1591-ben.

Egy pengő-forint volt 10 akó must 1558., 1560., 1570., 1576., 1580., 1582. és 1588-ban.

Egy pengő-forint volt 9 akó must 1561., 1592. és 1617-ben.

Egy pengő-forint volt 8 akó must 1561., 1577., 1581., 1607., 1609., 1612., és 1638-ban.

Egy pengő-forint volt 7 akó must 1567., 1578., 1579., 1610., 1613., 1625. és 1638-ban.

De folytassuk-e tovább? 1664., 1688., 1714., 1718., 1723., 1729., 1732., 1736. és 1737-ben már csak három akó mustot adtak egy forintért; az 1662., 1670., 1675., 1676., 1689., 1690., 1697. és 1720-ban két akót egy pengő-forintért, Ettől kezdve azután mind magasabb lett Erdélyben a must és így a bor ára is. A must ára, különben csak 1738-ig van feljegyezve, a több évekről, nem hézagok nélkül, 1858-ig az évenkénti termelésről és áráról csak általánosságban van szó.

Bizony, dődőregapáink nagyott néznének s valószínűleg meg is fordulnának sirjukban, ha valahogy tudomásukra jutna, hogy mi most annyit adunk egy liter Poll-féle borért, mint annak idején ők adtak egy egész akóért.

Ne kezdj kis pénzzel nagy üzletbe s nem esel üres zsebbel még nagyobbat.

A vendégnek sem illik minden, ami szabad, de minden szabad, ami illik.

Legjobb étvágykészítő szakács az — éhség.

Lusta szakácsnének nyelve a legfrissebb tagja.

Egy öreg vendéglős gondolatai.

A legcsekélyebb gondatlanság is fölszámíthatlan károkat okozhat egy vendéglősnek. Álljon itt egy ilyen eset saját tapasztalataimból. Egy rendes és jó vendég május hó végén spárgát rendelt. A konyhában már fogyatékn volt a spárga és a tálaló szakácsné igen kis adagot adott minden szónélkül. A jó vendég azt mondja a pincérnek, hogy „ez gyermekadag talán” s a lelkiismeretlen pincér azt feleli, hogy többet nem adnak. A vendég lógázza a fejét, megeszi azt a kis adagot és rögtön fizetve eltávozik. Véletlenül arra menve e percben, valamit észrevettem és ugyanannál az asztalnál ülő két uri vendégtől kikéret az üzletemben szintén sűrűn láthatam, bocsánatkérés mellett megkérdeztem. Na valjon nem-e bosszankodott meg valamiért az eltávozott ur? Igenis — felelt az egyik — mi sem keressük föl ezt a helyet többé, ahol egy adag spárgában 7 vékony szálát adnak. En rohantam a konyhába s mindent megtudva, siettem az urakhoz vissza, hogy számot adjak a valóság ról, de az urak azalatt fizettek és el is távoztak. És csak annyit mondom, hogy azóta e három jó vendég közül, egyet sem láttam soha többé üzletemben. Mit használt az is, hogy azt a pincért azonnal elküldtem?

*

Volt egy öreg kollégám, aki a pinczéreknek sorra azt mondta, mikor fölfogadta őket hogy: ne feledjék egy *pillanatra sem azt*, hogy az Isten után a mint a szülők következnek a tiszteletben és hódolásban, úgy következnek a szülők után rögtön a vendégek, kiknek *mindent* köszönhetnek mindannyian. És e kollégám meg is gazdagodott.

*

Igaz is! Ha jól fölfogjuk a dolgot, hát hálával is tartozunk azoknak, a kikből élünk és gazdaságra is juttatnak. Azért ne sajnáljunk soha valami kellemes meglepetést is szerezni rendezebb vendégeinknek. mint például sátoros ünnepeken egy-egy *ingyen* tombola-játék, vagy *ingyen* zene, karácsonyfa, piros tojás és kalács stb.

*

Az is bizonyos, hogy a személyzet minősége rendkívül sokat határoz és nemcsak a pontos és ügyes kiszolgálás miatt, de azoknak kellemes rokonszenves arczatuk és bánásmódjuk szempontjából is. Különösen figyelmessége s egyébb magatartása sokat tesz minden jobb jellegű ember előtt. Jaj az olyan üzletnek, a hol a főpincér el-el árulja kapzsiságát a borralaló iránt vagy ahol a számadásban hibák kerülnek elő.

*

Egy másik kollégámnak meg éppen az volt a megölő betűje, hogy pinczéreivel bizalmaskodott, pajtáskodott és nekik adott igazat, ha valami baj volt a vendég részéről. Ez a kollégám most a szegényházban pipázik.

*

Egyszer én is lőttem egy kis bakot, mikor egy köpködni szokott vendéget arra kértem barátságos és tiszteletteljes hangon, hogy sziveskedjék a pincér által köpöcsészét tétetni ülőhelyéhez közel. Akkor rögtön azt is tette, de többé sohasem láttam. Szó nélkül kellett volna a köpöcsészét odahelyezni. Így talán nem nehezelt volna meg.

*

Régi dolog, hogy minden vendég keresi az üres asztalt, azaz ahol még nem ülnek. Itt is igen óvatosnak kell lenni, és sohasem kell mutatni a vendégnek, hogy hová üljön, legfőlebb azt kell mondani, hogy: „van hely elég, tessék választani.”

*

Még az is kérdés tárgya, hogy a vendéglő órája hogyan jár. Ha siet, azt hiszi sok vendég, hogy ez által az ő távozását akarjuk siettetni. Ha késik, akkor meg azt gondolja, hogy ezzel meg marasztalni akarjuk, hogy többet fogyasszon. Itt is legjobb az egyenes ut, hogy a vendég azt lássa, mikép ebben is egész rendesek, pontosak vagyunk és vendégeinket nem akarjuk legkisebbé sem megtéveszteni.

*

Azt is észrevettem az utóbbi években, hogy igen sok vendég bosszankodik a miatt, mert a modern villák hegyei rendezesen igen tompák s hogy jól esett észrevenniük a mikor hegyesebb villákat kaptak. Némelyek gratuláltak és ez ügyes fölfedezésemért, és figyelmes változtatásomért. Hát hinné ezt sok vendéglős?

*

Csak egyetlen kis étel-csöpp elég, hogy némely vendég megütközzék, ha azt a terítéken észreveszi. És erre legjobb, ha mi gazdák magunk is felügyelünk, mert a pincérek nem igen látják azt s mert nem is gondolhatnak folyton erre. En láttam már egy-két vendéget olyat, aki leült és egy ételcsöpp láttára föl is kelt és eltávozott, lehet, hogy örökre.

*

A czukrozó szelenczékre is gondot kell fordítanunk, hogy az ne adja szükken a porczukrot. Sok vendég azt hiszi, hogy az csupa fukarságból már úgy van elkészítve. Ilyet is hallottam nem egyszer.

*

Hát azt ki hinné el, hogy a falon függő képek is vonzanak vagy taszítanak némely vendéget. Tudok esetet, ahol igen sokan azért voltak vendégek, mert egy két nekik igen tetsző kép állott előttük a falon. Így egy helyen a 13 aradi vértanuk kivégeztetésének szép színes képe. Egy másik helyütt meg egy sikátorból kijött Jézuskép, a mint egy anyaölben fekvő beteg gyermekre teszi kezét, mintegy gyógyítva őt. Igaz, hogy e kép is igen szép és művészi értékű színyomat. Hát ilyesmire ki gondolna.

Mire szükséged nincs, egy fillér is sok érte.

Ameddig az asztalod ér, csak addig rakj rá ételt.

CSARNOK.

Sárika esküvőjére.

Elmentem volna én is mennyegződre,
De én, hajh, rég' a sirban porladok,
Emlékjelem a fű, moha benőtte,
Mégis reátok gyakran gondolok.
Anyámra, ki szült s reád testvérem,
Kiket várlak tizenhét évé már,
Hogy eljöttök egyszer siromhoz . . .
Hiába! Elmul tavasz s mulik a nyár . . .

Elmentem volna én is mennyegződre,
Mint jön siromhoz gyakran jó apám,
Kit elhagytatok és megtagadtatok
Te, az ő lánya és az én anyám.
Megtagadtatok, mint megtagadtatok,
Mely felnevelt: hitet, vallástokat . . .
Uram! befogadja-e szentelt hant még
Egykor a ti porló csontotokat?! . . .

Elmentem volna én is mennyegződre,
Nem meheték. Régen halott vagyok.
De azért ez esküvőről fuvalom
Porló szívemnek mégis hirt adott.
Nem volt ott oltár, hol rebegete ajkad
Az eskünek örök „igen” szavát,
Hol apádnak mondta magát valaki,
Ki nem az én apám s nem az apád!

Elmentem volna én is mennyegződre . . .
De még sem, még sem mentem volna el!
Lelkem bár sirt, zokogott az egekben . . .
Jobb, hogy porlik itt lent e sziv s kebel.
De mégis üzenek: Ha boldog az, ki
Hütlenn hagyta hitét, férjét, urát:
Légy boldog te is, te róla nem tethetsz,
Hogy megtagadád a saját apád!

Margit.

Szüret előtt.

Igy szeptember táján Magyarország bőtermő vidékének legnagyobb részén érik már a szőlő arany színű furtje, kék vagy piros gerezdje. A gazdát s kivüle leginkább a legnagyobb borfogyasztót, a vendéglőst, korcsmárost érdeklí első sorban, hogy milyen lesz a szüret eredménye, mert hiszen ezen fordul meg a borárak alakulása, azonban tudjuk, hogy soha azok a pátriarkális idők többé el nem következnek, hogy egy garas legyen egy liternyi bor ára. Megakadályozza ezt nemcsak a filloxera, a peronospora, hanem a fináncz is. Így a szőlőérés idején a vendéglősre, korcsmárosra nézve is érdekes visszaemlékezni arra, hogy milyenek is voltak valamikor a régi magyar szüretetek, melyek akkoriban együvé estek az egész eszteni-dei borbevásárlás időszakával. Emlékezzünk most meg az ország egyik legnagyobb bortermelő vidékének régi, híres szüreteléseiről.

A Balaton szőlőlombkoszoruzta veszprémi és zalai oldalain rendszeresen október elején, szép napfényes időben kezdődnek meg a szüretelések. Hanem ezek a mostani szüretetek nagyon sokban különböznek a régi, jó, magyar almádi, eörsi, badacsonyi szüretektől. Mintha az ősznek ez a legkedvesebb földműves szórakozása már itt is rideg gyári munkává változott volna.

IRROY

kedvelt francia pezsgő

Alapított 1820-ban.

Grand Marnier
kedvelt francia likőr.Black & Withe
Whisky

Vezérképviselő Magyarország részére:

Fechner Maximilian
KUTASSY VINCZE

Budapest, V., Bálvány-u. 26.

Pénzért fizetett napszámos asszonyok, leányok, gyermekek szedik a fűrtöket napszámos emberek vizzik a csöbröket s a szőlőlevét a kádban való tigrás helyett gépprések szoritják ki. Itt-ott már a nagy, ötven vagy száz akós fából való boroshordók is kimentek a divatból s helyüket a nagy cementtartályok foglalják el. És mintha a régi szüretetek aranyos, tréfás derűjét, nótás kedvét is elverte volna a jég, vagy felfalta volna a pusztá szemmel láthatatlan filloxera, vagy peronosporabogár; már szedéskor olyan némán hallgatag a sárgalevelű szőlő-hegyhatár s csak itt-ott, ha felhangzik alkonyi időben egy-egy régi, szép magyar nóta.

Azok a régi magyar szüretetek de mások valának! Multság volt ez, nem munka, az egész bortermő vidéknek. A szüretelő menyecskék, leányok, legények szivességből ajánlkoztak a szőlőfűrtszedésre. Tudták, hogy azért meglesz a bérük. Egy nagy kosár szőlő mindegyiknek, tele, tele kék, piros, aransárga színű fűrtökkel a válogatottjából. Azután egy-egy csobolyó must, mely majd otthon csipőssé, „félrekontyossá” válik. A szüretelők gyermeknépei is ott hancuroztak már a megszedett venyigesorok között „billingézni”. Akadt is találni való, mert a szedők akarva is elhagytak számukra egy-egy érett fűrtöt. A gazda meg mit törődött vele! Hiszen adott az Isten eleget s együtt örvendezett lelke a gyermekkacagással! A mi balatonmenti elődeink, öregapáink, nemcsak arra gondoltak, hogy telve legyen a pincze, hanem hogy igazi, jó tiszta bor kristályosodjék aranszínűvé, vagy vérpírossá a maguk javára, a korcsmáros számára s vendégei egészségére. Nem kellett akkor a mustot sem cukrozni, sem szeszezni, hogy kedverit erőhöz jusson, most, hogy törvényes intézkedés van arra, hogy a szüretet csak akkor szabad megkezdeni, mikor már teljesen érett, nem rothadásig, de teppedésig a szőlő. Ez az időpont a Balaton mellett rendszeren október 15-ike volt. Aki előbb kezdte meg a szüretet, azt nemcsak keményen megbírságotolták, hanem korai szüretelése eredményét is elkobozták tőle, nehogy savanyu, bicskanyitogató borával tönkre tegye a hegyvidék jó hírnevét. Mit csináltak volna akkor a borpancsolóval?! Bizonyára a saját hordájába dongázták volna be s úgy gurították volna le a vörösköves hegynek tetejéről a Balatonba.

A Balaton mellett már akkor megvolt minden közeli vidéken vagy városban lakó uri családnak, vendéglősnek szép, saját szőlőbirtoka s rajta néha kuriának is beillő borháza. Alul a nagypincze, előtte présházzal, fölül a lakószobák, melynek ablakaira rendszeren nagy diófák és hatalmas szőlőlugasok vetettek árnyékot. Szüretkor ezekben a borházakban találkozott egész vendégek előkelősége. A szüret végeztével itt huzta a cigány legszebbik nótáját, melyet magyar lélek valaha kidöngölt. A szüreti alkalmakkor a városi vendéglősök is szőlőjükbe invitálták meg vendégeiket vidám szórakozásra, mely természetesen nem került senkinek pénzébe. És tánczra perdtültek a szüretelő leányok, menyecskék, legények s csakhamar követte példájukat az uritársaság. A szép magyar vidéknek legszebb uri leányai daliás leventékkal. Három a tánc! Huzd rá cigány!

Utczu bizony megérett
A meggy,
Utczu bizony rajtamaradt
Egy.

Derüs őszi napon szépséges vala ilyen-

kor az ős Balaton partja. Fent a fellegetlen égbolt a nyugatra bucsuzó nappal, mely megaraazozta minden tőkének, minden levélhullajtó fának most aranyossá sárguló lombját. Lent a kis magyar tenger visszatükrözve a búbajos hegyidéket, amint ezüstös hullámtábláit szeliden emelte, alattuk most uszott el a gardahalaknak sok ezres csoportja. S mintha a mélyből a hegyoldalakra a vizitündéréknek, nimfáknak ezüstcsengésű hangján viszhangzott volna a legszebb magyar bordal zsolozsmája:

Felfelé megy borban a gyöngy,
Jól teszi;
Tőle senki e jogát el
Nem veszi! . . .

Bessenyei.

Híres szállodafosztogatók Magyarországon.

Budapesti nagyszállodásainknak, de különösen látogatottabb fürdőink szállodásainak és alkalmazottainak jó lesz mostanában résen lenniök, mert mint külföldi híradások jelentik, egy nagyon veszedelmes szállodafosztogató banda tette át működési terét Magyarországra, illetve Budapestre.

Berlinből jelentik ugyanis, hogy az ottani Charosti női osztályáról, a rabkórházból a napokban megszökött Wittenberger Etel, a legveszedelmesebb szállodai betörő s több czinkostársával Magyarországra, Budapest felé vette útját, nemcsak azért, hogy a fogság elől meneküljön, hanem azért is, hogy itt folytassa a szállodák és fürdővendégek kifosztását.

A jeles Wittenberger Etel világhírű szállodafosztogató, akit most fél Európa detektívserége kutat, magyarországi származású hölgy, kalandos multu, veszedelmes artistanő, aki élére állt egy ügyesen szervezett betörőbandának s különösen a szállodai és fürdővendégek kifosztásával ért el eddig nagy eredményeket. Wittenberger Etelnek a banda vezetésében társa egy Neumann nevű nemzetközi betörő, tagjai pedig egytől-egyig tapasztalt s kipróbált ügyes gonosztevők. — Elegánsan öltözködve, a legnagyobb szállodákban szoktak megszállni. Fellépésük kifogástalan, uri modoru. A betörést rendszeren álarczban követik el. A banda vezetőjét, női vezérét Nizzában egy alkalommal rajtakapták, mikor fekete trikóban, fekete árarcban éjnek idején kisserant egy dussgazdag fürdővendég szállodai szobájából. Mire fellármázták a személyzetet, már átlőtközött és el is tűnt nagyértékű zsákmányával. A télen Berlinben dolgozott a banda és itt került hurokra az álarczos hölgy bandavezér is. Anyai örömök elő nézett, ezért helyezték el kórházba, ahonét egy orvos figyelmetlensége következtében ugrott meg s most társaival együtt már itt van valahol Magyarországon, vagy éppen Budapesten.

Wittenberger Etel és társai többnyire cloroformmal dolgoznak. Egy alkalommal egy egész étermi társaságot, a vendégeket, de még a pinczéreket is — kábitott el a jeles hölgy „finom” cigarettákkal, azután természetesen kifosztotta őket és automobilon elmenekült. A budapesti állományosság detektív-osztálya résen van, hogy ölelő karokkal várja Wittenberger Etelkát és társait, de azért a jó lesz a szállodákban és fürdőhelyeken is nagy vigyázzal lenni. Európai, sőt világrekordokat elért szállodai betörők látogatásáról van szó!

A hurokra került élelmiszerhamisító.

Uglátszik, hovahamarabb mégis elkövetkezik az ideje annak, hogy az élelmiszerhamisító gézengúz tolvajokat méltó büntetésben részesítik. A napokban gördült le ugyanis az utolsó felvonás Schwartz Lajos nyitrai tejkereskedő tejhamisítási ügyében. A székesfővárosi tanács a VIII. kerületi előljárárság itéletét, mely Schwarzczt 1800 korona pénzbírságra és negyven napi elzárásra ítélte tejhamisításért, indokainál fogva helybenhagyta. Nagyon helyes, hogy a nyitrai tejgyáros így lakol szemérmetlen büntetéért. Az élelmiszerhamisítás tökéletesen azonos a tolvajlással. A 14—15 század közepén ez a tolvajlás nagyon elharapódzott Európában. A közrend jóra való őrei akkor a tetten csipett tolvajt úgy büntették, hogy a város piacán nyilvánosan megvesszőztették, majd kalodába csukva, koplaltatva mutogatatta a város csufjára. Kár, hogy a modern büntetőrendszer törülte ezeket a büntetési módokat az élelmiszer és italhamisítók ellen, mivelhogy néha gazdag tejgyárosok s Engel-féle borhamisítók, szóval ilyen milliomas vállalkozók is beleestek ebbe a bünbe. Ma már csak jelképesen vesszőzik meg ezeket a gyilkos szerekkel kereskedő üzereket és ha elszenvedte büntetését, természetesen most már ügyesebben. Ha sehol, ezen a téren jogosult volna még a fentebbinél drákóibb szigor is. Minden élelmiszer-, vagy borhamisítót el kellene tiltani életfogytiglan iparától, kereskedésétől s ha újabb hamisításon csipnék, fegyházba kellene lakoltatni. — Ekkor talán nem lenne annyi élelmiszer és borhamisítás.

A jó bor megöli a bakteriumot.

Régi magyar példabeszéd, hogy a jó bor, jó egészség s ha ehhez még szép és hűséges feleség is járul, hát a tisztességes anyagi viszonyok között élő ember meg lehet sorsával elégedve. Az újabb időben azonban az antialkoholisták, a Good-Templár rend lovagjai, a teljes abstinenciát hirdető, azzal riasztgatták az emberiséget, hogy egyáltalán ne járjanak korcsmába, vendéglőbe, ne igyanak bort még mértékel sem, mert az árt az egészségnek és megrövidíti az életet. Ha ezt a pálinkáról mondanák, nagy igazságuk volna, de a borról illyent prédikálva, egyáltalán megsze járnak az igazságtól. Rájok ezáfol maga az élet. Volt elég bácska ember, aki folyton-folyvást meglehetősen mennyiségű bor ivott, mégis egészségben, betegség nélkül töltötte el életét s nagy életkort ért el, nem kevés még száz esztendőt is. Eppen jó bortermő vidékeinken most is akadnak ilyen ép, erős, egészséges magyar emberek, még pedig nem csekély számmal. Most azután éppen híres orvosi tekintélyek bizonyítják, hogy a bor nem hogy ártalmas volna az emberi szervezetre nézve, hanem megöli még a testben a betegség csiráit is, sőt a jóféle borital még a kolera, meg a pestis baktériumait is. Ha a jámbor kinaiak a rizskása mellé bort innának és nem teavizet, bizonyára nem pusztítana ki közülök annyit a pestis. De hogy a dologra térjünk, a bor egészségi hatásának bizonyítása a következő:

Munier és Seiler lausannei tudós orvos-vegyészek a bor bakteriumölő hatásával foglalkozva, hogy a köznép egyáltalán

nem jogtalanul tulajdonít a bornak higiénikus, gyógyító értéket. Igen ismert dolog, ugyanis a többek között, hogy egyes gyümölcsök, mint a földi eper, a málna és a dinnye, sokkal könnyebben emészthető, ha cukorral és borral leöntik, mint bor nélkül. Igen elterjedt, helyes nézet továbbá az is, hogy a rossz ivóvizet bor hozzáöntésével meglehetősen javítani, mert a bor megöli a vízben lévő baktériumokat. *Munier* és *Seiler* tudósok erre a körülményre is kiterjesztették figyelmüket és kísérleteikből kitűnik, hogy a bornak baktériumölő hatása igen jelentékeny és hogy a fehér boroknál valamivel gyorsabb és nagyobb, mint a vörös boroknál. Ha ivóvízhez bort keverünk, a baktériumok száma nyomban csökken, a csökkenés maximuma azonban csak két-három órával a keverés után áll be. A vízzel egyenlő mennyiségű bor körülbelül kilenczvenöt százalékot pusztít el a baktériumokból, természetesen ha több a bor, mint a víz akkor még azt az ötszázalék baktériumot is megöli.

Kíváncsiak vagyunk, mit szólnak ehhez a bortól való teljes tartózkodást hirdető antialkoholisták. Mi csak azt ismételhettük, amit apáink is tartottak, hogy a jó bor, jó egészség. Azokat a vendéglőket és korcsmákat kell felkeresni, ahol tiszta, hamisítatlan bort mérnek, de óvakodnunk kell azoktól a kontárok által kezelt zúgkorcsmáktól, vagy söntésnek nevezett borsör és pálinkamérésektől, amelyekben mindenféle koftyalékokat szolgálnak ki bor helyett, mert az már igaz, hogy az ilyen mű vagy hamis bor csakugyan halálos ellensége az emberi egészségnek. Megrontva a szervezetet, az egyik embert megvakítja, a másikat megőrjít, s végül mindannyit, aki ezzel él, a kínos halálba kergeti időnapnak előtte.

Élelmiszerhamisítók muzeuma.

Egy berlini vendéglősszaklap írja, hogy ott legközelebb megnyitják az élelmiszerhamisítások muzeumát. Ebben az intézetben a közönség okulására belesznek mutatva a hamisított és mérgezési anyaggal hamisított élelmiszerek és a hamisításhoz szükséges kellékek. Mivel pedig már alig van élelmiszer, melyet nem hamisítanak, tömörked mennyiségű ilyen készítmény lesz bemutatva, mert hiszen ma már nemcsak a tejet, a kávé hamisítják, hanem még a tojást is, amennyiben silány anyagból kávé, még pedig a kávénak mindenféle fajtájából és szinte kevés értékű növényi alkotórészekből tojáskivonatot is gyártanak. Be lesz itt mutatva a hamisított tej is, még pedig a hamisítás utáni s későbbi állott, megromlott állapotában. Bemutatják azokat az anyagokat is, melyeket a kolbászt és általában a hústüteleket hamisítják. A mű-borgyártás és borhamisítás is belesz mutatva, valamint a müzsirgyártás is. Ennek a muzeumnak az lesz a célja, hogy a közönség megismerje a hamisított élelmiszereket, italokat, már vegyi összetételükben és óvakodják azoknak bevásárlásától, elfogyasztásától. Ugyancsak ebben az intézetben feltűntették azt az eljárást is, amellyel a hamisított, különösen méregtartalmú élelmiszerek legkönyebben, még a laikus emberek, gazdaasszonyok által is felismerhetők. Össze lesznek itt gyűjtve mindazok a törvények is, melyekkel egyes államok büntetik az élelmiszer- és borhamisítókat.

Nem tudjuk, hogy Budapesten mikor jutnak arra a gondolatra, hogy itt is létesítsenek ily szemléltető muzeumot a hamis élelmiszerek bemutatására. Nálunk pedig

ez könnyen menne. Akár mekkora lenne ez a muzeum, a vásárcsarnokokból, nyílt piacokról egy heti vásár alkalmával meglehetősen tölteni hamisított élelmiszerekkel. Együttal azonban a bor és élelmiszerhamisítókat is bekellene itt mutatni, még pedig lehetőleg elevenen, ketrecbe zárva, annak statisztikai kimutatásával, hogy közülük melyik hány százezer koronát és hány budapesti házat szerzett, a hamisított élelmiszer árusításával és a fogyasztó emberiség szándékos megmérgezésével. Az ilyen budapesti muzeum kiállanának a versenyt bármely világváros hasonló muzeumával.

Bormérés a világ legnagyobb szőlőtőkéhez.

Csak egyetlen egy olyan korcsma van a föld kerékiségén, amelynek az udvarában felnőtt egyetlen szőlőtökének szétágazó lombjai alatt nem kevesebb, mint ezer vendég elfér, táncra perdulhet s ihatja egész esztendőn keresztül ennek az egyetlen szőlőtökének egy évi termését. *Igali Szvetozár* Amerikába elszármazott gazdasági író, honfitársunk ír mostanában erről a bormérésről és az udvarában nőtt óriás nagyságu szőlőtökről, amely természeti csoda Kalifornia Barbara megyében Carpenteniában van. Kaliforniában bár évezredekkel később kezdtek a szőlőtermelést, mint a föld más részeiben, mégis a gazdag talaj és a kitűnően kedvező éghajlati viszonyok következtében olyan szőlőtökei vannak, melyek a legterjedelmesebbek és a legtöbb szőlőfürtöt és így legtöbb bort is termők a világon. Akit Kalifornia Santa-Barbara megyéjébe vinne el élte útja, a Csendes óceán mellett Carpenteniában száguldó vasuton az érdekeskedőjek merre van „La Visse Grande”? Minden ember ád erre utbaigazítást. És azután itt ha J. E. Peterson tanyájára, jobban mondva, tanyai korcsmájára ér az ember az udvaron egy összecsavarodott fatörzset lát az ember, melynek kilencz láb és két hüvely s az első pillanatra inkább hatalmas tölgyfának, mint szőlőtökének nézné az ember. Hatalmas, vastag hajtásai közül egyik-másik négy láb kerületnyi erős gerendázaton nyugszik, s ilyenformán az ághajlások alatt tízezer négyzetláb területet árnyékol be a tőke s nem töredezik le a saját súlya alatt.

Nem kellett ennek a tőkének soha sem kénegezés, sem permetezés, mégis szinte elláthatatlan haragos zöld lombozatú s még mindig növekedik életerejében. Évről évre tele van nagy szőlőfürtökkel és ekkor még hatvan darab erős oszloppal támasztják fel, mely nélkül természetesen saját termésének óriási súlya alatt roskadna össze. A múlt évi szürete tíz tonna szőlőt eredményezett a tőke gazdájának, amelyből szűrt nagymennyiségű bort azután maga méri ki esztendőn át. A szüretet ezen a vidéken csak novemberben tartják meg, de ennek a tőkének fürtjei már augusztus-szeptemberben erősen érésben vannak, s miután a csodátökének egész nyáron át mindennap egész sereg látogatója van, a gazda minden látogatójával megkóstoltatja pompás fürtjei ízét, sőt azt se bánja, hogyha valaki utitáskájába csomagol el egy-két fürtöt. Hadd vigyék hírét világszerte az ő szőlőtökének.

A tanya-bormérés falán egy táblára van felvéve a szőlőtőke története. Ebből megtudhatjuk, hogy ez a kék „Mission“-fajtából, melyet hajdan Spanyolországból tele-

pitették oda a franciskánus barátok, — hogy úgy termés dolgában, mint méretei nagyságával felülmúlja egy negyedrésnyire a *Hampston Court* (Angolország) szőlőóriását, melyet ezideig a tudós botanikusok a világ legnagyobb szőlőtökének tartottak. Most Carpenteria csudája mellett ez másodrendűvé süllyedt.

Ezt a szőlőtövet 1842-ben egy Joanta Ligodi Ayala nevű spanyol parasztasszony ültette, még pedig közönséges, kucsi-nárlatott simavesszőből. A növekedő szőlővessző azután egyéb ápolásban nem részesült, minthogy évenként megmetszeték. A spanyol asszony egész 1877-ig gondozta, mely évben eladta azt a tanyával együtt jelenlegi tulajdonosának, de azért egész halála napjáig minden esztendőben ellátogatott az ő kedves szőlőtökéje árnyékában megpihenni.

Annak idején a chicágói kiállítás vezetősége harmincezer dollári ígért a szőlőtökéért, hogy azt kiállithassa. A tulajdonos azonban nem ment bele a vásárba s eddig több hasonló ajánlatot is visszautasított, Most az 1915-ik évben megtartandó sanfranciskói kiállításra ismét meg akarják venni negyvenezer dollárért, de a dérék tulajdonosa J. E. Peterson gazda most is csak azt hajtogatja:

— No money car lony it!

— Nincs annyi pénz, amennyiéri eladnám!

A hatalmas szőlőtőke nagy leveleinek árnyában az asztalokhoz ezer ember telepedhetik le s találhat védelmet a dél forró napsugara ellen iszogatóván annak termését. Persze nyári vasárnap délutánokon trombitás banda játéka mellett táncra is perdulnek alatta. Szokásos volt a „Salvation army” nyilvános predikációja. A vidék lakói a tanyai bormérés óriás tőkéje alá huzódva halgatják meg az Isten ígését is, sőt a községi képviselőválasztás is itt tartják meg. Vannak, akik arra is emlékeznek még, hogy Santa-Barbara megye vezetőférfiai e tőke lombjai alatt tartották meg megyealapító gyűlésüket is.

Bizony nem volna utolsó dolog, ha nálunk is volnának olyan zöldbeli korcsmák, vendéglők, melyeknek udvarán akkora szőlőtökék nőnének, amelyek terméséből kikerülne az egész esztendő borszükséglet. Akkor olcsóbb lenne bizonyára a bor ára ts.

—
Az éhes vendégnek jobb ma egy adag pecsenye, mint holnap egy sült ökör.

—
Az öreg korcsmáros tanácsa mindig többet ér, mint az ifju vendég gáncsa.

—
Jobb kicsiny terített asztalhoz ülni csendességgel, mint üres, nagy asztalhoz lármával.

—
Ha szűk a konyha, minden falat jóízű.

—
Hamarabb készül a jó husból rossz pecsenye, mint a rosszából jó.

—
Ki a korhely vendégben bizik, mindig csalatkozik.

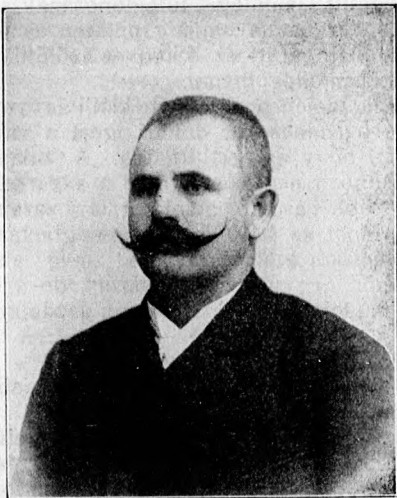
—
Aki a melegtől fél, az ne álljon a tűzhely mellé.

—
Arra törekedjél, hogy a hiteleződde köss barátságot.

—
Mért együnk? Mert az élet úgy sem sok, használják az — okosok.

Egy magyar társaságról.

Nem irodalmi, nem üzleti, hanem egy jóbaráti társaságról van itt szó, melynek nincsenek jóváhagyott alapszabályai, de amelyre nincs is szüksége, ám azért a szórakozás keretében ápolja a hazaszeretet érzelmét s a nemes összetartozandóság érzetét. Ismerjük a magyar, különösen Budapest társadalmának széttagozottságát. Itt az emberek nem is úgy élnek, mintha az Isten teremtette társaslények volnának. Csak az üzleti érdek hozza őket össze, azután széttagozódnak s talán délután még összeverődnek a kávéházakban, kaszinók-



Zeidl Venczel.

ban, de nem a nemes ideálok ápolására, hanem áldozni a kártyaszennyvedelemnek, milyen szép, helyes dolog volna pedig az, hogy itt olyan baráti társaságok alakulnának, melyek összejöveteleik alkalmával, míg a hazaszeretet érzelmét, e földhöz való ragaszkodást ápolják, melengetik egymás lelkében, addig, ha sor kerül rá, nem riadnak vissza a közjóért való áldozathozataltól sem.

Ez a baráti, közel negyven uri emberről álló társaság ilyen. Mint említettük, nincs alapszabályuk, még elnökük sincs. Tagjai fővárosi előkelő polgárok, nagyiparosok s a közbizottság főbb tisztviselői. Hetenként egyszer-egyszer, rendszeresen mindig más vendéglőben — hogy a vendéglős ipar iránti támogatásukat így rójják le — összejönnek s ily alkalmakkor mindig a társaság más és más tagja ad lakomát. Az utolsó előtti ilyen lakomát Bittner János nagyiparos, fővárosi bizottsági tag, a budapesti hentesipartársulat kiváló elnöke, ez a minden szépért és jóért lelkesülő, köztisztletben álló polgár adta Gerstl Ferencz bátyánk budai hírneves vendéglőjében, bőségesen és magyaros vendégszeretettel. A legutóbbi lakoma gazdája Zeidl Venczel fővárosi hentesáru gyáros volt, akinek arczképét e sorainkkal kapcsolatban ime bemutatjuk. Nem azért mutatjuk be Zeidl Venczel köztisztletben álló polgártársunk arczképét, mintha ő nem volna ismeretes Budapest társadal-

mában, különösen a vendéglős körökben, melyeknek, különösen nagyvendéglőinknek állandó szállítója. Ismerik őt, mint azt a férfit, aki a hentes ipart, különösen a magyar kolbászárugyártás terén világhírre emelte s a saját erejével küzdte fel magyar főváros nemcsak vagyonos, hanem egyik legtekintélyesebb polgárává. Am bemutatjuk Zeidl Venczel tisztelt polgástársunk arczképét azért, mert ő egyike azon kiváló keveseknek, akik idegenből — Csehországból — származva hozzánk, annyira asszimilálódott nemzeti érzéseinkkel, hogy bár csak törve beszéli nyelvünket, mégis egyike szívében, lelkében, egész érzelmvilágában a legjobb magyaroknak. Kifejezést adott ennek az általa adott saját gyárának kitűnő készítményeivel, pompás magyar kalbászneműivel felszerelt lakomán maga Zeidl Venczel is, midőn poharat emelve a hazára, kijelentette, hogy ő bár nem a magyar föld szülője, de ezt a földet, ezt a hazát szereti s átérzi talán úgy, mint senki más, a magyar költő szavát, hogy ez a föld az, melyen élni és halni kell. Ez a magyar haza adott neki otthont, itt szerzte mindenét s ennek a hazának tartozik mindennel. Épp azért, mivel gyermekekkel nem áldotta meg a gondviselés, úgy gondolja leróhatni háláját, hogy ha majd elérkezend annak ideje, minden vagyonát a magyar iparos érdekeknek előmozdító céljaira hagyományozza. Eljen a magyar haza!

Zugó éljenzés közepette Bittner János tolmácsolta Zeidl Venczel szavait, nemes elhatározásának az erkölcsieken kívül nagy jelentőségét. Majd Grigár József megemlékezett arról is, hogy két ilyen nagyiparosunk van, akik ifjúságukban a magyar fővárosba származva, szívükben, lelkükben magyarokká lettek és a magyar érdekeknek hoznak áldozatokat. Az egyik, akit ünneplünk itt Zeidl Venczel, az immár világhírű szalámigyáros, aki Csehország szülője; a másik a francia származású François Lajos, szintén világhírű pezsgógyáros. Az isten éltesse őket.

A magunk részéről is lelkünk mélyéből azt mondjuk, hogy a magyar föld, a magyar közérdekek, különösen magyar ipar-érdekek javára az Isten éltesse az ilyen derék, idegenhajtásból szinmagyarrá lett férfiakat! Szép beszédeket mondtak még Sztarill főintéző, Werling József, Egerzei Ferencz, Schleisz György, Sántha Antal stb. A társaság tagjai közül jelen voltak még Kohornik József, Schmiedl, Koch, Makuszovits hentesmesterek, Illés Árpád, Beneda Gusztáv, Deák István, Grigár József és fiai, Zintl János, Hugl György, Kerényi J. főpénztáros, Tkalcics Imre mérnök, Gyenge Gyula, Ihász György stb.

Könnyebb mást megítélni, mint megismerni.

Nem mind tiszta bor az, ami a szőlőpinczében van.

A járvány és a vendéglősipar.

Most már tagadhatatlan, hatóságilag megállapított tény, hogy a legrettenesebb emberpusztító nyavalya, a kolerajárvány itt van Budapesten. Eddig ugyan csak néhány szörványos eset fordult elő, de a járvány fölléptét tagadni többé nem lehet. A főváros közegészségügyi hatósága mindent elkövet a veszedelmes betegség korlátozására s különösen a köztisztasági szabályok szigorú betartására hívja fel Budapest lakosságának figyelmét. A vendéglők, azok a helyek, ahol a lakosság legkülönbözőbb rétegei naponként tömegesen érintkeznek egymással, azért mint értesülünk, a székesfőváros hatósága legközelebb Budapest összes szállodáit, vendéglőit és korcsmáit közegészségügyi szempontból vizsgálat alá veszi, ahol köztisztasági szempontból kifogásolni valót talál, ott nemcsak bírságolási jogával él, hanem a kifogásolt vendéglőt vagy korcsmát be is zárhatja. Budapest székesfőváros előkelő szállodáiban, vendéglőiben és tisztességes polgári korcsmáiban mindenkor példás tisztaság uralkodott és uralkodik ma is, ám tagadhatatlan, hogy vannak itt kontárkezelésekben levő zugkorcsmák különösen a külvárosokban, amelyek csakugyan rászolgálnak a hatósági köztisztasági razzijára és ennek eredményéhez képest a bezárásra. De ha a hatóság megkezdi ezt a nagy köztisztasági vizsgálatot, akkor kezdje meg első sorban az ugynevezett söntésekben, pálinka butikokban s ha e veszélyes napokban komolyan teljesíti kötelességét, kétségtelen, hogy ezeknek a baczellustermelő szennyhelyeknek kilenczted részét sürgősen beszüntetni lesz kénytelen.

Amíg a járvány tart, a szállodásoknak kötelességük minden koleragyanus, vagy fertőzött vidékről érkezett utas megszállásáról azonnal jelentést tenni a rendőrség útján közegészségügyi hatóságnak. Ha vendéglőben, korcsmában csak a legkisebb mértékben is gyanus ember megjelenik, azt kiszolgálni nem szabad, s arról is azonnal jelentés teendő. Aki ezt elmulasztja, nemcsak hogy súlyos bírságolásnak, hanem annak is kiteszi magát, hogy üzletét bezárják s csak fertőtlenítés után nyithatja azt ki.

Bizonyosnak látszik különben, hogy Budapesten a járvány csakhamar izolálva lesz, teljesen megszűnik, azaz kétségtelen, hogy fellépésének csak egyszerű híre nagyon sokat, sőt hónapokra kihatólag ártott a főváros idegenforgalmának és így elsősorban vendéglős és szállodásiparunknak.

Jórávaló gazdának is akad gyakran rossz szolgálja.

Amint rakod a tüzet, úgy forralod a vizet.

Debreczen-Belvárosi Takarékpénztár Részvény-Társaság

Debreczen, Piacz-utcza 41. szám.

Foglalkozik mindennemű banküggyel, szállodák, kávéházak, vendéglők, pensiók vételéhez pénzügyi támogatást nyújt. Ingatlankölcsönöket legelőnyösebb formában folyósít. — Betétet 5%-kal kamatoztat. Bővebb felvilágosítást ad az intézet igazgatósága.

Két korcsma egy házban.

Nehéz a mai világban a megélhetés. Nagy és folyton növekedőben van a drágaság. Az élelmiszerek ára egy pár évtized óta horribilisan emelkedett. De drágább lett mindenféle ipari czikk is és a városokban, különösen a fővárosban horribilisan megdrágult a lakás. E súlyos viszonyok közepette ádáz küzdelmek folynak az emberek között a mindennapi darab kenyérért, a megélhetésért. A versengés soha nem volt még olyan nagy, mint napjainkban. Egyik ember igyekszik kitenni állásából a másikat, hogy azután maga ülhesse annak a helyére. Egyik kiveszi a másik szájából a kitűnő falatot, hogy azután maga nyelhesse el azt. Az erdők, a homoksivatagok viaskodása ez egymás között a zsákmanýért.

Különösen nagy a küzdelem, a versengés a kereskedelmi és ipari téren. Napnap után látjuk, tapasztaljuk, hogy egyik kereskedő, vagy iparos, mint igyekszik tönkre tenni és teszi is tönkre a másikat, különösen a hasonló szakmabelit. És az ipari foglalkozások terén, különösen a vendéglősök és korcsmárosok között nagy a dulakodás, a versengő konkurrencia, főként Budapesten. Itt már minden harmadik házban vendéglő, vagy korcsma van, egyik a másik hátán. Elrettentő nagy a vendéglős és korcsmáros ipar területére betolakodott kontár korcsmárosok száma, akik a felburjánzott söntésekkel együtt igyekeznek teljes erővel tönkre tenni, a képzett, régi tiszt magyar vendéglős és korcsmáros iparosságot, most már arra is van nem egy példa, hogy a már meglévő vendéglő, vagy korcsma mellett ugyanazon házban egy másik, legtöbb esetben régi foglalkozását megunt kontár is nyit korcsmai üzletet. Nyit először mindenféle hatósági engedelem nélkül, sőt fizeti a bírságolásokat is egyideig, abban a reményben, hogy utóvégre mégis csak kapja az italmérési, korcsmanyitási engedelmet a régi korcsmáros tönkretétele, aminthogy meg is kapja mindenféle szabályrendelet arczúlcspásával.

Kátai Vilmos, egy budapesti, Külső-jászberényi-uti kartársunk, régi tiszt, képzett polgári vendéglős panaszkodik hozzánk irt levelében most egy hasonló esetről. Az említett utca egyik házában már évtizedek óta van polgári vendéglője, melyet szorgalmával és tisztességes bánásmódjával igyekezett is megkedveltetni a környék közönségével. Ez sikerült is neki. Szép állandó vendégeközönsége lett, ami elég jó forgalmat biztosított vendéglőjének. És most mi történik? A háztulajdonos hozzájárulásával most ugyanezen házban valami kontár szanitész nyitott korcsmát, egyelőre minden hatósági engedelem nélkül, amit azonban kétségtelen meg fog kapni később. És méri az olcsó sört, a lőre bort. Szól korcsmájában a gépmuzsika, a környék nyugalmát fölveri a duhaj dáridó. Szóval vigan folyik a régebbi tisztességes korcsmárost tönkretévő tisztesség-telen versengés munkája...

Hát ez talán még sem járja. Ha már akad háziur, aki kizsákmányoló uzsora-szempontról nem törődik azzal, hogy régi vendéglős, korcsmáros bérlőjét miként

teszik tönkre, ahhoz a lelketlenséghez a hatóságoknak, sem a rendőri, sem a köz-igazgatási, sem a pénzügyi hatóságnak nem volna szabad hozzájárulnia. Nem volna szabad semmi körülmények között sem eltérni azt az erkölcsi és közrendészeti abszurditást, hogy egymás rovására, tönkretételeire egy házban két korcsma legyen. A pénzügyi hatóságnak sem szabad volna arra a rideg üzleti nézőpontra helyezkedni, hogy minél többen mérjék az adóalapot képező italt s így a fogyasztási adó jövedelemből minél több jövedelme legyen a finánczkinestárnak, hanem tekiut-tel kellene lenni arra az emberséges kötelességre is, hogy a régi, adófizető vendéglős, korcsmáros és családja élet-existenciája, megélhetése a tisztesség-telen versengés lehetetlenné tételének megtörlalmaztassék. Ez állami szempontból is hatósági kötelesség, mert hisz az állam feladata az, hogy polgárainak életbiztonságát minden tekintetben megvédelmezze. A vendéglősök, korcsmárosok hivatalos képviselőinek, partársulatainknak, pedig immár mindent el kell követniök, hogy a vendéglős ipar most már mielőbb a képesítéshez kötött iparágakhoz soroztassék, hogy azáltal, az ilyen gyalázatos kontár versengéseknek, tolakodó visszaéléseknek mindenkorra eleje vételessék.

A vendéglői boroshordó.

A nagy magyar költőkirály ezzel a négy sorral vezeti le örök szép „Fóti dal”-át:

Fölfelé megy borban a gyöngy,
Jól teszi;
Senki tőle e jogát el
Nem veszi.

Igenis, senki a bortól e jogát el nem veszi, de elveszi jogtalanul a rosszul kezelt tisztátalan boroshordó, melynek bortartalmában ugyan nem a gyöngy, hanem a penészgomba száll fölfelé. Régi közmondás:

— Rossz korcsmáros, aki a pinczéje, hordója tisztántartásán takarékoskodik.

Nagy igazság van ebben, mert akinek nincs tisztán tartott hordója, annak nincs jó bora sem, minek következtében vendége nincs, mert ha véletlenül betéved egy hozzá, az is megszökik tőle. Még ugy is járhat, mint az egyszeri pápateszéri izraelita csárdás, akinek tisztátalan hordóiban megecsesedtek, megsavanyodtak a borai. Akkoriban *Savanyu Józsi*, a híres bakonyi betyár garázdálkodott ezen a tájékon. Egyszer valaki feljelentést irt a pápai szolgabírói hivatalhoz, mely hangzott a következőkben:

Tekintetes Szolgabírói Hivatal?

Alulírott már régen tapasztaltam, hogy Stern Iczig teszéri csárdás pinczejében a *Savanyut* rejtegeti, mit is ezennel feljelentek.

Nagy díj volt akkor kitűzve annak, aki *Savanyu Józsi*t kézrekeríti. A csendőrség kiszállt Stern csárdáshoz és kérdőre vonta. Az őseire esküdtött meg, hogy soha világéletében nem látta *Savanyu Józsi*t. — A csendőrök nem hittek neki s vizsgálá-

tot tartottak a pinczejében. Nem találtak ott mást, mint penészt és pinczeférgeket, no meg a hordókat.

— Hátha ebbe a nagy hordóban van *Savanyu*? — jegyezte meg az egyik csendőr.

Stern csárdás, hogy megczáfolja ezt az állítást, vette a hébert és bort szitt a kérdéses hordóból s megkínálta vele a csendőröket. Azok ittak s egyszerre megértettek mindent. Még a névtelen feljelentés czélzatát is. Elkáromkodták magukat:

— No Iczig, hogy a menydörgös ragya csapjon a pinczédbe, mégis csak ebben a penészes hordóban rejtegeted te ezt a bűdös „*savanyót!*“

Hát bizony mag a csárdásgazdáknak is gondot kell fordítaniok hordóik tisztántartására, nehogy a teszéri csárdás esete ismétlődjék meg velük.

A hordókérdést különben ezidőszert az teszi aktuálissá, hogy megbizható hivatalos adatok alapján a hordódongák ára az utolsó tiz esztendő alatt megduplázódott. A tölgyfa fogytán van, a hordókészítés bére megkétszerezedett. A bükkfa megfesti a bort, úgy, hogyha fehéret öntünk bele, két hét múlva sillert ihatunk belőle. A kőrisfahordó szívároog és törékeny. Az akáczfából csak kis hordókat lehet csinálni. Szóval alkalmas fa hiányában és a munkabérek emelkedése következtében nagyon megdrágult a hordó ára, amit súlyosan megérez nem is annyira a bortermelő, mint a vendéglős, korcsmáros, akinek a legtöbb esetben — különösen a közvetlen vásárlásoknál — a borral együtt a hordót is meg kell venni. Részben a kényszerűség, részben pedig a takarékos-ság arra kényszeríti tehát nemcsak a termelőt, hanem a vendéglőst, korcsmárost is, hogy más anyagból való hordók után nézzen, annál is inkább, mert megismétlődhetnek még azok az idők, mikor szüretkor drágább volt egy hektoliteres hordó, mint egy hektoliter bor. Ennél a dolognál azt is figyelembe kell vennünk, hogy a szőlő gyümölcse csak nyers anyag, a bor ipari bölcsője, amelyben nagyra nő, jóvá, széppé, kívánatossá kifejlődik — a hordó.

Ujabb időkben a fahordóknak óriás versenytársai lettek, különösen nagyobb vendéglőink, szállodáink pinczegazdaságaiban a czementhordók. És méltán, mert a czementhordó csak harmadrészannyiba kerül, mint a fahordó. Azonkívül előnye a czementhordónak, hogy bármiféle színű bort lehet benne tartani, fala megromlásától nem kell félni, mint a fahordónál, tisztán tartani nagyon könnyű, nem szárad szél, kishelyen elfér, javításra soha nem szorul, sem szint, sem szagot nem vált ki magából.

Budafokon érdekes összehasonlításokat tettek nagyszámu termelő és vendéglős érdeklődése mellett ugyanazon nagyságu czement- és fahordókkal. Mindkettőbe egyforma mustot eresztettek és ellenőrizték bennük az erjedést és az ujbort. A kísérlet azt igazolta, hogy a fahordókban a mustnak a jó kiejedés megfelelő fokára való felemelkedése sokkal gyorsabban ment végbe. A kiforrás mind a két hordóban jó eredményel ment végbe, de a fahordókban hamarabb véget ért. Ez a

MÁDAI LAJOS UTÓDA
HETTLINGER J.
NAGYVENDÉGLŐJE
BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI-UT 30.

A vidéki és fővárosi előkelő közönség kedves találkozó helye. Minden időben frissen csapolt sör. Természetes magyar borok. Izletes konyha, előző-keny kiszolgálás. Esténként elsőrendű cigányzene

körülmény nem fontos. Ámde az fontos, hogy a kiforrott ujbort mindkétféle hordóban egyforma pinczei hőfokot mutatott állandóan, úgy hogy a kétféle bor között e részben semmi különbség sem volt. Viszont nagy különbség volt a kétféle hordó közt a töltögetés mennyiségében, mert a fa majd másfélannyi feltöltést kívánt, mint a czementhordó. Együttal a fahordóban másfélszer annyi volt a seprő, mint a czementhordóba. E különbséget természetesen a levegő hozzáférhetésének hiánya, vagyis a czementhordó üvegburkolata idézte elő. Ha már most azt is tekintjük, hogy a czementhordóban a bor erősebb, tisztább marad és kevesebb is kallódik el abból, kétségtelen ezek előnye a fahordók felett. Kisebb alaku fahordók mindig nélkülözhetetlenek lesznek, de már nagyobb mennyiségű borok eltartásánál kiszorította a czementhordó a fahordót a nagy bortermelők, nagy borkereskedők és vendéglősök pinczéiből. Bizony apáink nem hittek volna, hogy mi még kőhordókba szűrjük a bort, pedig a régi egyiptomiaknak is voltak kőből való boroshordók. Ma már lassanként köztudatba megy át az, hogy csak a czementhordókban lehet a bort takarékosan eltartani. Nem messze az az idő, mikor egyes vendéglős, korcsmáros ezt is hirdeti:

— Saját termésű boraimat czementben tartom.

A régi öregek kinevették volna ezért. Ma már nem nevetik ki. Sőt maholnap odajárnak az emberek, abba a korcsmába, amelynek pinczejébe czementhordó van, mert éppen ennél fogva ma azt tartják, hogy:

Sógor, itt a jóbor,
Gyerünk ide sógor,
Kóstoljuk meg sógor,
Sógor ez a jóbor!

A bor, sör és a korcsma az ó-korban.

Mióta isznak szeszesitalt az emberek és mióta vannak korcsmák a világon? Olyan kérdések ezek, melyekre eddig nem igen lehetett még körülbelül sem határozott feleletet adni. A müncheni könyvpiaczon most egy könyv jelent meg „*Geschichtliches über die Alkoholfrage*” czimen dr. Grüber tollából, mely e kérdésekre igyekszik határozottabb feleletet adni. Dr. Grüber szerint, amennyire az emberi emlékezethetség visszatud tekinteni az írott emlékek segítségével, az elmúlt időkben mindig ittak az emberek alkoholt és voltak szeszesitalmérő helyiségek: korcsmák, habár más formában is mint a maiak. A kínaiak és a japánok már négyezer esztendővel ezelőtt itták a rozspálinkát, sőt Japánban ezt a pálinkát állami oltalommal is terjesztették, hogy a lakosságot ezzel szoktassák el a még kártékonyabb opium-fogyasztástól.

Az egyiptomiak voltak azok, akik a világon elsősorban sört gyártottak és fogyasztottak és akiknek sörházaik voltak. Az ó-kori egyiptomiak szeszesitalairól eddig csak a görög Herodotos és Diodoros feljegyzésből értesültünk homályosan, de

ezek mindössze csak a Krisztus születése előtti ötszáz esztendőbe mutatnak vissza. Azóta azonban sikerült a piramusok és a papirusok hieroglifikus feljegyzéseit kibetűzni, amelyekből megtudjuk, hogy a régi egyiptomiaknak árpamalátából készített szeszes italaik — söreik — és sörárusító közhelyiségeik voltak már a Kr. e. ötezer esztendő előtt. A Faraok kortársai sem lehettek kiváló barátai a mérsékletes ivásnak. Kitűnik ez egy írásból, melyet egy több ezereztendőös mumia mellett találtak a következő szöveggel:

— Látjátok ezt az embert kiterítve? Jöjjetek és vigadjatok, mert ha meghaltok, ti is éppen ilyenek lesztek!

Hogy az ó-kor fiatalsága is szerette az italos vidámságot, tanúságot tesz erről egy levél, melyet Egyiptomban ötezer esztendő előtt írt tanítványainak:

— Tudtomra esett, hogy te tanulásodat elhanyagolod, élvezeteket hajszolsz s *egyik korcsma után a másikat keresed fel*. Pedig tudnod kell, hogy mindenütt, még a *korcsmában* is visszatetszést szül az, kinek sörszaga van. Olyan vagy, mint a hajó kormány nélkül, mint egy kápolna istenség nélkül, mint a ház kenyér nélkül.

Ebből a fejegyzésből nyilvánvaló, hogy Egyiptomban már ötezer év előtt is voltak korcsmák s olyan tisztességes korcsmárosok, akik a részeg embert már akkor sem látták szívesen vendégül.

Thebe mellett 1857-ben talált papiruson a következő sorok állottak:

„Nyomorult az, aki hasának él és aki életének nagy részét öntudatlanságban (részegségben) a korcsmákban tölti.”

Ime bizonyítéka annak, hogy az ó-egyiptomiak korcsmainak megvolt az állandó, mulató vendéglősközsége.

Az ó-korban a görögök nem sört, hanem bort ittak. A bort Dionisios istenségüknek ajánlották, akinek hatalma és tekintélye a hellének hatalmával együtt emelkedett. A görögök ismerték már az ó-korban is a bor részegítő hatását és mértéktelelennek tartották azt az embert, aki a bort tisztán és nem vízzel keverve itta. Herideos ó-kori görög költő öccséhez, Perseshez a következő sorokat írta:

„Ha a bogáncs zöldül és a pacsirta énekel, fáradt testedet üdítsd fel jó naxosi borral, melybe vegyíts tiszta forrásvizet.”

Hogy a Perses megfogadta-e a tanácsnak a vízzel keverésre vonatkozó részét, de, hogy az ó-kori görög ifjuság nem igen itta vízzel a bort, sőt gyakran ittassan tántorogott az utcákon, tanuság erre *Diogenesnek* egy mondása, melyet egy szintén az utcán tántorgó előkelő ifjuhoz intézett:

— Fiatalember, téged az apád korcsmában, részegen nemzett!

Az ó-kori Rómában jól ismerték a borok részegítő hatását és szinte félték tőle. A régi római nőknek a törvény tiltotta meg a borivást és a korcsmába járást. A család minden férfi rokonának joga volt megcsókolni az asszonyt abból a célból, hogy

megtudja: a menyecske ajakának nicsen-e borszaga. Az ilyen puhatolodzó csókolódás most is könnyedén divatba jönne. Amikor egy *Mettellus* nevű római megölte feleségét, akit boriváson kapott, a bíróság felmentette.

Valamivel későbbben, a császárok uralma alatt azonban már nyoma sincs ennek a boritalozási tilalomnak. Az ós Rómában a korcsmák, mulatóhelyek mindinkább elszaporodnak. Amikor *Caesar* diadalutjáról visszatért huszonkétezer embert látott asztalainál vendégül és pinczejéből minden asztalhoz egy-egy nagy hordó kitűnő pallernói bort gurított, melyből ezüstkanccsokkal mérték a bort a felszolgálók. Rómában *Luculusnak* volt a legnagyobb boros pinczéje. Mikor Dáciába indult tízezer akó görögbort osztott ki Róma lakosai között. *Fiberius Nero* idejében már a hajnali órákban megkezdették a korcsmai mulatozást és a borivást a rómaiak. Magát *Fiberius Neró* császárt „a borivó” melléknevvel tisztelték meg kartársai, aki megtette gyakran azt, hogy borivási versenyeiket rendezett, melyekben maga is részt vett s melyekből rendszerint győztesként került ki. *Dominus Claudius Neró*, Róma ötödik császára éjszakák idején — mint Seneca feljegyezte — részegen barangolta be a város korcsmait és utcáit, alattvalóinak ablakait beverte, kiűzte őket lakásaikból, hogy birokra kellhesen velük. Bizony azután gyakran megesett, hogy *Claudius Neró* császár öfelsege, jól elpáholva, kékre, zöldre verve került vissza reggelre palotájába.

A bor, sör és a szeszesitalok története majdnem teljesen egybeeső az emberiség lételének történetjével s ezzel egybe esik a korcsmák, a bor- és sörházak keletkezésének időszaka is.

A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége által 1911. évi szeptember hó 13-án Budapesten tartandó XI-ik rendes évi

közgyűlés programja:

1. 1911 szeptember 12-ikén (kedden) délután 4 órakor: A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincérek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyűlése XIV. évi rendes közgyűlése Bokros Károly vendéglőjének félemeleti helyiségében (VI., Andrássy-ut 25.). Este 8 órakor: Ismerkedési estély Gundel Károly vendéglőjében (VI., városligeti állatkerti vendéglő).

2. 1911. szeptember 13-án (szerdán): Délelőtt 9 órakor: A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége XI. évi rendes közgyűlése a régi országház épületében (VIII., Főherceg Sándor-utca). Délután 3 órakor diszebéd a Hungária nagyszállóda nagytermében (IV., Mária Valéria-utca 6. sz.). Megjelenés estélyi öltözékben.

3. 1911 szeptember 14-én (csütörtökön): Délelőtt a város megtekintése csoportonként. Este 7 órakor: Vacsora a Margitsziget felső vendéglőjében. Klecker Alajosnál. (Esetleg táncmulatság.)

A rendező-bizottság.

Freinreisz István a Bristol szálloda volt igazgatójának **éttermei** Budapest, VIII. ker., József-körút 56. szám.

Kitűnő konyha, jó borok, müncheni és udvari sör. — Külön termek ujonan diszesen berendezve. — Telefon 113-07.

Társas reggelik.

Szeptember 15-én: *Várad* József vendéglőjében, VI. Andrásy-ut 51.

Szeptember 22-én: *Doktor* László vendéglőjében, I. Albert-ut 5. Délután oszonna.

Szeptember 29-én: *Petánovits* József vendéglőjében, VII., Rákóczi-ut 58.

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

„Jó barátok“ összejövetelei:

Szeptember 13-án, *Bischof Pál* vendéglősnél, IX., Vágóhid-utca 8. sz.

KÜLÖNFÉLÉK.

Eszküvő. *Mándy* Károly fővárosi vendéglős a Gólya-utca 32. számú vendéglő derék tulajdonosa mult hónap 24-ikén vezette oltárhoz Kispesten a róm. kath. templomban *Schmölz* Erzsike kisasszonyt. Az esküvőt fényes lakoma követte, mely után a boldog ifjú házaspár nászutra indult. — A tiszta szerelemből kötött frigyen Isten áldása legyen!

Személyi hírek. Bokros Károly nyugdíjintézeti elnökünk Keszthely-Hévízről, Putnoki István Czirkveniczáról, Waschata Győző, Faith István, Stettner Ferenc Karlsbadból, Hettlinger János Keszthely-Hévízről, Willburger Károly külföldi körutjukról fővárosunkba visszérkeztek.

Uj ipartársulati tag. Wohlgemuth Miksa kartársunk, kinek a Maglódi-ut 18. szám alatt van vendéglője, belépett az anyai ipartársulatba. Üdvözljük.

Vendéglő átvétel. *Schrettnner* Márton fővárosi vendéglős kartársunk a Zuglóban, a Gyarmat-utca 42. szám alatt levő vendéglőjének vezetésével *Csár* Ferenczet bízta meg, míg ő maga az Izabella-tér 2. szám alatt levő főüzletét vette át.

Uj szállodások. Pallai Miksa, az István király és a Deák Ferencz szállodák tulajdonosa, kedves családjával együtt hazaérkezett Siófokról, miután előbb hosszabb tanulmányutat tett a szállodák berendezése terén a külföldön, miközben az a kitüntetés is érte Rómában, hogy X. Pius pápa rendjelet ajándékozott neki. Midőn örömmel regisztráljuk Pallai Miksa szállodatulajdonos ur jó egészségben való hazaérkezését, föl kell említenünk, hogy külföldi tapasztalatait oly arányban érvényesítette, hogy a Podmaniczky-utca 8. szám alatti »István király« és az Aggteleki-utczabeli »Deák Ferencz« szállodái pompás, modern berendezéssel elsőrendű tényezői immár idegenforgalmunk emelésének és diszére válnak a budapesti szállodáknak. Pallai Miksa legelső magyar iparosok remekeivel rendezette be szállodáit, pártolván ezzel is a magyar ipart, mint-hogy pártolásra talál nála minden, még a

közélet s kulturális téren is minden, ami magyar. Kedves családjával együtt az Isten hozta ismét körünkbe.

Szüreti hírek. Izsák pestmegyei szőlőtelepen a szőlőtermés jól mutatkozik, Szokodi Lajos kereskedő Nagypáhiban olcsó ajánlatot adhat.

Jó bor, jó egészség. Tapasztalati tények egész sorozatai bizonyítják, hogy jó bortermő vidékeken egészségesebb és hosszabb életűek az emberek. Ilyen vidék nálunk Visontai és Mátrahegyalja. Igazi zamatos hegyi fajborok teremnek itt, melyek értékesítésére alakult meg kiváló bortermelőkből a »Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársasága«, mely a magyar vendéglősöknek mérsékelt áron, kedvező fizetési feltételek mellett, még részletekre is szállít legkifünőbb fehér-, siller- és vörösborokat. Mióta a »Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársasága«-ra lapunk utján felhívtuk a közfigyelmet, azóta vendéglőseink mind tömegesebben keresik fel azt megrendeléseikkel s mint a hozzánk érkező értesítésből meggyőződünk, a megrendeléseket a nevezett Borértékesítő Részvénytársaság kitűnő minőségű boraival olcsó áron kifogástalanul teljesítette Gyöngyös székhelyéről. Tény az, ahol a fővárosban visontai és mátrahegyaljai bort mérnek, ott csakhamar megkészszerződik a vendégek száma. Mindezeknél fogva, a saját érdekükben is tisztelettel felhívjuk a szállodás, vendéglős és koresmáros urak szives figyelmét a »Visontai és Mátrahegyaljai Borértékesítő Részvénytársaság«-ra, melynek székhelye Gyöngyösön van. Próbaküldeményeket már 50 litertől fölfelé kölcsönhordókban is küldenek. Ismételjük: jó bor, jó egészség; aki tehát egészséges és hosszúéletű akar lenni vendégeivel egyetemben, az rendeljen magának a pompás, gyöngyöző mátrahegyaljai fajborokból. A nevezett részvénytársaságnak lapunkban közölt hirdetésére is különben felhívjuk lapunk olvasóinak szives figyelmét. Az ország vendéglősait az ez évi szüret, illetve a szeptemberi vendéglős-kongresszus alkalmából szívesen látná a részvénytársaság igazgatósága, ha kirándulnának Gyöngyös vidékére, óriási szőlőtelepei megtekintésére. A »Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársasága« Gyöngyösön különben átvette dr. Kállay Zoltán v. b. t. tanácsos, Hevesmegye főispánja vezetésé alatt álló Egri szőlőművelési részvénytársaság, ugyancsak a Lőrinczi uradalmi szőlőtelep r. t. kiváló borainak értékesítését is szálalt saját termésükkel együtt körülbelül 20.000 hektoliter kiváló visontai, egri és lőrinczi bort hoznak forgalomba. Még megemlítjük itt, hogy Kállay Zoltán v. b. t. t. hevesi főispán legközelebbi magas kitüntetésében nem csekély része van a szőlőtelepítés körül szerzett nagy érdemeinek, dacára annak, hogy a kitüntetés a közigazgatás és közügyek terén szerzett érdemeit sorolja fel leginkább. A magunk részéről is ajánljuk, hogy a szeptemberi kongresszus, vagy a szüret alkalmával a vendéglős urak egy társasága az ország

e páratlan szőlőtelepét és boraszatát tekintse meg. Képviselate Budapesten, X. ker. Liget-tér 2. szám alatt van.

Érdekes rádium tanulmány. Dr. *Szilárd* Béla Párisban élő hazánkfia, a Curie-féle laboratorium volt asszisztense és jelenleg a „Laboratoire de Produits Radioactifs“ igazgatója a napokban Budapesten járt és ez alkalommal körülmenyesen foglalkozott a *szt. Lukácsfürdői gyógyforrások* vizsgálatával. A források az iszap és a forrásgázok radiaktivitása, annyira felkeltő a tudományos körök által szaktekintélynek elismert magyar tudós figyelmét, hogy kutatásainak feltűnést keltő eredményét hosszabb tanulmányban fogja ismertetni. A tanulmány közlését élénk érdeklődéssel várják balneológiai szakkörökben.

Vendéglő átvételek. Budapesten, a Podmaniczky-utca 21. szám alatt levő Januraféle vendéglőt Hruska János fővárosi vendéglős kartársunk vette át. — Gonda H. Sándor volt tiszapolgári vendéglős kartársunk Ujgyörben átvette a Nagel-féle vendéglőt. — Budapesten, az Erzsébet-köruton levő »Gambrinus« nagyvendéglőt és kávéházat Oláh Gyárfás Mihály ismert fővárosi szakácsművésznünk, az ótátrafüredi nagyvendéglő tulajdonosa vette át Aczél Miksától, ki a Rákóczi-ut 72. szám alatt »Excelsior« czimen a jövő hónapban új szállodát létesít. Itt említjük meg, hogy a »Gambrinus« főpinczéri állását Kilar Ferencz ismert nevű derék kartársunk foglalta el. Mindnyájukat szívből üdvözljük s nekik sok szerencsét kívánunk.

Üzleti hírek. Halasi Gyula a budapesti »Pannónia« szálloda kávéházának főpinczére nyugalomba vonulván, helyét Deutsch Lajos foglalta el. Itt említjük meg, hogy Halasi Gyula 27 év óta, Deutsch Lajos pedig 19 év óta szolgálták a »Pannónia« előkelő vendégeit igaz becsülettel. Mindnyájunk öröme szolgálat, hogy Halasi Gyula — ki szorgalmával és takarékosságával a Dohány-utca 67. számú háromemeletes ház tulajdonosa lett — megérdemelt nyugalomba vonulatott, örökébe pedig a szintén kiválóan szorgalmas s a közönség által kedvelt Deutsch Lajos lépett. Mindkettőjüket szívből üdvözljük!

Magyar szállodatulajdonos Sanfranciskóban. Amerika Sanfrancisko városában magyar ember a legnagyobb szálloda tulajdonosa. *Kohl* Frigyesnek nevezik, Budapesten született s mint pinczér itt kezdette meg pályafutását is. Neve most úgy kerül az amerikai lapok utján forgalomba, hogy nagyobb lopás történt a szállodájában s Kohl egy francia leányt gyanúsított a lopás elkövetésével. A leányt el is itélték, de utóbb kiderült ártatlansága s ekkor Kohl Frigyeset huszezer dollár kártérítésre költették az ártatlanul megvádolt francia leány javára. Kohl Frigyes nem akart fizetni, mire a leány egy revolverlövessel súlyosan megsebesítette. A szállodás földink hosszabb ideig feküdt a lövés okozta sebesülés következtében betegen. A leányt most tíz heti fogságra ítélték el, de Kohl Frigyesnek ki kellett részére a huszezer dollárt fizetnie.

ÁLLANDÓ nagy butorvásár az Iparcsarnokban — Városliget.

Mely a budapesti asztalos és kárpitos ipartestületek védnöksége alatt álló alkalmi egyesületek által létesítettett, hol a n. é. közönségnek alkalma van a legújabb és legszolidabb kivitelű berendezéseket jutányos áron beszerezni. — Minden butorért jótárlást vállal a vezetőség. — Egész nap nyitva! — Telefon 60—50.

RESTAURANT MÜLLER ÉS HOLUB az „Országos Kaszinó“ palotájában. Budapest, IV., Semmelweis-utca 3. sz.

Magyar és francia konyha, valódi és tisztán kezelt jó borok.

Must sajtolások. A fővárosi vendéglősök részére naponként friss mustot sajtol R u m p a Ferencz vendéglős és borkereskedő. A VIII. kerület, Vig-utca 3. szám alatt levő saját házában történő sajtóláshoz vendéglős kartársainkat szívesen látja s ezuton tisztelettel meghívja.

Császárfürdő Budapesen. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévívízű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a gőzfürdőt és népgőzfürdőt, az egyes- és közös külön női- és férfi-izsápfürdőket (iszaphorogatókat), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket, valamint török- és horgánkád-fürdőket, továbbá a hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket. Ezekből s dus gyógyforrásokból kapja vizet a continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitűnő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti pangásoknál. Lakószobái kényelmeseek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és nérmertve küld az Igazgatóság.

Vendéglő eladás. *Péczelen* (Pest m.) a fővárosközvetlen közelében egy jömenetelű szálloda és vendéglő a vasut állomással szemben, szép nagy kerthelyiséggel, épülettel együtt, teljes berendezésével mas vállalat miatt olesón eladó. Értekezhetni kizárólag a tulajdonossal *Schnepf* Antal ural *Péczelen*. (Saját villa.)

Száz esztendőt is megér:
Ha „Ilona artézi vizzel“ él.

Nyílt-Tér.

Mustsajtolás.

A tisztelt vendéglős urak szíves tudomására adom, hogy szeptember hó 9-től kezdve, naponta a legjobb válogatott szőlőből ::

M U S T O T

frissen sajtolok s azt díjmentesen házhoz szállítom.

:: Tisztelettel ::

RUMPA FERENCZ

vendéglős és borkereskedő.

Budapest, VIII., Vig-utca 3.

Telefon 71—70.

Telefon 71—70.

Kávéház - helyiség.

Szászsebesen (Szebenmegye) rendezett tanácsu, 8600 lakossal bíró városban, a Fő-téren, sarokházban, két berendezett teremmel, separé, konyha, kávéslakás és tőszomszédságban 4 elkülönített szobával a személyzet részére, a városnak

egyetlen kávéháza

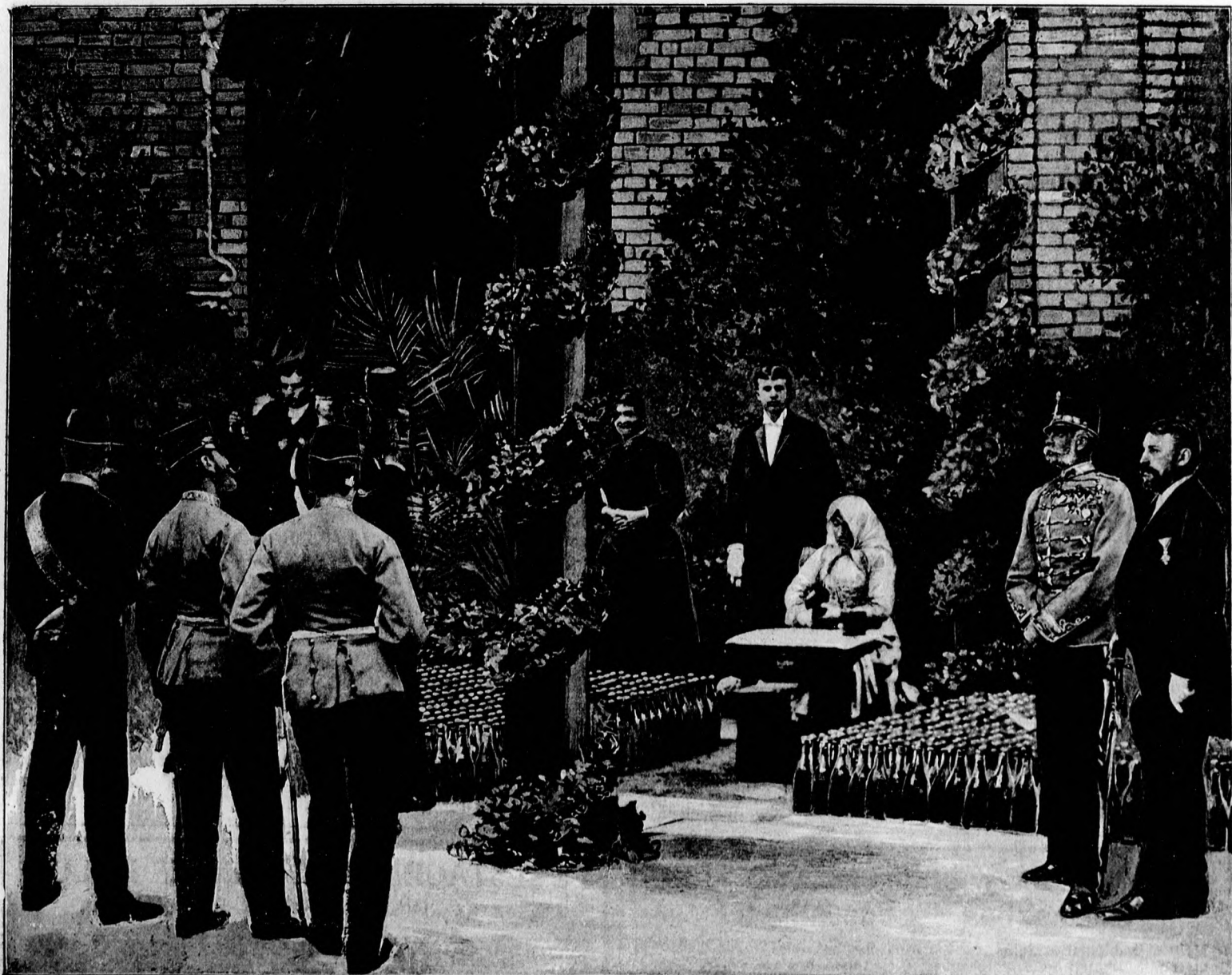
október 1-ével bérbe adatik.

A feltételek szeptember 16-ig mindennap reggel 8—12-ig alólirott intézet helyiségében megtekinthetők és ezek alapján a bérbe venni óhajtok ajánlataikat betérjeszthetik.

Szászsebes, 1911. augusztus 17-én.

„SEBESANA“
Pénz- és Hitelintézet Részvénytársaság, Szász-Sebesen.

(1—3.)



Ő felsége I. Ferencz József megtekinti Littke pezsgőgyárát.

ELSŐRANGU GYÓGYVIZ ÉS DIAETETIKUS ITAL

Vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és köszvénynél, cukorbetegség-
nél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál
a Bór és Lithion tartalmu GYÓGYFORRÁS

SALVATOR

a kontinens legelső orvosi szaktekintélyei által kitűnő sikerrel használtatik.

Kiváló óvszer a **vörhenynél (scarlatina)** fellépő vesebántalmaknál.

E forrás kiváló tulajdonságai:

Húgyhajtó hatásu

Kellemes ízü

Teljesen tiszta

Vasmentes



E forrás kiváló tulajdonságai:

Könnyen emészthető

Állandó összetételü

Különösen oly egyéneknek ajánlatos, a kik ülő életmódjuk folytán aranyeres bántalmakban, hasi vérbőségben, máj- és veseizgalomban vagy húgysavas lerakódásokban, vesehomok és vesekövek képződésében szenvednek.

Orvosi szakvélemények, gyógyeredményekről szóló bizonylatok és egyéb forrásleírások ingyen és bérmentve állnak rendelkezésre.

SALVATOR KAPHATÓ MINDEN ÁSVÁNYVIZKERESKEDŐNÉL

FŐRAKTÁR BUDAPESTEN:

ÉDESKUTHY L.

ásványviz s forrástermékek nagykeresked., cs. és kir. udv. szállító
BUDAPEST, V. KER., ERZSÉBET-TÉR 8. SZ.

A FORRÁS TULAJDONOSA:

SCHULTES ÁGOST

Szinye-Lipőcei Salvator-forrás vállalat
BUDAPEST, V. KER., RUDOLF-RAKPART 8. SZ.



Mattoni-féle

Giesshübler

Természetes égvényes savanyúvíz

Legjobb asztali- és üdítő-ital!

Kifűnő hatásának bizonyul: köhögéskor, gégehurutnál, gyomor- és hólyaghurutnál.

MATTONI HENRIK

Karlsbad—Budapest

VI. kerület, Teréz-körút 37.

Pannónia szálloda

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 5.

Elsőrangú szálloda a város közepén, a régi Nemzeti színház mellett közel a keleti pályaudvarhoz, valamint a hajóállomásokhoz. Villamos közlekedés minden irányba. A modern kor legkényesebb igényeit is kielégítő, a legnagyobb kényelemmel berendezett 130 szoba, fürdőszoba, fényes olvasóterem, nagyszerű üvegtetővel fedett télikert, elegáns éttermek és külön szobák, (Chambres separées) kávéház, villamos személyfelvonó (lift) telefon s minden helyiségben kizárólag villanyos világítás. Folyosók lépcsőházak, előcsarnok és télikert, mind légfűtéses. Kiváló konyha és pince. ■ Mérsékelt árak.

GLÜCK FRIGYES

tulajdonos.



M. Kir. Földmívelésügyi Ministertől.

104071/911 X—1. szám.

Versenyárgyalási hirdetemény.

Herkulesfürdő állami gyógyfürdőben a kincstár tulajdonát képező:

A) Ferencz József szálló és Erzsébet nyaraló

B) a gyógyterem épületben levő

vendéglő és kávéház üzlethelyiségek

és az ezen bértárgyhoz kapcsolt Ferencz-udvar szálló, valamint Széchenyi réten levő vendéglő 1912. évi január hó 1-től kezdődő joghatályal 1918. december 31-ig terjedő hét (7) évi időtartamra folyó évi szeptember hó 30-án d. e. 10 órakor a herculesfürdői m. kir. fürdőigazgatóság hivatalos helyiségeiben tartandó zárt írásbeli ajánlati versenyárgyaláson

bérbeadatik.

Vállalkozni szándékozók felhivatnak, hogy egy koronás bélyeggel ellátott zárt írásbeli ajánlatukat zárt borítékban 1911. szeptember 30-án d. e. 1/2 10 óráig, vagyis a tárgyalás megkezdését félórával megelőzőleg az A) alatti bértárgyra 2000 K-t, a B) alatti bértárgyra 3000 K-t kitevő készpénzből, avagy biztosítékképp elfogadható értékpapirokból álló bánatpénzzel, vagy ilyenek letételét igazoló adóhivatali letétnyugtával felszerelve a herculesfürdői m. kir. fürdőigazgatóság pénztáránál annyival is inkább nyujtsák be, mert a határidőn túl benyújtott vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vételint nem fognak.

Az ajánlatokban ajánlattevők világosan kijelenteni tartoznak, hogy az általam 104071 X. 1. 911. sz. a megállapított versenyárgyalási, valamint szerződési feltételeket ismerik és azoknak magukat alávetik. A megállapított versenyárgyalási és szerződési feltételektől eltérő kikötéseket tartalmazó vagy megfelelő bánatpénz letétele nélkül benyújtott ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

A versenyárgyalási és szerződési feltételek X. 1. ügyosztályomban (Országházter 11. I. emelet 56. szám), valamint a herculesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők s kívánatra 20 f-es postabélyeg melléklése esetén az érdeklődőknek meg is küldetnek.

Fenntartom magamnak azon jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre szabadon választhassak, esetleg valamennyit visszautasíthassam.

Budapest, 1911. augusztus 29.

M. kir. földmívelésügyi minister.

DÖKKER FERENC

„LONDON“

SZÁLLODÁJA

BUDAPEST, VI.

KER., VÁCZI-KÖRUT 65. SZ.

KÉNYELMES NAGY ÉTTERMEK
DISZES KÁVÉHÁZ

□ □ □

A NYUGATI FÁLYAUDVAR KÖZ-
VETLEN SZOMSZÉDSÁGÁBAN

□ □ □

A LEGMODERNEBB IZLÉSNEK
MEGFELELŐ SZOBÁK



A legmagasabb udvar
és József főherczeg
:: udvari szállítója. ::



:: Sürgőnczim: ::
Zimmerhalászmester
:: Budapest. ::

Alapított 1820.

Alapított 1820.

FANDA ÁGOSTON és ZIMMER PÉTER
::: utóda :::

ZIMMER FERENCZ

HALÁSZMESTER BUDAPESTEN.

Főüzlet: Központi vásárcsarnok. Telefon 61-24.

Fióközlet: V., József-tér 13. sz. Telefon 138-19.

a „Balaton Halászat r.-t.“ kizárólagos képviselője.



Az egyedüli halkereskedő cég, mely az elő-
kelő háztartásokban és éttermekben szükségelt
összes halfajokat állandóan raktáron tartja.

Mindennemű tengeri és édesvizi halak.

Szállít: A legmagasabb királyi udvar és
József főherczeg őfensége udvara számára.

„SIMPLON“

NAGYKÁVÉHÁZ

Budapest, VIII., József-körut és Népszínház-u. sarok.

(A Nemzeti Színházzal szemben.)

Vidékiek kedvelt találkozóhelye.

Esténcént **Sárai Elemér** fiai zenekara muzsikál.

Szabó Tivadar kávé.

CÍFKA JÓZSEF

▢ PINCEGAZDÁSZATI CZIKKEK SZAKÜZLETE ▢

BUDAPEST, V., VÁCZI-KÖRUT 48.

— Nagy gyári raktár —
palaczkokban és parafadugókban.

Dus vá-
laszték **borszivattyukban**

gummi tömlőkben, sörcsapokban és minden-
nemű e szakmába vágó czikkokban. —



Aranyossi András.

ALAPITTATOTT AZ 1896. ÉVBEN.

ARANYOSSI ANDRÁS

VADKERESKEDŐ, BUDAPEST

Fő-üzlet: IV. ker., Vámház-körut 2. sz.

Telefon 85—94.

Fiók-üzlet: Közp. Vásárcsarnok 56—58.

Telefon 170—23.

Mindennemü vad és vadszárnyas, nemkülönben vágott baromfi kapható.

Eladó szálloda.

Nagyszentmiklóson, a főutcában, Gróf Nákó Sándor kastélya mellett fekvő,

régi kitűnő menetelű szálloda, kávéház és vendéglő
eladó.

A szállodához a következő helyiségek tartoznak: 1 étterem, 1 utcai bormérőhelyiség, 1 kávéház, 1 separé, 1 kapubejárat, 1 divatárüzet, 1 második kapubejárat 1 három szobából álló üzlethelyiség, 1 veranda, 1 nagy nyári saletli, 1 vendéglői kerthelyiség, 1 nagy kaszinói épület előszobával, kártyaszobával, játszószobával és olvasószobával, 1 nagy táncsterem, melyben a színi előadások is tartatnak, 1 konyha, 1 éléskamra, 2 nagy és 1 kis pincze, 1 kapuslakás, 1 nagy istálló, 1 kocsiszín, 1 jégverem, 1 fáskamra, 1 baromfi és 1 disznóól, 1 külön földszintes lakóház, 1 utcai szoba-konyha és éléskamrával, az emeleten 20 vendégszoba és szállodáslakás. A házhely körülbelül 1 holdnyi területű. Az egész házban villanyvilágítás.

Bővebb felvilágosítást ad a tulajdonos:

Dr. Junkert Mátyásné született Czenczinger Ida.
Temesvár-Belváros, Erőd-utca 8. szám.

Hirschler és Török

BUDAPEST

Iroda és raktár: — Comptoir und Niederlage:

V. ker., Lipót-körut 18. sz.

Gyár: — Fabrik:

V. ker., Kádár-utca 8 sz.

üvegcsiszoló-, réz-
foglalo- és üveg-
foncsorozógár

Spiegelfacettirung,
Messingfassung u.
Spiegelbelegfabrik.

Telefon 77—68.

IPARSÓ

Fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szózáshoz valamint hűtőkészülékekhez

Minden felvilágosítást és értesítést, szóbeli vagy írásbeli kérdezősködéssre
===== díjmentesen nyújt a =====

M. Kir. Sójövedék Vezérügynöksége
===== Budapest, V., Váci-körut 32. =====

Ulrik A. Géza

::: mézáros :::

Budapest, Erzsébet-körut 2.

Minden időben hizott fiatal marhahúst szállít.

=====
Az elsőrendű vendéglők
::: szállítója. :::

Budapesti és Budapest környéki
szövetkezeti asztalosmesterek

Központi Butoráruháza

az Anker-palotában, BUDAPEST, ANKER-KÖZ 3. sz.

☞ Butorok minden társadalmi osztály részére a legegyszerűbbtől a legdiszesebb kivitelig. ☜

Figyelmes kiszolgálás!

Fix árak!

SPRUNG JÁNOS „KÖZPONTI SZÁLLODÁ”-JA

BUDAPEST, VII., BAROSS-TÉR 23. SZ.

(RÁKÓCZI-UT ÉS ROTTENBILLER-UTCA SAROK)

A KELETI PÁLYAUDVARRAL SZEMBEN Telefon 51-85

Schlesinger József
Budapest, IV., Semmelweis-u. 19.
===== (Röser-bazár) =====

Elhelyező iroda:

szálloda, étterem és kávéházi személyzet részére.

Telefon

17-25

Külön osztály:

szakmabeli üzletek
vétele és eladásának
" közvetítésére. "

Sürgönyezim:

„Schlesinger
Röserbazár”

A Budapesti asztalos Ipartestület védnöksége alatt álló
butor-csarnok

és hitelszövetkezet mint az Országos központi hitel-szövetkezet tagja.

VIII., József-körut 28. (Békkocsis-u. sarok.)

IV., Ferencziek-tere 1. (Királyi bérpalota)

Állandó lakásberendezési

Minden darab butor szakbizottság által felülvizsgálva.

kiállítás

Minden darab butorért írásban vállalunk jótállást.

Eladó

Egerben, a nagy vásártéren a törvényszéki palota közvetlen szomszédságában igen jó forgalmu helyen az ugynevezett „**Arany szőlő**” vendéglő (joggal együtt) 26.000 koronáért igen kedvező feltételek mellett eladó. Komoly reflektánsok a megtekintés alkalmával értekezhetnek nagyecseri

Kánitz Dezső tulajdonosnál, Egerben.

Eladó borok.

Soroksáron saját termésű tisztán kezelt boraim eladók. Levélbeli megkeresésre válaszolok.

Hugl György polg. isk. tanár szőlőbirtokos.
Budapest, VIII., Csokonay-utca 4.

Valódi szavatoltan tiszta törkölypálinkát

100—200 literes hordókban, hordóval együtt bérmentve bármely vasútállomásra utánvétellel hektontként 145 korona árban szállítok. **Rosenberg Lajos**, bortermelő **Csáktornya** (Muraköz).



WASCHATA GYÖZŐ

NAGYVENDÉGLŐJE

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 46.

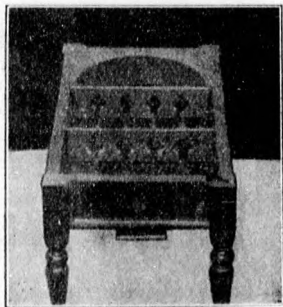
(TELEFON 131—07)

Az előkelő fővárosi és vidéki közönség legkedveltebb találkozóhelye. — **Kitűnő magyar konyha.**

Uraságoktól termelt saját szüretelésű fajborok.

Minden időben frissen csapolt Haggenmacher Salon-sör.

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



Podoletz Ferencz

saját találmányu szabadalmazott
játékasztala

mely egyszerű szerkezete mellett teljesen igazságos játékot tesz lehetővé, amennyiben kizárja azt, hogy a játékosok a játék, menetét bármiképp is befolyásolhassák, vagy ügyességüket érvényesíthessék, úgy hogy a játékosok mindenkor tökéletesen egyforma esélylyel játszanak és a nyeresz-tán csak a véletlentől függ. Vendéglősöknek és kávé-soknak nélkülözhetetlen forrást képez. Megrendelhető a fetallálónál

PODOLETZ FERENCZ vendéglősnél
Budapest, VIII. ker., Mátyás-tér 10. szám.



SZIMON ISTVÁN

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

Főüzlet:

BUDAPEST, V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12 SZ.

Telefon 29—60.

Fiók:

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

A legtöbb szálloda, vendéglő és kávéház állandó szállítója.

Méltóztassék előny árjegy-zéket kérni.

Tessék speciális kávé ajánlatot kérni.



Pelzmann Ferenc

éttermei „PANNONIA” szálloda
BUDAPEST,
VIII. kerület, Rákóczi-ut 5. sz.

Magyar és francia konyha.
Estéknként cigányzene

HAZAI IPAR!

WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI vászon- és asztalnemü-gyárosok SZEPESSEGRŐL

ajánlják hírneves gyártmányaikat ugymint

vászon, asztalnemü törülköző stb. stb. to-
vábbá szállit kórházi, intézeti és szállodai
■ ■ fehérnemü berendezéseket. ■ ■

Költségvetéssel kívánatra szolgál
WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

Főraktár:

Ideiglenesen Budapest, IV., Semmelweis-
utca 7. Október hótól IV., Váczi-utca 30b.
(Haris-Bazár épületében.)

Védjegyünkre figyelni
sziveskedjenek! ■ ■



ALAPITVA: 1842.



BLOCH MÓR CÉG

Modern kórház, sanatorium és
szálloda-berendezési vállalat,
paplankülönlegességek gyára,
steril. hyg. ágytollgyár

BUDAPEST

Központi iroda :

Tollminta-raktár :

Gyár :

VII., Rombach-u. 4. I. em.

VII., Károly-körut 7.

VII., Holló-utcz? 12.

Telefon 71—25.

Telefon 152—44.

A „Marabúhoz“

SCHÄTZ JÓZSEF

SÖRNAGYKERESKEDŐ

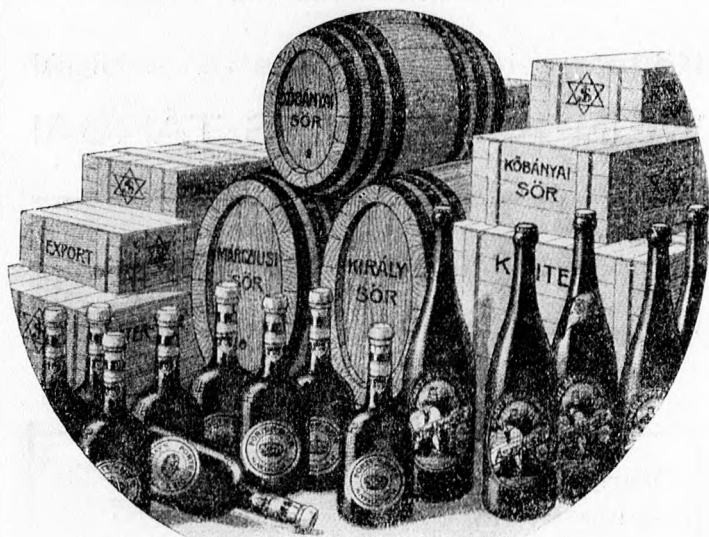
BUDAPEST, VIII., PRÁTER-U. 47.

TELEFON 57-22

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

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum
Franziskaner - Keller Akt. - Ges.

müncheni nagy sörfőzde eredeti söréit is állandóan raktáron tartja.



Ehm János

nagyvendéglője

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 1.

(Múzeum-körut sarok.)

A vidéki és fővárosi előkelő közönség legkedveltebb vendéglőhelyisége. Minden este cigányzene.

KOLERA ELLEN

legjobb a jó szekszárdi vörös bor.

Kapható 30 hl. 4 éves
60 korona árban:

Kamarás Béla szekszárdi
bortermelőnél.

Kiadó

Debreczenben a Dégenfeld-téri „Kispipa vendéglő“

november 1-re, esetleg előbb is átvehető SÜMEGHI E. BÉLA háztulajdonosnál (Debreczenben) — Eme kitűnő forgalmu vendéglő 1915-ig, míg a közelében lévő „Bika“-szálloda épülni fog, valóságos kincsesbányája lesz annak, aki mielőbb kibérel.

FÉMBUTOR

a világhírű Mannesmann acélcsövek-
ből, réz vagy nickel áthuzattal.

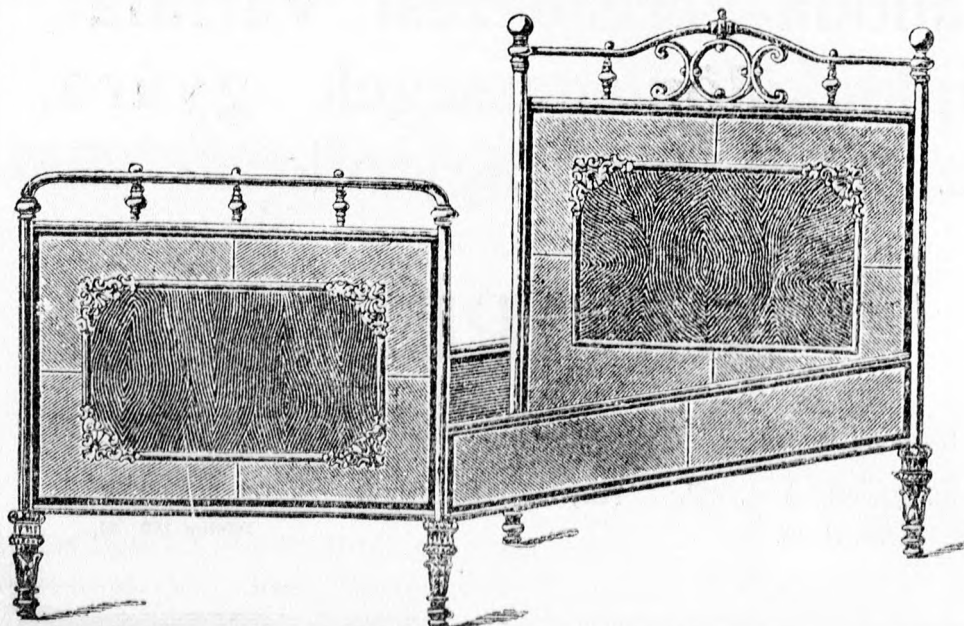
Minden színben lágyan zománcolva s díszítve, rendkívül tartós, izléses kivitelben.

■ Kedvező fizetési feltételek mellett szállít ■

URBÁN S. L., BUDAPEST
V. KER., NÁDOR-UTCZA 17. SZÁM.

.....
Árjegyzék és költségvetések díjmentesen

.....
Szállodák és szanatoriumok berendezéséhez legalkalmasabb



Átvételi jelentés!

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek szives tudomására hozni, hogy a

GAMBRINUS

kávéház és éttermeit

(Budapest, VII., Erzsébet-körut 27) megvettem és f. hó 8-án megnyitottam

A „Gambrinus“ összes helyiségeit, számítva a nagyérdemű közönség izlésével, teljesen átalakítottam, hogy ezáltal a legmesszebbmenő igényeknek is megfelelhessenek.

A nagyérdemű közönség becses figyelmét tisztelettel felhívom személyes vezetésem alatt álló konyháma.

Elsőrendű magyar és francia konyha. — Kitűnő, csakis eredeti bel- és külföldi borok. — Első magyar részvénysör. Előzékeny kiszolgálás.

Naponta katonazene.

Szives pártfogást kér

Oláh Gyárfás Károly

volt konyhafőnök, jelenleg az „Ó-tátra-füred nagyvendéglő tulajdonosa.



Telefon 58—59.



Hauer Rezső

villanyüzemre és gőzsütésre berendezett

nagy czukrászata

□ BUDAPEST □

VIII. ker., Rákóczi-ut 49.

A legelőkelőbb hazai szállodák, vendéglők és kávéházak

□ állandó szállítója □

Lakodalmakra és ünnepélyekre

megrendeléseket, úgy a fővárosban mint vidékre elfogad

□ és pontosan szállit. □





Singhoffer Ágoston és neje

SINGHOFFER ÁGOSTON

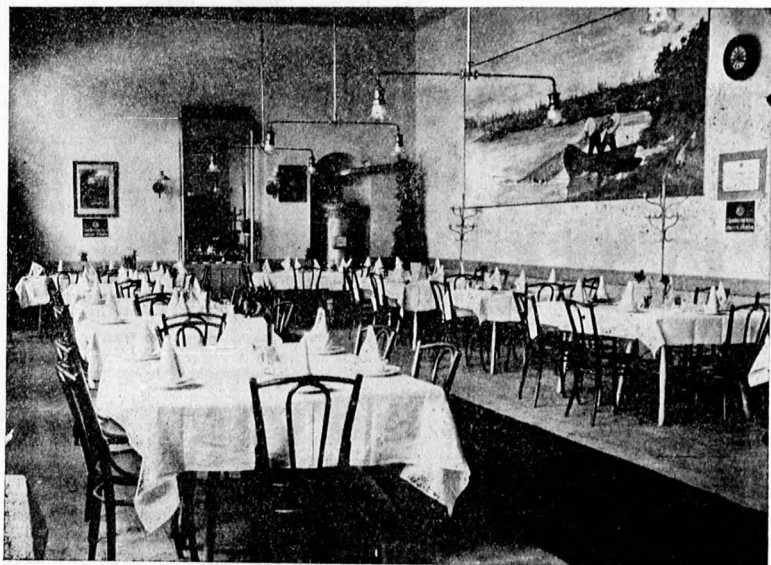
NAGY VENDÉGLŐJE

BUDAPEST, VIII., Tavaszmező-u. 7. sz.

ALAPITTATOTT 1796.

TELEFON 51-53. SZ.

A főváros egyik legkellemesebb nyári kerthelyisége. □ Bankettek és lakodalmak rendezését a legfinomabb és legelegánsabb kivitelben elfogadom házon kívül is



Étterem

Bálok és családi multságok megtartására ujonnan □□ berendezett nagy terem áll rendelkezésre. □□

Minden időben frissen csapolt pilseni sör.

A vidékről felránduló igen tisztelt kartársakat szívélyesen meghívom diszesen berendezett helyiségeim megtekintésére.

Halászlé minden időben.

JÁSZAPÁTI KASZÁS LAJOS

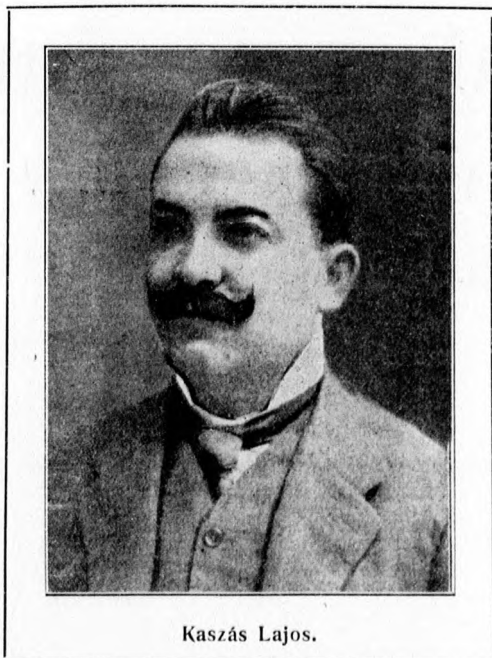
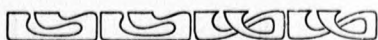
(MUHR GYÖRGY UTÓDA) NAGYVENDÉGLŐJE

BUDAPEST, VII. KERÜLET, RÁKÓCZI-UT 44. SZÁM



Ugy a pesti, mint a vidéki előkelő közönségnek legkedvesebb :: találkozó helye. ::

Kovács Antal zalamegyei bortermelő csopaki borainak állandó :: kimérése. ::

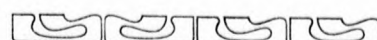


Kaszás Lajos.



Kitünő magyar és francia konyha, saját termésű, valamint balatonmelléki elsőrendű borai általános jó hírnévnek örvendenek.

A kőbányai „Első Magyar Részvény Serfőződe” kitünő sörei minden időben :: friss csapolásban. ::



1864 óta az ország

□ legelőkelőbb □

szállodások és

vendéglősök

állandó szállítója.

LÖWENSTEIN utóda HORVÁTH NÁNDOR

cs. és k. udv. szállító, fűszer-, csemege stb. nagykereskedő

Főüzlet: Vámház-körut 4. ■■■ (Telefon 11—24.)

Fióközlet:

Türr István-u. 7

Telefon 11-48.



Czégem küldeménye a legmagasabb udvartartás részére a Veszprémi és Hajmáskéri nagy hadgyakorlatok alkalmából
1908. szeptember hó.

Bizonyítvány

Sajátkezű aláírásunkkal bizonyítjuk, hogy szükségletünket a LÖWENSTEIN M. utóda HORVÁTH NÁNDOR czégnél fedezzük s hogy a szállított áruval minden tekintetben meg vagyunk elégedve.

- Gr. Andrássy Aladárné s. k.
- Gr. Apponyi Lajosné s. k.
- Gr. Hadik-Barkóczy
Endréné s. k.
- Gr. Esterházy Miklós s. k.
- Gr. Zichy Béla s. k.
- Gr. Esterházy Ferencné s. k.
- Louis Prinz Lichtenstein s. k.
- Für das k. u. k. Hofwirts-
schaftsamt: Franz von
Worlitzky s. k., Hofwirts-
schafts-Direktor.
- Gr. Andrássy Gyuláné s. k.
- Gr. Batthyány s. k.
- Karátsonyi-Andrássy
grófné s. k.
- Gr. Batthyány Elemér s. k.
- Gr. Károlyi Gyula s. k.
- Herczeg Lobkowitz
Rudolf s. k.
- Gr. Károlyi István s. k.
- Gr. Batthyány Miklós s. k.
- Gr. Károlyi Sándorné s. k.
- Gr. Szápáry Géza s. k.
- Gr. Esterházy Mórós s. k.
- Gr. Batthyány Lajos s. k.
- Gr. Szécheny Gyula s. k.
- Gr. Wenckheim Frigyesné s. k.
- Gr. Zay Miklósné, szül. gr.
Károlyi Margit s. k.
- Gr. Mailáth László s. k.
- Gr. Hoyos-Wenckheim
Fülöpné s. k.
- Gr. Széchenyi Sándorné s. k.
- Gr. Csekonics Endre s. k.
- Cristian Kraft Fürst zu
Hohenlohe s. k.
- Gr. Szápáry Pál s. k.
- Gr. Andrássy Géza s. k.
- Gr. Andrássy Tivadarné s. k.
- Gr. Csáky Lászlóné s. k.
- Gr. Kinsky Zdenko s. k.
- Herczeg Odescalchi
Gezáné s. k.
- Gr. Andrássy Sándorné s. k.
- Gr. Schönborn Károly s. k.
- Gr. Nákó Sándor s. k.
- Gr. Bethlen Sándorné s. k.

*„Felsője cs. és kir. gazdasági hivatala
bizonyítja, Horváth Nándor (Löwenstein M. utóda)
cs. és kir. udv. szállítóinak miszerint „Felsője
Magyarországi legmagasabb tartózkodása
alkalmával nevezett cég szállítja az összes
fűszer, csemege, conserv stb. konyha szükség-
letet és hogy e szállításokat mindenkor a
legnagyobb megelégedésünkre teljesíti -*

Kelt Bécsben 1907 év. aprilis 2 an

*„Felsője cs. és kir. gazdasági
hivatala*

PALUGYAY J. ÉS FIAI

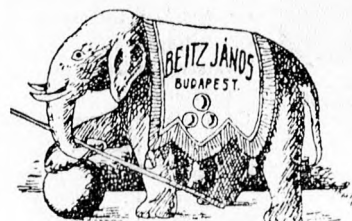
== BOR ==
NAGYKERESKEDŐK

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI SZÁLLITÓK

POZSONY



Kiváló fajborai kaphatók a
bel- és külföld előkelő szál-
lodáiban, vendéglőiben és
:: csemegekereskedéseiben ::



BEITZ JÁNOS

MŰSZTERGÁLYOS, ELEFÁNTCSONT TEKEGOLYÓ, DÁKÓ-
..... ÉS TEKEASZTAL-GYÁRA

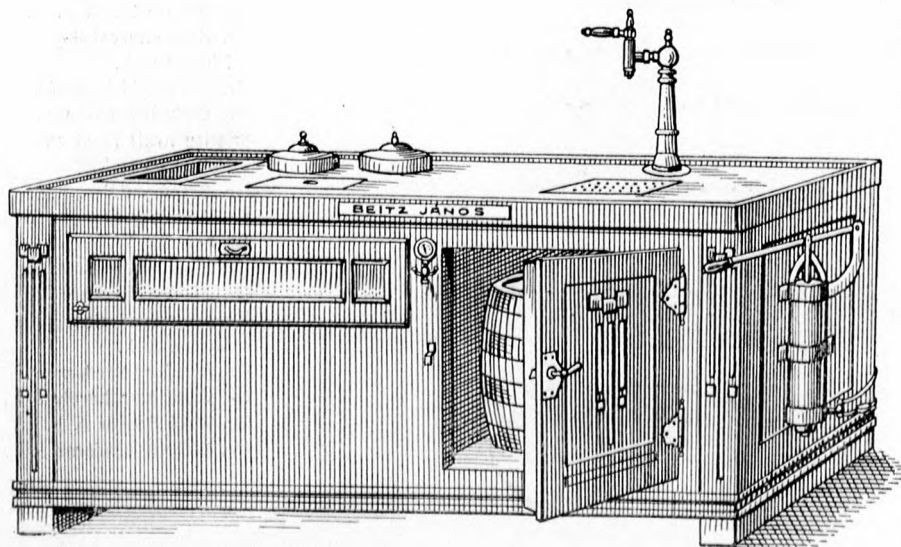
BUDAPEST, VII. KER., AKÁCZFA-UTCZA 55. SZ.

TELEFON 81-30

Kérje a
legujabb

előnyárjegyzékemet

teljes kávéházi és vendéglői berendezésekről



SZULTÁNFORRÁS

A húgyhajtó és húgysavoldó vizek Királya, bór- és dús lithion-tartalmú ásványvíz.

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

Seifert Henrik és Fia

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

HIRMANN FERENCZ

rézárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszogatókhoz szükséges rézárúkat. Bor-, és sör-szivattyúkat, sör kímérő-készülékeket légnomással, valamint mindenemű rézcsapokat, fémelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29-03.



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.

Kartellen kívül Kartellen kívül

Duppai István Ferenc

kartellen kívül álló szappan- és gyertyagyár, valamint csontfőzde- és fagyúolvasztó cég. A t. szállodások és vendéglősök szíves tudomására adja, hogy cson-tért és konyhászírért a legmagasabb árakat fizeti. Szappan és fagyúgyertya a legolcsóbb árak mellett. — Becserelés zsiradék szappanért. — Kiváló tisztelettel

Duppai István Ferencz
Budapest, IX. kerület, Soroksári ut 118. sz.
Telefon 79-74. — Telefon értesítésre személyesen megjelen.

„Gyártelep“ Sörfőzde Részv.-Társaság

Temesvárott.
Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos sörökét pótló dupla korona sörét, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.
Árjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

Andrényi Kalmán Sec utódai

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

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárca (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jöbblet külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-ból készült — a legújtanysabb árak mellett szer-zhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

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

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb 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 használ- nos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvize. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhéség folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kútvállalat Budán.

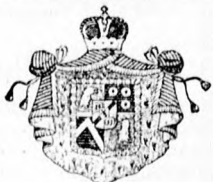
A városligeti gyógyforrás

szénsavval telített kellemes ízű

ILONA

artézi
ásványvize

legyen mindennapi italod. Telefon 50-72.
Megrendelési cím: Artézia r.-t., Budapest, VII. ker., Egressy-ut 20/c. Telefon 50-72.



Tokaji Bortermelők Társasága R. T. TOKAJ

Elnök: 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 pecsenye bor K 66.—

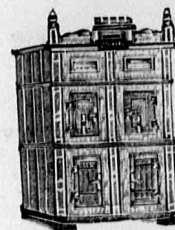
Próbarendelésre alkalmas ládaküldemények:

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

Különlegesség: Herceg Windischgraetz várpinczészeti eredeti töltése rajnai palackokban: tokaji kiváló minőségű pecsenye bor: 0-7 literes palackja 1.15 korona, 0-35 literes palackja 0.65 korona. — Egy próbálada 40 palack.

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

Jégszekrényeket



a legjobb kivitelben készít és szállít. 50% jégmegtakarítás 40% ármeztakarítás.

Mendelovits Farkas

jégszekrénykészítő

Bpest, VII., Rákoczy-ut 64.



Az ujvidéki „Orient“ ásványvíz

lithiumtartalmú, kristálytisza, bakteriummentes, üdítő, frissítő, szénsavval telített természetes

asztali és bor-ital.

Magyarország legolcsóbb ásványvize

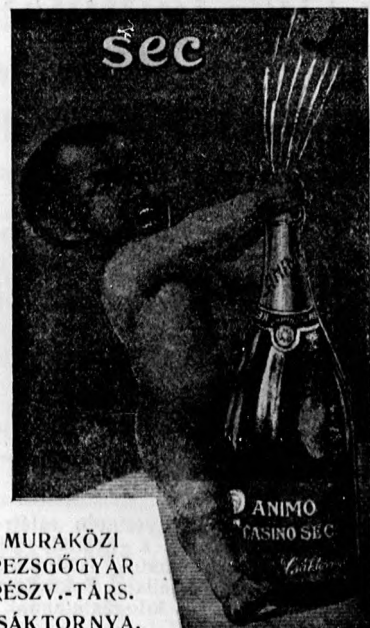
meghódította az egész országot. Vendéglősök és kávéosok részére **rendkívüli** (1-10.) árkedvezmény.

Kérjünk árajánlatot!

Remek kiállítású palackok!
Fröccsökhöz igen alkalmas!



ANIMO



MURAKÖZI PEZSGÓGYÁR RÉSZV.-TÁRS. CSAKTORNYA.

Borral legjobb a valódi KRONDORFI savanyúvize-fröccs.

Hordó eladás. 1000 hektóliterre tarjedő hordó, darabja 30-40 hektó, pinczével együtt eladó. Bővebbet levélben e lap kiadóhivatala ad.



Csúti Gyula vendéglős.

CSÚTI GYULA VENDÉGLŐJE

BUDAPEST, V., VÁCZI-UT 32. SZ.

Kitűnő dunántúli vasmegeyi konyha, természetes italok, barátságos kiszolgálás.

HUNGÁRIA BERENDEZÉSI VÁLLALAT BUDAPEST

GYÁRAK:

VIII., KENDER-U. 22-24. * V., KÁRPÁT-U. 7/B.

KÖZPONT: VIII., KENDER-U. 22-24.

TELEFONSZÁM: 68-81

SÜRGÖNYCZIM: „HUNGOBER“ BUDAPEST

KÁVÉHÁZÁK,
ÉTTERMEK,
SZÁLLODÁK
TELJES BE-
RENDEZÉSE,
TEKEASZTA-
LOK ÉS JÉG-
SZEKRÉNYEK.

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 «
Silíciumdioxid (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 calcinm 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)	0,1328 «
Magnesium (Mg)	0,0252 «
Vas (Fe)	0,0004 «
Chlor (Cl)	0,0338 «
Sulfat (SO ₄)	0,1118 «
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0,5194 «
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0,0170 «
Szénsav (CO ₂)	0,0878 «
összes szénsav (CO ₂)	0,6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek miuősítendő.

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 ásványvizeknek. — 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 Evian és St. Calmier forrásokat. Evian-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. 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 közérdeki jelleggel felruházott gyógyvíz.



LÖWY GUSZTÁV „ÁRPÁD” KÁVÉHÁZA

BUDAPEST, ERZSÉBET-KÖRUT 8.
TELEFON 12—10. TELEFON 12—10.

A vidéki- és a fővárosi
kartársakat az ujonnan beren-
dezett kávéházam megtekint-
tésére tisztelettel meghívom.

**Mindennap a leg-
jobb cigányzene.**

Tisztelettel

Löwy Gusztáv
kávéháztulajdonos.



A „FEHÉR LÓ” szállodát

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 15.

kényelménél, fekvésénél, főképp rendkívüli tisztaságánál fogva ajánlja a tisztelt utazó közönség szíves figyelmébe.

Glück E. J. szálloda-tulajdonos, Keleti pályaudvari vendéglős.

Putnoki István

nagyvendéglője

Budapest, IX., Ferencz-körut 2. (Boráros-tér sarok.)

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget értesíteni, hogy vendéglő helyiségemet megnagyobbítottam s azt teljesen ujonnan rendeztem be. Lakodalmakra, társaságoknak külön separé helyiséggel rendelkezem. Jó italok és ételekről, valamint előzékeny kiszolgálásról gondoskodom.

Kiváló tisztelettel

Putnoki István vendéglős.

Thonet Testvérek

tömören hajlitott fabutor-
gyárainak főelárusító telepe

Budapest, IV., Váci-u. 11.

... TELEFON 11—68. ...



HORDÓT

A LEGJOBB MINŐSÉGBEN,
OLCSÓ ÁRON SZÁLLIT AZ

„Alföldi Hordógyár Részvénytársaság”

TELEFON 617. **DEBRECZEN.** TELEFON 617.

Eladó 501—690 hl. 1910. évi saját termésű zöldes fehér, kitűnő minőségű vegyes bor, u. m.: rizling, kövidinka és erdei fehér; esetleg ugyannyi ez évi termésű, fent nevezett fajokból szűrt must, vasut állomás közelében. □□□□□□ Megtekinthető és az ár megtudható

SIKARI KOVÁCS MIHÁLY szőlőtelepén
ÁGASEGYHÁZA (Kecskemét—Fülöpszállási vonal.)

Kittner Mihály

nagyvendéglője

... (Pilseni sör csarnok) ...

Budapest,
VII. kerület,
Erzsébet-kör-
ut 13. szám.

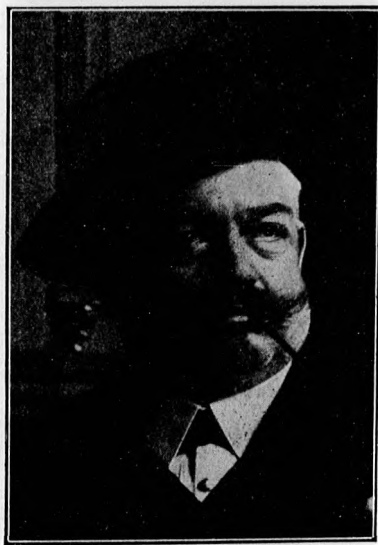
Telefon 166-73



Pilseni ősfior-
rás. Uradalmi
:: fajborok. ::
Izletes éte-
lek, minden
időben frissen csapolt
:: sör. ::
Előzékeny
kiszolgálás.

Magyarországi vezérképviselete **ELSŐ PILSENI RÉSZVÉNYSÖRFŐZŐDE, PILSEN.** Alapított 1869.

BUDAPEST, VI., Andrásy-ut. 50. Magyarország bármely államára szállítja az általa képviselt első pilseni részvénysört világhírű gyártmányt. ■ ■
 Vendéglősök és t. érdeklődők sziveskedjenek közvetlenül a fenti céghez fordulni. Vidéki városokban lerakatót és képviselést létesít.



SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA



építési vállalkozó



Budapest,

VIII. ker., Gólya-utca 36a. sz.

Telefon 60-38.

Saját ház.

Telefon 60-38.

Elvállal aszfalttirozást minden alakban és faczemement tetőzéseket minden időszakban eszközli a nedves falak szárazzá tételét, ezen vállalatával rövid időn belül több mint 3000 lakást mentett meg a nedvességtől és penésztől.

Raktáron tart és szállít következő anyagokat:

Asphalt, Kátrány, Kátrány-lemez tekerceket, Asphalt-lemezt és ezekhez való czimezett szegeket és faléczeket, Carbolium-festékeket minden színben, kátrány-festékeket, Bien olajat, Kautschukot asphalt burkoláshoz, Bitomenl, Darbolt és kék uszó kocsikenőcsöt.



Bernhardt Ferencz.

BERNHARDT TESTVÉREK

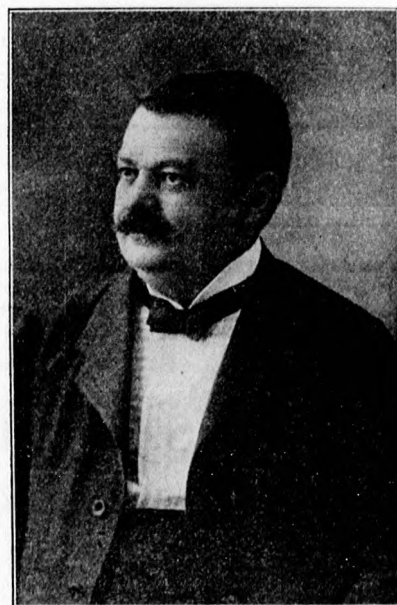
nagyvendéglője

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 55. szám.

Aggteleki-utca sarok.

A fővárosi és a vidéki polgári közönség kedvelt találkozó helye, valódi magyar konyha, izletes ételek, melyeket a vendégek annál is inkább kedvelnek, mivel azok a vendéglősné gondos tisztaságával és szakácsművészi ügyességével kerülnek az asztalra. Saját szüretelésű urasági fajborok; minden időben frissen csapolt hazai sörök.

Minden este cigányzene.
 Előzékeny kiszolgálás.



Bernhardt Gyula.



Gerstl Ferencz

GERSTL FERENCZ vendéglője

Budapest, I., Czakó-utca és Naphegy-u. sarok

(Saját ház.)

A budapesti előkelő polgárok kedvelt találkozó és szórakozó helye. Kényelmes kerthelyiség. Saját termésű jó borok. Állandó kimérésben a budai borvidéki „kösiller“.

Tisztelettel

GERSTL FERENCZ

vendéglős és naphegyi szőlőbirtokos.

HÜTTL TIVADAR

CS. ÉS KIR. UDV. SZALLITO BUDAPEST PORCELLAN-
 SAJAT PORCELLAN-
 GYARA BUDAPESTEN

ALAPITTATOTT
 1854. ÉVBEN

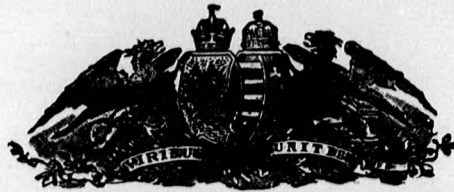
NAGYKERESKEDŐ
 V., DOROTTYA-U. 14.

Étköző-, teás-, kávé-, mosdó-, üvegkés-
 leték stb. Háztartási cikkek. Kelengyek.

KÉPES ÁRJEGYZÉK KIVÁNATRA BÉRMENTVE



Alapított 1854.



Alapított 1854.

Hüttl Tivadar

cs. és kir. udv. szállító, porcellángyáros és nagykereskedő
BUDAPEST, IV., DOROTTYA-UTCZA 14.
 (Porcellángyár Ó-BUDÁN)

Teljes edény berendezések szállodák,
 :: kávéházak és vendéglők részére. ::

Állandó nagy raktár bel- és külföldi vala-
 mint eredeti angol gránit-porzellánban.

Kivánatra költségvetés és mintadarabok
 (esetleg külön tervezés alapján) küldetnek.

Alapított 1884 ben.



Alapított 1884-ben.

COGNAC

CZUBA-DUROZIER ÉS TSA

BUDAFOK

cs. és kir. udvari szállítók

Vezér-
 képviselő: **Ruda és Blochmann utódai, Budapest**



Jurák Mihály

vendéglője a „Kis Miskához”
Budapesti előkelő polgárok gyűlhelye.

Budapest, I., ker., Krisztina-
város, Mészáros-utca 16. sz.

Telefon 167-13. Telefon 167-13.

Minden időben frissen csapojt sör, ki-
tűnő konyha és borok. — Előzékeny
∴ kiszolgálás. ∴



Kneffel szálloda.



Kávéház.



Étterem.



„KNEFFEL”

szálloda

Kiskunfélegyháza.

Alapított 1878-ban. Telefon szám 42.

Kiskunfélegyháza 40,000 lakosu r. t. város legrégebb, de egyszersmind **legmodernebb szállodája**. 1910 óta — mely évben ugy a **szálloda**, mint az **étterem és kávéház teljesen újonnan berendeztetett** — a Kossuth Lajos Fő-utcán, a város legszebb és legforgalmasabb helyén, az új városháza és a fő nagy üzletek közelében, a m. kir. adó és postahivatal, valamint a főgymnázium tőzsomszédságában, az indóháztól 5 percnyire.

A modern kor legkényesebb igényeit is kielégítő, a legnagyobb kényelemmel **berendezett 25 utcza vendégszoba**. Kisebb piknik, közvacsorák és lakodalmak tartására nagyon alkalmas, külön a **Petőfi-téren** áll a n. é. közönség rendelkezésére.

Villanyvilágítás. Omnibusz minden vonatnál. Saját **termésű „Szikra Gyöngye”** export képes jó boraiért — melyből a bel- és külföldre nagyban is szállít — a pécsi és szegedi országos kiállításokon **nagy ezüst** éremmel lett kitüntetve.

Kiváló konyha és pincze. **Mérsékelt árak.**

Kneffel Béla
tulajdonos.

Hölle
Pannónia Sec



Hölle J. Márton
cs. és kir. udvari szállító
Budaörs.

Alapítottott 1852.

Hubert Ezsgő

HUBERT J.E. cs. és kir. udv. szállító POZSONY

ALAPITTATOTT
1869. ÉVBEN

KIVONATOK

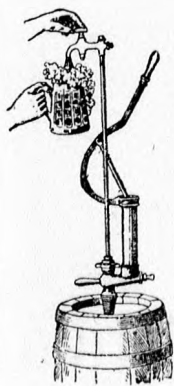
legfinomabb rum, törköly, szilvórium,
eczet és likőr készítéséhez hideg uton,
minden készülék nélkül.

Árjegyzék és kezelési könyv ingyen.

Legujabb, kitűnőnek bizonyult

**sörmérő-
készülék**

szénsav és légnomással.



Mindenkor friss sör!

Nagy raktár borkezelési cikkekben, úgy mint borderítő-
por, savtalanító, szintelenítő, bortisztító szerek, nyulós-borok
javításához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben

Törvényesen megengedett anyagok-
ból álló legjobb borderítő szer a **„RAPID”**

borderítő por,

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára sörpezsgő-
csapok, sörszivattyúkban, sörhűtő készülékekben, sör- és
borpalack-töltőkben, dugaszoló- és kupakoló-gépekben.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII., DOHÁNY-UTCZA 5.

Hartay György vendéglője

Budapest, V. kerület, Vadász-utca 20. szám.

Saját szüretelésű borok, jó konyha, előzékeny kiszolgálás. — A főváros és vidéki polgárok találkozó helye.

A kőbányai „Első Magyar Részvény Sörfőzde márciusi söre minden időben frissen csapolva.

FIEDLER GUSZTÁV

VENDÉGLÓS

BUDAPEST, I., GELLÉRT-TÉR 3.

Ajánlja a nagyérdemű közönség
:: figyelmébe kiváló minőségű ::

soproni és budaörsi

borait, ugyancsak jó magyar kony-
háját. — Az első magyar Rész-
vény Sörfőzde világhírű söreiből
minden időben friss csapolás.

Wagner Vilmos nagyvendéglője

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 44.

:: PILSENI ÉS SZALONSÖR ::

Az előkelő polgárok és művészek találkozó helye.

„Haggenmacher“

Kőbányai és Budafoki

Sörgyárak

Részvény-Társaság

NAGY IGNÁCZ, BUDAPEST

TELEFON 18-64

PINCZEFELSZERELÉSI CZIKKEK ÜZLETE
VII., KÁROLY-KÖRUT 9. SZÁM

TELEFON 18-64

Saját palaczkkupak-gyár: NAGY és WATZKE, PINGGAU

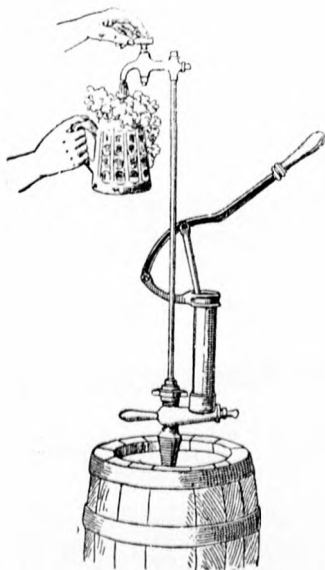
Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű

pinczefelszerelési czikkekben

ugymint: borszivattyúk, gummicsövek, réz-
csövek, palaczkdugaszolók és kupakolók,
kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűrő-
készülékek, boros palaczkok, parafa-dugaszok,
..... továbbá különféle rendszerű

borsajtók, szőlőzuzók,

erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők,
..... raffiákban stb. stb.



SPERL NÁNDORNÉ

vad- és baromflkereskedése

BUDAPEST, (Központi vásárcsarnok.)

===== Ajánlja a tisztelt vendéglős es =====
===== szállodás uraknak elsőrendű =====

vágott vad és szárnyasait,

===== melyet minden időben a leg- =====
===== olcsóbb napi árban szállít. =====

Az Erdélyi Pincze-Egylet

császári és királyi udvari szállítók

Kolozsvárrott

Ajánlja egyenesen a szövetséget termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyógyborait.

:: Megkeresésre készséggel
küld árlapot az igazgatóság.



Sürgönczim: Bortermelők
Szövetsége Kolozsvárrott

Muschong Buziás fürdő



BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

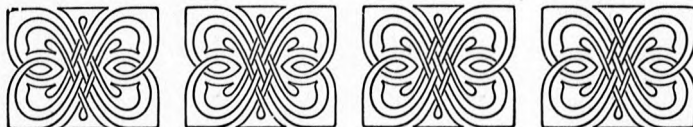
ÜDIT GYÓGYIT

Vese- és hólyagbajoknál a vesemedence idült hurutjainál, huykő- és fővényképződésnél a légutak és a kiválasztó szervek hurutos bántalmainál

kitűnő hatásanak bizonyult

Orvosilag ajánlva.

Kapható mindenütt



KILLER JÁNOS

borháza

az „Ó-Budai Szőlőtőké“-hez

BUDAPEST

VIII. KER., FUTÓ-UTCZA 4. SZ. (Saját ház.)

A fővárosi és vidéki polgárok kedvelt találkozási helye, ajánlja

saját termésű, tisztán kezelt Ó-Budai borait

10 literen felüli rendelések díjtalanul házhoz szállítatnak.

=== Nagy mennyiségű ===
megrendelésnél árengedmény.

KILLER JÁNOS vendéglős.



..... China
..... és alpaccaezüst

szálloda-, kávéház- és
vendéglő-felszerelések

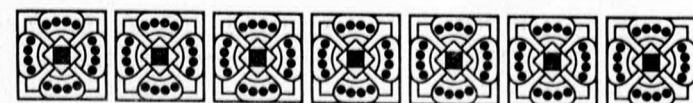
legolcsóbban és legjobb minőségben jótállás mellett

„SZANDRIK“

magyar ezüst- és fémárgyár r.-t. központi főraktáránál

Budapest, IV., Semmelweis-utca 9.

Gyártelep: Alsó-Hámor (Bors megye).



ÉBENHŐ KÁROLY

(az Országos Casino volt főpinczére, legutóbb fenyőházi kincstári bérlő)

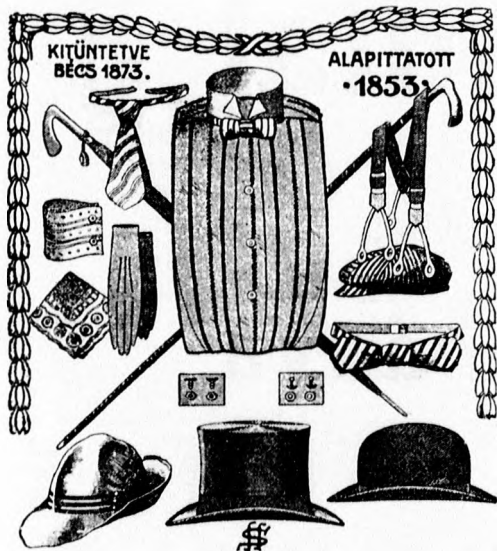
bor- és sörcsarnoka

diszesen átalakítva József-körut 50. sz. ... Kitűnő magyar konyha, kiváló minőségű borok, kőbányai Szent István-sör, polgári árak, figyelmes kiszolgálás, százalék-szelvények. ... Szíves pártfogást kér, kiváló tisztelettel **Ébenhő Károly.**

KASCH ADOLF

kalapgyáros

József-körut 48. BUDAPEST Baros-utca 61.



Nagy választék saját, valamint Pelikán és Gyukits-féle magyar gyártmányu, angol, olasz kalapokban. Elsőrendű angol és amerikai url divatcikkekben.

Mérsékelt árak.

Élő József

nagyvendéglője
Budapest, VI. ker.,
Teréz-körut és
Podmaniczky-utca
sarak.

(A nyugati pályaudvar közvetlen közelében.)

Diszesen berendezett éttermek. Izletes ételek, valódi és tisztán kezelt borok. Minden időben frissen csapolt sör. Előzékeny és pontos kiszolgálás. A vidékekről érkezők kedvelt találkozó helye.

A nagyérdemű közönség tömeges látogatását kéri kiváló tisztelettel

ÉLŐ JÓZSEF
vendéglős.

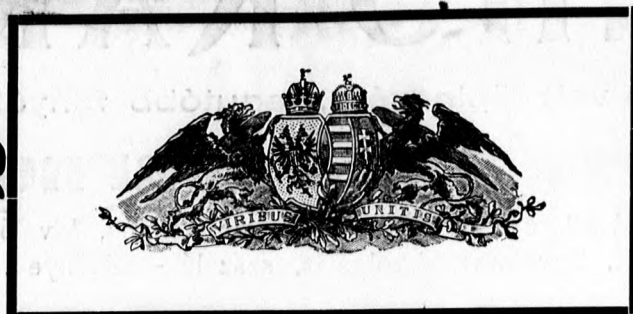
Főpinczéreik Óvadék Szövetkezete

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

A magyar pinczéség első és egyetlen önálló pénzintézete. Óvadékat azonnal folyósít. Nincs heti üzletrész! Leszámolás azonnal. Beiratáshoz 30 korona szükséges.

Hivatzlos órák délután 4-7-ig.

Telefon szám: 24-94.



VÉDJEGY

Dreher Antal



Dreher Antal

== sörfőző részvénytársaság ==

Budapest—Kőbánya

== Városi iroda: ==

VIII. kerület, József-utca 36. szám

Ájánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni-), maláta-, bajor, dupla márcziusi- és baksörét. Saját palaczköltés.

Különleeeség: dupla maláta

= kősör kőkorsóban =

Nagyobk sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit