

# 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.

## Az élelmiszer-hamisítók nyilvántartása.

Budapest székesfőváros kerületi előljárói legutóbbi értekezletükön fontos, és a főváros közegészségügyére vonatkozólag életbevágó határozatot hoztak. Elhatározták, hogy a jövőben nyilvántartják az élelmiszer-hamisítókat, a budapesti emberiségnek ezeket a közveszélyes mérgekkeverőket a nyilvános emberiségnek ezeket a közveszélyes mérgekkeverőket. A nyilvántartást a tanács rendészeti ügyosztálya fogja végezni, amelynek kötelessége lesz arról gondoskodni, hogy a kerületi előljárásnak minden kihágási ítéletet közöljenek vele, melyet élelmiszer-hamisítók ellen hoztak. Ezután tehát a lehetőségig meg lesz könnyítve azoknak a gonosztevőknek megállapítása, akik üzletszerűleg folytatják az élelmiszer-hamisítását, ami arra lesz jó, hogy súlyosabban büntetettessenek, esetleg az élelmiszerek közforgalomba hozásától eltiltassanak.

Ez az elhatározás föltétlenül elismerést érdemel. Budapesten és a környékbeli falvakban ugyanis annyi a lelketlen üzér, aki iparszerűleg üzi az élelmiszerek hamisítását, s aki ugyszólván állandóan veszélyezteti a főváros emberek egészségét, életét, hogy azoknak ellenőrzésére Budapest főváros aránylag nagyon csekélyszámu közegészségügyi felügyelőbizottsága szinte képtelen. Ezek a gonosztevők immár gyakorlatba vették, hogyha egyik, vagy másik kerületben fülöncsípték és így megbüntették őket, akkor a mérgeportékájukkal való kereskedést a másik kerületbe tették át. Így ha it is tetten érettek, nem mint visszaeső bűnösök ítélték el, mert például az I. kerületi előljáróság mit sem tud-

hatott a X. kerületi előljárásnak az illető mérgekkeverők ellen hozott marasztaló ítéletéről. Most már ennek a bujkálásnak vége lesz vetve. De ez az intézkedés még mindig nem elégséges a professzionátus mérgekkeverők megfékezésére. Hiszen nem lehetetlen, hogy más és más kerületben más és más név alatt hozzák forgalomba hamisított élelmiszer-cikkeket. Legjobb volna róluk is a személyazonosság okából ujjlenyomatot venni s arczképeiket is nyilvánosságra hozni, mint a gonosztévőkét, amint hogy ők sem egyebek közönséges gonosztévőknel.

Különben annyira körül vagyunk immár véve élelmiszerhamisítóktól, hogy a budapesti ember ma már igazán azt sem tudja, hogy mit eszik. A kávé helyett kapunk czikoriát s ehhez tej helyett jó még ha lisztes és nem meszes vizet öntenek. A kolbászban, ami az asztalunkra kerül bélhulladékkal kevert romlottburgonya egyveleg van erősen megfűszerezve, beraktározva. A nagyfogyasztók, s ezek sorában a vendéglősök, korcsmárosok, veszik leginkább, hogy minő nehéz a védekezés a furfangos, mindenféle hájjal kikent élelmiszerhamisítók ellen. Becsületükre válik, hogy ezt a védekezést áldozatokkal bár, de mégis lelkiismeretesen megcselekszik vendégeik egészsége érdekében. Különben az élelmiszerhamisításoknak és élelmiszerek forgalombahozatalának úgy lehetne nyomatékosabban gátat vetni, ha elsősorban szigorubb felügyelet alá venné a főváros közegészségügyi ellenőrző hatósága az élelmiszerek előállításával, készítésével foglalkozó gyárakat és műhelyeket, hogy így azután ne csak a kis élelmiszerhamisítók, hanem a nagy

mérgekkeverők is hopponkapassanak. A vidékről kocsikon érkező élelmiszereket már a vámnál, a külföldről és távolabbi hazai vidékről vasuton érkező élelmiszer-cikkeket pedig már a vasutállomásnál kellene alapos közegészségügyi vizsgálat alá vetni.

Igy azután mégis aránylag sokkal kevesebb embertársnak egészsége, vagy éppen élete esnék áldozatul a leggonoszabb fajtájú uzoráknak az élelmiszer helyett mérget forgalomba hozó üzéreknak.

**Az élelmiszer-szállítás olcsóbbítása.** Az általános drágaság a fogyasztó közönség körében elsősorban a legnagyobb a legnagyobb fogyasztókat, a vendéglősöket, korcsmárosokat sújtja. Míg nálunk ennek enyhítésére alig történik valami, addig a bécsi vasutügyi ministerium a többi ministeriumokkal egyetértve a marha-, sertés- és husszállításra eddig elrendelt viteldíj leszállításon kívül azonnal való érvénynyel elrendelte, hogy a burgonya, főzelék és hüvelyes vetemény szállítási díját az osztrák államvasut összes vonalain 50 százalékkal leszállítsák. Nálunk is elkélne hasonló intézkedés, de arra valószínűleg csak akkor kerül a sor, ha Budapesten is rendeznek egy kis éhségforradalmat.

## A bortörvény végrehajtása.

Az országgyűlés még 1908-ban megalkotta a borhamisítás tartalmáról és a müborgyártás eltiltásáról szóló XLVII. törvénycikket, melynek sok intézkedését kifogásolják ugyan, de melynek a borhamisítás és müborgyártás megakadályozására erélyes, büntetőszabályai rendelkezései vannak. Am, mit érnek ezek a rendelkezések, ha a magyar bortörvény a borpancsolókkal, müborgyártókkal szemben tulajdonképpen még a manapság sincsen kellően végrehajtva. S e r é n y i Béla gróf földművelésügyi miniszter most körrendeletet bocsájtott ki az ország összes törvényhatóságaihoz, a b o r t ö r v é n y s z i g o r u v é g r e h a j t á s a tekintetében. A rendelet utasítja a törvényhatóságokat, hogy

A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.

FANDE ÁGOSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDA

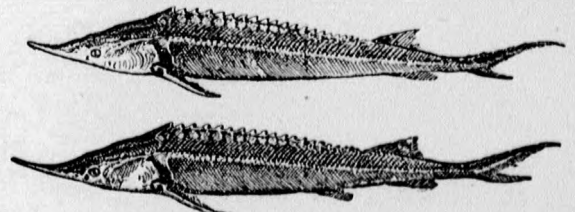
**ZIMMER FERENCZ halmagykereskedő**

cs. és kir. udvari szállító. A Balaton Halászati R.-T. kizárólagos képviselője  
Telefon 61-24. BUDAPEST, Központi vásárcsarnok Telefon 61-24

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



ALAPITTATOTT  
1820 .



# Főpinczerek Óvadék-Szövetkezete

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

A magyar pinczéség első és egyetlen önálló pénztintézete. Óvadékot azonnal folyósít. Nincs heti üzletész! Leszámolás azonnal. Beiratkozáshoz 30 korona szükséges. — Hivatalos órák délután 7 órától 4-ig. — Telefon-szám 94—24.

intézkedjenek arról, miszerint a közönség és a törvény végrehajtása körül eljáró hatóságok figyelme az ideai szüret alkalmából a bortörvény fontosabb intézkedéseire felhívassák, mert a tapasztalat azt mutatja, hogy a bortörvénybe ütköző kihágás elkövetésére legalkalmasabb a szüret ideje és az ezt követő időszak. Elrendelte a miniszter, hogy a törvényhatóságok szigorúan ellenőrizzék, hogy a bortörvény fontosabb rendelkezéseit tartalmazó nyomtatványok mindazok, kiket erre a törvény 13. szakasza köteles — bortelmelők, borkereskedők, vendéglősök, korcsmárosok — a pincékben, az italmérésekben állandóan kifüggesztve tartassák, s hogy ezen nyomtatványok a község házában is ki legyenek függesztve, továbbá hogy a törvény alábbi rendelkezése a vármegyei hivatalos lapok utánj s a községekben való kidobolással, minél szélesebb körben közhírré téessék. Ezek a rendelkezések a következők:

A mustot vagy bort cukrozni tilos. Erre ugyan kivételes engedelmet adhat az illető kerületi m. kir. szőlészeti és borászati felügyelő, vagy a m. kir. vinceriskolai igazgató, de csak olyan esetekben, a mikor a must természetesen cukortartalma a kedvezőtlen időjárás vagy elemi csapás következtében annyira csekély, hogy a mustnak valóban szüksége van a cukrozásra. Édes bor készítése céljából a mustba vagy a borba cukrot tenni föltétlenül tilos, erre tehát senki engedelmet nem kaphat. Törkölybort, csigert, lőrért csakis azoknak a kisebb szőlőbirtokosoknak szabad készíteni, a kiknek négy kat. holdnál nagyobb szőlőjük nincs és a kik bor, must-borkészítésre szánt szőlő vagy borseprő adásvételével, vagy boréréssel, illetve kis mértékben való elárúsítással nem foglalkoznak. Azonban ezek is csak a saját termésű szőlőjük törkölyéből és csakis a saját házi szükségletük fedezésére készíthetnek törkölybort, még pedig a következő korlátozással: a) Törkölyborkészítésre három napnál régebbi törkölyt használni tilos, b) Ugyanazt a törkölyt csak egyszer szabad törkölyborkészítésre használni. c) Törkölybor-készítése céljából csak annyi vizet szabad fölönteni a törkölyre, a mennyi legföljebb egy negyedrésze annak a szinmustnak, a mely ugyanarról a törkölyről szüretelt, vagyis egy hektoliter must törkölyéből legföljebb 25 liter törkölybor készíthető. De egy szőlőbirtokos még így is csak annyi törkölybort készíthet, a mennyi az ő egy évi házi fogyasztására szükséges és ez semmiesetre sem lehet több hús- hektoliternél. d) Cukrot a törkölybor-készítéshez használni tilos. e) Pálinka- (konyak) főzés céljaira nem szabad törkölybort használni.

f) Törkölybort forgalomba hozni tilos. g) A ki törkölybort akar készíteni, tartozik ezt a szándékát legalább 24 órával előbb a községi elüljáróságnak írásban vagy szóval bejelenteni s ugyanakkor azt is közölni, hogy: mennyi törkölybort akar készíteni. h) A törkölybort tartalmazó hordókat vagy egyéb tartályokat törkölybor fölírással kell ellátni és a többi hordótól elkülönítve kell tartani. A bort vagy törkölybort szeszezni, vagyis a szesztartalom emelése végett abba szeszt önteni tilos. A borseprőből vízzel a borhoz hasonló italt készíteni tilos. Az összevásárolt borseprőből való borsajtólást üzletszerűen folytatni s az összevásárolt seprőből kisajtolott bort forgalomba hozni tilos. A bortörvénybe ütköző kihágások szigorúan büntetettek, a büntetés három hónapi elzárásig és 1000 korona pénz büntetésig terjedhet.

**A borital-, huszfogyasztási adó s községi adópótlékok 1912—1913-ra való biztosítása tárgyában a pénzügyminiszter 53.964—911. szám alatt a következő körrendeletet adta ki:**

1. Azokban a városokban és községekben, amelyekben a folyó évi szerződés a folyó év végével lejár és amelyekben a szóban forgó adók fogyasztás hiányában eddig biztosítva nem voltak, 2. azokban a városokban és községekben, amelyekben az 1912. évre kötött feltételes szerződés jogérvényesen felmondatik; 3. azokban a városokban és községekben, amelyekben a borital- és huszfogyasztási adó a folyó évre ráutalás útján lett biztosítva, vagy amelyekben kincstári kezelés áll fenn. A borital- és huszfogyasztási adók beszedésére vonatkozó s különben az 1912. évre is érvényes megváltási vagy bérleti szerződés apénzügyigazgatóság által csak külön felhatalmazás alapján mondható fel. Ily felhatalmazás csakis rendkívüli okok fenforgása esetén és mindenkor kellően indokolt jelentéssel kérendő ki, tehát melőzendő a felmondás és így a felhatalmazás kikérése akkor, ha nyilvánvaló, hogy a jelenleg érvényben álló szerződésben biztosított összegnél magasabb bérleti ajánlat csak italmérisi engedély elnyerése végett adatott be. A biztosítás az 1912. évre feltétlenül, az 1913. évre pedig minden esetben csak feltételesen (akölcsonős felmondási jog kikötése mellett) eszközölhető és a biztosítás 1913. decz. 31-én tul semmiesetre sem terjedhet. Egyebekben a biztosítási eljárás a folyó évben eszközölendő, mint a múlt évben. A biztosítás decz. 1-ső napjáig okvetlen befejezendő.

## Borarak és terméseredmény.

Az egész országban megkezdődött és folyamatban van a szüret. A vendéglősöket és korcsmárosokat első sorban érdeklí, hogy ugy mennyiségileg, mint minőségileg milyen eredményü lesz az ideai szüret s ezzel szemben miként alakulnak a borarak. Ami a mennyiséget illeti, az országban általában jó közepes termés lesz, a minőség jó, sok helyütt kitünő, a borarak pedig emelkedőben vannak. A földmivelésügyi miniszterhez különben az új bor mennyiségére, minőségére és árára vonatkozólag a szőlészeti és borászati felügyelőktől a következő jelentések érkeztek:

Budapesti kerület. (Pestpilis-Solt-Kiskun vármegye felső része, Fejérvágy). A termés minőségileg jobb lesz az 1908-ikénál. Az új bor ára 36—42 korona, múlt évié 50—62 korona, óboré 62—70 korona hektoliterenként. Szekszárdi kerület. (Tolna és Somogy vármegye). A termés mennyiségileg közepes, minőségileg azonban, különösen a fehér fajknál jó lesz. Tapolczai kerület. (Zala vármegye). közepes mennyiségű, de jó minőségű a termés. Új bor 60 korona, óbor 60—100 korona lesz hektoliterenként. Készlet nagyon csekély. Pápai kerület. (Veszprém, Győr és Komárom vármegye). Mennyiségileg közepes, minőségileg jó a termés. Új bor ára 54—80 korona, óbor 10—100 korona hektoliterenként. Soproni kerület. (Sopron és Vasvármegye). Mennyiségileg közép, minőségileg jó a termés. Cefre hektoliterenként 40—44 korona. Balassagyarmati kerület. (Nógrád, Nyitra, Bars, Esztergom és Hont várm.). A termés közép, de jó minőségű. Új borra 36—44 koronával történnek kötések. Pozsonyi kerület. (Pozsony és Moson vármegye). Jó minőségű, közepes a termés. Óbor ára 46—72 korona. Egri kerület. (Heves és Jász-Nagykun Szolnok vármegye). Ugy mennyiségre, mint minőségére jó a termés. Miskolczi kerület. (Zemplén és Abauj-torna vármegye). Mennyiségre gyöngye közepes, minőségére jó a termés. A bor ára hektoliterenként 54—60 korona Tarczai kerület. (Zemplén és Abauj-torna vármegye). Jó minőségű közepes a termés. Beregszászi kerület. (Bereg, Ung és Szabolcs vármegye). Közepes mennyiségű, de igen jó minőségű a termés. Must 40—44 korona hektoliterenként. Szatmári kerület. (Szatmár és Ugocea vármegye) Közepes jó minőségű a termés. Must ára 36—40—44 korona hektoliterenként. Szilágysomlyói kerület. (Szilágymegye). Termés mennyiségileg silány, minőségileg jó. Bihar-diószegi kerület. (Bihar és Hajdu vármegye). Egyes helyeken bőséges, álta-

## Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványviz.

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.

lában jó közepes és jó minőségű a termés. Must árak eddig 30—35 korona hektoliterenként. Ménesi kerület. (Arad vármegye). A termés közepes. Tavalyi bor ára hektoliterenként 45—48, vöröse 75—90 korona. Fehértemplomi kerület. (Temes és Krassószörénymegye). A termés minőségre igen jó. Kecskeméti kerület. (Pestpilis-Solt-Kiskun vármegye) alsó része, Csongrád, Békés, Csanád vármegye). A termés gyenge közepes, de kitűnő minőségű. Must ára 36—44 korona. Szabadkai kerület. (Bács-Bodrog és Torontál vármegye). Minőség jó, mennyiség közepes. Ujbor 30—32 korona. Nagynyedi kerület. A termés mennyiségileg gyenge, minőségileg kitűnő. Mult évi bor hektoliterenként 45—60, óbor 50—100 korona. Dicsőszentmártoni kerület (Kis- és Nagykülöldő vármegye). Mennyiség közepes, minőség jó. Ujbor ára 50—70 korona. Marosvásárhelyi kerület. (Maros-Torda, Torda-Aranyos, Kolozs, Szolnok-Doboka, Beszterce-Naszód vármegye). A termés közepes. Tavalyi bor ára hektoliterenként 65—70 korona.

**Győrmegeye alispánja az alkoholizmus ellen.** Győr vármegyében ezidőszent — úgy látszik — nagyon sok szesz, különösen pálinkát fogyasztanak az emberek, mert az ottani alkoholizmus ellen maga Németh Miklós alispán veszi fel a küzdelmet, felhívja az összes megyebeli községek előjáróságait, hogy amelyek az alkoholizmus különösen pálinkaivás elleni küzdelemben részt akarnak venni, azok ezt a szándékukat — az egyöntetű eljárás céljából — jelentsék be nála.

## Koronaszámítás a vendéglőkben.

Mikor Wekerle Sándor előzőleges pénzügyminiszter korában behozta Magyarországon a koronaértéket, hogy pénzegységünk egyezzen a külföldi államok pénzegységével; sokan úgy gondolkodtak, hogy no most következik el csak a jó világ. Most már annyit kapunk egy koronáért, mint eddig kaptunk egy forintért. Aztán mai napság már kitűnt, hogy boltban, piaczon alig egy harmadrésznyit kapunk ma egy koronáért, mint a koronáérték behozatala előtt kaptunk ötven krajczárért. Ugy jártunk, mint az Amerikába kivándorolt magyar. Az is azt hitte, hogy mivel itthon csak két, három forintot, odaát pedig két, három dollárt is megkeres naponként — mivel hogy egy dollár közel két és fél forint — hát boldog lesz az élete. Aztán mikor élelmiszereket s egyebet vásárolni kezdett, akkor jött rá, hogy Amerikában még annyit sem adnak neki, még a vendéglőkben, sörházakban sem, egy dollárért, mint Budapesten egy forintért. Ott volt hát magyarunk megint, ahol a part szakad.

Daczára azonban, hogy már évek sora óta a korona a pénzegységünk, a korona és fillér számításba még sem jöttünk bele. Sok kereskedő ezzel visszaélést követ el. A kirakatába csak számokkal jelzi áruinak értékét, anélkül, hogy jelezné, hogy ezek a számok forintot, vagy koronát jelentenek-e.

A jámbor vevő bemegy a kereskedésbe, összeválogatja ezt, azt, amire szüksége van, azt hívén, hogy most koronában vásárol, s mikor fizetésre kerül a dolog, akkor az árt forintokban, követelek és hájtják be rajta, ami nem egy kellemetlen jelenetre adott már alkalmat.

Igen sok vendéglőnk és korcsmánk van, ahol az ételek és borok árát is az étlapokon és azokon kívül is nem a korona, hanem a forint számítás szerint jelzik, ami szintén nem helyes dolog s ami szintén több kellemetlenségre adott már alkalmat. Vegyük például, hogy a vendéglős, korcsmáros a mai méregdrága viszonyok közt kénytelen eddig 40 krajczáros borának árát 45 krajczárra felemelni. Most már, ha a vendég egy félliter bort fogyaszt, azért kell, hogy 23 krajczárt fizessen, tehát egy fél krajczárt ráfizet. Ráfizet ilyenkor krajczárokba számítja, ha háromdecziliterként fogyasztja is a bort. Nem minden vendég, de van elég, aki amiatt zúgolódik, kellemetlenkedik, ami a vendéglősnek sem kedves dolog. Mig ha koronákban számítunk, minden ilyen kellemetlenségnek elejét vesszük. A 45 krajczáros bornak az ára lesz 90 fillér s így egy féllitert pontosan felszámíthatunk 45 fillérért.

Ausztriában már törvény teszi kötelezővé a koronában, fillérben levő szállítása. Meg lesz ez nálunk is nemsokára, sőt a forintos pénz is teljesen eltűnik a forgalomból s lesz egy-, két- és ötkoronás pénzdarábunk ezüstből, 10, 20, 100 korona aranyból, papírból. Miután azonban, ha már ma a korona a pénzegységünk, leghelyesebb ha koronában, fillérben számítunk. Így nem károsodunk s nem okozunk vélt károsodást másoknak sem.

**A budapesti italmérések zárórája.** A budapesti italmérések, vendéglők, korcsmák, pálinkamérések záró és kezdő órájának meghatározása mellett a főváros tanácsának tengeri kigyója. Ma megállapítják az üzletnyitási és a záró időt, holnap meg már másként határozzák meg. A főváros tudvalevőleg szabályrendeletben mondotta ki, hogy az italmérőüzleteket — pálinkaméréseket, korcsmákat, vendéglőket — nyáron reggel öt órakor, télen csak hat órakor szabad csak kinyitni. Ez a rendelkezés azonban nem igen felel meg a viszonyoknak s azért a főváros tavaly is, az idén is felfüggesztette a szabályrendeletnek ezt az intézkedését. A tanács most a közgyűlés határozatáról értesítette a főkapitányt, hogy a korcsmákat, vendéglőket, pálinkaméréseket a tél folyamán is, október elsején túl is kinyithatják már reggel öt órakor. Mindenesetre sajátságos, hogy ezt a nyitási és zárási intézkedést nem vonatkoztatják a „bodegákra“, amelyek ellen már a főkapitány is irtást helyezett kilátásba, de amelyek azért egész éjen át nyitva lehetnek, hogy tovább tenyesszen bennük Budapest erkölcsatlenségének rothadt flórája.

**Engedély nélküli italmérés.** A vidéken is, de különösen Budapesten nagy azoknak a száma, akik vagy egy teljesen új üzletben, vagy pedig mástól átvett kis korcsmában minden közigazgatási és pénzügyi hatósági

engedelem nélkül vigan mérik a bort, a sört, no meg a pálinkát. Kérdés, hogy az illetékes hatóságok eltűrhetik-e az ilyen engedély nélküli italmérést és meddig? Erre nézve a következő pénzügyi hatósági utasítás az irányadó:

Ha italmérési engedéllyel nem bíró fél engedély nélkül italmérést gyakorol, tekintet nélkül arra, hogy folyamodott-e engedélyért vagy sem, az 1899. évi XXV. t.-cz. 30. §-a értelmében mindannyiszor megbírságolandó fokozatosan nagyobb mértékben, ahányszor az engedély nélküli italmérésen tetten érték. Az engedély iránt beadott folyamodványa csak annyiban jön tekintetbe, hogy a hivatkozott törvény 32-ik §-ában foglaltak szerint, ha oly házra kér az illető engedélyt, hol korábban is italmérés gyakoroltatott, a folyamodvány, jogerős elintézéséig a kiméresi üzlet karhatalommal be nem zárható.

## A sörháboru.

— Vendéglősök a sörgyárosok ellen. —

A „Vendéglősök Laja“ előző számában már hírül adtuk, hogy az osztrák sörgyárosok a sörrápa és a komló árak drágulására való hivatkozással hektoliterenként, — minőség szerint — háromnégy koronával emelték a sörrákat. Az osztrák vendéglősök, korcsmárosok, sörháztulajdonosok azonban — mint újabb tudósítások jelentik — egyáltalán nem nyugszanak bele a sörrák emelésébe. Ebbe a tárgyban a bécsi vendéglősök egyesülete szeptember 20-ikán rendkívül látogatott ülést tartott, melyen tiltakozott a sörrának emelkedése ellen, amelynek tehát kénytelenek lennének — ugymond — a fogyasztó közönségre háritani. Ez azonban Bécsben nehezen fog menni. A bécsiek tudvalevőleg erős sörfogyasztó nép lévén, ha a vendéglők, korcsmák és sördék is fölemelnék a sör árát, ebből könnyen baj kerekedhetné, esetleg kiüthetne osztrák sógoraink között a sör forradalom, mely nemrégiben Münchenben is nagy pusztítást vitt véghez, ahol a szocziáldemokraták a sörraemelésre, nemcsak szóval, de tettel és azzal feleltek, hogy az összes sörházakat bojkotálták. A bécsi sörmérők éppen ezért, mielőtt a fogyasztókkal szemben emelnék a sör árát, az osztrák kormányhoz fordulnak s attól követelik, hogy erélyes intézkedéseket tegyen a sörgyárak kartelje ellen és áremelő határozatukat semmisítse meg.

Am nemcsak Ausztriában, hanem Németországban és általán emelik a sörgyárosok kartellben és kartelen kívül a sörtermékek árát, ami ott a vendéglős körökben, de a közönség körében is nagy felháborodást ígéz elő s nem lehetetlen, hogy a sörrák felemelésének, komoly következményei lesznek.

Nálunk Magyarországon, különösen Budapesten nem emelték még a sör árát, bár nem lehetetlen, hogy a német- és osztrák sörgyárosok példaadása következtében ez az áremelkedés itt is be fog következni. Hogy eddig nem következett be az főként annak köszönhető, hogy a budapesti sörgyárak igazgatóságában ott van a magyar

Telefon 144—00.

# ELSŐ PILSNERI RÉSZVÉNYSÖRFŐZŐDE, PILSEN.

Alapított 1869.

Magyarországi  
vezérképviselete

Ifj. Löwy Adolf és Társa

BUDAPEST, VI.,  
Andrássy-ut. 50.Magyarország bármely állomására szállítja az általa képviselt  
első pilsneri részvénysört világhírű gyártmányt.

Vendéglősök és t. érdeklődők sziveskedjenek közvetlenül a fenti céghez fordulni. Vidéki városokban lerakato és képviseletet létesít.

vendéglős iparosság érdekeinek két oly kiváló védelmezője Glück Frigyes és Gundel János személyében, akik határozottan ellene szegültek eddig is minden söráremelési mozgalomnak, nem törődve azzal, hogy néhány lelkiismeretlen, a vendéglősök egy rétege közé betolakodott izgatón agitációja folytán, ezen önzetlen fáradozások ezt a kiskorcsmárosok egy félrevezetett része csak hálátlansággal választotta. Az osztrák és németországi söráremelésekkel kapcsolatos mozgalmakról a következő tudósítások számolnak be:

Bécsből jelentik: A bécsi vendéglősök szövetsége gyűlést tartott, amelyen körülbelül négyezren vettek részt és amelyen tiltakoztak a sör árának fölemelése ellen. Valamennyien becsületszavukkal kötelezték magukat, hogy a fölemelt árakat nem fogadják el. A hatóságok attól félnek, hogy Bécsben legközelebb tüntetés lesz a sör megdrágulása ellen.

Pilsenből jelentik: A pilseni sörfőzők tudvalevően elhatározták, hogy ezentúl drágábban adják el a sört. Ezt a német vendéglősök nem fogadták el és inkább nem mérnek pilseni sört. Ugyan így akarnak eljárni a galicziai vendéglősök ama sörfőzőkkel szemben, akik drágábban akarják a sört adni. Erről szólnak a következő tudósítások: Berlinből jelentik a német vendéglősök szövetsége elhatározta, hogy fölszólítja a német vendéglősöket, hogy ne vegyék tudomásul a pilseni sör árának fölemelését, ha pedig a gyárak ragaszkodnak az ár fölemeléséhez, akkor ne tartsanak pilseni sört. — Lembergől jelentik: A galicziai, sziléziai és morvaországi sörgyárosok elhatározták, hogy a sör árát hektoliterenként két korona hatvan fillérrel, az üvegsör árát pedig négy koronával megdrágítják. A galicziai vendéglősök szövetsége felhívta a tagjait, hogy ne fogadják el az ár emelést.

Egy másik tudósítás jelenti:

A pilseni sörfőzők, amelyek különben semmiféle kartelken nem állanak egymással közös megegyezéssel, hektóliterenként három koronával emelték a pilseni sör árát. Megokolásul azt hozzák fel a sörfőzők, hogy egy-egy hektóliter sör 45 kilogramm komlóból készül, a komló ára pedig rövid idő alatt 170 koronáról 1000 koronára szökkent. Tudvalevő, hogy Pisen, amely egy kis cseh város és éppenséggel nem a sörfogyasztás középpontja, egész Európát ellátja sörével. A hordóknak, amelyekben a pilseni sört szállítják, tíz év alatt kétszeresre emelkedett az árak. Mindezekhez járul még az a körülmény, hogy a pilseni sörfőzők huszonöt év óta emelték a sör árát, holott legveszélyesebb vetélytársaik, a bajorok, igaz, nagy forradalmak és krihliharczok közepette, ez idő alatt kétszer is megdrágították a sör árát.

Budapestre még nem érkezett meg a sördrágításnak a híre; nem érkezett meg nevezetesen a vigadó-terti pilseni sörcsarnokba, ahol még ugyanannyi a sör ára,

mint volt azelőtt. Ennek a magyarázata, hogy a pilseni sörcsarnok attól a sörfőződtől szerzi be sörét, amely eddig még nem csatlakozott az Urquel, Actienbrauerei és Bürgerbrauerei mozgalmához. Ezzel szemben az utóbbiak vezérigynöksége azt tudatta, hogy a sör szeptember 21-től valóban 3 koronával drágább lett.

A berlini vendéglősöknek is most adták hivatalosan tudtul a pilseni sörfőzők határozatát. A vám következtében, amelylyel az osztrák sört Németországban sujtják, Berlinben nem 3 koronával, hanem az osztrák sört kizárja helyiségből és német sört vezet be helyébe. Némelyék megpróbálták drágább áron adni a sört, a jó berliniek azonban élénken tiltakoztak a sör árának emelése ellen.

Bécsből jelentik: A sör árának fölemelése október elsején lépett életbe. Számos vendéglős elhatározta, hogy az összes sörgyárakat bojkottálni fogja. — Prágában a munkások elhatározták, hogy bojkottálni fogják mindazokat a vendéglősöket, korcsmákat, melyekben a sör árát fölemelik.

## Egy bojkott.

Nagyon hasonlít a zsarolási kísérlethez az a kis história, melyet a kiskorcsmárosok német ipartársulata által vidéki zugkorcsmárosokból, pálinkamérőköl szervezett galicziai felekezeti ugynevezett „Országos Vendéglős Egyesület“ legutóbbi választmányi ülésén eljártszott. Ezt a választmányi ülést tudvalevőleg azért hívták össze, hogy a magyar vendéglős, korcsmáros iparosságot ismét megtéveszthesse a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetségének“ ülés időpontjára nézve is, hogy azon ismét marakodási kirohanást rendezzenek a szövetség és annak vezető férfiai ellen. A mult esztendőben is megtették azt a megtévesztés- és marakodási kísérletet, csakhogy akkor ugynevezett országos nagygyűlésük keretében. Mikor azt a legutóbbi választmányi ülésüket szaklapjukban kihirdették, a budapesti tisztos vendéglős iparosság kedvében már felmerült a kérdés, hogy no, most miféle skandalumot fognak ismét elkövetni? A német szaklapjuk kiadását a magyar vendéglősség és korcsmárosság szegényére tudvalevőleg hallgatólágg helyeselték, sőt ennél is tovább mentek. Egyik előző ilyen gyűlésükön ugyanis az egyik vidékről való kiküldöttjük — valami korcsmáros ipartársulati titkár féle — felekezeti kérdést csinált s a kazárvidéki pálinkamérők érdekében csunyan lepocskondározta a keresztényeket a papjaikban és a keresztény szervezeteket. Ilyen előzmények után csak kellett valaminek történni ezen a választmányi ülésükön is. És történt is. Először is riadó lelkesedéssel vették tudomásul, hogy a Törley és Tsa pezsgőgyáros cég ezer koronával belépett egyesületük alapító tagjai közé. Kétségkívül a Törley-cég ezt a saját jól felfogott érdekében tette, hogy minden további molesztációtól

megmenekedjen. A „székesfővárosi“ kis korcsmárosok német ipartársulata és ennek kebeléből kiburjándzott korcsmáros „egyesület“ ugyanis valahányszor ülést, gyűlést, kirucczanást rendez, ilyen alkalomkor emberei — tudtával, vagy tudton kívül — megkeresik a sörgyárosokat, pezsgőgyárosokat némi hozzájárulás (pezsgők, sörök) czéljából. Így például legutóbbi balatoni czéczójuk alkalmából csupán a Törley-cégtől voltak szivesek elfogadni ötven üveg pezsgőt. Valószínűleg, hogy az ilyen szives elfogadásoktól megmeneküljön egyszer s mindenkorra, ezért adományozta egyesületük javára a kiváló Törley-cég azt a bizonyos ezer koronákat. Egy másik derék magyar pezsgőgyáros François Lajos azonban nem adott semmit. Sőt még német, a másik szaklapjukban sem adja közzé üzleti hirdetéseit. Ezért természetesen megtorlásnak kellett elkövetkeznie. El is következett. A cseh-morva származású pinczér-ügynök fia, Cserveny Ferencz siófoki korcsmáros indítványára kimondotta ez a választmányi ülés, hogy a François Lajos budafoki pezsgőgyárában gyártott pezsgőket bojkottálja. Sem meg nem rendeli, sem ki nem szolgálja.

És mi okát adtak ennek a bojkottnak. Azt, hogy François Lajos ur a Magyar Vendéglősök Országos Szövetségének nagygyűlése alkalmával bizalmas körben azt mondotta volna, hogy neki a kiskorcsmárosok német ipartársulatából kicsalomádézott egyesület részéről tudomására hozták, hogy választmányi ülésük alkalmával látogatásukkal akarják megtisztelni gyártelepét, ő azonban nem volt hajlandó fogadni őket. Értjük François Lajos és kedves hitvestársa ismeretesek ebben az országban arról, hogy még külföldi kiránduló csoportokat, hazai iparegyesületeket is szivesen, igaz, hűséges magyar vendégszeretettel fogadnak mindenkor otthonukban és gyártelepeiken. A magyar vendéglős és korcsmáros iparosság érdekeinek legigazabb támogatói, honnan a létesítendő, elaggodt vendéglősök és korcsmárosok menedékháza részére kezdeményezőleg ők juttatták a legtekintélyesebb összeget s mindenütt ott vannak lelkes erkölcsi és anyagi támogatásukkal, ahol vendéglős érdekekről van szó. Ez a François Lajos, mint a neve is mutatja, származására francia ugyan, de nem csak maga és családja lelkeben, szívében, érzésében és nyelvében magyarrá lett, hanem egynesen az ő érdeme, hogy az eddig nagy részben sváb Budafok községét megmagyarosította. A pezsgőgyártás téren a magyar iparnak becsületet, tisztességet szerzett a Littke, Hubert és Törley-pezsgőgyáros-czégekkel együtt nemcsak Európában, hanem világszerte. Érthető tehát, hogy ez a nyelvében érzésében magyarrá lett férfiú idegenkedik azoktól, és nem kívánja az azokkal való érintkezést, az azok látogatását, akik ebben a magyar országban minden szükség nélkül, nyilván germanizálási szándékból egy németnyelvű korcsmáros szaklap fentartását elősegítik s még hozzá nála, a minden ízében magyar érzésű nagyiparosnál koldusvizitre ajánlkoznak.

Réz- és nikkell-

# fémbutor

elpusztíthatatlan világhírű Mannesmann forrasztás-nélküli acélcsovékból

Azonkívül vasbutor minden kivételben. — Hálószobák szanatóriumok berendezéséhez. — Szállodák berendezésénél speciális ajánlatok. — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árendedményben részesülnek.

Urbán S. L.

Budapest, V., kerület, Nádor-utca 17. szám.

# NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** egymint: borszivattyuk, gummicsovok, rézcsapok, palaczkdugaszoló és kupakoló kisebb és nagyobb hollandi és asbest szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzuzók, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkkupakgyár

Nagy és Watzke

== Pinggau. ==

Van azonban ennek az ugynevezett „boycottnak“ némi humoros oldala is. Azok boycottálják, *François* Lajos pezsgő gyártmányait, akik huszonötven együttvéve sem adnak el egy esztendőben három üveg pezsgőt. Hát ezzel a boycottal nem ütök ugyan agyon *François* Lajos világhírű gyárát, sőt inkább előmozdítják azt, hogy Magyarország tisztas szállodásai, nagyvendéglőse, magyar koreszmárosai, kávécsai a jövőben még inkább elhalmozzák azt megrendeléseikkel. Ez a boycott különben nem a „székesfővárosi“ kis koreszmárosok német ipartársulatától, egyesületétől függ, hanem a nagy közönségtől is. Ez a magyar közönség pedig, ha nem kap a német ipartársulat tagjánál *François* pezsgőt, ha éppen arra van kedve, — majd elmegy olyan tisztességes vendéglőbe, ahol azt kiszolgálják neki. Az egész megbotránkozott boycott-komédia miatt pedig szégyelhetik magukat, akiket az itt vázolt igazán szégyenletesen alattomos indokokkal abba beleugrottak. Az ugratók, — azok egy sem szégyenlik magukat. Azoknak az arczáról hiányzik a szégyenpirulásra alkalmas — bőr.

## Ürmösbor — édes ürmös.

A magyar bortörvény életbeléptével 1908-ik év óta letűntek vendéglőseink üzletéről az „Ürmösbor“ „Wermuth“, plakátok, melyek eddig oly hagyományos pontossággal jelezték az őszi évszak bekövetkezését.

Ennek okát az új bortörvény szigorú rendelkezésében találjuk meg, mely nem engedi meg, többé, hogy a bort — ürmös készítés céljából *szesz* esszenciát — keverjünk, de nem engedi meg azt sem, hogy az ürmös-bort mesterséges édesítő anyagokkal, p. o. *czukorral* édesítsük.

Az új bortörvényt nem mindenik vendéglős olvasgatta, azért időszerte látjuk, hogy vendéglőseink érdekében idézzük a törvény erre vonatkozó rendelkezését, melynek egyáltalán nem volt célja, az annyira kedvelt speciális magyar, helyesebben talán sváb-italt kiszorítani a forgalomból.

Végrehajtási rendelet 3 §. *Édes ürmös*. A must befőzését a törvény 2 §-ának a) pontja csakis édes ürmös készítése céljából engedi meg. E szerint a mustot csupán akkor szabad befőzni és ez uton süriteni, ha az illető abból, ugynevezett „*édes ürmöst*“ vagy más néven „*főtt ürmöst*“ akar készíteni.

Ezen borok előállításához tehát az ürmös hozzáadása kötelező, úgy hogy ürmös nélkül a must befőzése utján nem szabad édes bort, vagy ugynevezett főtt bort ké-

szíteni. Ellenben az ilyen édes ürmös készítéséhez az ürmön kívül a törvény 2-ik §-ának i) pontjában említett más fűszerek is használhatók.

11. §. Ürmösbor. A jelen rendelet 3. §-ában említett édes ürmöstől vagy más néven főtt ürmöstől megkülönböztetendő az az ürmös, amely hideg uton állítatik elő (közönséges ürmös és rácz ürmös). Ennek előállításához a törvény csupán ürmösnek és az ürmös-bor:knál szokásos egyéb fűszereknek a használatát engedi meg, (T. 2 §. i.) ellenben czukor, vagy szesz, valamint a borkezelésnél tiltott egyéb anyagok használata az ilyen ürmösbor készítésénél sincs megengedve.

A törvény határain belül tehát bárki készíthet ezután is ürmösborot vagy édes ürmöst (főtt ürmöst) ha jó speczieszel rendelkezik és van ideje és kedve ezel pepecselni. Ez az, amitől vendéglőseink huzadoznak! Gyakori eset, hogy a kitűnőnek hirdetett vagy ajánlott ürmösfükeverék telve van fahéj, szeges-székfű, angyalgyökér, gyömbér, coriader, fenyőmag és más hasonló illatos növényekkel, melyek bármily tisztéletreméltó helyet foglalnak is el a konyhakertészeten — ürmösbor készítésre nem alkalmasak. Ilyen közkezen forgó speczieszel elrontjuk a borunkat és az élvezhetlen ürmössel felbosszantjuk a vendégdinket.

Hogy tehát az anyagi károsodást minden oldalról elkerüljük, legcélszerűbb az ürmösbor készítéshez egy töményített (concentrált ürmösborot készíteni vagy beszerezni, melyből aztán annyi közönséges ürmöst esetleg főtt musttal édesített ürmöst készíthetünk vörös vagy siller borhoz vegyítéssel, mennyit a kereslet igényel.

A bortörvény nem írja elő, hogy mennyi borbav mennyi ürmösfükeveget áztassunk, tehát nem kifogásolhatja, ha ürmöskészítés céljaira megengedett anyagokból borral készített töményített ürmösborot használunk.

Hogy a törvény rendelkezésén túl, a közönség izlésének is megfelelő az így elkészített ürmösbor, azt már egy félliter vörösbor feláldozásával is megíapasztalhatjuk, azért ez a legegyszerűbb módja a kísérletezésnek.

Ily koncentrált ürmösborot „Tincturn absinthü vinosa Ligethy“ név alatt — kísérletezés céljából — Ligethy Gyula gyógyszerész hozott forgalomba, ki e célra saját termelésű különleges növényeket használ, szerkesztőségünkben bemutatta készítményét, előtünk vegyített abból 10 grámmal 1 liter ó vörös borhoz, mely oló kellemesen fanyar ürmös borrhá alakult át, minőt még a budai legsötétebb rácvárosban nem élveztek eddig, főtt musttal ve-

gyítve pedig különösen a hölgyközönség által kedvelt édes ürmös készítés titkára oktatótt ki bennünket.

Legjobb meggyőződéssel ajánljuk tehát vendéglőseinknek Ligethy gyógyszerész Tincturáját, mely nem közönséges patikai pancs, doly tökéjertesnek mondható készítmény, melylyel szerencsésen megoldotta az ürmösbor és édes ürmös készítés nehéz kérdését.

Lapunk hirdetési rovatában megtalálják olvasóink a beszerzésre vonatkozó tájékoztatást.

## Társas reggelik.

Október 6-ikán: *Hettlinger* János vendéglőjében (Mádai utóda) VII., Rákóczi-ut 30.

Október 13-ikán: *Hruska* János vendéglőjében VI., Podmaniczky-utca 21.

Október 20-ikán: *Katona* Géza vendéglőjében IV., Váci-utca

Október 27-ikén: *Schuller* Ferencz és *Tsa* éttermében V., Váci-körút 68.

November 3-ikán: *Müller és Holub* éttermében IV. Országos kaszinó.

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

## „Jó barátok“ összejöveteli:

Október 11-én *Tompa* Lukács vendéglőjében IX., Márton-utca 18.

Október 18-án *Mayer* István vendéglőjében IX. Drégely-utca 7.

Október 25-én *Sági* József vendéglőjében IX., Gát-utca 8.

November 8-án *Verbőczy* Lajos vendéglőjében IV., Városház-utca 3.

November 15-én *Almási* József vendéglőjében VIII., Baross-utca 92.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Halálozás.** Mint mély részvétellel értesülünk *Kuster* Géza, a győri vendéglősök és kávécsok ipartársulatának és szövetkezetének fáradhatatlan pénztárnoka, folyó évi szeptember 11-én meghalt s temetése szeptember 13-án ment végbe a győri vendéglősök, kávécsok és általában Győr város polgárainak nagy részvéte mellett. A megboldogult fáradtságot nem ismerő munkálkodásával vett részt a győri vendéglős és kávécsokipartársulat és szövetkezet felvirágoztatásában s halálával az intézmények is adtak ki gyászjelentést. Munkás élet után a sir nyugalma ölelje!

# Debreczen-Belvárosi Takarékpénztár Részvény-Társaság

Debreczen, Piacz-utca 41. szám.

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

**Gyászra gyász.** *Wallner* Sámuel a Magyar kir. államasutak budapesti keleti pályaudvara III. osztályú várótermi vendéglőjének kezelőfőpinczéré, — aki hosszú évtizedek, majdnem ezen vasuti vendéglő fennállása óta tölti be főnöke és a közönség meglegedésére ezen állását, szaktársai között is méltán téve szert általános közbecsülésre. A gondviselés évről-évre nagyon súlyos csapásokkal látogatja meg. Mint jó családapa gyermekei nevelésére áldozott mindenkor s azokat, amint mindinkább növekedtek, fokozatosan magasabb iskolába járatta. Öröme is teltet azoknak szorgalmában, előmenetelében. Kifürkészhetnek azonban ama végzetnek utai, mely nem akarta, hogy a jó édes apának, *Wallner* Sámuelnek öröme állandó legyen. Most két esztendővel ezelőtt két felnőtt fia halt meg, egyévvél ezelőtt pedig tizenkilenc éves fiát, aki már iskolaéveit bevégezendő, életpályára készült lépni, ragadta el a könyörtelen halál. A sorscsapásokból azonban mindez nem volt elég. Szeptember 24-ikén örökre itthagya szerető férjét meg egyetlen élő Géza fiával együtt élete 42-ik s boldog házasságuk 24-ik esztendejében a leghűbb feleség, a jószágos édes anyja *Wallner* Sámuelné született *Krug* Mária is. A drága hitvestársat, a jó édesanyát szeptember hó 25-én délután 4 órakor temették el nagy részvét mellett a farkasréti temetőbe az ág. ev. egyház szokásai szerint. A szertartást *Scholtz* Gusztáv ág. evang. püspök káplánja *Hüttl* Ármin várbeli evangélikus lelkész végezte, a sziveket megható beszédet mondván a koporsó mellett. A végtisztességadásán ott volt a többek között *Glick* Erős János a megboldogult férjének főnöke a keleti pályaudvar bérletulajdonosa, *Stiaszny* Ferencz főpinczér majdnem teljes személyzetével és még sokan a gyászba borult férj szaktársai közül. De ott volt a temetésen a megboldogult *Wallner* Sámuelné agg édesapja és édesanyja, valamint agg apósa és anyósa is. Lelkeket meghatóan szomorú esemény, hogy ez a négy öreg ember már három esztendő óta csak temetni jár ide a távol Vasvármegyéből Budapestre. Két évvel ezelőtt is a mult esztendőben is egy felnőtt unokájuk temetésére jöttek, most pedig leányuk, illetve menyük koporsójára hozták el a gyászszallagos koszorút. Kifürkészhetlenek — ismételjük — a végzetnek utai, melyek gyakran az öreg fákat élni hagyják, hajtásait pedig legszebb sarjadó korukban, vagy életük delén török ketté. A végzet ezen rendelkezésébe pedig bele kell nyugodnia az egy fiával immár elhagyottan, árván maradt *Wallner* Sámuel barátunknak is, akit ha van nagy bánatára vigasztalás, vigasztalja meg szent vallása s kartársainak igaz lelki részvétele. Az elhunytak pedig adjon az Isten örök nyugodalmat. Béke poraira!

**Pezsgőgyár Villányon.** A mai pezsgőgyár ipar már is olyan fokra emelkedett Magyarországon, hogy nemcsak kiszorítani van hivatalos innét a külföldi, még a francia pezsgőket is, melyekkel hatszor kiállja a versenyt, de más részt a külföldre már hatalmas exportja is van, hol mind nagyobb körökben kezdik megkedvelni a kitűnő magyar borokból gyártott magyar pezsgőt. Eddigi pezsgőgyáraink azonban kielégítették e tekintetben az ország fogyasztó közönségének szükségletét, mindazonáltal most egy magyar pezsgőgyár alapításáról veszünk hírt. A pécsi lapok ugyanis már régebben közölték azt a hírt, hogy a dárdai uradalom tulajdonosa, *Schaimburg-Lippe* György, bükburgi uralkodó herceg Baranyavármegyében na-

gyobb tőkebefektetéssel pezsgőgyárat állít fel. Most azt jelentik, hogy az elhunyt herceg szándékát öcsse fogja megvalósítani. A szintén a bükburgi uralkodó herceg tulajdonát képező verőcei uradalom eladása teljesen befejezett tény. Ezzel egyidejűleg a szlatinai pezsgőgyár megszűnik s helyette *Villányon* létesít az uradalom pezsgőgyárat. A magyarországi pezsgőgyárosok tehát legközelebb egy valóságos uralkodó herceget is tisztelhetjük előkelő társaságukban.

**Hirlapírók és szakácsnők.** Szeged város törvényhatósága a „Magyarországi Hirlapírók Nyugdíjintézetének” annak harminczéves jubileuma alkalmából ötezer koronát szavazott meg s egy atyafiságos levében hasonló adakozásra szólította fel a többi törvényhatóságokat is. Szegednek ez az atyafiságos levele elérkezett Hajdúvármegyébe is s ott nagy zavart okozott. Akkor már ott volt ugyanis a „Szakácsnők Országos Egyesületének” (ilyen is van) kérvénye is, mely szintén segílyt kért ösztönzési céljaira. Hajdúvármegye vezetői most már meghökkentek. Mindössze száz korona segélyre való összeg van a vármegye ládafiában. A hirlapíróknak kell adni, mert velük tudvalevőleg nem jó kikezdeni. Viszont, ha a szakácsnők kérését nem teljesítik, ezek rémes boszút állanak Hajdúvármegye urain, sőt összes törvényhatósági tagjain. Lehet, hogy megtagadják a főzést, sztrájkolnak, de annyit ebben az esetben midenesetre megtesznek, hogy otthon és minden szállodában, vendéglőben, korcsmában, ahol csak hajdumegyei ember megfordul elkozmásítják az ételeket. Ilyen körülmények között Hajdúvármegye törvényhatósági közgyűlése elhatározta, hogy a kecske is jól lakják, a káposzta is megmaradjon, egyszerűen ketté vágja a gordiusi csomót. Így is vélekedett. Ötven korona adományt szavazott meg a hirlapírók- és ötven koronát a szakácsnők országos egyesületének. Ebből pedig a tanuszág, az is a sajtó nagyhatalom, de a főzőkanál is nagyhatalom Magyarországon.

**Huszonöt év.** Ritka szép ünnepeltetésben volt része *Horváth* Nándor kereskedelmi tanácsosnak, a Löwenstein M. utóda cs. és kir. udvari szállító cég tulajdonosának abból az alkalomból, hogy e napon ünnepelte házasságának huszonötödik évfordulóját. Ezzel kapcsolatosan üli meg huszonötödik évfordulóját annak, hogy belépve atyja üzletébe, mint cégtárs működését megkezdte. *Horváth* Nándor azok közé a ritka nagykereskedők közé tartozik, a kik szakismeretük gyarapítására külföldön szereztek gazdag tapasztalatot. Hazatérve, tudását intelligenciájával bevitte a maga üzletébe és így magyarázható meg az, hogy *Horváth* Nándor üzlete ma az ország egyik legkeresettebb és legelőkelőbb cége. Becsületességét, szorgalmát és emberszeretetét úgy a legfelsőbb helyen, mint a társadalomban elismerték és méltatták. 1907-ben a király a *Ferencz József* rend lovagjává emelte. 1910-ben az ország egyik legtekintélyesebb testülete, a Füszerkereskedők Országos Egyesülete elnökévé választotta. *Horváth* Nándort e kettős jubileuma alkalmából, mint a magyar kereskedő mintaképét sokan üdvözölték.

**Üzleti hírek.** *Frenreisz* Antal, *Frenreisz* István fővárosi nagyvendéglős testvéröccse megvált a budapesti „Metropol” szálloda igazgatói állásától és Aradon a „Központi Szálloda” igazgatói állását fogja betölteni. *Frenreisz* barátunkat mint minden tekintetben képzett szakembert, bár sajnálattal bocsátjuk el a fővárosból, mindazonáltal örömmel üdvözöljük új állásában,

melyben úgy hisszük az aradi előkelő közönség rokonszenvével mihamarabb találkozik, mellyel a Központi Szállód felvirágzását nagyban előmozdithatja.

**Előfizetőinkhez.** Az októberi évnegyed alkalmával kérjük t. előfizetőinket előfizetésük megújítására, mely célra mai számunkhoz postautalványt mellékelünk. A kiadóhivatal.

**Must sajtólasok.** A fővárosi vendéglősök részére naponként friss mustot sajtó R u m p a *Ferencz* vendéglős és borkereskedő. A VIII. kerület, Vig-utca 3. szám alatt levő sajtó házában történő sajtólasához vendéglős kartársainkat szívesen látja s ezuton tisztelgettel meghívja.

**Császárfürdő Budapest.** Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévízű 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-iszapfürdőt (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőt, valamint török- és horgánkád-fürdőt, továbbá a hőlé-, szénsavas- és villamosfürdőt. Ezekből s dus gyógyforrásokból kapja vizet a *continensen egyedül álló női- és férfi-uszoda* is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségénél is általánosan elismert. Ivókurája kitűnő gyógyhatású hurutus légzőszerveknél és altesti pangásoknál. Lakószobái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógyos és zenedíj nincsen. Prospektust ingyen és nértmentve küld az Igazgatóság.

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

Óvakodás sohasem árthat:  
Legyen tél, vagy forró nyár,  
Ha félted az egészséged  
„Ilona artézi vizet” igyál.

## NYILT-TÉR.

A kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás

**SALVATOR**

kitűnő sikerrel használtatik

vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és kösvényéknél, a cukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tisztá!  
Kapható asványvizkereskedésekben vagy a Szinye-Lipóci Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudófrakpart 8.

**MATTONI-FÉLE**

**GISSHÜBLER**

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

## Az Eisinger Ferencz

Béke-tér 7. szám alatt létezett szikvizgyár teljes berendezése gázmotor, szikvizgép, üvegei és felszerelése olcsón eladó. *Barta* Teofil ocskavaskereskedőnél, Budapest, VIII. Kun-utca 5—7. (1-2)

**FAJBOR** 140 hektó kitűnő minőségű, tisztán kezelt, hektónként 54 koronáért, eladó. — **Kiriák Gergelyné** Kecskemét.

## Azonnal kiadó

Rákoskeresztúron a „Zsófia“-telepen, közvetlenül a vasut mellett egy jóforgalmu **vendéglő**, nagy belső- és gazdasági udvarral. Kitűnő jégverem és pinczével, fedett tekepályával. :: Bővebbet:

**PILICH GYULA tulajdonosnál**  
 „ Rákoskeresztúr. ”

## Vendéglős Uraknak

ajánlom kiválóan prima aranyárga mult évi 20—25 hektó abonyi boromat. 6—7 fok erősségeért, tisztaságáért teljes szavatosságot vállalok. Hasonló minőségű 250-300 hektóliter új borra jutányos árért vevőt keresek.

## Kubinyi Béla

Ujszász. (Pest megye)

## Tokaji bor.

Tokaji szamorodni bor, kiváló zamatos, érett, 60 liter vételnél literje 1 K 24 fillér. Bérmentve és kölcsön hordóban. 5 félliteres üveg mintaküldemény 5 korona. 5 félliteres üveg édes aszúbor 12 korona. Bérmentve: (1—5)

Grittner Lajosnál, Tokajban.

## Eladó borok.

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

### Hugl György

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

Saját termésű finom **asztali borok**, kitűnő kisüsti pálinkák, többféle fajbor. Prima, pergetett **akác- és vegyes virágméz**, valamint élő méhek és rajok kaphatók **Imre Kiss Béninél Ó-Kecske** 216. sz. (Pest-m.). Kimerítő árjegyzék ingyen. Minták 30 filléres :: bélyeg ellenében. ::

## Valódi szavatoltan tiszta törkölypálinkát

100—200 literes hordókban, hordóval együtt bérmentve bármely vasútállomásra utárvétellel hektonkén<sup>1</sup> 155 korona árban szállítok. **Rosenberg Lajos** bortermelő **Csáktornya** (Muraköz).

## „ROYAL”-szálloda

:: **SZEGED.** ::  
**80 fényesen berendezett szoba.** Központi fűtés.

Tulajdonos **DÁVID SÁNDOR** vasuti vendéglős.

## Mustsajtolás.

A tisztelt vendéglős urak szives tudomására adom, hogy naponta a **legjobb válogatott szőlőből** ::

## M U S T O T

**frissen** sajtolok s azt **dijmentesen hához szállítom.**

:: Tisztelettel ::

## RUMPA FERENCZ

vendéglős és borkereskedő.  
 Budapest, VIII., Vig-utca 3.

Telefon 71—70.

Telefon 71—70.

## Kaszinó vendéglős kerestetik.

Budapesttől egy órányira a „**nagykátai**” kaszinó **vendéglőst keres.** Az ajánkozások a casino pénztárnokához

### Nagykátára

küldendők.

## Bérbeadó szálloda.

Poprád város tanácsa közhírré teszi, hogy a tulajdonát képező

### „Poprád szálloda“

f. évi október 26-án nyilvános szóbeli árverésen 6 évre bérbe fog adatni. Az árverési feltételek f. évi október hó 5-étől kezdve a polgármesteri hivatalban megtekinthetők.

Poprád, 1911. augusztus 30.

**Dr. Förster Kálmán**  
 polgármester.

## URMÖSBOR

A magyar bortörvény rendelkezésének megfelelő, tehát nem kifogásolható kitűnő minőségben egyedül a Ligethy-féle koncentrált ürmösborral (Tinctura absinthii vinosa Ligethy) készíthető, melyből 10 gramm vegyítendő 1 liter ó-vörös- vagy siller-borhoz. Utazáskor és járványos időben a gyomor rendben tartására megbecsülhetetlen házi-szer. Édes ürmös készítésre az ó-vörös- vagy siller bor befőzés által süritett musttal vegyítendő. Hölgyek és urak élvezettel fogyasztják, mert zamata felséges! Mintaüveg 100 gramm 10 literhez ára 1 korona, postadíj 50 fillér, kilója 8 korona. Legcélszerűbb postautalványon rendelve a szállítást jó előre biztosítani. Kizárólag megengedett növényi anyagokból borral van készítve; szeszt nem tartalmaz. azért vendéglősök és italmérők is használhatják Széliküldi Ligethy Gyula gyógyszerész Budapest, VI., Teréz-körút 39. szám. Szent György gyógyszertár.

Hajdunánás város polgármesterétől.

172—5314/1911. kgy.

## Hirdetmény.

A Hajdunánás város tulajdonát tevő

## Bocskay nagyvendéglő

6, azaz hat egymásután következő évre és pedig 1912. január 1-től 1918. december 31-ig

## haszonbérbe kiadatik

a folyó 1911. október 12-én d. e. 10 órakor a városháza nagytermében nyílt árverésen a legtöbbet ígérőnek.

Árverelő a kiküldött kezéhez 300 K azaz háromszáz koronát készpénzben letenni kötelesek biztosíték képen.

A feltételek a hivatalos órák alatt a közigazgatási iktató-kiadó hivatalos szobájában megtekinthetők.

Kelt Hajdunánás város képviselőtestületének 1911. szeptember 10-én tartott közgyűléséből.

Csiha  
 h. polgármester.

## Eladó szálloda.

Negyvenezer lakossal bíró megyeszékhelyi városban, Nyiregyházán a város fő-utcájában, a mai kornak megfelelőleg épített szálloda és vendéglő 14 vendégszobával és egy hold nagyságú két utcára nyíló kerthelyiséggel, melynek egész területe szépen be van fásítva és nyári mulatóhelynek van berendezve, külön álló fásított és bokrosított fülkékben vannak az asztalok egymástól elkülönítve és villanyvilágítással van az egész mulatókerthelyiség is berendezve, a kertben van nyári és téli tekepálya villanyvilágítással, nagy veranda melyben táncmulatságokat szoktak tartani, teljes berendezéssel azonnal eladó.

Az eladásra nézve bővebb felvilágosítással szolgál a tulajdonos, Jurás Lajos, aki ezen üzletet 25 év óta vezetem és most nyugalomba vonulásom végett legkedvezőbb feltételek mellett örök áron eladom.

(1-6). **Jurás Lajos** Nyiregyházán.



## Eladó vendéglő

Ujszászon igen jó menetelű vendéglő, ujonnan épült modern házzal, tágas befásított udvarral, mellék épületekkel, berendezéssel a tulajdonos visszavonulása miatt szabad kézből eladó. — Feltételek megteudhatók a tulajdonosnál:

**Pechán Károlynál**  
:: Ujszászon. ::



## Vendéglősök, korcs- márosok figyelmébe!

Törv. kötelező „Bornyilvántartási könyvek” vezetését elvállalja mérsékelt díjazás mellett szakképzett könyvelő. Szives megkeresések kéretnek „L. J.” czimre Budapest, IX. Ráday-utca 31. III. em. 4. ajtó.

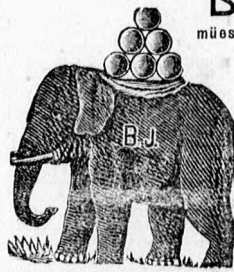
## Boreladás.

Eladó a somogyfegyehégyházi uradalom holdái — balatonmelléki borvidék — hegyi szőlőjének folyó évi termése mintegy 150 hectoliter reményleti mennyiség. Továbbá eladó 96 hectoliter mult évi termésű fehér bor tulnyomóan rizling. Felvilágosítást ad az urad. intézőség u. p. Somogyfegyehégy.



**MUSCHONG-BUZIASFÜRDŐ**  
**BUZIÁSI PHÖNIX** ÁSVÁNYVIZ

**BAKTERIUMMENTES** természetes ásványvíz  
ÜDIT-GYÓGYIT. KAPHATÓ MINDENÜTT.  
Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. Telefon 86-53.



## BEITZ JÁNOS

műsztergályos dáko és billiárdgolyó gyá

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

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

## Iparsó

fagylalt, jegeskáv, hidegkészítmények előállításánál a jég szósására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt

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

## BÉRBEADÓ.

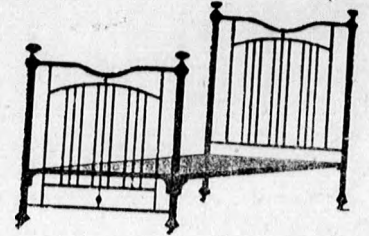
Szabolcs vármegye **Ujfehértó** — 10.000 lakoson felüli — nagyközség forgalmas piacán

### ujjonnan épült vendéglő

— italméresi joggal — **haszonbérbe kiadó.** Hozzá tartozik: egy fehér és piros terítékű étterem, kávéház, korcsma, konyha, kamara, söntés a földszinten; az emeleten egy 300 m. nagyságú parkettes diszterem, vendégszobák, vendéglős lakás, ezenkívül pincze és jégverem az épület alatt; az udvaron istálló, sertés és baromfi ól, kocsiszin, mosóház stb.

Az e helyiségeket magában foglaló emeletes épület többi részeit bérlő: egy takarékpénztár, a népes uri kaszinó, 5 kereskedő és mészáros. Napi és heti piac közvetlenül az épület előtt. A községben több vendéglő nincs s így a viszonyok felette kedvezők. Bővebb felvilágosítással szolgál:

Ujfehértó nagyközség Elöljárósága.



## Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

**Budapest.**

Gyár: IX., Liliom-utca 8. szám. (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: VI., Andrassy-ut 32.

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat vas- és rézbutorban, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

## LITCKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ö császári és királyi fensége, Salvatore Lipót ö cs. és kir. fensége és „Nemzstközi Hálókocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC”, „FORENLAND” (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélk)

## Első magyar részv. serfözde

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

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

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

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgöncyzim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

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

## BORHEGYI F borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér 4. szám (saját ház).  
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Dorottya-utca 8. sz.

Ajánlja a legjobb:

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.



# SZULTÁNFORRÁS

**A húgyhajtó és húgysavoldó vizek királya, bór- és dús lithion-tartalmu 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 tekeasztalgyár.  
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 légszuszogatékhoz szükséges rézárúkat. Bor-, és sör-szivattyúkat, sör kimérő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — 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 csontlőzde- és fagyúolvasztó cég. A t. szállodások és vendéglősök szíves tudomására adja, hogy csonttért és konyhászírért a legmagasabb árat fizeti. Szappan és fagyúgyertya a legolcsóbb árak mellett. — Becserélés 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 sörököt pótló dupla korona sörét, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.

Arjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat.  
**Budapesti főraktár: IX., Gyp-utca 58.**

## Andrényi Kálmán Sec utódai

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden füszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

### Pinczerek figyelmebe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárca (papiroszény) vagy pinczertáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbbé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legjútányosabb árak mellett szerethetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

**Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.**  
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégességek tucatonként 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 hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhétsége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kútvállalat Budán.

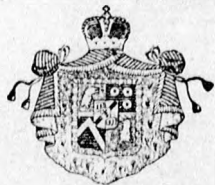
## A városligeti gyógyforrás

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 igazi mulatságra.

Előkelőbb és olcsóbb ital, mint a pezsgő.

Próbarendelésre alkalmas hordócskák:

60 liter 1908. évi asztali bor . . . . K 56-10  
60 liter 1907. évi pécenyé bor . . . . K 66.—

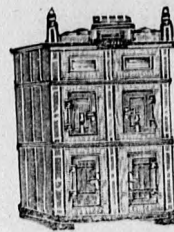
Próbarendelésre alkalmas ládaküldemények:

20 palack 0-7 liter 1904. évi szamorodni bor . . . . . K 31.—  
12 palack 0-5 liter 1904. évi 2 puttonos édes aszubar . . . . . 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 pécenyé bor: 0-7 literes palackja 1-40 korona, 0-35 literes palackja 0-80 korona. — Egy próbálada 40 palack.

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

## Jég szekrényeket



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

**Mendelovits Farkas**

jég szekrénykészítő

**Bpest, VII., Rákoczy-ut 64.**



## Az ujvidéki „Orient“ ásványvíz

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

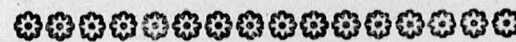
## asztali és bor-ital.

Magyarország legolcsóbb ásványvize

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

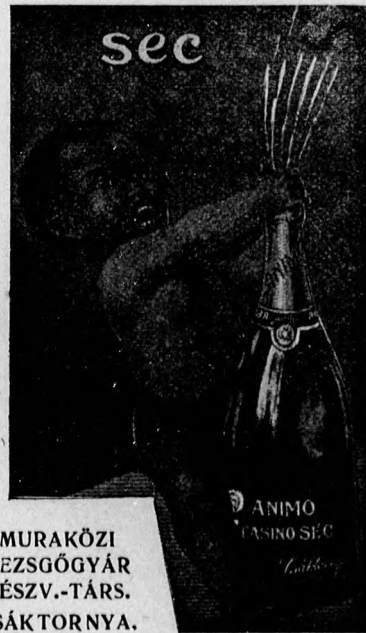
## Kérjünk árajánlatot!

Remek kiállításu palaczkok!  
Fröccsökhöz igen alkalmas!



## ANIMO

sec



MURAKÖZI PEZSGÓGYÁR RÉSZV.-TÁRS. CSAKTORNYA.

Borral legjobb a valódi  
**KRONDORFI**  
savanyuviz-fröccs.

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

Alapított  
1825.



Alapított  
1825.

## HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi  
jegy.



Különlegességi  
jegy.

„GENTRY CLUB”  
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

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

## Dr. SZULY ALADAR

élelmiczkék és fűszer  
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Muzeum-körut 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.  
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi főlerakata

Dr. Szuly Aladár



Dr. Szuly Aladár

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

## A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásból  
származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke . . . . . 25.3 C°  
A víz fajsúlya 18 C-on . . . . . 1.0008

### 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 <sub>4</sub> ) . . . . .	0.1181 "
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> ) . . . . .	0.5002 "
Silíciumdioxid (SiO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0169 "
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) 44.66 cm <sup>3</sup> . . . . .	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 <sub>4</sub> ) . . . . .	0.1118 "
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> ) . . . . .	0.5194 "
Silíciumdioxid (SiO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0170 "
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0878 "
összes szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.6425 "

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

Budapesten, 1900. április 12-én.

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

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magne-  
sium 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 Évian és St. Calmier forrásokat.  
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.

Szt. Lukács-fürdői »Kristály«-forrás: 1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

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

# SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47.

telefon 57-22.

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

**Ujabban**, számolva a nagyközönségnek a müncheni sörök iránt egyre növekedő előszeretettel elhatározta, hogy tisztelt vevői részére ezentul **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a sok közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghiresebb — Amerikában nagymértékben exportáló

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

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

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

Kiváló tisztelettel

**SCHÄTZ JÓZSEF**

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

# Pfeiffer Károly

kereskedelmi-műkertész, csokor és koszorukötészet, kertalakítás tervrajz és költségvetés szerint

## Kispest, Templom-tér.

Állandó raktár élő- és műkoszorúból, a kispesti körök, egyletek és a legtöbb gyáraknak szállítója, köztük többektől elismerő oklevél. Szállodák, éttermek, kávéházak és téli-kertek díszítését elvállalja.

Eljegyzési, menyasszonyi, bál, névnap és alkalmi csokrok, virágfüzerek (Girlandok), termék díszítéséhez babér és téli zöldből és pálma levelekből, kocsidisz a legrövidebb idő alatt pontosan eszközöltetik. Levágott rózsák és szegfűk a napi árban kaphatók.

Kert-alakítást és átalakítást tervrajz és költségvetés szerint. Gyümölcsfák, díszfák és diszcserjék, fenyőfák és különféle nyári és téli virágok a legjobb fajokban. Magas törzsű rózsafák, szomorú, felfutó és gyökérmentes rózsák a legjobb fajokban kaphatók.

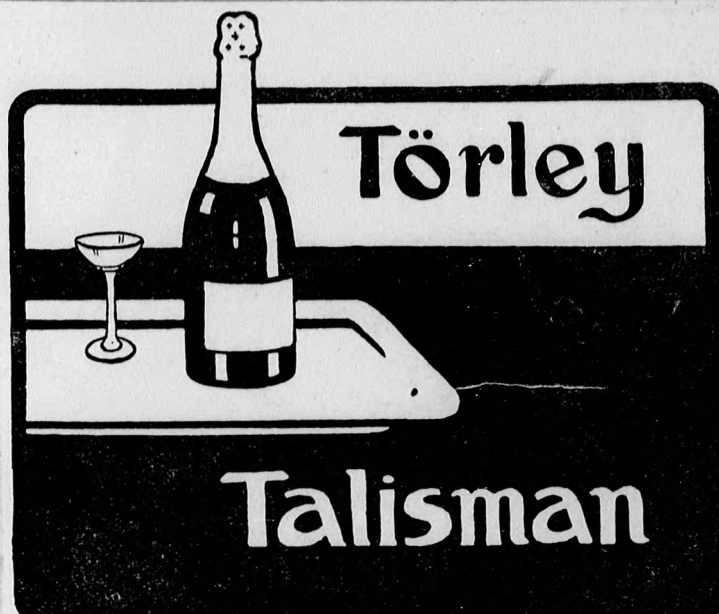
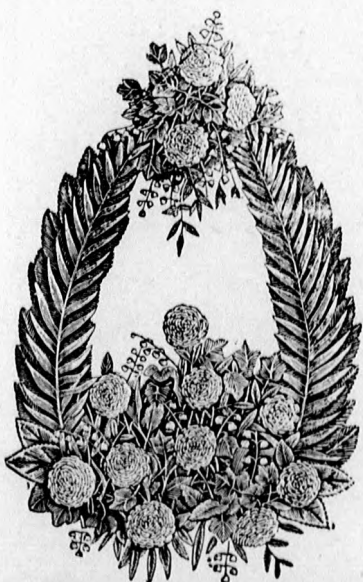
Megrendelések pontosan teljesítettek. A nagyérdemű közönség szives támogatását kérve maradtam

tisztelettel

**Pfeiffer Károly**

kereskedelmi-műkertész

Kispest.

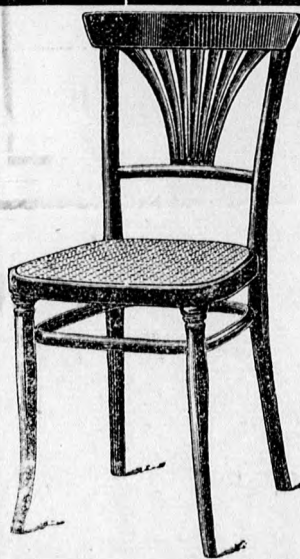


## DREHER ANTAL SÖRFŐZDEI R.-T. BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

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

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

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



## 'MUNDUS'

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

Központi iroda:

BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.

Telefon 89-51.

Raktár:

BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.

Telefon 107-64.

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

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.



# 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.**

Méltóztassók előny árjegyzéket kérni.

Tessék speciális kávé ajánlatot kérni.

# Eladó szálloda.

**Nagyszentmiklóson**, a főutczában, 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 separee, 1 kapubejárat, 1 divatárüzet, 1 második kapubejárat, 1 három szobából álló üzlethelyiség, 1 veranda, 1 nagy nyári saletli, 1 vendéglői kert-helyiség, 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 kocsiszin, 1 jégverem, 1 faskamra, 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 sz.

## Zamatos hegyi fajborokat

vendéglősöknek mérsékelt árban szállít a

### Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársasága

Székhely: **GYÖNGYÖS** (Heves megye). Póstaflók 1.  
Sürgőnyczim: **VISONTAMÁTRA**. Telefon 99. szám.

540 hold saját hegyi-oltvány mintá szőlőtelepeinknek átlagos évi termés 12000 hl. Próbaküldemények fajoként 50 litertől felfelé kölesőnhordókban szállítanak nagyobb rendelések telepeinken személyesen választhatók ki.

**Borarak:** Siller világos v. sötét 48 fillér, erős zamatos visontai kadarka 50 fillér, fehér vegyes fajok (édeskés v. savanykás) 52 fillér, visontai rizling 56 fillér, visontai rizling 56 fillér, visontai furmit (som) 66 fillér, vörös vegyes fajok 50 fillér, visontai burgundi vörös 60 fillér, mátrahegyaljai szikla bor 70 fillér, vörös csemege bor 1 kor. Egri borok. Szőlőtelepeink elnöke Nagyméltóságú Dr. Kállay Zoltán ur v. b. t. t., Hevesmegye főispánja pinczejéből származó: 1910. évi világos siller 52 fillér, fehér 58 fillér, 1908. évi siller 58 fillér, fehér 60 fillér. Szőlőtelepeinken ezidén ismét kitűnő minőségeket termelünk. A t. vendéglős urak egész évi ujborszákségletüket, kedvező feltételek mellett (részletekbeni szállításra is) méltányos árban előjegyezhetik. T. borvevőinknek kiváló csemegezőlőinket előnyárban szállítjuk. — Budapesti képviselő: Liget-tér 2. Telefon 122-41.

## Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság.

Budapest-Kőbánya.

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

Városi raktár és iroda: VIII., **NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22.** Telefon 56-43.  
Kiviteli telep: **FIUME** via Ciotta 18. " " Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 7 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylál bir söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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

