

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:

E ész. évre. 12 kor. || Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ || Negyedre 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Kommer Ferenc beszéde.

(Elmondotta a „Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége” 1911. évi szeptember hó 13-án tartott XI. évi rendes közgyűlésén.)

Igen tisztelt Közgyűlés!

Bár az évi jelentés témáját ragadom meg, mint felszólalásomnak külső alkalmát, amelynek során első kötelességemnek tartom a jelentésnek immár megszu-
kott tartalmas és alapos összeállításáért az elismerő dicséret hangján megemlékezni, — kérve egyszerűsége Önöket, hogy ezen elismerésnek jegyzőkönyvileg kifejezést adni sziveskedjenek, — mégis impresszióimat ipari életünk jövőjére vonatkozó jelenségek megfigyeléséből kívánom meríteni és arra kérem Önöket, hogy ezen igénytelen megfigyelésnek, amelyeket a felmerült számtalan újabb irányok és törekvések mindannyiunktól kiváltottak és kiváltanak, ezen szerény összefoglaló regisztrálásnak csak egész rövid időre figyelmüket szentelni méltóztassanak.

Tisztelt Uraim!

Ha valaki kívülről vet egy pillantást ipari közéletünkre, amint azt e jelentés is leírja, azt fogja gondolni: A vendéglősiiparban harcz dul. Nagy csatazaj hallik . . .

Az idegen ennyi megfigyeléssel megelégedve, közönyösen tovább lép. Mi azonban idebenn elmélyedünk ebbe a kérdésbe: „Lehetséges-e, hogy a vendéglősiiparban harcz dul? Kik a küzdő felek? Mi a harcz célja? Ki a harcz okozója?”

Bizonyos rezignációval kezdünk nyúlni a kérdéshez! Evtizedek munkája kellett hozzá, a legjobb erők összeműködése, sokak áldozatkészsége, hogy a semmiből a látható, érzékelhető eredmények életre keljenek! Talán hiba volt, nem talán — biztosan, — hogy nem *mindenki egyformán, sőt nem is tehetségéhez aránylagos mértékben vette ki részét a köznek iavára szolgáló alkotó munkában.*

Ez nem a vezetőség, ez a tömeg hibája volt! És mi történik?

Addig volt ostromlás tárgya a tömegnek ezen indolenciája, míg egyszerre, mintha valami más kép kezdene fel-fel-tünedezni előttünk . . . Láthatatlan erők kezdenek életre kelni, — új mozgás, új élet jelentkezik, — *de nem alkotni, hanem rombolni!*

Miért keletkezett s mit ostromol? Létjogosultsága, tábora mi? Gyökere hol ered? Célja hova vág? A gazdasági okokat kutató nem tud ezekre a kérdésekre felelni!

Megnyilatkozása, — amint eddigi cselekedeteiben ellőttünk áll, — *személyek támadásában bontakozik ki!*

Nos, — tisztelt Uraim! — mit szólunk ahhoz az ipari ragadozó politikához, amely személyek támadásából meríti táplálékát? Mit szólunk akkor, ha ezen személyekhez működések, alkotások fűződnek, melyek egyéniségüket mindannyiunk előtt különösen tiszteletteljessé teszik! De mit szólunk, ettől el is tekintve, amikor mi egy, személyi kérdések teljes kikapcsolásával jelentkező, objektív ipari politikát akarunk gyakorolni, amelynek üzésében összes figyelmünket, összes erőnket nem forgácsolva, de aczéláll kovácsolva az alkotó erők szolgálatába kívánjuk szegőd-
tetni!

Ha ez a mi elhatározott szándékunk!

Ha mi egyáltalán nem is politizálni, de alkotni akarunk!

Tudják-e azok, akik támadnak, mérleget-e lelkiismeretlen tettüknek esetleges eredményét? Számot vetnek-e azzal, hogy míg eddig is jó adag altruizmus kellett már ahhoz is, hogy valaki az indolencia által ébresztett kedvetlenségét legyőzve, iparunk érdekében tevékenységet fejtsen ki: de ily körülmények közt, mikor a jók legjobbjait elmaradhatatlan támadás éri pusztán csak azért, mert a kartársi bizalom a megfelelő funkciókba helyezik el őket, ezen funkciók elvállalásához valóságos hősiesség kell?

Gondolnak milderre, akik így támadnak!? Akik a riasztásnak ezen eszközeivel próbálkoznak! . . .

Nem félttem én ezen ipart, tisztelt Uraim!

Erős a hitem, hogy a mi bizalmunk, akik így együtt vagyunk és akik az országban velünk éreznek, lesz olyan erős vár amely a mi hőseinket nekünk megtartja!

De rá kell mutatnunk arra a téves irányra, amely csirájában, eszközeiben és végeredményeiben destruktív jellegű!

Mi nem fogunk rátérni erre a térre! Megyünk a magunk utján! Nem politizálni, de dolgozni fogunk!

Szólunk mindenkihez, a falakon kívül is!

Akinek szándéka van, módja, tehetsége, ereje van, megfelelő eszközök birtokosa és ez ipar érdekeit előmozdítani hivatott-ságot érez, tartson velünk!

Minden elmét, minden szívet szeretettel fogadunk. Különbségeket nem teszünk. Az alkotás utja széles, azon nemcsak egymással szemben, hanem egymás mellett is elférünk!

Kicsinyes tekinteteket áldozunk fel a köz érdekében! Akit az alkotás munkájában való becsületes részvétel vágya hevit, nem úgy fog megjelenni, hogy a meglevőt felrugja, hanem szeretettel fog munkájával a meglevő mellett elhelyezkedni, mert nem rombolni, hanem alkotni akar!

Ez a dogmánk, impulzív motivumunk pedig az alkotás, amelynek sáncaiban örömmel szoritjuk minden kartársunk segítő, dolgos kezét.

El tehát nem térünk utunkból! Ok, szükség erre nincs!

Ha azonban az események által felzaklatott gondolataink harmoniáját keressük és a harmoniának fokozatos garanciáit, fel kell hogy lobogjon az az érzésünk, hogy erőnket a mainál, ugy számban, mint sulyban sokkal jelentékenyebb keretek közt kell kifejtenuk!

Türhetetlen állapot az, tisztelt Uraim, hogy szövetségünk azon erőfeszítés daczára, melyet vezetősége kifejtett, az ország vendéglőseinek nagyobb tömegét ne egyesítse magában! Fel kell rázni önmagunkat! Nem elég a jámbor érdeklődés! Érzékelhető módon való részvételt kérünk, követelünk kartársainktól, hogy számszerint mérleghető sulylyal és tekintélylyel jelenhessünk meg minden illetékes faktor előtt!

Tekintetünket e perczen és a közel jövőben tehát reorganizálásunkra szegezzük.

A meglevő erőnket nyomatékosabb megjelenési formák köz: helyezzük el, az új erőkket célhoz vezető módon kiegészítjük önmagunkat, egyszóval: szervezetünket a legszelesebb alapon fogjuk kiegészíteni, lehet hogy olyképp, hogy az összes ipartársulatok valamennyi tagjaikkal belépjenek a szövetségbe, lehet hogy más megfelelő célravezető módon, amint erre az előkészítés kohójában már több eszme felmerült!

Most pedig legyen szabad azon törekvésünk közül, melyek eierése érdekében

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

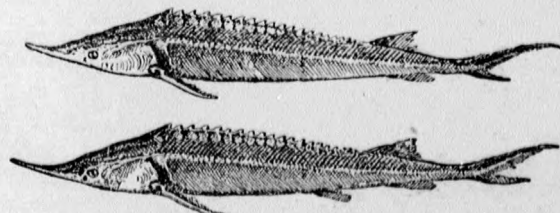
ZIMMER FERENCZ halmagykereskedő

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

egy szervezett hatalomra szükségünk van, egy pár nevezetesebbel és közülök a legaktuálisabbal foglalkoznom.

Első sorban a tanoncoktatás kérdésén gondolom.

Tisztelt Uraim! Amit a magára utalt társadalmi tevékenység produkálhatott, mint azt produkálta a tanoncoktatás terén jelentékeny áldozatkészséggel, kitartó, intenzív munkával a vendéglős társadalom! Sőt, hogy közelebb kerüljek az igazsághoz, mindazt produkálta elsősorban egy férfi: *Glück Frigyes*.

Azt hiszem, leginkább megközelítem az ő egyéniségét, ha nem keresem a szavakat, melyekben feltörő balánkat és csodálkozásunkat kifejezni méltóan úgy sem volnék képes, hanem ehelyett akkor, amidőn a pragmatikus kutató szigorúságával vizsgálom azt a kérdést, hogy vajjon a vendéglőstársadalom teljesítette-e azt a nagy erkölcsi és kulturális tartalommal bíró kötelezettségét, melyet az államhatalom reá utalt, hogy akkor egyszerűen csak azon jelenségnek megállapítására szoritkorom, hogy a vendéglőstársadalom ezen kötelezettségét teljesítette.

Tudjuk jól, hogy ezen intézmény vezetése minő kiváló jó kezekre van bízva ma is. Nem is az elért eredményeket igyekeznünk kicsinyelni.

Ellenkezéleg. Megbecsülni kívánjuk ezen eredményeket, jelentőségüket tisztelni, mikor arra a kívánságra fakadunk, hogy ezen intézményeket tovább fejleszteni akarjuk.

Gyakran halljuk, hogy Magyarországon inkább áll az, mint bármely más államban, hogy az államhatalom igen sok, voltaképp társadalmi tevékenységi kör rovására terjeszkedik; azokat abszorbeálja.

Nos, itt egy eminenter állami feladatról van szó, amit más állam saját kezelésében is old meg: a *szakzerű* ipari kiképzésről! Itt csak nem lépünk jogtalan területre, amikor azt az állami erőt, vezetést, fenntartást követeljük!?

Fogyatékos kulturájú állapotnak tartjuk, hogy az államnak ezen gondoskodását a mai napig nélkülöztük. Ezt a mécsesét, a kultura pislogó mécsesét mi csak olajjal tudtuk táplálni. Társadalmi erőnkéből több nem telhetett! Pedig erős, tisztatűző fény kell s ezt kívánja nemcsak egy fontos iparnak házi érdeke, hanem az idegenforgalomnak és általános kulturának nemzeti érdeke is! Sőt elsősorban!

Az eszmék, melyek megvalósítását a legközelebbi jövőben várjuk, kézen fekszenek.

Mint köztudomású dolog, rövid időn belül életbe léptetjük a *szakács továbbképző tanfolyamot, ugyanugy szükségesnek tartjuk a pinczér továbbképző tanfolyamot*. Vagy, hogy más ne említsünk, szükség van egy *konyhaművészeti, kulináris muze-*

umra, általános vendéglősiipari muzeumra. Oly intézmények ezek, melyek jószágáról külföldi államok már meggyőződtek, bizunk benne, hogy megfelelően ráirányozott törekvéssel mi is el fogjuk érni.

Ezek volnának röviden és korántsem kimerítően érintve, újabb jogos vágyaink. Talán nem is újak, csak a régieknek újabb aktuális hajtásai! Rég hangoztatott követeléseinkkel oly viszonyba levők, mint a fán kifakadó rügy a gyökérrel.

Mit említsünk a sok közül? A képesítéshez kötést? Társulati kényszer? Az ipartörvény, italmérsi törvény revízióját?

Mint egy testnek működő tagjait, úgy kell elképzelni szerves törekvésünknek e porczikáit. A társulati kényszer a láb, a képesítéshezkötés a kéz, az egészséges működés eredménye egy boldog ipar!

Végtelenül könnyű volna részletekbe bocsátkozni és kimutatni a dolgok összefüggését. A társulati kényszer például rendelkezésükre állítaná a nagyobb anyagi erőket, amelyekre okvetlenül szükségünk van. Ugyancsak a társulati kényszertől várnök, hogy *fajsúlyban megfelelően megerősödvé*, a képesítéshez kötést illetékes tényezőkkel elismertessük.

Nem akarom azonban figyelmüket felesleges mértékben terhelni. De egyre még rá kell mutatnom, e gazdag szervezet vérkeringésére. Miben látom én a vérkeringést? A szolidáris együttérzésben.

Tisztelt Uraim! Ez az a fluidum, melyről a mi rajongásig szeretett diszelnökünk, *Gundel János* annyiszor szólott már Önökhez és amelyből minden testrészhöz eleghöz mennyiségnek kell rendelkezésre állani, különben megbénul az s funkcióját teljesíteni nem lesz alkalmas.

Bocsássák meg nekem, hogy a legutóbbi eseményekből egyet felidézsek.

Most történt, hogy szükségünk volt az összes ipartársulatok tagjainak névsorára. Helyesebben az illetőknek volt rá elsősorban szükségük, mert arról volt szó, hogy külön-külön meghívassanak ezen kongresszusra. Felszólítottunk 38 ipartársulatot, hogy a tagok névsorát küldjék e célra be s megtörtént az, hogy csak négy ipartársulat küldte be a tagnévsort.

Ez nem egészséges vér, tisztelt Uraim! Ily vér nem tartja fenn az a Herkulest, akivé önmagunkat össze kell szednünk! Szert kell tennünk, tisztelt Uraim, a szolidáris együttérzésre, szívvel-lélekkel el kell azt sajátitanunk, az ellene vétőt, mint a vendéglős társadalom ellen vétőt anathemával sujtanunk, keblünkéből kitaszítanunk!

Csak ekkor fognak szert tenni arra az erőre, melyre dolgainkban okvetlenül szükségünk van.

Az italmérsi illeték.

Budapest székesfőváros kerületi előljáróságai közhírré teszik, hogy a m. királyi pénzügyigazgatóságok megküldötték hozzájuk az 1912, 1913. és 1914. évekre vonatkozó, az italmérsi illetékek alapjául szolgáló összeírású jegyzéket, melyek ugyancsak a kerületi előljáróságoknál november elsőtől nyolcadikáig délután 8 és 10 óra közt betekintheők s ugyanezen idő alatt az azokra vonatkozó észrevételek bélyegtelen kérvényalakban benyújthatók.

Nem kevesebbről van itt tehát szó, mint a vendéglősök és kocsmárosok italmérsi illetékének, fogyasztási adójának három esztendőre való megállapításáról, azért senki el ne mulassza az azok alapjául szolgáló forgalom-kimutatás betekintését, mert hiszen a multból is elég szomorú tapasztalataink lehetnek arra nézve, hogy a pénzügyigazgatóságok mily előszeretettel fokozzák időszakról-időszakra az italmérsi illetékeket.

Mikor az egyenes, jövedelmi és kereseti adókat tárgyalták az adókvető bizottságok, rámutattunk arra, hogy különösen a szállodások, vendéglősök és kocsmárosok adóját emelték ötven, sőt száz százalékkal is, mintha egyenesen rájuk utaztak volna s mintha a magyar vendéglősök jövedelme annyira megjavult volna, hogy egyszerűen velük akarnák kifizettetni az új tengeri szörnyetek, az óriás csatahajók árát. Pedig, mint tudjuk, az újabb időben éppen a vendéglős- és kocsmáros-ipar jövedelmezőségében állott be hanyatlás, melyet előidézett az italmérsi, élelmiszerek óriás mértékben való megdrágulása, másodszorban az az egészségtelen verseny, melyet a pénzügyigazgatóság is előmozdít általa, mint mindenféle, mesterségét megunt kontárnak, pálinkamérő butikosnak ad sör- és bormérsi engedélyt, nem gondolva meg azt, hogy ezáltal a régi, erős adófizető alapokat, a tisztességes vendéglősöket, kocsmárosokat rongja meg, sőt igen gyakori esetben tönkre teszi. Hiszen ma már a forgalmasabb utcákban alig van ház, melyben kocsmá ne volna, sőt némelyikben kettő is. A tisztességes vendéglősök mellett, mint az eső után a mérges gombák, a pénzügyi hatóságok jóvoltából, felburjánoznak a zugkocsmák, melyekre semmi szükség nincs s amelyek közrendészeti szempontból veszedelmesek is. Am, az adókvető bizottságok előtt hiába volt mindeme körülményekre való hivatkozás, nem állottak el az adósrófolástól, sőt, mint azóta értesülünk, a felszólalásoknak, appellációknak nem lett sok foganatja, mert a vendéglősökre, kocsmárosokra kivetett terhes adókat nem szállították le.

Most az italmérsi illetékek megállapításáról van szó, három esztendőre. Saját érdeke ellen vét az a vendéglős, kocsmáros, aki elmulasztja betekinteni az ezek alap-

Szent Margitszigeti üdítővíz

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 felügyelősége saját kezelésében. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

jául szolgáló jegyzeteket, mert, mint minden vonalon, itt is illetékemelésre van kilátás. Adót, illetéket fizetni polgári kötelesség, de a tulmegeadóztatással, csupa nem-bánomságból, tönkretétetni hagyni magunkat, bűn önmagunk és hozzátartozóink ellen.

Vigyázat a jég beszerzésénél. Közeledik a tél, maholnap befagynak a tavak, a folyamok és a folyók s így a vendéglősökre, korcsmárosokra s általában az élelmiszer- és ital-üzletekre bekövetkezik a jég beszerzésének ideje. A Duna vize tudvalevőleg teljesen megvan fertőzve kolera-bacilusokkal s így az abból való jéghasználat nemcsak vendéglői célokra, hanem egyáltalán tiltva van. A földművelésügyi és belügyi minisztériumok olyan irányu rendeletet szándékoznak kibocsátani, különösen a drezdai egészségügyi kiállítás tapasztalatai alapján, hogy a természetes jég, ha nem teljesen tiszta vízből fagyott, kizárólag ipari célra lesz felhasználható.

Drágább lett a kávéház.

A napisajtó egy része megütközéssel, sőt a felháborodás hangján tárgyalja, hogy a kávéház-tulajdonosok most ismételtén, rövid időközben másodszer is, felemelték a kávé árát. Először is, most is négy fillérrel, tehát nyolc fillérrel lett drágább rövidesen ugy a nagy mint a kis, ugynevezett »pikkoló« kávé. Azt írják a lapok, hogy ennek az ár-emelésnek semmi indoka sincs. A kávék egy egyszerűen látva, hogy a sör, bor és mindennemű élelmiszer ára emelkedett, úgy gondolták, hogy miért ne emelhetnék ők is fel a kávé árát s úgy cselekvének, amint gondolták. Egyszerűen felsaptak, minden lelkiismeret-furdalás nélkül, kávéár srólóknak. Rámutat a sajtó arra is, hogy aránylag Európa egy városában sincs annyi kávéház, mint Budapesten, úgy, hogy a külföldön már »kávéház-város«-nak neveznek bennünket, mégis itt minden kávé boldogul. Igen sok közülök rövidesen nemcsak hogy házat szerez, hanem drága autómobil is és Nizzába, a Rivierára megy el nyaralni és Monte-Carloba szerencsét próbálni. Azt is írják, hogy Budapesten a közönség nem is annyira a kávéért, — mely a legtöbb helyen nem is kávé, hanem cikória — hanem a lapok olvasásáért megy a kávéháza. Indítványozzák, hogy most, mintegy megtorlásul, a napilapok kiadóhivatalai adják drágábban a kávéknek lappéldányaikat, vagyis, hogy minden kijátszás megakadályozható legyen, a napilapok példányonként való előrusítását szüntessék be, kávéházaknak pedig négy-öttszörös előfizetési áron adjanak újságot s akkor majd kevesebb lesz a kávéháza a lap, a közönség lesz kénytelen előfizetni, ott-hon olvas s azt a kávéháza elköltött szép summát családja részére megtakarítja, a kávéháztulajdonosok pedig nem gazdagodnak meg hirtelen a napisajtó, az újságok révén. Azt is indítványozzák, hogy a székesfőváros állítson városi kávéházakat, mint Bécs állított városi vendéglőt s akkor nemcsak sakkban tartja az óriási haszonnal sem megelégedő kávékakat, hanem a lehető legjobb üzletet csinálja. A kávék viszont az-

zal védekeznek hogy azért kénytelenek drágábban adni a kávé, mert nemcsak a nyers kávé és tej ára emelkedett, nemcsak a személyzetet kell jobban díjazni, hanem a budapesti közönség nagyrésze visszaél a kávéházzal; egy pikkoló mellett elüldögél ott fél nap, ott végzi levelezését, ott élvezi télen a meleget, a kényelmet, kiszolgáltatja magát úri módon s ezért csak követelhet a kávé is némi rekompenciát magának.

Nem akarunk ebben az ügyben sem pro, sem kontra cáfolatokba bocsátkozni. Tény az, hogy a kávék szép haszonnal dolgoznak, amihez a vendéglős, korcsmáros haszna össze sem hasonlítható. Hogy mégis emelje a kávé árát, annak más oka van. A budapesti kávék között ugyanis a konkurenciának egy veszedelmes epidémiája ütött ki. Azon versenyeznek egymás közt, hogy melyik tudja pazarabb fényűzéssel berendezni kávéházát. Tény, hogy Európa egy városában sincsenek fényesebb kávéházak, mint Budapesten, de itt már a pazar fényűzést, a pazar árt határon túl mérik. Ezt a fényűzést akarják a kávék urak a közönséggel megfizetni is. A sok tükröt, melyben a kávéháza járó hölgyek gyönyörködnek halványra vagy pirosra varázsolt arcaikban, frizurájukban, ahelyett, hogy ott-hon családnyai kötelességüket teljesítenék, — ezt akarják a kávék megfizetni. Ne tessék rájuk haragudni. Ők csak élelmes emberek. Aki lebzselni megy a kávéháza, ahelyett, hogy dolgoznék, aki flörtölni, udvaroltatni megy magának oda, míg gyermekei ott-hon elhanyagolják, cselédre bízott lakása rendetlen, az csak hadd fizessen. Az ilyen kávéházi alakokat minél jobban megfizetik a kávék, annál nagyobb hasznot tesznek a társadalomnak, mert talán egyszer mégis csak észre térnek.

A záróórak országos rendezése. A kereskedelemügyi miniszter leiratot intézett a főváros törvényhatóságához, melyben értesíti, hogy az üzleti záró- és nyitási óraidő országos meghatározását az új ipartörvény keretében határozza meg, tekintettel természetesen Budapest székesfőváros különleges figyelmet érdemlő viszonyaira. Ebben a keretben fog rendeztetni az italmérések, a vendéglők és korcsmák nyitási és zárási idejének meghatározása is s remélhetőleg a törvény a pálinkaiszakosság romboló hatásának megakadályozása céljából intézkedni fog végre, hogy a pálinkás boltok csak reggel nyolckor nyitassanak és este nyolckor bezárassanak, vasárnapokon pedig teljesen zárva legyenek.

Szüret a vendéglőkben.

☞ Megsárgult már a venyige levele. Magyarország szőlő bortelemő vidékének nagy részén megérezt már a szőlő, de a hivatalos szüret még sem a homokon, sem a hegyeken nem kezdődött meg. Am megkezdődött már a budapesti polgári nagyobb vendéglőkben kivált a külvárosokban. A vásárcsarnokból, közeli vidékről kocsiszám, szekérszám szállítják ezekben a vendéglőkbe a szőlőt és szoritják a prést, folyik a must, a melyre akad vendég is elég, még asszonyféle is, kivált a kít háromnapos

mustra, mikor már pezsegni, karcosodni kezd s kifejlődik már benne a szesz. Ilyenkor már felhangzik esténként a szüretelő pesti és budai korcsmák vendégei körében az alkalmi, régi nóta:

Fáradozva emlegettük
A szüret nevét,
Nosza pajtás vigadozva
Igyuk a levét

A budapesti vendéglőbeli, korcsmabeli szüretelésnél még a fináncs sem hiányzik. Kényszerű, de szépen hívó szóra azonnal megjelenik, följegyzi, hogy hány litert nyomott ki a prés, hogy a szüretelő korcsmáros a fogyasztási adót akadálytalanul és mihamarabb befizettesse. Ilyen nagyszerű nálunk az állami gondviselés, mely nekünk adatott s mely elkíséri a fogyasztási adót fizető korcsmárost, vendéglőt a nyájas fináncs alakjában a bölcsőtől a koporsóig, sőt még talán azon túl is néhány lépéssel.

A már megkezdett vendéglős szüretet azt bizonyítják, hogy minőség tekintetében az idei termés kitünő bort ad. Az idei nyári és őszi melegség megérlelte édessé a szőlőt, s az el is töppedt volna — mint ahogy meg is történt némely vidéken — ha még ideje korán nem hull az egekből augusztus végén és szeptember elején néhány bőséges, áldásos eső, mert a mostani reggeli harmat már elkésett arra, hogy megnövevessze, dagassza a szőlő szemét.

Az ujbórt beszerzése az az időpont, mikor leginkább figyelni kell a vendéglősnek, korcsmárosnak arra, nehogy hamisított bort vásároljanak. Mert hej, változtak az idők s ma már a termelő földművesek nagy része is tulságosan kiokosodott s nagyon is ért a borfeljavításhoz. A szeszszézet, cukrozást tiltja ugyan a törvény, de azért egyes vidékeken vigan szeszzenek, cukroznak a gazdák, hogy azután így boraikat felszaporíthassák, mert hiszen hol akad az országnak annyi fináncza, amely minden termelőt, minden prést és pinczét, hordót ellenőrizhetne.

Hogy ilyen megjavított, de az egészségre ártalmas bor nem kerüljön pinczéjébe, az ellen úgy védekezik manapság városi vendéglőseink egy nagy része, hogy lábán veszi meg a szőlőtermést és maga szüretelteti le. Igaz, hogy így röltétlenül tiszta borhoz jut, de az nagyon fáradságos és költséges állapot, azért általánosságban nem is fog beválni. Legtanácsosabb azonban a borszükségletet mégis csak közvetlenül a termelőtől, esetleg tisztességes termelő szövetkezetektől bevásárolni, mert így olcsóbban is jutunk hozzá, míg ha mindenféle borközvetítő kereskedőtől vásároljuk borunkat, az drágább is, meg sokkal nagyobb az eshetősége annak, hogy tiszta bor helyett hamisított, vagy éppen műbort vásárolunk be, mert e tekintetben már olyan kifejlődött a közvetítő kereskedelem pinczei vegyészete, hogy bizonybizony még a borvizsgáló állomások is alig tudják megkülönböztetni ezek tiszta borát, hamisított, vagy műborát.

A budapesti vendéglői háziszüretet után pedig következnek a vendéglői szüreti ünnepélyek, multságok, melyek a vidéken jórészt már ugyanis kimentek a divatból.

Telefon 144—00.

ELSŐ PILSNERI RÉSZVÉNYSÖRFŐZŐDE, PILSEN.

Alapított 1869.

Magyarországi
vezérképviselése

Ifj. Löwy Adolf és Társa

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

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

Hangosak lesznek még egyszer a nyári vendéglői helyiségek, kertek s még az akáczfák, még a lugosokon a folyondárok is szőlőfürtöt teremnek. Megjelennek a műszőlőcsöszök, szüretelő leányok és legények, huzza a cigány, azután hajrá, egész kiváltságos kivirradtig. Ugyis kutya nagy drágaság van, hadd szóljék hát:

Piros a szőlő levele,
Vártalak rózsám az este.
Váratlanul, jöttél hozzám,
Áldjon meg az Isten rózsám.

A tekepályák megadóztatása. Nincs már semmi új a nap alatt, mondá a bölcs Akiba. És nincs Magyarországon már olyan valami, amit meg nem adóztattak volna. Fogyasztási adóval van már megróva közvetve az az anyatej, melyet a csecsemő magába szív, hogy egyéb italneműek, élelmiszerek megadóztatásáról, fogyasztási adójáról ne is szóljunk. A kéregető koldus is nálunk élelmiszer fogyasztása révén ma már évenként tekintélyes fogyasztási adót fizet. Legközelebb megadóztatják nálunk a gyufát is, azután valószínűleg sor kerül a levegő, a napfény élvezetének megadóztatására. Mint most jelentik, a pénzügyminisztériumban tervezeteket dolgoznak ki a vendéglői, téli és nyári teke- és asztali tekepályák s másféle szórakozási játékok megadóztatására is. Ha már tervezik, meg is csinálják a »kugli-adót« s valószínűleg drágább lesz a »kilenc dobás« ára és ezzel magasabb lesz a pinka-pénz is.

Az a bizonyos bojkott.

Nemcsak a tisztességes magyar vendéglős, korcsmáros iparosság, hanem általában annak a nagyközönségnek körében is, mely tudomást vett róla, méltó megbotránkozást keltett a kis- és német korcsmárosok *Kaszás* Lajos elnöklete alatt országos egyesületi választmányának az a bojkott-manővere, melyet a magyar társadalom üzleti és más előkelő köreiben is köztisztletben álló magyar pezsgőgyáros, *François* Lajos gyármánya ellen intéztek. Általános az a felfogás, hogy a mióta magyar ipartársulatok, testületek, egyesületek, vagy általában iparos szervezetek csak léteznek, azok nevében ilyen silány, szegyenleni való manőver még nem követett el ebben az országban. Mert mi történt itt tulajdonképpen?

Annak az egyesületnek is a székesfővárosi kis- illetve németkorcsmárosok ipartársulatának németnyelven is megjelenő hivatalos lapja hirdetés kérése dolgában eljár *Francois* Lajos pezsgőgyárosnál. — *Francois* Lajos pezsgőgyáros nem tartotta szükségesnek, hogy ebben a lapban üzleti hirdetését közzétegye, nyilván jobb ízlése, magyar érzése tiltakozott az ellen, hogy ily módon a magyar vendéglősök, korcsmárosok körében a germanizáló törekvéseket ő is előmozdítsa s táplálékot adjon könyörületből egy német nyelvű korcsmáros „organ”-nak, melyre ebben az országban semmi szükség nincs s mely csak a

tisztességes magyar érzésű vendéglősség szegyenére jelenhetik itt meg. De még más büne is volt *Francois* Lajosnak. Annak a bizonyos országos vendéglős-„egyesületnek” választmányára egyik közlelbi ülése alkalmával felkínáltatta magát kiránduló társaságul, vendégül *Francois* Lajos ur gyártelepére, tudva azt, hogy ott esetleg bőséges vendégszeretetre lehet kilátásuk. *Francois* Lajos ur azonban bizonyára tudatában annak, hogy ez a „székesfővárosi” német korcsmárosi ipartársulat, országos „egyesület”, a még minden egyéb vakondokjaival, hivatalos lapjával együtt mily békebontó szerepet játszik a magyar vendéglős, korcsmáros iparosság körében, mily méltalanul támadja folyton az iparosság köztisztletben álló vezéralakjait — kijelentette, az országos korcsmáros egyesület választmányát nem fogadhatja, látogatásából nem kér s ebből a kijelentéséből nem is csinált titkot. Ime, ezért bojkottálták *Francois* Lajos, minden vendéglősérdek lelkes támogatójának pezsgőgyártmányait és bizonyára bojkottálták volna a sörgyárat is, a Törley-pezsgőgyáros-czéget is, ha a koldulásukra nem ajándékozott volna nekik balatoni czéczójuk alkalmából ötven üveg pezsgőt.

Tudjuk vannak koldusok, akik megfenyegetik azt, sőt bosszút is állanak azon, akik nem adnak nekik alamizsnát. Ezek azután rendesen rendőrkre kerülnek. De hogy Magyarországon lett volna még ipari szervezet, mely összejövetelei alkalmából a vele összeköttetésben álló nagyiparosoktól, gyárosoktól házalva, természetbeni könyöradományokat oláhezigánymódra *koldult* volna, vagy nevében *koldulni hagyott volna*, s ha kolduskérését nem teljesítették, akkor bosszút állott volna, ilyenre még nem volt példa.

Most már van erre is és csak az a sajnálatos, hogy egy sereg, máskülönbén tisztességes, de félrevezetett, elámitott kiskorcsmáros nevében stautualtak erre olyan példát, melytől szégyelve kell elfordulni minden tisztességes magyar embernek. És méltán szégyelhetik ezt elsősorban azok, akik annyira elvesztették magyar önértüket, önállóságukat, hogy agyafurt koldusvezetők által ilyen pocsolyába hagyják vezetetni magukat. Azok a koldusvezetők, azok úgy sem szegyenlik magukat.

Milyen lesz a gyufa-monopolium.

A gyufa-monopolium megvalósulása s azzal a gyufa árának emelkedése, — amit a vendéglősök, szállodások és kávécsok éreznek meg leginkább — közeledik a megvalósuláshoz. A gyufa árának emelkedése azonban ravaszul kezdődik. Nem az ár fog tényleg magasabb lenni, hanem a gyufa lesz kevesebb. Eddig egy skatulában 40—50 szál gyufa volt s az ára két fillér, most az ár megmarad, ellenben a gyufaszálak száma lesz kevesebb, huszöt szál fog zörögni egy dobozban. Tehát az ár végeredményében mégis kétszeres lesz. A pénzügyminiszter számítása sze-

rint a gyufamonopóliumot már 1903-ban bevezetik s az tíz millió koronát fog jövedelmezni, melynek egy harmadrésze, három millió harminchárom ezer korona kétszázötven kívül az ország szállodásai, vendéglősei, korcsmárosai és kávécsai zsebéből kerül ki. Adóztatás alá kerül minden zseb-gyufatartó és tűz-szerszám is, csak ennek az adóztatásnak módzatait nem ismertük még. A törvényjavaslat benyújtása a véderő-vita miatt esetleg a jövő ülészakra marad. Egyébként már az őszre tervezték képviselőházi tárgyalását.

Mértékhitelítés és a vendéglősök.

A vendéglőstől, korcsmárostól legszigorubbán megköveteli a törvény alapján, a pénzügyi rendőri hatóság, hogy minden hordója, kimérő eszköze, szeszmérője, üvegei hitelesítve legyen. Akinél ez nem így van, azt szigorúan megbírságozzák, esetleg az italmérsi engedélyt is megvonják tőle. Ezzel szemben pedig a vendéglősöknek, korcsmárosoknak, általában az italmérőknek roppant sok kellemetlenségük van a mértékhitelítésessel. A hitelesítés tudniillik nagyon lassan megy. Rendkívül nagy késedelmet szenved általában a szesz mérők, mindennemű szesz ital-kimérő eszközök hitelesítése. Míg ezelőtt a pozsonyi mértékhitelítő hivatal foglalkozott a szeszmérők hitelesítésével, az egy hónap alatt több szeszmérőt hitelesített, mint a budapesti mértékhitelítő hivatal főnnállásának egész ideje alatt. Ezidő szerint is, különösen a vendéglősök, kereskedők bosszúságára, nagyon sok hordó és több száz szesz mérő várja már hónapok óta a hitelesítést, mert állítólag a szeszmérők hitelesítésével a mértékhitelítő hivatalnak csak egyetlen egy alkalmazottja foglalkozik.

A késedelmes hitelesítés miatt a vendéglősök, a szeszmérők elárusításával foglalkozó kereskedők már egyszer jártak a kereskedelemügyi miniszternél, legujabban pedig a »Hangya« szövetség járult sürgős beadvánnyal a kereskedelmi miniszterhez, amelyben kéri, hogy a szeszmérők és egyéb ürmértékek záros határidőn belül való hitelesítésére utasítsa a mértékhitelítő hivatal, vagy ha ehhez nem volna elegendő személyzete a budapesti mértékhitelítő hivatalnak, úgy a szeszmérőket a vidéki mértékhitelítő hivatalok is hitelesíthessék, legalább addig, míg a budapesti mértékhitelítő hivatal is nagyobb arányú hitelesítés foganatosítására berendezik.

Általában mégis csak hallatlan állapot az, hogy míg a vendéglősöket, korcsmárosokat, italmérőket már a legcsekélyebb hitelesítési kihágás miatt is a legszigorubbán büntetik, addig éppen a m. kir. mértékhitelítő hivatal tehetetlensége következtében nem lehet hitelesített szeszmérőkhöz, ürmérőkhöz jutni, melyeknek tartását pedig a törvény követeli meg a korcsmárostól, vendéglőstől.

Réz- és nikkel-
fémbutor

elpusztíthatatlan világhírű Mannesmann forrasztás-nélküli acélszövekből

Azonkívül vasbutor minden kivitelben. — Hálószobák szanatóriumok berendezéséhez. — **Szállodák berendezésénél speciális ajánlatok.** — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árendegményben 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** ugymint: borsz.vattyuk, gummicsovök, rézcsapok, palaczkdugaszolok és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlözuzók, erjesztő tölcseerek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkkupak
gyár

Nagy és Watzke

— Pinggau. —

Uj törvény az élelmiszer-hamisítók ellen.

Amit annyiszor sürgettünk mi és annyit sürgettek azok, akik előtt számít valamit az ország népességének közegészségügyi állapota — úgy látszik az új élelmiszerhamisítók elleni, szigorubb intézkedéseket tartalmazó törvény megalkotásából végre meg is csak lesz valami. Nincsen már élelmiszer nálunk, amit meg nem hamisítanak. Mikor leülünk az asztalhoz, nem tudjuk, hogy magunk családtagjainkkal nem mérget eszünk-e, amit a vásárcsarnokokból, nyílt piacokról élelmiszerhamisítók juttatnak konyháinkra, tűzheleinkre. Különösen a tejhamisítás ölt országoserte nagy mérveket, de ennek pusztításai is leginkább Budapesten érezhetők. A tejhamisítás elleni védekezésre legutóbb a Budapesti Orvosi kör is megmozdult s beadvánnyal fordult a polgármesterhez, annak minden erővel való megátlására. Hogy az orvosok a tejhamisítók ellen fordulnak végre, érthető, hiszen ők tudják legjobban, hogy a romlott, hamisított élelmiszerek, különösen a hamisított tejtermékek hány és hány emberéletáldozatot követelnek évente itt a híres székesfővárosban.

Sokkal fontosabb azonban mindennél, hogy a földmivvelésügyi m. kir. ministeriumban már elkészültek az új élelmiszerhamisítók elleni törvényjavaslat. Ezt a javaslatot már Darányi Ignác volt földmivvelési minister kezdeményezte s most az ő intentioni szerint gróf Szerényi Béla új földmivvelésügyi miniszter alatt válik talán törvénynyé. Az új törvénytervezet már minden forum letargyalta s az összes vélemények beérkeztek a miniszteriumhoz. Az ősz folyamán a javaslat még egy an-két elé kerül, melynek tanácskozása után a törvényhozás színe elé jut.

Nagyon helyes dolog, hogy az új törvényjavaslat az élelmiszerhamisítókat a mainál sokkal súlyosabb büntetéssel, szinte drákóilag fogja sújtani. Nincs is más mód a már szinte nagyiparrá fejlődött élelmiszerhamisítás megátlására. A törvénytervezet kiterjed az összes mezőgazdasági élelmiszerekre, melyek hamisítását, vagy müuton való előállítását a legszigoruabban tilalmazza, különösen a tej és tejtermékek hamisításával foglalkozik bőven. De tilalmazza az állati élelmiszerek meghamisítását is. A hamisított élelmiszerekkel táplált maga is megbetegszik s ennek beteghusa táplálkozás után az emberi szervezetbe jutván, ott is rombolást idéz elő. A javaslat kiterjed arra is, hogy még azokat is sújtja, akik a közlélmizést folytatva, a

piaczokon nem gondosan választják meg az élelmiszereket, s hamisítottakkal, romlott cikkekkel, esetleg vendégeik megmérgezését mozdítják elő. Az új élelmiszer hamisítás elleni törvényjavaslat megalkotásának csakugyan itt van már az ideje, csakhogy most már az a fődolog, hogy mihamarabb törvény is legyen belőle!

CSARNOK.

Az új bor.

Megszedtük már a szőlőnek
Fürtjeit,
Pezsgő mustunk eregeti
Gyöngyeit.
Forr az ujbór, mint a nemes
Gondolat,
Mely az ember lelkéből jő,
Ott fakad.
Fogd meg pajtás poharadat,
Most igyál!
Tüzes e bor, a gond tőle
Messze száll!

Ki kit szeret, azt mondják, hogy
Arra néz,
Édes e bor, édesebb tán,
Mint a méz;
Bu-bajunkban, keservünkben
Édesit,
Azért szürte Noé apánk
Jó levit.
Fogd meg pajtás, poharadat,
Hejh, igyunk!
Minden cseppel kevesebb lesz
Bánatunk!

A magyarnak ugys annyit
A baja,
Huzza német s egyéb osztrák
Nyavaja,
Hogyha hozzá nem teremne
Jó borunk,
Elpatkolna minden földi
Vigaszunk.
Fogd meg, pajtás poharadat,
Hejh, igyál!
Amig iszol, nem talál rád
A halál!

BESSENYEI.

Társas reggelik.

Oktober 27-ikén: *Schuller* Ferencz és *Tsa* éttermében V., Váci-körút 68.
November 3-ikán: *Müller és Holub* éttermében IV. Országos kaszinó.
November 10-ikén *Bokros* Károly éttermében, VI., Andrásy-ut 25. **Vacsora.**

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

„Jó barátok“ összejövetelei:

Oktober 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.

Törley a kirakatversenyen. Világhírű pezsgőgyáros cégünk a *Törley* József és *Tsa.*, a legközelebb megejtendő kirakat versenyre pályadíjakat tüzött ki. A pályadíjak 100, 50 és 30 koronás jutalomból állanak azok részére, kik a *Törley*-pezsgők-ből legszebb kirakatot tudnak produkálni.

Vendéglő átvételek. *Gettinger* Márton a budai *Friedler* Gusztáv nagyvendéglő volt főpincére átvette a Fehérvári-ut 16. szám alatt levő volt *Bognár*-féle vendéglőt. — *Kovács* E. M. elnyerte a margitszigeti alsó vendéglő bérletét.

Személyi hírek. A budapesti „Metropole“ Szálloda igazgatói állását ismét *Wawreck* Károly előnyösen ismert kartársunk foglalta el. Üdvözljük! — *Perl* József fiatal főpincér Budán *Fiedler* Gusztáv kartársunk jömenetű vendéglőjének főpincéri állását foglalta el. *Perl* József törekvő, józan életű derék fiatal ember, kit főnöke emelt ezen bizalmi állásra, mely neki jövőjének megalapításához az első lépés. Isten segítse tovább.

Vendéglő átvétel. *Schrettner* Márton kartársunk az *Izabella*-utca 2. szám alatt levő vendéglőjét saját kezelésébe vette át, míg a zuglóli üzletét csaplárosnak adta át.

Esküvő. *Tihanyi* József és kedves neje, *Erzsi* leányuk folyó hó 22-dikén déli 12 órakor tartja esküvőjét *Deutsch* Jenő urral a Dohány-utcai izr. templomban. A tiszta szerelemből kötendő frigeny istenáldása legyen.

Üzleti hírek. Budapesten a közkedvelt belvárosi „*Korona*“ étterem főpinczéi állását *Ambrus* József a pozsonyi *Palugyay*-szálloda volt főpinczére foglalta el.

Öröm hír. *Molnár* Gábor derék, hazafias érzületű kartársunk megvette a budapesti *Debrezen* szállodát. Amint *Appl* Jánost szerette a nagyközönség, bizonyára méltó utódát is támogatni fogja. Eljenek!

Debreczen-Belvárosi Takarékpénztár Részvény-Társaság

Debreczen, Piacz-utca 41. szám.

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

Sikeres vizsga. Jászapati Kaszás Vince főnanc-vizsgáló a csáktornyai kerület vezetője előtt képesített eredménnyel letette a fővizsgálói vizsgát. Az örvendetes eseményt széles családi körben megelégedéssel vették tudomásul.

Jogászpinczéből — suszter. Megemlékezünk annak idején a keszthelyi fürdővendéglős ötletéről, aki a nyári vakációra egyetemi hallgatókat fogadott fel pincéri szolgálatra. Elmondottuk, hogy az egész dolog nem egyéb, üzleti reklámnál, minthogy az is volt, mert sokan, különösen kíváncsi asszonyságok csak azért is felkeresték a keszthelyi fürdővendéglőt, hogy lássanak ott nem egy balatoni cápát, hanem egy eleven jogász-pincért. Később ugyan kitűnt, hogy az ideiglenes pincéri pályára vállalkozott ifjak közt egy szemernyi jogász sincsen, csak némely beteges medikus, ösztövérvér filozófus és patikus-jelölt, de ez még nem rontotta le teljesen az illúziókat. Most azonban mást jelentenek Keszthelyről. Azt ugyanis, hogy az egyik jogász-pincér, akinek a leggöndörebb haja, legmerészebb hajlása kosorra s — a hölgyekkel szemben — legmerészebb beszélőképessége vala, nem is annyira jogász, nem is annyira egyetemi hallgató volt, mint inkább — mesterlegény. Igen, valóságos mesterlegény, aki itt szabadult fel Budapesten a Király-utcában, a kis Kóhn cipzestemernél. Ez a felfedezés, jobbanmondva leleplezés, — mint beszélük — szörnyű lehangoló hatással volt és van a keszthelyi társadalomra. Most már nyíltan adnak kifejezést annak a gyanujuknak is, hogy a többi jogász-pincér sem volt medikus, filozófus, vagy patikus, hanem inkább mind, egyől-egyig, suszter. Sokan most már emlékeznek arra is, hogy egyik-másik jogász-pincérnek a keze feltűnően — szurkos volt. De olyanok is vannak, akik azt állítják, hogy a jogász-pincérek nem mindegyike volt suszter, mert volt közöttük három — tobakos legény is. A keszthelyi közönség most már csak arra kíváncsi, hogy az ottani fürdő-vendéglős a jövő nyárra is szerződött-e ilyen jogász-pincéreket?

Száz évvel ezelőtt. A régi „Magyar Kurir» száz évvel ezelőtt ezt írta: »A Budáról September közepétől indult tudósítások szerint az odavaló szőlőhegyeken már elkezdődött volt a szüret, 's a' mustnak mind jóságra, mind bőségre nézve minden reményéget fellyülhaladt.« Ugy látszik, az ország más vidékein is jó volt a bortermés, mert, amint a »Magyar Kurir» levelezői mondják: »A' Sopronyi és más szomszéd szőlőhegyekben igen bőv és jó volt az idei szüret« és »Tek. Borsod vármegyének legnevezetesebb városából, Miskolcra azt írják, hogy ottan is igen kellemes idő járván, az asszu mint a malozsa szőlő, és a kitepegett méz izü must a szőlős gazdáknak régen várt reményégeket hízalja.« Külföldön is jó volt a termés száz év előtt: »Ennek a' sok változásokkal telyes 1811-ik esztendőnek ritkaságai közzé tartozik, a' mint Augspurgból írják, hogy a' mult 'Augustus hónapban a szőlőtőkék másodsor virágzottak, szőlő gerezdek nőttek mellyeknek szemei ugyan az elsőbeknél kisebbek, de mégis enni valók voltak.«

Az olasz italmérések megrendszabályozása. Olaszországban — mint Rómából jelentik — a kormány erősen készül a korcsmai forgalom és alkohol-kérdés törvényhozási rendezésére. Az olasz miniszterelnök e célból körlevelet intézett a törvényhatóságokhoz, melyben a következő kérdésekre kéri a válasz megadását:

1. Hány elmebeteg ápolatott az utolsó husz év alatt az elmeegógyintézetekben az iszákosság következtében?

2. Hány italmérés van a törvényhatóság területén?

3. Az italméréseknek mikor van a zárórája?

4. Annak a bornak és szeszese italmának mennyisége, amelyért 1901 óta fogyasztási adót fizettek, mennyi a fejenként elfogyasztott alkohol-mennyiség?

5. Mennyi a szeszgyárak száma, mennyi az általuk foglalkoztatott munkások száma és mennyi értékű szeszt termelnek évenként?

Az olasz miniszterelnök mindennemű szeszese italra nagyobb adót szándékozik kivetni. Az olasz kormány — úgy látszik — hátrább van a magyar kormányánál, mely már évtizedek óta birtokában van a fönt idézett kérdésekre vonatkozó hivatalos adatoknak.

A németországi alkoholizmus. A németeket mindenki józanéletű, szorgalmas népnek tartja, mely fogyasztja ugyan a sört s megissza a rajnamelléki bort, de csak módjával. Pedig nem egészen így van a dolog; Németországban épp úgy megvan az alkoholizmus, mint más államokban s megisszák ott a sörön, boron kívül a pálinkát is, pedig maguk a németek hirdetik, hogy Franciaországot emberanyag dolgában a pálinka, az abszint fogyasztása tette tönkre s ez idézte elő Sedant is. A porosz kultúrminisztérium orvosi osztálya nem rég adta ki évi jelentését, melyből megtudjuk, hogy 1908-ban a német birodalomban pálinkaivásból származó delirium tremens következtében meghalt 1157 ember, közte 1107 férfi és 50 nő és hogy 8231 öngyilkosság közül 724 esetben az indító ok a pálinka túlságos élvezete következtében előállott delirium tremens volt. A német birodalmi kormány, hogy a pálinkaivást korlátozza, jelenkényen leszállította a pálinkamérések számát, s ugyancsak csökkentette a boritaladót. Ennek a példának követése nálunk, Magyarországon is nagyon elkelne.

A hölgyek vendéglője. Newyorkból jelentik, hogy ott egy vállalkozó hatalmas szállodát és vendéglőt építtetett; kizárólag nők számára. A szállodában szobákat csak nők bérelhetnek, a vendéglőben azonban már férfiak is étkezhetnek. A hatalmas vendéglő különben apró kis bizalmas szeparékból áll, melyek mindegyike különböző színűre van festve és más-más színű világítást nyer. No már most a vendég-hölgy abban a fülkében foglal helyet, amelynek színe legjobban illik ruhája színéhez, amelynek világítása legjobban kiemeli szépségét. Azt mondják, hogy a vendéglőnek óriási a forgalma, de itt a nők csak férfiak társaságában jelennek meg, de a szálló szobái üresek, mert a nők csak a zárdában tűrik meg, kényeszerűségeiből, a férfiak nélküli egyedüliséget.

Az abstinensok, a kereszténység és a borivás. A mindennemű szeszeseitaltól, tehát a bortól és sörtől való teljes tartózkodást hirdető Good Templár lovagok megtámadják a keresztény vallásfelekezeteket is — mert azok papjai a mértékletességet hirdetik ugyan — de nem mozdítják elő az abstinencia teljes diadalát s nem akarják kopárrá tenni a szőlőhegyeket s megfosztani az emberiséget a borivás szelid élvezetétől. A Good Templár lovagok szerint a biblia a legfőbb oka annak, hogy ez árnyékvilágban elterjedt az alkoholizmus. A biblia ugyanis nem rója meg egyáltalán Noé apánkat, hogy az bort szüretelt a szőlőbogyójából, sőt ellenkezőleg, Noé fiait, Szemet és Chámot pellengérezi ki, amiért azok italos apjukat kigunyolták. A szent biblia örökíti meg a kánaeni menyegző történetét is, hol nagyon sok bort ittanak

s hol Jézus még a vizet is borrá változtatta. Általában a bibliaiban nagyon sok hely van, ahol szentek és szentéletű férfiak dicsérelve, sőt magasztalólag emlékeznek a szőlő vidámitó, gondüző levének élvezetéről. Legnagyobb bajuk azonban a teljes abstinenciát hirdető Good Templároknak, hogy a keresztény vallásfelekezeteknél, az áldozatszeretátnál a bor is szerepel s szerintük ezt immár valamiféle alkoholmentes szörppel kellene helyettesíteni, mert — ugymond — ha a hívek látják, hogy a pap bort iszik az oltárnál, sőt a protestánsoknál a hívek is borral áldoznak, akkor kedvet kapnak a korcsmabéli boritalozásra is. Mi a magunk részéről mindig a mértékletes szeszfogyasztást hirdettük borban, sörben, korcsmában és vendéglőben is, de az az abstinencia, mely már egyenesen a bibliát teszi felelőssé az utolsó századok alkoholizmusáért, az már kissé komikus számba megy és éppen azért nem lesz soha hatása arra, hogy a bortermelést, a bor- és sörivást és a bor- és sörméréseket megszüntesse a világ-egyetemben.

A szőlőkura. Most a szüret alkalmával ismét aktuálissá válik a szőlőkura kérdése. Sokan ugyanis még mindig nem tudják, hogy mire jó tulajdonképpen a sok szőlő fogyasztása Mennél több napot kapott a szőlő éréskor, annál nagyobb a cukortartalma. Az orvosok szerint a cukortartalma teszi a szőlőt alkalmassá a kurára. Már a régiak is azt tartották, hogy a szőlő meggyógyítja a köszvényet, a gyomorbajt, a máj- és a tüdőbajt. A máj betegségének kivételével most is alkalmasnak találják a szőlőkurát a felsorolt bajok orvoslására. Az orvosok megállapították ugyanis, hogy a májbajnál a szőlő nagyon előmozdítja a cukorbetegséget. Külföldi orvosok most a tüdőbajosokat külön szőlőkurára berendezett szanatóriumokba küldik kitűnő eredménnyel. A kura természetesen nem hat közvetlenül a tüdőre, de nagyon elősegíti a gyógyulás processzusát. Megállapították azt is, hogy a szőlőkura nagyon jótékonyan hat a szívre és az idegekre, miért is a neuraszténikusok is használják. Beteg ember azonban orvos nélkül ne alkalmazza a szőlőkurát, mert gyógyulás helyett nagyon könnyen súlyos bajt szerezhet magának. A kik például bélhurutban vagy tüdővészben szenvednek, vagy lázasak, azoknak nem tesz jót a szőlő. Ujabbban a légzőszervek megbetegedésénél is ajánlják az orvosok a szőlőt, mint orvosságot, a mely a vérszegényekre is kitűnően hat. A szőlőkurára berendezett szanatóriumokban kis- és nagy-kurát különböztetnek meg. Az előbbinél fél-fél kilogram szőlőt adagolnak minden étkezéshez, a nagy kuránál két kilót is. Sok helyen a szőlőt kiperéslik és úgy adják a betegnek, hogy megimélik attól a taradástól, a mit a nagymennyiségű szőlő fogyasztása okoz. A gyöngébb szervezeteknél a szőlő levét fölforalják, így a gyomorbajosoknál is. Általában úgy használják a szőlőkurát, hogy két kilóval kezdik s fokozatosan felviszik négy-öt kilóig naponként. A ki kibírja, éhgyomorral egye meg az első porciót, a másodikat egy órával ebéd előtt, a harmadikat pedig szintén egy órával a vacsora előtt. A kura alatt tartózkodni kell a zsiros ételekiől, salátaféléktől és a sörtől. A szőlő héja és a magva a gyomornak bajt okozhat és ezért jobb, ha nem nyelik le. A kurához legajánlatosabb a nagyszemű, vékonyhéjú szőlő. Hogy a szőlőt fogyasztás előtt gondosan meg kell mosni, szinte fölösleges mondani. Figyelmeztetni kell azonban a kurát tartó embereket, hogy minden porció

után öblítsék ki a szájukat és keféljék meg a fogukat, nehogy a szőlő sava megtámadja a szájpadlást és a fogat. A szőlő nagyon jó hatással van a vesére is, a vizebetegettséget azonban nem gyógyítja, mint sokan hiszik. Soványító kurának is használják a szőlőt, csak hogy ez esetben nem szabad nagyon dusan táplálkozni, mert akkor a kura hatása kárba vész. A máriénbádi és kárlsbádi kurák után nagyon jó hatással van a mérsékelt szőlőkúra.

A bécsi vendéglői konyha száz esztendő előtt. Valamikor híres volt a bécsi vendéglői konyha, különösen híresek voltak főztjükről a császárváros polgári vendéglőinek konyhái, melyek még az akkori francia konyhakkal is állottak a versenyt. Alexi Willbak ismert német írónak a bécsi konyháról írott cikkéből tudjuk meg, hogy fejlődésének korában, száz esztendő előtt milyen volt a bécsi vendéglői konyha. A bécsi konyha akkor a magyar, török, szláv és olasz konyhák szakácsaitól vette át az élelmiszerek vegyítésének, sütésének, főzésének tudását. A gombóc, az már eredetileg a német konyha találmánya, azt szeretik a németek ma is még aludt tejfel, meg káposztával is; a többi tészának, különösen a rétesnek készítményét, azt már a magyar asszonyoktól tanulták el. Az angoloktól 1732-ben mindössze csak a beefsteack készítésének titkát sajátították ki. A franciáktól csak a levesek és a felfújt készítményét tanulták meg, mert a bécsiek, mint általában a germán népek, a nehezebb ételekkel szeretnek táplálkozni. Száz esztendő előtt azon panaszkodtak az osztrákok, hogy a bécsi vendéglői konyhák nem képesek izletesen elkészíteni a marhahúst. Ma már a bécsi vendéglők híresek marhahús készítményeikről, mert hiszen Magyarországból Bécsbe szállítják manapság legszebb vágómarháinkat. A tészta tekintetében a magyar konyha sült és főtt tészta után ugy változatosságban, mint izletességben a bécsi tészta következik, mert annak készítéséhez sem a többi németek, sem a román népek szakácsai nem értenek, a keleti szakácsok tészta készítménye pedig egyedül a mézes, édes tészta készítésében merül ki. A kolbászvegyítés, a töltött káposzta készítés, a jóféle gulyásleves és pörköltfőzés tudományát még mindeddig nem tanulták meg alaposan a magyaroktól a bécsiek, hanem azután mesterek a krumpliból való különféle ételneműek előállításában.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévívízű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vüikkkel az intézet valamennyi fürdőjét, valamint török- és horgánkád-fürdőket, továbbá a hőlé-, szénsavas- és villamosfürdőket. 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 betegségnek is általánosan elismert. Ivókurája kitűnő gyógyhatású hurutus légző-

szerveknél és altesti pangásoknál. Lakószobái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenéj nincs. Prospektust ingyen és nérmertve küld az Igazgatóság.

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

A magyar föld mélyén sok drága kincs akad, De az „Ilona artézi víz” legmélyebbről fakad.

NYILT-TÉR.

A kiváló bór- és lithiumos gyógyforrás

SALVATOR

kitűnő sikerrel használtatik

vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és köszvénynél, a cukorbetegségnek, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!

Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Szinye-Lipőci Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudolfrakpart 8.

Bérbeadó

kantinvendéglők.

Gróf Mikes Zabolai Erdőgazdasága és Fűrésztelepei R.-T.-nak Zernyefürészen és a Putnában lévő

két kantinja

1912. január 1-étől, esetleg hamarabb is három évre bérbeadó.

Évi forgalom cca 200,000 korona. Írásbeli ajánlatok Gróf Mikes Ármán titkári hivatalához Zabola (Háromszék megye) küldendők.

Torontál megye

községi vendéglő betegség miatt azonnal olcsón eladó, ügynök kizárva. Bővebbet Budapest, Zsigmond-utca 7. szám, ajtó 6.

MATTONI-FELE

GIESSHÜBLER

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)

Bor eladó.

Mária-Besnyőn, Gödöllő mellett mintegy 100 hektó borom van, melyből 80 hektó újbor, a többi három éves. Az új bor 21 forint, az óbor 25 forint. Bővebbet Tolnai Simonnál, Budapest, VII. ker., Dohány-utca 16. Telefon 15-17.

Körte.

Kézvel szedett „Vajonc” „Mária Lujza”, igen finom teli pergament 5 kg. posta csomagoként utánvét mellett 2 kor. 60 fillérért szállít: Kricsa Andor, Gyergyószentmiklós.

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 vasutállomásra utánvéttel hektonként 155 korona árban szállítok. Rosenberg Lajos bortermelő Csáktornya (Muraköz).

„ROYAL”-szálloda

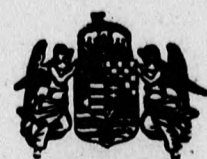
:: SZEGED. ::

80 fényesen berendezett szoba. Központi fűtés.

Tulajdonos DÁVID SÁNDOR vasuti vendéglős.



Hirdetmény.



Ezennel közhírré tétetik, hogy miután a Magyar Királyi Pénzügyminiszterium ellenőrző közegei a Magyar Kir. Szab. Osztálysorsjáték (XXIX. sorsjáték) I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a főárusítóknak árusítás végett kiadattak.

Az I. osztály huzása 1911. november hó 16. és 17.-én tartatik meg. A huzások a Magyar királyi állami ellenőrző hatóság és királyi közjegyző jelenlétében, nyilvánosan történnek, a huzási teremben. Sorsjegyek a Magyar Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusítóinál kaphatók.

Budapest. 1931. évi október hó 22-én.

Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgatóság. Tolnay. Hazay.

Vendéglősök, korcs- márosok figyelmébe!

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

Boreladás.

Eladó a somogyfehéregyházi uradalom holdi — balatonmelléki borvidék — hegyi szőlőjének folyó évi termése mintegy 150 hektoliter reményletli mennyiség. Továbbá eladó 96 hektoliter mult évi termésű fehér bor tulnyomóan rizling. Felvilágosítást ad az urad. intézőség u. p. Somogysámson.

Azonnal kiadó

Rákoskeresztúron a „Zsófia”-telepen, közvetlenül a vasut mellett egy jóforgalmu **vendéglő**, nagy belső- és gazdasági udvarral. Kitűnő jégverem és pinczéval, fedett tekepályával. Bővebbet: **PILICH GYULA tulajdonosnál** Rákoskeresztúr.

Vendéglős Uraknak

ajánlom kiválóan prima aransárga mult évi 20—25 hektó abonyi boromat. 6—7 fok erősségeért, tisztaságáért teljes szavatosságot válllok. Hasonló minőségű 250-300 hektoliter új borra jutányos árért vevők keresek.

Kubinyi Béla Ujszász. (Pest megye)

Tokaji bor.

Tokaji szamorodni bor, kiváló zamatos, érett, 60 liter vételnél literje I 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.

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.



PANNONIA SEC
HÖLLE PEZSGÖGYÁR
=BUDAÖRS.=

MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ
BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

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



BEITZ JÁNOS
műszertárgyos dako és billiárdgolyó gyá
Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet” széket, csillárokat és mindenféle kserházi berendezéseket.
BUDAPEST,
VI. Akácfa-u. 55.
TELEFON 81—90.

BÉRBEADÓ.

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

ujjonnan épült vendéglő

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

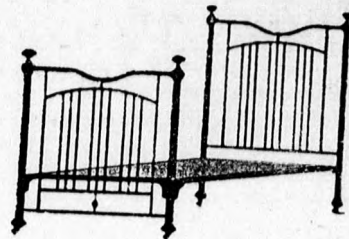
Az e helyiségeket magában foglaló emeletes épület többi részeit bérlő: egy takarékpénztár, a népes uri kaszinó, 5 kereskedő és mézárós. Napi és heti piac közvetlenül az épület előtt. A községben több vendéglő nincs s így a viszonyok felette kedvezők. Bővebb felvilágosítással szolgál:

Ujfehértó nagyközség Elöljárósága.

Eladó vendéglő

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

Pechán Károlynál
Ujszászon.



Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

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

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

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

LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő 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.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, 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-körút 32. sz.

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 tekeasztalgár. Császári és királyi szabad. jég szekrénygyár. Budapest, VII., Dob-utca 90. sz. Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

HIRMANN FERENCZ

rézaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvezetékekhez szükséges rózárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnnyomással, valamint mindenemű 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 csontfőzde- és fagyúolvasztó cég. A t. szállodások és vendéglősök szives tudomására adja, hogy csonttért és konyhazsírért a legmagasabb árakat fizeti. Szappan és fagyúgyertya a legolcsóbb árak mellett. — Becserélés zsiradék szappanért. — Kiváló tisztelettel

Duppai István Ferencz

Budapest, IX. kerület, Soroksári ut 18. 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.

Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: IX., Gyp-utca 58.

Andrényi Kálmán Sec utódai

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalasztárca (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbbé külön beillesztve, hanem a felsőréssz az aljával egy áraból készült — a legújánabb árak mellett szerethetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sörkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és hálhólyag-különlégességek fuzatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sörkötők, 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 borvize. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhése 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

Elnökök: 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 litet 1907. évi pecsenye bor K 66.—

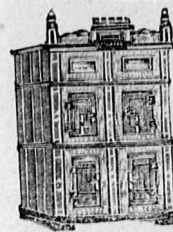
Próbarendelésre alkalmas ládaküldemények:

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

Különlégesség: Herceg Windischgraetz várpinczészet eredeti töltése rajnai palaczkokban: tokaji kiváló minőségű pecsenye bor: 0-7 literes palaczkja 1.40 korona, 0-35 literes palaczkja 0.80 korona. — Egy próbálada 40 palaczk.

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

Jég szekrényeket



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

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



MURAKÖZI PEZSGÓGYÁR RÉSZV.-TÁRS. CSAK TORNYA.

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 teljesítettek.

Dr. SZULY ALADAR

élelmiczkék és fűszer
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY
Budapest, Múzeum-körút 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi főlerakata

Dr. Szuly Aladár



Dr. Szuly Aladár

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

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 calcium és
magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítjük. Bakteriologiai
szempontból pedig az állami Bakteriologiai Intézet ezen vizet tisztának
és kifogástalannak minősítette.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

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

A forrás hőmérséke 25.75 C°
A víz fajsúlya 17.5 C-on 1.00074

A víz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nomás 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 ammo-
niát, 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 miősítendő.

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 krisztálytiszta, 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.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

Szt. Lukács-fürdői »Kristály«-forrás: 1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.8527 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.

Ujabbán, 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 szerencsésnek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF
sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

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 hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

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

35 H. autobus

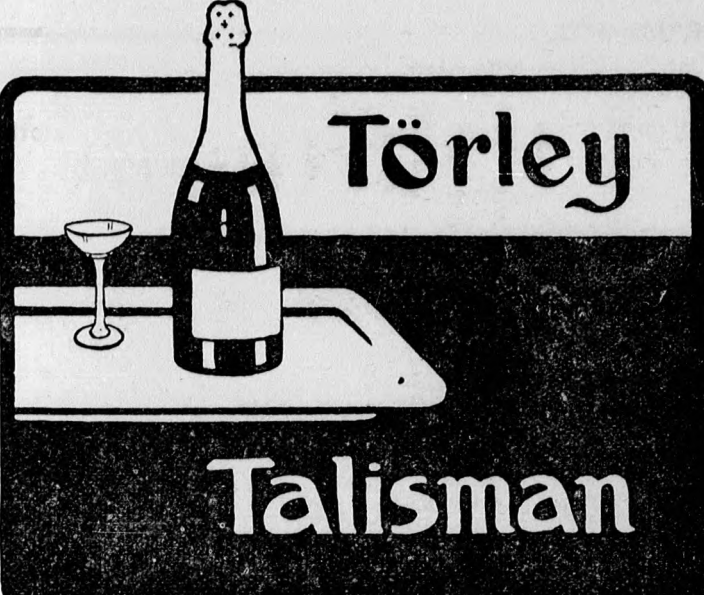
6 hónapja jár, kítűnő jó karban, teljesen hibátlan, Süddeutsche Automobilmfabrik, Geggenu gyártmányu, 14 üléses, 1911-es típus, villamosvasut létesítése miatt eladó. Bővebbet Ujvidéki jódos gyógyfürdő, Ujvidék „Autobusz” jelige alatt.

Boreladás.

Nagyobb mennyiségű új borom mely most forrás alatt van, eladó vasúthoz szállítva.

Bővebb felvilágosítást ad:

Kasza Károlyné Kócsér. (Pest megye.)



Törley

Talisman

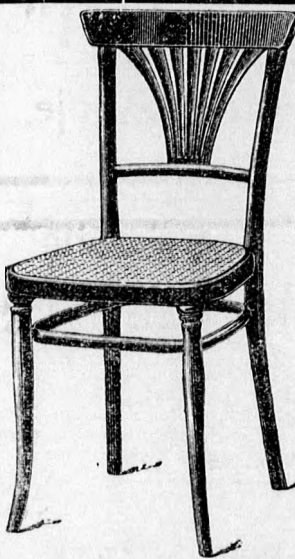
DREHER ANTAL SÖRFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

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

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

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget 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, likör, cognac, rum, tea, kávé.

Főüzlet:

BUDAPEST, V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12 SZ.

Telefon 29-60.

Fiók:

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

A legtöbb szálloda, vendéglő és kávéház állandó szállítója.

Méltóztassék előny árjegyzéket kérni.

Tessék speciális kávé ajánlatot kérni.

104871./X.—3 szám.

Hirdetmény.

A mezőhegyesi m. kir. állami méneshirtok tulajdonát képező

„Központi” szálloda

épületének 1912. évi január hó 1-től számitandó egymást követő hat (6) évi időtartamra leendő bérbeadása céljából folyó évi októcer hó 25-én délelőtt 11 órakor a méneshirtok igazgatóságának hivatalos helyiségében. zárt írásbeli ajánlatok alapján

verseny tárgyalás fog tartatni.

Bérbevenni szándékozók felhivatnak hogy egy koronás bélyeggel ellátott és az ajánlati bérösszeg 10 %-át tevő bántópenz, zel ellátott ajánlataikat a jelzett határidőig, a méneshirtok igazgatóságához, a boritékon „Ajánlat vendéglőbérletre“ felirással, annaj is inkább nyujtsák be, mivel később beérkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Verseny tárgyalásra vonatkozó részletes feltételek úgy a mezőhegyesi méneshirtok igazgatóságánál, mint a m. kir. Földmívelésügyi Minisztériumban (X. főosztály) megtekinthetők, illetve kívánatra megküldetnek.

Mezőhegyes, 1911. szeptember hó.

M. Kir. Földmívelésügyi
Minisztérium.

Zamatos hegyi fajborokat

vendéglősöknek mérsékelt árban szállit a

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársasága

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

540 hold saját hegyi-oltvány minta szőlőtelepeinknek átlagos évi termés 12000 hl Próbaküldemények fajoként 50 litertől felfelé kölesönhordókban utánvételt szállitnak nagyobb rendelések telepeinken személyesen választhatók ki.

Ó-borárak: 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 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 pinceszéjéből 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 ujborszükségletüket, kedvező feltételek mellett (részletekbeni szállitásra is) méltányos árban előjegyezhetik. Budapesti képviselő: Liget-tér 2. Telefon 122-41.

Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság.

Budapest-Kőbánya.

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

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

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

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

