

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KAVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Épész 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.

Vendéglősök a nemzeti kulturáért.

— A „Magyar Vendéglősök Szövetsége”-nek újabb mozgalma. —

Ami nemes, szép és a magyar vendéglősség, korcsmárosság erkölcsi és anyagi javára szolgáló eszme eddig nálunk az utolsó félszázad alatt felmerült és amely a magyar nemzeti társadalomnak is csak hasznára irányult, az mind oly férfiak agyában, lelkében született meg, akik évek hosszú során át odasereglettek a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé«-nek tiszta lobogója alá. És ott azok a szép, nemes eszmék mind lelkes fogadtatásra és megvalósításra találtak. Ilyen eszme volt például a magyarországi vendéglők és korcsmák megmagyarosítása és azok üzlethelyiségeiben a személyzet által a magyar vendégeknek kizárólag magyar nyelven való kiszolgálása. Ez az eszme az egész vonalon megvalósult, annak dacára, hogy annak megszorítására, megmétélyezésére éppen az újabb időben lelkiismeretlen üzleti célból és germanizáló szándékkal egy német nyelvű »orgán« adott ki a kis korcsmárosok részére. Ilyen eszme volt nyugdíjintézményünk megteremtése és nagygyá alakítása, a rokkant szak-társakról való gondoskodás, a pinczér-szakoktatás országosan való megteremtése és tovább való fejlesztése. Csak egy kis része ez azoknak a nemzeti, kulturális és szociális alkotásoknak, melyeknek megvalósulása a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé«-ből indult ki és e szövetség vezetőfőfőinek, tagjainak áldozatkészségével végre is hajtattott, diadalra is juttatott. A vendéglős ipari szakképzés terén most újabb feladatokhoz jutottunk. A vendéglői szakácsművészet szakoktatás útján való továbbfejlesztéséhez és a magyar vendéglős, korcsmáros országos ipari muzeumnak a kormány hozzájárulásával való megalapításához. Mind olyan alkotások ezek, melyek mig egyrészt a magyar vendéglős-

ség, korcsmárosság javát szolgálják igazi fejlesztésünk előmozdításával, másrészt a nagy közönségnek is hasznára szolgálnak. És mig az országos szövetség központjában ilyen nemes irányu alkotások terén folyik a munkálkodás, a szövetségnek tiszteletre méltó tagjai is hozzájárulnak ahhoz, hogy szép, mondhatni magasztos új eszmék, indítványok felvetésével segítségük elő a központ hazafias működését.

Régóta hangoztatott és szinte meg nem szűnő vád az, nemcsak nálunk, hanem a külföldön is, hogy kivált a vidéken, kisvárosokban, faluhelyeken lakó vendéglősök, korcsmárosok ellenségei az iskolának, a közoktatás fejlődésének. Hogy ez a vád csak a pálinkás-butikaszámba menő zugkorcsmákkal szemben állhat meg, az nyilvánvaló. A tisztességes vendéglős, polgári korcsma, a maga szakképzett, értelmes vendéglősével, korcsmárosával sohasem lehet ellensége és nem is az a nemzeti kultúra, a magyar népművelés előmozdításának.

Ezt bizonyítja be most a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé«-nek egyik érdemes tagja, Rosenfeld Arnold árvaváraljai vendéglős is, aki azzal az indítvánnyal fordult a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé«-hez, hogy az indítson országos mozgalmat oly irányban, hogy a magyar vendéglősök, korcsmák közönsége adakozzék fillérjeivel nemzeti nevelésünk, közoktatásunk oltárára, céljaira; adakozzék pedig oly módon, hogy minden egyes vendégnek e kulturális célra külön számítsanak fel megfelelő módon és alakban két fillért legezészerűbben a számláján és az így begyűlő összeget a vendéglős szállítsa be az illetékes hatóságnak.

Azzal okolja meg indítványát, hogy közállapotaink egyik legszomorítóbb jelenségének tartja, hogy a magyar kultúra alapja, az elemi népoktatás hazánkban még mindig a viszonyok mostohaságával küzdök. A kultuszminiszter tárczája költségvetésének tárgyalása alkalmával azt az elszomo-

ritó kijelentést tette, hogy hazánkban még közel 1900 elemi iskola vár rendezésre és még 288.000 iskolába nem járó gyermek neveléséről kell gondoskodni. Kétségtelen ugyan, hogy e viszonyok megjavítása állami feladat, de nem tagadható az sem, hogy hazánkban az állami hatalom anyagi ereje annyira le van kötve, hogy feladatainak ezen a téren nem képes oly gyorsan megfelelni, mint kívánatos volna. A társadalomra hárul tehát az a feladat, melynek megoldására az állam egyelőre nem képes. Ha indítványát az egész országban fölkarolnák és végrehajtanák, akkor a magyar társadalom igen jelentékeny pénzbeli segítséggel járulna a magyar népművelés-ügy föllendítéséhez.

Árva vármegyében a legmelegebben fölkarolja az árvaváraljai iskolabarát vendéglős indítványát és körlevélben kéri meg a törvényhatóságokat, hogy az eszmét a maguk részéről is támogassák és a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé« által megindítandó mozgalmat segítsenek eredményessé tenni.

Igy határozott azóta már több vermegyei törvényhatósága is.

A »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé« természetesen lelkesedéssel karolja fel a nemes indítványt, mely, ime, a magyar vendéglősöket és korcsmárosokat nemzeti népművelésünk előmozdításának erős tényezőivé emelje. Felhívással fordul ez indítvány minél teljesebb mérvben való megvalósítása érdekében tagtársaihoz. És nem lesz magyar vendéglős, korcsmáros, aki ezen indítvány folyamánként megindult kulturális mozgalomhoz ne csatlakoznék és nem lesz az ország vendéglőseinek, korcsmárosainak egyetlen-egy magyar vendége sem, aki azt az egy filléres áldozatot ne szívesen, örömmel hozná meg a magyar népművelés országos templomának végleges betetőzéséhez. Lehet, hogy ennek a nemes ideának, indítványnak is lesznek ellenégei. Lesznek azok, akik a magyarországi



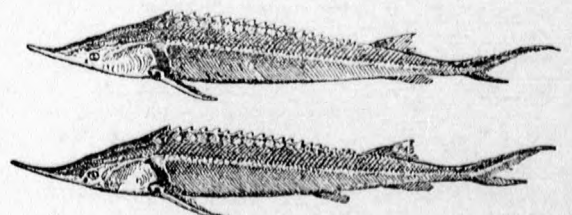
ALAPITTATOTT
1820.

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

ZIMMER FERENCZ halnagykereskedő

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

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



Főpinczéreik Óvadék-Szövetkezete

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

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

vendéglősök, korcsmárosok magyarságát meg akarják mételtyezni német pénzzel segélyezett németnyelvű korcsmáros-szaklapok kiadásával. Akik rágalmazói, támadói minden magyar vendéglős-ipari kulturális, szociális intézményünknek, melyek már is ezer és ezer szaktársunkkal éreztetik áldásos hatásukat. Akik ahelyett, hogy az alkotókhoz csatlakoznának, a rágalom roszdás csákányával rombolni igyekeznek a magyar vendéglősség legjobbainak minden nemes alkotásait. Csak azért, hogy ha munkájuk sikerülne, e romok omladékai közt prédákra tegyenek szert.

Ezekre a rombolókra azonban a tisztességes magyar vendéglős és korcsmáros-társadalom nem fog soha hallgatni. Aki ket ezek egyelőre tán megtévesztettek, vagy kizsartottak, ime, azok is egymásután fordulnak már is el tőlük. A baglyok huhogni fognak tovább is, nem kell törődni velük. A karaván: a tisztességes magyar vendéglősség, korcsmárosság pedig most már a magyar nemzeti népnevelés előmozdítása iránt lelkesedéssel, áldozatkészséggel is felfegyverkezve, halad tovább a maga becsületese, egyenes, a saját és magyar társadalom jobbulásához vezető útján!

A vásári pecsenyesütő korcsmárosok. Különösen a vidéki kisebb városok állandó üzleti helyiséggel bíró, hivatalos korcsmárosai részéről állandó a panasz azok ellen a vándorkorcsmárosok ellen, akik egyik község vásárjáról a másikba utazva, fa vagy vászon sátorokban mérik a bort, a sört, sütik a lazipecsenyét a vásárosoknak s erősen megcsappantják ilyen alkalmakkor a városi kiskorcsmárosok jövedelmét. A vásári sátorkorcsmárosokat eddig nem lehetett beszüntetni, legfeljebb arra történt intézkedés, hogy ezekre elsősorban helybeli korcsmárosok kapjanak engedelmet. Legutóbb az a panasz merül fel a vásári pecsenyesütőkorcsmárosok ellen, hogy nem friss húst használnak fel, hanem az egyik vagy másik vásárból kimaradtat. Az ilyen hús pecsenyének való felhasználását az egyes városok közigazgatási hatóságai határozottan betiltották. Ezzel szemben a vásári pecsenyesütő korcsmárosok most az ország minden részéből azzal a kéressel járultak a földmívelésügyi miniszter elé, hogy engedje meg nekik a sós vízben bepácolt husnak idegen községekbe szállítását a husvizsgálati rendelet 114. paragrafusában előírt kisebb darabokban is. Az országos állat-egészségügyi tanács javaslata alapján a

miniszter értesítette a kérelmezőket, hogy nem tesz észrevételt az ellen, ha az illetékes helyi hatóságok az ily husnak kisebb darabolás mellett való behozatalára megfelelő föltételek és szigorú ellenőrzés mellett, kivételes engedelmet adnak egyes folyamodó korcsmáros iparosoknak.

A vármegyék az alkoholizmus ellen.

Magyarország vármegyéinek alispánjai egymásután emelik fel szavukat s adnak ki rendeleteket az alkoholizmus pusztításainak megfékezésére. Kétségtelen, a pálinkázás rengeteg pusztítást tesz ebben az országban az utóbbi esztendőben az embereknek úgy erkölcsi, mint anyagi életében, különösen azóta, mióta mindenféle kazár bevándorlók és megbízhatatlan elemek lepték el a falusi szatócsboltokat és falusi korcsmákat. Aki ezeknek bűnös visszaélései ellen küzd, az kétségtelenül hasznos szolgálatot tesz az ország erkölcsi és anyagi életének.

Legközelebb Győr vármegye, most pedig Sáros vármegye érdemes alispánja, *Tatay József* bocsátott ki rendeletet az alkoholizmus csökkentésére. Megemlítendő, hogy ezek az alispáni rendeletek nem mennek bele az anti-alkoholisták szélsőségeibe, hanem eltalálják a bölcs középutat. Nem üzennek hadat a mérsékelt bor és sör-élvezésnek, csak gátat igyekeznek vetni a járványos részegeskedésnek, különösen a pálinka-alkoholizmusnak és a kontárs zugkorcsmárosok visszaéléseinek.

Sáros vármegye alispánja például körrendeletében, melyet a vármegye központi tisztviselőihez, a főszolgabírókhoz, a három rendezett tanácsu város polgármesteréhez bocsátott ki, utasítja a tisztviselőket, hogy az italmérségi helyiségeket szigorúan vizsgálják meg, vajjon nem tapasztalnak-e ott szabályellenes dolgokat és ha igen, azonnal értesítsék az illetékes hatóságot. Ellenőrizték, hogy a kimérő edények, palackok *hitelesítve vannak-e, a záróra megtartását, a helyiségek tisztántartását és hogy hamisított bort vagy pálinkát nem árúsítanak-e, ügyeljenek az iparigazolványra és arra, hogy állampolgár-e az italmérő.* A körjegyző és községi bíró, a városokban a rendőrkapitány és a városi főorvos tartoznak havonként legalább egyszer a korcsmahelyiségeket *vértalanul meglátogatni.* A főszolgabírák kötelesek intézkedni, hogy a korcsmákból istentiszteletek és körmenetek alatt a zaj ne zavarja a vallásos érzületet. Ha a korcsma a templomhoz közel van, ennek végleges bezárását rendeljék el. *A korcsmai hitel* korlátozására az a rendelkezése, hogy négy

koronánál több meg nem engedhető. *Az elöljáróságok kötelesek vasár- és ünnepnapon a korcsmázókat ellenőrizni és azokat, akik teljesen lerészegedtek, a főszolgabírónál följelenteni.* Ellenőrizni kell, hogy valaki nem részegít-e le nyilvános helyen vagy korcsmában valakit és azt jelentsék föl s kivétel nélkül föl kell jelenteni azokat az italmérőket, kik ittas embereknek még italt szolgáltatnak. Az elöljáróság kebeléből valakit kijelölhet ellenőrzőül inspekciora; végül a kiskorúakat is ellenőrizni kell. A főszolgabírák népies előadások útján tájékoztassák a népet az alkoholizmus káros hatásáról.

Azt hisszük, olyan intézkedései vannak az alispáni rendeletnek, mely ellen egy tisztességes magyar vendéglősnek, korcsmárosnak sem lehet kifogása. A tisztességes magyar vendéglős tisztán tartja üzletét, nem spekulál hitelesítetlen ürmérővel, csak tiszta bort önt a pohárba s nem szívesen látja a részeg, duhajkodó, még a nép templombajárása alatt is garázdálkodó egyéneket üzletében, sőt eltávolítja azokat onnét. Aki nem így cselekszik, az csakugyan megérett a büntetésre.

Az idézett alispáni rendeletnek jelentős intézkedése az, mely hadat üzen az ipar- engedély nélkül italmérő s bevándorlott, még állampolgárságot sem nyert kontár és zugkorcsmárosoknak. Nagyon helyes rendelkezés, melylyel Sáros vármegye érdemes alispánja csak hálára kötelezte maga iránt Magyarország tisztességes vendéglős és korcsmáros iparosait. Ha minden alispán hasonló intézkedést hozna, akkor lelkiismeretlen kontárok, élelmes galicziai kazárok nem lepnék el ennek az országnak kiskorcsmáit, nem tehetnének annyit kárt a korcsmáros ipar tisztességének és nem tehetnének esztendőről-esztendőre annyit — különösen falusi — embert erkölcsileg és anyagilag tönkre.

Szállodáink tűzbiztonsága. Nálunk Magyarországon már rég idő óta nem fordult elő nagyobb szállodaégés, nem, legalább olyan, mely emberáldozatokat is követelt volna, aminőkről ujabban a külföldről, különösen Amerikából elég sűrűn kapunk hírt. A budapesti szállodák a legnagyobb tűzbiztonsággal vannak építve — kivéve néhány garzon szállót — s ezekben alig fordulhat elő életveszélyes tűzveszedelem. Uj szállodáink is a tűzbiztonság minden feltételei mellett adatnak át csak a közfoglalomnak, hanem azt nem helyeslehetjük, hogy például olyan szűk utcában, mint a Csokonay-utca, hat emeletes szálloda épült, melyben tűz esetén még a csekélyszámu lejáró folytán is — nehéz volna a menekülés. Egy nagyobb szabású szállodaégés a mult héten volt nálunk

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

Győrben. Leégett ott összes melléképületeivel a régi, híres „Fehérló szálló“ s vendégei csak nehezen tudtak a lángokból menekülni. Ez a szállóégés arra indította a belügyminisztert, hogy utasította tűzrendészeti szakközegeit a magyarországi, különösen a vidéki nagyobb forgalmu városok szállodáinak tűzbiztonsági szempontból való megvizsgálására. Hasonlóképp meg fogják vizsgálni még az új szezon előtt az ország összes jelentősebb fürdőszállodáit is.

Huspótlék a vendéglőben.

A magyar vendéglőben, korcsmákban nem egyhamar következik el az az idő, midőn gondolni lehetne a husnemű eledelék mással való pótlására. Borivó és husevő nemzet vagyunk s akármilyen a drágaság, úgy gondolkodunk, hogy a krumplit egye meg a német, mi majd csak elfalatozzuk mellőle a husát. Az a nagy drágaság azonban, mely ugyszólván egész Európában általános, s melyen nem fog segíteni a büzös argentiniai hus behozatala sem még nagyon sok ideig, arra a gondolatra készítette az osztrák, németországi, sőt franciaországi vendéglősök és korcsmárosok egy tekintélyes számát, hogy komolyan gondolkodjanak arról, hogy a vendéglőkben, korcsmákban mivel lehetne helyettesíteni a husnemű ételeket. Szóval, kezdődik a nagy átmenet a vegetáriánus-vendéglők felé.

Tény az, hogy a hus nem okvetlenül szükséges az emberi erő és élet fentartásához. A japánok például nem táplálkoznak hussal, a japán vendéglőkben husnemű étel egyáltalán nem kapható, mégis a japánok a legerősebb és legszivósabb emberiség közé sorozhatók. Csakhogy a japán közéletet mi sok okból nem tehetjük magunkévá. A japán éghajlat alatt a növények több huspótlékot tartalmaznak, de a japán étkezés az európai ember szervezetét minden átmenet nélkül egyszerűen tönkretenné, elpusztítaná.

A husnak a fehérynéje az, ami az emberi testet leginkább táplálja. A husban 20 százalék a fehéryné s most már, ha a húst pótolni akarjuk, olyan anyagot kell keresnünk, amelyben legtöbb a fehéryné-tartalom. A növény-eledelékben igen kevés a fehéryné, azért azoknak nagy tömegben való fogyasztása sem pótolja a húst. A tejben már több fehérynét találunk. Egy liter tejben 35 gram fehéryné van, míg egy kiló husban 200 gram. Ha a táperőt, a fehérynét vesszük tehát, bármilyen drága is a hus, mégis csak olcsóbbá kerül a tejnél. A tejnek azonban vannak előnyei is. Nem tartalmazza azokat a káros anyagokat, melyeket a hus tartalmaz. Ha a vajzsírt elvonjuk a tejből, a hátramaradt sovány tejben is ugyanannyi tápláló fehéryné marad hátra. A hus tehát mégis pótolható tejjel és más tejtermékekkel, különösen sajtokkal, melyek általánosan dus fehérynét tartalmaznak. A burgonya, spenót, petrezselyem, sárgarépa és a gombák alig tartalmaznak 3 százalék fehérynét s így táperőjük alig van. A gyümölcsben is nagyon kevés a fehéryné, de a benne lévő savak az emésztést elősegítik. A növényi zsirokban, olajokban is csak annyi a fehéryné, mint a

növényben, de az állati zsír természetesen a legdusabb fehérynétartalmu huspótlék. A búzában, árpyában, rizsben 8—12 százalék fehérynétartalom van, azért a természetünk, annak, aki szereti, leginkább mehetnek még huspótlék-számba. A legjobb huspótlék természetesen a tojás, amelyben annyi táperő, fehéryné van, mint a legjobb husban. Ámde, hogyan pótoljuk a húst tojással, mikor a tojás általában véve drágább, mint a hus?

Mindezekből láthatjuk, hogy a hus nagyon nehezen pótolható élelmiszer. Nekünk magyaroknak egyáltalán pótolhatatlan. Ha a külföldi vendéglősök nagyrésze fölcsap is vegetáriánusnak, a magyar vendéglősség nem követheti példáját, mert elenesetben a közönség hátat fordít neki. Budapesten próbálkozott már néhány vegetáriánus-vendéglő, de ezek is egymásután csukták be a boltot, úgy hogy ma már csak egy van belőlük a Lipót-városban. Őseink is már husevő népek valának, ha a nagy népvándorlás, honszerzés ideje alatt más hus nem tellett nekik, ellakmaroztak gyöngöcsikópecsenyével. Később azonban már csak marha-, bika-, sertés-, vad- és baromfi-húst és halat ettek. Hus kell az ősmagyar-leszármazott utódjainak is otthon és a vendéglőben, korcsmában. A spenótot, a főlébe pirított zsemleszelettel német sógoréknak ajánljuk és hagyjuk — huspótlékkul. Mert ha a német csak spenótot eszik is, de arra söröt iszik, azért minden esetben meghizik.

A kincstári fürdők bérbeadása. Gróf Seréay Béla földmívelésügyi miniszter a a képviselőház pénzügyi bizottsági ülésén, a földmívelésügyi költségvetés tárgyalása alkalmából kijelentette, hogy az összes kincstári fürdők bérbeadását tervezi és ennél a maga részéről nem a bérösszeg nagyságára veti a súlyt, hanem arra, hogy hosszabb — ötven éves bérlet mellett a vállalkozók millió befektetésekkel a fürdők színvonalát külföldi nivóra emeljék és azok ismertetését a külföldön terjesszék. Helyes s még helyesebb volna, ha a kincstári fürdők bérletére magyar tőkepenzsek vállalkoznának. Erre azonban alig van kilátás. A miniszter ugyanis azt is kijelentette, hogy a bérletekre egy külföldi konzorciummal tárgyalást folytat és ha az előreláthatólag eredményre fog vezetni, arról annak idején a képviselőháznak jelentést fog tenni.

Megdrágult a sör.

Hiradással voltunk már ismételtelen arról, hogy nemcsak Európa minden államában, de odaát az új-világban, Amerikában is felémelték a sörgyárosok a sörnek az árát. A sörár-emelkedést mindenütt azzal okolják meg, hogy drágább lett a sörfőzéshez szükséges természeti nyerstermények ára. A sörárpa, a komló és minden egyéb. Drágább lett a söripari munkások munkadíja is.

A sörárak fölemelése már a múlt esztendőben megkezdődött, még pedig Bajorországban, Münchenben, ahol a legnagyobb sörivők vannak. Az ottani lakosság, különösen a szocialisták, szinte forradalomban törtek ki akkor a sörár-emelés miatt s hosz-

szabb időre bojkottálták is a bajor söroket, később azonban belenyugodtak a változatlanba.

Az osztrák sörgyarak, köztük a pilseni, a mult nyáron és most az ősszel járultak hozzá a sörárak emeléséhez. Itt is nagy ellenszennvel találkozott a közönség körében ez az akció, még az osztrák kormány-nál is deputációztak ellene. Az tény, hogy az osztrák közönség sörfogyasztása és az osztrák sörgyarak exportja, kivitele azóta tetemesen meg is csökkent.

Már abban az időben megirtuk, hogy az előzmények után nem sokáig maradhat el a magyar sörgyárosok áremelési akciója sem. Hogy ez csak most a tél elején, mikor már aránylag erősen megcsökkenik nálunk a sörfogyasztás, történt meg, az kétségtelen azért van, mert a sörgyarak igazgatóságában jelenlevő s a vendéglős érdekek védelmét mindenkor szem előtt tartó tagok, Gundel János, szövetségünk diszelnöke és Glück Frigyes, ipartársulatunk elnöke a sörnek emelését mindvégig a leghatározottabban elleneztek. A mindenütt megindult, egész Európára kiterjedő áramlat ellen azonban az ő állásfoglalásuk sem volt elegendő.

A sörár-emelés Magyarországon megtörtént. A budapesti sörgyárosok a hordósör árát hektóliterenként 2 korona 40 fillérrel, a palaczkosör árát palaczkonként 2 fillérrel emelték. Ehhez az áremeléshez a mult héten Budapesten tartott gyűlésük alkalmából, melyen jelen voltak a győvárosi sörgyarak képviselői is, a magyar vidéki sörgyárosok összesége is hozzájárult.

Hogy mi lesz a gyarak általános sör-emelésének következménye nálunk a fővárosban és a vidék nagyobb városaiban, az előre látható. A vendéglők, korcsmák a kimérésnél szintén kénytelenek lesznek emelni a poharas és kancsós sör árát. A közönség egyideig zugalódni fog s valószínűleg erősen megcsappan nálunk is, legalább a hűvösebb időkre a sörfogyasztás. A magyar ember majd kezd visszatérni nemzeti italához, a magyar borhoz, aminek természetesen bortermelőink örvendenek leginkább. Csak az a sajnálatos, hogy a sörárak felemelése valószínűleg, kivált a legszegényebb munkás néposztály körében, elő fogja mozdítani nálunk ismételtelen a legnagyobb alkohol-veszedelmet: a pálinkafogyasztás növekedését.

*

Alábbiakban közöljük azokat az eseményeket, melyek a budapesti vendéglősök és korcsmárosok részéről a sörár-emelés el-lensúlyozása tekintetében eddig történtek. Megtudjuk ebből, hogy elsősorban a »Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának« elnöksége volt az, mely eljárta a sördrágítás és a sörkártelek elleni állásfoglalás ügyében a kereskedelmi miniszternél és dr. Bárczy István polgármesternél. A kereskedelemügyi miniszter megígérte először is a sörgyárosok-nál való közbenjárását, másodsorban határozottan kijelentette, hogy törvényjavaslatot fog a képviselőház elé terjeszteni a kártelek megrendszabályozása tárgyában. Dr. Bárczy István, Budapest főváros polgármestere kész örömmel járult ipartársulatunk elnökségének azon előterjesztéséhez, hogy maga Budapest székesfőváros — a bécsi

Telefon 144—00.

ELSŐ PILSÉNI RÉSZVÉNYSÖRFŐZŐDE, PILSEN.

Alapított 1869.

Magyarországi
vezérképvisellete

Ifj. Löwy Adolf és Társa

BUDAPEST, VI.,
Andrássy-ut. 50.

Magyarország bármely állomására szállítja az általa képviselt
első pilseni részvénysört világhírű gyártmányt.

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

Réz- és nikkelfémbutor

elpusztíthatatlan világhírű **Mannesmann** forrasztás-nélküli aczélcsővekből

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

Urbán S. L. Budapest, V., kerület, Nádor-utca 17. szám.

mintára — létesítsen egy hatalmas sörgyárat a sörárak szabályozásának lehetővé tételére. Ezek tényleges és valóságos eredmények.

Hogy a kiskorcsmárosok ipartársulata elnökének reklámaplakátja, bojkott-kísérlete komoly szempontból mennyi értékkel bír, arra nézve egy alábbi nyilatkozatában Kommer Ferencz, a »Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának« elnöke adja meg a felvilágosítást.

A sördrágulással kapcsolatos eseményekről szóló tudósításaink a következők:

A »Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata«, a »Kiskorcsmárosok Ipartársulata«, a »Kávéstársulat«, a »Munkaadók Egyesülete« és a »Budai Vendéglős-Ipartársulat« bevonásával gyűlést tartott a Hungária-szálló nagytermében, hogy tiltakozzék a sör árának fölemelése ellen.

A gyűlésen Kommer Ferencz elnököt, aki hosszabb megnyitó-beszédében elítélte a sörkartelnek azt a határozatát, hogy a sör árát hektoliterenkint 2 korona 40 fillérrel, a palaczsör árát pedig 2 fillérrel emeli. A vendéglősök ezt a fölemelést nem bírják el, a szegényebb néposztályt pedig a sör árának emelése a pálinkafogyasztásra fogja szorítani. A »Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata«-nak dr. Bárczy István polgármester megígérte, hogy komolyan fog foglalkozni a városi sörgyár létesítésének eszméjével. A kereskedelmi miniszter pedig megígérte, hogy közbe fog járni a sörgyárosoknál a tervezett áremelés mérséklése dolgában. Ifjabb Nagy Sándor dr. előadó részletesen ismertette a mozgalom eddigi fázisait és kiemelte, hogy Ausztriában a sör árának emelése méltányosabb formák között történt, amennyiben a gyárosok a vendéglősökkel előzetesen megállapodásra jutottak. A sörgyárosok a komló- és árpaárak emelkedésével okolják meg az áremelést. Ez azonban nem megokolt, mert a nyers termékek drágulása nem áll arányban a készaru drágulásának mértékével. A sörgyárosok karteljét veszedelmesnek mondja. A kérdésről ezután hosszabb és heves vita folyt, amelyben Kátóna Géza, Mohos Ferencz, Jajczay János, Lukács József, Petánovics József, Drechsler Nándor, Reich Dezső vettek részt. A gyűlés a következő határozati javaslatot fogadta el:

»A magyar szállások és vendéglősök nagygyűlése mérlegelve a gazdasági körülményeket, a sörgyárak nagymérvű áremelését merőben megokolatlannak tartja és megállapítja, hogy a sörkartel visszaél

monopolisztikus helyzetével. A vendéglős-ipar ama súlyos körülményeknél fogva, amelyek közé az élelmiszerek drágulása, továbbá gazdasági és ipari konjunkturák juttatták, az új teher viselését magára semmiképpen nem vállalhatja, amennyiben pedig a fogyasztóra hárítaná át, a forgalom óriás csökkenése által szenvedne súlyos kárt. A nagygyűlés ez okoknál fogva teljes határozottsággal tiltakozik az áremelés ellen és kimondja, hogy úgy a sörkartel, mint különösen az áremelés ellen minden erejéből küzdeni fog és ez áremelésbe megfelelő viszontszolgáltatás nélkül bele nem egyezik. Egyszersmind kéri a nagyközönséget, hogy a reá erőszakolt harcban támogassa szimpátiájával.«

E határozati javaslat és egyéb fölmerült indítványok végrehajtását az összes rokon ipartestületek elnökségeiből alakult végrehajtó-bizottságra bízta.

Az »Esti Ujság« munkatársa megkérdezte Kommer Ferenczet, a vendéglősök ipartársulatának elnökét, hogy mi a véleményük a vendéglősöknek a sör árának emelkedéséről. Kommer a tudósítónak a következő nyilatkozatot tette:

»Mi, vendéglősök a magunk részéről teljesen megokolatlannak és jogosulatatlannak tartjuk a tervezett árfölemelést, amellyel a sörgyárak kartelje előállott. A kartel az áremelést a komló árának emelkedésével igyekszik megokolni. Igaz ugyan, hogy a komló ára emelkedett valamelyest, azonban ez az emelkedés nem lehet és nem is lesz állandó. A jövő esztendőben a komló ára valószínűleg le fog szállani. A mi akciónk oda irányul, hogy a közönséggel szemben igazolva legyen a dolog ódiómát a kartelre hárítsuk. Mert természetes, hogy a közönség a mi közvetítésünkkel jutván hozzá a söritalhoz, bennünket fog az áremelésért felelőssé tenni, mert mi is kénytelenek leszünk a kimért italt drágábban számítani. A kérdéses ügyben november 8-ikán küldöttségileg kerestük föl Bárczy István polgármestert és Folkusházy tanácsost, akik előtt fölvetettük egy bécsi mintára fölállítandó hatóságú sörgyár eszméjét a vendéglősök bevonásával. A nevezett urak az eszmét igen jónak mondták. Szerintük meg is volna valósítható, ha a helybeli vendéglősök sörkontingensük egy részét a gyár javára kötnék le.«

Küldöttségben kérték a vendéglősök Beöthy László kereskedelmi minisztert is kartel-ellenes törvény megalkotására. Kérték a minisztert, hogy simítsa el a kartel és a vendéglősök között az ellentétet, mert a vendéglősök különben a közönségre

lesznek kénytelenek áthárítani az áremelkedést. A miniszter hangoztatta a kartel-ellenes törvény szükségességét. Azután így folytatta:

»Ami a kisvendéglősök ellenállását illeti, arra csak az a megjegyzésem van: lehetetlen dolog. Mert a kisvendéglősök anyagilag annyira függő helyzetben vannak, annyira függenek a sörgyárosoktól, hogy a legnagyobb részüket néhány nap alatt tönkre tehetik, csaka számlák kifizetését kell követelniök. Mindaz, amit a bojkottról beszélnek és hirdetnek, lehetetlen és névetséges. Olyannyira, hogy a bojkott még használna is a sörgyárosoknak, mert a söranyagot nem volnának kénytelenek azonnal szerteszállítani, hanem hevertethetnék néhány hétig. Ugyis állandó a panasza, hogy tulságosan friss, hogy úgy mondjam fiatal sört szállítanak, bojkott esetére tehát idejük volna a sört raktáron tartani, s ezáltal annak értéke jelentékenyen emelkednék. A kartel ellen irányuló eszközök között az egyetlen célhozvezető fegyvernek a hatósági sörgyárat tartom, amely már Bécsben is bevált s beválnék Budapesten is.«

A korcsmárosok, kávéosok, a munkaadók egyesülete és a budai vendéglősök a sör árának emelésébe csak megfelelő viszontszolgálat fejében volnának hajlandók bele menni. Az egyes nagyvendéglősök ugyanis nagyobb megrendelésnél ugyanazt a sörmennyiséget olcsóbban fizetik meg, amiért a kismegrendelő többet fizetnek. A kicsiben vevő kiskorcsmárosok stb. azt követelik, hogy a sörgyárak ezentúl mérjenek mindkinek egyformán, ebben az esetben esetleg hajlandók volnának némi mérsékelt áremelésről beszélni. Ellenkező esetben bojkottot fognak hirdetni, »ne érjék és ne igyák« jelszóval.

A boráralakulások.

A földművelésügyi miniszterium legutóbbi jelentése szerint a borárak országsszerte minőség szerint október folyamán a következőképpen alakultak:

A *budapesti kerületben* (Pest-Pilis-Solt-Kiskunvármegye felsőrése és Fejérvármegye). A minőség Klosterneuburgi fokmérő szerint 18—20 százalék. Idei bor 32—42, mult évi 56—62, ó-bor ára 62—70 korona hektóliterenkint.

A *szekszárdi kerületben* (Torda és Somogyvármegye). A must cukortartalma 19—20 százalék. Ujbor 30—40 korona hektóliterenkint.

A *pécsi kerületben* (Baranyavármegye). Ó bor nincs. Ujbor 40—48 korona.

COGNAC

CUBA-DUROZIER & C^{IE}

FRANCIA COGNACGYÁR PROMONTOR.

ALAPITTATOTT 1784.

NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** egymint: borszivattyúk, gummicsovok, rézcsapok, palaczkdugaszoló és kupakoló kissebb 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. —

Tapolczai kerületben (Zalavármegye). Ujbor 38—46, ó-bor 56—70 korona.

Papai kerületben (Veszprém-, Komárom- és Győr vármegye). Mult évi bor 54—70, ó-bor 60—100 korona.

Soproni kerületben (Sopron- és Vasvármegye). Czukortartalom 16—20 százalék. Ujbor 36—50, ó-bor 60—80 korona.

Pozsonyi kerületben (Pozsony- és Mosonvármegye). Ó-bor-készlet nincs.

Balassagyarmati kerületben (Nográd-, Hont-, Esztergom- és Nyitra vármegye). A minőség kitünő. Ujbor 36—44 korona. Ó-bor nincs.

Egri kerületben (Heves- és Szolnok vármegye). A minőség jó. Ujbor 36—44 kor.

Szatmári kerületben (Szatmár-, Ugocsa- és Szilágy vármegye). Ujbor 32—42, ó-bor 36—44 korona.

Miskolci kerületben (Borsod-, Gömör-, Kis-Hont vármegye). Ujbor 32—42, ó-bor 54—60 korona.

Tarcali kerületben (Zemplén- és Abauj-Tornavármegye). A must czukortartalma 21 százalék.

Beregszászi kerületben (Bereg-, Ung- és Szabolcs vármegye). Minőség jó. Ujbor hordó nélkül 32—40 korona. Ó-bor nincs.

Biharószegi kerületben (Bihar- és Hajdúvármegye). Minőség jó. Ujbor 32—36 korona.

Ménesi kerületben (Aradvármegye). Must ára 30 korona. Ó-bor készlet csekély.

Fehértemplomi kerületben (Bács-Bodrog-, Torontál-, Temes- és Krassó-Szörény vármegye). Ujbor 26—40 korona.

Kecskeméti kerületben (Pestmegye alsó-része, Csongrád-, Csanád- és Békésvármegye). A minőség jó. Ujbor 32—37 kor.

Dicsőszentmártoni kerületben (Kis- és Nagyküküllő- és Udvarhely vármegye). Ujbor jó minőségű, ó-bor ára 50—70 kor.

Marosvásárhelyi kerületben (Maros-Torda-, Torda-Aranyos-, Kolozs-, Szolnok-Doboka- és Besztercze-Naszód vármegye). A szüret még folyamatban. Közepes mennyiség, de jó minőségű ujbor lesz.

A budapesti városi borpincze.

Budapest székesfőváros hatósága — kétségtelenül a nagy drágaság enyhítésére — reálépett az élelmiszer-üzlet, vállalkozások terére. Van már a fővárosnak kenyérgyára, melyet most bővítenek ki még egyszer akkorára, ami ellen a pékek tiltakoznak leginkább. Most állított fel a főváros zöldség- és élelmiszer-árúsító bódékat, ami ellen a derék, nagypénzű kofák vonulnak fel hadisorokban. Most állít fel a főváros kolbászgyárat, ami ellen a hentesek protestálnak,

s ezt követi a városi mézszárszékek létesítése, ami ellen pedig a mézszárosok tiltakoznak a legerélyesebben.

Ami most már a budapesti vendéglős- és korcsmáros-iparosságot illeti, a bécsi városi borpincze mintájára folyamatban van a budapesti városi borpincze és ezzel kapcsolatos vendéglő létesítése is s az erre vonatkozó munkálatokon már dolgoznak is a városházán. A nagy városi borpinczét s az ezzel kapcsolatos vendéglőt, az egyik terv szerint, a Gellért-hegy alá, egy nagy, pompás tartányszerű helyiségben, a másik terv szerint a felépítendő új városháza alaghelyiségeiben helyeznék el. De lenne ennek a városi borpinczének minden kerületben fiók-borpinczéje is, a vele kapcsolatos vendéglővel.

A városi borpincze tudvalevőleg arra a célra létesülne, hogy a főváros közönségét — a vendéglőket is — lássa el nagyban és kicsinyben a lehető legolcsóbb áron, közvetlenül a termelőktől szerzett, kiváló minőségű, hamisítatlan, jó magyar borokkal. Jó és helyes dolog. De hogy a városi borpincze vendéglő is legyen és még hozzá az összes kerületekben a városi fiók-borpinczékkel együtt fiók-vendéglőket is nyissanak városi tőkével, ez nem volna egyéb, mint jogosulatlan konkurrencziát teremteni a mindenféle versennyel ugys nyakig szorongatott tisztességes budapesti vendéglős- és korcsmáros-iparnak, ami ellen természetesen már előzőleg is, de majd alkalomadtán is, ha a dolog szönyegre kerül, Budapest legtekintélyesebb adófizetőinek: szőlő- és borszemélyesekből, vendéglősökből és korcsmárosokból álló része tiltakozik a legerélyesebben.

A jó öreg korcsmáros.

Az idei szeliden borongós november első felében helyezték egy sirhalomba a nemzet lángelkű dalnoka Petőfi Sándor családjának eddig szétszórtnak, a Kerepesi-uti temető különböző sirhalmai alatt porladó csontjait.

Édes apját, édes anyját, kiknek a nagy költő még életében, 1848-ban állított egy szerény sirtáblát: „A legszeretettebb apának és a legszeretettebb anyának.“ Egyetlen Zoltán fiát, testvérét, Petőfi Istvánét és az özvegyi fátyolt oly korán letett hitvestársát, Szendrey Juliát. Most már együtt van az egész Petőfi-család, csak Petőfi Sándor csontjai porladnak valahol a segesvári hant alatt. A végleges nyugalom helyét megtalálta tehát végre az öreg zászlótartó, a „jó öreg korcsmáros is“, ahogy Petőfi Sándor az édes atyját

egyik örök szép költeményében nevezte. Az új sirbolt, siremlékavatáson képviselve volt József főherceg, a kormány, a főváros, az összes irodalmi társaságok és a társadalom majd minden rétege. Csak midőn a Petőfi-család minden tagjának, s így a költő édes atyjának, a „jó öreg korcsmárosnak“ siremlékét is felavatták, ezen a budapesti vendéglős, korcsmáros iparosságot nem láttuk ott képviselve, hogy egy koszorut helyezzenek a jó öreg Petrovics, néhai kartársunk porló tetemei fölé. Csak egy-két nagy vendéglős volt ott, aki egyuttal a főváros törvényhatósági bizottságának tagja. A kiskorcsmárosok ipartársulatának tagjai közül senki. De jobb is talán, hogy olyan nem jelent meg közülök a hazafiúi kegyelet e megszentelt magyar ünnepén, aki Petőfi ragyogó magyarságának megbántásával is, hozzájárul ebben az országban, Budapesten egy németnyelvű korcsmáros „organ“ fentartásához. Az ilyeneket bonyára nem kívánta volna haló porai közelébe a legnagyobb magyar költő, Petőfi édes apjának, az öreg Petrovicsnak, az agg honvédzászlótartónak, „a jó öreg korcsmárosnak“ ott az új sirbolt és művészi siremlékeret felett a nagy fiáival együtt ragyogó lelke sem.

Ifju Schuster Ernő.

Harminc éves vendéglősi jubileuma alkalmából.

A mi rohanó korban, melyben olyan gyorsan élnek az emberek, nagy idő, hosszú idő harmincz esztendő. Aki harmincz esztendő előtt csak gyermek volt, az már ma férfi, esetleg családapa, aki pedig akkor már férfi volt, az ma aggyastyán. Ezalatt az idők homokóráján lemorzsolódott harmincz esztendő alatt kortársaink közül vajon hányan váltották be a hozzájuk fűzött reményeket és hányan törtek le, pusztultak el már időnap előtte?... Tekintsünk végig közöttünk, szomoruan állapíthatjuk meg, hogy ez utóbbiak sokkal többen vannak. Akiknek nem elég erős a két karja, nem előrelátó, helyesen számító az agya s nem korán megedződött a lelke, azt bizony a mai világnak a megélhetésért, boldogulásért való tülekedő versenyegé nagyon könnyen alászorítja, sőt meg is semmisíti a küzdők sorában.

Az, akinek nevét e sorok élére irtuk, ifj. Schuster Ernő, a m. királyi államvasutak budapesti nyugati pályaudvarának köztisztelőben álló vendéglőse, nemcsak sikeresen, hanem polgártársainak, szaktársainak nagyrabecsülését is megszerezve, állta ki, élte keresztül a harmincz esztendősz-

Debreczen-Belvárosi Takarékpénztár Részvény-Társaság

Debreczen, Piacz-utca 41. szám.

Foglalkozik mindennemű banküggyel, szállodák, kávéházak, vendéglők, pensiók vetel-hez pénzbeli támogatást nyújt. Ingatlankölcsönöket egylehetőbb formában folyósít. — Beletét 5%-kal kamatoztat. Bővebb felvilágosítást ad az intézet igazgatósága.

leti életküzdésem nagy próbáját. Ifj. Schuster Ernő 1881-ben, éppen most november 16-án mult harmincz esztendeje lépett a vendéglősi pályára. Más idők járták még akkor, mint manapság. Akkor még a magyar vendéglősségnek nem volt meg az a köztiszteltben való társadalmi helyzete, ami manapság általán megvan. Akkor még az előkelőbb magyar szülők nagyon meggondolták azt, hogy gyermeküket a vendéglős pályára adják-e, bár már akkor is volt előttük igen sok példa, mely azt bizonyította, hogy a vendéglős pályán tisztességes munkával és szorgalommal nemcsak szép anyagi vagyon, hanem erkölcsi tőkét is lehet szerezni. Harmincz év előtt, ekkor kezdődött tulajdonképpen a magyarországi vendéglősség nagy és előnyös átalakulási korszaka. Ekkor hatotta át a magyar vendéglősséget leginkább az a tudat, hogy nemcsak érzéseiben, hanem nyelvben is magyarrá kell lennie, amint hogy az is lett. Ekkor kezdett kialakulni igazában Budapesten a modern, európai színvonalu vendéglő-üzleti élet és ekkor emelkedtek egymásután a magyar emporiumban a fényesebbnél-fényesebb szállodák és vendéglők. És ifj. Schuster Ernő, akaraterejének minden lelkesedésével, ekkor lépve a vendéglős-pályára, tudatára jutott annak, hogy itt csak önképzéssel, szivós kitartással boldogulhat, küzdheti fel magát szaktársainak elsői közé. És tanult, küzdött, tapasztalatokat szerezve, értékesítette mindezeket vendéglős-pályáján, úgy hogy ma már az ország egyik legelső vasuti vendéglőjének, a budapesti nyugati pályaudvarának, a közönség körében is nagyabecsült vendéglőse, akinek éttermeit nemcsak az utazó, hanem a budapesti előkelő közönség is szívesen felkeresi, kitűnő konyhájáért, jó boraiért és előzékeny kiszolgálásáért.

Ifj. Schuster Ernő eddigi harmincz éves vendéglősi pályafutása alatt derekasan kivette részét mindenkor a vendéglősök közérdekeiért folytatott tevékenységből, küzdőlemből is. És most, mikor három évtizedes vendéglősi jubileumát ünnepelte kedves családja körében, pályatársai, a főváros előkelő vendéglősei és Budapest társadalmának több előkelő tagja, jóbarátai, tisztelői szeretettel vették őt körül s lelkesedéssel ünnepelték a »Tisztviselők Országos Egyesülete« Esterházy-utcai helyiségeinek éttermeiben ez alkalomból rendezett jubileumi lakomán.

A szeggnél-szebb, lelkes felköszöntők hangzottak el ez alkalommal az ünnepelt ifj. Schuster Ernő köszöntésére.

Az első felköszöntőt Bakó József országgyűlési képviselő, ref. lelkész mondotta, cseleltvén a jubilás érdemeit. Nagy hatást keltett Gundel János felköszöntője, ki megemlékezett arról, hogy az ünnepelt apja, idős Schuster Ernővel valamikor a régi »Európa«-szállodában együtt működött. Felköszöntőket mondtak még: Sümei Vilmos orsz. képviselő, Dreiszker József, győri vasuti vendéglős, Huber Antal a pékiparosok nevében, Nagy József udvari tanácsos, stb. A felköszöntőket meghatottan köszönte meg az ünnepelt.

E szép, lélekemelő ünnepe alkalmából a magunk részéről is kívánjuk, hogy ifj. Schuster Ernő ur, kedves családja szeretett körében, barátai, tisztelői és kartársai örömeire folytassa továbbis a magyar vendéglős nemes hivatását s majdan ép, jó egészséggben ünnepelhesse meg ötven esztendősi vendéglős-jubileumát is!

Isten éltesse!

„A ma szállodája.“*

Irta: Ifj. Fészli József.

... Az előbb elmondottakból látjuk, hogy mennyire fejlett, hatalmas a nyugati országok szállodáipara; néhány hotel leírása alapján elgondolhatjuk, hogy milyen a külföldi szálloda. Saját tapasztalatainkból tudjuk, hogy milyenek általában a hazai szállodák s mennyire gyengé és kicsi a magyar szállodáipar a külföldi országokéhoz mérten.

Ennek okát elsősorban saját magunkban s csak azután kell a külső tényekben keresnünk. Ha az országnak egyszer nagy idegenforgalma lesz, kérdés, hogy a hazai szállodaviszonyok nem juttatnák-e azt ismét vissza az előbbeni gyengeségébe? Hiszen a belföldi utazó közönség körében is súlyosak a panaszok, — hát mit szól az otthonában elkényesztetett külföldi vendég az itteni hotelállapothoz?

Nemcsak az a hibája az ország szállodáiparának, hogy hoteljei kényelem, berendezés és tisztaság tekintetében gyengék, hanem a vezetés rendszere, a nem elsőrangú személyzet-anyag s általában maguk a szállodások kevés, avagy egyáltalán semmi szakértettsége a veszedelmesebb hibák, amelyek egyenként és összesen igen nagy és súlyos terhet raknak a haladás szekerére.

Egy minden tekintetben elsőrangú szálloda vezetésének (történjék az akár atulajdonos, akár megbízottja által,) alapfeltételei a teljes szakstudás, a munka czélszerű irányítása, a lelkiismeretesség, a pontosság, a viszonyok s a vendégek és személyzet alapos megismerése. Bizony, sok magyar szállodás és vendéglős van, akinek ez a pálya nem az első élethivatása, aki igen kevésbé, avagy abszolút nem érti mesterségét, akinek talán — csak jó üzlet ezen foglalkozása.

A régi, patriálkális világban még lehetséges volt az ilyen műkedvelő vendéglősség. Akkor más volt az idő, mások voltak az emberek! Akkor nem volt még az életfeltételek mai különlegessége. A vendégnek mindegy volt, ha a konyhalány vetette meg az ágyát, vagy ha a csaposlegény szolgálta fel az ebédjét. Ma már nagyon másként van.

A szállodás- és vendéglősipar teljesen külvált a többi foglalkozásoktól. Ma már nem mindegy, ha a mázoló-mester egyuttal vendéglős is; a szállodáiparban foglalkozott személyek teljesen önálló ipari foglalkozási osztályt képeznek, akik egy életet töltenek el kizárólag ennek az iparnak a szolgálatában. Egy, a kor színvonalán álló szálloda csak akkor felelhet meg igazán hivatásának, ha annak, a szállodáipar szakmában felnevelkedett személyzete élén egy olyan ember áll, aki tökéletesen érti a mesterségét és szakképzett akaratával tud befolyást gyakorolni az általa foglalkoztatott szakképzett személyzetre. Mert milyen ellentétes helyzet áll elő akkor, ha a szálloda tulajdonosa és vezetője, mint nem szakmabeli ad utbaigazítást a sokfejú személyzetnek, amely nagy része, a mai áldatlan osztályharc által feldult személyzeti viszonyok között, nem kenyéradójának előnyét, hanem hátrányát keresi. Ennek a következménye az a szomorú anarchia, amely a fogadónak anyagi kárára, a vendégnek rossz ellátására — és egész hazai szállodáiparunk gyenge állapotára vezet!

Az első lépés tehát a szakképzett vezetés, mert csak ez hozhatja rendes kerékvágásba szállodáiparunk egész szervezetét.

Szinte tartoznánk európai hirnevünk értelmében, saját magunknak azzal, hogy minden vendéglős és szálloda vezetésére teljesen szakképzett, a szállodáipar minden egyes

* Mutatvány a szerző december első napjaiban megjelenő munkájából.

ágában egy bizonyos gyakorlati időt eltöltött egyént alkalmazzuk.

A mai szállodai viszonyok mellett szükséges volna egy önálló hatáskörrel felruházott, központi szállodai és vendéglői felügyelő-tanács (szervezése, melynek hatáskörébe tartozna az összes fővárosi és vidéki szállodák és vendéglők időszakonkénti személyes felülvizsgálás, a szobák és étlap árainak maximális megállapítása, a vendégek részéről hozzájuk érkezett panaszok szigorú felülvizsgálata és egyéb szakbavágó intézkedések megtétele. Természetes azonban, hogy a felügyelő-tanács hivatásának csak akkor tehet teljes mértékben eleget, ha bíróságolási, sőt szükség esetén iparmegvonási hatáskörrel is fel volna ruházva.

Igaz, hogy ezáltal a szálloda- és vendéglőipar egy bizonyos határig saját magára rakna bilincset, de ha — a saját maga jól felfogott érdekében — nem átalotta ezt az orvosi-, ügyvédi- és közjegyzői kar megtenni, úgy nem látjuk be, hogy miért ne szervezzen önmagából egy ilyen feletlen fórumot a magyar szállodások és vendéglősök az a része, amely ezt a nevet megérdemli és amely résznek ebből az intézkedésből csak előnye lehet.

Ezzel a tökéletes ujjászervezéssel tartozik önmagának ez a sok ezer főből álló ipari osztály, nemcsak saját reputációjának érdekében, hanem tartozik azzal a magyar nemzetnek és az európai kulturának egyaránt!

Társas reggelik.

November 24-én *Gundel Károly* vendéglőjében, VI., Állatkerti vendéglő.

December 1-én *Kovács E. M.* vendéglőjében IV., Curia-u. 2. sz.

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

„Jó barátok“ összejövetelei:

November 22-én *Unschofszi Gyula* vendéglőjében, VII., Kertész-utca 50.

November 29-én *Német Lajos* vendéglőjében VII., István-ut 45.

Deczember 6-án *Blumenstatter Kálmán* vendéglőjében Nagymező-utca 48.

Deczember 13-án *Berta Gyula* vendéglőjében, Lipót-körut 21.

Deczember 20-án *Báyer János VIII.*, Reviczky-tér, Szentkirály-u. sarok.

Deczember 27-én *Moós György* vendéglőjében IV., Hajós-utca 31.

KÜLÖNFÉLÉK.

Az első magyar részvény-serföződe november 16-án tartotta dr. *Schmidt József* elnöklete alatt XLIV. rendes közgyűlését. A felügyelő bizottság által felülbírált és helybenhagyott igazgatósági jelentés és mérleg szerint, a mult évről áthozott 43,130 korona 26 fillérrel együtt 1.053,502 korona 93 fillér áll a közgyűlés rendelkezésére. Az igazgatóság azon indítványát, hogy ezen összegből az igazgatóság és tisztviselők alapszabályszerű illetményeinek levonása után 750,000 korona fizetessék ki a részvényeseknek, részvényenkint 250 koronával, a segélyalap emeltessék

30,000 koronával és a nyugdíjalap gyarapításáért 20,000 koronával és a fennmaradó 71,635 korona 85 fillér pedig vitessék új számlára elő, a közgyűlés által elfogadtatott és úgy az igazgatóságnak mint pedig a felügyelő bizottságnak a felmentvény megadatott. Az alapszabályok értelmében kisorolt két igazgatósági tag, névszerint *Németh* Titusz és dr. *Kovácsy* Sándor újból megválasztottak. A részvénytársaságokat a Magyar országos központi takarékpénztár már folyó hó 17-étől kezdve beváltja.

Családi öröm. A közbecsülésben és általános tiszteltetésben élő világbíró *François* családot nagy öröm érte, mely örömben nemcsak a hazai vendéglős, szállodás és kávék kartársaink nagy része, hanem a legelőkelőbb hazai és külföldi körök őszintén vesznek részt. Ugyanis *François* Császárt *François* Lajos budafoki pezsgőgyárosunk testvéröccsét kedves neje egy egészséges fiú gyermekkel ajándékozta meg folyó hó 5-ikén. Az újszülött *József* nevet nyert a szent kereszttségben. Hozott Isten Józsika! Adja isten, hogy majdan gyarapítsd elődeid érdemeit szüleid, nemes francia leszármazásod és szeretett magyar hazád javára!

Esküvő. *Czifrák* Antal, a budapesti „Hungária” nagyszálloda derék főpinczére f. hó 14-ikén tartotta esküvőjét a Deák-téri evang. templomban *Rechtórisz* Irma kisasszonnyal, *Rechtórisz* Samu fővárosi vendéglős kartársunk bájos, szép leányával. Az esküvővel egyidejűleg volt *Rechtórisz*éknek, az örömszüldőknek is 25 éves ezüst menyegzőjük, úgy a fiatal újpárhoz, mint a jubiláns öreg párhoz *Broschó* Gusztáv Adolf ev. lelkész magas szárnyalású beszédekkel intézett. A kettős családi ünnepélyhez mi is őszintén gratulálunk. Amit Isten összehadott, azt ember soha szét ne választhassa. Áldás legyen frigyükön!

Adametz Ferencz sikerei. Budapesten a fentnevezett adásvételi irodától a következő üzleti változások történtek: *Baráth* Géza, a városligeti „Kéményseprő” nagy vendéglő régi főpinczére megvette *Szimándl* József vendéglőjét a Liszt Ferenc-tér 11. szám alatt. — *Molnár* Gábor, a „Debreczen” vendéglő volt kedvelt főpinczére megvette a Berzsényi-utca 1 szám alatt levő vendéglőt Horváth J.-néől. — *Sommerer* György kiváló, derék kartársunk legutóbb a „Fehér ló” étterem bérlője megvette a Dezsőffy-utca 7 szám alatt levő vendéglőt. Adametz F. található lakásán Váci körút 39.

Diszes éttermek. Budapesten nemcsak a kávéházak jönnek látványosságzámba. de az elsőrendű polgári nagyvendéglők (éttermek) is kiállják velük a versenyt. Legutóbb a Boráros-téren *Putnoki* István barátunk előkelő üzlethelyiségét megnagyobbította, több mellék helyiséggel látta el. Főpinczére *Burger* József és személyzete megbízhatók és ügyes emberek. — *Frenreisz* István józsefköruti nagyvendéglőjét pazar fényvel látta el, az előkelőség szeme káprázik a tiszta és izléses berendezéstől. Főpinczére *Lukács* Ferencz, személyzete előzékeny és ügyes, főszakácsa *Dömötör* Sándor, a sokszor diadalt aratott szakácsművész. — *Ebenhő* Károly finom lelkületű derék vendéglős kartársunk a József-körút és a Baross-utca sarkán levő jöhrű nagyvendéglőjét szintén diszesen és a puritán izlésnek is megfelelően rendezte be.

Ide jár a főváros előkelő polgárainak legügyesebb Vadásztársasága, idejárnak a székesfőváros legelőkelőbb tisztviselői, tanárok és rendőrségi főtisztviselői, katonatisztek, csendes polgárok, itt mind jól érzik magukat s élnek elégedelnek barátságosan. *Ebenhő* barátunk főpinczére *Bíró* Dénes, *Vadkeri* Antal dombóvári kartársunk rokona. *Bíró* Dénes 3 évig a „Royal” szállodában működött hasonló minőségben majd Tátrafüreden stb. Személyzetük, nyájas és leereszkedő. Rend, fegyelem és tisztaság nem hiányzik. Mindnyájuknak kívánunk szerencsét és sikert nemes céljuk eléréséhez.

Egy főpinczér jubileuma. Szép ünnepség folyt le tegnapelőtt a *Hungária*-szállóban. *König* Jakab főpinczér ugyanis ekkor töltötte be huszonöt éves szolgálati jubileumát. Az országgyűlési képviselő asztaltársasága nevében *Gromon* Dezső báró, a szálló igazgatósága részéről *Burger* J. Károly igazgató köszöntötték föl. A magyarországi éttermi segédek genfi szövetsége nevében *Varga* elnök díszlevelet nyújtott át Könignek. A jubiláns meghatóan mondott köszönetet.

A szalámi-kartell. A vendéglős és korcsmáros iparosságot érdeklő első sorban az a nem éppen kellemes hír, hogy az ország szalámi gyárosai is kartell szándékoznak kötni s ezzel tetemesen fölemelik a szalámi árat. A kartellre vonatkozó megállapodás eddig nem jöhetett létre, mert e tekintetben a fővárosi és vidéki szalámi gyárosok érdekeit ezideig nem tudták összeegyeztetni. A kartell azonban nem sokára meg lesz kötve, amelyből a vendéglősökre, de általában a fogyasztó közönségre újabb megterhelés származik.

Magyar „Schraml” Budapesten legutóbb nagy feltűnést keltett egy kedves, művészi tökélyvel felruházott rokonszenves zenekar. Ez a zenekar a zenészet iránt fogékony lelkeket varázsolta el legutóbb az *Ebenhő* Károly barátunk József-köruti nagyvendéglőjében. A vendéglőben székelő „vadász asztaltársaság” „Szent Hubert” napján nagy társas vacsorát rendezett, melyen a Nimródok nagy számban vettek részt. A kedves *Kasch* Adolf és *Kasch* János kalapgyárosok *Schindele* a „Franklin” *Somogyi* Mihály a „Budapesti Hírlap” főgépészei, *Feindt* stb. urak által rendezett fényes estebéden e kiváló zenekar nagy diadalt aratott. Többször megtapsolták a szöke bajszu *Szabó* János vezetése alatt álló Budapesti a'la Schraml magyar zenekart, mely fővárosunk egyik legkedveltebb különlegessége. Tagjai e derék zenekarnak mint nevük is mutatja, magyar hazafiak. *Keczel* Béla, *Ács* Ferencz *Piller* József és *Keiser* József urak valóban érdemesek a nótázó közönség tiszteltetésére. Néha a Tompa-utca és Páva-utca sarkán levő *Breitner* vendéglőbe is eljárnak, most *Singhoffernél* játszanak, Tavaszmező-utca 7. Keressük őket fel.

A „Debreczen” vendégfogadó. A Rákóczi-ut 88 szám alatt levő „Debreczen” vendéglőt *Appl* János köztisztviselő álló kartársunk nyugalomba vonulása folytán eladta. A jömenetű vendéglőt egyik előkelő sörgyárunk vette át s vendéglősül *Bock* Ferencz *Bokros* Károly nyugdíjintézeti elnökünk testvéröccsét nyerte meg.

Új kávéház. Budapesten a IV. ker. Fővámter 2 és 3 számú új palotáiban *Kedrovics* Mihály előnyösen ismert kartársunk diszesen berendezett új kávéházat nyit e hó 25 és 30 napjaiban *Kedrovics* Mihály igazi szakember legutóbb Temesvárott vendéglős volt 3 évig azelőtt pedig mindig mint szakképzett főpinczér működött. Sok szerencsét kívánunk új vállalatához!

A kávéipartestület háza. A budapesti kávéipartestület háza most készülő nagy ünnepség keretében megülni alapításának századik évfordulóját és vezetői úgy vélekedtek, hogy az ünnep jelentőségét és fényét nagyban fogja emelni, ha az ipartestület a saját házában fogadhatja vendégeit. Alkudozásba léptek tehát a Budapesti Takarékpénztár és Országos Zalogkölcönző Részvénytársaság igazgatóságával, amely a József-körút 38. szám alatt levő palotáját 500 000 koronáért ajánlotta föl az ipartestületnek. A kávéipartestület *Harsányi* Adolf elnökével tartott igazgatósági ülésén el is határozta, hogy a telekkönyvi kimutatás szerint 237 □-öl területű házat a kért áron megvásárolja, de közvetlenül a szerződés megkötése előtt egy szakértői pótjelentés konstataálta, hogy a jelzett ház területe csak 226,77 □-öl. Az alkudozás egyelőre megakadt, a napokban azonban végképpen megkötötték az üzletet, olyképpen, hogy a takarékpénztár igazgatósága a hiányzó terület fejében 6000 koronát engedett a vételárból és a kávéipartestület 494.000 koronáért jutott hajlékhoz. A ház falán két márvány-tábla fogja hirdetni azok névsorát, akik adakozásukkal elősegítették a ház megvételét, amelyben kényelmes helye lesz az ipartestület irodájának, tanácskozó termének, most szervezendő iskolájának és helyközvetítő-intézetének.

„A ma szállodája” címen ifj. *Fézl* József, *Fézl* József kolozsvári szállodás kartársunk tartalékos tüzer hadnagy fia, egy igen érdekesítő szakmunkát irt és adott ki. A könyvhöz az előszót *Griek* Frigyes irta. A mű a nyugati országok szállodai iparával egyenként foglalkozik a szálloda ipar keletkezésével s a modern hotel urimódra való berendezéséről tájékoztatja az olvasót. A mű Budapesten a „Stefáneum” kiadásában december első felében jelenik meg 150 oldal terjedelemben, csinos kiállításban, ára 3 korona. Szerző a befolyó összeget tisztán a szállodaiipar érdekében működő testületek és intézmények között osztja szét. ifj. *Fézl* József jelenleg Bécsben, Wien, Park Hotel Schönbrunban működik.

Szücs Jenő régi kartársunk, a dombóvári vasuti pályaudvari vendéglő volt kedvelt főpinczére, megvette a Szt. Lukács fürdő mellett levő Dérer-féle vendéglőt. *Szücs* Jenő mint kiváló és törekvő szakember valamint kedves neje is törőrel metezett üzletasszony, megérdemlik a közönség támogatását. *Szücs* Jenő jó barátja *Baranyai* Istvánnak, a hirneves Baross-utcai *Wehrmann* vendéglő vendéglősnének, aki hasonló nemes törekvéssel halad a boldogulás útján. — *Udvardy* Ödön a budai jóhirnevű *Markovits* Domonkos vendéglő volt derék pinczére az Alkotás-utczában a déli vasuti pályaudvar áttellenében diszesen berendezett vendéglőt nyitott *Udvardy* Ödön derék, törekvő fiatal ember megérdemli a nagyközönség pártolását, már csak azért is, hogy nem mér ki csak sört, hanem a hazai kiváló sörgyárak közül *Haggenmachertől* szerzi be szükségletét.

Kávéház átvétel. Tatán a tóvárosi „Ott-hon” kávéházát *Gröller* Ferencz *Kovács* Béla a kávéház régebbi tulajdonosa visszavette. Ujonnan berendezett kávéházat e hónap 15 ikén nyitotta meg. Üdvözljük.

Aki kénes savanyúvizet szeret, kérjen *Gyügyi* kénes lithiumos vizet, dr. L. Togying tanár véleménye szerint a „Parádi csevicsé”-vel csudálatosan azonos. Főraktár: Budapest, *Gölsdorf* Károly V. ker. Zoltán-utca 10. sz. Telefon szám: 34—78.

Gelbermann Sámuel Beregszászon átvette a kaszinó vendéglőt Mezei Mór barátunktól. Üdvözlök.

A Bakó-család öröme. Bakó István a „Jóbarátok“ társaságának agilis tagja kellemes családi örömben részesült ugyanis kedves leánya Fischer Andrásné egy egészséges leány gyermeknek adott életet. Az új született Emilia nevet nyert a szent keresztségben.

Szálloda átvétel Ráczky Agoston a nád-pataki fürdő tulajdonosa megvette az aradi „Vas“ szállodát. Kívánunk neki sok szerencsét!

A württembergi király szállói. Stuttgartban a minap két új, ragyogó hotel nyílt meg, amelyekről meglehetősen széles körben tudják, hogy a württembergi király vállalkozásai. Két pompás bérházat alakította át szállóvá, nyilván nemcsak azért, hogy a Stuttgartba érkező idegenek fedél alá jussanak, hanem azért is, mert a szálló jövedelmezőbb, mint a bérház. Stuttgarti újságok írják, hogy a württembergi dinasztiaiban a hotelier-mesterség szinte öröklött. Amikor a XVIII. században Nagy Péter orosz cár ellátogatott Stuttgartba annak az óhajlásának adott kifejezést, hogy inkább szállóban szeretne lakni, mint a királyi kastélyban. A württembergi uralkodó, hogy mentül jobban teljesítse a vendég kívánságát, egyik házát nyomban hotellel alakította át s amikor az orosz cár megérkezett, a hotel előcsarnokában a württembergi király fogadta, vendéglősnek maszkírozva. A cár nevetett a tréfán, később azután elutazott, de a ház megmaradt szállónak mindmáig és állítólag száz, százötvenezer márká jövedelemmel toldja meg az uralkodói civilistát. Most azután már cári látogatásra sincs szükség, hogy az utód okuljon az ősnék példáján és hogy vállalkozásba fektesse fölösleges tőkét.

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

Hóni gyártmány. Elsőrendű folyékony száraz szén savat ajánl könnyű 10, 15, 20 kilogrammos aczeltartányokban az „Egyesült Magyar Szénasavgyárak“ 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

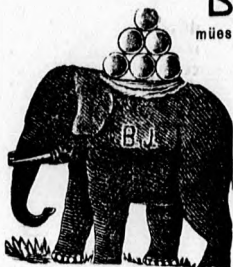
kitűnő sikerrel használtatik
vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és
köszvényknél, a cukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!

Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Szinye-Lipóczy Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudolfskaert 8.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
természetes
égyvényes
SAVANYÚVIZ.



BEITZ JÁNOS

műszertárgyalos dákos és billiárdgolyó gyára,

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

BUDAPEST,
VI. Akácza-ú. 55.
TELEFON 81-90.

Pályázati hirdetés.

A kőbányai kaszinó épület r. a kőbányai kaszinó épületében (X. Füzér-utca 13.) levő nyilvános kávéháznak. 1912 évi november hó 1-től kezdődő bérletére s a kőbányai caslnó összes hejiségeiben a kávéházi és vendéglői ételek és italok kizárólagos árusítási jogára s kötelezettségére a kártyapénzszedési stb. jogra, úgy szintén a kaszinó disztermének bérletére 8 évi időtartamra ezennel pályázatot hirdet. Pályázni szándékozók tartoznak zárt ajánlataikat f. évi november hó 26-ik napjáig bezárólag Dr. Székely Soma budapesti ügyvéd úr társulati ügyésznel (I. X. Állomás-ú. 18. sz.) benyújtani s ugyanekkor 1000 korona bánatpénzt készpénzben, vagy az állam által elfogadott értékpapirokban, avagy fentartás nélküli takarekpénztári könyvben letenni.

A pályázat részletes feltételei ugyancsak Dr. Székely Soma ügyvéd úrnál tudhatók meg, hétköznapokon délután 3-6 órák között.

A beérkezett pályázatok a társulat igazgatósága által 1911. december hó elsején megtartandó igazgatósági ülésben bontatnak fel, s 1911. év végéig döntés alá kerülnek.

Az igazgatóság szabad választási jogát fentartja.

Kelt Budapesten, 1911. évi október hó 25. napján.

A kőbányai kaszinóépület r. t.

Keresek azonnali belépésre intelligens nős pinczért vidéki kávéházam elszámolására. Óvadékul 100-200 korona szükséges. Levélbéli ajánlatok a kiadóhivatalba küldendők.

Kolera ellen legjobb a jó szekszárdi vörös bor. Kapható 30 hl. 4 éves 60 kor. árban Kamaras Béla szekszárdi bortermelőnél.

Beregmegyei új borok

7600 l. furmint, 6700 l. muskatály, 8500 l. olaszrizling, 11000 l. fehér bakator, 13000 l. vegyes szőlőből szírt, összesen 416 hektoliter idei bortermésem esetleg fajonként külön is eladó. A borok Nagymuzsaly községben déli fekvésű magas hegyen termettek és kifogástalan pinczében vannak ugyanott beraktározva.

Dr. Székely Kálmán vármegyei főorvos, Beregszász.

Eladó fürdőtelep és Vendéglő.

A Balaton felsőpartjának egyik legszebb részén fekszik a márium Világfürdővé fejlődő B. Almádi közvetlen közelében, 83 fürdő kabin, váróterem, tyúkszemvágó, ruhatár, stbi és vendéglői helyiségekkel, vasut és hajó állomásokhoz közel. **Üzletvezetés hiányából eladó, bővebb fölvilágosítást Mester János tulajdonos: B. Almádi.**

Bérbeadó

kantinvendéglők.

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

két kantina

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

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

Szálloda eladási hirdetés.

Izsákon (Pest-m.) előregedés miatt 20.000 forintért, 5.000 forinttal megvehető, most fizetnek érte 1400 forintot évenként.

22 magyar hold föld, 14 m. h. fajszerűvel, épületekkel vasut állomás mellett 20.000 forint.

70 magyar hold, 16 m. k. szőlővel 22.000 forint.

33 magyar hold szántó és kaszálló 6650 forint, komoly vevőknek bővebb felvilágosítással szolgál **Takaró Imre** vendéglős, Izsák, (Pest-megye.)

Körte. Kézszedett „Vajonc” „Mária Lujza”, igen finom téli pergament 5 kg. posta csomagonként utánvét mellett 2 kor. 60 fillérért szállit: **Kricsa Andor, Gyergyószentmiklos.**

Eladó borok.

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

Hugl György

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

Vendéglősök

és korcsmárosok figyelmébe ajánlja magát **Schön Izidor** borügynök Kiskunhalas.

200 hl. elsőrendű ujbör eladó.
Hedeker, szőlőmives. Limbach 32. p. Bazin.

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. jégszekrénygyár.
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 légszuszvatékekhez szükséges rézárúkat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnomással, valamint mindenemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29-03.



Magyarország legkedveltebb élcslapja.
Megjelen minden vasarnap. 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., Rökk 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. — Becserelés zsiradék szappanért. — Kiváló tisztelettel

Duppai István Ferencz

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

„Gyártelep“ Sörfőzde Részv.-Társaság

Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló dupla korona sörét, azonkívül kitünő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi hajor, bak, stb. sörét.

Arjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

Andrényi Kálmán Sec utódai

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalszabtárca (papirpénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-ból készült — a legújtanosabb árak mellett szerzhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

Gummi- és hálolyag-különlégségeik tuczonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb betegápolási cikkekben.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legégszégebb asztali és borvíz. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhéssége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kútvállalat Budán.

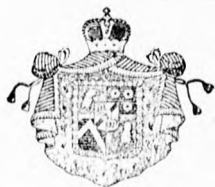
A városligeti gyógyforrás

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 Bertermelők 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 peccsenye 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 aszabor K 33.-
10 palaczk 0-7 liter 1904. évi szamorodni és K 33.-
10 palaczk 0-5 liter 1904. évi 2 puttonos édes aszu bor K 43.-

Különlégség: Herceg Windischgraetz várpinczészeti eredeti töltés rajnai palaczkokban: tokaji kiváló minőségű peccsenye 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 állomásáig teherárúként bérmentve szállítunk minden küldeményt.

BOR

Pallini báró Inkey Pál iharosi uradalmában eladó 200 hl. id. i. termesű bor, rizling, burgundi fehér mézes szőlőkből termelve. Érdeklődésekre az uradalmi intézőség **Pusztá-Csicsó u. p. Iharosberény** (Somogy m.) ad felvilágosítást



Az ujvidéki „Orient“ ásványvíz

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

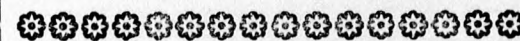
asztali és bor-ital.

Magyarország legolcsóbb ásványvize

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

Kérjünk árajánlatot!

Remek kiállítású palaczkok!
Fröccsökhöz igen alkalmas!



ANIMO



MURAKÖZI PEZSGÓGYÁR RÉS.ZV.-TÁRS. CSÁKTORNYA.

Borral legjobb a valódi

KRONDORFI savanyuviz-fröccscs.

400 hektoliter kitünő Csengődi, nagyrészen olaszrizlingi ujbór vétele a vendéglős urak szives figyelmébe ajánlatik. Bővebb értesítést ad Horváth Ferenc szőlőbirtokos **Kalocsán** Tükör-utca.

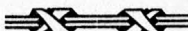
LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

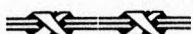


Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salva-tor Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzstközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-tár-saság” szállítója.



PEZSGÓFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC”, „CA-SINO EXTRA SEC” „FORENLAND” (savanykás) „BRI-TANIA EXTRA DRY” (cukor nélk)



A fővároshoz közel

egy modern új szálloda, kávéház és fűszerüzlet mellett egy fakereskedés, mely külön is eladó, 9 évig adómen-fes 50,000 koronáért eladó; vételhez elég 10,000 korona. Ügynökök díjazva Czim a kiadóban.

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 Ő-Kecske 216. sz. (Pest-m.). Kimerítő árjegyzék ingyen. Minták 30 filléres :: bélyeg ellenében. ::



MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ
BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

BAKTERIUMMENTES természetes ásványvíz

ÜDIT-GYÓGYIT. KAPHATÓ MINDENÜTT.

Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. Telefon 86-53.

Első magyar részv. serfözde

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

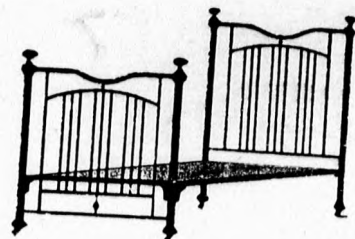
Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
Telefon szám: 52-59.

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

A ki jó

Móri és Csókai

bort akar venni forduljon Steiner József ta-karekpenztárnok és szőlőbirtokoshoz Mór (Fehér megye.)



Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

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

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

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

Tokaji bor.

Tokaji szamorodni bor, kiváló zamatos, érett, 60 liter vételnél literje 1 K 24 fillér. Bérmentve és kölcsön hordóban. 5 féllite-res üveg mintaküldemény 5 korona. 5 féllite-teres üveg édes aszúbor 12 korona. Bér-mentve: (1-5)

Grittner Lajosnál, Tokajban.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkés-zsitmények előállításánál a jég szóására valamint hűtőkészü-lékekhez. Minden felvilágosi-tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-dezősködésre díjmentesen nyújt

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

BORHEGYI F borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér 4. szám (saját haz).

Pinczék: Budafokon és V. kerület, Dorotya-utca 8. sz.

Ajánlja a legjobb:

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szol-gáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

„ROYAL”-szálloda

SZEGED.



80 fényesen berendezett szoba. Központi fűtés. * Tulajdonos: DAVID SÁNDOR vasuti vendéglős.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVAROTT.

:: Sürgőnycim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és vörös-, asztali-pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel áll az ár-az igazságtóság.

BRÜNNI SÖR.

(Nincsen kartellben.)

Brünni sörre rendelések felvételnek Budapest, VII. kerület, Munkás-utca 3. sz. — Telefon 24-89.



„MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-TOTT 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, Boros-jenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő beren-dezésekre csinosan kiállított gyárt-mányait.

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 előszeretetével elhatározta, hogy tisztelt vevői részére ezentul **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a sok közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghiresebb — Amerikában nagymértékben exportáló

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A. G. müncheni nagy sörfőzdét és ennek képviselőjét Magyarországra, Horvátországra, Bosznia és Herzegovina területére átvállalta. Kőbányai sörökön kívül tehát ezután állandóan raktáron tartok

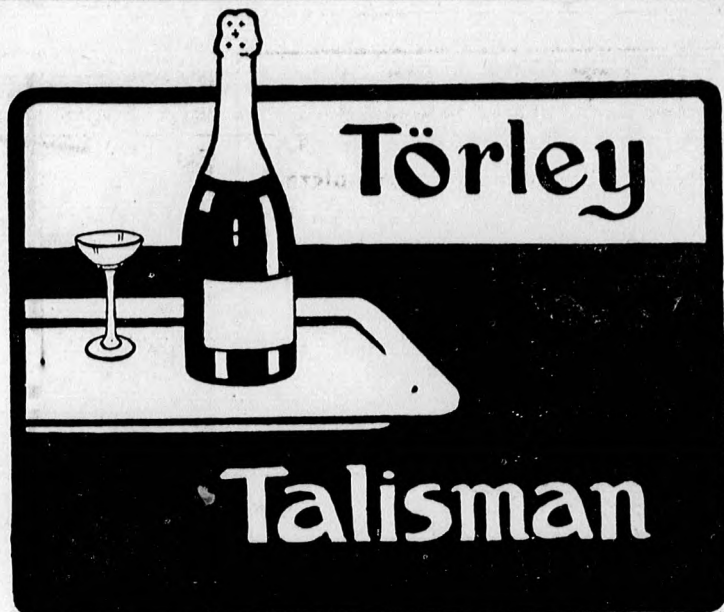
Kiviteli barna müncheni sört is úgy $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{1}$ hordókban mint palaczkokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismételőrusítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencséltesse nek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T. BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

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

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

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

175 hektó szerednyei új pecsenyebor báró Horváth Ferencz úr termése október utolsó harmadában szüretelve legnagyobb részt turmint fajokból **eladó.** Ugyanott saját termésű aszok stó. rajnai rizling borok különböző évjáratokból megízlelhetők.

Felvilágosítást ad:

Kardos Sándor, Pap. (Szabolcs megye.)

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. Szállít vendéglősök, kávé-sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítetnek.

Dr. SZULY ALADAR

élelmiczikék és fűszer
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Muzeum-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, saj, vaj,
kassai, prágai sonka fel-
vágottak, gyümölcsök stb.
stb. raktára.

Héreg község Előljáráóságától.

Hirdetmény.

Héreg község előljáráósága közzéteszi, hogy a község központján épült

községi korcsmaházat

italmérési joggal hat (6) egymás utáni évre 1912. április 24-től kezdődőleg nyílt szóbeli árverésen 1911. november 30-án d. e. 10 órakor Héregen a község házában

haszonbérbe adja.

A háznál kellő lakás és a szükséges mellékhelyiségek jó állapotban vannak. Feltételek a község házában megtekinthetők. A korcsmával szatócsüzlet kapcsolatos.

Héreg, 1911. november 1-én.

Recsák Géza
jegyző.

Vaczula Gábor
bíró.

Zamatos hegyi fajborokat

vendéglősöknek mérsékelt árban szállít a

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársasága

Központi eladási iroda: GYÖNGYÖS (Hevesmegye) Főtér, Luby ház (új Bankpalota). Postafiók 1. Sürgönyeim: VISONTAMÁTRA. — Telefon 99. sz.

540 hold saját hegyi-oltvány minta szőlőtelepeinknek átlagos évi termése 12000 hl. A borok telepeinken személyesen megtekinthetők és kiválaszthatók. Próbaküldemények 50 litertől fölfelé kölcsönhordókban utánvétellel szállíttatnak. — Nagyban bevásárlásoknál kedvezményes árak és fizetési feltételek engedélyeztetnek. Ujbor-árak fajok szerint literje K —.46-tól —.70 ig. Óbor-árak fajok szerint literje K —.54-től 100-ig. EGRI BOROK. Szőlőtelepeink elnöke,

nagym. dr. Kállay Zoltán ur v. b. t. t. Hevesmegye főispánja

egri pincéjéből származó óborok, fajok és évjárat szerint K —.56-tól 150-ig Szőlőtelepeinken ezidén kiváló minőségű és a szokottnál is jobb fajborokat termelünk. A t. vendéglős urak egész évi borszükségletüket kedvező feltételek mellett (részletekbeni szállításra is) méltányos árban előjegyezhetik. Budapesti képviselő Liget-ter 2. Telefon 122-41. Kassai képviselő Meleghy Aladár Béla ur.

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 súlylval bir söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőink 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.

