

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Évesz 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.

A sörháboru.

Kétségtelen, hogy a magyar sörgyárak söráremelését kellemetlenül fogadta az ország, de különösen Budapest fogyasztó közönsége, hiszen erre a közönségre az utóbbi esztendőök során mindennemű élelmi és használati cikk tekintetében a drágaság fokozatosan, sőt elviselhetetlenül nehezedik. Drágább lett legtöbb élelmi cikkeink közül a liszt, a kenyér, a hus, a főzelék féle, élvezeti cikkeink közül a dohány, a szivar s most sok ezer embernek mindennapi itala között a sört drágították meg. Ennek egyedül talán csak a bortermelő gazdák örülnek, úgy gondolkodván, hogy a sör drágulással most már nagyobb lesz a borfogyasztás s így ők is fölemelhetik még meglévő borkészletük árát. Kétségtelen, hogy a sördrágaság ellen tenni kell valamit, vagy legalább az ellen, hogy ez a drágítás beláthatatlan időig ne ismétlődjék, másként azonban az is bizonyos, hogy ezt a kérdést handabandákkal, egy jelentéktelen érdekcsoport jelentéktelenebb alfabetta vezérének nevetséges plakát-kiáltvány ostobaságaival, idegentől kikoldult összes sörök ingyenes reklám-ításával megoldani nem lehet. Itt nem beugratott Paprika Jancsiknak, vagyis inkább Paliknak reklám-bukfenczeire és műfelháborodásaira, hanem komoly férfiaknak komoly állásfoglalására van szükség, ami részben már meg is történt, részben pedig teljesülni fog.

Először is nézzünk egyenesen a szemébe annak a dolognak. Miért következett be Magyarországon az általános sördrágítás? Erre nézve a budapesti és általán a magyarországi sörgyárosok a következő adatokat szolgáltatják:

A magyar sörgyárak a most megtörtént, — nézetük szerint mérsékelt sörár-emelésbe ugyszólván bele lettek kényszerítve. Nem egyedülálló jelenség ez nálunk. Már évek óta Európa majd minden államában emelték a sörgyárosok a sörkérésítéshez szükséges fermények megdrágulása és a munkabér fokozatos emelkedése következtében a sörárakat. A magyar sörgyárosok azonban hosszú ideig nem csatlakoztak az európaszerte megkezdődött söráremelési mozgalomhoz, most azonban a külső körülmények kényszerítették őket arra, hogy ők is emeljék gyártmányaik árát. Nem csak azért, mert ma mindenki áremelésben utazik ebben az országban. A termelő, a gyári munkás, a ruházko-

dásunkat ellátó iparos s ezen senki sem botránkozik meg. A magyarországi sörgyárosok azt mondják, hogy felkellett emelniök a sör árát, mert az utóbbi esztendőökben fokozatosan megdrágult Magyarországon a sörárpa is. De megdrágult különösen a komló, úgy hogy míg ebből ezelőtt egy métermázsza kétszáz korona volt, ma egy métermázsza komlót alkalmas, jó kilencszáz koronáért is alig lehet kapni. Ezenkívül már egy évtized óta esztendőről esztendőre megjelenik a sörgyárosok szövetségénél a sörgyári munkások ügyvéd megbízottja és követeli a munkások munkabérének felemelését, amibe a gyárosok kénytelenek bele-menni, úgy hogy ma az ugyanegy szakmabeli sörgyári munkásnak ötször-tízszáz annyi évi keresete van, mint volt tíz esztendőnek előtte. Ime, saját előadásuk szerint ezért voltak kénytelenek a sörgyárosok emelni a sörárakat, mert az ő részükre a megdrágult minden, a nyers munkaerő, meg a fogyasztási adó is. De még egyéb indokok is vannak.

Mi a magunk részéről ugyan sohasem helyeseltük és helyeselnék, hogy a kiskoresmáros proletariátust, az amúgy is túltengő versenygésben mesterséges módon is növeljék, de az tény, hogy a kőbányai sörgyárak állandóan ezer és ezer kis embernek nyújtanak existenciát azzal, hogy őket italmérés nyitására segítik. Előlegeznek nekik pénzt a bérfizetéshez, sőt úgy szüret táján ezek az emberek még borbevásárlásra is a sörgyárosoktól kérnek előleget, amit ezek adnak is, de természetesen ezzel szemben megkövetelik, hogy ezek az ő általuk megsegített existenciáik az ő sörüket mérjék, szolgálják ki a fogyasztó közönségnek. És hány ilyen ideiglenes kérészetletű kiskoresmáros van, akinél odavész a sörgyárosok pénze? Ennek a pótlásáról is természetesen gondoskodni kell. És mindent össze-verte, azt állítják még a sörgyárosok, hogy míg egy vendéglősnek átlag harmincz korona haszna van egy hektoliter sörön, addig ők, a gyárosok, akik gyárüzemükbe sok milliót fektetnek bele — egy hektoliter sör után fizetnek — még mielőtt az kimenne a gyárból — tizenhat korona fogyasztási adót s ha ehhez hozzá veszik az anyagbeszerzést és munkabért — nekik egy hektoliter sörön három-négy koronánál több hasznuk nincs, nem is lehet.

Ime ezzel indokolják meg a magyaror-

szági sörgyártók söráremelési tényüket, hozzátéve azt, hogy egy cseppet sem bántja őket az, hogy akinek nem tetszik az ő két korona negyvenfillérrel felemelt hektoliter sörük, az külföldi sörökkel próbál szerencsét.

*

A sörgyárosok — amint látjuk — azt állítják, hogy a söráremelkedésnek leginkább a komló drágaság az okozója. Lássuk most már igazat adnak-e nekik a komló termelők. Egy a tekintetben hozzáintézett kérdésre dr. Csécszer Lajos komlótermelési szaktanár, a földmivélsügyi miniszter erdélyi ki- rendeltségének vezetője azt a felvilágosítást adta, hogy az ez évi rossz komló termés következtében nagyon felszökött a komló ára. Nálunk országos átlagban 555.7 koronáért értékesült a komló métermázsája, míg a saazi piacon 8,90—9,20 korona volt egy métermázsza komló. Ilyen árat fizettek sörgyáraink komlósükségletükért Saáz-ban. Ha sörgyáraink itthon szereznek be komló szükségletüket, bizonyára olcsóbb áron juthatnának az ugyanazon minőségű komlóhoz.

Szilágyi Gyula műegyetemi tanár úgy nyilatkozik, hogy nálunk túlnyomóan olyan sört termelnek, amelynek cukorfoka 11—13 százalék. Ha a komló árát métermázsánként nyolcszáz koronával számítjuk, akkor egy hektoliter sör előállítására 1,50 koronával kerül többbe az anyagot tekintve mint eddig- elé. Szilágyi Gyula tanár ur itt nem számítja az emelkedett munkabéreket.

Ábrahám Lajos az ország legnagyobb komlótermelőinek egyike azt állítja, hogy a mostani nagy komlóárak, a világtermés elégtelensége indokolja meg. A komló drágaság azonban nem lesz állandó, ami természetesen tarthatatlanná teszi a most fölemelt sörárak állandóságát is.

Ime, a komlótermelők nyilatkozata a sörgyártókkal szemben. Ők is elismerik a komló megdrágulását, de egyben azt nem tartják állandónak s így nem tartják megindokolt- nak a mai drága söráraknak a jövőben való föntartását, már tudni illik abban a jövőben, mikor bekövetkezik a komló olcsóság is.

*

Ime, a föntiekben vázoltuk a mai söráremelésnek főokait. A magyar vendéglősök és koresmárosok nemcsak a maguk, hanem a fogyasztó közönség érdekeit is védelmezik azonban akkor, midőn küzdenek az ellen, hogy az az aránylag tetemes áremelés állandó



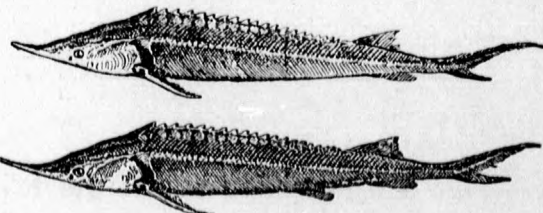
ALAPITTATOTT
1820.

A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.
FANDE 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 édesvizihalak. Egyedüli halszállító cég, mely az előkelő házak és éttermekben szükségelt összes halfajokat friss állapotban állandóan raktáron tartja. Sürgönyök: Zimmer halászmester. Budapest.



legyen, vagy a jövőben kartelszerűleg tovább fokoztassék. Am, mint a »Budapesti Szállodások Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának« érdemes alelnöke, Kommer Ferencz kifejtette, néhány kolompós önkéklámozónak az a handabandája, melylyel éppen a kiskorcsmárosokat akarja a sörgyárosok ellen ugratni, célhoz nem vezet, mert nem egyéb az, mint a közönség szemébe szórt porhintés, alapjában pedig nevetséges dolog, hiszen a budapesti kiskorcsmárosoknak fele majdnem a sörgyárosok kezében van, csak tartásuk fen üzleti existenciáját. Ezek ugyan nem fognak a sörgyárak ellen fordulni, nem fogják a saját nyakukat kitekerni, bármiként is ugratná bele szívesen ebbe őket a penge nélküli kaszás érdekcsoport.

Komoly állásfoglalásra van itt szükség. Törvényhozási intézkedésre, mely határt szabjon a kartekek indokolatlan, vagy magas áremelés önkényének. Ebben az irányban vette fel a küzdelmet a »Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának« vezetősége s hogy ez a küzdelme sikerre is fog vezetni, arra nézve biztosíték egyelőre az ország kereskedelmi miniszterének ígérete is. A kartekek megrendszabályozására vonatkozó törvény a közel jövőben az országgyűlés előtt lesz s az törvényé avattván semmiféle indokolatlan, önkényes, kartelszerű drágítás ebben az országban többé nem érvényesülhet!

Az Esti Újság, a délutáni órákban megjelenő legelőkelőbb napilapunk vezető helyén a következő elfogulatlan értesülésekkel számol be a magyarországon termelt sörök árának emeléséről:

Élelmiszerek, vagy élvezeti cikkek az áremelése aligha történt még meg csöndesebben és kevesebb ellentmondással, mint a sör árának emelése. A fővárosi közönség a sör drágább árát a lehető legteljesebb közömbösséggel fogadta.

Jó egy hete járja a drágább ár és hogy megtudjuk, mi volt a hatása a fogyasztókra és a kimerőkre, egyik munkatársunk fölkeresett egész sereg nagy- és kiskorcsmát, a hol a következő tapasztalatokat szerezte. Az egyik nagyvendéglős ezt mondta:

— Uram, igazán magam sem értem egészen a dolgot. Eddig bármi lett drágább, legalább valami tiltakozásféle hallatszott a közönség részéről, de most egy szó sem. A mikor a szivar drágább lett, ugy-e emlékszik, mennyit beszéltek róla? De végre is belenyugodott mindenki a változhatatlanba. Azt hirdették, hogy kevesebb lesz a trafik jövedelme, pedig dehogyan lett. Hát így vagyunk a sörrel is. A ki szereti, a ki hozzászokott mindegy már annak az a két fillér. Fizeti és még csak meg se szólal. Én, a mióta drágább a sör, egy pohárral sem adtam el kevesebbet.

Nagyjában ugyanezt mondta a többi nagyvendéglős is, sőt a kiskorcsmárosok is azt hangoztatták, hogy nem csökkent a fogyasztás. A nagyvendéglők közönsége vagyoni helyzeténél fogva nem érzi meg annyira a fillérekből összehalmozódó árkülönbözetet, fizeti, tehát a fogyasztás csökkenéséről itt nem lehet szó. De nem csökkent a fogyasztás a kisvendéglőkben sem, a mit az egyik kiskorcsmáros így magyarázott meg:

— Nálunk, kiskorcsmárosoknál az ital-fogyasztás inkább a délelőtti, helyesebben a nappali órákra esik. Nálam például legnagyobb a délelőtti sörfogyasztás; délelőtt és nappal jönnek a rendszeres sörivők, azok, a kiknek a sör már megszokott italuk. — Hígyje el, hogy ezek akkor is elfogyasztanak megszokott mennyiségüket, ha a sör árát még drágábbra emelték volna. Ezek a rendszeres fogyasztók a kisemberek jobb módú egyénéiből kerülnek ki. Az esti fogyasztók ritkán rendszeres sörivők, inkább — hogy úgy mondjam — alkalmi sörivők, a kik öletszerűleg, rendszeren a társaság kedvéért isznak sört, különben pedig inkább bort fogyasztanak.

Egy harmadik vendéglős a következő fölvilágosítással szolgált:

— A sört nálunk, bár aránylag a legolcsóbb szeszes ital, ugysis tul szokták fizetni, még pedig a kávéházakban, bár az üvegsör semmiben sem jobb a csapolt sörnél. Aki a kávéházi sör üvegjéért nem sajnál ötven-hatvan fillért, az nem fog leszokni kedves italáról a kétfilleres emelés miatt. Egységes sörárról nálunk Budapesten különben nem lehet szó, mert a kicsinyben kimért sört csaknem minden helyen másképpen árusítják. Az a kis kültelki korcsmáros, a kinek kevesebb az üzemi költsége, ugyanazt a sört néha négy fillérral olcsóbban mérte, mint a nagyvendéglős. Persze most az a kiskorcsmáros is fölemelte a sör árát, de még mindig olcsóbban adhatja, mint a nagyvendéglős.

Mindent összevetve kiderül, hogy a sör drágulása csak a fogyasztók kára, de a fogyasztók nem törődnek vele.

Kátay V.

A borügynökök ellen. Megemlékeztünk már lapunkban a szőlőbirtokosoknak mozgalmáról, mely oda irányul, hogy borügynököknek nem adják el boraikat, csak közvetlenül a fogyasztóknak, vendéglősöknek, korcsmárosoknak és tisztességes borkereskedő cégeknek. Ehhez a mozgalomhoz csatlakoztak a neszélyi borvidék gazdái is, akik pinczeszövetkezetet alakítottak, hogy akár tömegesen, akár részletekben ennek utján adják el boraikat, első sorban a vendéglősöknek, korcsmárosoknak, inkább nekik juttatván azt a hasznot, melyet eddig a borvigéczek vágtak zsebre. A neszélyi borvidék gazdáinak e mozgalma élén *Fittler Sándor* királyi tanácsos áll.

A gyufamonopolium és a vendéglős ipar.

— Kész a törvényjavaslat. —

A gyufa-gyártásnak és árusításnak állami kezelésbe való vétele nem sokára megvalósul. Drágább lesz a gyufa nálunk is s ez első sorban ismét a szállodásokkal, vendéglősökkel és korcsmárosokkal, mint általában legnagyobb gyujtóeszköz fogyasztókkal éreztetni rájuk nézve anyagilag nyomasztó hatását. A gyufamonopolium ügye már a mostani kormány uralomra jutása óta húzódik. A mindent állami monopoliommá tenni igyekvő *Lukács László*

pénzügyminiszter vette ezt is először megvalósítandó tervei közé. Eddig azonban hol a magán ipar érdeke, hol az osztrák reichrath elfoglaltsága és züllött viszonyai késleltették annak megvalósítását. A fehér foszfór eltiltásáról szóló törvényjavaslat tárgyalásakor a kereskedelmi miniszter már kijelentette, hogy a gyufamonopolium behozatalának kérdése befejezett dolog s hogy többé új, magán gyufagyár felállítására nem adnak engedélyt Ausztriában és Magyarországon a katonai terhek horribilis emelkedése azonban szükségessé teszi az állami jövedelmeknek mindenféle módon és eszközökkel való fokozását s így a gyufa-monopolium létesítését is. A magyar és osztrák kormány tehát végre megegyezett abban, hogy a gyufa állami egyedáruságára vonatkozó javaslatokat már lehetőleg legközelebb a parlamentek elé terjesztik.

A gyufa-monopoliumra vonatkozó magyar törvényjavaslat már készen van a pénzügyminiszteriumban s *Lukács László* pénzügyminiszter a téli ülésszak elején a képviselőház elé terjeszti azt. A javaslat megengedi, hogy az egyedáruság magánvállalkozónak is bérbeadható. Egyébként egyes részleteivel egyező az osztrák gyufa-monopolium javaslattal. A kormány azt hiszi, hogy a gyufa-egyedáruság tíz millió koronával fogja emelni az állami bevételeket.

Mint már említettük a gyufa-árusításnak állami kezelésbe való vétele s így a gyufa megdrágulása legelső sorban fogja sújtani a szállodásokat, vendéglősöket és kávézókat. Ők a legnagyobb gyufa-fogyasztók, illetve közvetítők. Am e minőségükben sem árusították a gyufát, hanem ingyen bocsajtották azt vendégeik rendelkezésére. És úgy lesz ez a jövőben, s amiáltal csak kiadások növekedtek.

Mikor Franciaországban behozták a gyufa-monopoliumot, ott is a szállodások, vendéglősök, kávéházak, pinczerek próbálták védekezni minden módon a gyufadrágaság ellen üzleti asztalaikat felszerelték villamos gyujtó készülékekkel, melyek azután a gyufa fogyasztását feleslegessé tették. Am a francia pénzügy miniszteren nem lehetett kifogni. Most már állami kezelésbe vette és úgy megdrágította a villamos gyujtó készülékeket is. Nem lehetetlen, hogy ez a küzdelem a gyufa árak drágulása következtében nálunk is megismétlődjék. De az is bizonyos, hogy *Lukács László* pénzügyminiszter sem hagyja magát. Állami monopoliumba veszi ő is a villamos gyujtókészüléket, sőt az acélt, kovács, taplót is. Nagyon benne van ő az államosításba. Most majd a bor, a sör államosításra kerül a sör, aminek következtében még nagyobb állami kezelés alá kerülnek a vendéglősök, korcsmárosok is. Azután következtetik a kenyérnek, lisztnek, meg az ivóvíznek állami monopoliumba vétele. De rákerülhet a sör még a levegő állami kezelésbe vételére is, amikor ennek fogyasztását a finácaink ellenőrzik. Akinek nagyobb a tüdeje több levegőt fogyaszt, tehát majdan több levegő fogyasztási adót fizettetnek vele. Így evezünk lassanként bele a mindent államosító politika boldog birodalmába.

Szent Margitszigeti üdítőviz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványviz.

Telefon utján adott reudelések egész nap és éjjel is felvételnek.

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

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36-52.

A budapesti kirakat-verseny.

A budapesti II. kirakatverseny fényes sikerrel és eredménnyel véget ért. Mig az első budapesti kirakatversenyen csak százhusz kereskedelmi cég üzlete vett részt, — most a második kirakatversenyénél már a kétszázat is meghaladta a versenyben résztvevők száma. A verseny sikerült voltát bizonyítja az a körülmény, hogy a bíráló bizottság csak napokig tartó tanácskozás után s akkor is nehezen tudta megállapítani, hogy mely kirakatok rendezőit, tulajdonosait részessé kintüntetésben, annyi volt az elsőrendű szép, izléses, szemet és lelket gyönyörködtető kirakat. Csak a legszebb és legeslegszebb kirakatokat tüntették ki tehát, mégis egész sereg a kintüntetettek száma. Ez az alkalom különben bebizonyította azt is, hogy a kirakatverseny is egyik erős tényezője a magyar főváros idegenforgalma emelésének, a mitől természetesen a szállodáknak és vendéglőknek, szóval iparunknak és kereskedelmünknek is hárul némi haszna. A lefolyt kirakat verseny alkalmára Berlinből, Bécsből, Belgrádból, Szófiából is igen sokan utaztak Budapestre, csak hogy a szebbnél szebb kirakatok szemlélésében gyönyörködhesse, amellyel vásároljanak s természetesen, hogy megizleljék vendéglőink konyháinak kitűnő készítményeit s pompás, tüzes magyar italainkat.

Vendéglős és korcsmáros ipari szempontból tekintve az érdekes versenyt bennünket elsősorban természetesen az élelmiszer, fűszer és csemege kereskedések kirakatai érdekelhetnek. Meg kell vallanunk, hogy élelmiszer és fűszer kereskedőink még a közelmúltban is alig adtak valamit kirakatainknak izléses, kívánatos és szép alakban való rendezésére, bemutatására, talán azt tartanám, hogy a »jó bornak nem kell cégéré« holott kereskedelmi körökben régismert igazság az, hogy a szép, izléses kirakat a legjobb vevő-csábító eszköz.

Aki e tekintetben és a budapesti élelmiszer és fűszer kereskedelem terén ugyszólván uttörő munkát végzett, az a Dr. Szuly Aladár féle élelmiszer és fűszer nagykereskedés volt a Múzeum-körut 23-ik számú házában. Mikor egy egyetemet végzett, tudori diplomával is bíró előkelő társadalmi pozícióju fiatal uriember dr. Szuly Aladár átvette az eddig is hírneves Bráza-féle fűszer nagykereskedést, már maga ez a tény nagy feltűnést keltett Budapesten, ahol megszokták az emberek, hogy aki nálunk egyetemet végez, az csak a lateiner pályán keres boldogulást. A másik meglepetés az volt, mikor dr. Szuly Aladár megkezdte nagyarányu üzleti működését a Múzeum-körut 23. szám alatt levő hatalmas élelmiszer és fűszer nagykereskedés csakhamar Budapest legelőkelőbb bevásárló közönségének, legelőkelőbb szállodáknak, vendéglőknek bevásárlási forrása lett. Ezzé tette áruinak, cikkeinek változatosága, frissesége és jó minősége. A dr. Szuly Aladár-féle fűszer és élelmiszer nagykereskedés egyik fő vonzó erejét izléses, szép, mondhatni remekül rendezett kirakatai képezték. Hány nyári, őszi, téli vagy tavaszi estéken a közönség számszámra áll meg az üzlet hatalmas üveglablak-i előtt, hogy meg szemlélje, hogy gyönyörködjék a szemnek és izlésnek egyaránt kellemes látványban: a pompásan rendezett, csoportosított él-

miszerekben, italművekben és csemegékben. Amit azonban a mostani II. kirakatverseny alkalmával bemutatott e tekintetben a dr. Szuly Aladár nagykereskedő cég, az bátran felveheti a versenyt Páris legelőkelőbb fűszer élelmiszer és csemege üzleteinek kirakataival s ezekkel szemben is győzelmes marad. Ahogy érdekesen, művészi izléssel a tehetséggel csoportosítva voltak e verseny alkalmával dr. Szuly Aladár nagy üzletkirakataiban, a pezsgők, a borok, a válogatott fűszerek, a mindennemű bel és külföldi csemegék, a sajt, vaj, sonkák, felvágottak, gyümölcsök és a többi, az csakugyan egy gyönyörűség kép, szinte mese országba való tündérkép volt.

Örömmel jegyezzük fel ezt a körülményt annál is inkább, mert ma már, amint az igen helyesen van — a dr. Szuly Aladár-féle nagy kereskedés izléses kirakatrendezését kezdik meghonosítani többi előkelő fűszer, élelmiszer és csemege kereskedőink is.

Alkohol a fővárosi népházban. *Antialkoholista Egyesület* küldöttsége járt november hó hó 27-én gr. Apponyi Albertné vezetésével dr. Bárczy István polgármesternél s arra kérte, hogy a főváros által főtartott népszállóból és népházból kűszöbölje ki az alkohol kimérését, élvezetét. Dr. Bárczy István polgármester kijelentette, hogy a lehetőségig teljesíteni fogja a kérelmet. Igen helyes lesz, ha a főváros népházából a bor és sör mérést kikűszöböljük a pálinka méréssel egyetemben, mert az ilyen hatósági támogatással főtartott konkurrens vállalatokra csakugyan nincs szüksége a budapesti korcsmáros és vendéglős iparnak sem.

Utmutatás.

Az italmérési illetékeket a városok pénzügyi tanácsosának véleménye alapján állítja össze a pénzügyigazgatóságok erre kirendelt szakközege.

A fogyasztási hivatalok kimutatása szolgál e véleményezések alapjául és minden egyes italmérő fogyasztása arányában fizeti ezen illetékeket.

A pénzügyigazgatóság által kirendelt két szakértőt a városok polgármestere ajánlatára nevezi ki a pénzügyigazgató, illetve belügyminiszter. Tehát a vendéglős ipartársulatok azon kellemes helyzetben vannak, hogy polgármesterük felkérésére folytán saját kebelükből állíthatnak részükre maguk által kijelölt szakértőt, kit a pénzügyigazgató belügyminiszter rendszerint minden ellenvetés nélkül ki is szokott rendelni. A két kirendelt szakértő már kész kivetést kap kézhez és így csak az a kötelessége volna, hogy a városi pénzügyi tanácsos által javasolt a pénzügyigazgatósági szakközeg által pedig sulyosított kiszabásokat szankcionálja. Igen ám. De volna a kirendelt szakértőknek, illetve az őket ajánlott ipartársulatoknak még más kötelességük is. Például tanulmányozni és figyelemmel átolvasni az erre vonatkozó „állami Italmérési Jövedék” és annak függelékéről szóló törvénykönyvet, mely az italmérési engedélyek és italmérési illetékeket szabályozza. Annak van még néhány ingyen melléklete is „Adóügyi Szak-

lap”. Ebben is igen sok hasznos tudnivalót talál a figyelmes olvasó. A kiküldött szakértő e könyvekben felhalmozott paragrafusokat kikeresi, az odavonatkozó tételeket helyesen alkalmazza, a kivetett illetéket felülbírálja a tulmagasnak talált vagy helytelenül megállapított tételeket helyesbítíti és azokat a fogyasztáshoz mérten, igazságosan állapítja meg.

Az ipartársulati elnökök kötelessége volna, hogy a két kiküldött szakértővel egyetemben a tagokat a tárgyaláson követendő magatartás és eljárásról informálja, a beadandó felebbezésekre vonatkozó mintákat megformulázza és figyelmeztesse a tagokat a helyes és jogos kifogásokra, végül pedig magyarázza meg az erre vonatkozó törvény rendelkezéseit.

Hogy e magyarázások és utbaigazításokra mily nagy szükség van, annak igazolására a következő esetek szolgáljanak bizonyítékul.

Szakértői kiküldetésem alatt megesett az az eset, hogy egy kartárs a III. osztályba lévén sorozva, felebbezésében a II.-ik vagyis magasabb osztályba kérte magát felvétetni.

Tehát e jó ember még azzal sem volt tisztában, vajjon melyik a kisebb és melyik a nagyobb fizetési osztály. Mint bizottsági tag, védelmére keltem, de a kincstár képviselője azzal a megdönthetetlen argumentummal főzött le, hogy bizottsági tag ur, csak nem kívánja az illetőt kisebb osztályba sorozni, mint a melybe ő maga magát felvétetni kéri.

Akárhány olyan italmérő van, a ki még azt sem tudja, hogy a tárgyalások nyilvánosak-e? Joguk van-e ott személyesen megjelenni, avagy sem.

Ilyen és ehhez hasonló esetek számtalan előfordulnak. Ezért szükséges az, hogy az ipartársulatok, hivatásuk magaslatára emelkedve ezen életbe vágó kérdéseket a tárgyalások megkezdése előtt tárgysorozatukba felvéve, ehhez értő, esetleg külön e célból meghívott kartársakkal tárgyalassák és ezáltal az ipartársulat tagjainak kellő intimitással szolgáljanak. Ezzel elérik azt, hogy az italmérő (tudván miért szívesen megy a társulatok védő karjai alá. Gyűléseiken részt vesz és meggyőződik arról hogy e gyűléseken az ipartársulat vezetői avagy annak megbízottjai utján minden ügyes-bajos dolgára kellő utmutatást talál.

Székesfehérvár 1911. december 4.

Fekete Géza.

Kötbér birság vendéglő- és korcsmaüzlet vételeknél. Budapesten, — de a vidéken is — gyakran megesik az, hogyha egy vendéglős, vagy korcsmáros a másiktól vendéglői vagy korcsmai üzletet vásárol, a vevő kiköti azt bizonyos birság terhe mellett, hogy az eladó egy meghatározott ideig ugyanabban a városban, vagy városrészben vendéglői vagy korcsmai üzletet nem nyithat. Megesik gyakran az is, hogy az eladók nem respektálják ezt a kikötést, csakhamar versenyzületet nyitnak ugyanazon városrészben, vagy városban, anélkül, hogy a kötbér-birságot hajlandók volna megfizetni. A magy. kir. kuria egy felmerült eset alkalmából most döntvé-

Telefon 144—00.

ELSŐ PILSNERI RÉSZVÉNYSÖRFŐZŐDE, PILSEN.

Alapított 1869.

Magyarországi
vezérképviselete

Ifj. Löwy Adolf és Társa

BUDAPEST, VI.,
Andrássy-ut. 50.

Magyarország bármely állomására szállítja az általa képviselt
első pilsneri részvényt világhírű gyártmányt.

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

Réz- és nikkel- fémbutor

elpusztíthatatlan világhírű Mannesmann forrasztás-
nélküli aczélsóvékből

Azonkívül vasbutor minden kivételben. — 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.

nyileg kimondotta, hogy az a kikötés, hogy eladó bizonyos meghatározott időben és területen hasonló üzlettel ne foglalkozzék egyfelől az eladó egyéni munkásságának az erkölcsi fogalmakba ütköző megszorítását nem állapítja meg, az alperes magánérdekeit jogellenesen nem sérti, másfelől a közérdek lényeges hátrányára irányulónak nem tekinthető, ennél fogva a vevő és eladó közt létre jött egyezménynek a kikötött területen való üzletnyitásra vonatkozó megállapodását vevő ha nem tartja be, illetőleg megsérti, a kikötött kötbírság fizetésére kötelez.

Várpalotai Palotay Rezső.

Kiszámíthatatlanok a végzetnek utjai. Járnak, élnek itt közöttünk emberek, akiknek megváltás volna az élet szenvedéseitől a halál s tovább kénytelenek hordani e földi életnek nekik immáron oly nehéz igáját. Viszont vannak közöttünk, akik teljes életerejükben, tudást, tapasztalatot szerezve lankadatlan lelkesedéssel küzdenek nemcsak a maguk övéik boldogulásáért, hanem a közügyekért és embertársaikért is, s mikor már érdemeiket némileg jutalmazva látnák, mikor már élvezhetnék hosszú és sikeres küzdelmeiknek gyümölcsét; akkor ragadja el őket családjuk mély fájdalomra, tisztelőik, barátai és embertársaiak őszinte sajnálatára és a közügyeknek sokszor megmérhetetlen kárára a halál.

Várpalotai Palotay Rezső, m. kir. udvari tanácsos, Budapest székesfőváros törvényhatósági bizottságának tagja, a Szent Lukács-fürdő részvénytársaság vezérigazgatója és a Szent Lukács-fürdő kútvállalat elnökgazgatója, november hó 20-ikán a távol Purkersdorffban, — ahol betegségére orvoslást, gyógyulást keresett, — meghalt. — Bár hosszú betegség után, de mégis váratlanul bekövetkezett elhunytá szinte pótolhatatlan veszteséget jelent az igazgatása alatt volt s immár európa hírű fejlesztett intézményekre nézve.

Várpalotai Palotay Rezső fivéreivel várpalotai Palotay Ödön budapesti japán császári konzullal és dr. várpalotai Palotay Andor Szent Lukács-fürdői főorvossal együtt — bár már Budapesten született — elődjük útján az ős Veszprém vármegye Várpalota községének egy köztisztviselőben álló kereskedő családjából származtak. A három Palotay testvér ugyszólván teljesen önere-

jükre utalva küzdötték fel magukat nemcsak előkelő állásokra, polgártársaik megbecsülésére, hanem egyszersmind elsőrendű tényezői lettek a hazai fürdő ügynek az utóbbi évtizedek alatt történt nagyarányú fellendítésének. A megboldogult várpalotai Palotay Rezső egyáltalán jelentős közgazdasági és közéleti tevékenységet fejtett ki, lelkes támogatója volt mindenkor a magyar szállodák és vendéglős érdekeknek és ahol a közjótékonyosság oltárán áldozni kellett, az elsők közül soha nem hiányzott. Nagy első rendű része van abban, hogy tudásával, a külföldön is szerzett tanulmányai és tapasztalatai felhasználásával a budai Szent Lukács-fürdőt nemcsak Budapest, nemcsak az ország, hanem Európának és egyik legmodernebb, legelső rendű gyógyfürdőjévé fejlesztette, melyet évről-évre mind számosabban keresnek fel a külföld s nem csak szomszédos, de távoli országok fürdővendége is. Mennyire gazdag ez az ország áldásos gyógyforrásokban s ha ezeknek kihasználására mindenüvé egy-egy Palotay Rezső és Ödön akadna, elképzelni is hatalmas, hogy mivé fejlődnek akkor, rövid időn Magyarország fürdőkultúrája. Hogy a Szent Lukács-fürdő kútvállalatnak kristályforrás vize nem csak a haza határain belül, nemcsak Európa, hanem Amerika, sőt a távol Ázsia előkelő vendéglőiben is bevezetett kedvelt üdítő ital, abban a főérdem egy nagy része szintén az elhunyt várpalotai Palotay Rezsőt illeti meg.

Várpalotai Palotay Rezső közéleti működését lelkesedéssel méltányolta nemcsak a főváros polgársága, hanem a király is. A főváros polgársága törvényhatósági bizottsági taggá választotta, az óbudai demokrata kör pedig az elnöki tisztséget ruházta rá. A király érdeme elismerésül előbb a magyar nemességet adományozta neki a »várpalotai« előnévvel majd a m. kir. udvari tanácsos méltósággal tüntette ki.

Várpalotai Palotay Rezső holttestét Purkersdorffból Budapestre szállították s itt a kerepesi sírkertben levő családi sírboltban temették el november 23-ikán délután óriási részvét mellett. A végtisztességadásán a mélyen sujtott gyászoló családon kívül még számosan voltak ott. Iparunkat Gundel János, Fejér Gyula szállodás, Gerbeaud Emil és Ihasz György képviselték.

Várpalotai Palotay Rezső halálával a gyászbaborult családon kívül a Szent Lukács-fürdő részvénytársaság igazgatósága és felügyelő bizottsága, a Szent Lukács-fürdő kútvállalat igazgatósága és felügyelő bizottsága, a Szent Lukács-fürdő részvénytársulat tisztviselői és alkalmazottjai is adtak ki külön-külön gyász jelentést.

Legyen nyugalma csendes!

Az örök világosság fényeskedjék neki!

Zugszállodák.

Azt megelégedéssel állapíthatjuk meg, hogy Budapesten újabb időben hatalmas arányú és diszes, a közegészség igényeinek is megfelelő s bármelyik világváros hasonló czélú építményeivel is minden tekintetben versenyképes, új szállodák épülnek. Mint értesülünk, a jövő tavaszra is, részint magánosok által, részint részvénytársulati alapon, több szálloda épül a magyar fővárosban. Ez mindenesetre idegenforgalmunk némi emelkedését jelenti s már az is haszonszámba megy, hogy az új szállók építésével iparosságunk egy tekintélyes része is keresethez jut. Am nemcsak a tisztességes szállodák szaporodnak. Maholnap már alig lesz mellékutca a főváros pesti részén, melyben ugynevezett zugszállodák ne létesülnének, melyekre semmi szükség sincs, hiszen a tisztességes szállodákban is ma már olyan olcsók a közönséges szobaárak, hogy azokat még a szerényebb viszonyok közt levő idegen sem sokalhatja. Ezek a zugszállók rendesen gyanus, nyilvános, eddig rendőri felügyelet alatt álló épületekből alakulnak át szállodákká, kivált azóta, mióta az erkölcsrendészeti hatóság szigorubbban teljesíti ellenőrző kötelességét, annál fogva megcsappant Budapesten a szerencsétlen felügyelet alatt álló némberek száma. Ezek a zugszállók mégis csak kifizetik magukat, sőt jól jövedelmeznek is. Van például a Jósika-utcában egy ilyen zugszálló, melyben egész télen át csupán egyetlen egy szobát tütenek s így adnak ki, mégis megél belőle a portás, a tisztogatóné, a szobaasszony, szobalány, sőt szép haszna van belőle a Galicziából ideszármazott tulajdonosának is. A laikus ember szinte ámulva kérde, hogy miként lehetséges ez. Pedig a dolog megfejtése igen egyszerű. Ebben az erkölcsiség nem valami magas fokán álló fővárosban ezek a zugszállók nem is annyira szállodák, sőt egyáltalán nem azok, hanem egyszerű találkahelyek, a közérkölc megrontásának zughelyei. A rendőrség tudja ezt, de ellenük egyáltalán nem sokat tehet. Néha razziaát tart bennük s akkor el is fognak azokban egy csomó némbert, többnyire faczér cselédleányokat, akiket azután eltolonczolnak, azután vége. A busás pénzért tudva erkölcsstelen alkalmat adó zugszállodásnak a hajaszála sem görbül meg. Ezek a zugszállók kárt nem igen okoznak ugyan a tisztességes szállodáknak, de mégis homályt vethetnek általán szállodai jó hírnevünkre, mert aki idegen egy ilyen tisztátalan helyiségbe téved, valami hordárügynök kalauzolásával, az ugyan nem sok jót mond otthon a mi szállodai viszonyainkról. Mint értesülünk, a budapesti m. kir. államrendőrség főkapitánya a jövőben különösebb figyelemben kívánja részesíteni ezeket a zugszállodákat, amennyiben nagyon helye-

COGNAC

CUBA-DUROZIER & C^{IE}
FRANCZIA COGNACGYÁR PROMONTOR.

ALAPITTATOTT 1784.

NAGY IGNÁCZ

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

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

Saját palaczkkupakgyár
Nagy és Watzke
— Pinggau. —

sen állandó rendőri megfigyelés alatt tartja őket, vendégeikkel egyetemben, sőt odahatni igyekeznek a fővárosi hatóságnál, hogy szállónyitási engedélyt csakis megbízható, tisztaltu s holmi ledér mesterséget nem folytatott egyéneknek adjon. Ha így lesz, akkor majd el fognak lassanként tűnni a fővárosnak ezek a rejtelmes, tisztátalan zugolyai, melyek senkinek sincsenek javára, csak kárára a közérkölciségnek és a közbiztonságnak.

Kétezer év előtti világkiállítás.

Legyen-e Budapesten világkiállítás, — mely idegenforgalmunkat rendkívüli mértékben emelné s vele együtt természetesen vendéglőink és szállodáink jövedelmét is — még mindig vitatkoznak erről az eszme elenzői és támogatói. Érdekes ezzel szemben rámutatni arra, hogy az akkori felvilágosult népek már kétezer esztendővel ezelőtt belátták a világkiállítás kulturális s az ezzel összekapcsolt idegenforgalom nagy anyagi hasznát és rendeztek világkiállítást.

Kétezer esztendő előtt Egyiptomban volt valószínűleg az első világkiállítás, melyen résztvettek a Faraónak alávetett országok népei és az Egyiptommal barátságos viszonyban lévő más államok is. A világkiállítás legfőbb védője és főrendezője VI. Ptolemaeus Filometor faraó volt, aki a kiállítást Krisztus születése előtti 180-ik esztendőben nyitotta meg.

Megvagyon az is irva, hogy milyen volt ez a kiállítás, hogy annak területén vendéglők, bor- és sörmérő helyek s zeneszó is vidámitotta az összegyűlt népek hangulatát. Megírta pedig ezt Atenajosz alexandriai grammatikus az egyik könyvében. A kiállítás megnyitásán ott volt a király egész fényes udvarával és nagyszámu meghívott vendég, aki lelkesen ünnepelte. Hogy mi mindent nem küldöttek még a távolabbi országokból is erre a kiállításra, az is fel van jegyezve. Etiopia 130 bakkecskét, Arábia 300 lovat és Hindosztán 25 hófehér bikát állított ki, mely utóbbiakat 25 napig terelték Egyiptom földjére.

A szőlőgazdaság fejlődését nagy, allegorikus épületben mutatták be, amelyben óriási prés állott s hatvan szatimnak öltözött rab-szolga szüreti ünnepséget mutatott be; a bor a megnyitás napján itt és a többi mulatóházakban szakadatlanul folyt s zeneszó mellett mindenki ingyen ihatott. Különösen gondot fordítottak a kiállítás kertészeti osztályára. Egy nagy területen az akkor ismert összes virágok láthatók voltak. Nagy termekben voltak elhelyezve a szépművészeti alkotások, képek; azonkívül több mint száz állatszobrot is bemutatnak. Hasonló termekben

állították ki a tudományos és irodalomra vonatkozó tárgyakat is. A kiállítás legnevezetesebb darabja a delfi-i háromlábú szék volt, melyet a kiállítás tartamára a delfi-i jódsda átengedett. Hogy deficittel végződött-e ez a kiállítás, az nincsen feljegyezve, csak egy bizonyos, hogy a szállodások, vendéglősök pompás üzleteket csináltak.

Ime, amit kétezer esztendő előtt megcsináltak Egyiptomban, annak most ellenzői vannak Budapesten.

A kecskeméti korcsmárosok.

Hónapok multak el már azóta, hogy a „heves“ magyar alföldi város nagyrésztét romba döntötte a magyar délvidéket meg-rázó földrengés. A sok magánházon kívül részben, vagy egészben összeomlott a gyönyörű városháza, az iskolák és a templomok, nem különben a vendéglők és a korcsmák nagy része is. Olyan lett ez a szépséges, élénk magyar város néhány hét alatt, minthogyha temetővé változott volna összedült, összezuzódott sirkövekkel, sirboltozatokkal. Mikor Szegedet annak idején elpusztította az árvíz, a szegediek jajkiáltása végig harsogott az országon, s meg is lett annak az eredménye, visszhangja. A királytól kezdve a hivatalos és nem hivatalos társadalom sietett Szeged ujáteremtésére. S a nemzet sok milliói áldozatával sikerült is ez. Megvalósult a királyi mondása: Szeged szebb lett, mint volt. Ha mást nem tekintünk szállodái, vendéglői, kávéházai ragyogó berendezés, kényelemadás tekintetében kiállják a versenyt Budapest szállóival, vendéglőivel, és kávéházaival.

A földrengés talán nagyobb mérvben elpusztította az idén Kecskemétet, mint annak idején az árvíz Szegedet. De az önértzetes, dolgozni akaró és tudó kecskeméti nép jajkiáltása nem járta át könyörületet kérve a nemzet társadalmát. A kecskeméti polgár ott állt némán otthonának romja fölött, de az az elhatározás fogant meg lelkében, hogy azt saját erejéből ujja építeti. De úgy látszik lehetetlenre vállalkozott. Országos segítség kevés gyűlt össze Kecskemétnek s az ujjalkotásához ott az az összeg is csekély, melyet a kormány kamatmentes kölcsön alakjában engedélyez a nagy magyar, hatalmas városnak, éppen azért ott most már minden szépen megkezdődött építkezés szünetel, félbe-maradt.

Mint nekünk Kecskemétről írják — a legszomorubb helyzetben vannak ott — a kisebb vendéglősök és korcsmárosok, ezeknek háza, üzlethelyisége tulnyomó részben vagy teljesen összedült, vagy

életveszélyeztetőleg megrepedezett, összeomlott pincéjükben a borkészletek megsemmisültek, szétfolytak. Aki még tudna is bort mérni gerendákkal feltámasztatott üzletében, annak sem akad vendége. Szomorú város ez a magyar város most nagyon.

Mikor Szeged városával elpusztult Szeged vendéglős, korcsmáros ipara, akkor az ország vendéglősei és korcsmárosai siettek szegedi szaktársaik megmentésére, még pedig egyenesen nekik szánt és juttatott pénzbeli adományokkal. Most azt írják nekünk Kecskemétről, hogy az ország érdemes, szállodásai, vendéglősei, korcsmárosai nem-e ismételnének meg azt szerencsétlenül járt, így tönkrement kecskeméti kartársaikkal. Azok nem kérnek, de mégis nemes dolog volna, ha néma sóhajtásukat is meghallva, elsősorban a hozzájuk legközelebb álló iparos-társaik, a szállodások, vendéglősök és korcsmárosok segítenének rajtuk, úgy, miként egykoron szerencsétlenül járt szegedi kartársakon is segítettek.

A magunk részéről ezt a felvetett eszmét, késő gondolatot minden megjegyzés nélkül ajánljuk az arra illetékes magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros iparosság figyelmébe.

Almabor a korcsmákban.

Az általános bordrágaság arra kényszeríti az embereket, hogy természetes borpótlékokról gondoskodjanak. A vegyi összetételekből előállított mübor nem lehet borpótlék már az egészségre káros voltánál fogva, de azért sem, mert készítése törvényileg tiltva van.

A sör eléggé egészséges borpótlék volna, de ma már éppen olyan drága, mint a bor, sőt némely minősége drágább is. Németországban, Bajorországban, a Rajna vidékén, sőt Franciaországban is már régen használják borpótléku az almabort, mely üdítő is, kellemes is kivált forró nyári időben, kevés alkoholtartalma is, úgy, hogy utóhatása sincs s emellett a szőlőből préselt bornál olcsóbb is. Nálunk az ugynevezett szövetkezeti korcsmák, melyeket újabban népházaknak neveztek el, hozzák be most az almabor mérését, hogy azzal a falusi népet a tulságos alkoholizmusról, különösen a pálinka-alkoholizmusról megszoktassák. Nem lehetetlen, hogy e példára általános lesz az almabor-mérés az ország legtöbb korcsmájában. Németországban az almabort maguk a korcsmárosok és vendéglősök készítik. Használják ahhoz mindenféle almát, még vadalmát is, sőt kör-tét. Valamint a homoki csemegeszőlőből nem lesz kiváló bor, úgy nem lesz a jó-

Debreczen-Belvárosi Takarékpénztár Részvény-Társaság

Debreczen, Piacz-utca 41. szám.

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

féle homokon termett csemegealmából sem jó almabor. Általános szabály az, hogy a közép nagyságu és apróbb fajta alma, továbbá a nálunk »borizü«-nek nevezett, tehát sem az egész savanyu, sem az egészen édes alma az, melyből a legjobb almabor készíthető. Rotthadt, ütődött alma azonban az almabor készítéséhez nem alkalmas, mert az a présben vagy kádban az egész bor ízét megrontja. Ugyanezért az almát mindig válogatnunk kell és a hibásabból pálinkát főzhetünk. A sajtolásra kerülő alma, éppen mint a szőlő, legyen érett, de ne túleredt. Az almákat fajták szerint csoportosítva szalmán kiterítjük s addig ott tartjuk, míg a sajtolásra megérették. A sajtolás októbertől decemberig, sőt tovább is tarthat, aszerint, amint egyik-másik almafaj korábban vagy későbbben érik, tehát majdnem fél télen át folyton lehet almamustunk, ami a szőlőmusttal is kiállja a versenyt. Az almát héjastól, magostól használják fel a német vendéglősök, mert héj és mag nélkül az almabor mehezen forr, izéből sokat veszít és nem tartós. Az érett almát csömöszölik vagy morzsolják s minél apróbbra morzsolják, az annál jobb bort ad. A csömöszölt vagy őrlött alma fakádakba kerül, melyeket rendszeren szűfűrészelt boroshordókból készítenek. Ezekben némelyek 24 óráig, mások pedig három hétig is benthagyják a megtört gyümölcsöt és pedig az utóbbiak olyanformán, hogy a kádat lefödik, benne pedig a gyümölcsre, úgy, mint a káposztára szokás, faburkolatot boritanak s azt nagy kövel rakják meg, vagy facsavarral szorítják lassankint lejjebb, míg a kád alján levő csapon a mustot eresztik ki. Kétségtelen, ha a mai bordrágaság fokozódik, ma-holnap a mi vendéglőink, kores-máink is bevezetik az almabor mérését.

Mit mérnek a kínai vendéglőkben.

A szőlő őshazája tudvalevőleg Ázsiában van. Itt kötött ki a világot elpusztított árvíz után valahol Noe ősapánk, itt fedezte fel a szőlőtökét, melyből bort sajtolt s melyből akkora kedve kerekedett, hogy Chain fia ezért kigunyolta, amiért Chain urfi méltán részesült atyai átokban, mert hiszen az alkotó a szőlőt és a bort az emberek gyönyörűségére teremtette, amint hogy megvagyon írva, miszerint a jóféle óbor annyi értékű az öregembernek, mint a csecsemőnek az anyatej. Daczára, hogy a szőlő és bor bölcsőföldje Ázsia, az ázsiai népek nem igen ismerték a bort, hiszen még az ősmagyarok is csömét, savanyított lótejet élveztek. Még néhány évtizeddel ezelőtt kínai borokról sem igen esett szó, mert nem volt, ma is ritkán esik, mert van ugyan már, de a világkereskedelemben még nem igen szerepel. Pedig már Kinában is sok szőlő terem és egyes tartományok, mint Souting és Kiangsu nagyon nevezetesek bortermelőseikről; Sangton tartományban, Tsingtan környékén óriási terjedelmű szőlőkertek vannak s az ott termesztett szőlő hasonlít a kaliforniai szőlőhöz. Néhány esztendő óta a tsingtani borokból jó pezsgőt is gyártanak. Egy másik bortermelő központ, ugyanebben a tartományban Csifu kikötőváros, ahol egy gazdag kínai rendezett be hatalmas szőlőtelepet Európából hozatott venyigékkal. Az Európából vitt venyigékkal azonban a filloxérát is bevitték Kinába, amely most már ott is nagyon nagy károkat okoz. Az említett csifui bortermelőnek a pinzéli látványosság-számba mennek és a tenger színe alatt fekszenek, hogy állandóan hűvösek legyenek.

Borainak minőségéről még eddig ugyszólván semmit sem lehet tudni, mert még nem elég öregek ahhoz, hogy kereskedelemben kerüljenek.

Kinában, kivált a tengerparti városokban is vannak már európai módra berendezett modern szállodák, vendéglők, melyeknek többnyire európaiak a tulajdonosai s amelyekben bort is mérnek. Kinában, különösen a bemszülöttek, még a vendéglőkben sem sok bort fogyasztanak, hanem egy másik italt, amelynek ugyancsak kínai bor a neve, de amelynek semmi köze a szőlőből készült borhoz. Ezt az italt kölesből és árpából készítik, amelyet lisztte őrlnek, azután erjedni hagyják, hogy a keményítő-tartalom cukorrá változzék, amely célból borseprőt és csirázott árpát kevernek hozzá. Ily módon nyulós, tézstaszerű anyag keletkezik, amelyhez azután vizet kevernek és ebben feloldják. Ennek a főtermőhelye Tientsin, ahonnan évenként jelentékeny mennyiséget szállítanak Kina minden részébe. Azt mondják, ettől a kutyaléktől is kutyák jó kedve kerekedik a kinézer atyafiainak, de hát csak igyák is meg maguk, mi majd csak megmaradunk a szőlőtökén termett csopaki, somlói, meg badacsonyi mellett. Mert hát:

Nincsen olyan bor,
Mint a magyar bor;
Ihatod azt éjjel, nappal,
Kibékülsz buval-bajjal.
Nincsen olyan bor,
Mint a magyar bor.

Gyümölcsujdonságok a vendéglők asztalán.

Az amerikai nagy és előkelő vendéglős nem elégszik meg azzal, hogy a korai gyümölcs legelső és legszebb gyümölcse kerüljön vendége elé az asztalra, hanem arról is gondoskodik, hogy ha lehet, minden esztendőben újfajta, még eddig nem izelt gyümölcs-különlegességgel kedveskedjen vendégeinek.

Igali Szvetozár, Kaliforniába, Oklandba kiszármazott honfitársunk, most egy levélben felsorolja, hogy miféle új gyümölcs-fajtákkal lepték meg az utolsó két esztendőben a termelők a vendéglősöket, a vendéglősök vendégeiket s ajánlja, hogy ezeket a gyümölcsöket a budapesti nagyvendéglősök is vezessék be asztali csemegeik közé.

Az idegenből jött vendégnek a kaliforniai nagyvendéglő hófehérre terített asztalán azonnal feltűnik egy sajtóságu sárga ringló, vagy szilva, vagy inkább apróbb körteformájú gyümölcs. Ez a Loyvat, magyarul japáni naspolya, Magyarország déli részében is termesztethető volna. Ize pompás, a barack és kajszin kombinált zamatajára emlékeztet. Némcsak gyümölcse, de cserjés virága is felkerül a kaliforniai vendéglők asztalainak virágvázáiba, melyek azután kedves illattal töltik meg a nagy éttermeket, mert az amerikai előkelő vendéglős ügyel arra is, hogy az ételszag más, kellemes illatokkal ellensúlyoztassék.

Az amerikai vendéglőkben a legutóbbi időben egy koridai gyümölcsfaj felszolgálásával tesznek kísérletet. A gyümölcs neve Tangeló. Gyümölcse akkora, mint egy narancs s laza bőre könnyen hámozható. Ize kellemes, édes és igen jó zamata van.

Egy pár év óta egy kínai szamócafélet is nagyon kedvelnek itt a vendégek. Cseresznye nagyságu, rézpiros bogyo ez, mely

nagyon kellemes zamatu, akár nyersen, akár párolva, akár aszalva kerül az asztalra.

Az európai vendég nagyon elcsodálkozna, ha az oklandi vendéglőben a Pistachédíót fálálnák elébe csemege gyanánt. Éretlen, zöld mandulának nézné.

De még egy pár ujonnan felfedezett gyümölcsféle van hátra, mint például az Eggplant (tojásacsucor), melyből még a kiskorcsmáros felesége is olyan pompás főzeléket tud készíteni, hogy a párolt csirkegombától meg sem különbözhető. Se szeri, se száma az újfajta citromféléknek, törpített, meg óriásított görögdiényéknek. Azért, mert a francia megeszi a békacombot, a csigát, a különfélebbnél-különfélebb mérges és nem mérges gombákat, nyers paradicsomot: elnevezték romlott gusztusának. Tessék csak kaliforniai vendéglőbe menni, az az étlap csak gyümölcs és zöldség tekintetében is huszszorta változatosabb. Ugyan mit szólna a vendég egy budapesti vendéglőben, hogyha felszeletelt nyers, megszózott, borszózott paradicsomot tennének elébe, hogy hát tessék? Bizonyára elkáromkodná magát. Itt meg ez az egyik legkedveltebb »delicacy.« Az amerikai vendéglősök különben oly jutányosan jutnak a gyümölcs- és zöldségfélékhez, hogy ezt a hus, tézstnemük és ital mellett majdnem ingyen szolgálhatják fel vendégeiknek.

Amerikai hus és európai vendéglők.

A bécsi Reichsrathban az osztrák képviselők késhégyig menő harczot folytatnak az amerikai, argentiniai hus minél tömegesebb mennyiségben való behozatala céljából. Nem azért, mert ezek az osztrák képviselő urak éppen argentiniai vesepecsenyére volnának éhesek a bécsi borházban. Ők tudják mi a jó. Ők eddig is a Magyarországból szállított elsőrendű marha- és sertéshusból készült sülttelkkel delegálták gyomrukat s ezután is megmaradnak ennél. Ők az amerikai, illetve argentiniai fagyasztott hussal csak a polgárság, a munkásság húséhségét akarják lecsillapítani s a bécsi polgári vendéglőket, korcsmákat a tengerentúli pecsenyével boldogítani. Nohát jó étvágyat hozzá! De a magyar közönség és mi magyar vendéglősök, korcsmárosok nem kérünk ebből az amerikai, argentiniai husból. Nem, még egy falatot sem. Hogy miért, arra nézve a felvilágosítást megadja most maga az amerikai sajtó.

Az amerikai sajtó ugyanis most ismételen olyan újabb husbotrányval foglalkozik, mely elsősorban az európai, különösen a hollandiai és ausztriai piacot érdekelheti. A »Szövetségi Egyesületi Hivatal« ugyanis legujjabban a newyersey-i Schwartz Brothers és Társa hűskiviteli cég manipulációiról rántotta le a leplet. Legutóbbi váratlan vizsgálata alkalmával ugyanis enél a cégénél és még több cégénél olyan undorító állapotokat és visszaéléseket találtak, hogy még az amerikai közvélemény is — jóllehet nincs közvetlenül érintve — a legnagyobb mértékben felháborodott. Ez a cég szállítja nevezetesen Hollandiába, majdnem az összes holland vendéglősöknek az annyira kedvelt »Büchsenfleisch«-t s a jámbor hollandus vendéglősök, vendégeikkel egyetemben, csak most fogják megtudni, hogy mit kapnak ők Amerikából. Az amerikai cég ugyanis, mint a vizsgálat megállapította, elhullott lovak, ebek hullait dolgozta fel s ezt szállította európai, hollandiai nagy vendéglőinek.

Ami most már az argentiniai fagyasztott húst illeti, amelyekkel az osztrák polgári vendéglőket és polgári, munkás fogyasztókat akarják boldogítani, ezt hatalmas gyártelepeken, ahol tíz-tizenkétezer munkás is van alkalmazva, nagy aprítógépekkel dolgozzák fel a szállításra. A feldolgozó munkások az undorításig tisztátalan, megszagosodott ruhákban dolgoznak. Nem egyszer meg- esik, hogy az óriási sebességgel dolgozó husvágó gépek egy-egy vigyázatlan munkást is fogtagukba kapnak, felapróznak s így annak a hús is fagyasztott marhahus gyanánt kerül Európába, ma már Ausztriába és így a bécsi vendéglők némelyikébe is. Az is igen gyakori eset, hogy a hajókon a fagyasztott marhahussal feldarabolt, fagyasztott patkányhús-alkatrészek is érkeznek Európába, amit persze a marhahus közül nem lehet kiválogatni, hanem szintén asztalra kerül. Nos hát ezért nem kell nekünk az amerikai, argentiniai hús, sem természetes, sem fagyasztott állapotában. Ha az osztrák képviselők oly nagyon óhajtják az ő szavazóiknak, hát csak táltaltassák fel nekik a saját korcsmáikban. Magyar vendéglősnek, korcsmárosnak fagyasztott argentiniai bizonyára nem kerül a konyhá- jára s innét az asztalára.

Schumicky Lili

Blaschka János

jegyzések

Budapest, 1911. november hó

Társas reggelik.

December 8-án: Ünnepe, nem tartatik reggeli.

December 15-ikén Förster Konrád sö- rözőjében, VII., Erzsébet-körut 34.

December 22-ikén Pelzmann Ferencz éttermében „Pannónia“ szálloda.

December 29-ikén Kommer Ferencz éttermében „Vadász kürt“ szálloda.

1912. január 5-ikén: Szivós Zsigmond éttermében „Virág csokor“ V. József-tér 1. sz.

Január 12-ikén Mayer Ferencz vendég- lőjében, Arany János-utca 4.

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., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.)

„Jó barátok“ összejövetelei:

December 6-án Blumenstüetter Kálmán vendéglőjében Nagymező-utca 48.

December 13-án Berta Gyula vendéglő- jében, Lipót-körut 21.

December 20-án Báyer János VIII., Re- viczky-tér, Szentkirály-u. sarok.

December 27-én Moós György vendég- lőjében IV., Hajós-utca 31.

KÜLÖNFÉLÉK.

Ujévi üdvözetek közlése. Lapunk jövő évi első száma január 1-én *uj- évkor jelenik* meg. Mindazokat, kik ujévi számunkban ujévi üdvözlőket közöltetni óhajtják, kérjük, hogy megrendeléseiket e hónap 27-ig be- küldeni sziveskedjenek. *Közlési díj 2* korona. Nagyobb terjedelmű közlést árszabály szerint azámitunk.

A Törley Józ. és Tsa pezsgőgyár kitün- tetése. A nemzetközi jury végleges döntése a turini nemzetközi kiállításon részt vett kiállítók által nyert díjakról most került nyilvánosságra. A magyar kiállítás sikerét jelenti, hogy a versenyen kívül maradt 83 kiállítón kívül 62 nyert grand prinx, 54 kapott diszoklevelet, 104-nek jutott arany- érem, 50-nek ezüst érem, 10-nek bronz- érem. E feltűnően szép siker mellett öröm- mel jegyezzük fel, hogy a kiállítási leg- nagyobb díjat — grand prix — a Törley Józ. és Tsa. pezsgőgyár nyerte el.

Szálloda átvétel. Aradon a Vas-szállodát Rátzky Ágoston kartársunk, Nádpatak-fürdő tulajdonosa vette bérbe. Az új tulajdonos a szállodát minden tekintetben diszesen átalakította. Üdvözljük!

A pécsi pincérszakiskola felügyelő bizott- ságának Radócsay Imre elnöklésével meg- tartott évnegyedes ülésén Sugár Miksa, Számp Ádám, Schmidt János, Jámbor Lajos, Pogány János, Magda Pál, Haksch József és Dorn N. János bizottsági tagok vettek részt. *Előadó beszámolt a beiratá- sok eredményéről. Beiratott 41 tanonc, ami mindenestre szép eredmény és az iskola életrealitását dokumentálja. Az ország 14 hasonfoku intézete között né- pességre a pécsi a másodikat foglalja el. Nevezetes újítás, hogy a szakiskolába az idei tanévvel a francia és német nyelv bevezettetett. A nevezett tárgyak tanítá- sára Petrich dr. és Potoczky dr. főreális- kolai tanárok hivattak meg. Az ipartársu- lat részéről az iskola tanulói 86 korona értékű ingyen tankönyvekkel láttak el, ugyszintén az ifjusági könyvtár részére 60 korona értékben könyvek szereztek be, mivel az ifjusági könyvtár alapját ve- tették meg. Az iskola pénztárosa öregsé- gére való hivatkozással állásáról lemondott, helyét a bizottság Számp Ádám vendég- lőssel töltötte be — egyben Szabó Sándor volt pénztárosnak buzgó működéséért jegyzőkönyvi köszönet szavaztatott. Elnök bejelenti, hogy az ipartársulat január hó- ban a szakiskola alapja javára a pincér- egylettel karöltve bált rendez, ez irányban a tárgyalások már meg is kezdődtek. Az iskola fenntartásához újabban a pécsi Szik- vizgyár és a Hirschfeld-féle sörgyár 100— 100 koronával járult, amiért a felügyelő- bizottság őszinte köszönetét nyilvánítja. Elnök jelenti, hogy az iskolát Magyar Endre orsz. iparoktatási főigazgató, Ember János kir. tanfelügyelő és Bodnár Zsig- mond s. tanfelügyelő meglátogatták. Végül a tanulók iskolába való járása és tanul- mányaikban való előhaladására vonatkozó jelentést tárgyalta a bizottság.

A „söntés király“ és a dunai hajók. A Kaufmann Jakab-féle czég és ennek atya- fisága, sógorsága volt az, mely Budapes- tet elárasztotta pálinkamérésekkel kapcsol- tos söntésekkel, melyekben a méregital mellett a legalsóbbrendű olcsó sört és kotyvalék bort mérik különösen a szegé- nyebb néposztálynak, nagy károsodást okozva a kiskorcsmárosoknak. Kaufmanék — akiket e vállalkozásuk révén már elnevez- tek „söntés-királynak“ — bírták eddig tudvalevőleg az összes dunai személyszál- lító hajók éttermeit, melyekben az általuk szerencsétlenül tett csapos korcsmárosok- nak, az ő pálinkájukat, söreiket és „saját szüretelésű boraikat“ kellett mérniök. — Most a dunai hajók éttermeinek bérletét megvonták Kaufmannéktól, bizonyára nem azért, mert az egészségre hasznos italo- kat mértek a hajók utasainak drága pén- zen. Most már csak az a kérdés, hogy a Kaufmann-féle söntéseket is mikor zárják be, mert az az egy aztán egészen bizo- nyos, hogy ezek a söntések Budapest éle- nek sem közbiztonsági, sem közegészség- ügyi tekintetből nem válnak előnyére.

A német császári pár egy vendéglő meg- nyitására. Bizony nálunk Magyarországon nem esik meg, hogy az uralkodó, vagy csak főhercegek is megjelenének egy vendéglő megnyitó ünnepségén. Nagy dol- log már az is, ha egy főherceg csak inkognitó is betéved egy vendéglőbe s ha ott felfedezik kilétét, csakhamar elsi- onnát. Nem úgy van ez Németországban, ahol a polgárság is ugyszólván össze van forradva az uralkodóházzal egy nagy nem- zeti érzés melegében, Berlinből jelentik, hogy október 25-ikén Vilmos császár, a császárné, Viktoria Luja hercegnő nagy kísérettel, közte Bredtenbach vasutügyi miniszter, Trott kultuszminiszter, Eulen- burg góf főszertartásmester, Hollmann admirális megjelent a Kempinszky és társa czég nagyvendéglőjének megnyitási ünne- pélyén s közel egy óráig időzött ott, min- dent alaposan megtekintve s résztvéve a megnyitási lakomán. Mikor jön el az az idő, hogy egy budapesti nagyvendéglő ünnepén megjelenik az uralkodóház a kor- mány tagjaival együtt, hogy így tegyen bizonyosságot a vendéglősipar megbecsülé- séről?

A párisi pincérek forradalma. Fárisban, Europa legszebb világvárosában, ahol a ragyogó szállodák, vendéglők egymást váltják fel s mégis alig elégségesek a nagy idegen forgalom elhelyezésére: ki- ütött a pincérforradalom. Ennek oka az, hogy tultengés állott be a pincérek lét- számában: nagyon sok a helynélküli fran- czia pincér, akik a tengerparti fürdő- helyekről így tél elején visszavándorolnak a francia metropolisba. A francia szállo- dások, vendéglősök, kávéosok nem valami nagy előszeretettel alkalmazzák üzleteik- ben a francia, különösen párisi benszült pincéreket, mert ezeket nagy igényűek- nek, tulkövetelőknak és összekötéseik- nél fogva megbizhatatlannak tartják. — Inkább alkalmazzák helyettük angol, német, svájci, sőt magyarországi megbizható pincéreket, akik közül több száz most is alkalmazásban van ott. A párisi s általán a francia pincérek forrongása most ezek ellen, az idegen alkalmazásu pincérek ellen irányul s követelik azok elbocsájtá- sát. A forrongás alkalmával lerombolták a „Helvetia“ nevű pincérközvetítő s több vendéglői személyzet közvetítő intézet berendezését s bevették több előkelő szálló, vendéglő, kávéház ablakait. meg- támadván ott nemcsak az alkalmazásban levő pincéreket, hanem a tulajdonos- sőt a vendégeket is. A rendet csak nagy-

számu rendőri kirendeltség tudta kemény küzdelem útján helyreállítani. A vége a dolognak — mint a párisi lapok írják — mégis csak az lesz, hogy az idegen ország-beli pinczereknek távozniok kell Páris szállodáiból, vendéglőiből és kávéházaiból.

A württembergi borhamisítók öröme. A borhamisítót — eddigi tapasztalataink szerint azt hittük — hogy csak egy öröm érheti. Az ha sikerül neki tuladni hamisított kotyvalékain, természetesen jó pénzért. A borhamisítókra azonban más örömök is várnak még a földi világban. Mint ugyanis Württembergből jelentik, azok a korcsmárosok, akiket az új német bortörvény értelmében borhamisításért pénzbírságra ítéltek el, most a király ezüstlakodalma alkalmából kegyelmet nyertek. Mivel pedig a törvény szigorú végrehajtása következtében az ilyen elítéltek száma ott rendkívül nagy, Württemberg borhamisítókörében általános most az öröm. Uglátszik Württemberg királyának feje sem fájdult meg még a hamisított bortól.

Mennyi francia pezsgő van készletben? Az 1910. évi rossz termés a champagnei szőlőkben is végzettszerűleg érezte a hatását. Az ottani pezsgőgyárosok azonban az 1900-tól 1906-ig terjedő jó esztendő alatt gyáraikban óriási pezsgőkészletet halmoztak föl. A rheimsi kereskedelmi kamara kimutatása szerint ez a pezsgőtartalék 160.000.000 palack, holott az évi fogyasztásnak átlaga az utolsó évtizedben 32.2 0,000 palackra rugott. A vidéknek 1910. évi szőlőtermése csaknem teljes egészében megsemmisült, azonban magukat az ültetvényeket sikerült megóvni. Champagneban a szőlőbirtok nagyon fel van aprózva, úgy hogy 20,000 szőlőbirtokos osztozik 16,000 hektárnyi területen. A szőlőkezelés a vidéken rendkívül költséges és hektáronként majdnem 3000 frankra rug. Így tehát számos szőlőbirtokos, kit már az 1908. és 1909-iki rossz termés is érzékenyen sújtott, nem tudja elteremteni a szükséges forgótőkét, mely ma már nagyobb, mint régebben és pedig a peronospora ellen való költséges védekezés következtében. Szerencsére a nagy pezsgőgyárosok belátták, hogy a szőlőknek jó karban való tartása a saját létérdekük is, tehát kölcsönökkel támogatták a megszorult birtokosokat. Ez annál elismerésre-méltóbb, mert a pezsgőgyárosok az idén alig vásároltak bort, nehogy a rossz minőségnek következtében gyártmányainknak jó hírnevét rontsák. Több kisebb pezsgőgyáros azonban más megyékből hozott bort, ami a champagnei szőlőbirtokosok körében lázadásra vezetett, úgy hogy a kormánynak beavatkozása vált szükségessé, mely külön törvényjavaslatot terjesztett be s abban szigorúan megtiltja, hogy más mint az 1908. december 17. rendelettel kijelölt területen termelt bor használtassék föl a „Champagne“ készítésére. Nálunk csak a tokaji borvidéknek van meg az a védelme, hogy oda más vidékről való bort becsempészni nem szabad, pedig más kiváló borvidékünk is megérdemelné azt a védelmet, akkor azonban csopaki, szekszárdi, ménesi stb. efféle kitűnő boraink helyett nem lehetne silányabb vidékek silány minőségű termékét hozni forgalomba.

A Félix-gyógyfürdő hatodik téli évadja. Fontos kérdés oldott meg gyógyfürdőknek akkor, midőn a héviz fürdők téli használatát bevezette. évek során át a téli gyógyfürdőzés lehetőségét, veszélytelenségét, kitűnő hatékonyságát bebizonyította. Jóval több, mint 1200 beteg használta a téli kurát jó eredménnyel. Mily áldásos hatást fejt ki gyógyfürdők az által, hogy lehe-

tővé teszi a héviz kura egész évi alkalmazását. A téli gyógyfürdők emelkedő száma élénk bizonyítékát nyújtja annak, hogy a Félix-gyógyfürdő téli berendezései minden tekintetben bizonyítják a téli kura sikerét. A beteg itt nemcsak gyógyulást, hanem mint egy kedves otthon is talál.

Egy nélkülözhetetlen szőlészeti tanácsadó. E napokban hagyta el a sajtót a „Borászati Zsebnaptár“ az 1912. évre. Ezen, immár 13. évfolyamában megjelenő szőlészeti szakkönyv általánosan ismert előnyeinek fogva intelligens szőlősgazdáinknak, bortermelőinknek és vendéglőseinknek nélkülözhetetlen tanácsadójává lett s így újabb megjelenését bizonyára örömmel üdvözlük. A könyvecske első részében ismerteti az összes a szőlészet és borászat körébe vágó törvényeket, rendeleteket, felsőbb bíróságok és hatóságoknak idevonatkozó elvi jelentőségű határozatait, a földadótól kezdve a korcsmáltatási jogig. A második részben össze vannak gyűjtve az összes a szőlészettel kapcsolatos intézmények, szervezettek, hivatalok, iskolák és időleges tanfolyamok s így a gazda megtudja, hogy mely ügyben, hová forduljon és hol gyarapíthatná sajtát, vagy munkásainak ismereteit, a mint hogy itt vannak felsorolva az igénybe vehető állami s egyéb kedvezmények is. A díszesen kiállított, tartós vászonkötésbe foglalt, táskával, noteszsel, írónnal ellátott naptár ára 3 korona 20 f. Kapható a „Borászati Lapok“ kiadóhivatalában (Bpest, IX., Üllői-ut 25.) és minden könyvkereskedésben.

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

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

Olyan vendéglőbe járjunk,
Ahol jó italt találunk.
S ha jó vizre van szükségünk
Csak „Ilona artézi vizet“ kérjünk.

NYILT-TÉR.

A kiváló bór- és
lithiumos gyógyforrás

SALVATOR

kitűnő sikerrel használtatik

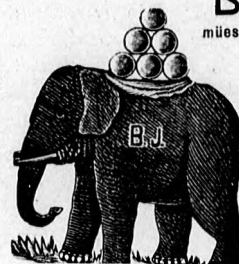
vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és
köszvénynél, a czukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tisztá!

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

MATTONI-FÉLD
GISSHÜBLER
természetes
égyvenyes
SAVANYÚVIZ.



BEITZ JÁNOS

műsztergályos dákos billárdgolyó gyár,

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

BUDAPEST,
VI. Akácza-u. 55.
TELEFON 81—90.

Beregmegei új borok

7600 l. furmint, 1700 l. muskatály, 8500 l. olaszrizling, 11000 l. fehér bakator, 13000 l. vegyes szőlőből szűrt, összesen 416 hektoliter idei bortermésem esetleg fajoként külön is eladó. A borok Nagymuzsaly községben déli fekvésű magas hegyen termettek és kifogástalan pinczében vannak ugyanott beraktározva.

Dr. Székely Kálmán vármegyei főorvos, Beregszász.

Bérlő kerestetik.

A „Magyar Testgyakorlók Köre“ által a Hungária-ut és Százados-utca sarkán (tüzér kaszárnyával szemben) létesített és 30—40000 ember befogadására alkalmas sportpályán létesítendő söntéssel egybekötött nagyvendéglő részére 20 évig terjedhető szerződéssel bérlő kerestetik. A sportpályán klubház is épül. Érdeklődők 1911 december 31-ig forduljanak Dr. Schwarz József ügyvédhez, Király-utca 41.

Szarvas község előjárósága.

14041—1911.

Hirdetmény.

Szarvas község előjárósága közhírré teszi, hogy a község tulajdonát képező emeletes

„Árpád“-szálló

1912. év április 1-től számítva további 12 (tizenkettő) évre bérbe adatik.

A szállodában van 15 vendég szoba, a vendéglős részére 3 szobás lakás, egy nagy díszterem, továbbá nyári étkező (salletli) stb.

A szálloda a község központján a legforgalmasabb kelyen a piactéren van.

Felhívtnak mindazok, a kik a szállodát bérbevenni óhajtják, hogy erre vonatkozó ajánlataikat f. év december 14. napjának d. u. 5 óráig a község előjáróságánál adják be. Az ajánlatok felett a községi tanács véleménye alapján a képviselőtestület fog dönteni.

A részletes feltételek a hivatalos órák alatt a község főjegyzőjénél tekinthetők meg.

Szarvason, 1911. november 25-én.

Az előjáróság nevében

Roszik Mihály s. k. Kollár Lajos. s k.
bíró. főjegyző.

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. jégszekeréngyár.
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

HIRMANN FERENCZ

részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvezetékekhez szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyúkat, sör kímérő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű részcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításban az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29—03.



Magyarország legkedveltebb élczlapja.
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 fagyuvlasztó cég. A t. szállodások és vendéglősök szives tudomására adja, hogy csontert és konyhazsírért a legmagasabb árakat fizeti. Szappan és fagyugyertya 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 kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.

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

Andrényi Kálmán Sec

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden füszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

Pinczerek figyelmébe!

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

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

Gummi- és halhólyag-különlégek tucatszámánként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görccsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb betegápolási czikkekből.

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

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

A KRISTÁLY

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

Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán.

A városligeti gyógyforrás

szénsavval telített kellemes ízű

ILONA

artézi
ásványvize

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



Tokaji Bortermelők Társasága R. T. TOKAJ

Elnök: Herczeg Windisch-Gratz Lajos.

Ajánlja kiváló minőségű valódi

TOKAJI BORAIT

Ezen felséges ital adja meg a kelő 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 pecsenye bor K 66.—

Próbarendelésre alkalmas ládaküldemények:

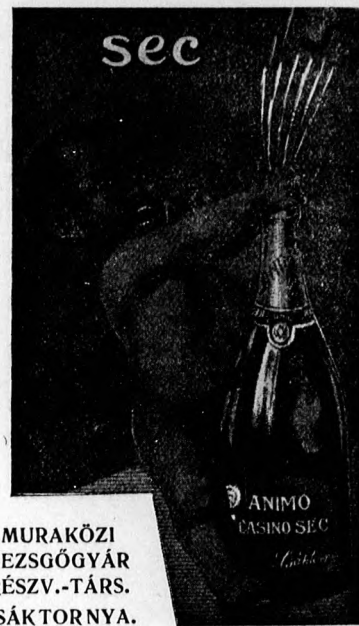
20 palaczk 0.7 liter 1904. évi szamorodni bor K 31.—
12 palaczk 0.5 liter 1904. évi 2 puttonos édes aszubar K 33.—
10 palaczk 0.7 liter 1904. évi szamorodni és
10 palaczk 0.5 liter 1904. évi 2 puttonos édes aszu bor K 43.—

Különlégség: Herczeg Windischgratz 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 állomásáig teherárúként bérmentve szállítunk minden küldeményt.

ANIMO

sec



MURAKÖZI PEZSGÓGYÁR
RÉSZV.-TÁRS.
CSÁK TORNYA.

Borral legjobb a valódi KRONDORFI savanyuviz-fröcscs.

400 hektoliter kitűnő Csengődi, nagyrészen olaszrizlingi ujbó vétele a vendéglős urak szives figyelmébe ajánljatik. Bővebb értesítést ad Horváth Ferenc szőlőbirtokos Kalocsán Tükör-utca.

Szálloda eladási hirdetmény.

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. fajszőllővel, épületekkel vasut állomás mellett 20.000 forint.

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

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

Körte.

Kézzel szedett „Vajoncza”, „Mária Lujza”, igen finom téli 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.

Vendéglősök

és korcsmárosok figyelmébe ajánlja magát Schön Izidor borügynök Kiskunhalas.

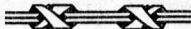
LITTKÉ L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

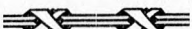


Frígyes főherczeg
ő császári és királyi
fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzstközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

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



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. ::

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegké-
szítmények előállításánál a jég
szóására. valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden felvilágosi-
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősködéssel díjmentesen nyújt

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



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.

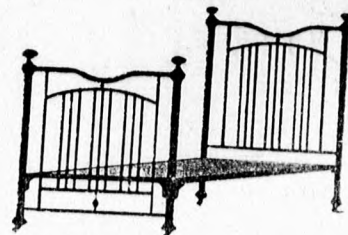
Palacsör osztálya: X. kerület Kőbánya.

Telefon szám: 56-58.

A ki jó

Móri és Csókai

bort akar venni forduljon **Steiner József** ta-
karékpénztárnok 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., Andrassy-ut 32.

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

MUSTÁR(Eredeti francia-mód)
valamint kitűnő minőségű**paradicsom**1 és 5 literes üvegekben
ve. déglős urak részére
kapható:**Mocznik L.**

conservgyárában

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. szám.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

**BORHEGYI F borkereskedő.**

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

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

Ajánlja a legjobb:

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szol-
gáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.**„ROYAL”-szálloda****SZEGED.**

80 fényesen berendezett szoba. Központi fűtés. Tulajdonos:

DÁVID SÁNDOR vasuti vendéglős.**„AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”**

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

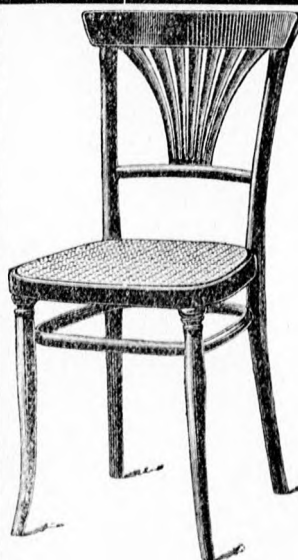
::

Sürgönczim: Bortermelők szövete Kolozsvár.

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

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-utcza 47.

elefon 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 leghirebb — Amerikában nagymértékben exportáló

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

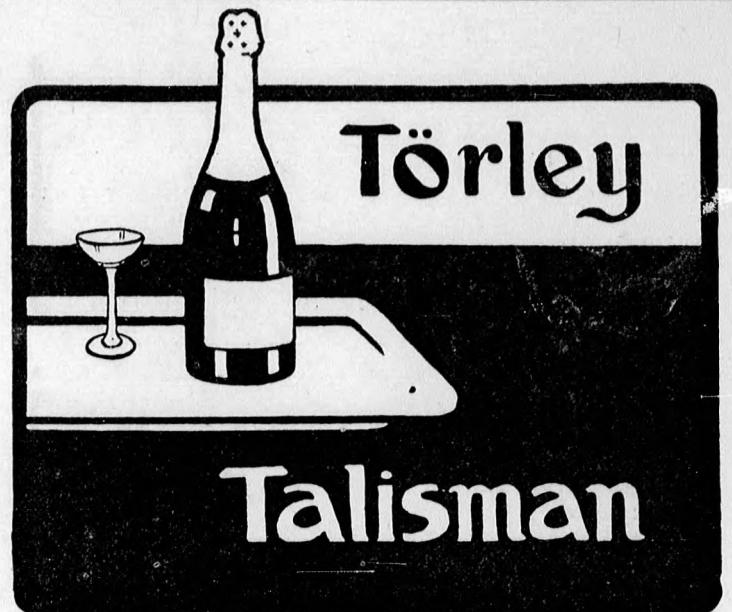
Kiviteli barna müncheni sört is úgy $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{1}$ hordókban mint palaczkokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismételárusítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencséltesse nek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utcza 47.



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

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

Ajánlja kitünő 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.

175 hektó szerednyei új peccsenyebor báró Horváth Ferencz úr termése október utolsó harmadában szüretelve legnagyobb részt **furmint** fajokból **eladó**. Ugyanott saját termésű aszuk 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-
utcza 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-
sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű **virstliket**,
kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesítettek.

Dr. SZULY ALADAR

élelmiczikék és fűszer
n a g y k e r e s k e d é s e

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Muzeum-körut 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi főlerakata

Dr. Szuly Aladár



Dr. Szuly Aladár

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

Házeladás.

Pápán a Kossuth Lajos-utczában egy kitűnő forgalmu nagy kávéház (Otthon kávéház), sörode, ezen üzlethelyiségekhez szükséges minden mellékhelyiség (tánc terem is), uri lakást és kerthelyiséget magában foglaló **házbirtok, szabad kézből** minden órában eladó.

Értékezni lehet Dr. Adorján Gyula pápai ügyvédnél.

Parkvendéglő és kávéház

Fehérvári-ut legszebb pontján most épülő **Oktagon-téren**, hol a Villányi-ut Átlós-ut két oldalról Fehérvári-ut és Budai külső-körut találkoznak, **1200** □ öles régi kertben 5 szobás villa használatával együtt 10 évre bérbeadó. Szükséges épületeket bérbevevő vagy bérbeadó. készíti, bérlő kívánsága szerint. Miután a hely könnyen szakaszjeggyel érhető el **Calvin-térről**, gyönyörűen be van fásvitva, 80 méter utcai frontja van, a **Gellérthegy özondus levegőjét** élvezi, mellette van **Kelenföldi Casino**, tenisztér, korcsolyapálya. Ezen helyen egy jó téli vendéglőre is nagy szükség van. A vállalkozás nagy jövővel bír. Érdeklődők felvilágosítást kapnak I., **Orlay-utca 4. sz.**, építészeti irodában.

Bor.

Saját termelésű tisztán kezelt fehér 100 hl. eladó. **Kasza Károlynál Kocsér** (Pest megye).

Eladó

300 hektó, urasági faj bor, értekezhetni **Brezenszky Károlynál, Tápibicske.**

Zamatos hegyi fajborokat

vendéglősöknek mérsékelt árban szállít a

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársasága

Központi eladási iroda és igazgatóság: **GYÖNGYÖS** (Hevesm.) Főtér, Luby ház (új Bankpalota). Postafiók 1. Sürgőnycim: **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 46fill.-tól 70 fill.-ig. Óbor-árak fajok szerint literje 54 fill.-tól 100fill.-ig. **EGRI BOROK**. Szőlőtelepeink einöke,

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 termelnek. A t. vendéglős urak egész évi borszükségletüket kedvező feltételek mellett (részletekbeni szállításra is) méltányos árban előjegyezhetik. Budapesti képviselő Liget-tér 2. Telefon 122-41. Kassai képviselő Meleghy Aladár Béla úr.

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 világrézsbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitéve, 7 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bír söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseliteink 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.

