

A KISVENDÉGLŐS

(VOLT SZEMLE.)

A SZÉKESFŐVÁROSI KISVENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATÁNAK
HIVATALOS KÖZLÖNYE ÉS A PINCZÉREK SZAKLAPJA.

ELŐFIZETÉSI ÁRA:		FELELŐS SZERKESZTŐ:	●● Megjelenik minden vasárnap. ●● Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapesten, VIII., József-körut 15. sz. ajtó 5.
Egész évre	12 korona	RIESS LAJOS JÁNOS.	
Fél évre	6 "	KIADÓTULAJDONOS:	
Negyed évre	3 "	NIKHÁZY GÉZA.	
Egyes példány ára 24 fillér.			

A kisvendéglősök legközelebbi összejövetelüket Losonczy István vendéglőjében X. Kőbánya, régi sörház, (a közuti villamos végállomása) szept. hó 25-én d. u. 4 órakor tartják meg. Ott legyünk mindnyájan!

A vendéglősök és az ügynökök.

Valami különös helyzet az nálunk Magyarországon, de különösen Budapesten, hogy alig lehet egy lépést is tenni, bármely szükségletet beszerezni, hogy ahhoz közvetítő ne kelljen s miután köztudomású példabeszéd szerint ingyen még a Krisztus koporsóját sem őrzik, ennél fogva ez a közvetítés költséggel, még pedig tetemes költséggel jár.

Ezt tudja mindenki és érti mindenki. Kell lakás? Közvetíti az ügynök. Veszél ingatlant? Ott az ágens! És természetesen ott az ügynöki díj, a provízió.

Igaz, hogy ennek egy részében kényelemszeretettel voltunk okai, mert restek voltunk magunk járni minden után; ma már ha akarnánk sem tehetünk meg magunk, lévén az ügynökösködés úgy elhatalmasodva, hogy ma már a legjobb akarattal sem bontakozhatik ki az egyes annak fojtó karjai közül.

Érzik ezt kiválóképen a vendéglősök, akiknek annyiféle a szükségletük. Ha vendéglőt akar az ember venni, ha eladja, — ha sör, bor, pálinka, hús, liszt, fűszer stb kell, mindent ügynök által szerzünk be.

Pinczért, csaposfiut, szakácsnét, szobaleányt a helyszerző ad, s ez mind pénz és újra csak pénz s a mi fő, gyakran igen sok pénz.

Nem lehet ezen segíteni? Miért ne? Csak komolyan akarnunk kell!

Van nekünk társulatunk, melynek vezetősége ugyancsak buzgólkodik érdekeinkben; forduljunk ahhoz és végezzük el magunk között.

Keressük fel az irodát, bizzuk meg közegeinket, hogy járjanak el dolgainkban és lassan-lassan függetleníteni fogjuk magunkat az ügynököktől. Nem egyszerre hisz a világot sem egy nap alatt teremtette meg az Úr; de fokról-fokra és czélt fogunk érni.

Most akarunk szövetséget, fogyasztási szövetkezetet alapítani, kíséreljük meg belevinni azt, hogy ez által fedezzük szükségleteinket. Nem mondom, hogy az nem fog némi költséggel járni, de semmi esetre sem annyival, mint a mennyit ma fizetünk

Azt fogja talán egyikünk-másikunk ellenvetni: „hisz a sör-, bor- vagy pálinka-ügynököt nem mi provizionáljuk“. Igaz, de az a gyáros, az a kereskedő, aki ügynökét fizeti, hogy közülünk kundsáftot fogjon neki, annyival drágábban adja nekünk az árut, amennyit ő kénytelen közvetítésben fizetni.

Ha szövetségünk lesz, és nincs okom feltenni, hogy ne létesüljön, sok tekintetben olcsóbban jutunk majd áruinkhoz. Csak akarnunk, komolyan akarnunk kell.

De nemcsak árut kapunk jutányosabban, hanem az áru jobb lesz.

Most az ügynök eget-földet ígér, csak kapjon tőlünk rendelést és ha a

rendelő iv alá van írva, már alá is irtunk vele egy veszett, harapós ebet, mely nem tudjuk mikor harap inainkba.

Vagy rossz, hasznavehetetlen árut kapunk és akkor jó utána nézzünk, mint szabadulunk meg tőle; mert az ügynök többé nem törődik velünk s kereskedelmileg képzett köztünk kevés akad, hogy élhetnének tudatosan törvényadta át nem vevési jogunkkal, hanem elmulasztva a törvényes határidőt, akár használhatjuk, akár nem, a mikor jön a fizetség ideje, a szállító irgalom nélkül elveri rajtunk a port.

Azért mielőbb társuljunk és pedig első sorban lépünk be az ipartársulatba tagokul, hogy a kedvezményekben részesülhessünk, aztán megalakítsuk még mielőbb szövetkezetünket, mert amire nem képes az egyes, azt könnyen keresztül viszi a sokak összefogódzása.

Egy vendéglős.

A hus drágulásáról.

A mészárosok ipartársulatának egyik mérvadó egyéniségéről nyert információk úgy hangzik, hogy az egész mozgalmat a kisebb hús-vágók kezdeményezték, miért is kötelességül ismerjük az alábbiakat teljes egészségben közzétenni:

A mészárosok egyre folytatják ama jövedelmező akciójukat, hogy eret vágnak a publikum zsebében. Még mindig drágítják a hús árát. A publikum pedig mit is tehet egyebet: fizeti a nagyobb árakat. A mészárosok akciójától úgy látszik vérszemet kapott néhány hentes is és most már ők is drágábban adják a húst. Ma úgy áll a do-

log, hogy a mészárszékekben nincs egységes ár, hanem alkudni kell.

Ugy látszik, a mészárosok szentül megvannak győződve, hogy jogos és igazságos dolgot cselekesznek, amikor felszórólják a hus árát. A husdrágítás ügyében bizalmas értekezletet tartottak, mely alkalommal elhatározták, hogy felemelik a hus árát és a következő „értésítést” küldték szét:

„A budapesti mészáros-iparosok az ipar-tesztület üléstermében tartott népes értekezleten egyhangulag elhatározták, hogy a szarvasmarha árának folytonos és állandó emelkedése, valamint a faggyu-árak hanyatlása következtében, a nyomasztó kényszerhatása alatt, a mai napfól fogva a leveshus árát 8 fillérrel, a pecsenyehus árát pedig 16 fillérrel emelik fel, mindaddig, amíg kedvezőbb üzleti viszonyok nem következnek be, vagy a székesfőváros tanácsa a darával való etetést, mint az ál-sulyképződés egyedüli okozóját, meg nem szünteti. Az üzlet évek óta pang; a megélhetés viszonyai egyre tűrhetetlenebbé válnak; az adók és egyéb közterhek alig elviselhetők s mégis folytonosan növekvőben vannak, úgy hogy nincs más mód a kibontakozásra, mint ha összetartással segítünk a válságos helyzetben. Teljes bizalommal fordulunk tehát a t. szaktárs urhoz, amidőn abbeli reményünket fejezzük ki, hogy a fentebbi határozatot pontosan meg fogja tartani és minden lehető el fog követni arra nézve, hogy az iparüzletünk folyását végre-valahára a rendes mederbe terelhesseük.”

Hogy mennyire jogosulatlan az áremelés, legjobban bizonyítja, hogy a vágómarhavásáron az élő állat ára olcsóbb az idén, mint volt tavaly, s hogy ennek megfelelően a nagybani árak 4—6 fillérrel csökkentek is. Már pedig a hus árának emelését csak az élő állat árának az emelése tenné jogosulttá

Az ideai és tavalyi árak ezek: Az idén a szeptember tizediki vásáron a jobb minőségű hizott magyar és tarka ökör ára volt 66—70 korona. (Tavaly a szeptember tizenegyedik vásáron 66—76 korona), középminőségű 58—64 korona (tavaly 58—64 korona), silány 52—56 korona (tavaly 52—56 korona). Szerbiai ökör jobb minőségű 48—64 korona, kivételesen 68 korona, (tavaly 50—64 korona, kivételesen 67 kor.), silányabb 40—47 korona, (tavaly 40—48 korona). Ezek hivatalosan jegyzett árak s ezért jogosulatlan a mészárosok husdrágító akciója. A háziasszonyok tájékoztatása végett közöljük a pontos kimutatást, hogy a vásárcsarnokokban kik emelték föl a hus árát. A középponti vásárcsarnokban és a belvárosi csarnokban az árak változatlanok. Ezek a mészárosok közvetlenül érdekelve vannak a nagybani árakkal s amikor a nagybani árak csökkennek, csak természetes, hogy kicsinyben sem emelhetik föl a hus árát. A Rákóczi-téri csarnokban tizenkilenc mészáros van. Mind a tizenkilenc fölemelte a leveshus árát, de az emelés nem egyforma. Haskó Dávid, Horváth Béla,

Scheibel Jenő, Scheiber Mátyás, Hirschler Ignác, Goldreich Fülöp, Scheiber Mórné, Weisz Jakab, Feldmár Dávid, Kögl Ferenczné, Tóth Kálmán, Kiss Antal, Horváth Károly, Klein Albert és Róth Gusztáv a hus különböző neme szerint 8—16 fillérrel emelték föl a hus árát. Dutz Lajos, Takáts Mihály, Zinhóber József és Richter Albert azonban mindennemű szegyhús árát csak 8 fillérrel emelték. A pecsenyehus árát a tizenkilenc mészáros közül csak Tóth Kálmán emelte föl, még pedig 16 fillérrel. Az István-téri csarnokban tizenöt mészáros van, akik közül kettő árusít elsőrendű húst, tizenkettő másodrendűt és egy növendék-húst. A leveshúst valamennyi a régi áron. A pecsenyehus árát nem emelte Horner Gyula és Miksa, Guttman Sámuel, Simon Vincze, Fodor István, Weisz Hermann, Reiner Salamon és Hoffmann Bernátné. Nagyobb árakat irtak ki, de ha a vevő alkuszik, a régi áron adják a húst: Brenner János, Smolka Mihály, Altmann Mór, Rosenberger Sándor, Orlik Adolfiné és Meremstein Salamonné. A Hunyadi-téri csarnokban a harmadrendű husnak, a vékony szegynek és dagadó szegynek az árát nyolcz fillérrel ezek emelték: Kurcz Lipót, Rédner Ármin, Kleiner Matild, Polatssek Manó, Schönfeld Ignác, Schwarcz Teréz, Sztojanovits István, Scheller Antalné, Stagl Antal, Reisz Dávid és Hummer Ferencz. A hus árát egyáltalán nem emelték: Tisch Lipót, Goldgruber Hermann, Lohonyai M. Gyula, Zalka János, Spitzer Jakab, Herczog Samu, Neumann Béla, Fecser Lajos, Horner Dávid és Pethő János. A hold-utcai csarnokban 16 rekeszben 12 mészáros árusít. Ezek közül a rekeszben 4 mészáros jobbminőségű, 9 rekeszben 8 mészáros silányabb minőségű húst árusít. A hus árát, még pedig a leveshusét 8 fillérrel, a pecsenyehusét 16 fillérrel s a többi részt 8 fillérrel a következők emelték: Svartz Jakab, Abelesz Zsigmond, Horváth Lászlóné, Svartz Ármin, Slézinger Ignác, Redner Mór, Henrik Antal, Reisz Gyula és Vácsi Sándor. Azonban a közönség csakhamar rákényszerítette a mészárosokat, hogy visszatérjenek a régi árra. Ma már csak Svartz Jakab, Abelesz Vilmos, Redner Mór és Vácsi Sándor árusít nagyobb árakon. Ebben a csarnokban a hentések is fölemelték az árakat. Klein János, Mlatyetz Vendel, Schilhart Károly és Zsiska Sebestény a sertéshúst, a hájat és zsirt 8 fillérrel, a sózott és füstölt szalonna árát 6 fillérrel emelték. A bombatéri csarnokban öt mészáros van. Frindt Antal és özvegy Frint Antalné [a hus árát nem emelték. Neumeister Mihály csak a harmadrendű leveshus árát emelte 8 fillérrel. Stift Károly mind a három minőségű leveshus árát fölemelte 8 fillérrel, a pecsenyehusét 12 fillérrel. Götzinger Lajos a pecsenyehus árát, noha már azelőtt is 20 fillérrel drágábban mérte, mint a többi mészáros, 20 fillérrel, az elsőrendű leveshusét 12, a másodrendűét 20, a harmadrendűét 8 fillérrel emelte.

Levél a szerkesztőhöz!

Tisztelt Szerkesztő Ur!

Becses lapja utolsó számában megjelent megrovás alól tisztázni tartozom magamat, mert nem hanyagságból maradt el ígért értesítem, hanem a szüreti előkészületek úgy elfoglalnak bennünket, hogy szegény „kapás” embereknek nehezen áll most a toll kézre.

Annyi rossz esztendő után hála isten újra akad dolga a tokajhegyaljai szőlős gazdáknak. Szőlőink érnek s arany s piros fűrtök diszítik tőkeinket. És habár mennyiség tekintetében itt-ott nem fog a szüret a vártakozásnak megfelelni, minőség tekintetében legjobb éveinket meg fogja haladni, csak-hogy igen sok kívánni valót hagynak hátra viszonyaink.

Tavalyi és harmadévi boraink is megvannak még legnagyobb részt; mert a közvetítő kereskedelem pancsoló szövetkezete megelégszik, ha annyit vásárol itteni termésinkből, mennyivel nevet adnak fattyugyermekieknek, a többi megmaradt pinczékben; aminek aztán egy nagyobb hátránya lesz szüretünkre nézve, t. i. a hordóhiány. Mindenfelől erről hallunk panaszt. Az új hordó drága, használt hordó nincs. A kádárok kihasználják a helyzetet és borasztó árakat kérnek; de nem lehet nekik felróni, hogy nem volna igazuk.

Éveken át pangott a kádáripár, nem volt bor, nem kellett hordó; most meg amidőn az isten adott áldást: nincs dongafa s ami van, az rémdráge. No de ha a hordó drága is, majd meg bírnók ezen árakat is, csak eladhatnók borainkat.

De amint már egyszer-másszor megirtam, vendéglőseink nem keresnek fel dírekte minket termelőket, hanem az ügynököket boldogítják, ezek pedig minket tesznek tönkre, mert lenyomják az árakat annyira, hogy a termelési költségek sem fedeztetnek. Ha tehát önök t. Szerkesztő ur szövetkezetüket mielőbb életre hozzák és velünk érintkezésbe lépnek, hisszük, hogy mielőbb jobb idők virradnak reánk. Szőlőbirtokosaink szövetkezetekbe állottak ugyan a célból, hogy termékeinknek piacot teremtsenek s egyesek összeköttetéseket létesítsenek termelő és fogyasztó között, csak-hogy ezen szövetkezetek működése egy kevéssé lassu.

Szüretünk a küszöbön van és kitünő borra van kilátás, az árak is bizonyára olcsók lesznek; itt tehát az alkalom, hogy a vendéglősök szükségleteiket egyenesen tőlünk, termelőktől szerezzék be, nem pedig az ügynökök útján. Tőlünk hamisítatlan terméket nyernek úgy, amint azt az Isten megteremtette, míg az annyi kézen átment ügynöki kotyvalék minden, csak bor nem. Reméljük a legjobbat!

Kele Géza.

Nem volt mult számunkban való felszólalásunk egyéb egy kis emlékeztetőnél s reméljük, hogy nem hagy hátra keserűséget. Ami az összeköttetést illeti, legyen szives

a s.-a.-ujhelyvidéki és tokajhegyaljai termelők czimeit velem közleni, hogy egyenes érintkezésbe léphessünk velük s ha egyszer a jég meg lesz törve, a többi magától jön.

Üdvözlettel Szerk.

Kérelem tagtársainkhoz.

Mindenki tagtársaink közül, a ki e lapokat figyelemmel olvassa, ismeri céljainkat, melyeket mint elérendőket magunk elé tűztünk. Ezen célok azonban csak úgy érhetőek el, ha kitarító buzgósággal tartunk össze és egymással folyton érintkezésben maradunk.

E folytonos érintkezés leghatalmasabb előmozdítója a heti társas összejövetel.

El lett határozva, hogy ezen társas összejövetelek alkalmával elkerültessek minden az ipartársulat beléletét érintő ügy érdemleges tárgyalása, de azért mégis az egyes távolabb lakó s egymással különben össze nem jövő tagok megismerkedve egymással, kicserélik eszméiket, tapasztalataikat, elmondják egymásnak bajaikat és ha lehet egymásra utalva ezen bajok orvoslását meg is kísérik, miért is kérjük t. tagtársainkat, hogy minél számoban jelenjenek meg összejöveteleinknél annál is inkább, mert fontos kezdeményezések küszöbén állunk, a mi szükségessé teszi az egymással való megismerkedést. Isten hozzon minél tömegesebben össze.

Az elnökség.

H i r e k.

A kisvendéglősök és kocsmárosok pén-teki, szept. hó 18-iki összejövetelét Hauberl István tagtársunknál II. ker. Hattyu-utca 17. sz. alatt, az eső, mely szakadatlanul ömlött, megrontotta, amennyiben a szokott-nál kevesebben jöttek össze, de az összejöttek igen jól érezték magukat.

Szeptember 25-én Losonczy Károly tagtárs-nál X. ker. Kőbánya, Régi sörház, közuti villamos végállomásánál, — október 2-án Ke-rekes Pál tagtársnál lesz az összejövetel. Minél számosabban menjük el!

Mulatság. Noficzter Károly vendéglőjében, folyó évi szeptember hó 20-án VI. ker. Er-zsébet Királyné-ut 50. szám alatt szüreti-ün-nepélylyel egybekötött táncmulatságot ren-dez, melyre összes ismerőseit és barátait tisztelettel meghívja. Belépti-díj 40 fillér. Kez-dete délután 3 órakor. Jó cigányzenéről legjobban gondoskodva van.

A kórházak élelmezése. Évek óta vitakoznak a városházán, hogy nem lenne-e célszerűbb, gazdaságosabb és olcsóbb, ha a kórházakban szükséges élelmiszert nem vá-lalat útján biztosítanák, hanem házilag sze-reznék be. Azonban semmiféle hivatal nem mer garanciát vállalni arra, hogy házi-ke-zelés mellett olcsóbban biztosítja az élelmi-szert. A törvényhatóság legutóbbi közgyű-lésén el is határozta, hogy a jövő évben

szükséges élelmiszert vállalat útján szerzi be. A tanács mulkori üléséből ki is hirdette az árlejtést. Eddig tíz csoportra volt osztva a szükséges élelmiszert, most tizenhatsz csoportot állapítottak meg. Minden csoportra ugyanis külön-külön lehet ajánlatot tenni. A kisebb csoportok alakításával lehetővé tették hogy az iparosok a maguk szakmájába vágó csoportra közvetlenül tegyenek ajánlatot. Az árlejtést október 16-án tartják meg.

A szultán konyhája. A szultánnak egyik volt konyhamestere érdekes részleteket ír egy orosz újságban a konstantinápolyi udvari konyháról. Kétszáz szakács és körülbelül háromszáz kukta foglalatokodnak itt. Ez a kis hadsereg tartozik gondoskodni a szultán, a három és az egész udvari személyzet élel-méről. Szesztes italokat a szultán nem él; más ital, mint víz, nem kerül az asztalára, csak az utolsó időben iszik házi-orvosa ta-nácsára karlsbadi Mühlbrunn-vizet. Ez is örökös aggodalmakat okoz neki. Minden frissen kinyitott palackot előbb megvizsgál-nak az adjutánsok, hogy ártatlan-e. A le-veshez nagyritkán, ha az orvos éppen elren-deli, konyak is kerül az asztalra. A korábbi években pezsgő is került néha, az utóbbi időben azonban végképp száműzték a szul-tán asztaláról. Ezzel szemben említésre méltó, hogy a szultán nejei töméntelen mennyiségű pezsgőt fogyasztanak. Rengeteg tömeg húst, szárnyast és hüvelyes vete-ményt használ el a szultán konyhája, a melyen azonban az utóbbi években jelen-tékeny korlátozásokat tettek s a konyha-személyzetből is sokat elbocsátottak, az egész személyzet azonban még így is több, mint 2000 emberből áll. Este nyolcz óra után a szultán palotájának magánlakos-ztályában kialszik minden fény, a nagyur nyugalomra tér. Csak a konyhákban folyik az egész éjszakán keresztül lázas élet és száz kéz dolgozik a következő nap előké-születein.

A székely ásványvizek. Székelyföld ter-mészeti kincsei közt első helyet foglalnak el a híres székely ásványvizek, melyek busás jövedelemforrássá válnának, ha a világpiacon kelendővé lehetne tenni. Erre tett most ki-sérletet a kereskedelmi miniszter támogatá-sával a magyar államvasutak igazgatósága, amely Sándor János kormánybiztos előter-jesztésére a székely ásványvizek számára szállítási kedvezményt eszközölt ki a romá-niai államvasutakon. A székely ásványvi-zekkel Török- és Dél-Oroszország piacait fogják fölkeresni, ami sikerekkel biztat. Belföldön is piacokat kellene szerezni a világhírű székely ásványvizeknek.

A szélhámos kutya. New-Yorkba a na-pokban a Washington nevű hajón egy gyö-nyörű szentbernáthegyi kutya érkezett, a melyről utóbb kitudt, hogy a német császár tulajdonosa. A kutya utazásának érdekes a története. Azt hitte eddig mindenki, hogy csak emberek vetemedhetnek arra a szélhá-mosságra, hogy észrevétlenül belopódzkod-nak vasutra vagy hajóra és ha nem veszi

észre őket senki, hát ingyen teszik meg az utat; úgy látszik azonban, az állatokban is van valami szélhámos természet. Ez a kutya a szélhámos utasok módjára a hamburgi kikötőben elrejtőzködött a hajón és csak akkor jött elő, a mikor már a nyílt tengeren jártak, ahol az egyik matróz, aki azelőtt a német császár szolgája volt, felismerte. Most már természetesen tiszteletben tartot-ták az agyafurt ebet és mindenki becéz-ette az egész uton, míg New-Yorkba érke-zett a hajó, a honnan legközelebb vissza-küldik a világlátott kutyát Berlinbe.

Lantos Adolf, ki jóhírű magyaros kony-hájával a Teréz-körutnak egyik legjobb étkező helyét teremtette meg, ezen helyiséget *Nemény Béla*-nak, a Gambinus csarnok tö-rekvő tulajdonosának átadva, a Lipót-körut 27. sz. alatt törhetlen akarattal, lankadatlan buzgalommal és megújult erővel nyitotta meg szeptember hó 13-án éttermeit.

Érdemeit el kell ismernünk. Lantosnál ki-tűnő magyar konyha, rendkívül előzékeny kiszolgálás, mindenre kiterjedő figyelemmel párosul és így nem maradhat el, hogy e törekvő ember azért érjen és vendéglőjét az inyencek gyűlhelyévé emelje. Szerencse fel!

Palkovits Ede tagtársunk az „Angol kí-rálynő” szálló bérletével felhagyott, s a lipótvárosi kaszinó helyiségének kezelését vette át. *Palkovits* egyike azon vendéglő-seinknek, akik semmi nehézségtől vissza nem riadnak, semmi munkától és fáradtságtól magukat elrettenteni nem engedik, hanem céljukat nem tévesztve szemük elől, arra tartanak a legtisztességesebb törekvéssel; de nem is fog elmaradni a kellő siker. Ha valaki a lipótvárosi kaszinó kényes izlésű közönségét képes kielégíteni, az minden-esetre *Palkovits Ede* lesz, akit arra a helyre csak a leghelyesebb kombináció juttatha-tott. Kívánjuk neki a legjobb sikert, mert ez a vendéglős legszebb jutalma.

Az „Angol Királynő”-höz címzett szálló bérletét *Gundel János*, a budapesti szálló-dások és vendéglősök ipartársulatának te-vékeny elnöke, az „István-főherceg”-ről címzett szálló sok éven át volt bérlelje veszi át. Az „István-főherceg” szállót pe-dig amint értesítenek bennünket bérházzá alakítják át. Ha ez való, akkor e szállóval, miként egykor a „Nemzeti”-vel egy hagyó-mányos helyiség tűnik le a felszínről s ha falai beszélhetnének, érdekes történelmi eseményekről regélhetnének. *Tempi passati!*

Ifj. Krén István József-utca 46. sz. alatti vendéglőjéről utolsó két számunkban téves információ folytán helytelen adato-kat közöltünk. E helyiségek teljesen ujonnan átalakították, a munkálatok elhúzódtak s így csak most szombaton szeptember hó 19-én nyitlak meg.

Czitromkurák. Ujabb időben a citrom-kurát, mint valami kitűnőt ajánlják a kösz-vény ellen. Angliában a köszvény hazájában szerfölött sok teát, húst, tojást és hüvelyes veteményt fogyasztanak; állítólag ezen élet-mód folytán köszönt be a köszvény, mely

sokféle alakban nyilvánul. A köszvénynek a laikus előtt kevésbé ismert egyik alakja a vese- és hólyagkő, de ide tartozik egyes esetekben és ezt csak az orvos ítéheti meg, a légzőcső meg a hörgők hurutja. Egyes angol orvosok bizonyára tüllőnek a célón, ha a teának nagy szerepet tulajdonítanak a köszvény előidőzésében, az azonban kétségbe nem vonható, hogy ma a jobb módú ember tulsok húst eszik. A húsevést czélszerű volna valamivel korlátozni, pótolni lehetne a húst főzelékkel, gyümölcsrel. Hasonló panasz, mint a hús ellen, hangzik föl a tojás ellen is. A citromkurát különösen a napilapok ajánlották, a közönség meg kitűnő gyógyító eljárásnak tartotta és tartja ma is, hiszen az újságban olvasta. A nyomtatott betűnek u. i. sok emberre szuggesztív hatása van. Egyes esetekben javulás állott be, de nem a naponként elfogyasztott 15—25 citrom folytán, hanem főleg a sok citrom elfogyasztása következtében támadt hasmenés után. A javulást a gyomor megterhelése nélkül is el lehetett volna érni. Németországban sorban cseresznye- és szamóca-kurát használnak; ezen kura javulást idéz elő a vele kapcsolatban alkalmazott vegetáriánus életmód következtében. Határozottan elvetendő azonban mindennemű mesterséges citrom-nedv, melyet mint a sok citromot helyettesítő gyógyszert szokás ajánlani.

Dankó Pista. Költeményeket mint szaklap nem igen szoktunk közölni, de miután a mostani népszínházi Dankó-előadások előtérbe helyezik e valóban megkapó kis költeményt, helyet adunk neki.

Dankó Pista hegedűjén.

*Dankó Pista hegedűjén
Hallgat már a nóta
Beletették vele együtt
A szük koporsóba.*

*Sir az özvegy, sir az anya,
Sir a nemzetsége,
Szomorú lett a sok nóta
A jó nóta vége!*

*Ne sirjatok, szebb élete
Volt neki, mint másnak . . .
S ha majd szól a harsonája
A feltámadásnak*

*S öreg Boka, Berkes, Bunkó,
Egy bandába állnak,
Szébbet az ő nótáinál
Ők se muzsikálnak.*

*Pihenj, pihenj, Dankó Pista,
A feltámadásig
Egyik cigány, ha meghal is
Jön utána másik.*

*De nem hal meg, nem pusztul el
A jó magyar nóta,
Nem lehet azt beletenni
A szük koporsóba.*

Bölyny József.

A hatvani tenyészállat, gyümölcs, bor- és zöltségkiállítás minden kiválómnak megfelelően sikerült. Heves vármegye gazdakö-

zönsége bemutatta, hogy a kiállított termelvények mindenikével elsőrangú helyet foglal el az ország termelői között. A kiállítás különösen az állattenyésztés és gyümölcstermes és értékesítés fontosságát tüntette ki. Midőn e hó 6-án megnyitott a kiállítás, dr. Kállay Zoltán elnököt üdvözölő alelnök ez utóbbiakat meggyőző szavakkal ecsetelte maga a kiállítás gazdasága is igazolta ezavakat. A megye és a szomszéd megyék gazdaközönsége nagy számban kereste föl a tanulságos kiállítást, melynek különös értéke abban lel maradandó kifejezést, hogy az különösen a kis gazdákra volt hasznos és minden tekintetben fölemelő. A díjak kiosztásánál is nagy figyelem volt a kiscgazdákra fordítva és ez a megye közönségének teljes elismerésével találkozott. A díjak kiosztása előtt a gazdasági egyesület elnöksége a földművelési minisztert táviratilag üdvözölte, melyre a miniszter meleg hangon válaszolt és biztosította az egyesületet további támogatásáról. A következő díjak osztattak ki: 3 tiszteletdíj, 5 állami érem, 7 díszoklevél, 8 arany oklevél, 15 ezüst oklevél, 4 bronz oklevél, egy emlékirat és a kiscgazdáknak pénzdíj, 640 korona. Folyó hó 8-án Magyar Kázmér, az országos földművelési iskolák tanfelügyelője tanulságos előadást tartott a gyümölcstermesről, annak értékesítéséről és szállításáról; ezután Borhy György, kiállítási elnök a kiállítást berekesztette. Még csak arról kell megemlékeznünk, hogy a kiállítási bankett a hatvani vasúti indóház éttermében szintén fényesen sikerült; a vármegye legkiválóbb gazdái és birtokosai adtak ott egymásnak találkozót. Az elért eredmény után Heves vármegye gazdasági egyesülete továbbra is folytatni óhajtja megkezdett működését azon irányban, mely a kiállításon üdvösnek és hasznosnak bizonyult.

Sladó csemegecszőlő kimutatása. A budapesti kereskedelmi- és iparkamara értesíti az érdekelt köröket, hogy a magyarországi szőlőtermelők által eladásra bejelentett csemegecszőlők jegyzéke a kamara irodájában a hivatalos órák alatt megtekinthető, illetve átvehető.

A vágóhid vasárnapja. A közbárhídon dolgozó legények arra kérték a kereskedelmi minisztert, hogy a vasárnapi munkaszünetet a közbárhídon is rendelje el. A miniszter a kérelmet véleményadás végett megküldötte a fővárosnak. A vágóhidak igazgatója a kérelem pártolását javasolja a tanácsnak. Kijelenti az igazgató, hogy a vasárnapi vágatás teljesen fölösleges, mert a legtöbb mester szombaton készíti el a szükséges anyagot. Vasárnap reggel csupán az etetés, itatás és húselszállítás volna elvégzendő. Azt ajánlja tehát, hogy vasárnap a vágóhidakon szünetessék meg a fölshajtást és vágást, az etetést, itatást és húselszállítást pedig április 1-től szeptember 30-ig reggel 5 órától, október 1-től márczius 31-ig teggel 6 órától 8 óráig végezzék.

A korcsmák vasárnapi munkaszünete tárgyában sorra járja most már a törvény-

hatóságokat Beregmegyének ismert határozata. Legutóbb Ung vármegye is hozzájárult a korcsmákról, sörházakról és pálinkaméréséről alkotott szabályrendeletnek akként való módosításához, hogy az italmérségi üzletek vasárnap és ünnepnapokon egész nap zárva tartassanak. Az átirat tárgyalása alkalmával azonban Gaar Iván biz. tag a javaslatot nem tartja szabadelvűnek, sőt az egyéni szabadság némi megsértését is látja benne. Mig a pénzügyminiszter az italmérségi illeteket le nem szállítja, addig a korcsmárosokat szabályrendeletileg nem lehet eltiltani 52 napi keresetüktől. A népet nem takarékoságra, hanem munkára kell szoktatni. A népnek vérében van, hogy a léten legalább egyszer igyék; ha tehát nem fog ihatni vasárnap, inni fog valamely hétköznapon s így a munkától 2 napon át fog tartózkodni az eddigi egy nap helyett.

Sötson újabb találmánya. New Yorkból Edison újabb, szenzációs találmányának híre érkezik, amely szerint a nagy feltaláló kijelentette, hogy sikerült a telefont úgy tökéletesíteni, hogy a belémondott szavakat automatikusan leírja. A gép leírja a belémondott szavakat, sőt az írás a beszédet szóval is visszaadhatja megint. — Egy másik tudósítás szerint az új találmány voltaképpen fonografikus írógép, amely két készülékből áll. Az egyik fölveszi a beszédet, a másik pedig ellenőrzéstől megismétli s egyuttal le is írja.

Mit csinál az amerikai asszony, mikor a hús drágul? Semmi esetre sem azt, amit a budapesti. Mert nálunk az asszonyok — mit is tehetnének egyebet, szegények! — legfőjebb vállukat vonják. Csapásnak veszik, ami ellen nincs appelláta, csak a férj zsebéhez. A férjnek zsebe érzi meg tehát a hús drágulását, akik viszont hogy segítsenek a bajon, elkezdik újra a lóvágóhid fölállítását sürgetni. Amerikában mindez nemcsak azért fölösleges, mert ott a lovak már rég nem mulnak ki végelgyöngülésben, avagy megváltó revolvergolyó által, de a virágzó vágóhidon, hanem mert maguk az asszonyok segítenek a bajon. Hogy miképpen? Azt érdekesen beszéli el egy onnét visszatért honfitársunk a következőkben: New-York egy negyedében, mely körülbelül akkora, mint a mi fővárosunk, a múlt évben, ezen időtájtban, a mészárosok ok nélkül egy centtel fölemelték a hús árát. Nosza, a közép- és szegényebb sorsu asszonyok gondoltak nagyot és a tettek mezejére léptek. Nagy népgyűlést tartottak, melyen elhatározták, hogy a mészárosokat addig bojkottálják és nem főznek marhahúst, míg annak az árát az eredeti árra le nem szállítják. Egyszermind oly módon szervezkedtek, hogy ezen határozatot senki át ne hághassa. A módosabb asszonyok nem respektálták ezen népgyűlés határozatát, hanem tovább is hoztak húst a mészárszékekből. De a kardos amerikai asszonyok nem hagytak magukon kifogni. Órszemeket állítottak minden mészárszék elé, melyek nem akadályozták ugyan

meg a módos asszonyok és cselédjeiket a hűsvételben, hanem mikor kijöttek a mészárszékből, a kötényük alá elrejtett petroleumos üveg tartalmával leöntötték a húst, miután azt a vásárló kezéből elragadták. A dolog annyira jutott, hogy a rendőrség is közbelépett, de akkor az összes asszonyok föllázadtak. 20—30.000 asszonynyal a rendőrség sem birt — hisz a férj sokszor egy asszonynyal sem bír! — és kénytelen volt tétlenül nézni az asszonyok manipulációját. A hús a mészárosok nyakán maradt és megromlott. A mészárosok ennél fogva kénytelenek voltak derekukat beadni és a hús árát ismét az eredeti árra leszállítani.

Harcz a tuberkulózis ellen. Brüsszelből táviratozzák: A néphigiéniai nemzetközi kongresszus első és második osztályában nemrég a tüdővész elleni védekezés eszközeiről tanácskoztak. Dr. Marmorek a párisi Pasteur-intézetből közölte, hogy az új tuberkulózis szérum tekintetében nem fog közléseket tenni. Vita fejlődött Koch tuberkulózis elmélete felett. Yong leydeni egyetemi tanár hosszabb előadásban kifejtette, hogy a marhatuberkulózis emberekre átvihető. Ezért kötelességük a hatóságoknak megakadályozni, hogy a tuberkulózis az egészségre káros hús és inficiált tej élvezete által terjesztessék. Gradia azt mondja, hogy be van bizonyítva, hogy a tuberkulózis az emberrel a marhára átvihető. A marháról az emberre való átvitelt nem lehet embereken tett kísérletekkel bebizonyítani. Konstatálja azonban, hogy 16 majom közül, amelyekkel tuberkulotikus tehének tejét itatták, 14 tuberkulózisban elpusztult. Továbbá gyermekeken tett megfigyelések azt eredményezték, hogy 16 tuberkulotikus gyermek betegsége az inficiált tej élvezetéből származott. Ebből következik, hogy a marhatuberkulózis átvihető. Gossel, Koch tanítványa abban a nézetben van, hogy az emberről a marhára való átvitelnek csak lokális eredményei vannak és ezért ebből nem lehet határozott következtetést levonni.

A tuberkulózis osztály nagy többséggel elfogadott egy kompromisszumos indítványt, amely azt mondja, hogy a tuberkulózis különösen emberről emberre vihető át, de a tudomány mai állása mellett van ok arra, hogy tegyünk egészségügyi intézkedéseket annak megakadályozására, hogy az állati tuberkulózis az emberre át ne viessék.

Az olasz bor Magyarországon. Az orosz czári pár október végével tudvalevőleg Rómába megy, s ettől a látogatástól az olaszok sokat várnak az orosz-olasz kereskedelmi szerződés érdekében is. A milánói Corriere della Sera most egy pétervári levelet közöl, amely a magyar borgazdaságot is közelebről érdekli. Elmondja az az ujság, hogy Olaszországnak most, az orosz birodalommal való kereskedelmi szerződésnek megkötésekor van legjobb alkalma ottan piacot teremteni a szénnek, olajnak, s főleg a bornak. Majd az olasz bor jövő sorsára vonat-

kozólag Magyarországon így folytatja: „Az olaszok ne ringassák magukat csalódásokban. A magyar piac nagy részben el van veszve az olasz bortermelés részére. Itt, Pétervárott, ahol a nemzetközi kereskedelem kérdéseit a legelőnkebb figyelemmel kísérik, már tudják, amiről Rómában még talán nagyon kevés embernek van tudomása, hogy tudniillik milyen az a legnagyobb engedmény, amelyet a bor tekintetében megadhatnak az olasz termelőknek és kereskedőknek a magyar kormány képviselői. Hivatalos tarifával meg fogják engedni, hogy évente Magyarországra legfőlebb háromszázezer hektoliter bort vihessünk be, amelynek egyoldalu célja az lesz, hogy a magyar homoki borokat az olaszszal házasítsák. S így csak egy országba exportálhatjuk némileg erősebb borainkat, s ez Oroszország.“ Nem is kívánatos, hogy tovább is oly sok olasz bor jusson Magyarországra, mint eddig. Arról azonban örömmel veszünk tudomást a milánói ujság leveléből, hogy kormányunk ebben a borkérdésben nem hajlandó engedni, és erről Pétervárott is tudnak, ahol láthatólag nagy figyelemmel kísérik gazdasági viszonyainkat és a magyar kormány energikus álláspontját.

Szüreti figyelmeztetés. A földmivelésügyi miniszter a következő rendeletet intézte a törvényhatóságokhoz: A hazai bortermelés érdekében kiváló súlyt helyezek arra, hogy a mesterséges borok készítésének és forgalombahozatalának tilalmazásáról szóló törvényzcikk rendelkezései mindenki által, kivétel nélkül szigoruan megtartassanak. E célból intézkedjék haladéktalanul az iránt, hogy az érdekeltek — saját érdekükben — legkiterjedtebb módon leendő közzététel (hirdetmények, kidobolás stb.) útján mindenesetre még a folyó évi szüret megkezdése előtt, különösen arra figyelmeztessenek, hogy a bortörvény és ennek végrehajtása tárgyában kiadott rendelet értelmében a mustba, vagy a borba, ugyszintén a már kész, kiejedt törkölyborba vizet keverni, bármily csekély mennyiségben is, minden körülmények között feltétlenül tilos, továbbá, hogy tilos a természetes bornak törkölyborral, vagy gyümölcs-borral való összekeverése (összeházasítása) is. A víz használata csak a törkölybor készítésénél van megengedve, de ott is csak az idézett végrehajtási rendeletben körülírt megszorítással. Egyszersmind arra is kell figyelmeztetni az érdekelteket, hogy aki a fent tiltott módon készített vagy kevert bort forgalomba hozza vagy eladja, 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntethető, aki pedig a bort maga vizez: vagy más tiltott anyagokkal kezeli, vagy a természetes bort törkölyborral vagy gyümölcsborral összekeveri, az mint mesterséges bor készítője, 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel s ezenfelül még 2 hónapig terjedhető elzárással büntetettik s ezenfelül az illetőktől a tiltott módon készített vagy kezelt borok még el is koboztatnak.

Kilencven fogadott leány. Az amerikai legügyesebb tüzetember a világon. Akármilyen bonyolult ügyben kell határoznia, rögtön feltalálja magát. Új ötletei ezrivel teremnek az üzlet felvirágoztatására. Arizona államban nemrég halt meg egy Adolphy nevű korcsmáros, akinek egyidőben kilencven fogadott leánya volt. Ennek a nagymértékű adoptálásnak érdekes a története. Adolphynek azelőtt St.-Louisban óriási kerti vendéglője volt, amelyben nők szolgáltak fel a vendégeknek, akik ugyancsak nagy számmal látogatták a helyiséget és a vendéglős napról-napra szép hasznot vágott zsebre. Gondtalanul élt jó ideig amikor a városi hatóság megtiltotta a pinczérnők alkalmazását a vendéglőnek. Adolphy vendéglője főképpen azért volt olyan látogatott, mert bájos női kezek hozták az ételt és italt a vendégeknek. Az európai vendéglős ilyen körülmények között föltétlenül becsukta volna a vendéglőjét; Adolphy azonban korántsem tette ezt. Az amerikai élelmesség felülkerekedett benne, pompás ötlete támadt, rögtön a városi gyámhatósághoz sietett és a szolgálatában álló kilencven pinczérnőt örökbe fogadta. Evvel az ügyes ötlettel megmentette a vendéglőjét, mert a leányoknak semmiféle hatóság tilthatja el, hogy apja üzletében dolgozzék.

A komlótermés Ausztriában. Bécsből jelentik: A földmivelésügyi miniszteriumnak a komlótermésről szóló jelentései szerint az aratást Ausztriában már részben befejezték, részben még tart a komló szedése. Felső-Ausztriában a késői komlótermés kilátása javult, de az összes eredmény alig gyöngye közepes lesz. Közép-Stájerországban a termés legnagyobb része 50 kilogrammonként 220—300 koronáért el van adva. Alsó-Stájerországban az eredmény jobb minőség mellett mennyiségileg gyöngyebb, mint a mult esztendőben. Csehországi jelentések szerint a Saaz vidéken az eredmény előreláthatólag 70.000 métermázsza lesz. Minőségileg az ármozgalom 360—400 korona közt ingadozik, de az eladók igen tartózkodók és nagyobb árakat követelnek. A jechritzi járásban mennyiségileg alighanem a leggyöngyebb lesz az eredmény. Galicziában az eredmény igen gyöngye, csak néhány keleti járásban valamivel kedvezőbb. A minőség sem kielégítő. A kereslet igen élénk. A külföldi jelentésekből kiemelendő, hogy az angol komlópiaczon kifogyott a készlet és ezért igen szilárd irányzat uralkodik. Már tíz fontos árról beszélnek métermázsánként közönséges fajokra nézve. Valóban finom komlónemben az idén előreláthatólag nagy hiány lesz, de számolni kell azzal, hogy Anglia esetleg Amerikában fedezhetné későbbi szükségletét, ahol a komlótermés állítólag sokkal nagyobb lesz, mint a mult évben.

DER KLEINE GASTWIRTH

Offizielles Fachblatt der Gewerbegeossenschaft der Gast-, Schankwirth und Kellner.

PRÄNUMERATIONSPREIS:		VERANTWÖRTLICHER REDAKTEUR:	Erscheint jeden Sonntag
Für ein ganzes Jahr	12 Kronen	RIESS LAJOS JÁNOS	
Für ein halbes Jahr	6 "	HERAUSGEBER:	Redaktion und Administration:
Für ein Vierteljahr	3 "	NIK HÁZY GÉZA.	Budapest, VIII. József-körut 15., Thür Nr. 5.

Die Kleinwirth halten ihre nächste gesellige Zusammenkunft am 25. September 4 Uhr Nachmittag bei unserem Kollegen Carl Losonczy, X. Kőbánya, (régisörház.) Um je zahlreicheres Erscheinen wird gebeten!

Die Gastwirth und die Agenten.

Es ist eigenthümlich und sonderbar, daß bei uns in Ungarn, hauptsächlich aber in Budapest ohne Vermittler und Agenten nichts unternommen, gekauft oder ausgeführt werden kann. Nachdem es aber sprichwörtlich, daß selbst der Tod nicht umsonst ist, ist es nur selbstverständlich, daß dieser Vermittler sehr kostspielig und ein theureres Vergnügen ist.

Dies fühlt und weiß jedermann. Wird eine Wohnung benötigt? besorgt dies der Senfal. Kauft man eine Realität? Ist der Agent gleich bei der Hand! Und natürlich gebührt diesem hiefür eine bedeutende Provision.

An diesen allen tragen wir aber die Schuld mit unserer angewöhnten Bequemlichkeit. Wir sind zu faul, wenn wir etwas nöthig haben, es selbst zu suchen.

Heute können wir selbst beim besten Willen nicht mehr diesen Uebel abhelfen. Das Agententhum hat so um sich gegriffen und sich so eingenistet, daß es nunmehr schwer auszurotten ist.

Am meisten haben hierunter die Wirth zu leiden, welche viel Bestellungen zu machen haben. Wenn sie ein Gasthaus kaufen, oder verkaufen, wenn sie Bier, Wein, Brandwein, Fleisch, Mehl, Spezereien etc. benötigen, wird dies alles durch Vermittlung eines Agenten besorgt.

Kellner, Weinburschen, Köchin, Stubenmädchen etc. besorgt das Placirungs-Institut und dies alles kostet viel, in vielen Fällen sogar sehr viel Geld.

Könnte da nicht Abhilfe geschaffen werden? Denken wir nur ernstlich nach und zeigen wir hiezu nur einigen Willen!

Wir haben eine Genossenschaft, deren

Leiter ernstlich bestrebt sind, in unserem Interesse alles zu leisten und zu thun, was zur Förderung unseres Wohles noth thut; wenden wir uns dahin und erledigen wir unsere Angelegenheiten im Rahmen dieser und zwischen uns.

Melden wir alles das, was wir benötigen, der Kasse unserer Genossenschaft an, und es wird sich langsam dahin entwickeln, daß wir unabhängig von den Agenten werden. Dies wird wohl nicht auf einmal und so rasch durchgeführt werden können, aber Gott hat ja auch nicht die Welt in einem Tage erschaffen! Mit Geduld, Fleiß und Mühe kann man vieles erreichen.

Jetzt wollen wir einen Aushilfs- und Konsumverein für uns gründen, streben wir dahin, daß uns dies gelingt und wir unseren ganzen Bedarf bei diesem unseren Verein uns anschaffen, hiemit hätten wir die Agenten kofkottirt und uns vom Halse geschafft.

Es kann wohl von einem oder anderen bemerkt werden, daß ja beim Einkauf von Bier, Wein und Brandwein keine Provision bezahlt wird. Dies ist auch richtig, aber derjenige Fabrikant oder Kaufmann der Agenten uns sendet behufs Sammlung von Aufträge und Aquisition von Kunden, bezahlt seine Agenten sehr gut und was dessen Gehalt ausmacht, um soviel theurer hat er die Pflicht die Waaren zu verkaufen, folglich immer auf Kosten des Käufers der Agent arbeitet.

Wenn wir unseren Konsumverein haben werden, so werden wir in vielen Beziehungen auch viel billiger zu unsere Bedarfsartikel gelangen, aber nicht allein Waaren werden wir erhalten, sondern auch um vieles besser wird alles sein.

Der Agent verspricht Himmel und Erde, nur damit er einen Auftrag erhält, und hat er einmal einen unterschriebenen Bestellschein von uns in Händen, so ist damit auch unser Todesurtheil unterschrieben.

Wir bekommen schlechte unverwendbare Waaren und haben zu kämpfen diese loszubringen, denn der Agent wenn er uns einmal verkauft hat, kümmert sich weiter nicht darum, ob wir gut bedient wurden, auch sind wir nicht kaufmännisch genug ausgebildet, um zu wissen, daß nicht konvenierende Waaren unter welchen Zeitraum zur Verfügung gestellt werden müssen, sondern veräumen die gesetzliche Frist und ob wir es brauchen können oder nicht, wenn der Zahlungstermin herbeilangt, fordert der Verkäufer erbarmungslos sein Geld.

Daher empfehle ich besonders, vereinigen wir uns, in erster Reihe aber wolle ein jeder als Mitglied unserer Genossenschaft beitreten, damit er der Begünstigung, welche dieser bietet, theilhaftig werden könne, dann folgt die Konstituierung der Konsumgenossenschaft.

Wozu einzelne nicht fähig, daß kann bei vereinter Kraft und gemeinsames Wirken durchgeführt werden, daher Auf zur Gemeinsamkeit!

Ein Gastwirth.

Bitte an unsere Vereinsmitglieder.

Alle diejenige, welche unser Blatt mit Aufmerksamkeit lesen, ist der Zweck und das Ziel, welchem wir zustreben, bekannt.

Dieses Ziel ist aber nur dann zu erreichen, wenn wir gemeinschaftlich Hand in Hand arbeitend öfter zusammenkommen und die Angelegenheit berathen und besprechen.

Dies zu fördern ist am besten unsere wöchentlich gesellschaftliche Zusammenkunft berufen.

Es wurde beschlossen, das es vermieden werde, die internen Angelegenheiten der Genossenschaft bei solcher Gelegenheit zu berühren, dennoch aber kommt es vor, das solche Mitglieder, die entfernt wohnen und nicht Gelegenheit haben mit ihren Kollegen oft zusammen zu kommen, gelegentlich dieser Zusammenkünfte die Lage der Gastwirths besprechen und einen Meinungsaustrausch führen, wieso einzelnen bestehenden Mängel abgeholfen werden könnte, was nur nützlich für alle unsere Kollegen sein kann.

Wir stellen deshalb an sämtliche unserer Mitglieder die höfl. Bitte, an unserer wöchentlichen Zusammenkunft recht zahlreich zu erscheinen und derjenige, der nicht unbedingt abgehalten ist zu erscheinen, sich da einfinden wolle. Wir haben sehr wichtiges vor und streben nach etwas Höherem, womit auf einmal und radikal in unserer müsslichen Lage Abhilfe geschaffen werden soll, es ist deshalb nothwendig, das wir zusammenkommen und hinsichtlich unserer Gesinnungen miteinander bekannt werden.

Das Präsidium.

**Die Amtslokalitäten der Gewer-
begenossenschaft der Gast- und
Gastwirths befinden sich VII.,
Szövetség-utca 24. Die Amts-
stunden sind Nachmittags von 3—6
Uhr. Kollegen wendet Euch mit
allen mannigfachen Fragen dorthin
wo ihr die beste Aufklärung be-
kommt.**

Aufruf!

Sämmtliche Mitglieder der haupt-
städtischen Gewerbegenossenschaft
der Kleingastwirths und Wein-
schänker werden höfl. ersucht, die
Bierfässer auf ihren Rauminhalt
respektive Litermaass zu prüfen
und ihre Erfahrungen dem Prä-
sidenten des Vereines mitzutheilen.

Hochachtungsvoll

VII., Szövetség-utca 24.

Der Präsident.

20 hektoliter kitünő minőségű

diósdí fehér bor
hektoliterenkint 29 koronával átvehető.

Akadémiaifestőművész

készít jutányos áron

kitünő kivitelű arcképeket

egyszermind vendéglők, kávéházak, stb. bel-
sejének szép falfestményekkel való ellátására
vállalkozik.

Különféle vendéglők át és megvehető

Budapest legforgalmasabb helyén egy

kitünő dohánytőzsde

családi körülmények miatt átadatik.

BERGER LIPÓT

elismert fővárosi műszabász

Budapest, Aggteleki-u., 10. sz. I. em.

Alkalmi vétel folytán beszerzett óriási raktár hazai és valódi angol szövetekből. Készít mérték után 12 frttól és feljebb divatos férfi öltönyt (u. m. kabát, mellény és nadrágot) vagy divatos felöltőt. Vidékre minta és mértékutastítás ingyen.



A belvárosban

kitünő forgalmu helyen vendéglő át-
adó. Az átvételhez 5000 korona
szükséges.

M e g h i v ó.

Folyó évi szeptember hó 20-án, VI.,
Erzsébet Királyné-ut 50. sz. alatt
az összes vendéglő helyiségeimben
tartandó

szüreti ünnepélylyel
egybekötött

TÁNCZMULATSÁGRA

összes ismerőseimet és barátaimat
tisztelettel meghívom.

Noficzter Károly, vendéglős.

Belépti díj 40 fillér.

Kezdeté délután 3 órakor.

Jó cigányzenéről legjobban gondos-
kodva van.

Hentesüzlet,

mely a főváros legforgalmasabb helyén
helyén 25 év óta verseny nélkül áll
ön. családi körülmények miatt eladó.

**Budapest balparti részén
ház és üzlet eladó.**

Közigazgatási és Általános Okmánybeszerzési Vállalat

BUDAPEST,

VII., Szövetség-utca 24. sz. földszint
Hivatalos órák naponkint d. u. 3—6 órig.

A VÁLLALAT BESZEREZ

közigazgatási ügyekben és házasságkötések-
hez szükséges, vagy más anyakönyvi s
egyéb okmányt.

ELJÁR

gyámi, hagyatéki, nagykorúsítási, örökbe-
fogadási, törvényesítési, továbbá: névmagya-
rosítási, külföldi utlevél, honosítási, katonai,
nősülési, sorozási, adó, dohánytőzs, iparen-
gedély és italmérési jog megszerzési ügyekben,

LEBONYOLIT

jogtanácsosa útján házasságkötési és elválási
ügyeket, elfogad mindennemű magán és
közügyre vonatkozó megbízást.

A hatóságoknál elfekvő ügyeket kiszorgalmazza.

Eltűnt egyéneket, elfeledett örökségeket ki-
nyomoz, ezek iránt igénynyel bírókat
jogaikhoz segíti.

Kispesten igen jó forgalmu

vendéglő átvehető.

Az 1. kerületben

gyönyörű elsőrangú sörcsarnok és ét-
terem, ház előtti szép kerttel, teljes
berendezéssel együtt eladó.

Egy jömenetelű vendéglő,

melynek szeptembertől-juniusig 120
ebédvendége van, felszereléssel 600
frtért, felszerelés nélkül a házbér fejé-
ben más üzlet átvétele miatt átadó.

Egy kávéház eladó.

Kelenföld-Budafokon egy telek

olcsón eladó.

O-Budán

vendéglő, két lakosztálylyal bíró ház,
számos melléképület, nagy telek, teke-
pálya, bor- és jégpincze, összes korcs-
mai berendezésével együtt kedvező fel-
tétel mellett családi körülmények
miatt eladó.

Közelebbi felvilágosítást nyújt

Riess Lajos János
titkár

Szövetség-utca 24, mindennap d. u. 3—6 ig

Besztercebányai Sörfőződe

Budapesti főraktára
VII., Bethlen-ter 3.

Kitünő minőségű hordó és palacsör.
Pontos kiszolgálás. Telefon 63—67.

BUDAFOKON

Kőbányai-ut 36. szám alatt
egy körülbelül ezer hektoliter edénynek helyet adó száraz pincze kiadó. Értekezhetni

HECKER LAJOS vendéglősnél

Budapest, VI., Kiályutca 32 sz.

Fogorvos az összes fogtudományok
tudora, speciálista, száj-
és fogbeteggek részére.

Dr. Kalinovszky

Budapest, VIII., Kerepesi-ut 62.

Szájpadlás nélküli fogak, jogsorok és arany koronák készítése a gyökereknek eltávolítása nélkül. Legújabb fogsorok fémlappal. Eltart emberéltig. Törés kizárva. Mérsékelt árak, esetleg részletfizetésre is. Munkámért 10 évi jótállást vállalok. — Fog- és fogtőhuzás a legújabb amerikai módszer szerinti érzéstelenítéssel teljesen fájdalom nélkül 1 koronáért. Fogtömések arannyal, platina, ezüst és porcellánból 2 koronától felfelé. Fogak és fogsorok mesteri kivitelben, kitünő anyagból 3 koronától kezdve.

Tört, rossz és használhatatlan fogsorok javítása és újjáolgozása 3 óra alatt eszközöltetnek.

Szegénybetegnek ingyen.

J. kartárs urak!

Tisztelettel tudatom, hogy nálam naponta

frissen sajtolt must

a legjobb válogatott szőlőből jutányos árban kapható

Lukács I. IX., Lónyay-utca 7.

Telefon 58—95.

kocsi-ipar

szakmába vágó
mindennemű munkát elvállalok, de

különösen a kocsik fényezését

a legkitartóbb és a legjutányosabb árban készítem, minél fogva a n. érd. közönség pártfogásába ajánlom magamat.

Lovász István, kocsifényező mester
Budapest, VII. ker., Dohány-utca 57.

A vendéglős és korcsmáros urak

figyelmébe ajánlom 1880. óta fennálló, hatóságilag engedélyezett

pinczérügynöki irodámat.

Legjobb személyzettel mindenkit kiszolgálók. Ugy férfi-, mint női-személyzetben a legnagyobb választék.

Szives megbízásokat kér

Gsákány J.

ezelőtt

Özv. Mester Mohl Mihályné
pinczérügynök

VII., Csányi-utca 7.sz.

Telefon-összeköttetés 29—03.

(Hírman).

Ovja az egészségét!
Ezernél több kiváló orvos ajánlja.



Arjegyzés kívánatra mindenhova díjmentesen küldetik. Vidékre 25 vagy 50 üveges ládák a fuvardíjat oda és az üvegekért visszafizeti a

Szt.-Lukácsfürdő utvállalat Budán.

Hagenauer Frigyes Károly
üvegedzési és festészeti műterme
Budapest, VIII., Vig-utca 14.

Bauernebl és fia

KASSAI SERFÖZODE

ajánlja kitünő ászok, korona és bajor söreit.

Olcsó árak! Pontos kiszolgálás!

Vezérképviselőség:

Ruda és Társa

Budapest, V. Hold utca 15.

TELEFON 10—79.

A budweisi polgári sörfőződének

mely 1795. évben lett alapítva, világhírű söreinek főraktára némi berendezkedés folytán

Budapest,

II. Fő-utca 72.

létezik.

Vezérképviselőség:

Arct és Lukovits

Budapest,

II. Fő-utca 72.

A budweisi sörök páratlanul állanak a világ forgalomban s árak tekintetében sem versenyezhet velök egy gyártmány sem.

Telefon 267.

Das Haupt-Depot des
Bürgerlichen
Bräuhauses
in Budweis

gegründet 1795, befindet sich einiger Aenderungen wegen bis auf weiteres nicht in
Budapest, Práter-utca 44a, sondern

Budapest,
II. Fő-utca 72.

bei den Herren Arct u. Lukovits.

Telefon 267.

Die Qualität ist weltberühmt und
bestens empfohlen werden.