

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSK, PINCZÉREK S KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“, a „Székesfejervári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéskok ipartársulata“ az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéskok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéskok ipartársulata“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéskok, koreszmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejervári vendéglősök, kávéskok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és koreszmárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetezet“, a „Győri vendéglősök, kávéskok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávé és vendéglős ipartársulata“-nak a „Magyar szakácsok köre“



HIVATALOS KÖZLÖNYE.



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

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 12 kor. Félévre . . . 6 kor.  
Háromnegyed évre 9 „ Évnyegyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácza-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Készülődés a kongresszusra.

Győrről írják, hogy ott már nagyban készülődnek a vendéglősök kongresszusára. A fogadtatás impozáns s e mellett lelkes is lesz, hiszen mióta megalakult országos szövetségünk, a vendéglősök először keresik föl a Dunántúlt, a melynek fejlett kultúrája méltó a tanulmányozásra. Győr valószínűleg szíve a Dunántulnak, ifjú erővel tüktető szíve, a melynek ipara és kereskedelme, valamint kulturális intézményei szinte versenyeznek fővárosunkéival.

Népe magyarságával, modern gondolkodásával és munkásságával ékesége a magyar fajnak, honfoglaló őseink második rajának, az avaroknak abból a véréből, a mely oly klasszikus, ép törzset hajtott a Duna és a Rába mentén.

A nép hagyománya ez s a néplélek sejtelve nem csal, valamiképpen megbecsülhetetlenul gazdag forrása a nemzeti érzületnek is, ha — mint e vidék ős lakossága — büszke is erre a hagyományra.

Az ország vendéglősei tehát oly városba mennek az idén, a hol nemzeti érzületük új tápot nyer s nemzetünk, hazánk jövőjébe vetett hitük új erősséget talál.

A mint tudjuk, a győri rendezőség — egyéb ünnepélyességek és szórakoztatások mellett — a Balatonra tervez kirándulást, egyrészt, hogy e búbajos tájékkal feledhetlen gyönyörűséget szerezzen a kongresszus tagjainak, másrészt, hogy megismertesse velük a

balatoni borvidék fejedelmi borait. A győri rendezőség tehát dolgozik, készülődik, a mivel nagyban előmozdítja, fokozza a kongresszusban való részvétel kedvét.

Minden bizonynyal hálára érdemes munkát végez tehát. Előre is köszönet érte.

Köszönjük és kívánjuk, hogy idejekorán való munkálkodása hasonlóra serkente az ország összes vendéglős köreit.

Fájdalom, ezeknek a tevékenységéről mit sem hallunk. Annál is inkább fájlalhatjuk, mert téltlenségüknek, az inncziatívaktól való irtózásának s az inncenziókban való szegénységnek nem lehet más következése, mint a mi eddig: vagyis, hogy a közgyűlés ismét hiányában lesz az aktuális tárgyaknak s így új eszmékkel, új czélokkal nem fogja megtermékenyíteni a vendéglősök közéletét.

Ez pedig nagy baj. Éppen ezért az országos szövetség vezetőségének nem lehet előbbrevaló gondja, minthogy ezt orvosolja. Evégből a vezetőség most már késő, de jövőre külön körlevélben hívja fel összes ipartársulatainkat, hogy erre a kongresszusra s ezután mindegyikre tegyenek részletes, statisztikai adatokkal ellátott jelentést iparunk ottani állapotáról.

Mutassák ki, hogy hány vendéglő keletkezett s hány szűnt meg és miképpen alakultak a fogyasztási viszonyok s ezekre minő közgazdasági és társadalmi okok voltak befolyással.

Jelentsék be, hogy iparunkra náluk minő hatósági intézkedések vannak;

ezebből miket tartanak hátrányosoknak s miképpen óhajtják és vélik ezeknek hasznos megváltoztatását?

Hívják föl az ipartársulatokat, hogy az országos közgyűlés tárgysorozatára nézve tegyenek javaslatokat, gondolkodjanak időszertű indítványokról és arról, hogy a közgyűlésen az ő kebelükből is legyenek hozzászólók.

Ha az országos vezetőség ezt megteszi, úgy eléri azt, hogy közgyűlésünk nem csupán a sablonos jelentések elálmósító ledarálása lesz, hanem ipari életünk hű és termékenyítő megnyilatkozása, amely iránt a legnagyobb érdeklődés fog mutatkozni, megnyerve ügyünknek a társadalom érdeklődését és hatással lesz a kormány és törvényhozás magartására is.

Gondoskodnia kellene a vezetőségnek arról is, hogy a kongresszus egyszerűsersmind a szakismeretek terjesztője is legyen.

Vegyen programba egy-két felolvasást szaktárgyakról. Erre annyi anyagot kínál az idegen vendéglői élet a szakácsművészség, borgazdaság, a szállodai berendezések és rendez, az idegenforgalom, valamint a szakoktatás kérdései stb. Felolvasó is lesz bőven, ha az országos vezetőség a szaksajtó útján erre előre felhívja a szaktársakat, esetleg egy-egy közgazdasági író is fölkerhet. Ez országos közgyűlésünknek kulturális értéket adna s a vendéglősök évről-évre tömegesebben látogatnák közgyűléseinket, illetőleg se-regestől lépnének be az országos szövetségbe.

Videant consules!

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER  
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok)

Első budapesti mindennemű élő és jegelt halak nagy raktára. Szállít a legmagasabb királyi udvar, valamint József Ágost főhercege ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállítója.

## Fontos kérdés.

Mint hogy a szatócsok és a bodegásoknak nevezett álpalinkások, valamint a korcsárosokká emelt butikosok szabadon mérnek mindenféle vendégülösi italt: bort, sört és pezsgőt, úgy szintén szik- és ásványvizet; mint hogy továbbá mind vehemen-sebben működik a nálunk világkongresszusa gyűlö anti-alkoholista propagandája; ennél fogva igen meggondolandó, hogy a vendégülösi üzem körén nem kellene-e tágitanunk, azaz rendes árunk közé ne vegyük-e be a nem szeszes, pusztán üdítő és tápláló italokat is.

Ez annál is inkább méltányos dolog volna, mert ha a pénzügyi hatóságok alkalmat adnak arra, hogy az italmérés adóval meg nem rótt boltosok a mi rovásunkra bort, sört, pezsgőt és pálinkát is árúsíthassanak, jogosan rekompensálhatjuk magunkat az ezzel okozott károsadásunkért úgy, hogy mi meg vendégeink számára tejet és gyümölcsnedűket is mérünk.

Hogy mennyire időszerű volna ez a reform, kitűnik abból hogy az anti-alkoholista agitációja folytán Poroszországban a közmunka miniszter rendeletet küldött szét a vasutizagatóságokhoz, melyben meg-hagyja, hogy minden vasuti vendégülös köteles jó tejet olcsón literszám készletben tartani s kimérni, nehogy ez utazó közön-ség tisztán a szeszes italok fogyasztására legyen utalva.

A mi pedig a művelt világ egyik államában uzussá válik, csakhamar a közönség egész világra kiterjedő igényévé lesz. Semmi kétség tehát, hogy a porosz rendeletet nálunk is utánozzák; ennél fogva itt az idő, hogy ebben a czikkelyünkben fölvetett eszme miként való megoldásáról a szak-társak, különösen a vasuti vendégülösök behatóan gondolkojanak.

Meg kell ezt tenniük annál is inkább, mert a mi a tejfogyasztást az utóbbi években csökkentette, megczáfolattat az a föl-tevés, mintha a tej, különösen a forralat-lan, a tuberkulózis terjesztője volna.

Ugyanis — mint a németbirodalmi hir-lapok jelentik — a birodalmi államegész-ségügyi hivatal közzé teszi a Koch-féle tuberkulózis-vita irányában tett vizsgáló-dásainak eredményét. — Koch azt vitatta, hogy más az emberi, más az állati tüdő-vész. Pontosán beigazolódott mindaz, amit Koch állított. A marhatüdővész egyetlen egy esetben sem lépett fel embereken. Mindössze a hét évig terjedő korig kap-hatnak tőle a gyermekek tuberkulózist, de ez sem veszedelmes és semmi köze sincs az igazi tuberkulózishoz. Egészen határo-zottan más bacillusnak tünt ki a tyuktu-berkulózis, a marhatuberkulózis és az embertuberkulózis bacillusa. Hosszas beható kísérletek tetették, nem változik-e át egyik féle a másik felévé, ha tartósan van is a másféle testben. Nagy megnyugvással szolgálhat e közzététel mindazoknak, a kik a nyers tejtől irtózkodtak. A vita el van döntve; szót benne a legnagyobb tudományos tekintély s az állati tuberkulózis-nak tej útján való átragadása az emberre a mai naptól fogva tovább csak — dajka-mese.

Ennek a tudományos vizsgálatnak meg-nyugtató eredménye nagy kihatása lesz; mert a tejfogyasztás roppant arányban fel-szökkenik.

Ez a körülmény indítt bennünket arra, hogy a tejet s ezzel a gyümölcsnedűket

vendégülösi árukká tegyük, annál is inkább, mert köztudomású, hogy a forralatlan tejet a legalkoholizáltabb ember is örömet fo-gyasztja, mint paralizáló, gyógyító folya-dékot.

Ebben a fontos kérdésben csak együttes megállapodásra volna szükség, mert nincs előtérvény, a mely a vendégülösöket ilyen, nem szeszes italok kimérésétől eltiltaná.

### Ítélet kávéházi üzlethelegységre vonatkozólag.

A m. kir. kereskedelemügyi miniszter 1904. évi 48536. sz. határozata Kassa város tanácsának: A város tanácsa részéről folyó évi 2447. sz. a. hozott s az elsőfoku ipar-hatósági ítélettel egybehangzó másodfoku ítéletet, mely P. F. Kassai lakos kávéház-tulajdonost azért, mert a kávéház czéljaira nem engedélyezett más helyiséget is üzle-teli czélokra használt, az 1884. évi XVII. t.-cz. 10. és 45. §-aiba ütköző kihágás miatt ugyanazon törvény 158. §. a) pontja alap-ján 100 korona pénzbüntetéssel, illetve megfelelő elzárással bünteti, panaszolt rész-éről a törvényes határidőben beadott felfolyamodás következtében felülvizsgálat alá vettem. Ennek eredményéhez képest a másodfoku iparhatósági ítéletet megvál-toztatom s vádlottat az ellene emelt ki-hágás vádjá és következményeinek terhe alól felmentem. Így kellett határozni, mint-hogy panaszolt terhére rótt azon cselek-mény, mely szerint az üzleti helyiségen kívül egy más ahhoz tartozó, de rendszerint más célra szolgáló helyiség is üzleti czélokra (szeparánák) használtatott, az ipar-törvénybe ütköző és annak alapján büntethető kihágási cselekményt nem képez. Az ipartörvénynek az elsőfoku ítéletekben hivatkozott 10. §-a ugyanis az engedély-héz kötött iparágak megkezdésére és gyakor-lására, a 45. §. pedig az üzleti hely (műhely, bolt) bejelentésére vonatkozik és egyik törvényszakaszban sincs korlátozás arra nézve, hogy az iparos kávéházi üzle-tét miként és mily helyiségekben ren-dezze be. Ez irányban legfeljebb az ipar-törvény 11. §-a alapján alakított szabály-rendeletben lehet körendészeti szempont-ból indokolt korlátozásokat tenni.

## Kirándulás a Balatonra.

Győr. augusztus 29.

A győri vendégülös és kávé országos kongresszus alkalmából tervbevetett balatoni kirándulás erősen foglalkoztatja városunk közönségét, mert ilyen megállapított pro-gramm kirándulást Győrből még nem szerveztek. Különösen értékesé teszi a pro-grammot az, hogy két nap alatt az egész Balatonon végig vonul az egész társaság, a melynek marad ideje arra is, hogy a Déli Vasut vonalának felhasználásával a Balaton tulsó partját is beutazza.

Ezuttal ismertetjük a balaton-füred-keszt-helyi hajózás látványosságait.

A balatonfüredi állomásról kiindulva a magyar tengerre jobbról a csopaki, aszó-fői és távolabb nagyvásonyi hegység er-dős hullámai, előtűnik a tihanyi felsziget szagattott szirtes partjával, melynek olda-lában a régi remetyelukak setétednek, lábánál a kécskekőröket tartalmazó homok-zátanos partokkal. Tetején a benczés apát-sági kolostora és neves temploma, mely-nek faláról verődik vissza a híres tihanyi viszhang. Egy még kissé emelkedettebb

helyen a tetőn valami kör alakú sáncz is látható, melyet a nép Attila várának ne-vez. Jobbról a somogyi homokos dombos partok, melyeknek a látogatott fürdőtelep-ek és a művelt földek gyors egymás-utánban váltakoznak és a falvak fehérlő tornyai emelkednek a magasba. Elkanyar-odva a tihanyi fok mellett a bal oldalon, tovább kísér a hajót a mocsarakkal és nádasokkal tarkított part, míg jobboldalon a bogárhátra szántott dombok között a szőlővel beültetett hegység és erdős magaslak-tok tartják a képet, rajtuk mindenütt a villákkal és nyaralókkal.

Egy egy völgyönnyílóan gyakran eltű-nik, meg ismét elrejtőzik a kopár sziklákból álló gyulakeszi hegy, melynek tetején már messziről kivehető *Csobáncz* várának festői romjai, ép így bujnaknak a galúcsi és heggyési csucskok is, melyek czukorsüveg alakjukkal és élesen kiemelkedő csucsai-kal vonják magukra a figyelmet. A heggye-din távcsóval szintén jól kivehető a régi romok. Ezeket a hegycsoportokat a további kiltatás elől a *Badacsony* és *Szent György-hegy* zárja el, melyeknek tipikus vulkán-alakjáról azonnal felismeri a szemlélő az egész vidék karakteros bazaltterületét, mely a szőlőművelésre oly kitűnő talajt szol-gáltatja.

A somogyi parton eközben eldohog mel-lettünk néhányszor a vonat s előbukkanik százelede tarka nyaralójával *Szántód*, *Balatonföldvár*, *Szárzós*, *Szemes*, azután *Lelle Boglár*, végül szakadékos homokpartjával *Fonyód*, mind felkapott, kedves fürdőhe-lyek. A boglári hegy is magára vonja figyelmünket, ugy áll előttünk, mint egy kialudt miniatűr tűzokádó, mely kedélye-n kacsingat át a zálati parton büszkén emelkedő lapjára, a Badacsonyra.

A Badacsonyhoz közelebb érve, kibon-takozik azon a kétség homályából a tete-jén levő óriási kereszt, mi közvetlenül a szírhargar levő áll, a melyet a hatalmas, meredek bazaltoszlopok, bazaltszák-kok alkotnak. A hegy oldalán mindenütt szőlő, villa és prészah kápolnákkal és tem-plomokkal, melyek között már messziről magára vonja a figyelmet Kisfaludy Sán-dor hajdani nyaralója rózsaszín falával és a parton álló Hableány, a vidék híres vendéglője.

Alig kerül meg a hajó a Bada-csonyt, már ismét a Szigilet tünik elő gyönyörű romjaival, melynek két oldalán mocsaras, széles völgy nyulik be Tapolca és Sümeg felé.

A meszesgyöröki nédas partokból, melyek felett dúsz bortermeles és erdőborított hegycsoportok vonulnak végig, emelkedik ki a kicsiny, de kedves Szent Mihály-hegy tetején egy gyönyörű kápolnával. E köz-ben már a keszthelyi balatonparti sétány hatalmas fái és a kikötő is elénk tárulnak, két remek fogadóval, melyek mögött a város emelkedik a templom és a fejedelmi Festetich-kastély fénylő tornyaival.

(Gy. K.)

**Rendelet az élelmiszerek festéséről.** A bel-ügyminiszter a törvényhatóságokhoz ren-deletet intézett a festékeknek, élelmi, él-vezeti, szükségleti szerek és tárgyak ké-zsítésére való használatára, valamint festett élelmi és élvezeti szerek forgalomba hozat-al tárgyában. A rendelet felsorolja azo-kat a festékanyagokat, melyekkel eladásra szánt élelmi s élvezeti szereket festeni tilos. Természetesen az ilyen festett élelmi

**Termelőhelyen fekvő borkészleteit,** melyek a helyszínen megtekinthetők és átvehetőek ajánlja Szeifricz Antal utóadi részvénytársaság bornyagykereskedő  
BUDAPEST, VI. ker., Andrássy ut. 4. szám.

és élvezeti szerek áruba bocsátása sincs megengedve. A rendelet ellen vétők 10 napig terjedhető elzárással és 200 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendők. A rendelet jövő hónap 15-én lép életbe. Ez a rendelet nagy hiányt pótol a közegészségügyre rendkívüli fontosságú; csak az a sajnós, hogy nincs szakértő szervezett rendőrségünk a végrehajtására.

## A görögiek intézkedései.

A mint Győrben jelentik: a vendéglősök, szállodások és kávékóros országos kongresszusát előkészítő bizottság az ügy fontosságához méltó buzgalommal dolgozik azon, hogy Győr vendégei jó véleményrel távozzanak majdan városukból.

A szükebbkörű rendező-bizottság a közgyűlést nyert jogával élve, megalakította a rendező nagybizottságot, a melynek elnöksége: *Herzeg Ferenc* ipartársulati elnök, *Erhardt Antal* rendező-bizottsági elnök, *Kuster Géza* pénztáros és *Révész Sándor* titkár.

E bizottság tagjai: *Aczél Miksa*, *Baras Sándor*, *Biringer Károly*, *Bróser János*, *Bruchler Lukács*, *Csillag Mór*, *Csukly Lajos*, *Czeloth János*, *Dreiszker József*, *Fettik Ferenc*, *Fleischmann Zsigmond*, *Fodor Pál*, *Gadl János*, *Hannich József*, *Hauczinger Ádám*, *Hauczinger Mihály*, *Héberling Ferenc*, *Héberling Adolf*, *Herkovits Lajos*, *Kardos Antal*, *Kiss Károly*, *Kopp Sándor*, *Kuster Béla*, *Kuster László*, *Krampezer Elek*, *Kutséra István*, *Lakner István*, *László József*, *Lukács Gábor*, *Lukovits János*, *Máday Sándor*, *Marschall Pál* és *Kálmán*, *Meixner Mihály*, *Mayer Ignác*, *Mező János*, *Németh József*, *Németh Ferenc*, *Németh Alajos*, *Németh Gyula*, *Nagy József*, *Nagy Vince*, *Opitz Vince*, *Opitz Rudolf*, *Ót Tivadar*, *Pernitz Lajos*, *Pethő Lajos*, *Póder György*, *Polgár Pál*, *Prüger Gyula*, *Prücker Mátyas*, *Remes Mihály*, *Sokoray Sándor*, *Spitzer Miksa*, *Spielmann Pál*, *Szabó János*, *Szabó József*, *Szabó Kálmán*, *Szeibszeder János*, *Schuch Ferenc*, *Stern Sámuel*, *Stoiber Márton*, *Takács Jenő*, *Templa Dezső*, *Tosch János*, *Tosch Károly*, *Tóth Pál*, *Tüske Dániel*, *Tüske Sándor*, *Urly Sándor*, *Wagner Samu*, *Weisz Hermann*, *Wölfl Pál*.

A rendező-bizottság a jelentések várható nagy számára való tekintettel ezután kéri föl mindazokat, a kik szeptember 11-én déltől szent. 13-án reggelig egy vagy több szobát nélkülözhetnek, hogy erről a rendező bizottságot (szikvizgyári szövetkezeti iroda, telefon 283), valamint az átengedés díját vele egyidejűleg közölni sziveskedjenek.

A Vigadó-karzatot a bankett alkalmával a hölgyközönség számára tartja fenn a rendezőség. Jegyeket szeptember elsejétől ad ki az elnökség.

A balatoni kirándulás iránt az ipartársulat körén kívül is igen élénk az érdeklődés. A bizottság elhatározta, hogy az érdeklődőket szívesen belevonja a kirándulásba, de kéri őket, hogy résztvevő számdékat lehetőleg szeptember elsejéig az elnökségnél bejelentésük.

A kufárok ellen. Hála az égnek, az idén nincs terméshiány, az árak mégis a múlt inséges esztendő árai maradtak a piacon. Semmi kétség tehát, hogy ezt a kufárok s némely helyhatóság spekulációja okozza. Éppen ezért sürgettük mi, hogy — mint rége óta — az árak hatóságilag limitáltassanak, nehogy az üzérkedők vég-

képpen tönkretrethessék a fogyasztókat, a kiket kizsarnoknak s a termelőket, a kiket nem fizetnek meg. Örvendőnk tehát, hogy szavunk a kormány kebelében is visszhangra talál. A mint értesülünk, a belügyminiszter a bajai törvényhatósághoz rendeletet küldött, melyben tekintettel a fővárosi, de különösen a vidéki piac drágaságára, utasítja a rendőrhatalóságot, hogy maga dolgozzon ki piaci tarifát. A miniszter nem kívánja megfosztani a piaci elarusítókat az őket megillető jövedelemtől, azért a tarifa megállapítására vonatkozóan utasítást adott a hatóságoknak, hogy legyen tekintettel a termelőknek fizetett árakra, a helyi viszonyokra és egyéb körülményekre, mihezkepest aztán bizonyos megfelelő százalékos haszon hozzá számításával, állítsák meg az egyes czikkék árát, melynél többet az elarusítónak nem szabad követelnie. Ez után más kívánságunk nincs, csak az, hogy a belügyminiszter ennek a rendeletének kötelező erejét terjessze ki különbözőbb szigorral a székesfővárosra is, mint a hol az állapot legtűrhetőlebb; mert a hatóság az üzérkedőket — hogy enyhén fejezzük ki magunkat — compareálni látszik.

## Az osztrák bortörvény.

A mi bortörvényünk nem állhatta eléggé utját a borpancsolásnak és a műbor készítésének, mert Ausztriában nem volt hasonló törvény és így — a vámközösség folytán — onnan szabadon árszathatták el hazánkat pancsolt és csinált borokkal a kereskedők.

Hogy mennyire, ez különösen országunk nyugat-határszéli vármegyékben tapasztalható, a hol potom áron vesztegetett osztrák habarékok majdnem teljesen kiszorították a természetes, hazai bortort.

Végre az osztrák bortermelőik kívánságára a kormány elhatározta magát, hogy szintén alkot törvényt a borhamisítás megállítására.

Különb fontosságú azért ránk ez a törvényjavaslat s már csak azért is érdekelhet bennünket, mert okvetlenül involválni fogja a mi bortörvényünk módosítását, illetőleg kiegészítését.

Az osztrák törvényt a „B. L.” a következőképpen ismerteti:

Az osztrák képviselőház borászati bizottsága nevében dr. *Marchet*, udvari tanácsos és képviselő a következőkben összegezte a megalkotandó új bortörvény alapelveit. Hogy a nézetek cseréje sikeresen megindulhasson: a főbb elveket itt mindjárt kommentárral fogjuk kisérni.

1. «A bor a friss szőlőgyümölcs levéből szeszes erjesztés után előállított ital. A csingér a kipréselt szőlőre öntött vízből szintén szeszes erjesztés után előállított ital.

Minden más, habzó-, csemege- vagy gyümölcsbor, esetleg gyógybor, műbornak tekintendő.»

Megjegyzés. Be kell venni az új törvénybe a szőlő-must meghatározását is közből. Először azért, mert a must máris kereskedelmi czikk és sok helyütt mindenféle más gyümölcslevest is mustnak hívnak. Másodszor azért, mert a termelőknek érdekükben áll, hogy a szőlőmustkereskedés a jövőben minél szélesebb alapon fejlessék és a pasztórizálás, mint egyetlen biztos és egészséges, amellett tartós mustkészítési mód minél szélesebb körben elterjedjen. Ha a must fogalma törvényes meg-

határozás alá kerül, és a mindenféle egészsegtelen, erjedésgátó anyagok használatát már a törvény kizárja, akkor reményünk lehet, hogy a mustot még az antialkoholisták is felkarolják, az orvosok ajánlják és így egész új körök: antialkoholisták, gyermekek, asszonyok is megnyerhetők lesznek a borforgasztásnak a must címén.

Szükségesnek mutatkozik a *vörös bor külön meghatározása* is, mert köztudomású, hogy ennél nem a szőlő leve, hanem megzuzott fürtje — tehát a lé és csutka — együtt erjed ki és csak — az idő szerint — 8—10 nap mulva történik a kipréselés. E meghatározás ilyen lehetne: «A vörös bor zuzott kék szőlőcseféréből előleges erjesztés, de utolagos kinyomás után nyert sötétes ital.»

Ajánlatos még a csingéret is külön meghatározni, azért, mert osztrák földön, kivált Tirolban és Isztriában, divatos a petotizált félborok készítése is. Ezen vidékeken ugyanis megzuzták a szőlőt, külön teszik az első csurgást, aztán vizet öntenek a cseférére, azt megzuzkuzozák, s azontul ujra úgy bálnak el vele, mintha az friss szőlőcsefere lenne. Ezt a rést tehát, ha az élelmes hamisítókodást meg akarjuk gátolni, be kell dugni s meg kell mondani, hogy az ilyen félbor készítése tilalmas és azt nem szabad sem igazi bor gyantán árulni, sem háziasítás céljára gyártani.»

2. «A bort csak javítás és tartósság szempontjából szabad eszélyes pinczekezelésnek alávetni. Ezt a kormány rendeleti uton szabályozza.»

3. «Nem szabad a bor tömegét semmivel se szaporítani.»

4. «A borhoz nem szabad más hozzátenni, mint: a) háziasítás céljára más bort; b) ürmöskészítés céljára szőlőt, mustot, cseférézt és vegyvizsgálatilag igazolható fűszereket; c) savtompítás céljára szénsavas meszet; d) a bor fehrissítésére tiszta szén-savat; e) rendeltileg meghatározandó kizitott anyagokat; f) a szükséges mirenymentes kénseleteket; g) heher bor szinesítésére égetett cukrot; h) a must feljavítására tiszta növénycukrot.

Ezt az utolsó pontot, előbbi fejtegetésünk alapján, mi kívánjuk bevétetni, az osztrákok ezen nem tudtak megegyezni s a kérdést szakértők elé utalták, valamint a szeszesség kérdését is.

Mi a szeszesség inkább elleneznők, mert ellenőrizhetetlen; a czukrozást ellenben megengednők, mert olyan drága, hogy szükség nélkül senki sem nyul hozzája.

Minden más illatosító vagy gyógyító szernek a bekeverésért bejelentési kötelezettséghez kell kötni, vagyis magán a palackon nyilvan beavallani s előzőleg állami vegyikísérleti állomással jóváhagyatni.

Az 5. pontban felsorolja a borhoz nem vegyítendő, vagyis tilalmazott czikket.

Ezeket itt nem soroljuk fel, mert a vegytan mai fejlettsége mellett csak országutat építenék a szédélgesnek, ha felsorolnók, hogy mit nem szabad ma a borhoz keverni?

Híszan ha fel van sorolva, mit szabad tenni, akkor hallgatag az is meg van mondva, mit nem szabad bekeverni, mert hiszen az engedélyben felsoroltakon kívül minden más tilalmas. De különben is a mai fejlődés olyan gyors, hogy ha ma felsoroljuk a tiltott pancsol szereket, holnap kissé elváltoztatott formában és új név alatt azokat ismét forgalomba hozná a lelkiismeretlen élelmesség. Egyébiránt is sokkal nagyobb és fenyegetőbb, de egyuttal értetetőbb is az olyan tilalom, mely a megengedettekön kívül minden néven nevezendő pancsolást általában megtilt, mert

kizárja körmöntfont mentegetőzések lehetőségét és a tilalom ellen vétőt behajtja egyenest a fogházba. A vonatkozó rendelkezésben azért be lehetne, sőt be kellene foglalni azt, hogy tilalmas a törvényben megjelölt borkezelési anyagokon kívül erre a célra bármit is hirdetni, vagy forgalomba bocsájtani. Ugyanott kellene intézkedni, hogy minden derítőtől használandó szer előzőleg bemutatkozzék az állami vegykimelési állomás illetőséke előtt s enélkül a forgalomból ki legyen zárva.

A 6. szakasz megtiltja készítését, hirdetését és tartását minden olyan italnak és kutyaszaknak, akár műbor, akár félbor legyen, mely a bortörvényben engedélyezve nincsen.

Részünkről ezt a szakaszt a magyar szabadelvűséggel nem találjuk összhangban. Minek az ipart bénítani, a szorgalmat és találfelkutatást korlátozni s a borivást erőltetni? Hiszen Budapesten a VI., Lehel-utca 8. szám alatt megalakult már a „Continental Hopkos Company” alkoholmentes italok gyára és 10 fillérért (!) árul egy üveg nektárt(?), mely a hirdetés szerint «az asztali italok legjobbjika»... Hadd árulják a Hopkost, hadd igya, akinek gustusa van rá! A közegészség érdekében csak azt kell követelni, hogy minden ilyen műital az élelmiszer-törvény ellenőrzése alatt tartassék és köztudomásra legyen hozva, mielőtt készül. Márczot is isznak Magyarországon, mióta van bucsu és mézeskalácsos; és még senki sem panaszkodik, hogy a bábosok tönkreteszik a bortermelőket. Ezt a pontot tehát, ha nem védelmezhetjük is, esetleg a fenti korlátozások mellett el kellene tűrniünk.

7. «A borhoz sem csingéért, sem fél-bort keverni nem szabad.»

Ez természetes tilalom, a minthogy nem szabad a korpát fűrészporrall, vagy homokkal szaporítani.

8. «A szőlőtulajdonos vagy bérlő a saját szüreti hulladékaiból házi használatra készíthet csingéért.» (Ezt az előadói szakaszt az értekezlet nem fogadta el, de mi már mellette foglaltunk ezen értekezés során állást. Jó lenne, ha rendelet szabályozná: hány százalékaig terjedhet a borszüretnek a csingérrészítés.)

9. «Szabad mézből, gyökökből és gyümölcsleiből készített italokat árulni, de csak a maguk igaz nevének.»

Ehhez hozzájárulunk, de azzal a kikötéssel, hogy a «bor» jelzőt ezérves jog alapján kizárólag a szőlőlének kívánjuk lefoglalva tartani s a ribizli, eper, vagy alma leve viselje az igazságnak megfelelőleg az almáé, vagy eperléé nevet, de sohase hivatassa magát almabornak stb.

10. «Nem szabad bort olyan vidék nevéről elnevezni, melyen az nem termett. De a közeli borvidék címén szabad forgalmazni!»

Ez a szakasz nagyon ruganyos és korlátozásra szorul. Mert érthetetlen, hogyan jut a pécsi borgazda ahhoz, hogy a darázsai vagy lapáncsai sokac is, tisztán a szomszédság jogán, vagy a vármegyei egység címén, pécsi bornak jelezhesse az ő vinókóját? Az osztó igazság azt hozná magával, hogy — mint már kifejtettük — minden egyes hordó bornak legyen származási jegyve. Így aztán, ha a bor jó, a névtelen eredet nem gátolná érvényesülését és térfoglalását; ha pedig rossz, a nemes eredet sem pótolhatná születési hiányát.

E részben meg kellene engedni, hogy

minden község, vagy a községek bizonyos csoportja kizárólagos borvidékké egyesülhessen és állandó gyűjtőnevet vehessen fel. Az ilyen kötelekbe nem állott hegyközség pedig kényseritessék, hogy termékén a maga termelési helyét külön bevallja. Sőt tekintve, hogy némely helyen hegyi és homoki, előkelő és silány fekvésű bor együtt terem: meg kellene engedni azt is, hogy a község neve mellett esetleg a hiresebb hegy vagy dülő is megjelöltessek. Gödöllőn például az Antalhegyen határozott hegyi jellegű borok teremnek, míg a hegy lábánál a homokosikon egészen más jellegű szőlőlevelet szürenek. Fehéretplompon minden deliblati homoktermést a városi határ neve alatt árulnak. Minek bitorolná és károsítaná a gyengébb áru a jobbnak nevét, mikor ezzel magának nem használna, amannak ártana?

E részben minden egyes szüretkor szorgalmasan kellene dolgozni a vegykimelési állomásnak, hogy mire az új borok piacra kerülnek, minden, rendeletileg elismert, borvidékről köztudomású legyen az évi termés gyuelemzése. Így lehetne elérni, hogy mindenki a maga emberségéből igyekezék élni s ne a máséból. Így lehetne az egyes borvidékeket hirnevükre féltékeny zárt közösségbe szorítani s arra nevelni, hogy a szoliditás és kitartás kiküzdje és megnyerje méltó jutalmát.

Nehézséget okoz itt a háziasított borok elnevezési kérdése. Az osztrák javaslat azt kívánja ezektől, hogy képzelti neveket viseljenek. Erre a kérdésre nézve várjuk és kérjük a hozzászólásokat. Mert e részben a találékonyság esetleg könnyen fölülkerekedhetik. Például szolgálhatnak itt a pezsgőnevek: Talizmán, Kincsem, Préda, Aranysepp stb. A háziasítást eltiltani nem lehet, tűrni kell; tehát fosszunk meg legálább a félvezetésre előjogától.

Ugyanitt kimondja az osztrák javaslat, hogy a fajbornak vallott ital igazolási tartozik évjáratát, szőlőfaját és termőhelyét egyszerűsrimind. Ma ettől messze vagyunk; mert a kereskedelem egész tudománya abban áll, hogy összeszedi az olcsó homoki borokat és némi ügyeskedéssel, esetleg igazi fajborok hozzákeverésével, csinál belőlük rízlinget, traminit és somlait. Aki ivott igazi rízling bort és megkóstolja utána, amit ez cimen Budapesten csapról árulnak: az rögtön tisztában lesz ennek a pontnak a jelentőségével.

A 11. pont sürgeti a szakértői pinczellenzőrséget, de a részletekbe nem megy bele.

Máskor kifejtettem már, hogy mindaddig nem lesz szolid és megbízható a mi borászatunk, míg bajor minta szerint el nem rendelik a pincze-telek könyveket. Ezeket minden irni tudó ember, ha czélszerű nyomtatványt adunk eléje, pár percz alatt maga vezetheti és kevés fáradsággal rendben tarthatja. Mihelyt köteles lesz a termelő kimutatni, mielőtt mi szüretelt s mennyit hová adott el, mindjárt lényegesen tisztul a helyzet. Ezzel egyszerűsrimind a borkereskedelem is reális alapot ölt, mert ki kell mutatnia, hogy a mit és a mennyit elad, azt valahol tényleg megvette. Becsületés és nevére méltó kereskedőtől az újítástól nem fog szabadkozni, mert hiszen neki a könyve a becsülete. A termelő pedig majd rászokott arra, hogy ha lovat vagy tehenet ad el, szépen beballag a jegyzőjéhez és átírhatja a vevőre a lövelevét. E részben most vagyunk a választzon és ha intézvényesen bebonyonyítjuk becsületességünket,

majd magunk látjuk a hasznát; ha pedig ezt nem tesszük, akkor ismét a hamisoké lesz az ország, a hatalom és dicsőség.

A 12. és utolsó szakasz a legfontosabb, amennyiben a törvénynek szántsáznadékos megszegtől első sorban és föltétlenül szabadságbüntetéssel sújtja s a bírságot — ahogy már régen kellett volna — másodsorba helyezi. Igenis, szabadságvészteséssel kell sújtani minden tervszerű csalást! Véget kell vetni annak az igazságtalan kedvezésnek, mely törvénykönyveinkre a gyürius és frakkos gazemberek javára belopódzott. A parasztot, ha chségében pár szem gyümölcsért, vagy pár cső kukoricáért palánkot ugrik, lecsukják. Budapesten pedig az élelmiszer-hamisítókat, ha nagy ritkán megfogják, összesen arra ítélik, hogy bezsarolt jóvedelmüknek néhány százalékat fizessék oda büntetésül. A kire rábizonyul a más egészségén és gyomrán való lelkiismeretlen uszoroskodás büne, azt bélyegezzék meg életfogytiglan; a hol a morál iránti érzék hiányzik, létesitse azt az állam az ő büntető hatalmával.

Végre is csak annyit kíván a közérdek, hogy ártatlanul vagy üdözésből ne kerülhessen senki bajba. Ezt pedig mindenki elérheti, ha esetleg gyanussá válható kevéreseit mindenkor megbízható tanuk előtt végzi és így eleve fedezi magát. Nem képzeltelhető olyan eset, mikor két tanu jelenléte ki volna zárva; hisz a pinczében ilyenkor mindig többen dolgoznak.

Ezek azok a főbb szempontok, melyeknek az új bortörvény megalkotásánál érvényesülniök kellene. Ha lesz a termelőben elég összetartás, hogy érdekképviseletüket ilyen irányban befolyásolják; a kereskedőkben annyi önérték, hogy ezt még lát-szólagos érdekeik ellenére is támogassák: akkor valószínű, hogy a kormány erős talajt érezve lábai alatt, élre áll a becsület és munka érdekvédelmének s olyan új bortörvény hoz, mely csak azoknak lesz könyvetlen, a kik megszokták már a köz-tudatlanságból való élőködést.

Vizsont egy csapásra meghódítunk minden fogyasztót, ide szokatjuk s állandó vevőül megnyerjük a külföldet, mely érezni fogja, hogy nemcsak látszatra, hanem intézvényesen biztosítjuk neki a szolid kiszolgálást.

## Társas-reggelik.

**A „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korosmárosok Ipartársulata” minden pénteken társas reggelit tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:**

Szeptember 7-ikén, csütörtökön délután, **oszonna HERNHUT J.** az „Utolsó garas”-hoz czimzett vendéglőjében, VII., Zugló, (Bosnyák-utca).

Szeptember 15-ikén **Rezső Mihály** vendéglőjében, VII., Erzsébet-körút 44.

Szeptember 22-kén **Szűcs és Balika** éttermében V., Deák-tér.

Szeptember 29-ikén **Müller Antal**nál „Országos kaszinó” IV., Ujvilág-utca 1.

Október 6-án **Schnell József** vendéglőjében VIII., Népszínház-utca 9.

**HÜTTL TIVADAR** porcellángyáros, császári és királyi udvari szállító **BUDAPESTEN.**  
Gyár: VI. ker., Angyalföld. ♦♦♦♦♦♦♦♦ Raktár és iroda: IV. ker., Dorottya-utca 14. szám

## A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“

1905. évi szeptember hó 11—14. napján Győrött tartandó V. rendes évi közgyűlése alkalmából rendezendő ünnepély programja:

### 1. 1905. szeptember hó 11-én (hétfőn):

Budapestről indulás 1905. szeptember 11-én reggel 8 óra 50 perczkor a Keleti pályaudvarról, Győrbe érkezés 11 óra 29 perczkor. — Fogadtatás. — A vendégek elszállásolása. 5 órakor délután: a Szállások, vendéglősök, kávések, pinczerek és kávésegek országos nyugdíjgyűlése VIII. évi rendes közgyűlése a város ház nagytermében. 8 órakor este: Ismerkedési estély a «Royal szálló» téli kertjében (Barróss-ut.).

### 2. 1905. szeptember hó 12-én (kedden):

Háromnegyed 8 órakor reggel: a «Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége» V. évi rendes közgyűlése a városi széképület közgyűlési termében. A közgyűlés tartalma alatt a hölgyek szórakoztatásáról külön bizottság gondoskodik. Közgyűlés után villás reggeli a «Fehér bárány» szálló üvegtermében (Király-u.) 2 órakor délután disz-ebéd a «Vigadó» nagytermében. 5 órakor délután: A győri gyárak megtekintése. Este családi találkozó a «Fehér hajó» szállóban.

### 3. 1905. szeptember hó 13. és 14-én (szerdán és csütörtökön):

Kirándulás a Balatonra a veszprémi és zalamegyei gazdasági egyesületek, a dörgicsei borgazdaság és a «Balatonmelléki Bortermelők Szövetsége» meghívására. Minthogy az elszállásolás az előrelátható tömeges érkezésnél sok nehézséggel jár, valamint nagyon farszót az igen t. vendégeinkre, hogy a megérkezés után a rendező-bizottsági irodát keressék, nagyon kérjük

a bejelentési idő pontos betartását és a 15 kor. részvételi díj előzetes beküldését,

amely esetben az összes és személyre kiállított jegyeket és igazolványokat szeptember 7-én már postára tesszük. Ugy az elszállásolás, mint a helyi rendezés érdekében kérjük továbbá egyidejű pontos bejelentést azoknak az úrhölgyeknek, a kik a kongresszus tagjaival városunkat látogatásukkal megfizetik, valamint kérjük: lehető meghatározását annak, hogy igen t. vendégeink melyik napon és vonattal érkeznek. Szeptember 11-én és 12-én a rendező-bizottsági irodája a Royal-szálló félemeleti helyiségében van.

**A balatoni kirándulás részletes programja:**  
Szeptember 16-án, szerdán,

Reggel 6 órakor különvonaton indulás a vadregényes Czuhavölgyön keresztül

Veszprémbe. Veszprémben kocsonka a város megtekintése, kikocsizás a Balaton-Almádi fürdőhelyre. Balaton-Almáiban az utóbbi 15 év alatt óriásit előrehaladt kies fürdő megtekintése, majd borkóstolás. Tár-sas ebéd 1 órakor. Ebéd után a társaság kocsonka Balaton-Füred fürdőbe, az örök-zép, búbiás magyar tenger gyönyörű pontjára utazik. Itt tölti a nap hátralevő részét, Balatonfüred fürdőiben és sétányain. Este társasvacora (sült, tészta, gyümölcs), utána a Kisfaludy-verandán Balaton-Füred község borkóstolója. A társasvacora ke-retében a dörgicsei borgazdaság borkóstolója.

### Szeptember 14-én, csütörtök,

Reggel 6 órakor Balaton-Füredről indulás külön hajón balatoni sétahajózásra Badacsonyra.

A badacsonyi vidéki bortermelők szövetsége a délelőtt folyamán bemutatja a hegy-pinczét több más pinczével. Ebéd fél 1 órakor a szövetség borkóstolójával össze-kötvé. Ebéd után külön hajón indulás Keszthelyre, a Balaton déli oldalának zárópont-jára. A város megtekintése, közben kirán-dulás kocsonka a várostól 10 percznyire levő világhírű Hévíz fürdőre. Majd látoga-tás a keszthelyi sörgyárban. Este tár-sasvacora, utána a helyi társadalom elő-kezőseinek rendezésével tánc. Kedvező idő esetén a Balaton keszthelyi partjának kivilágítása és a Balatonon «Velencei éj» rendezése.

Másnap, szeptember 15-én elutazás tenger-zsírti irányban.

Részvételi díj, beleértve Győrtől Keszthelyig a vasuti, kocsis és hajóköltségeket, a felsorolt étkészleteket és a balatonfüredi s keszthelyi elszállásolást, személyenként 25 korona.

Keszthelytől Győr, valamint Balaton-szentgyörgyig érvényes utazásra kedvez-ményes vasuti jegyeket kértünk, azokat a jelentkezőknek a többi igazolványokkal egyidejűleg elküldjük.

Minthogy a programnak sikeres és zavartalan keresztülvitele sok teendővel jár és minden állomáson a szives, kirándulá-sunk iránt lekötölező előzékenységgel ér-deklődő rendezőseget jóelőre értesítenünk kell a résztvevők számáról s csak így tör-ténhetik gondoskodás igen t. vendégeink kényelméről, kérjük, hogy a kirándulásban való részvételt szeptember 5-ig velünk kö-zölni méltóztassék.

Szintzugy az elszámolás könnyebb-sége és azon okból, hogy Győr területére lépve, a keszthelyi hazautazásig igen tisztelt ven-dégeink időtöltését mi se zavarja, kérjük a 25 kor. kirándulási díjnak szintén be-küldését.

Győr, 1905 augusztus 22.

**A győri rendező-bizottság.**

## Különlélek.

**A Mádai-család ünnepe.** Nem hiába mond-ják, hogy a szorgalmat, a lélek nemes-ségét megadja Isten. Bizonyoságra ennek illusztris szaktársunk, **Mádai Lajos** élete. Szorgalmával nemcsak vagyont gyűjtött, lelkii nemeségével nemcsak szellemre és szívre kiváló gyermekeket nevelt föl, ha-nem azzal is megáldotta a gondviselés, a mi ritka családnak adódik. Ugyanis hármás, együtt kötendő nászra készülhet. **Margitka** leányát eljegyezte **Juventus Antal** jeles gépészmérnök; **Lajos** fia pedig, a ki szint-en nagyreményű tagja a magyar gépés-zmérnöki karnak, eljegyezte **Uwira Erzsike** kisasszonyt, néhai **Uwira Ferencz** gyógy-gyészert leányát; míg **Mádai Ilona** kis-asszony e hó 12-én tartja eljegyzési ünne-pét **Benes Vilmos** takarékpénztári tiszt-viselővel. Midőn a hármás, nászhoz ugy az érdemes örömszülőknek, mint az ifju jegyeseknek szerencsét, boldogságot kí-vánunk, különösen szívből üdvözöljük a jó anyát, **Mádai Lajosne**, született **Holzwarth Borbála** urnőt, a ki, mint anya, gyermekei boldogságának alapvetője volt odaadó szeretével, férjéhez való hűségével és gazd-asszonyi fáradhatatlanságának ragyogó példájával.

**Az országos vendéglőskongresszus.** A győri vendéglős- és kávéipartestület, mint az idei országos vendéglős- és kávé-kongresszus rendezője, programjába vette a szép „magyar tenger” bemutatását; szeptember 13-án és 14-én Győrből a Balatonra kirándulást rendez. A társaság külön-vonaton indul Veszprémbe, hol a város megtekint, onnan kocsonka Balaton-Almádia megy s ebéd után Balatonfüredre. Szeptember 14-én Balatonfüredről külön hajón Badacsonyra rándulnak s onnan Keszthelyre. E kétnapos utazás alatt Balaton legszebb pontjait megnézik, de egyuttal, a mi közgazdasági szempontból nem kevésbé fontos, az ország legnagyobb vásárlói köz-vetlen összeköttetésbe lépnek a veszprém-megyei, somlyói, dörgicsei és badacsonyi-vidéki bortermelőikkel. E kettős fontos czéltől áthatva, a rendezés, f) fáradsá-gát szívesen elvállalták a veszprémi oldalon **Óváry Ferencz** dr. országos kép-viselő, **Koller Sándor** alispán, **Lingl Valé-rián** fürdőigazgató, Veszprém városa, a **dörgicsei borgazdaság** részéről **Vámos Ká-roly** dr. jószágkormányzó és **Zwicker Béla** uradalmi ispán, a zalai oldalon **Hertelendy László** főispán, **Handlery Gusztáv** igazgató és **Weiler Ignác** titkár, a badacsonyi vidéki bortermelők szövetsége minden tagjával és Keszthely város társadalma, élén **Nagy István** főbíróval.

**Esküvő.** Díszes esküvő volt Szegeden e hó 16-án. Ekkor esküdött örök hűséget

**Fontos**  
vendéglősöknek!

# Borszűrő!

ujbor aljbor, palaczkbor és betegbor leggyorsabban, legtisztábban szűrhető a szabadalmazott „MALOVICH”-féle borszűrővel, mely legkönnyebben kezelhető.

\*Kapható minden nagyságban.

**Ára darabonként 16 koronától feljebb.**

Kimerítő árjegyzék ingyen és bérmentve.

**SCHOTTOLA ERNŐ BUDAPEST, VI., Andrássy-ut 2. szám.**

Löwy Irma kisasszonynak **Reismann Gyula** előkelő násznép jelenlétében. Frigyük boldog legyen!

**Dahmer** Antal, a kiscsellérthegeyi „Tündérlak” vendéglő derek bérlője, múlt hónap 8-ikán esküdtök örök hűségét **Winkler Róza** úrnőnek. Násznagyk voltak **Kittl Ágoston** háztulajdonos és **Dahmer Henrik** hajós kapitány, a vőlegény testvérének. — **Reichel** Lajos, Ehm János nagyvendéglőjének kedvelt pinczére, nőül vette **Németh Izabella** kisasszonyt. A Deák-téri ev. templomban végbement esküvőn tanuk voltak **Ehm János** a vőlegény főnöke és **Tilcsér János** a nagyvendéglő főpinczére.

**Eljegyzés.** **Sipos** Ferenc vendéglős, özv. Schárhán Jánosné akácfa-utcai előkelő éttermének volt kedvelt pinczére, eljegyezte **Leyrer** Etelka kisasszonyt, **Leyrer Ignác** és neje szül. **Maloschik** Antonia úrnő bájosa leányát. Boldogság kísérje frigyükét! — **Paál** János ismert jóhírnevű főpinczér múlt hó 31-ikén jegyezte el **Dékány Sándor** szaktársunk bájosa és kellemes nővérét **Mariska** kisasszonyt. — **Rehling** József, a Kivényi nagyvendéglő éttermének főpinczére eljegyezte **Prosnits** Istvánné bájosa leányát, **Róza** kisasszonyt. — **Szatler** Gyula főkönyvelő Győrött eljegyezte **Meixner** Mihály ottani szállodás szaktársunk unokánővérét **Pock** Franciska kisasszonyt.

**Vendéglő átvételek.** Budapesten a Népszínház-utca és Tisza Kálmán-ter sarkán levő jömeneteli Óhegyi-féle vendéglő üzletét **Szalkay** Róbert szaktársunk vette át. — Aradon a Kass-féle vendéglőt **Tóth** Endre a nyiregyházi „Korona” szálló volt főpinczére vette meg!

**Üzleti hír.** **Kovács** Jenő a fővárosi Lippert-nagyvendéglő volt éthordója Füzes-Abonyban a „Vigadó” főpinczéri állását vette át.

**Üzletátvételek.** Budapesten a Keresepi-ut 40. szám alatt levő „Hungária” buffét-kávéház **Heymann** József, a „Hazám” kávéház volt kedvelt főpinczére vette át s azt teljesen átalakította. — Az Erzsébet-körút 6 szám alatt nem régen megnyitott „Köruti-kávéház”-at **Gruber** József köztisztviselőben álló szaktársuk vette át. — **Simon** Ferenc az Akácfa-utcai özv. Schárhán Jánosné vendéglőjének volt pinczére a Károly-körút 3 sz. alatti vendéglőt megvette. Sok szerencsés!

**A győri „Bárány” megújodása.** Győrből jelentik: A régi, jóhírű Bárány-szálloda megfelelően a modern kor igényeinek új mundért öltött magára. A szálloda-tulajdonos, a midőn Győr és vidékének egyik legkeresettebb szállodáját a legmesszebbmenő áldozatokkal átalakította, tulajdonképpen egy erősen fejlődő város idegen forgalmi követelményének felel meg. Belső berendezése különösen sokat nyert a di-

szes üvegtetővel, a mely az éttermet fedi úgy, hogy az étkezőnek télen-nyáron egyaránt helyül szolgál. Az éttermet azonkívül a villany intenzíven világítja meg. **Mojzer** Ferenc szállodás áldozatkészségével méltán kiérdemelte a közönség pártfogását, a melyhez a kitűnő italok és ételek figyelmes kiszolgálása csak előnyösen járul. — Örvendünk, hogy **Mojzer** Ferenc, a kit közügyeink alapos emberének tekinthetünk, áldozatkészséggel ennyit tett iparunk haladásáért Győr városában.

**Czégjegyzés.** **Petánovits József**, a Metropole szálloda, vendéglő és kávéház (Budapest VII., Keresepi-ut 58.) tulajdonosa czégét törvénytiszteleg bejegyeztette.

**Hazafias tüntetés idegenben.** A nemzeti önérzet fellángolása az idegen földön is fennéren lobogtatja a sziveket. Szép bizonyossága ennek az a megható tüntetés, melynek Karlsbad volt a színhelye Szent István napján. Örvendünk, hogy ennek érdeme oly férfiú nevéhez fűződik, mint **Grosz** Ödön, a ki szakmánk legjobb híri közvetítője. Ugyanis ő családjával szintén Karlsbadban tartózkodván, azzal az indítvánnyal fordult az ott levő magyarokhoz, hogy a közöttük üdülő **Kossuth Ferenc**zent Szent István napján üdvözöljék. Az indítványt a magyarok lelkesedéssel fogadták s így az meg is történt, még pedig éppen oly impozáns, mint kedves formában; mert abban a hölgyek is részt vettek. A tisztelők vasárnap délután jelentek meg **Kossuth** lakásán, a Villa Klemben. A kiüldöttség nótáit, élőkön **Grosz** Ödönnel és **Zerkovitz** Lajosnéval, gyönyörű virágokból nyújtották át **Kossuth**nak széles nemzetiszínű szalagjal, a melyen egy pár egyszerű sor volt. **Kossuth** szívvelyesen fogadta a kiüldöttséget s az örömtől meghatva mondott köszönetet, különösen a nőknek, a kiknek tisztelgését kétszeres örömmel fogadja, mert — mint mondá — a magyar nők, mint ezt most is bebizonyították, a hazán kívül is derék honleányok, gyerekeiket hazafias szellemben nevelik s a lelkebe oltják a hazaszeretetet. Azután a talpraesett szónoklat után, a melyhez hozzá intéztek, csak fájjalja, hogy a nők nem bírnak hazánkban szavazati joggal. A tisztelők **Kossuth** lelkes éltetésével ért véget. Hogy a figyelem mily jól ésszel **Kossuth Ferenc**nek, nemzeti ellenállásunk bölcs vezérének, kitűnik abból, hogy szíves és megtisztelő sorokat intézett névjegyén **Grosz** Ödönné úrnőhöz, amelyekben legmelegebb köszönetét fejezi, ki mint azon gyönyörű csokor átadójának, melyet őt a Karlsbadban időző lelkes magyar honleányok megtiszteltek, és megígérte, hogy Budapestre érkezésekor arcképét küldi meg **Grosz** Ödönnének.

**Vendéglőből kávé.** **Mazdás** Lajos az ösmert **rákosszentmihályi** vendéglős, átvette a **Toma**-féle Iona-kávéház vezetését s azt

augusztus 20-án megnyitotta. Rengeteg vendégsereg képviselte ez estén a biztató reményt, hogy a népszerű vendéglős új vállalkozása szép sikerrel fog járni.

**A Horváth és Csillag-csög sikere.** Ezek a billiárd- és dákó-gyárosok, a kik műiparunk terén, rövid idő alatt oly szép nevet szereztek maguknak, legutóbb ők rendezték be a **Knappe** Jánostól átvett, nagy fényfel berendezett, Andrassy-utca „Lyon” kávéházát. A czég (Király-utca 19. szám) munkájáról a szakértők a legnagyobb elismeréssel nyilatkoznak.

**Az acetilén-fény hatása a növényzetre.** Két egyetemi tanár **Bailey** és **Cray** hosszasan tanulmányozta, hogy az acetilén-fény minő hatással van a növényzetre. Liliomok, kaktuszszal, borsfélével s egyebekkel kísérleteztek. Kétségtelenül megállapították, hogy azok a növények, a melyek csak a napvilág hatásának voltak kitéve, silányabbak maradtak, lassabban fejlődtek, gyéribben virágoztak és kevesebbet teremtettek, mint azok, a melyek éj idején acetilén-fénynek voltak kitéve. Eppen ezért ezt a szép, veszélytelen, vidéken is könnyen alkalmazható, olcsó világítást mentől több helyütt alkalmazták, különösen a vendéglőkben, melyeknek mindennél nagyobb vonzóerő ad a viruló téli kert.

**Kegyelet.** Megboldogult, érdemes szaktársunk, **Bauer Sándor** veszprémi vendéglős iránt meghatón nyilvánult meg szaktársaink kegyelele. Ugyanis — mint onnan jelentik — **Bauer Sándor** elhalálása alkalmából a veszprémi vendéglősök szerettek kartársuk ravatalára koszorút ohajtván helyezni, e czéllból maguk között gyűjtést rendeztek. A kibocsájtott gyűjtő-iven az alábbi adományok jegyzetettek: **Egyed** János 2 kor. **Kreutzer** Ferenc, **Pátkay** Ignác, **Látos** Ferenc, **Zusman** János, **Werner** Károly, **Kéz** Ferenc, **Mözner** Fer., **Ísits** János, **Herczegh** Kálmán, **Lohonyay** István, **Pájer** Károly, **Oblat** Rudolf, **Ráczkevy** Gyula, **Kubay** Hubert, **Klein** Jakab 1—1 kor. **Hordóssy** Lajos 60 fill. **Marton** Mór 50 fill. **Szűcs** Sándor 20 fill. Az így egybegyűlt 20 korona 30 filléren a vendéglősök **Bauer Sándor** ravatalára egy koszorút helyeztek.

**Vasuti vendéglők bérbeadása.** A Máv. miskolci üzletvezetősége **Ruttká** állomásán a vendéglői üzletre 1905 december 16-tól számítandó 5 évi időtartamra pályázatot hirdet. Határidő szeptember 6. déli 12 óra. — A Máv. debreczeni üzletvezetősége **Debreczen** állomásán vendéglő bérletére ajánlati tárgyalást hirdet. Határidő szeptember 15. déli 12 óra.

**A kanári költetése.** Minthogy vendéglőkben az énekes madarak, különösen az édes-hangu kanárik vonzóerőt képeznek, azért szükségesnek véljük költésükre vonatkozólag a következő utasítást közölni: Minthogy a kanári tojása nehezen kell ki,

## SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

Budapest, VIII., Gólya-utca 36/a saját ház. — Telefon 60-38.

Elvállal Asphalttirozást minden alakban. — Facemzet tetőzéseket. — Nedves falak szárazzá tételét asphalt anyaggal. Rövid időn belül több mint 1000 lakást mentettem meg a penész és nedvességtől ezen vállalattal. — Talajvíz ellen elszigeteléseket, vízhatlan asphalt-lemez és asphaltrozással. — „Universal” kautschuk asphaltlemezeket új épületekhez készíték mérték után. — Avult zindely tetők átvetését asphalt fedéllemezekkel minden színben.

Végül szabadalmazott sertésfátóvókat, és jeiző kefék és ezekhez való festékeket minden színben. — Ugyazintén javításokat vállal és szakmában.

és szállít következő anyagokat u. m.: Asphalt, kátrány, kátránylemez tekercsekben, asphaltlemez, és ezekhez való cinezett szögek és falécek, carbolineum, carbolineum festékek, kátrány-festékek minden színben, Biéhonol, kautschuk-asphalt burkolóház, bitomen, carbol és cizet-olaj stb.

**BUDAPESTEN MÉG A VIZ IS DRÁGA!**

Uj! Sikerült egy vizeldé szagtalanító olajat feltalálnom, a melylyel bárki bármily nagyságú és forgalmu vizeldét potom áron fertőtleníthet és szagtalaníthat, úgy, hogy vízvezetékeire egyáltalában szükség nincs. Egy 25 kilogramm kanna ára 15 kor., mely mennyiség 2 évre elegendő. — Kivánatra bérmentesen házhöz küldöm, esetleg szemelvény is megjelölnék.

TELEFON 60-38.

Tisztelettel **SCHLEISZ GYÖRGY BELA** Budapest, VIII. Gólya-u. 36/a saját ház.

Vendéglősök kávéosk és magánintézetek figyelmébe.

Uj!

a fiók rendszeresen megfullad a tojásban. Ennek oka az, hogy a fogoly kanári tojását vékony nyálka környezi, s ha ezt rögtön le nem mossuk róla langyos vízben, rászárad a héjára, azt légszorossá teszi s ezért döglök bele a fiók.

**A baromfi-ölés szabályai.** Az ölésre kizemelt állat hajszolása, kinzása nemcsak embertelenség, hanem táplálkozásunkra is hátrányos. Be van bizonyítva, hogy a meg-hajszolva leölt baromfi kevés vért ereszt s a hus tapértéke csökken. Württembergben egyenes törvényes tilalom van a kinzó állatokra. Minél kevesebb szenvedés után szünik meg az állat élete, annál jobb a hús. A hal is akkor a legízletesebb, ha fogás után rögtön fejbe ütük s nem várjuk meg, míg a levegőn vonagolva eldöglök. Az állat halálküzdelmében testének értékes fehérnyei anyagai kedvezőtlenül oszlanak indulnak s így magának tesz kárt, aki pecsenyének szánt állatait nem kezeli ember-ségesen.

**A Budapesti Pinczeregylet** II-ik díjtekéző versenyét e hó közepén kezdte meg s annak befejezését szeptember 20-ára állapította meg. A szerencsés nyerők közt 20 értékű nyeresémtárgy lesz kisorsolva.

**Gyász.** Kass Jánost a szegedi Vigadó tulajdonosát érkező családi vesztéségre érte, kedves nejének a mult hó 27-én történt elhunytával.

**Kávéház átvételek.** Budapestén a József-köruti „Commerce” kávéházat *Petrovits Györgytől Ernei Jenő* vette át s azt díszesen átalakította. — *Kovács Béla* a Csömör-út 8 sz. alatt levő „Vajda-Hunyad” kávéházat *Rései Gusztávtól* átvette. — Győrött az „Elite” kávéház kezelését *Herzeg Ferencz* barátunktól *Takáts Jenő* ottani vendégül vette át.

**Tejes edények kezelése.** Tejes edények tisztartására és kivált az erjedéstől való védelmére ajánlatos azokat kibőltíteni s azután megszárazni oldattal mosogatni; a mikor a vizforralás elmarad. Természetes, hogy azután jól le kell az edényeket kefélni, újból kibőltíteni s megszikkasztani. Használat előtt jó bele is nézni, hogy mézfoltok ne maradjanak benne.

**A sülték főmelegítéséről.** A pecsenye melegebb rossz szokás, mert így megkeményül a hus rostja s nehezen emészthetővé is válik; hidegen ellenben minden sült könnyen emészthető s ízletesebb is.

**Recept.** Egési sebet frissen reszelt krumpli felrakásával megóvunk a felhagyosodástól s ezzel csillapítjuk a fájást is. A kötéseket persze ismételni kell.

**A legjobb kézfinomító.** Minthogy a vendéglősnék konyhai dolgokkal vannak elfoglalva, tehát kezeik bőrtől a nedvességtől és hőmegrontja; pedig a vendégre vonzó a szép, finom kéz; ennél fogva ajánljuk nekik ezt a legolcsóbb és legjobb kézfinomító szert: A vadgesztenye lisztét örlve, kiszítva fehér port ad, mely a vizet puhává teszi, a bőrt tisztítja s puhítja. Aki kezét s arcát gondozni óhajtja, pl. mert kénytelen mindenfélét összefogdosni napközben, az ezzel bizton segíthet magán.

**A hamisítatlan méz.** A közönség a világos, átlátszó mézet keresi, pedig az — ha ilyen, mint sok boltban látni — mind hamisított. Az igazi természetes méz főző ismertető jele az *δ kristályosodási* hajlama, tehát könnyű folyékonyágának megszűnése; a fozgasztók meg éppen ellenkezőleg ezt kifogásolják. Annyi már a hamisítás, hogy jótórnán a hamisat tartjuk valódinak; ezért szükséges hangsúlyozni, hogy az igazi méz: szemcsés, vastag, nem átlátszó.

**Állami szőlők bérbeadása.** A Balaton-meléki m. kir. kormánybiztos közhírró teszi, hogy a Skublics Imre zalaegerszegi kir. közigazgató használatában, névleg azonban

Schmidt Adolfné, özvegy Kardos Ferenczné, Mild József és Nunkovics Vilmos haszonbérben volt máriatelepi szőlőtelepeknek 1926 évi december hó 31-éig terjedő haszonbérleti joga f. évi 1905 évi szeptember hó 15-én delután 2 órakor a helyszínen 22 szőlőrészeltek egyenkint 800 □-ól térfogattal. A kiküldési ár kataszteri holdanként 2400 koronában van megállapítva. Az árverés nyilvános és szóbeli, de elfogadtatnak írásbeli ajánlatok is. A részletes árverési feltételek a kormánybiztosi irókban Keszthelyen tudhatók meg.

**Ájánlás.** *Markovits* Domonkosnak I. ker. Döbrentei-ter 5. szám alatt kellemesen rendezett vendéglője van. Természetes, jó italok s magyaros ételek kaphatók.

**Változás.** *Marton Béla*, a dévai kaszinó jóhírű vendéglőse, Egerbe költözött. Sok szerencsét új vállalkozásához!

**Dicsőret.** A szombathelyi országos dalárverseny alkalmából nagy elismeréssel emlékeznek meg *Herzeg Ferencz*ről, a „Sabária” új bérőljéről, a ki a diszlokoma alkalmából pompás ebédeld lepte meg vendégeit. Az ételek következők voltak:

Csirke ragou

Fogas ramolett mártással

Bélszín franciazi módra

Kacska és jércze

Francia saláta és compot

Grillas budding borsatóval

Kertészke

Fekete kávé

$\frac{3}{10}$  Fehér pecsenyebor (Balaton vidéki)

$\frac{1}{10}$  Egri cabinet

Peszgő

**A legjobb hordószagtalánító.** A fekete mustárliszt kitűnő szolgálatokat tehet hordók szagtalánítására. A legerősebb spirituszos vagy rumos hordó elveszti szagát s a legfinomabb bor felvételére alkalmassá válik, ha forró vízben egy kevés — a hordó hektójára számítva 5 gr. mustárliszttel oldunk föl s ezzel a lével jól kirázzuk. Ha kezünk bármítól erős és macacs szagot fogott, ezt is egész biztosan elvesztjük, ha ilyen mustárlisztes meleg vízben mosakodunk.

**Új rend a postán.** Vörös László kereskedelmiügyi miniszter üdvös rendeletet adott ki az ajánlott levelek és csomagok fölvetelének egyszerűsítésére. Eddig az ajánlott leveleket és csomagokat a fölvevő tisztviselő először a fölvevő könyvbe vezette be, azután feladóvevényt állított ki róla. Az új rendelet szerint ezt az eljárást másoló-papírral végzik, azaz a fölvevő-könyv egyik lapja recézett venyékbe áll, melyre a tisztviselő fölírja a címzett nevét, a mely a következő oldalra másolva a postahivatal számára megmarad. Ez az eljárás a fölvetelt gyorsítja, a közönséget a hosszas várakozástól megkíméli, a tisztviselőknél pedig kevesebb munkát ad. A rendelet szeptember elsején lép életbe.

**A számartéj.** Drezdában tíz év óta kísérleteznek a leghíresebb orvosok számartéjjel és azt találták, hogy gyenge gyermekek táplálására nincs ennél jobb a világon, de gyomorbojásoknak, vesebetegnek is majdnem csodaszerűen bevált, a mint ezt egy drezdai orvos könyve számos adattal bizonyítja.

**Óriási szőlőtökek.** Debreczenben, az ottani Gonyd-család udvarán, a tornácot befutó egyetlen szőlőtöke az idén négyezeröttszázft fűrtöt termelt. A töke, mely még csak nyolc éves, huszonhat méter magasságra nyúlik fel, s valóságos Semiramis függőkertjére emlékeztet. Az érdekes csodát sokan meglátogatják a városból. A „Mainzer Anzeiger” írja: A növényvilágnak valóságos csodája azon szőlő töke, mely a Dolle József-féle mainzi borsnagyerkeskedés házában látható. A töke amerikai eredeti;

1866-ban ültették sima vesszőként. A törzse ez idő szerint csak 40 cm. vastag, de a vesszői  $1\frac{1}{2}$  méterre nyulnak és teljesen ellepnek egy 12 m. hosszú és 9 m. magas falat. Mult évben a töke néhány indáját áthúzták a ház tetőn és most a ház padlásablakait lepik el az indák. A töke mintegy 100 négyeszméternyi területet árnyékol de és a töke két végső vessző hegye 30 méterre van egymástól. A mult évben a tökéről több mint 1.300 erősszemű jól fejűdött fűrtöt szedtek, 190 főt sulyban. Az idén alkalmasint 2.000 fűrtöt is szedtek. A czigetlajdonos a szakembereknek szívesen megmutatja ezt a tüneményes tökét.

**Körtépálinka készítése.** Körtépálinka készítésére csakis azok a körtéffajok alkalmasak, a melyek kellemes aromával bírnak, amennyiben is a zamattal nem bírójtájt érték-telen terméket adnak. Legalkalmasabb a pálinka előállítására a császárkörte, a melynek pálinkája kitűnő ízű és zamatu. Pálinkakészítés céljára csakis a teljesen megérett gyümölcsök használndók fel. A megromlott penészes gyümölcs a pálinkának kellemetlen szagot ad. Az érett gyümölcsöt jól össze kell zuzni és azután egy kádba beletéve, ki kell erjeszteni és a teljes kjerjedés után egy kis listón, a mely kar-örkésülékekkel van ellátva, vagy pedig egy vízfűrdő lepárton le kell párolni, ugy, hogy a szesz erőssége 40—45 fok legyen. Az összezuzott gyümölcs czeffrejté czélszerű olyan kádba tenni, a melynek légzáró fedele van, mert ezzel a czeffe megcsetesedésének vesszük elejét. Hogy azonban az erjedésnél keletkező szénsav elszállhasson, a földre egy kotyogót kell elhelyezni.

**Tea-pilula és sajtot tea.** A tudomány műhelyében még a táplálékul vagy élvezeti cikkül szolgáló tápszerkes mesterséges előállításán is dolgoznak. Legujabban a tea az, a melynek eddigi jellegzetes szarított leveleit nemcsak kizsírítják azok tea-pilulák, a melyek a teafogyasztó Orszorogzában már szélteben-hosszabban használatban vannak, sőt Szibériában és az orosz katonák Mandzsuriában a teakészítésnél csakis a tea-pilulákat ismerik. A tea-pilula tealeveleket sűrített kivonatából készült, amit azután gépek segítségével könnyen masszává formálnak. Egy-egy tea-pilula olyan nagy, mint a mostani egyforintosunk. Használatá nagyon egyszerű. Forró vízbe teszünk egy pilulát, a mely ott rögtön megolvad, s minthogy a pilulához czukrot is tesznek, pár pillanat alatt készen van az izletes, párolgó tea, a melynek még egy fölönye van: nagyon olcsó. *A sajtot teát* eddig csak a távol keleten, Szibériában, a mongol pusztaságban és Kínában ismerték. De ugy látjuk, hogy rövid idő alatt keresett czikke lesz az európai kereskedelemnek is. Az oroszok a japán háboru folyamán rászorultak és igen czélszerűnek és használhatóknak találták. A tea sajtolása a mely orosz czimereket és irásjegyeket mutat, oly erős, hogy csak kalapáccsal lehet belőle darabokat letörni s forró vízben nem omlik szét, ugy, hogy szürni sem szükséges. A sajtot teát az ázsiai népek főzélképpen is élvezik.

**Hogyan lehet a vaját eltartani.** A vaját szorosan benyomkodjuk kődedénybe s tetőhöz rá vízben felforralt, szirupszerűg czukoroldatot öntünk. Ettől a vaj felső kis rétege felolvad s a czukorral egyesülve szoros léghatlan patinát képez a vaj fölött, melyet levegő nem érhet s így soká eláll. A felső edes réteget az apró ifjúság valóságos viaskodik olyan izletes. Tessék megpróbálni. A minnesotai (Amerikai) vajlalomás nagyon dicséret ezen eljárást.

Brázay Kálmánnal vásároljunk.

## Nyilt-tér.

E rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.



A Szinye-Lipóczy  
Lithion-forrás

# Salvator

kítúnó sikerrel  
használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizeleti nehézségeknél, a cukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!  
Kapható áruházgyűjtésedekben vagy a  
Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen

**Bayer Nándor főpincézér** felhívatik, hogy jelenlegi tartózkodási helyéről értesítse e lapok kiadóhivatalát.

Megyei székhelyvel bíró nagy forgalmu városban nagy **szálloda** felállítását a város kellő közepén **tervezik** Bérlőreflektánsok sziveskedjenek eziránt **ALEXÁNDER VILMOS** könyvkereskedővel Sátoraljaújhelyen érintkezésbe lépni.

Tőke szükséges!

**Kávéházi, éttermi és vendégszobai berendezés, gázolin felszerelés eladók.**

Czím:

Szentpétery Gusztáv, Erzsébetváros.  
(Erdély.)

## Boreladás

Kaszánitzky Istvánnál Csongrádon.

Az 1904. évi boraiból van még eladó 250 hektó bor csongrádi homoki.

Egészben eladó hektoja . . . . . 31 kor-  
50 literen felül . . . . . 32 "

Szállít utánvétellel. Borkak hordó előre küldendő.

Ajánlom boraimat a vendéglősök uraknak, mint jó beszerzési forrást.

## Nem tud audni???

Azt elhiszem! Miért nem használta már eddig is a

**„MORT“** poloskalrtószeszt,

mely kiválóan sikerült vegyi összetételénél fogva, felülmúlja az összes eddig létező szerekét, amelyben nemcsak a poloskát, hanem azok petéit is véglegesen kirtja. A „MORT“ legesekélyebb foltot sem hagy hátra, tehát még a legfinomabb butorkánál és tapétáknál is bátran használható.

Üvege: 40, 80, 120, 2,50 és 5 kor.

Gyári raktár:

## MAJTHÉNYI BÉLA

doguista üzletében

Budapesten, IX., Vámház-körút 15/v.

TELEFON 63—63.

Vendéglősök és szállodások bevásárlásaiknál 10 százalék kedvezményben részesülnek.

## Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kítúnó üditővíz.

Ez a víz a Békásmegyer község (Pest-megye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kítúnó izű és tisztaságú forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtott. Kapható mindenütt.

Telep: **Csillaghegy** (Békásmegyer.)  
Fővárosi iroda: I. Attila-körút 37. sz. alatt.

Raktár: **III., Lajos-utca 26.**

TELEFON: 79—78.

TELEFON: 79—78.

Tulajdonos:

### Csillaghegyi forrásvíz

Hegedűs Lajos, Gamauf Géza és Társai.

## Engelsmann Vilmos bizományi árukereskedő

BÉCS, I., FRANZ JOSEFS-QUAI 25. sz.

a lehető legolcsóbb árakon és azonnal eszéközöl vidéki megbízásokat a következőkre: Háj, disznózsír, leült hízó, süldomaleoz, ürü, bárány, füstölt és nyers sonka, legjobb galicziai süldő-karaj és marhahús egészben, valamint eleje és hátulja, nehéz német hizalt ökör, braunschweigi és krakói kolbász stb.

**Balatonmelléki** saját termésű hegyi borokat kölcsön-hordókban mérsékelt áron. **Csemegeszőlőt** postaládánként bérmentve 4 koronáért szállít

**Balogh Gyula** bortermelő  
Balaton-Henye.

## Szálló-kávéház

eladó. Venni szándékozók forduljanak **B. Modyl Béla** törv. bíróhoz Pécs.

## Üzletvezető

ki elsőrendű szállodában volt, minden szállodai, vendéglői munkában jártas és képzett, keres irodai vagy portási állást. Beszél magyarul, németül és francziául. Czím a kiadóban.



## Beitz János

műszertergályos, dákó-és billárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javító műhelye.

**BUDAPEST**

VII., Akácfa-u. 52.

TELEFON 81—30.

## Tokajhegyaljai bor

szamorodni, 1904. évi termés, 120 gönczi hordó (a 136 liter) eladó hordónként 110 koronáért, Madi-pincébe átvéve.

Literes minta 2 koronáért utánvéttel kívánatra küldetik.

Venni szándékozók felkértnek alulírothoz fordulni:

**Hreblay Ferencz**, uradalmi intéző.

Posta **Báj** (Szabolcsmegye).

## Értesítés.

Van szerencsém az igen tisztelt szakérdekelteket értesíteni, hogy Budapesten Erzsébet-körút 29. szám a „Gambrinus“ mellett **szállodai, vendéglői és kávéházi cikkek állandó kiállítását**

nyitom meg, mely egy olyan szakma-központ lesz, hol minden elképzelhető tárgy, mely szakmánkba vág, szemléhető, tanulmányozható, rendelhető és költszható.

Czélja tanulmányok és modern udjónságok bemutatása, ingyenes felvilágosítások üzletekre, pályázatokra, bérletekre, kirdetésekre, a legelőnyösebb bevásárlásokra.

Felölet minden szakdolgot a legkisebbtől a legnagyobbig, megtekintése minden szakmabelinek **szórakoztató, érdekes és hasznos**, miéris arra t. Czimed ezennel tisztelttel meghívom.

Alázatos szolgálja  
**TELEFON 65—75.**

**KOVÁCS BÉLA**

Interurban.

főképvisellete a Hazai domborművű tárgyak és relieftapéta-gyárnak Sători, Frank, Volker.

## HORVÁTH ÉS CSILLAG

Budapest, VI., Király-utczá 19. szám.

**Mű-tekeasztal- és dákó-gyár.**

M. kir. törv. bejegyzett cég.



Kávéházi berendezések és egyéb diszmű-asztalos munkák vállalata. — Nagy választékú raktár tekeasztalokban. Minden eddiginél olcsóbb árak, a legpontosabb kiszolgálás és jótállás. Árjegyzék és bővebb értesítések bérmentesen.

# A főváros legszebb nyári kiránduló helyei.

## A Gellérthegynek legkényelmesebben elérhető kirándulólhely KIS GELLÉRTHEGYI TÜNDÉRLAK.

Legszebb kilátás a főváros és budai hegyekre. — Kitűnő magyar konyha. — Valódi tiszta fajborok és világhírű Szent István-sör csapólása naponta. Kitűnő czigányzene. — Fedett tekepálya. **DAHMER ANTAL** vendéglős.

## NAGY GÉZA varosligeti „Arena“ Pilzeni étterem tulajdonosa Aréna-út 58. sz., (az arénával szemben.)

Kellemes és legközelebbi kiránduló hely, a fővárosi előkelő közönség kedvelt találkozó helye. Gyönyörű kerthelyiség és éttermekkel, polgári árak, kitűnő ételek és italok. — Külön termék. Mindenfelől kedvező villamos vasut összeköttetés.

## MIRK MÁTYÁS

nyári kerthelyisége  
(ezelőtt Watzula)

VII., Baross-utca 74. sz.  
a Józsefvárosi templom közelében,

elismert kitűnő magyar konyha, válogatott elsőrangú zamatos borok, friss sörök. Kedvezőtlen időben fedett kellemes helyiségek. Társaságoknak külön termek. Minden kedden a híres műkedvelő-tisztviselők őr-bándája hangverseny. Villamos megállóhely: „Józsefvárosi templom“, csekélykötés mindenfelől. Számos látogatásért esd **MIRK MÁTYÁS** vendéglős.

## RUDAS-FÜRDŐ parkvendéglő fedett kerthelyiséggel újból megnyit.

Lellemes és legközelebbi kirándulólhely. Kitűnő konyha. Tiszta fajborok. Naponta friss vacsora. Számos látogatásért

**VALENTINANTAL.**

HETENKÉNT KATONAZENE!

## Várkert-kioszk kávéház. BUDÁN, Várkert-rakpart.

Minden szerdán és pénteken 5-től 1/8 óráig délután és minden csütörtök és vasárnap 9—11 óráig estéli

### nagy katonahangverseny.

Remek fekvésű óriási park a Duna oldalán. Buda legkedveltebb családi randuló helye. Kitűnő hideg felvágottak és különlegességek. Palackcsör és elsőrangú palackborok.

Számos látogatásért esedezik **FORGÓ (FOLTZ) KÁROLY.**

## A főváros legszebb kiránduló helye Sósfüdő = nagyvendéglő.

Allandó friss magyar konyha. — Halászlé. — Nagy terem táncvigmakra. — Jóhírű zenekar. — Tekepálya. — Kényelmes villanyos közlekedés a fürdőtelepre. **Takács János és Tsa Telefon.**

## Pirszén (kokszt)

a budapesti

## légszeszgyárakból,

a legjobb, legtisztább és legtakarékosabb fűtőanyag:

árak 1905. szeptember hó 1-től:

diókoksz 100 kg.-ként helyt légszeszgyárakban 3 kor. 40 fill.  
darabos koksz 100 kg.-ként helyt légszeszgyárakban 3 kor. 28 fill.  
II. rendű koksz 100 kg.-ként helyt légszeszgyárakban 2 kor. 80 fill.

Házhoz szállítás- és berakásért:

- A balpart belterületére 100 kg.-ként 24 fill.
- A jobbpart belterületére 100 kg.-ként 28 fill.
- Vár, Gellérthegy, Naphegy, III. kerület, valamint a bal- és jobbpart külterületén 100 kg.-ként . . . . . 38 fill.
- Zsákokért 250—1000 kg.-ig terjedő rendelményeknél . . . . . 12 fill.

Az igazgatóság.

(Utánnyomat nem díjaztatik.)

## Schleicher József

„Hazai“ conserv-, mustár-, boreczet- és Telefon 41-05 gyümölcsszörp-gyára Telefon 41-05

Budapest, II., Kacska-utca 19.

Ajánlja a t. vendéglős, szállodás és kávéháztulajdonosok részére elsőrangú fenti gyártmányait

Vidékre 5 kilós postacsomagok

Előnyös árak!

## Szt.-margitszigeti üditővíz

szénsavval telített ásványvíz.

FÖHERCZEGI SZT.-MARGITSZIGETI GYÓGYFÜRDŐ FELÜGYELŐSÉGE saját kezelésében.  
TELEFON 36—52. TELEFON 36—52.

## Eladó vendéglő és ház

A Dunántúl egyik legnépesebb városában, megyei székhelyen egy igen jó menetelű régi vendéglő-üzlet házzal együtt a tulajdonos betegsége miatt jutányos ártért eladó. A ház ára 45.000 forint, ebből 15.000 forint fizetendő, a többi 5%-os kölcsön. Leltár jutányosan magváltható s f. évi november 1-én átvehető. Bővebb értesítést a „Vendéglősök Lapja“ kiadóhivatala nyújt.

## Tifuszbajrányban vizezetéki viz mellőzendő.

**ILONA ARTÉZI VIZ.**

legolcsóbb, legjobb, legegészségesebb, szén-savval telített, bakterium-, méz- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

Artézia részvénytársaság  
BUDAPEST, EGRESSY-UT 20/c.  
TELEFON 50—72.

## Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi Iroda: Kőbánya  
Telefon szám: 52—60.

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

Palackcsör osztálya: X. kerület Kőbánya.  
Telefon szám: 56—58.



SIPOLUSZ LAPJA

Magyarország legkedveltebb élelclapja.  
Megjelen minden vasárnap. Egyszám 15 kr.  
Előfizetési ár: Egész évre — — — 6 frt  
Fél évre — — — 3 frt  
Negyed évre — — — 1 frt 50 kr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII., Röck Szilárd-utca 4. sz.

TELEFON 7—78.

A t. szállodás, kávé és vendéglős urak figyelmébe!  
Villamos berendezéseket, átalakításokat, jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, javításukat eszközli, berendezéseket szakszerűen díjtalanul felülvizsgál

**SZILÁGYI MIHÁLY**  
villamossági vállalata  
Budapest IV., Hajó-utca 16.

Deák-tér közelében.



# Bessenyei Géza

hentesáru és csemege üzlete  
Budapest, Andrásy-ut 37. szám.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávé és vendéglős urak részére dúsan felszerelt raktárát mindennemű bel- és külföldi csemege-árakban, kassai és prágai sonka, prágai császár- és szalámi, felvágottak és mindenféle húskülönlegességek, Zsir- és szalonna-kivétel. magyar és francia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.

Árjegyzék kívánatra ingyen.

**Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservék és befőttek.**

Vidékre megrendelések pontosan szállíttatnak.

Oly árak, melyek raktáron nincsenek, önköltségekben beszeresznek.

## Tokaj Hegyaljai borok.

Ajánlok saját termésű Tokaj-hegyaljai boraimból:

Pecsénye bort literenként — 60, —74, —80, 1.— korona  
Szamorodni bort " 1,20, 1,50, 2,20, 6.—  
Aszu bort " 6.—, 7.—, 10.—

Árak helyt Tolcsva utánvétellel. — Csomagolást a felszámított árbán bérmentve visszaveszem. Nagyobb rendelésnél megállapodás szerinti engedmény.

Tiszta eredeti minőségért garantálom. Megkeresésekre szívesen válaszolok. Mintát küldök. Posta és vasut állomás pontos jelzését kérem.

Szolgálatra készen maradtam tisztelettel

**Sztareczky Géza** tító és bortermelő, Tolcsva

(Tokaj mellett.) Zemplénmegye.

## Ifj. Hagenmacher Henrik s ö r f ő z d e B U D A F O K.

Ajánlja kitűnő minőségű márcziusi, király, bajor, szalon, go-liát, maláta söröit hordókban és palaczkokban.

VÁROSI IRODA:

Budapest V., Kádár-utca 5. sz.

TELEFON 14—60.

# BONODOR

## Bonodor-por

### Vendéglőkben, kávéházakban, szállodákban.

A vizeldék szagtalánítására és fertőtlenítésére Bonodor port hintünk fel. Egy-két maroknyi rendszeren elegendő néhány napra, amíg a szag újból jelentkezik, amikor a felhintést megismételjük. Nagyobb vizelde körülbelül egy kiló port fogyaszt havonta.

Éjjeli edények szagtalánítására egy késhegynyi Bonodor por kevés vízzel vagy néhány csep Bonodor folyadék elegendő, hogy a legbűzősebb éjjeli edényt használhatóvá tegye.

Szétküldés csak készpénzért v. utánvétellel

Vezérképviselő **FODOR FERENCZ**

BUDAPEST,  
VIII. Kisfaludy-utca 40/v. sz.



## A legfinomabb palaczkosör

a világhírű pilseni polgári sörfőzde alapított 1842-ben.

## Pilseni ősforrás

nevezetű gyártmánya vidékre pasteurizálva küldetik, miáltal 4-6 heti tartósság biztosítva. — Budapestben házhoz szállítva. Rendelvényeket szintu y hordósőrrre kérjük kizárólag címzünkre, mint a magyar rszági vezérképviselőhez küldeni

### MEZEY és TÁRSA

Budapest, IX. ker., Ranolder-utca 4. sz.

Telefon 58—60.

## ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

### Schreiber J. és unokaöccscsei

BUDAPEST,

IV., Régi posta-utca 10. (félemelet)

Nagy raktár

### ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



## A világhírű Münchener Paulaner sör

(Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul

PRINDL NANDOR vendéglősnél Budapest, VII., Andrásy-ut 51

a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandoan friss töltésben megrendelhető.

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat sziveskedjenek becses megrendeléseivel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu cég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhírű **Salvatorbräu** gyártja ezen sör és kizárólag nálam megrendelhető, és időszerint leszek bátor t. kartársaimat megrendelésre felkérni. — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör május hó 3-ától Kovácsics István urnál Budan, III., Margithidnál kerül kimérésre.

Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel Prindl Nándor.

a legbűzősebb árnyékszék szagát huzamosabb időre rögtön eltávolítja. Elegysúlyu 5 kgr. csomag bérmentve 10 korona. (Elegendő 1 évre.) 1 kgr. próbacsomag 2.50 kor. csomagolás és szállítás nélkül-

tőzgezsórókhoz nélkülözhetetlen 1 kgr. próbacsomag 2 kor., csomagolás és szállítás nélkül — 5 kgr. csomagolás és szállítással 8 kor.

## Pedálos czimbalmok

kítűnő hanggal, erős szerkezettel  
jótállással részletfizetésre  
is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb Kullifay-  
czimbalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész  
8 korona. Hegedű, fuvola, tőrgató, gram-  
mophon fonográf, zongora harmónium,  
harmonika okarina és verkiik, zenélő  
automaták.

Különböző olasz, német, és saját készí-  
tési hurok kaphatók.

Régi hangszerek becsereitlenek.  
Mindennemű javítások elfogadottnak.

Képes  
árjegyzék  
ingyen

**Horváth István** műhangszerész

Jószóló műhangszer udvari szállítmánya

Budapest, VII., Erzsébet-körút és Kerepesi-út 46.

Gyár: Budapest, I., Kelenföld. Saját ház.



## Hirdetmény.

Az „Ungvári Társaskör“ a saját helyiségeiben gyakor-  
landó vendéglői ipar ellátására

## vendéglőst keres

a ki az évi 1000 koronával javadalmazott szolgálai állást is  
elláthatja.

Ezen helyiségekkel egy nyári kerthelyiség is van  
kapcsolatban, mely a nyári időszak alatt előnyösen fel-  
használható.

A szerződési feltételek a körfelügyelőnél tudhatók meg.  
Ungvár, 1905 augusztus hó.

A társasköri választmány.

### Baldóczi-ásványvíz.

## BALDÓCZI „DEÁK“-FORRÁS

a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállításon aranyéremmel és elismerő  
diplomával kitüntetve. **Kitűnő borviz.** borral vegyítve  
a legkítűnőbb üdítő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállítva . . . 18 fill.

1/1 „ „ „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusítás: **Budapest, IV., Fővámter 4.**

A baldóczi Deák-forrásvíz vezérképviselője megszűnő, azt  
a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

Nagyobb megrendeléseknél árengedmény.

TELEFON 79-02.

TELEFON 79-02.

### Baldóczi ásványvíz.



SEO

SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. és TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

DÉPOST

## M. Kir. Földművelésügyi Minister.

72458 sz.  
1905. IV.

## Hirdetmény.

A **mezőhegyesi m. kir. ménésbirtok** tulajdonát képező ugynevezett

# „Központi“ szállodának

1906. évi január hó 1-től kezdődőleg 5 évre terjedő **bérbeadása** céljából, folyó évi  
szeptember hó 27-ikén délelőtt 10 órakor a ménésbirtok igazgatóságának hivatalos helyiségé-  
ben zárt írásbeli versenytárgyalás tartatik.

Bérelni szándékozók felhivatnak, hogy egy koronás bélyeggel és az ajánlandó évi  
bőrösszeg 10%-át tevő **bánatpénzzel** ellátott ajánlataikat a jelzett határidőig a ménésbirtok  
igazgatóságához nyújtsák be.

A versenytárgyalásra vonatkozó **részletes feltételek**, ugy a mezőhegyesi m. kir.  
ménésbirtok igazgatóságánál, mint a vezetésem alatt álló Ministerium IV/3. ügyosztályában  
megtekinthetők.

Budapest, 1905. augusztus hó 28-án.

M. Kir. Földművelésügyi Minister.

## Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság

»»»»» Budapest—Bécs. «««««

IX. kerület, Tinódy-utca 3. szám

### oxigén- és szikvizgyárak berendezése

sör-, bor- és hűtőkészülékek, pinczefelszerelési cikkek.

Hazai új iparág **Staniol és fémkupakgyár** Hazai új iparág

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hűtő- és jeggyári berendezések.

Alapított 1834-ben.

## Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

ajánlák nagybörbész saját termésű, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vamos-ércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők ösztermése évente 4200—5000 hektoliter tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtők állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legértettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt prézházainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pincék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek

## Gróf Esterházy Sándor

uradalmainak mintaszőlőtelepein termelt hegyi borok főraktára és városi pinczéje

**BUDAPESTEN, V., Szabadság-tér 15.**

Vécsey-utca sarkán.

TELEFON 43-04.

Balatonvidék, Kemenes és Somló hegyvidék borai.

A borok palackokban Budapest területén bárhová házhöz szállíttatnak. A vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek. Üres palackok 10 fillérjével vétetnek vissza.

## BORHEGYI F.

palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

**BUDAPEST, Gizella-tér 1. (Haas-palota).**

Aia. "a a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

**Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

## Hubert J. E. Pozsony

Csász. és kir. udvari szállító

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

**KUTASSY VINCZE ur**

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

rezáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszivattyúkhoz szükséges rezárkat. Bor- és sör-szivattyúkat, sörkimerő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rezályokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves ország kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntette.

TELEFON 29-03.

## NÉMETH TESTVÉREK

ezelőtt KRISTÓFFY és NÉMETH

**BUDAPEST,**

Alapított 1868. VII., Király-utca 19. Telefon 29-91.

Ajánl a t. vendéglős és szállodás uraknak teljes konyhaberendezéseket, megbízható minőségben, mérsékelt árak mellett.

## Diadal Sec

(francia módszer szerint)

**EBERHARDT ANTAL**

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

# ≡ A BUDAPESTI ≡ LÉGSZESZGYÁRAK FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz-utca 6. sz.  
VII., Erzsébet-körút 19. szám

állandóan raktáron tartanak minden nemű légszesz- és villamvilágításhoz szolgáló, legszebb kivitelű csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetű légszesz-tűzhelyeket és légszesz-fürdőkályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasaló-készülékeket valamint ipari célokra szolgáló forrasztó-készülékeket, Bunsen-féle lángzőkat stb. Légszeszberendezések a legmérsékeltőbb árak mellett eszközöltetnek.

Figyelem!! Hazai ipar. Figyelem

## Vendéglősök és fizető pinczerek szives figyelmébe ajánlom újonnan fejtalt oldal-zsebtárczámat,

mely hátán bekeretezve tartja a számoló cédulákat, úgy hogy nem kell többé azokat számoláskor a tárcza belsejéből kivenni.

Árak: 3.50-től 5 forintig.

Számoló cédulák bármikor a táskába illően ingyen. Rendkívül nagy raktár pinczér-táskákban, melyeknek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darabból készült, a legjutányosabb árak mellett. — Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görseér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenziómmok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

Kaphatók: Molnár Vilmos kezyü- és sérvkötő-gyárorsnál

BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).

Honi gyártmány! Elsőrendű, száraz, folyékony Honi gyártmány



## Szénsavat

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

## Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utca 96. szám.

## Sziklabor Sec

(francia módszer szerint)

Unyi József  
pezsgőgyárából

BUDAFOK (Promontor)

Iroda: Tóth József-utca 60. sz. (saját házában).

Pinczék: Fuchsgang-dűlő 20.

Minták és árjegyzék a t. vendéglős, szállodás és kávék részére díjmentesen.

## Az „Erdélyi Pincze-Egylet”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgőnyezim: Bortermelők szövetezete Kolozsvár

Ajánlja egyenesen a szövetezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kifünő minőségű

fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-,  
csemege- és gyógyborait.

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az Igazgatóság.

A világhírű francia

## DELBECK & Comp reimsi pezsgőborgyár és a müncheni Hofbräu magyarországi főlerakata.

B r á z a y K á l m á n n



B r á z a y K á l m á n n

Válogatott fűszerárak, mindennemű bel- és külföldi csemegék, magyar és francia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

Muzeumkörút 23.

# Wahlkampf és Görög ásványvíz kereskedők

TELEFON 42-55.

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

Ajánljuk a vendéglős uraknak **ásványvíz szükségletüket** túlléni beszerezni.

Dr. Ángyán, dr. Elischer, dr. Herozel, dr. Kétil, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár által ajánlott

## dupla malatásör Szent István védjeggyel

a kőbányai polgári serfőző r.-t. készítménye  
a sörpár egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kitűnő szer ámatlanság idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen. Ajánlható továbbá verszegényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege-üzletben. A vidékre a sörfőzde maga szállítja.

Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palack (palackokon kívül) 40 fillér egy kis palack 32 fillér.

Szepességi len-ipar!

## Wein Károly és Társai

vászon és asztalnemű-gyárosok

Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utca 8.

(Haris-bazár épület.)

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Ajánljuk hírneves szepességi vászon, asztalnemű, törülköző, törülő-, csemege-kendő és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemű berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.

Világszerte híres Borszéli gyógy-borvíz.

## Borszék gyógyfürdő.

Villanyvilágítással. — Szász-Régen és Borszék között naponta gyorskocsi közlekedés, kényelmes landauer kocsikkal. — Eljegyvezetheti Kapussy Daniélnél Szász-Régen.

A Borszéli gyógybor-vizek főraktára:

Wahlkampf és Görög ásványvízkereskedőknél

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

Kapható továbbá minden nagyobb fűszer- és ásványvíz-üzletben, nevesebb szálloda és vendéglőben s az ország minden nagyobb városában.

Rádium fény!

## Hazai gázizzófény részv. társ.

Budapest VII., Kazinczy-utca 53.

Saját gyártmányú gázizzótestek darabonként 60 fillér.

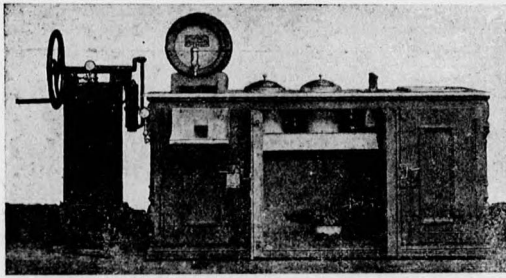
Elvállal mindennemű gáz, villany és vízvezeték berendezéseket.

... Csillárok gyári raktára. ...

Gázizzólángzók jókarban tartása, 18 naponkénti tisztítás mellett lángonként és havonta 40 fillér.

Vendéglősöknek és kávéosknak nagy árkedvezmény!

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.



Legújabb amerikai rendszerű

## sörhűtő és kimérő szekrények

(bor és ásványvíz hűtésére is) melyvel egy vagy több hordó sör 5-10 kg. jéggel az utolsó csöppig jéghidegen és kristálytisztán mérhető ki. Kijönleges berendezések:

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással:** Levegőszivattyú légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszűrővel. Kívánatra „Amerikai” viz- és folyékony szén-sav nyomású berendezéseket is szállítunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

## Hazslinszky gyógyszerész és Társai

szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör- és borhűtő és kimérő készülékek gyára  
BUDAPEST, VII. Bem-utca 3. Keleti pályaudvar mellett.

## VENDÉGLŐ-BÉRLET

A pécskai ipartestület egy nagyobb szabású

Vendéglő felépítését

tervezi

és azt elkészülte után, legkésőbbben 1906. november 1-től számítandó, 10 évre bérbe fogja adni.

Bérelni szándékozók felkéretnek, hogy ajánlataikat f. évi szeptember 20-ig a pécskai ipartestület elnökségéhez nyujtsák be.

A bérleti feltételek, valamint az építés tervrajza az ipartestületi irodában megtekinthetők, a hol egyéb felvilágosítások is nyerhetők.

Magyarpécska (Aradmegye), 1905. aug. 30.

Györffy Jenő

test. jegyző.

Garlati János

test. elnök.



# Transylvania Sec

## Louis Francois & Comp.

császári és kir. udvari szállítók.

Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállítói.

➤➤➤➤➤➤➤➤➤➤ **BUDAFOK.** ➤➤➤➤➤➤➤➤➤➤

12 elsőrendű kitüntetés.

Főraktár:

**BORHEGYI FERENC**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgőnyczim:

**FRANCOIS BUDAFOKI**



Vedjegy.



=== Hors Concours. ===

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utca 16. sz.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

## Sürgős

oly szállodások, vendéglősök és kávéosknak, a kinnél rossz a világítás. Ilyen a petrolum és az acetylen-világítás, a melyeknek az a hibájuk, hogy lángjuk nyugtalanul vagy zümmögve ég vagy a készülékkel való bánásmód nagyon körülményes vagy pedig **költséges villam-sütétséget** okoznak.

Alulírott bitorokodom a t. fentnevezett érdekeltekkel közölni, hogy a híres landecki (Tirol) carbid-

művekből származó calcium-carbid beszerzésére központi és fiók-eladási irodákat nyitottam, továbbá, hogy egy

kitűnő acetylen-gáz-fejlesztő készüléket hozok forgalomba.

Ezen készülék, mely ugy technikai mint gyakorlati szempontból a lehető legtökéletesebb, hivatva van mindama hibákat megszüntetni, melyek a legtöbb acetylen készüléken föllelhetők, mert minden olyan acetylen-készülék tökéletlen, a melynél a láng **inog** vagy néha **zümmög**, tökéletlen az olyan is, melynek lángja nem ég tiszta fehéren. Az ilyen készüléket és olyant, amely komplikált kezelést kíván, vonakodás nélkül, sok oknál fogva, a miknek felemlítésére nagyon sok helyre volna szükség, **azonnal távolítsunk el.**

Készülékem **tökéletessége** következtében, **mind ezek a hibák megszűntek** és a lehető legnagyobb garanciát nyújtják **kifogástalan acetylen-világításra.**

E készülék fő előnye a következők: A készüléknek **nagyon kevés hely** kell és mechanic működik **mechanizmus nélkül.** A készülék **igen szilárdan van építve.** A lángok tisztátalan égése vagy ami nagyobb hiba: a lángok **ingadozó** vagy **zümmögő** égése **elő nem fordulhat.**

E készülék tömb-carbiddal (Stückcarbid) működik, ennek folytán a világítás olcsóbb mint a szemes carbiddal (granulirter Carbid) dolgozó. E készülék nem kíván viz-cserét s így tehát nem okoz gázveszteséget, a mely a víz táplálására szükséges.

A készülék mindig egyenletesen működik, akár csak egy része ég a lángoknak, akár mind. A készüléket, minthogy igen egyszerű, **mindenki kezelheti.**

Hibás készülékek kicserélését kezesség mellett vállalom, az üzem zavarása nélkül és készülékemet próbaképpen díjtalanul állítom fel 30 napi időtartamra. Ha a készülék a fenti követelményeknek meg nem felelne, kötelezem magamat arra, hogy készülékemet leszerellem és az előbbi üzemből volt készüléket költség nélkül ismét visszaszerellem.

Készülék kicserélésénél, valamint új berendezésnél megegyezés szerinti fizetési határidőt engedélyezek és garanciát vállalom a világító készülék szolid kiviteléért valamint annak kifogástalan működéséért. Csak tökéletes készülék **olcsó** és csak ilyen világít kifogástalanul.

Tisztelettel

## MAYRHOFER FERENCZ

az acetylen-világítási vállalat és a landecki (Tirol) elsőrendű carbid-művekből származó calcium-carbid központi eladási irodája.

**BUDAPEST, VIII. KER., VAS-UTCZA 7. SZÁM.**