

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSAK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A kamarai választások és a vendéglősiipar.

Magyarország területén a jelen tavaszon választották, illetve választják még meg újabb öt esztendőre a kereskedelmi és iparkamarai tagokat. Budapesten a választás elég nagy érdeklődés mellett március 17-én ment végbe, s ez alkalommal a budapesti szállodásoknak és vendéglősöknek két kiváló, vezető férfit is kereskedelmi és iparkamarai tagnak választották. Mind a két megválasztott ipartársulatunknak érdemes tagja. A kisebb vendéglősök és korcsmárosok is két jelöltjüket akarták beválasztatni az iparkamara tagjai közé, de ezek még számbavehető szavazatot sem nyertek. Hogy az ország más kamarai kerületeiben milyen eredménnyel végződtek, vagy végződnek a tagsági választások a vendéglős iparosság szempontjából, még nem tudhatjuk, de nincsenek vérmes reményeink arra nézve, hogy a szállodások, vendéglősök, korcsmárosok közül csak legalább is jelentős számban választatnának be a kamarák tagjai közé. A vendéglős, korcsmáros szakma körében általában nemcsak a vidéken, hanem itt a fővárosban sem mutatkozik érdeklődés a választások iránt. Pedig kellene, hogy mutakozzék. Kellene, mert vannak nekünk nagy és fontos érdekeink, melyek a kereskedelmi és iparkamarának kebelében megvédelmezhetők volnának. A közel multban pedig nem törődött ott senki a mi vendéglős érdekeinkkel, mert ügyünknek — sajnos — még szószólója sem igen akadt.

A kereskedelmi és iparkamarák a kereskedőknek és iparosoknak s így a szállodás, vendéglős, korcsmáros

iparosságnak is érdekképviselői s Anglia kivételével egész Nyugat-Európában állami intézmények. A kamarák képviselőket küldenek egyes parlamentekbe, a nagy Németországban még a birodalmi gyűlésbe is, Ausztriában a tartománygyűlésekbe s a kereskedelem és ipar körébe tartozó kérdés nem kerülhet ott parlamenti döntés alá, míg erre vonatkozólag a kamarák véleményét ki nem kéri. Hogy a magyarországi ipar és kereskedelmi kamarák is — legalább az új választási törvény megalkotásánál szintén képviselőket küldhessenek a magyar országgyűlésbe, arra nézve sajnos, még a vezetőszerpet játszani akaró budapesti kereskedelmi és iparkamara kebelében sem láttunk eddig semmiféle komoly törekvést.

Nálunk aránylag sokkal kisebb joguk van a kereskedelmi és iparkamarának, mint a külföld más művelt államaiban, de azért csak mégis kellene, hogy a kereskedelem és ipar hivatott érdekképviselői legyenek. Hiszen közvetlenül érintkeznek a kormányval s véleményezési joguk van minden ügyben, ami a kereskedelemre és iparra akár közvetlenül, akár közvetve vonatkozik. Ők adnak szakértői véleményeket bíróságoknak, mikor kereskedelmi és ipari elvi kérdésekről van szó, tagjaik közül választják a kereskedelmi törvényszékek ülnökeit stb. Bizonyos tehát, hogy a kereskedelmi és iparkamarák feladata az, hogy megvédelmezzék a kereskedők s iparosok, s így azok között a szállodás, vendéglős, korcsmáros iparosság érdekeit is.

Igy történt-e ez a multban, kivált a budapesti kereskedelmi és iparkamara vezetősége körében, kivált a kisiparra, kivált a vendéglős,

korcsmáros iparra vonatkozólag? A tények alapján ki kell mondanunk, hogy nem így történt. Legalább a vendéglős, korcsmáros ipar fejlődése, ez iparnak a képesítéshez való köztöttsége érdekében a budapesti kereskedelmi és iparkamara eddig nem tett semmit. Ugy látszik, ennek a kamarának legfőbb tevékenysége eddig abban merült ki, hogy egy körében vezető szerephez jutott egyént portáljon, fölfelé toljon, kitüntetésekhez juttasson, jubiláltassa szaklapokkal, közgyűlésekkel és deputációkkal, anélkül, hogy ez az ur az önreklámon kívül kivált a magyar kisiparnak és a minket közvetlenül érintő vendéglős, szállodás és korcsmáros iparnak valami jelentős, de csak számbavehető szolgálatot is tett volna.

Igy volt az a multban, de reméljük, hogy nem lesz így a jövőben. Nem lesz így, mert kell, hogy véget vessünk egyszer már a saját nemtörődöttségünknek is s akár kívülről, akár a kamarában már most ott lévő szaktársaink által sulyt gyakoroljunk a saját érdekeink védelmére a kamara működésében. Ha ez így történt volna a multban, akkor már minden valószínűség szerint az új ipartörvényjavaslatban a magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros ipar is fel volna véve a képesítéshez kötött iparágak sorozatába, mely nekünk és az utánunk jövő nemzedéknek életérdeke. Azonban még nem minden késő.

Mint a napilapok hirül adták, az új ipartörvény-tervezet nagyobb s újabb átalakuláson megy még keresztül s véleményezés céljából ismét a kereskedelmi és iparkamarák tárgyalása elé kerül. Nos hát akkor azoknak a szállodás, vendéglős és korcsmáros szaktársainknak, akik bár csekély

Fand. Ágoston és
Zimmer Peter utóda
Alapítva 1820.

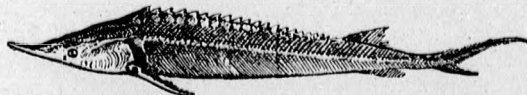
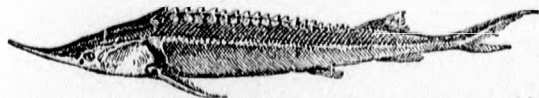
ZIMMER FERENCZ

halászmester Budapesten. Főüzlet: Központi vásárcsarnok, Telefon: 124.
Fióközllet V., József-tér 4. szám. Telefon: 62—39. Interurban telefon: 61—24.

A „Balatoni Halászati részv.-társ.” kizárólagos képviselője.

Sürgőnyezim: Zimmer halászmester, Budapest

Az **egyedüli** halkereskedő cég, mely az előkelő háztartásokban és az éttermekben szükségelt **összes** halfajlokat **állandóan** raktáron tartja.



Szállít: A legmagasabb király udvar és József főherceg ő fensége udvara számára.

„Patyolat“ gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat,

Telefon 51—80.

Budapest, VIII. kerület, Práter-utca 44. szám.

Telefon 51—80.

Ajánlja teljesen átalakított gyárát a tisztelt **vendéglősök és szállodás urak** figyelmébe. A mosásnál különös gond fordítatik a fehérneműek kimelésére.

számban, de mégis kamarai tagokká választottak ügyünknek a kamara többi tagjainak körében lévő jóakaru bevonásával is, mindent el kell követniük, hogy a kereskedelmi és ipar-kamarák véleményezzék a kormány-nál s ennek közvetítésével a majdan összehívandó országgyűlésnél, hogy a szállodás, vendéglős és korcsmáros ipar soroztassék a képesítéshez kötött iparágak közé, hogy így megmenekedhessünk legalább a jövőre a vendéglős iparág körébe tolokodó, mindennemű szakképzettséget nélkülöző konkurencia kullancsaitól. Ezt előmozdítani, kivinni, kamarai taggá választott szaktársainknak — nemcsak a jelen, hanem a jövő vendéglős nemzedék érdekében is — elsőrendű erkölcsi kötelessége.

A vendéglői ételmi cikkek közös beszerzése.

Egy Európa nagyobb és kisebb városait bejárta s ma már Budapesten előkelőbb vendéglőtulajdonos társunk írja a következőket:

Mint fiatal pincérnek, ki a vendéglői pályára szakszerű hivatottsággal készültem, az volt az ambicióm, hogy minél több európai művelt állam nyelvét elsajátítván, annak segítségével tanulmányozhassam a külföldi nagyobb és kisebb városok vendéglői, bori és sörmérési, szállodai viszonyait s tapasztalataimat majdan itthon a magam és szaktársaim javára értékesíthessem. Szándékomat végre is hajtottam. Most némely német birodalmi tapasztalataimról akarok beszámolni, azokról, melyek itthon is hasznos eredménnyel értékesíthetők volnának.

A Németbirodalom egyes városaiban arról győződtem meg, hogy ott el van törölve a borralvaló-rendszer, miáltal a pincér függetlenebb helyzetbe jut a vendégekkel szemben. A vendéglős, szállodás a teljes ellátás mellett — szolgálati fokozat szerint — tisztességes fizetést ad kiszolgáló alkalmazottainak, amit természetesen beszámít vendégeinek. Ennek dacára ott sokkal olcsóbbak az ételadagok s italművek árai, sőt általában olcsóbbak, mint a gabonát, húst, bort bőventermelő Magyarországon. Megtudtam ennek az okait. Németországban kisebb a fogyasztási adó s nem oly horribilis, mint Magyarországon. Sokkal olcsóbb a vasúti szállítás, különösen az élelmiszerek szállítására és különösen azok tömeges szállítására, mert ott az állam is sulyt helyez arra, hogy polgárai olcsó s egészségesebb ételmi cikkekhez jussanak s így egészséges, erősebb nemzedéket neveljenek. Bár nagy azoknak a vendéglősöknek száma, akik a vendéglői ipar gyakorlatát apáról fiúra öröklék s így tulajdon, ősi vendéglő-korcsma házzal bírnak; mégis a vendéglői bérletek is összehasonlíthatatlanul olcsóbbak, mint Magyarországon, pláne Budapesten. Ez is olcsóbbá tesz minden kiszolgálást, de még sem ez a főoka a vendéglős nagyobb haszna mellett az olcsóbb s nagyobb vendéglői ada-

golásnak. Ezt a főokot a következőkben magyarázta meg nekem egy nagyobb németországi vendéglő tulajdonosa, aki hónapokon keresztül főnököm volt s nagyon megbecsült.

— Hát bizony — kezdte — egykor nálunk is magasabbak voltak a korcsmai étel- és ital-árak, igaz, hogy kisebb volt akkor még a forgalom is. De aztán hosszabb tapasztalat után rájöttünk arra, hogy a beszerzési árak leszállíthatók s hogy így mi is olcsóbban szolgálhatjuk ki vendégeinket s nagyobb forgalmat és ezzel nagyobb hasznot érhetünk el. Rájöttünk ugyanis arra, hogy az ételmi cikk és italárak annál olcsóbbak, ha azok minél kevesebb kézen mennek keresztül a termelőtől hozzánk, fogyasztó vendéglősökig s általunk a vendéglőközönségig. Rájöttünk arra is, hogy vasúton az egész kocsirakomány élelmiszer, vagy borszállítás sokkal olcsóbb, mint a kisebb mennyiségben való. Abba a városba tehát, ahol nincsenek nagy malmok, — mint például a mi városunkban — ahova tehát a lisztet máshonnan kell hozatni, ha egy waggon, vagyis száz métermázsas lisztet száz kilométer távolságra száz címre szállítunk, már a száz fuvarlevél belekerül száz kiállításal együtt 25 koronába (én itt nem a német, hanem a magyar szállítási viszonyokat, a mi értékünk szerint jegyzem, nem német vendéglősömét), holott egy fuvarlevélre rendelve, összesen csak 25 fillérbe kerülne. Azonkívül a mázsánkénti külön való szállítás majdnem kétszeresébe kerül a vasúti fuvarnak. De még sok más apróbb költség is emeli az ilyen részletekben való szállításat. Már ebből a példából is beláttuk, hogy az együttes rendelés nagy megtakarítással jár. Így van ez a bornál, a husnál, a babnál, kávénál, cukornál, sónál borsnál stb. Igen ám, de mit csináljunk, mikor mi vendéglősök egyenként nem szállíthatunk magunknak száz métermázsas lisztet, egy egész waggon bort s egyebet? Hogy mit csináljunk, majd alább elmondom, most előbb csak azt jegyzem meg, hogy mindegyre az okos dologra nem magunktól jöttünk rá.

Láttuk ugyanis, hogy nálunk a falukbán a parasztok összeállanak s mindegyik föl-jegyzi, hogy neki ebből és ebből a portékából mennyire van szüksége. A szükséglet azután egyben rendelik meg s így olcsóbban kapják már a gyártól is s olcsóbban is szállíthatják nekik. Otthon aztán a megérkezett tömegárut a feljegyzés szerint felosztják maguk közt. Láttuk, hogy így tesznek különösen a kisvárosi iparosok is, akik szintén összeállnak s kinek mire szüksége van, összeírják s azt nagyban rendelik meg egyenesen nyers, vagy nagyipari termelőtől, aki így perccent árengedést engedélyez s kiknek a vasút így szintén olcsóbban szállít. Így minden gazdasági, vagy ipari szükséglet majdnem félárba kerül s azért adhatják s adják ipari munkájukat olcsóbban a mi iparosaink, mint más országok iparosai.

Gondolkodtunk, hogy mi, vendéglősök, korcsmárosok nem cselekedhetnénk-e ugyanígy? Igen ám, de nálunk is nagy volt közöttünk az áldatlan konkurenciából származó versengés, ellentét, — s különösen a kisvá-

rosi korcsmárosok szinte ellenségei voltak egymásnak.

Mindegy, néhány okos, lelkes, előkelő vendéglős megkezdte az agitációt s a nagyoni boldogulás vágya legyőzte a személyes ellentéteket. Ma már alig van Németországban valamire való város, hol a vendéglősök, korcsmárosok a termelőktől egyesesen, — ahol lehet az ügynököket, közvetítő kereskedőket kizárva — együttesen ne vásárolnák be nagyban összes élelmiszer-szükségleteiket. Az ökröt, sertést is együttesen vásárolják, együtt vásárolják be a hatósági mézarszékeken s mindenki megkapja abból kiváló minőségű napi szükségletét. A bevásárlást az egyesületi irodák szakemberei végzik. Így jutunk mi közel fele áron minden nyers élelmicikk és ital-szükségletünkhöz s így adhatunk mi olcsóbb áron nagyobb adagban most jobb minőségű ételt vendégeinknek is. Nyertünk mi is, de nyer az eladó s nyer a vendéglőközönség is.

*

Eddig tartott a német vendéglős előadása. Már akkor elgondoltam, hogy ha ezt Magyarországon is megvalósítani lehetne?

Most olvasom, hogy a »Vendéglősök Lapja« felvetette a nemes és hasznos eszmét, hogy egyes nagyobb vidéki városokban s Budapesten is alakítsuk meg a vendéglősök és korcsmárosok fogyasztási szövetezetét, — mely hasonlú volna a német vendéglősök egyesületeihez — és az összes vendéglős szervezeteket állítsuk bele egy »országos vendéglős és korcsmáros szövetezet« keretébe. Lesz-e ebből valami nem tudom. Német szívósság és kitartás kellene ehhez. Én azonban hiszem, hogy lesz, ha a közhasznú eszme megvalósításának élére elsősorban a budapesti vendéglősök vezérférfiai odaállanak. Ez nemcsak kartársi, hanem — nemzetgazdasági szempontból — hazafias kötelességünk is volna.

A szállodák, vendéglők, korcsmák vizsgálata.

Budapest székesfővárosban dühöng a kiütéses, vagy jobban mondva éhségtífusz. A közjótékonyági és előljárósági népkonyhák tulnyomó részében olyan ételt adnak az arra rászoruló szegény emberiségnek, hogy az ahelyet, hogy azt elfogyasztaná, inkább kiteszi magát az éhenhalás, az éhtifusz veszedelmének.

A tifusz-járvány alkalmából fertőtlenítették a menhelyeket, azok lakóit s azóta a hatóság emberei, orvosai bejárvák az egyes vendéglőket s korcsmákat is, hogy ott megvan-e a közegészség megoltalmazására szükséges tisztaság. A kiskorcsmákban sok helyütt találnak kifogásolni valót, de a rendes polgári szállodák, vendéglők, korcsmák annál több fölösleges zaklatásnak vannak kitéve.

A nagy, egyszerre felébredt hatósági buzgalomnak tevékenységét azonban bizonyos helyiségekre nem látjuk kiterjedni. Ott vannak az ugynevezett egykoronás szállóhelyek, melyeknek ágyneműiben a piszok és szenny uralkodik. Egy törülköző kendő huszonöt emberre jut. Ma két galicziai vagy munkácsi — a hol legnagyobb

mértékben el van terjedve a kiütéses tifusz — fekszik egy ágyban, holnap ugyanott két veszett kutya által megmart bosnyák és így tovább. Hogy ezek miféle betegség csiráját hagyják maguk után, azzal semmiféle hatóság istenemere nem törődik.

De nem terjed ki kellő mérvben a hatósági ellenőrzés a pálinkamérésekre s az ezekből előléptetett söntésekre sem. — Ezekben, kivált ezeknek bizonyos mellék-helyiségeiben még most is a régi, undorító szenny uralkodik. Pedig ezekben a helyiségekbe gyülekeznek össze este, reggel a hajléktalanok menedékházának lakói s általában az a néposztály, mely közül a tifuszjárvány ma is szedi áldozatait. Ezeknek a járványterjesztő butikok tisztántartásával azonban — úgy látszik — a hatóság nem igen törődik, vagy ha törődik, akkor köztisztasági intézkedéseit nem hajtják végre.

Hát kérdezzük, hogy csak a tisztességes korcsmák, vendéglők legyenek a köztisztasági és közegészségügyi ellenőrzés kellemeiségeinek kitéve? Igenis, mi kívánjuk ezt az ellenőrzést, de azt terjesztjük a járványos betegségek igazi bacillustermelő fészkeire, a zugszállókra, szálláshelyekre, söntésekre és pálinkamérésekre is. Lehet, hogy ez a főváros közegészségügyi és köztisztasági tisztviselőinek több fáradságot okoz, de hát első itt talán mégis az életbiztonság s utóvégre minnek élvezzenek itt ellenőrzésmentességet a zugszállók, pálinkás és söntésbutikok s azoknak a tisztességes vendéglős- és korcsmárosságot megrontó tulajdonosai?

A közvetítők és a drágaság.

A „Vendéglősök Lapja”-ban már többször volt alkalmunk kifejtetni, hogy nem a termelő adja el tulságos magas áron az élelmicikkeket, szeszesital termékeit, nem is a korcsmáros, vendéglős nyer azokon tulságosan, sőt sokszor még a maga és személyzete fáradsága sincs megfizetve, hanem az igazi busás hasznót, ami az élelmiszereket, italneműeket, az üzlethelyiségeket, lakást megdrágítja s a társadalom középosztályához tartozó emberiségnek a tisztességes megélhetés szinte lehetetlenné teszi — az ugynevezett közvetítő kereskedéim, ügynökösködés csapja zsebre a legtöbbször csekély fáradság árán.

Ennek az állításnak valóságát bizonyítja most egy hosszabb tanulmány keretében *Thirring Gusztáv*, a fővárosi statisztikai hivatal érdemes igazgatója, foglalkozván azzal a drágasággal, mely most Budapesten észlelhető s mely a mi székesfővárosunkat a világ legdrágább városává teszi.

Thirring Gusztáv foglalkozik először a lakásokkal és üzlethelyiségekkel, melyek közé tartoznak természetesen a korcsmai és vendéglői üzlethelyiségek is, rámutatva arra, hogy itt a háztelkek ára tíz év alatt oly magasra szökött fel fel, mint sehol, még a legnépesebb, legforgalmaabban világvarosokban sem. Ennek egyik oka szerintünk az is, hogy nemcsak a háziurak stájerolnak, hanem egyes munkanélkül meggazdagodni akaró vállalkozók egész házakat bérelnek ki s abban az egyes lakásokat, üzlethelyiségeket azután kétszeresen felémlt bérért adják ki rászorult kisembereknek.

Thirring adatai szerint a kisüzemekben Bécsben a marhahus kerekén 10⁰/₀-kal, Budapesten 21⁰/₀-al; a borju hus Bécsben 20⁰/₀-kal, Budapesten 42⁰/₀-kal; a sertés-hus Bécsben 11⁰/₀-kal, Budapesten pedig 38⁰/₀-kal emelkedett 1899-től 1906-ig. Ezek a számok megdöbbentően érdekesek s ezekből megérthetjük, hogy a bécsi vendéglős miért képesebb olcsóbb áron kiszolgálni vendégeit, még pedig nagyobb haszon mellett, mint a budapesti. Tudjuk ugyanis, hogy a magyar mezőgazdasági termelés milyen fontos szerepet játszik Bécs városának hussal való ellátásában s kiderül, hogy a Bécsbe került magyarországi hus olcsóbban jut ott a mészárosokhoz, vendéglősökhöz s általában a fogyasztókhoz, mint az, mely a budapesti piacra kerül. Mi ennek az oka? Az semmiesetre sem, hogy a magyar termelőgazda Budapestre drágábban adja el hustertermékét, mint Bécsbe. Hanem az ok az, hogy nálunk az élelmes közvetítők, szenzálók, marhakupeczek háromszor, négyszer annyi hasznót követelnek maguknak, mint amennyivel bécsi kollégáik megelégszenek. De különben a bécsi közvetítő-kereskedelem jobban is van ellenőrizve, mint a budapesti s ott a szenzál, kupecz százszoros hasznót nem vághat zsebre, mert hamarosan az ujjára koppintanak.

Thirring igazgató kimutatja azt is, hogy a közvetítő kiskereskedelem árai erősebben emelkednek, mint a nagykereskedelelemé, sőt sokszor az áruknak nagyban való eladásánál bekövetkező csökkenést nem követik a kicsinyben eladók, mészárosok, hentesek stb. Ezt jó lesz feljegyezni mindazoknak, akik a vendéglősök, általán a fogyasztók és a termelők érdekeit szemelőtt tartják, mert ez az egyik leg-erősebb érv arra nézve, hogy a felesleges közvetítők kiküszöbölése mennyire szükséges és nélkülözhetetlen a termelő és a fogyasztó szempontjából is.

Ha a budapesti vendéglősökben, korcsmárosokban megvolna az a testületi szellem, ami nincs meg, a közös védekezésnek érdeke, ami szintén nincs meg, az összetartás, amivel megteremthetnének — mint a bécsiek megteremtettek — egy hatalmas hus, bor és általán élelmiszerbeszerzési szövetkezetet, úgy akkor a közös, nagyban való bevásárlással mennyire megkönnyíthetnék Budapest közlemezését s amellött mennyivel több tisztességes haszonra tehetnének szert. Az a haszon legalább is nekik jutna, ami most a közvetítő kupeczek borbegyellárisába herdálódik. De hát itt összetartásról beszélni, mikor egyesek haszonvágya, szereplési viselkedése miatt szerteszét, külön ipartársulati tagozatokra vagyunk osztva, annyira távoli zenéje a jövőnek, mint szent Dávidnak a holdvilágba való s hozzánk el nem hallatszható hárfapengetése.

Mit esznek a kifőzésekben?

Budapest székes fővárosban csak hatóságilag állapítható meg az ugynevezett kifőzések száma, melyek a kiskorcsmák és a népkonyhák között lebegnek. Van egy kifőzés, ahol aránylag olcsó pénzért eléggé tisztességes, de távolról sem tápláló eledelt kaphat a szegényebb emberiség, de a leg-

többszörében olyan az ételnemű, hogy azért, annak minőségéért nemcsak a másvilágon tudják kérdőre vonni a kifőző tulajdonosát, annak feleségét és szolgáló leányát, hanem — különösen tekintettel a mai járványos állapotokra — már ezen a világon is kérdőre kellene vonni az illetőket közegészségügyi súlyos kihágás címén, az illetékes hatóságoknak. Mert hát lássuk, mit is főznek és tálalnak fel ezekben az ugynevezett polgári étkezdékben, vagy azoknak legtöbbszörében?

Ha csak margarinnal rántanának, habar-nának ott és sülték-föltek alakjában marhahus helyett kiszolgált konflislovak hullájának egészséges részeit tálalják fel, hát ez mind megbocsájtható volna. Hanem más-ból is tálalnak ott.

Tudvalevőleg a budapesti nagyvendéglők és korcsmák ételmaradékait a vendéglői és korcsmai személyzet össze szokta gyűjteni. Ezeknek az ételmaradékoknak az élvezhető, tiszta részeit odaadják ingyen, vagy néhány fillérért nagy adagokban szegény munkanélkülieknek, keresetnélküli kol-dusoknak. A többi eléggé zsiros részt a multban megvásárolták a tehenesgazdák, sertéshizlalók moslék gyanánt. Az utóbbi időben úgy a tisztább ételmaradékokra, mint a moslékra, újabb vevők jelentkeztek a nagyvendéglők konyháiban, akik az étel-salakért nagyobb árt kínáltak. Természetesen, mint nagyobb bérigérők, az övéké lett az elsőrendű ételmaradék és a moslék. A nagyvendéglőkben senki sem kereste, hogy kik az új moslékvállalkozók és hol az ő há-zájuk.

Most azonban kiderült ez is. A moslék-vállalkozók nem mások, mint egyes kifőzések tulajdonosai. Ezek a nagyvendéglőkben, korcsmákban megvásárolt moslékot nem sertéseikkel, szarvasmarháikkal, kutyáikkal etetik meg, hanem a Darwin kétlábu, tollatlan állataival: — még pedig jó pénz ellenében — az emberrel. A mosléknak lefö-lözik a zsirját, ebből rántanak, készítenek pompás husleveket és peccenyemártást. A moslékból kihalásszák a hus, ideg- és csontdarabokat. Ebből lesz kiváló gulyás, kitünő pörkölt. Igazán, a budapesti ember nem is tudja, hogy mitől hizik. De hát a hatóságok sem tudják ám, hogy miből keletkezik itt az a sokféle járványos nyavalya. Pedig im, megtudhatnák, ha kissé járná-nak utána.

A dolognak különben a m. kir. államvas-utak pályaudvara nagyvendéglőjének kony-hájában jöttek nyomára. Itt is megjelent egy ilyen ételmaradék és moslékvállalkozó, aki többet ígérve, el is nyerte az ételhulla-dékok vételi jogát. Csak később jöttek rá, hogy az illető sem ebeket, nem is serté-seket, hanem ember és polgártársakat hiz-lal a folyékony és nem folyékony ételhul-ladékokból, mint polgári étkezde tulajdo-nosa, s mint olyan, aki büszkén hirdeti üz-leteiben: »Nálam nem margarinnal, hanem disznózsirral főznek.«

A nyugati pályaudvar vendéglőséé az érdem, hogy ezt a polgári étkezde tulajdo-nost eltiltotta a további nála való moslék-vásárlástól, most tehát az illető más nagy-vendéglőben próbálkozik.

Jó lesz az ilyen súlyos egészségügyielleni vállalkozásokra ügyelni vendéglősöknek és korcsmárosainak is, nehogy teljesen ár-

COGNAC **CZUBA-DUROZIER & C^{IE}**
FRANCZIA COGNACGYÁR PROMONTOR.
ALAPITTATOTT 1884.

atlanul keveredjenek bele valami súlyosabb kimenetelű egészségügyi kalamitásba, kivált most, mikor itt van közöttünk egy csomó járvány és amikor következnek a melegebb időszak, mikor nemcsak az ételmaradékok, hanem a napi fogyasztásra szánt cikkek is gyors romlásnak vannak kitéve.

A jégghiány pótlása.

A székesfővárosi jéggyár építésére mindössze hat ajánlat érkezett be a tanácshoz, még pedig három magyarországi és három külföldi vállalkozóé. Az ajánlattevők egyike sem vállalkozik a jéggyárnak három hónap előtt való elkészítésére. Az ajánlatokat először szakbizottság, azután a közgyűlés elé terjesztik, s így biztosra vehető, hogy egy-két esztendő múltán lesz valami a székesfővárosi műjéggyárból.

A jégghiány pótlására a belügyminiszter sürgősen felhívta a magyar országos víz-építési igazgatóság mérnöki osztályát, hogy állítsa össze a kisebb termelési jéggyárak felállítására vonatkozó adatokat, amelyekkel a jégghiány némileg pótolható volna.

A felhívott hatóság már meg is tette előterjesztését, melyből kitetszik, hogy a műjéggyártó gépek nagyon sokba kerülnek, s azokat vendéglőseink csak többen szövetkezve, szerezhethetik be. Például egy óránként 8 kilogrammot termelő 3 és fél lóerejű jéggép ára 3200 korona; egy óránként 15 kg jeget termelő 4 lóerejű jéggép gép ára 4500 korona; egy óránként 27 kg jeget termelő 6 lóerős gőzgép ára 7200 korona; egy óránként 60 kilogramm jeget termelő gép ára 9000 korona és így följjebb.

A németországi vendéglősök a sertés-hus árak emelkedése ellen.

Az egész nagy német birodalmi vendéglősök, korcsmárosok fel vannak háborodva az ottani husárok, különösen a sertés-hus árak emelkedése ellen s e tekintetben erős, egyöntetű tiltakozásra készülnek. Azt mondják, hogy ha a husáremelkedés tovább tart, nem lesznek képesek kiszolgálni vendéglőzőségeiket. A Németbirodalomban a husárok, különösen a sertés-hus-árak emelkedését tudvalevőleg az idézte elő, hogy midőn Magyarország-Ausztria és a Németbirodalom közt a kereskedelmi szerződést tárgyalták, ez utolsó mereven ragaszkodott az állatvámok nagymérvű fölemeléséhez. Azóta természetesen nagyon megcsökkent az állatbevétel Magyarország-Ausztriából a német birodalomba s néhány év óta a sertés-árak a következő emelkedést mutatják. Berlinben például egy kiló sertés-hus volt elősúlyban még 1907. évben 1.08 márka, egy évvel később már 1.28 márka, tavaly pedig már 1.41 márka. Münchenben 1907-ben volt a sertés-hus elősúlyban kilogrammonként 1.14 márka, 1908-ban már 1.36 márka, a múlt évben pedig már 1.49 márka. Ezeket az árakat sokalják a németországi vendéglősök. De hát mit szóljanak a magyarországi, különösen a budapesti vendéglősök, akiknek egy kilogramm jobb minőségű sertés-

hus árát közel két koronával kell megfizetniük, annak dacára, hogy földmivelő s így állattenyésztő állam is vagyunk s annak dacára, hogy a vendéglői adagok árát fölemelhetnék. Ezek nem szólnak semmit, nem is gondolnak tiltakozásra, mint német kollégáik, hanem egyszerűen ráfizetnek üzletükre egy várva várt jobb jövőendő reményében.

Az ország bortermeése bevitele és kivitele.

A magyar királyi kémiai intézet most adta ki jelentését az 1908. év folyamán teljesített borvizsgálatairól. Ekkor leginkább az 1907-ben termelt borok kerültek vizsgálatra. A jelentésből érdekesnek találjuk közölni a következőkben Magyarország borbehozatali és kiviteli forgalmát:

Az ország bortermeése, bevitele és kivitele 1907. évben a következő volt: A magyar birodalom szőlőterülete 1907-ben 316,006 hektár volt, tehát 2740 hektárral van több kimutatva, mint az előző évben. Az összes területről Magyarországra 275,795 hektár, Horvát-Szlavonországra 40,211 hektár esik. A must termésmennyisége a magyar birodalomban 4,212,885 hektoliter volt; ebből Magyarországra 3,408,182 hektoliter, Horvát-Szlavonországra 804,703 hektoliter esik. Az előállított bor összesen 3,792,664 hektoliter, ebből Magyarországra esik 3,068,427 hektoliter és Horvát-Szlavonországra 72,237 hektoliter. Hektáronként Magyarországon 11.13 hektoliter, Horvát-Szlavonországon 18.77 hektoliter lett kimutatva. Minthogy 1906-ban Magyarországon 3,087,930 hektoliter bor volt, az idén a termésmennyisége valamivel kevesebb, de Horvát-Szlavonországon most több bor volt, mint 1906-ban, úgy hogy a magyar birodalomban 1907-ben 144,146 hektoliterrel több bor volt, mint 1906-ban.

Az eladott szőlő mennyisége Magyarországon 183,101 métermázsá, Horvát-Szlavonországon 6247 métermázsá volt.

A szőlőtermelés értékét Magyarországon évi 126,175,000 koronára, Horvát-Szlavonországon 27,159,350 koronára, összesen tehát évi 153,334,350 koronára becsülik.

Bornemek szerint Magyarországon termelt:

közönséges fehér bor	2,027,729	hektoliter
közönséges siller bor	711,269	„
közönséges vörös bor	209,107	„
fehér pecsényebor	85,916	„
vörös pecsényebor	15,116	„
fehér csemegebor	17,063	„
vörös csemegebor	1,264	„
aszubor	963	„
	3,068,427	hektoliter

Mivel 1907-ben Ausztriában, úgy mint az előző évben is, rossz bortermeés volt, a bor-árak — különösen a közönséges borok ára — tovább haladt emelkedésében. A közönséges fehér és siller borok ára szüret előtt és szüretkor 35—40 koronára felment s e mellett a kereslet nagyon élénk volt, úgy hogy tavaszra a termelőknél aránylag csak kevés bor maradt vissza.

Borforgalmunk a vámkülfölddel szemben valami lényeges változást nem mutat, még mindig csökkenőben van és majdnem jelentéktelennek mondható. Az Ausztriával való borforgalmunk 1907-ben élénkebb volt, mint az előző években, többet vittünk ki, de többet is hoztunk be.

Az idevonatkozó statisztikai adatok következők:

A magyar birodalomba 1907-ben behoztak:

		korona értékben
426.652	„	bort hordókban 12,855.599
60.663	„	bormustot 1,698.564
60.663	„	bormustot 1,698.564
2.863	„	bort palaczkokban 380.061
3.390	„	pezsgőbort 1,007.778

összesen tehát 493,568 m.-mázsát 15,942.002 korona értékben.

A magyar birodalomból kivittek 1907-ben:

		korona értékben
790.709	mm.	bort hordóban 33,717.796
123.356	„	bormustot 3,827.361
8.126	„	bort palaczkban 812.600
3.400	„	pezsgőbort 476.000
összesen	tehát	925.591 mm.-t 38,830.757

korona értékben.

Ezen adatokat összehasonlítva a múlt évekkel, kitűnik, hogy a behozatal 62.163 métermázsával, 4,268.564 korona értékben növekedett, de kivitelünk is 173.701 métermázsával 12,082.253 korona értékben nagyobbodott. Ha a kivitelből a behozatalt levonjuk, akkor marad kiviteli többlet gyanánt 432,023 métermázsá 22,888.755 korona értékben, vagyis összes termésünknek körülbelül $\frac{1}{5}$ -ed része. Kivitelünk fontossága tehát erősen növekedik és csak az a baj, hogy ugyszólván az összes borforgalmunk egyedül Ausztria és Magyarország közt bonyolódik le, mint azt a következő számok mutatják:

1907-ben hordóban bort behoztunk:

Ausztriából	424.708	métermázsát
Boszniából	381	„
Olaszországból	259	„
Franciaországból	491	„
Görögországból	256	„
Spanyolországból	249	„
Egyéb országokból	308	„

összesen 426.652 métermázsát

Vagyis a vámkülföldről csakis 1563 métermázsá bort hoztak be, ami alig érdemel említést és annak a jele, hogy a mostani a bort illető vámtételünk gyakorlatilag véve lehetetlenné teszi a borbehozatalt.

1907-ben hordókban bort kivittünk:

Ausztriába	744.515	métermázsát
Boszniába	18.903	„
Németbirodalomba	21.293	„
Svájcba	992	„
Oroszországba	1.731	„
É.-A. Egy.-Államokba	2.130	„
Egyéb országokba	1.145	„

összesen 790.709 métermázsát

Vámkülföldre tehát csak 27.291 métermázsát vittünk ki, ami termésünknek 0.7%-át teszi ki.

HÜTTL TIVADAR cs. és kir. udvari szállító porcellángyáros BUDAPEST, DOROTTYA-UTCZA 14.

Bel- és külföldi porcellán, üveg és angol fayence-ok. ————— Legnagyobb választék étkező, kávé, teás és mosdókészletekben. ————— Teljes kelengyék. Dus választék karácsonyi és újévi ajándékokban. Saját porcellángyár Budapesten. Legújabb árjegyzék ingyen és bérmentve.

ALAPÍTOTT 1854.

TELEFON 31—53



Az új élelmezési törvény.

Használati cikkek.

6. §. Tilos forgalomra vagy eladásra szánt élelmiszerek előállítására, elkészítésére, eltartására vagy csomagolására oly edényeket, műszereket vagy anyagokat használni, melyek megfelelő alkalmazásánál az emberi egészséget veszélyeztetik.

7. §. Tilos az ezen törvény keretébe tartozó és az 1. §-ban körülírt használati cikkeket oly minőségben előállítani, gyártani, forgalomba hozni, vagy eladni, hogy azok rendeltetésüknek megfelelő használatnál az emberi egészséget veszélyeztetnék.

Felügyelet.

8. §. Az 1. §. a) b) c) d) és e) pontjaiban megnevezett élelmiszerek t. i. a tápszerek, élvezeti szerek és italok, valamint ezeknek utánzásai és pótlékai, ugyszintén az f) pontban említett használati cikkek nyilvános rendőri felügyelet alatt állanak.

Ezen felügyelet meghiusítására célzó minden cselekedet tilos.

Hatóságok és a felügyeletet teljesítő közegek.

9. §. Az ezen törvény tárgyak képező, az 1. §-ban megnevezett anyagok és cikkek közforgalmának felügyeletét az 1876-ik évi XIV. t. c. II-ik, a közegészségügyi szolgálatról szóló részben megnevezett közegek gyakorolják, a hatóságok rendőri bíróságára pedig ugyanazon t. c. I-ső részének 4-ik és 5-ik §-ában megállapított fokozatok szerint történik.

A kormány felhatalmaztatik azonban arra, hogy a jelen törvény keresztülvitelére más hivatalos közegeket is alkalmazhasson.

A felügyelettel csakis oly közegek bízhatók meg, kik ezen szolgálatra kielégítő képesítést tudnak felmutatni. A kormány rendeleti uton szabályozza ezen képesítés mibenlétét.

A felügyelő közegek eljárása.

10. §. a) A felügyelettel megbízott közegek feltűnés vagy zaklatás lehető kikerülésével panasz bevéra nélkül kötelesek olyan helyeken, ahol ezen törvény keretébe tartozó cikkek (l. 1. §.) árultatnak vagy elárúsítás céljából készítettnek vagy raktározatnak, időközönként előzetes értesítés nélkül, még pedig üzlethelyiségekben, raktárakban, vagy a készítésre szolgáló helyiségekben a rendes üzleti órákban köztereken, utcákon stb. áruba bocsátott, ezen törvény keretébe tartozó tárgyak felett pedig bármely időben szemlét tartani és az esetleges gyanus tárgyakból további szakszerű vizsgálat megindítása céljából mintákat venni.

A minták alkalmas módon csomagolandók s a csomagok (szelencék, dobozok, palackok stb.) az eljáró közeg, a fél kívánságára pedig ennek pecsétjével is lepecsétlendők.

A csomagon feltüntetendő a minta minősége, sulya, illetőleg térfogata és a minta-vétel ideje.

A vett mintából két ilyen csomag készítenőd. Az egyik a szakszerű vizsgálatra szolgál és ezen célból az erre kijelölt vizsgáló hivatalnak megküldendő, a másik reklamációk elintézésére, vagy felülvizsgálatok teljesítésére hivatalos őrizet alatt marad.

A fél kívánságára a mintának egy harmadik része az említett módon csomagolva, pecsételve és jelölve kezei között hagyandó.

A félnek a mintavételről az eljáró hivatalos közeg által kiállított és aláírt elismervény kézbesítendő, mely a harmadik bekezdésben felsorolt adatokat tartalmazza. Ezen elismervény alapján a fél a minta árának megtérítését követelheti azon esetben, ha az a szakszerű vizsgálatnál kifogástalannak találtatnak.

b) olyan esetekben, amikor a vizsgálat tárgyat képező cikk az egészségre nyilvánvalóan ártalmas és a forgalomba hozatala veszélyes lehetne, vagy ha nyilvánvalólag hamisított és a romlásnak annyira ki van téve, hogy ezáltal egy későbbi szakszerű szemle vagy vizsgálat eredménytelenné válhatnék: a felügyeletet gyakorló közeg a minta vételtől eltekinthet és két tanu jelenlétében jegyzőkönyv felvétele mellett az árucikk megsemmisítését foganatosíthatja. A megsemmisítés elmarad, ha az illető cikket más megbízható módon ártalmatlanná lehet tenni, ha azt úgy lehet megváltoztatni, hogy vele visszaélés nem történhetik.

c) A félnek jogában áll a felügyeletet gyakorló közeg eljárása ellen az előjáró hatóságnál óvást emelni vagy az illető kifogásolt cikk szakszerű megvizsgálását a vizsgálati díjak előzetes lefizetése mellett követelni. Ezen díjak végleges felmentés esetén megtérítendők.

d) A kormány rendeleti uton részletesen szabályozza a felügyelő közegek eljárását, megállapítva különösen azt, hogy melyek azon cikkek, melyeknek vagy elárúsítása és készítése vagy gyártása is ellenőrizhető, továbbá, hogy milyen esetekben és milyen cikkeknel vannak feljogosítva a b) pontban említett cselekvésre, végre előírja azon módszereket és eljárásokat, melyek az egyes árucikk vizsgálatánál, megsemmisítésénél, vagy ártalmatlanokká tételénél alkalmazandók.

(Folyt. köv.)

Társas reggelik.

Április 22-én: Kittner Mihály éttermében VII. Erzsébet-körut 13.

Április 29-ikén: Baár József »Pilseni« nagy sörcsarnokában. V., Vigadó-tér.

Május 6-ikán: Fludorovits István vendéglőjében. IV., Irányi-utca 17.

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

„Jó barátok“ összejövetelei:

Április 20-án Schmauder József urnál, IX. Bokréta-utca 12. sz.

Április 27-én Bakó István urnál, VIII. Asztalos Sándor-utca.

Május 4-én Boross Gyula urnál, I. Márvány-utca.

Május 11-én Bayer János urnál, VIII. Szentkirályi-utca és Reviczky-tér sarok.

KÜLÖNFÉLÉK.

Emberé a munka, Istené az áldás!
Wampetits Ferencz a fővárosi vendéglős-
ipar egyik legelőkelőbb tagja, egy milló
négy százezer forintért vett egy főuri bir-
tokot. Oh, vajha minden munkás kéz nyer-
hetné el becsületes munkában el nem
röstelkedett küzdelméi árán ezt a nagy di-
csőséget, amit Wampetits elért. Egész éle-
tében fáradozott, dolgozott. Vegyük példa
gyanánt! Az aradi „Tizenhárom Vértanu“
festményének ő adott otthont, mikor Torma
nagy művének senki sem adott. Áldja meg
az Isten!

Kikelet. „A virágnak megtiltani nem le-
het, hogy ne nyíljék mikor jó a kikelet“
ezt írta Petőfi Sándor hallhatatlan, láng-
lelkű magyar költőnk. A természet gyö-
nyörü pompája ékesíti a főváros külterkeit,
különösen a Budai részeket s azok közt
is a Fehérvári-uton a „Szabadság Harangja“
vendéglőt és tájékát. Mely balgatag az a
fővárosi ember, aki ide el nem fárad, akár
gyalog akár villamossal; itt lelheti boldog-
ságát Schaffhauser Endre régi barátunk
vendéglőjében, élvezvén a jó bort, kony-
hát, tiszta levegőt s a mit a nagy költő
már régen megirt volt; „Szabadság, szere-
lem e kettő kell nekem. Szabadságot fel-
áldozom szerelmemet, szerelmemért fel-
áldozom életemet.“ A ki a szabadságot és
életét szereti, az jöjjön a „Szabadság Ha-
rangjához“ Schaffhauser Endréhez, a mi
tisztes „Safi bácsink“-hoz. Régi törzsgyö-
keres kartársunk ő, földünk, nemes Vesz-
prém vármegye szülőtte. Hazafiságban
becsületben, tisztességben megőszült bár-
tunkat örök ifjúsággal áldotta meg a Te-
remtő. Megérdelemi, hogy jó magyar ven-
déglőjét nemcsak a fővárosiak, hanem a
legmesszebből jövő atyánkfiai is felkeres-
sék. Hogy felkereshessék, ime ide írjuk,
hogy kell oda elérkezni: Felszállunk Budán
a fehérvári uton kiinduló *Budafoki villa-
nyossal* és 12 fillér viteldijért leszállunk a
kábel gyárnál, ott van ő. Keressük fel
mindnyájan!

**Hüvösvölgyi üdülőtelep rt. céggel új rész-
vénytársaság alakult Budapesten 40.000 K
alaptőkével** (100 drb. 400 koronás részvény).
Igazgatóság: ifj. Holtzspach Nándor, Holtz-
spach Nándor, Holtzspach Aurél és Brinzer
Aurél. Felügyelő-bizottság: Somló Andor,
dr. Vasváry Titusz és Holtzspach Ödön.

Vendéglő átvétel. Machardt András fővá-
rosi vendéglős a Józsefváros egyik leg-
kedveltebb vendéglőse, igen tisztelt bár-
tunk, a Mária Valéria-tér 1. szám alatt
birt vendéglőjének átadásával átvette a
Lillom-utca 38. sz. alatti vendéglő helyi-
séget. Machardt András barátunkat nem
kell eléggé dicsérnünk, dicséri őt jó kony-
hája és az ő természetes jó siklósi bora,
mely ezideig is páratlanul áll a tisztes
józsefvárosi polgárok kívánságára. Ma-
chardt András világlátott ember, össze-
járta Tolnát-Baranyát, de ezenkívül kint
járt Khinába és a japánok között is. Ha-
zajöven él hazájának és nemzetének, mely-
nek mindig hű fia volt és lesz is. Sok
szerencsét kívánunk új vállalkozásához.

Singhoffer M. József

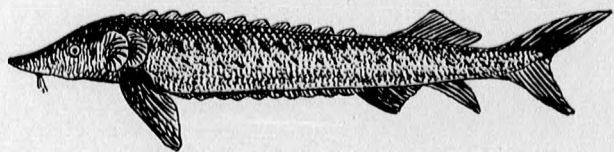
halászmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fövámter 10. szám.

Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

Édes vízi és tengeri halnagykereskedés, mely állandóan tart nagy hal-
készletet élő és jegelt halakban, vidéki rendelések a legpontosab-
ban és megbízhatóan eszközöltetnek, háztartás és éttermek részére



Meghívó. A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata 1910. évi április hó 25-én, hétfőn délután 4 órakor tartja XXXVI. évi rendes közgyűlését, melyre az ipartársulat t. tagjait az alapszabályok 8. §-a értelmében ezenel meghívjuk. A közgyűlés a „Hungária”-szálloda földszinti nagytermében fog megtartatni, melyhez a Mária Valéria-utca 6. szám alatt levő II-ik számú kapu vezet. A közgyűlés napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1909. évi zárószámadás. 4. Az 1910. évi költségvetés. 5. A felmentésre vonatkozó határozat. 6. Indítványok. A napirendre fel nem vett indítványok az alapszabály 8. §-ának 4-ik pontja értelmében csak azon esetben tárgyalhatók a közgyűlésen, ha legalább öt nappal a közgyűlés előtt a választmánynak írásban bejelentettek. Az ipartársulat közgyűlésével kapcsolatban, az alapszabályok 12. §-a értelmében a temetkezési egyesület XXVII. évi rendes közgyűlése is meg fog tartatni, melyre az egyesület t. tagjait tisztelettel meghívjuk. Budapest, 1910. évi márczius 24-én tartott üléséből.

A választmány.

A „Rákospalotai Vendéglősök Ipartársulata” a kartársi együttérzés ápolását célozó társas összejöveteleit megkezdette s a f. hó 14-én este rendezett társas vacsorával kapcsolatban a társulat közszeretben álló alelnöke *Novák József Arany János-utca 39. sz. u.* házában felavatást ünnepelte meg. A kartársak és meghívott vendégek a házi asszony szakácművészetét méltán dicsőítő vacsora után, melyet *Ofner Gyula, Zeley Kálmán, Novák József, Buza Antal* és *Varga Lajos* lendületes felszólalási fűszereztek, a házi gazda által felszolgált kitűnő borok, cigány zene és kedélyes társalgás mellett a késő éjjeli órákig maradtak együtt. Meg lesz ujrázva.

Eladó. Mozgófénykép teljes berendezéssel sürgősen eladó 700 kor. mézsmény világítással együtt, nem szükséges hozzá villany, átvehető azonnal. Kezelése 1/4 óra alatt megtanulható, bárki által. *Szokolay István Lócse. (Kaszinó Szálloda).*

Kellemes vendéglő. A Népszínház-utca 31. szám alatt van *Deletor János* barátunk vendéglője. Szép udvarkertjét berendezvén, odaseregeltetjük!

Főpinczér változás. *Freinreis* István nagyvendéglőjében *Lukács Ferencz* nyert főpinczéri alkalmazást. Ez a *Lukács* ugyan ezen helyen volt néhai *Bányai József* főpinczére. Azóta összejárta a világot, most ismét visszatért ősi fészkebe, mert ő is csak azt mondja: messze jártam, más hol is volt jó dolgom, de a szívem csak azt mondja: jobb otthon! Isten hozta körünkbe!

Zászlószentelés. Pozsonyban a pinczér-egylet május 10-ikén tartja zászlószentelését. Az a baj, a kraxelhuberek még mindig nem törődnek a magyar érdekekkel. Német ott még a szívük verése is. Magyarul nem tanul, hanem inkább butul. Vajha a zászlóanya megtanítaná őket arra, hogy kell a magyar szakirodalmat pártolni, de soha meg nem rövidíteni.

Eladó. Gyönyörű amerikai sörcsapoló jég-szekrény, 4 drb. erős vas személyzeti ágy, 4 kerekű könnyű kézi kocsi, nagyobb mennyiségű kézi tányér helyszűke miatt jutányos áron eladottnak *Verbőczy Lajos* vendéglősnél, IV., Városház-utca 3.

Eger. Ingatlanok. Egerben a Hám és társai ártézi szikvizgyár és fürdőtelep közke es ti társaság ingatlanait május 12-én deli 12 órakor eladják a társaság irodájában (Fürdő-u. 6.)

Halálozások. A vendéglősök körében eléggé ismert és nagyrabecsült két fővárosi polgártársunk hunyt el az utóbbi napokban, egyik *Pély Ferencz* fővárosi iskola igazgató, ki szívjóságáról, leereszkedő nyájas modorával letudta bilincselni mindazokat, kik valaha vele érintkeztek, a másik *Takáts László* mázoló-mester, ki a magyar társadalomnak egyik legrokonszenvesebb tagja volt, mint nagyiparos megállta helyét mindenütt. A megboldogultak közül az első a magyar kulturát, a második a magyar ipar fejlődését szolgálta mindnyájunknak büszkeségére s azért kora elmulásuk nemcsak azoknak hozott mély gyászt, kik jó barátai voltunk, hanem a hazának is, melynek hű fiai ha elhullanak, elmondhatjuk: „Pusztulunk, veszünk, mint oldott kéve széthull nemzetünk!” Béke hamvaira!

Vendéglő átvétel. *Szabó Lajos* fővárosi vendéglős barátunktól a Lipót-körut 3 szám alatt levő üzletét *Tóth István* vette át.

Üzlet eladás. *Eisenbacher György* fővárosi vendéglős, a „Jó barátok” társaságának köztiszteletben álló tagja a *Teleki-tér 8. szám* alatt levő házában birt vendéglőjét bérbeadta. Fájdalommal válunk meg tisztelt kartársunktól, de reméljük, hogy viszont látjuk körünkben.

Halálozás Iglón az ottani közkedvelt szálloda-tulajdonos *Stern Jónás*, életének 68-ik évén elhunyt.

Bálóné új vendéglője. A budai farkasréti villanyossal a csendőrlaktanya után való megállónál van a *Mozdony-utca*, melynek megállójától balra a *Mozdony-utca 44. szám* alatt találjuk meg a híres *Bálónét*, kinek magyaros konyhájáról már a mult számunkban is megemlékeztünk. *Bálóné* urasszony ma Budapesten a régi „Komló kert” a „Beleznay kert”, a „Kispipa”, a „Makkhetes” jó konyháját pótolja, van-e magyar ember ki a felsorolt régi magyar vendéglőket nem ismeri? Fájjaljuk hogy eltűntek, mint minden nemes traditio eltűnik a mai nyám-nyám korban, azonban vigasztaljon benűnket a tudat, hogy *Bálóné* a legelső magyar embernek, koronás királyunknak is főzött már legmagasabb megelégedésre. Menjünk oda minél többen.

Értekezlet. Van szerencsém igen tisztelt kartársainkat a folyó évi április hó 22-én d. u. 4 órakor a Rákóczy-uti „Orient”-szálló éttermében megtartandó fontos tárgyu bizalmas értekezletre ezenel tiszteletteljesen meghívni Budapest, 1910. április hó 18-án. *Miskey Lajos.*

Sörmérés a közúti vasutakon. A lipesei közúti vasút igazgatósága érdekes újítást hozott be. Április 15-től szeptember 15-ig sört mér ki a közúti vasuton. Az egyenruhás pinczereket az igazgatóság alkalmazza és ezek drótkosarakban minden megállóhelynél felszállanak a kocsikba, kiszolgálják az utasokat és a kocsit feltartóztatása nélkül leszállanak. A sörön kívül peracet, kolbászkát stb. is lehet a pinczereknél kapni. Eljen az új konkurrenzia! Szépen nézünk ki!

Sörgyárosok és kereskedők mozgalma. Az idejéghiány folytán a sörkereskedelemben az a helyzet fog előállni, hogy a vendéglősök és egyéb sörárusok szükségletük fedezésekor kellőképpen tekintettel lesznek a jég drága voltára és elégtelenségére, ami maga után fogja vonni azt, hogy egyszerre kisebb mennyiségeket fognak vásárolni. A jéggel való takarékoskodás lesz az üzlet alapja, ami pedig csak úgy érhető el, ha a sört a kimérő az áruból minél kevesebbet tart raktáron. Ezt annál könnyebben megteheti, mert hiszen a nagy raktárostól bármely pillanatban

megszerezhető a szükséglet fedezésére szolgáló mennyiség. Ahhoz kétség sem fér, hogy a sört kimérők nem fogják kihasználni azt a rendelkezésükre levő előnyt, hogy szükséges készleteik jó részét a gyár vagy a depositeur jegén hagyják, mivel ezzel a saját jegüket kimélik meg, a nagyraktáros pedig üzleti érdekből nem tehet ellene semmit. A jéghiány más szóval a sörüzlet felaprózódását eredményezte. Hétköznap természetesen semmiféle akadály sincs annak, hogy a sör a kívánt mennyiségben esetleg naponként, sőt naponként többször is házhoz szállitassék, vasárnap azonban ennek a munkaszünet utját állja, minek következtében féltő, hogy az üzleti forgalom a helyzetnek kárát fogja látni. A munkaszünet ennek a kereskedelmi ágnak egyébiránt eddig sem kedvezett, mert lehetlenné tette az üzleti konjunktura teljes kihasználását. Az érdekeltség ismételten fel is szólalt a sör szállitásának kivételezése miatt, mely kérelem ma annál okadatottabb, mert hiszen a rendkívüli körülményekben leli alapját. A sörkereskedők, sörgyárosok most azzal a kérelemmel fordultak a kereskedelemügyi miniszterhez, hogy májustól októberig a sörnek házhoz szállitására nézve a vasárnapi munkaszünet felfüggesztessék. A kérelmet a kereskedelmi és iparkamarák is támogatják; mint a M. K. L. legutóbbi száma közölte, a temesvári kamara már fel is irt ily irányban a kereskedelmi miniszterhez.

Hol vásároljunk? Hazafiatlan és nemzetellenes dolgot cselekszik az a vendéglős, a ki külföldi árucikkért dobálja el véres verejtékkel keresett szerzeményét. Sok milliót dobáltunk ki már eddig is, tehát most menjünk a külfölddel versenyt tartó két legelőkelőbb hazai gyárosainkhoz, az egyik *Hüttl Tivadar* cs. és kir. udvari porcellánárus V., Dorottya-utca 14. sz., a másik *Wein Károly és Társa* cég, IV., Koronaherczeg-utca 8. szám, kinek vászongyártmányai az egész világ textili iparát felülmulják. E hirneves késmárki vászongyár Budapesti főraktárát május 1-én IV., Korona-utca 3. szám alá helyezi át.

Mélyen tisztelt olvasóink becses figyelmét kizárólag a saját érdekekből ismételten felhívjuk a Dr. Janicsek-féle Kápolnásnyéki konyhakertészetnek — amelyről a mult számunkban bővebben emlékeztünk meg — különösen a vendéglős urakat érdeklő mai hirdetésére.

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

Villa Nagytétényben

Dióárok-utca 2.

nagy gyümölcsössel, nagy borpinczével, gazdasági épületekkel, 42 lóra való istállóval, kedvező fizetési feltételek mellett eladó. Bővebbet: „Konzum” kereskedelmi részvénytársaság, Budapest, Teréz-körut 4.

Eredeti amerikai Little Wonder víznyomású és légszivattyús

sőraparátusok teljes felszerelése.

Compound Cleaning

elismert legkitűnőbb sörvezeték tisztítópor 10 doboz ára 5 korona.

KELEMEN ADOLF
Budapest, IV., Reáltanoda-utca 16.

NYILT-TÉR.

A kiváló bór- és lithiumos gyógyforrás

SALVATOR

kitűnő sikerrel használtatik vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és köszvényénél, a czukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!

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

MATTONI-FÉLE

GISSHÜBLER

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

Borral legjobb a valódi

KRONDORFI

savanyúviz-fröcscs.

MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ

BUZIÁSI PHÖNIX

ÁSVÁNYVIZ

BAKTERIUMMENTES természetes ásványvíz.

ÜDÍT-GYÓGYÍT. KAPHATÓ MINDENÜTT.

Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. — Telefon 86—35.

ELADÓ Székesfehérvárott a „Rózsás“ kerti mulató, mely évenként 8—900 korona biztos jövedelmet hoz. Bővebb felvilágosítást ad Juhász József tulajdonos.

Nagyvárad legszebb helyén, a Fő-utca kellős közepén, a színház tőszomszédságában fekvő

„Bazár“ vendéglő

a hozzátartozó nagy nyári kerttel minden mellékkeliséggel és lakással azonnal bérbeadó. Vendéglős leltár nincs. Értekezni a tulajdonossal, Vaiszlovits Emil Nagyváradon.

Ajánlom a Brassói Czenki Árpád-szobor védjegyű törvényesen védett Vári Csemege süteményeket, mely kiváló jósága és állandóságánál fogva felülmulthatatlan. Egy posta csomag 80 drb darabonként bárhova bérmentve 18 fillérért szállítom. Kiváló tisztelettel egyedüli készítője

Vári Szabó Pál, cukrász
Brassó, Kapu-utca 32. Telefon 102.

Zöldség!

Idei tölteni való kalarábét 25 drbot és 25 drb nagy fejes salátát postadobozokban 8.—K.-ért! csak kalarábét 40 drbot 10 K.-ért; csak salátát 60 drbot 5 K.-ért bérmentve szállít.

Állandó szállításnál 10 rendelés után a 11-ik ingyen küldetik.

Dr. Janicsek kertészete
Kápolnásnyék (Fejér ml)

158. szám. — 1910. végrh.

Árverési hirdetmény.

Alulírott bírósági végrehajtó az 1881. évi LX. t.-cz. 102. §-a értelmében ezennel közhírré teszi, hogy a szatmári kir. törvényszéknek 1909. évi 24081 V. számú végzése következtében ügyvéd által képviselt Mátészalkai ipar és kereskedelmi bank javára Kulm Miklós és neje ellen 600 K — f. s jár. erejéig 1910. évi január hó 5-én foganatosított biztosítási végrehajtás útján lefogat és 4469 K — fillerre becsült következő ingóságok, u. m.: 16 hordó bor és 4 drb hordó, egy hordóban 5 hektoliter 1908. évi saját termései kiváló minőségű homoki fajbor nyilvános árverésen eladtnak.

Mely árverésnek a mátészalkai kir. járás-bíróság 1910-ik évi V. 89/6 számú végzése folytán 600 K — fill. tőkekövetelés, ennek 1909. évi szeptember hó 7. napjától járó 6% kamatai, 1/2% váltódíj és eddig összesen 78 K 34 fillérben biróilag már megállapított költségek erejéig, Mátészalkán a Schwarcz Sámuel pinczéjében leendő megtartására 1910. évi május hó 4-ik napjának délutáni 2 óra határidőül kitézetik és ahhoz a venni szándékozók ezennel oly megjegyzéssel hivatnak meg, hogy az érintett ingóságok az 1881. évi LX. t.-cz. 107. és 108. §-ai értelmében készpénzfizetés mellett, a legtöbbet ígérőnek, szükség esetén becsáron alul is el fogják adni.

Amennyiben az elárverezendő ingóságokat mások is le- és felülfoglaltatták és azokra kielégítési jogot nyertek volna, ezen árverés az 1881. évi XL. t.-cz. 120. §. értelmében ezek javára is elrendelhetik.

Kelt Mátészalkán, 1910. április 4. napján.
kir. bir. végrehajtó.

BOR. 150 hektoliter tavalyi és harmadik évi saját termései finom kadarka bor egészben vagy nagyobb részletekben jutányos áron eladó. Dr. Szarka Mihály ügyvédnél, Csongrádon.

HIRMANN FERENCZ

részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvevőkhöz szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kímérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29—03.

Boreladás.

Érmelléki hegyi fehér asztali bor 160 hektoliter 1906. évi, 434 hektó 1908. évi, 186 hektó 1909. évi, 48, 36 és 32 korona árban a vasúthoz szállítva kisebb-nagyobb részletekben eladó. Az egész készlet megvételénél megfelelő árengedményt adok. — Megkeresések: Ryll Viktor főerdész, Jerszeg (Krassó megye) intézőndők.

Csemegealma,

kiváló finom faju, gyönyörű példányok, Parmen, Jonathan, Törökbalint, Rozmaring, Batul és Szeresike fajokból vegyesen öt kilós postakosárral 3 50, 25 kilós ládával 14, 50 kilós ládával 24 koronáért gondos és szavatolt fagymentes csomagolással szállítja utánvétel nélkül bérmentetlenül Kiss István, Kecskeméten.



Vendéglősök

részére a legelőnyösebb fizetési feltételek mellett, dusan jövedelmező forrás a grammophon, melyek lemezei is legjutányosabb árban vehetők és becsesíthetők.

Reményi Mihály

nagy hangszer telepén
Budapest, Király-u. 58. Telefon 87—84.

Zenélő automaták!

egész zenekart helyettesítenek. — 36 hó al. tt. törölhető részletekben is.

Bor eladás. 900 hektoliter saját bor 50 literen felüli mennyiségben literenként 30 fillérért eladó. Nagyobb vételnél különleges ajánlattal szolgálnak a termelők: Walke Testvérek, Versecz.

Fiatál, fűszer- és csemege-kereskedőségéért jobb vendéglőbe

pinczér tanoncznak

ajánlkozik. Ajánlatok „M. G.“ jeligére Sikray hirdetőjébe, Váci-körut 33. kéretnek.

Barackklekvár

kitűnő, házilag főzött. Kilója üvegestül 1.70 korona. Szállítja

Papp Gedeon, Nagykörös.

TOKAJI BOROK.

Kizárólag sajáttermései tokajhegyaljai hordós és palackozott boraimból próbarendelésül ajánlok 5 kilós postacsomagokat, melyeket alábbi árak mellett bárhová bérmentesen szállítok.

3 literes palackot:

1908. évi peccsenyeborból	4.20	koronáért
1907. " " "	5.10	"
1906. " szomorodiból	7.20	"

5 drb 0.5 literes palackot:

1901. évi 2 puttonos asszúból	13	kor.-ért
1904. " 3 " "	16	"
1904. " 4 " "	23.50	"
1901. " 5 " "	30	"
1889. " 3 " "	35	"

7 palack legkiválóbb fajta asszu- és szomorodiból álló mintagyűjtemény bérmentve 15 kor. — Kivánatra részletes árjegyzék.

barakonyi Kovácsy Ferencz
bortermelő

Tállya, (Zemplén megye).

Első magyar részv. serfözde

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

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

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

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.
Császári és királyi szabad. jégsekrengyár.
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

BORHEGYI F. borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér I. szám
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Dorottya-utca 8. sz.
Ajánlja a legjobb:
francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.
Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók
KOLOZSVÁROTT.

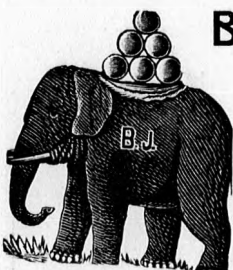
Sürgönczim: Bortermelők szövetsége Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövetségi termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításán elsőrendű érmeteket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű
fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

50% jégmegtakarítás! 40% ármegetakarítás!

Érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jégsekrényekkel, parafalemez-szigetelés mellett. — A jégsekrényen, mely a legszűkebb helyre is beszállítható, olyan fontos ujitást eszközöltem, miáltal a hus, különösen a borjúhús, állandóan friss és üde marad. E sekrényekből készítettem a Nemzeti Kaszinónak a Lipótvárosi Kaszinónak, a „Hungaria”-szállodába, „Continental”-szállodába, Wampetlesnek, Brázaynak, Löwensteinnak, Petánovitsnak, Prindlnak, Kaszás Lajosnak, Gerbeaudnak, Rittinger nagyvendéglős Szegednek, Máték Ödön Tátrafüred s egyáltalában az ország minden részében. Mindezen helyeken munkámmal minden tekintetben a legjobban voltak megelégedve, kívánatra ezen czégek elismerő leveleivel is szolgálhatok. Rendeléseket fogad s költségelőirányzati rajzokat küld

MENDELOVITS FARKAS jégsekrénykészítő
UDAPEST, VII., Rákóczi-ut 64.

80 hektóliter asztali fehér bor fajtiszta eladó. Göndöcz Imre, Aporka (Pest megye).

**BEITZ JÁNOS**

műsztergályos, dákó- és billárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javítóműhelye

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

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borviz. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Rosinger Sándor
Budapest, Népszínház-utca 25.

Állandó dus raktár használt és új vendéglői és kávéházi berendezésekből, kerti székek és asztalok, chinaezüst és alpacca evőeszközök. Telefon: 118—67.
Veszek teljes vendéglői és kávéházi berendezéseket.

MUSTÁR

(Eredeti francia-mód) valamint kitűnő minőségű paradicsom

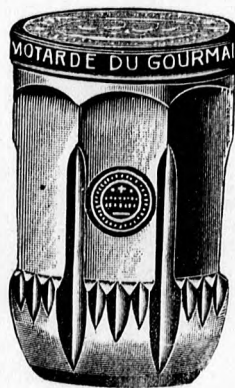
1 és 5 literes üvegekben vendéglős urak részére kapható:

MOCZNIK L.

conservgyárában
Budapest, VIII. kerület, Alföldi-utca 10. szám.
A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

Vérbélű muskátnarancs a legjobb minőségű ötkilós postakosárral 280, eredeti ládával 150 darabban 650, eredeti ládával 300 darabban 11 korona. Mandarin szép nagy, eredeti ládával 100 darabban 450, citrom aranyárga ötkilós postakosárral 220, eredeti ládával 300 darabban 8—, karfiol gyönyörű, szép nagy rózsák ötkilós postakosárral 260, eredeti kosárral 18, rózsával 320 koronáért szállítja utánvétellel fagymentesen csomagolva Héjja István déligyümölcs-nagykereskedő Budapest, Erkel-utca 4. Tessék előnyárjegyzéket kérni déligyümölcsökről.

TOKAJI szomorodni 1908. évi kiváló zamatos nehéz, palackozható, nem török meg. Ötvenhat literen felüli vételnél litemenként egy korona. Kölcson hordokban bérmentetlenül. Három literes minta küldemény 5 korona bérmentve. Tokaji asszuber édes, zamatos 5 félliteres üveg 12 korona bérmentve. Grittner Lajosnál, Tokajban.

**Iparsó**

fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szóására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőkördésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sojvédék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-kört 32. sz.

Szepességi lenipar!

Szepességi lenipar

WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI
vászon- és asztalnemű-gyárosok.

Budapesti főraktára:

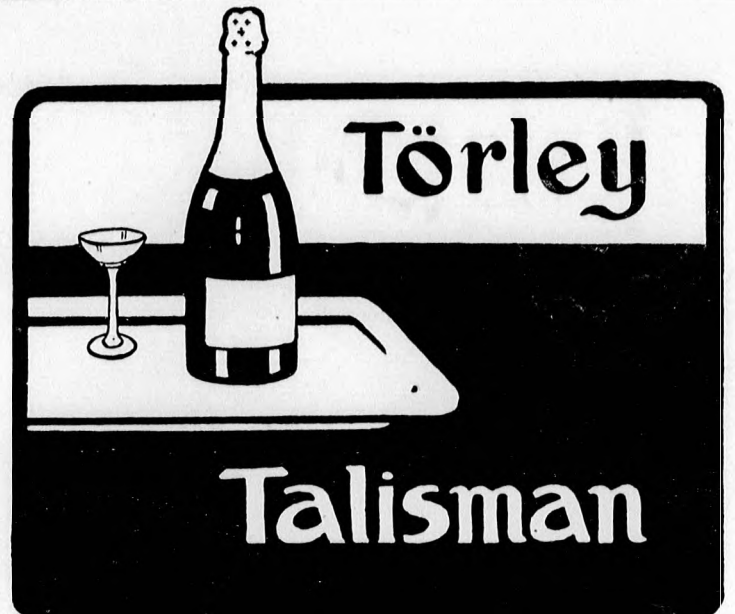
IV., Koronaherczeg-utca 8.

(Haris-bazár épület.)

Ajánljuk hírneves szepességi
vászon, asztalnemű, törülköző,
törlők, csemegekendő

és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemű berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.

Minden darab gyárainkból származó árút ezen védjeggyel látjuk el.

**Lukács János** adás-vételi irodája
Budapest, VIII., Aggteleki-utca 5. sz.

Továbbá közveittek szállodákat, kávéházat, éttermeket, vendéglőket, úgy helyben, mint vidéken és külföldön.

Üzlet eladóknak

és vevőknek becses figyelemértésben saját érdekükben felajánlom a legjobb hírnévnek örvendő

adás-vételi irodámat,

hol a legerősebb alapon lesz ügyeladás, mint vétel közvetítve.

Felemet semmi néven felmerült előleges kiadások nem terhelik, kizárólag az ügylet végleges lebonyolítása után közösen meg egyezett tiszteletdíj fizetendő.

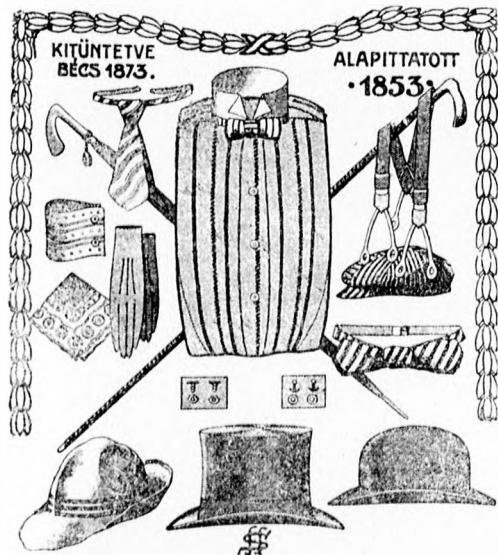


PANNONIA SEC
HÖLLE PEZSGÖGYÁR
= BUDAÖRS. =



Szálloda berendezések
Bruck J. Henrik
vas- és rézbutorgyára
Budapest.
Gyár: IX., Liliom-utca 8. szám. (Saját házában.)
Mintaraktár és iroda: VI., Andrassy-ut 32.
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat vas- és rézbutorban, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

KASCH ADOLF
kalapgyáros
József-körút 50. BUDAPEST Baross-utca 61.



KITÜNTETVE
BÉCS 1873.
ALAPÍTTATOTT
1853.

Nagy választék saját, valamint Pelikán és Gyurits-féle magyar gyártmányu, angol és olasz kalapokban. Elsőrendű angol és amerikai uri divatoikkben. Mérsékelt árak!

Eladó vendéglő.
Vésztő (Békés m.) 800 lakosu községben a főtéren lévő **nagyvendéglő** szabadkézű eladó. Értekezhetni **Spitzer Géza** tulajdonosnál Vésztőn.

SZULTÁNFORRÁS

A húgyhajtó és húgysavoldó vizek királya, bór- és dús lithion-tartalmu ásványvíz.

Kiváló vegyi összetétele következtében sikerrel alkalmazható vese-, húgykő- és hólyagbajok eseteiben, valamint cukorbetegségeknel, csúzos bántalmaknál; továbbá a légző- és emésztőszervek hurutus bajainak gyógyítására

Igazgatóság: Budapest, IV. Ferencz József- rakpart 22.
Kútkezelőség: EPERJES.

Főraktár: **WAHLKAMPF és GÖRÖG**
ásványvíz nagykereskedő cégnél
BUDAPEST, V. ZOLTÁN-UTCA 11. TELEFON 42-55.

Pinczerek figyelmébe!

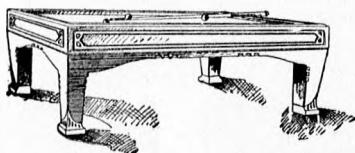
Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalasztárca (pápirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek fekeke nincs jobbbé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy daraból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

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

Gummi- és halhólyag-különlégességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbébb betegápolási czikkekbekben.



HORVÁTH és CSILLAG

tekeasztal, dákó- és műbutorgyár Budapest, VII., Klauzál-tér 6. — Telefon 95-31. — Teljes kávéház, étterem és szálloda berendezések Állandó raktár kész és haznált tekeasztalokban. — Arjgyzék vidékre ingyen és bérmentve. :::

„Gyártelep“

Sörfözde Részv.-Társaság
Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfözdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pötlő **dupla korona sörét**, azonkívül kitünő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.

Arjgyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: VIII., Práter-utca 44/a.

Andrényi Kálmán Sec
utódai

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

LITTKÉ L.

PEZSGÖGYÁRTELEPE

:: PÉCSETT ::

BUDAPESTI FORAKTÁR:

IV., SZÉP-UTCZA 3.

TELEFON 10-85. ::

CSEMEGE-ALMA

kiválóan finom té i fajokból válogatott szép, egészséges, tartós, nemes és pedig Parmai, goncathán, Belflör, Törökbálint, Rozmarang, Szercsike, Batul öt kilós postakosárral 3'50, ötven kilós ládával 24.—, száz kilós ládával 45 kor. Minden egyes alma selyempapirba van gömbölvve. Gondos, lelkiismerets és szavatolt fagymentes csomagolással szállítja utánvétel bérmentetlenül:
Szeles Pál, Nagymaroson, (Hontmegye).

Grósz Ödönnek

1909. évben közvetített üzletek:

Klein Lajos Korona kávéházát megvette *Weisz J. Dezső* Nagyvárad.

Ruff János bérbevette *Báró Kemény Pál* szállodáját Lellén.

Beneth Károly eladta, megvette *Szűsz Miksa* Losonczon.

Csontos János kávéházát megvette *Klein Lajos* Lugoson.

Almási Károly Magyar Szalon kávéházát meg Horváth Iona Budapest.

Neumann Ferencz Rózsa szállodáját eladta *Beneth Károlynak*.

Nemcsák Mihály éttermét megvette *Berta Gyula* Budapest, Lipót-körút.

Weisz Richárd eladta *Japán kávéházát* Kertész Árminnak Budapest Andrassy-ut.

Héberling Adolf eladta *Otthon kávéház* és éttermét *Farkas Lipótnak* Máramarossziget.

Kmetykó Lajos megvette, *Grosz Testvérek* eladták *Nemzeti szállójukat* Nagykikindán.

Fabri Henrik eladta *Angol kávéházát* *Reismann Sándor* temesváci volt kávésnak Bpest.

Rimanóczy Testvérek Czirkveniczai Miraméra szálloda, kávéház és éttermét bérbe vette *Wewer József*.

Kass Gusztáv Zenélő Órához címzett vendéglőjét megvette *Verbóczy* Budapest.



Magyarország legkedveltebb élclapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4.

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47.

Telefon 57—22.

Károly István főherceg, Angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal söröződéi részv. társ. főelárúsítója.
Az Első Magyar Részvény Söröződe főelárúsítója.

Ujabban, számolva az észlelt áramlással, hogy tisztelt vevőinek a való müncheni Bajor sörök iránti óhaját kielégíthesse elhatározta, hogy **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a jók közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal de gozó és mégis leghíresebb — Amerikába nagymértékben exportáló

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

Kiviteli barna müncheni sört

is úgy $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{1}$ hordókban mint palackokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismétlárúsítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencséttesnek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47

Gépeinkkel az üzem olcsóbb mint a mennyibe

JÉGBŐSÉG

idején a jég kerül.

Minden hűtőházhoz és jégsekreányhoz alkalmazhatók. Kézi jéggépeket nem szállítunk.

A most feladott rendeléseket még a saison előtt leszállítjuk.

Jéggép és Hűtőberendezési Vállalat
Budapest, IV., Reáltanoda-utca 16.

Société du Freid Industriel képviselője.

Vendéglősök és kávéháztulajdonosok figyelmébe.

Nyári időnyre bérbe ad elsőrendű új, szép növényeket, babérfákat karbantartással, előnyös árak mellett

NAGY IMRE

cs. és kir. udv. szállító kertészete.

Megrendelések a Fővámterti üzletben eszközöndők.

TELEFON 92—07.

TELEFON 92—07.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-
sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi árakon. Megrendelések pontosan teljesítettek.

Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczikke és fűszer
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Múzeum-körút 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.
reimsi pezsgőbor-gyár

magyarországi főlerakata

Dr. Szuly Aladár



Dr. Szuly Aladár

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

Alapított
1825.



Alapított
1825.

HUBERT J. E. POZSONY.

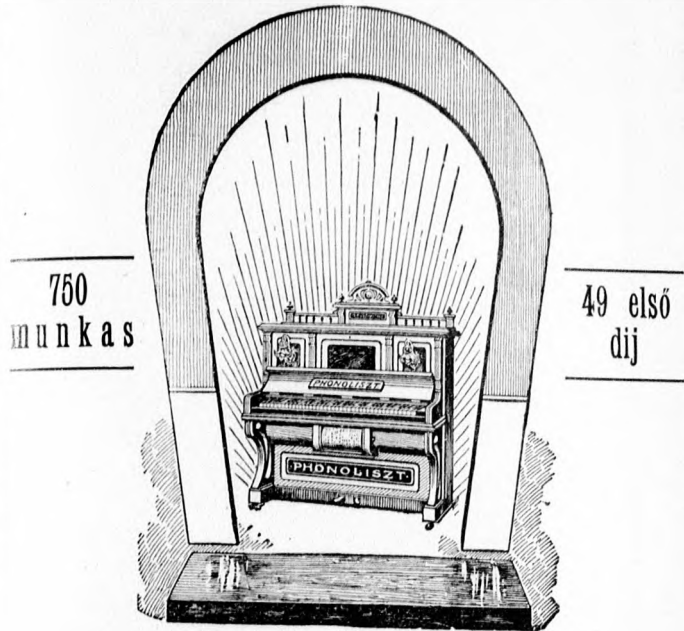
Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi
jegy.



Különlegességi
jegy

„GENTRY CLUB”
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.



Minden vendéglő és kávéház helyiségben

≡ MÁGNEST ≡

képeznek a Hupfeld-féle zeneszerkezetek.

Európa első és legrégebb zongora gyárából. Villanyos erőre berendezett Phonolist zongorák, súlyfelhúzással működő zongora. Orchestrion, Atlantic vonós, Xylophon, hegedű sip és mandolin hangokkal.

A Hupfeld-féle zeneszerkezetek előnye minden más zeneszerkezetek felett a következők: Legtökéletesebb zenehangzás, szolid és czélszerű, modern művészi kiállítás, határtalan tartosság.

Kinek szándéka van ily zeneszerkezetet vásárolni, ne mulassza el árjegyzéket, esetleg mintaraktáramat megtekinteni.

Árjegyzék ingyen és bérmentve. Érdeklődőknek a zeneszerkezetek mintaraktáramban díjtalanul bemutattnak.

A fent nevezett zeneszerkezetek kényelmesen fizethető havi részletekre is kaphatók

MARTIN J. T. BUDAPEST, VIII., Kenyérmező-u. 6.
Magyarországi képviselőség és mintaraktár.

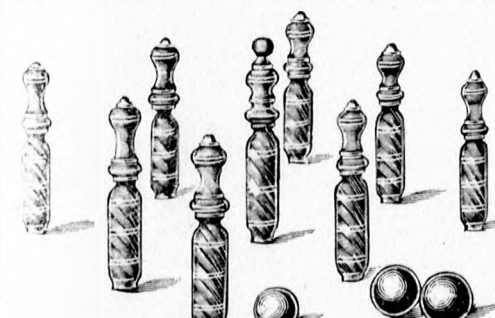
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készíve, szokásos vastagságban 36-38 cm. nagyságban, ca 6 1/2 cm. vastag készlet **4.50 K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	15
korona	1.40	1.70	2.10	2.20	2.40	2.80	3.—	3.20	3.40	3.70	4.80	5.50	6.—



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint
Átm. cm. 11 1/2 12 1/2 13 1/2

korona 1.25 1.50 1.75
kuglikereszt-alapja a bábuk ráhelyezésére korona 4.—

Orosz kuglizó

egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül K 8.— Karika dobójáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet kötél, 1 vaskarika s vaskampó ára kor. 2.—

Kuglizó nagy pléhpersely lakatra kor. 2.—, nagyobb kor. 2.40. Kuglizóba nagy lámpa petroleumra kor. 12.—, Kerti lámpa petroleumra kor. 5.—, Kerti gyertyatartó szél ellen, üveg borítóval kor. 2. Lampion kertek világítására és feldíszítésére 30, 40, 60, és 160 fillér. Magnósim-fáklya 30 perczig meglepő világosságot ad, piros, fehér és zöld színben kor. 2.80. Abroszmozgósító szél ellen, 100 drb K 10. Dugaszhúzó 40, 60, 120 fillér. Dugaszkimelő készülék faira vagy ajtóra felerősíthető K 5. Kezi dugaszoló kalapáccsal K 1.80. Hidraulikus horod szádszél, csapraütőt bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes ital megásványosodása ellen. K 2. Üvegmosó kefe K 1.70. Amerikai husvágó K 7, 12. Mandula, dió, zsemle stb. reszoló K 3.60. Bor-őrítő 80 fill. Habverő félliteres K 1.60, egy literes 2.40, két literes 3.40. Vajkűpűből cédrus fa vedrevel 5 liter 20.—, 7 l. 26.—, 9 l. 32.— korona. Amerikai fagyalt-gép, erős keményfa, jégtartó vedrevel és forgató vasszerkezettel 1-literes 13, 2-literes 15, 3-literes 18, 4-literes 21 korona. — Ikorfagyaltgép egyszerre 2-féle resz 13, 2-literes 15, 3-literes 18, 4-literes 21, 5-literes 22.—, 6-literes 30.—, 8-lit kor. fagyalt készítésére 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6-literes 30.—, 8-lit kor. Kétszítító-készlet, 1 K. Egy adag kétszítító-por 1 K. Újságtartó minden nagyságban 1 K. Francia dákobór keverve, 100 drb 3.20 kor. Domino-játék 1.80 K-tól 4.30 K-ig Kávéházi domino, átszegezett 12.—18K. Roulette-játék 14 kor.-tól. 40 koronáig. Tivoli társasjáték a vendégek részére 100 cm. 15.—, 130 cm. 22 K. Pinczértáska derékre csatolható, szarvasvándorok részére 2.40, két osztálylyal 3.60, három osztálylyal 7.— K. Szivar- és cigarettatartó szekrény pinczereknek, elzárható 4 osztálylyal 6.—, 6 osztálylyal 8 kor. Papír szalveta 100 nyári mulatságok- és kirándulásokhoz 100 drb 1.80 K-tól 2.50 K-ig. Papír szalveta 100 drb 1-1.60 K. Sónkaprba 10 K, márványlappal 14 K. Konyhamérleg 7.— K. Gyorsforraló 1.40 K. Sörmelegítő-készlet 2.— K. Bor ragy más szeszes italokhoz szivattyú 3.00 kor 1.40 K. Sörmelegítő-készlet 2.— K.

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből 100 drb K. 1.30	20-as sárgarézből 100 drb K. 5.—
5-ös vörösrézből 100 " " 2.40	50-es vörösrézből 100 " " 8.—
10-es nikkelből 100 " " 2.80	100-as sárgarézből 100 " " 10.—

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Kávéházi és vendéglői

berendezések, billiárdasztalok, chinai ezüst és alpacca áruk, márvány asztalok, hajlított székek, valamint kerti székek és asztalok, porcellán és üvegtermékek, abroszok és asztalkendők legolcsóbb és legelőnyösebb beszerzési forrása.

Glück Márton és Fia

Budapest, VI. ker., Hajós-utca 17.
TELEFON 80—61.

SZIMON ISTVÁN

fűszer, csemege, főzelék és huskonzervek, sajt, vaj, bor, pezsgő, likőr, cognac, rum, tea, kávé.

Főüzlet:
BUDAPEST, V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12 SZ.
Telefon 29—60.

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

A legtöbb szálloda, vendéglő és kávéház állandó szállítója.

Méltóztassék előny árjegyzéket kérni. Tessék speciális kávé ajánlatot kérni.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

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

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

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

'MUNDUS'

EGYESÜLT MAGYAR HAJLÍTOTT FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 10.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJUS-UTCA 15.
Telefon 89—51.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Kassa, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlított fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.



Haszonbérbe adó gyógyfürdői nagyvendéglő és penzió!

Homorod-Fürdő, Udvarhely megye (Erdély)

az egyedüli nagyvendéglő

3 vagy 5 évre előnyös feltételek mellett haszonbérbe adó. Fürdő idény június 15-től szeptember 15-ig. Villáknál fürdők nincsenek. Kosztos csészék száma 100–120, sőt 150 porció. Legtöbben haza vitetik. Könnyű kiszolgálás. Egy adaggal 2 kor. 60 fillér. Vendéglőben étkezők száma 30–60 ebédkor. Azonkívül átutazók. Kosztot csak vendéglős adhat s csak nála étkezhetni penzionistákon kívül. Czukrázdát is vendéglős tartja. Nagy táncsterem, széles étkező, terász. Butorok, székek, asztalok vannak. 100 személyre terítéssel s többi felszereléssel bírók ajánlkozzanak. Tágas, nagy konyha vendéglősnek és személyzetnek külön és 5 kiadó lakszobával. Gyönyörű fekvésű, felséges aether-tiszta levegővel. Páratlan vasas ásványviz-kutak és fürdők vannak, mind növekvő vendégszámmal.

II. Ugyanott a penzió-épület 16 vagy 20 szobával, butorokkal berendezve, melyet ágyneművel, stbivel bérbevevőknek kell berendezni, csakis a szobák mérsékelt áráért haszonbérbe adó. Itt vendégek legkevesebb 14 napi tartózkodásra, teljes ellátással napi 6–7 koronáért vétetnek fel. Egy szobában többen is lakhatnak.

III. Veszek szállodai és vendéglői használt olcsó berendezést: ágyneműt, függönyt, esetleg nem drága butorokat 20–50 szobára, 100 személyre étterem berendezést, konyha-felszerelés, asztalok, székek nélkül. Részletezett, fizetési feltételekkel ellátott ajánlatokat kérek.

IV. Székely-Udvarhelyt vasuti végállomás, az indóház mellett, országot mentén, 75 méter fronttal, hátul a vasutra nyíló rakodó kapuval bíró belsőség vasuti vendéglő, restaurációnak kiválóan alkalmas, 6 nappali, éjjelre ide érkező vonattal, a mostani — faraktári — haszonbér 5%-os tőkéréért örökáron eladó. Hátsó része: épületfa kereskedésre, a közeli fapiacért értékes.

Bővebb felvilágosítással szolgál nagysolyosi Koncz Ármin gyógyszerész és nagybirtokos, Székely-Udvarhelyt, Erdély.



HERCZEG WINDISCH- GRAETZ LAJOS

tokaj-hegyaljai
borpincészeté

SÁROSPATAK, TOKAJ-HEGYALJA
(Zemplén vármegye)

Vezérképviselő Magyarország-Ausztria részére:

Deutsch Mór Budapest, VII., Faszor 33b. Telefon 157–76

Szállít: TOKAJI BOROKAT eredeti töltésű palaczkokban és 20–140 literes hordókban. ■■■ Arjegyzék és minták kívánatra ingyen küldetnek.

Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság.

Budapest Kőbánya

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

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZÍNHÁZ-UTCZA 22. ■■ Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ■■ Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe**. Amely kiállításokon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, nem kevesebb, mint 7 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír sörreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú sörfőzdek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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