

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, 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.

## Pályaválasztás.

Augusztus hónapban már sárgulni kezdenek a levelek s vége felé jár a vakáció. Megnyílnak nemsokára az iskolák ajtai s tódul az ifjuság az iskolába, hogy majdan szaporítva a keveskeresetű s valamiféle kis álláshoz is nehezen jutó uri proletáriátust. Mert bizony nehéz ma az élet, különösen a tudományos pályán; hiszen csak úgy hemzseg a mi társadalmunk a sok diplomás, végzett emberektől, akik bármily kitűnő eredménnyel végezték iskoláikat, csak erős protekciókkal boldogulhatnak. Az a fiatal ember pedig, aki az érettségi vizsga előtt letörik, annak nehéz megpróbáltatások sorozata lesz az élete utja. Lesz belőle, ha jó írása van, díjnok, azután, ha a katonaságnál az altiszttségig felviszi, tizenöt évi díjnokoskodás után lehet belőle irnok is, ám az irodatiszttségig csak minden századik viszi. Vagy igen sok esetben az érettségén megbukott diák elmegy pénzügyőrnek, itt legalább van reménye rá, hogy évek múlva lehet belőle pénzügyőri szemlész vagy biztos is. Bizony, bizony, így őszi időtájban nagy gondot okoz különösen azoknak az uri, középosztályú családoknak, akiknek serdültebb gyermekeik vannak, hogy hát mit is neveljenek fiukból, milyen pályára adják. A kereskedelmi és ipari pályán nálunk csak az boldogulhat, akinek meg van az ahhoz való tőkije. De ugyan hány szülő van abban a helyzetben, hogy még tőkét is gyűjthet gyermekeinek? Bizony elenyészően csekély százalék. A kereskedelmi pálya ma már különben is annyira tul van zsufova, hogy a legtöbb keresetnélküli existenczia a faczér kereskedő segéd, aki ügynökösködéssel tengeti életét.

De még ha kondícióban van is a kereskedő segéd, fizetése csekély s ezért reggel hat-hét órától este tizig télen-nyáron ott kell állnia a pult mellett, úgy hogy a téli hónapokban a hideg üzletekben az ujjai is megfagynak a szegény fiatal embernek. Általában nagyon nehéz a szülőnek olyan életpályát találni, melyen anyagi befektetés nélkül boldogulni lehetne. Kisiparunk tönkre van téve, nagyiparos, gyáros pedig csak sok pénzü ember lehet Magyarországon.

Van azonban egy pálya, melyen még boldogulhat, sőt vagyont szerezhethet a szolid, komoly s törekvő fiatal ember s mely pályára felhívjuk a fiaik jövőjéért aggódó s a közép uriosztályhoz tartozó szülők figyelmét. S ez a pálya a vendéglősi pálya. Valamikor ugyan a szemünkbe nevetett volna az az uri magyar szülő, akinek azt mondtuk volna, hogy a fiát adja „kelnernek“. Mert hisz még a mult század közepén is a „kelnerség“ nagyon lekicsinyelt foglalkozás volt. Ma már azonban megváltozott e tekintetben is a világ felfogása. A tisztességes, tanult pinczért megbecsüli nemcsak a munkaadója, hanem a vendég is. Tessék csak betekinteni egy előkelő budapesti vendéglőbe, minő uri bánásmódba részesül a vendégek részéről a feketefrakkos pinczér. Azután ma már nagyon anyagi világot élünk. Azt is tekintetbe kell vennünk, hogy senki nálunk semmiféle ipari pályán annyi pénzt nem kereshet, mint aki ha megbecsüli magát s józan életet folytat, vagyont szerezhethet s leghamarabb önállósághoz juthat. Neveket nem akarunk említeni, de ismerünk mi itt Budapesten olyan fizető és főpinczéereket, akik többszörös háziurak, három, négy emeletes bérházak boldog tulajdono-

sai s ezt mind pinczéri jövedelmükből szerezték. És ismerünk olyan vendéglősöket ugyancsak itt Budapesten, akik mint egyszerű, szegény kis borfiuk kezdték pályájukat s ma már szállópaloták tulajdonosai s százezer vagy millió koronák urai s legmegbecsültebb polgárai a székesfőváros társadalmának.

Olyan példák mindezek, melyek elég hivatatók arra, hogy a középosztály gyermekei a vendéglősi pályára siessenek. Annyit már megtanulhattunk Amerikától is, hogy az előítéletek kora lejárt. Minden pálya tisztességes, melyen becsületes munkával lehet az élet és a család szükségleteit megkeresni. És inkább leszek én jómódu vendéglős, ha az lehetek, mint az egész életen át nélkülöző uri szegény, aki nélkülözésének nyomait a ciffranyomoruság köpönyegével takargatja.

## Az italméresi jog kiterjesztése.

Ma úgy áll a dolog nálunk Magyarországon, hogy itt mindenki nyerhet italméresi jogot a felekezetek lelkeszein, a tanítókon, megyei, állami és községi tisztviselőkn kívül. Az állami italméresi jövedékről szóló 1890. évi XXV. t.-cz. 10. szakasza ugyanis így rendelkezik:

Italméresi engedély nem adható állami, törvényhatósági és községi alkalmazottaknak, továbbá felkészültek és tanítóknak sem korlátlan, sem korlátolt kimérésre, sem kis mértékben való elárúsításra.

Bormérő, sörmérő, korcsmáros tehát a fentiekben kívül mindenki lehet Magyarországon és lesz is igen sok hivatatlan egyén. A parasztember, ha a szántást-vetést, az iparos, ha a kaptafát, gyalut megunta, a hivatalnok, ha állásából elbocsájtották, felcsep korcsmárosnak. Annyi már nálunk az ilyen hivatatlan kontár-korcsmáros, bormérő, hogy a gyakorlatilag és elméletileg képzett korcsmárosoknak, vendéglősöknek megélhetését is válságossá teszik.

A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.  
FRANZA ÁGOSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDA

**ZIMMER FERENCZ** hálnagykereskedő

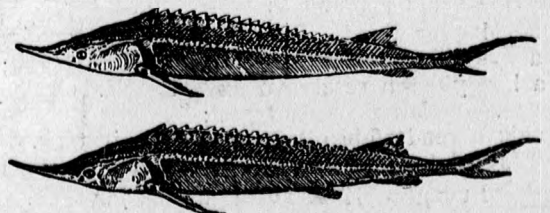
A Balaton Halászati R.-T. kizárólagos képviselője.

Telefon 61-24. BUDAPEST, Központi vásárcsarnok Telefon 61-24

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



ALAPITTATOTT  
1820.



És mégis, mi történik?

Míg mi és velünk együtt Magyarország összes képzett vendéglősei és korcsmárosai évek óta arra törekszünk, azt hangoztatjuk, azért agítunk, hogy a vendéglős és korcsmáros ipar is a képesítéshez kötött iparágakhoz soroztassék, s így csak elméleti és gyakorlati kvalifikációval bíró férfiak kaphassanak vendéglői, korcsmanyitási és italmérési engedélyt; addig most a bortermelők tisztelt orgánumban olyanféle törekvésekről olvasunk, hogy az italmérési törvény úgy változtattassék meg, hogy még a lelkészek, tanítók, köztisztviselők is kaphassanak bormérési engedélyt, nem is szólva arról, hogy a bortermelők is kapjanak bor- és pálinkamérési engedélyt.

Hát tisztelettel legyen mondva, ezt a törekvést nem tartjuk sem helyesnek, sem célravezetőnek. Mi a legtisztességesebb iparágnak tartjuk természetesen a korcsmárosságot, a bormérést, de az még sem volna talán helyén, ha a tanító az iskolaépületben, a pap pedig a plébánián mérné a bort. Ilyen dolog talán még a különlegessé-

gek hazájában, odaát Amerikában sem történhetik meg.

De célravezető sem volna ennek a törekvésnek megvalósítása. Mindig azok közé tartozunk, akik helyeseltünk minden tisztességes eszközt, mely a hazai bortermelés forgalmát növeli, de a borforgalmat egy nem fogja gyarapítani az, ha a tanítók, lelkészek is borkimérők lesznek s egyáltalán, ha minden második ember borkimérési engedélyt kap, mert a borfogyasztó közönség akkor is csak annyi marad, mint ma. Am ha a borforgalmat emelni akarjuk, vállalva indítsunk hadat a pálinkaivás szünetelmé- nek, szigorubbban ellenőriztessük, hogy a zugkorcsmákban, söntésekben mű- és hamis borokat ne árusíthassanak és küszöböljük ki a borértékesítés teréről a sokféle közvetítőt, mely a bort drágává s így a szegényebb néposztálynak hozzáférhetlenné teszi. Ezáltal emelkedni fog a borforgalom, de azáltal semmiesetre sem, ha gyarapítjuk a borkimérések számát. Ezzel csak az adóval úgy is tulterhelt magyar vendéglős és korcsmáros iparnak csinálnának fölösleges konkurrenciát.

## A svájci korcsmárosok a szesz ellen

A svájci vendéglősök és korcsmárosok, mint ismeretes, egy hatalmas, közös érdekeiket védő szövetségbe vannak tömörülve, amellyel a magyar vendéglősök és korcsmárosok — sajnos — nem dicsekedhetnek. Általában a német talajban nagyobb az öszszetartási, szövetkezeti hajlandóság, azért erősödnek meg úgy gazdaságilag, mint politikailag kivált az utóbbi évtizedekben a többi nemzetek rovására. Aki ismeri a svájci vendéglősök szövetkezetét, az méltányolni is tudja annak áldásos voltát. E szövetkezet főcélja az összes svájci vendéglősök anyagi és erkölcsi érdekeinek istápolása s annak keretében az erősebbeknek a gyengébbek támogatása.

A svájci vendéglősök szövetsége a napokban legalább is különösnek látszó tartalmu röpiratot adott ki. E röpirat a teljes antialkoholizmus, tehát az abstinencia álláspontjára helyezkedik s felszólítja a kötelekbe tartozó vendéglősöket, korcsmárosokat, hogy lassankint hagyjanak fel a különféle szeszitalok, még a bornak is kimérésével s helyezzenek inkább súlyt az alkoholmentes italokra. »Hiba — hirdeti a röpirat, — azt hinni, hogy az alkoholmentes italokon nem lehet keresni, hogy a dolog éppen ellenkezőleg áll, azt mutatja az alkoholmentes éttermek virágzása, melyekkel némely szeszest italt árusító vendéglő üresen áll s olyan, mint aki egy meghaladott álláspontot képvisel.«

Hát, amint látjuk, a svájci vendéglősök szövetkezetét e röpirat közzétételében nem éppen az ideális eszmei cél, hanem az anyagi érdek vezeti. Svájcban ugyanis — kivált az utóbbi időkben — ami volt is, rossz minőségű volt a bortermelése. Ezt a svájci vinkót a nyaranta odaseregülő külföldi vendégek sok ezrei bizony nem igen tartották kívánatosnak s így jobb minőségű külföldi, kivált magyar borokat követeltek. Ezek azonban nagyon drága áron kerülnek Svájcba, kivált a magas hegyi vendéglőkbe, szállókba s így ezek kimérésével a svájci vendéglősök nem sokat, vagy éppen semmit sem nyertek, ezért helyezkednek most az antialkoholizmus álláspontjára s hirdetik egyedüli üdvözítő voltát az alkoholmentes italoknak. Svájcban ugyanis nagy az olyanfajta gyümölcsstermése, melyből alkoholmentes italokat lehet előállítani.

A magyar vendéglősök, korcsmárosok előkelőbb része már a szeszest italok közül az égetett szeszest, a pálinkák fogyasztása ellen foglalt állást. Am a borfogyasztást nem csak azért, mert Magyarország bortermelő állam, hanem azért is, mert a jó bor orvososság, az elfáradt testnek egészséget és új erőt, kellő mértékben szükségesnek tartotta. Nálunk még az orvosok nagy része is erre az álláspontra helyezkedik. Eppen ezért nem virágoznak fel Budapesten az alkoholmentes vendéglők, bár itt is vannak a teljes abstinenciát hirdető Good Templár-lovagok.

Nem tudjuk, hogy a svájci vendéglősök miként fogadják szövetségünk felhívását, de ha elfogadják, megcsappan az ottani magyar nyaraló vendégek száma, akiknek többsége ott is azt tartja:

Bort megissza magyar ember  
Jól teszi,  
Okkal, móddal meg nem árthat  
A szeszit.

## Meghívó.

A „Magyar vendéglősök országos szövetsége“ 1910. évi szeptember hó 14-én, délelőtt 9 órakor Budapesten tartja

### X-ik évi rendes közgyűlését,

miről a szövetség t. tagjait az alapszabályok értelmében ezennel értesítjük.

Budapest, 1910. év augusztus havában.

F. Kiss Lajos titkár. Gundel János elnök.

#### NAPIREND:

1. A közgyűlés megnyitása. (Gundel János elnök.)
2. Az évi jelentés (F. Kiss Lajos titkár.)
3. Szakosztályok jelentései:
  - a) a nyugdíjgyesület jelentése. (Bokros Károly elnök);
  - b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. Glück E. János elnök, Walter Károly előadó);
4. Számadás az 1910/1911. szövetségi évről. (Wilburger Károly pénztáros.)
5. A felmentvény feletti határozat.
6. A központi igazgatóság előterjesztései.
7. Indítványok tárgyalása.
8. Az 1911. évi közgyűlés helyének meghatározása.

Jelentkezéseket. a fogadó bizottság irodája (Budapest, IX., Lónyay-utca 22. folyó évi szept. hó 18-ig fogad el.

Az ünnepségek, valamint a diszebed költségeihez a jelentkezők 20 (husz) koronával járulnak. A kedvezményes áru vasuti jegy váltására jogosító igazolványok a fogadó-bizottságtól kérendők.

Vidéki tagok szállodai árkedvezményben részesülnek.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ közgyűlésével kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

- a) a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ tagjai;
  - b) a nyugdíjgyesület önálló üzlettel bíró tagjai;
  - c) a közgyűlésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttjei;
  - d) az a—c alattiak családtagjai;
  - e) akik a rendező-bizottság által meghívotnak.
- A d) és e) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyűlésen tanácskozási joguk nincs.

Budapest, 1910. év augusztus havában.

## Meghívó.

A „Szállodások, vendéglősök, kávéskók, pinczerek és kávésszolgálatok országos nyugdíjgyesülete“ alantírott elnöke tisztelettel meghívja az egyesület tisztelt tagjait, alapító, rendes- és pártolótag urait az 1910. évi szeptember hó 13-án délután 4 órakor Budapesten. Bokros Károly egyesületi elnök (VI. ker. Andrássy-ut 25. sz. a.) vendéglőjének félemeleti helyiségében tartandó

### XIII-ik évi rendes közgyűlésére.

Budapest 1910. augusztus havában.

Dr. Solti Ödön  
jogtanácsos.

Bokros Károly  
elnök.

#### NAPIREND:

1. Közgyűlés megnyitása, (Bokros Károly elnök.)
2. Határozatképesség megállapítása és a szavazóképesek beszédese.
3. Évi jelentés előterjesztése. (Dr. Solti Ödön jogtanácsos.)
4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása. (Francois Lajos felügyelő-bizottsági elnök.)
5. 1909. évi záró számadások és 6. 1910. évi költségelőirányzat tárgyában határozathozatal.
7. Felebezések tárgyalása.
8. Alapszabályok módosítása.
9. Elnökválasztás.
10. 2 alelnök választása.
11. 12 igazgatósági tag választása.
12. Felügyelő-bizottság elnökének és 6 tagjának megválasztása.
13. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csupán azok az indítványok tárgyalhatók melyek, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyűlés határnapja előtt a központi irodába beküldettek.)
14. Közgyűlés berekesztése.

## Osztrák ipar magyar vendéglőkben.

Régi jelszó, még a hatvanas magyar világból való, hogy »pártoljuk a hazai ipart«. Kossuth Lajos és gróf Széchenyi István hirdették egykoron hatalmas szóval és nem muló írásban a hazai ipar pártolásának szükségességét. Az az ország ugyanis az igazán boldog ország, melynek van elégséges nyers és feldolgozott otthoni terméke a saját szükségletének fedezésére s e tekintetben nem szorul a külföldre. Nagyon kevés van ilyen állam, de Magyarország lehetne ilyen. Megterem elég buzánk, borunk, incselkedik elég husnak való állatállományunk a hazai föld rónáin és erdőközoruzta hegyoldalain. Nincs olyan iparág, melyhez a szükséges nyersterményt meg nem teremné a hazai rög a föld felett és a föld alatt. És mégis ipari tekintetben ki vagyunk szolgáltatva a külföldnek, különösen a szomszédos Ausztria kiszípolozásának. Oda viszik ki potom áron a mi nyersterményeinket, melyeket azután iparilag feldolgozva, méregdrága áron sóznak a magyarra. Boltjaink, kereskedőházaink, raktáraink tele vannak az osztrák ipar selejtes áruival és mi ezeket vásároljuk s ezzel akadályozzuk meg még mindig a hazai ipar fejlődését, terjeszkedését. Pedig ami iparunk van, az kiállja a versenyt a külföld bármely államának iparával. És mégis veszünk és viselünk Bécsben készült cipőt, ott varrott inget, brünni posztóból varrott ruhát s ennek dacára nem átaljuk magunkat magyaroknak nevezni.

Igaz, nyelvben megmagyarosodtunk a legutóbbi fél század alatt s hogy a budapesti vendéglős iparosság is nyelvben és érzésben majdnem teljes egészében magyarrá lett, abban elvitázhatlan érdeme van a legrégebb magyar vendéglős szaklapnak, a »Vendéglősök Lapja«-nak. Igaz, hogy előkelőbb vendéglőkben az alkalmazottak beszélnek minden európai kultúrnyelven, úgy hogy minden nemzetiségű vendég kiszolgálására képesek, de a társalgás alapja csak magyar, magyar emberrel csak magyarul beszélnek s ha ez például szórakoztató »s pritzert« kér, a legkisebb borfiu is siet udvariasan magyarra kijavítani:

— Igenis, kérem alássan, fröcscsöt.

Sajnos, azonban annyira nem vagyunk magyarok, hogy a magyar ipar pártolásában annyira megerősödünk volna, hogy szükségleteinket magyar iparosokkal készítenénk, magyar iparosoktól szerezni be. És itt szólunk a budapesti vendéglők és szállodák egy részének magyar iparpártolásáról. Sajnos, mikor e tárggyal foglalkozunk, bizonyos keserűség fog el bennünket. Bemegyünk akárhány előkelő vendéglőbe s ott megnézzük az asztali készletet, hát az majdnem mind osztrák, bécsi gyártmány. A tányérok osztrák porcellán, kőedény gyárakból, az üvegek osztrák hutákból valók. Holott itt van Hüttl Tivadar legelőkelőbb porcellángyárosunk. A konyhadények, kivált az ércből készütek is osztrák ipari termékek s többnyire oly fölületesen s oly anyagból készítve, hogy a közegészségre is veszedelmesek, mert ha savas ételek készülnek bennük, mérget ol-

danak ki magukból. Nézzük az ércsótartót, gyufatartót, az evőeszközöket. Bécsi, osztrák gyártmány. Az ezüst asztali készletek is mind bécsi gyártmányok. Eredetüket mutatja gyári jelzésük. A legtöbb a Hacker-féle vagy a Hermann-féle bécsi gyárakból került ki. Tehát oly gyárakból, melyek tulajdonosa; vezetői magyarfalásukról nevezetesek. Ezek ugyan sohasem csinálnak hasznot a budapesti vendéglőknek, mégis ezeknek a gyáraknak termékeivel vannak elárasztva vendéglőink, szállodáink.

Hát tisztelettel kérjük, hogy nincs nekünk például elég érczedény- és evőeszközyárunk, műhelyünk, amely bármely külföldi, különösen osztrák gyár készítményeivel kiállja a versenyt? Hogy többet ne említsünk, itt van a magyar »S z a n d r i k ezüstgyár, mely olyan magas művészi színvonalon áll, hogy iparművészet, anyag dolgában felülemelkedik a szakmabeli külföldi, különösen osztrák gyárak termékein, másrészt pedig árai is mérsékelten tisztességesek. Hát miért nem ezekben a gyárakban szerzik be magyar vendéglőseink, szállodásaink szükségleteiket? Ezt valóban nem lehet megérteni.

Budapesten most új szállodák épülnek és sajnos egyikben-másikban még az asztalos munkát is bécsi asztalosmunkások végzik, holott van nekünk olyan asztalosiparunk, mely bizony művészi izlés, tartósság tekintetében is az osztrákoké fölé emelkedik.

Hát bizony-bizony úgy érezzük, hogy nem jól van ez így. A magyar vendéglők, szállodák mégis csak első sorban a magyar közönségtől élnek s így azok tulajdonosainak nemcsak nemzeti érzésszel, hanem anyagi kötelessége is a magyar ipar támogatása. Nemzeti védelmünknek és önállóságunknak egyik hatalmas eszköze ez s bizalmunk abban, hogy ez eszköz felhasználásával a nemzeti önállóság támogatói között a jövőben ott találjuk a magyar szállodásokat és vendéglősöket is. Akik, midőn valamely megrendelést tesznek, nem fogják elfelejteni a jelszót:

Pártoljuk a hazai ipart!

## A borvám könnyítése.

A magyar kormányban egyáltalán nincs meg a jóindulat, hogy a borfogyasztási adók leszállításával, vagy egyáltalán eltörlésével — mint ezek egyike-másika már a legtöbb európai kulturállamban megtörtént — az egészséges boritalt, a testet megromtó lelket megmételtyező pálinkafogyasztás rovására a szegényebb néposztály részére is hozzáférhetővé tegye. Az ország összes bortermelői vendéglősei, korcsmárosai ezen törekvése ellenére itt még azon gondolkodnak, hogy az új szesz törvényjavaslat tárgyalásánál, ha az ugyan tárgyalásra kerül, a szesz s így a nemes szesz, a borital adóját is emeljék.

A nagy és hatalmas Németbirodalomból már kedvezőbb hírek érkeznek arról, hogy a kormány miként igyekszik levenni az állami terheket a borfogyasztásról s így jobb léteket teremteni a németbirodalmi vendéglősöknek és korcsmárosoknak is. Most arról jön hír, hogy a német szövetségi tanács el-

határozta, hogy ezentúl a nyilvántartott bormintákat nem fogják vámkezelés alá venni, sem azokat a borküldeményeket, melyek csomagolással együtt nem nyomnak többet tíz kilogrammnál. (Budapesten már az egy liter = egy kilogramm bort is megvámolják.) Sőt ha nagyobb is a küldemény, akkor sem fogják az egyes fajtaikat vizsgálni, feltéve, ha nincs több egy-egy fajból 2½ liternél.

Sok kellemetlenséget okozott az is, hogy a buzógó német finánczok — mint a mi finánczaink — vegyi vizsgálat czimén minden hordó bort megmintáztak. Ezentúl csak minden vagonból lehet csak egy mintát venni, ha meg palaczkokban szállítják, akkor 2400 palaczk közül csak egyből lehet mintát venni.

A mi vendéglőseinknek és korcsmárosainknak is némileg jólesne, hogy legalább a hozzájuk érkező borminták után ne kellene vámot fizetniök s már a literes bormintánál ne lennének pénzügyőri zaklatásnak kitéve. Erre azonban a mi finánczviszonyaink közt — sajnos — nincs kilátás.

## Lesz-e tokaji és szekszárdi borunk?

Megemlékeztünk már azokról az elemi veszedelmekről, melyek a híres tokajhegyaljai és dunántúli szőlőket ez évben pusztították és a bő szüretben bizó reményeinket alaposan lelohasztotta.

Most a földmivelügyi miniszter előterjesztéséből megtudjuk, hogy a tokajhegyaljai jégverés pusztítása még sem volt olyan nagy, mint eleinte hitték. A Hegyalja körülbelül 8700 katasztrális hold szőlőterületén körülbelül 2000 katasztrális hold szőlő teljesen elpusztult, s másik 2000 holdban 50—70 százalék kár esett, kisebb kár esett 1500 holdban és érintetlenül maradt 3500 hold.

Mindazáltal lesz idei tokaji borunk. A Hegyalján ugyanis az idén igen fényes termés mutatkozott, olyan, mely az eddigi terméseket messze felülmulta volna. Ennek következtében az érintetlen, vagy kisebb kárt szenvedett tokaji vidékek termése, — ha újabb elemi csapás nem éri — a tokaji termés normális évi átlagát, 90.000 hektolitert el fogja érni.

Hegyalján Tarczalón tudvalevőleg a királynak is nagy szőlője van, amiből ugyan vendéglői asztalokra nem kerül, mert elfogyasztják azt a budai kir. várpalotában, a bécsi Burgban, sőt a német császárnak és az orosz czárnak is jut belőle. A király szőlőjét majdnem teljesen megkimélte a jégverés, amennyiben abba alig egy százalék kár esett. Szállítják is már nemsokára az üres hordókat Tarczalra, hogy onnét a jó tokaji magyar bort azokban elvigyék — Bécsbe.

Hanem a híres szekszárdi bort ezidén valószínűleg nélkülözni fogják vendéglőseink és korcsmárosaink. Mint ugyanis Szekszárdról jelentik, a vidék szőlőterületét majdnem teljesen elpusztította ez évben a jégverés és a peronoszpora, úgy, hogy ez évben kétszáz ezer hektolitertel keve-

**MODERN és izléses ÉTLAPOK, papírszalvéták, menukártyák, felírókönyvek, szelvénykönyvek, rendelhető, illetve kaphatók: PAUKER MÓR** nyomdai vállalata- és papíráruházában **Budapest, V., Váci-körút 60. sz.**

sebb bor lesz, mint amennyi a múlt esztendőben volt. Az idén tehát hiába parancsol vagy kér a vendég:

Piros, piros, piros,  
Piros, piros, piros  
Szekszárdit az üvegbe!

a korcsmáros alig lesz abban a helyzetben, hogy ezt a kívánságot teljesíthesse.

## Francia vendéglősök Magyarországon.

Az idei rossz időjárás egész Európában érezte káros hatását. Mindenütt jégverés, zivatar pusztított, mely különösen a szőlő- és gyümölcstermést tette tönkre, úgy, hogy a kár csupán ebben több száz millió koronára rug. Nálunk, ha valami újabb természeti csapás nem jön, lesz még valamilyen szüret. Mert, ha egyes vidékek szőlőtermelését el is pusztította a jég, a peronoszpora, más vidékek bőséges termése pótolja ezt a hiányt.

De nem úgy van ez külföldön. Ausztria bortermése ez évben rendkívül silánynak ígérkezik. A híres olaszországi szőlőket is elpusztították ez évben a zivatarok. És most jön a hír Franciaországból, hogy a szüreti kilátások ott is nagyon szomorúak. Franciaországban ugyanis a szőlőtermelést teljesen tönkretették ebben az esztendőben a zivatarok — s mint írják — harminc esztendő óta nem volt ott olyan rossz szüret, mint most lesz.

Pedig Franciaország volt az a boldog ország, melynek egyes vidékein a tiszta bort ingyen mérték. Aki ugyanis bement a vendéglőbe s ételneműt, ebédet, oszonnát, vagy vacsorát rendelt, az ingyen kapott bort hozzá. Tehették ezt az ottani vendéglősök és korcsmárosok annál is inkább, mert rendkívül olcsón szerezték be a termelőktől borkészletüket, azonkívül Franciaországban a boritaladó is el van törölve.

Ennek a gyöngy állapotnak, az ingyen bormérésnek azonban most már vége van legalább egyelőre, mert száz millió koronára becsülik azt a kárt, mely ez évben a francia bortermelőket érte. Vége van ebben az évben a híres champagnei termésnek is, melyből pedig a francia pezsgőt gyártották.

Mindezek a szomorú körülmények arra készítették a francia, különösen a párisi vendéglősöket, hogy más országból szerezzenek be borszükségeiket. Mint a Balaton mellékéről és Somlyó vidékéről írják, ott már több francia vendéglős, ügynök, borkereskedő megjelent borvásárlás végett. Ugyancsak a francia vendéglősök fölkeresték Tokaj-Hegyalja vidékét is, amelynek borával akarják pótolni a champagnei termést. Mindezek a körülmények természetesen odavezetnek, hogy a borárok, különösen az elsőrendű borárok nálunk is emelkedni fognak.

## Hova menjünk bort vásárolni?

Ebben az esztendőben nem számíthatunk bőséges bortermésre. Tavaly is rossz szüretünk volt, de a borhiányt akkor pótolni tudtuk a harmadévi kitünő szüret eredményével. Az idén ezt már nem tehetjük. Tudják ezt a borkereskedők is és tömegesen lepik el a bortermő vidékeket, hol a várható termést megveszik 15, 30, sőt 50 százalékkal drágábban, mint ahogy tavaly vásároltak. Mikor azután a borok a kereskedők pinczéiben lesznek, azoktól majd csak 100 százalékkal drágábban lehet vásárolni az akkor már össze-vissza vegyített italt.

A vendéglősöket, korcsmárosokat a jelzett állapotokat tekintve, most az érdekelheti leginkább, hogy hát tulajdonképpen hol lehet a termelőktől most bort vásárolni. A napokban egy tíz tagból álló budapesti korcsmáros-csoport elindult a magyar alvidékre, hogy majd homoki bort vásárol. Mentek városról-városra, faluról-falura, határról-határra, de csak vagy elpusztult, jégvert, peronoszpora által letarolt szőlőket találtak, vagy pedig olyan helyekre jutottak, ahol az élelmes borkereskedők már minden várható bortermést összevásároltak.

Hát amint a hivatalos jelentések is tudatták, a dunántul a szőlőkben még a legkevesebb kárt tett aránylag ebben az esztendőben a jég és a peronoszpora veszedelem. Fehérvármegyében még lehet bort vásárolni. De lehet a Balaton veszprémi és zalai oldalán is. A kenesei, vörösberényi, almádi, alsó- és felső-eörsi, csopaki, arácsi, füredi bortermelők pinczéiben még harmadévi, sőt még régebbi borok is találhatóak elég nagy mennyiségben. A Somlóvidéken is van még elég borkészlet, valamint a Pápa vidékén levő szőlőkben is. Ezekben a tájakon még közvetlen a termelőktől beszerezhetik borszükségeiket vendéglőseink és korcsmárosaink.

Természetesen a balatonmelléki és somlóvidéki borok drágábbak, mint az alföldi homoki borok. De hát a hegyi szőlőművelés is drágább, mint a homoki s a dunántuli hegyi borok minősége is hasonlíthatatlanul kitünőbb, mint a homoki boré. Régi igazság az, hogy amely vendéglős kitünő jó bort mér, ha drágábban is adja, mégis több és válogatottabb vendége van, mint annak, akinél homoki ecet van a pohárban, ezet ég a lámpában.

## Vigyázzunk a méregkeverőkre!

Ha valakinek, úgy a vendéglősnek és korcsmárosnak kell rendkívül figyelnie arra, hogy tiszta, meg nem hamisított, romlatlan élelmi cikkek kerüljenek konyhájára, mert a vendéglős az általa kiszolgált étel- és italneműek tekintetében nem csak a saját családja, hanem vendégei egészségi állapotáért is felelős. Kiváló szakembernek kell azonban lennie annak a vendéglősnek, korcsmárosnak, aki a mai haszonszerző világban meg tudja konyháját védelmezni mindenemű hamisított és romlott élelmicikk ellen. Valóságos vegytudósnak kell e tekintetben lennie. A hamis bort a valóditól még csak meg lehet különböztetni, hanem vannak élelmicikkek, melyeket oly ügyesen hamisi-

tanak, hogy azokat a természetestől megkülönböztetni vajmi nehéz. Hiszen ma már mindent hamisítanak. A tejnek legnagyobb részét vízzel, a tejfölt liszttel, krétával hamisítják, vannak lelkiismeretlen hentesek, a kik romlott húsból készítik a kolbászt, melynek büzt azután foghagymával, borssal, salétrommal lepezik el. A zöldség, a főzelék, a gyümölcs, amit a piacon mint élvezhető táplálékul adnak el, nagy részben rothadt, vagy romlásnak indult. Mint most kiderült, a bolgár kertészek olyan csatornaömladék, szennyvízzel öntözik zöldségtelepeiket, hogy az már maga fertőzővé, mérgező hatásúvá teszi az általuk vásárcsarnokba, piacra hozott zöldséget, főzeléket. Ma már a fűszereknek fele része sem az, aminek eladják. Sőt a kávé is hamisítják, hogy ha azt őrlött állapotban vásároljuk. Nagyon nagy elővigyázat kell tehát, hogy ennyi eladásra került romlott és hamisított élelmicikk ellen védekezzünk.

Mióta a tifuszjárvány tömegesen szedte itt a fővárosban áldozatait, a budapesti piaci rendőrség kissé komolyabban teljesíti kötelességét. És láthatjuk, hogy mi ennek az eredménye. Csupán csak egy hónap alatt és csupán csak a vásárcsarnokban, a következő mennyiségű hamisított és romlott élelmiszert kobozták el:

Marhahúst 859 kilogrammot, borjухust 1651 kilogrammot, birka- és bárányhúst 1655 kilogrammot, sertéshúst 248 kilogrammot, libamáját 391 darabot, rákot 4357 darabot, tojást 2460 darabot, halat 145 kilogrammot, zöldségfélét 1121 kilogrammot, gyümölcsöt 9400 kilogrammot. Hát még mennyi hamisított és romlott cikket lehetett volna elkobozni a nyílt piacokon, melyek azonban — sajnos — mind a budapesti emberiség gyomrába kerültek.

A főt felsorolt elkobzások közé a hamisított tej és hamisított bor elkobzások nincsenek felvéve. Különben a hatóság — úgy látszik — a borhamisításokkal már nem is igen törődik. A Grünfeld-féle hamis borokat néhányszor az utcára eresztették, de azért azóta is vigan mérik a söntésekben a Grünfeld-féle műborokat. Pedig ezekkel is megmérgeznek legalább is annyi embert, mint a hamisított vagy romlott tejjel.

## Az új polgári törvény és a vendéglősök.

A vendéglősnek, korcsmárosnak, szállodatulajdonosnak annyi az üzleti összeköttetése, mint akármelyik kereskedőnek s így őt is elsősorban érdekelheti az a reform, melyen most polgári bíraskodásunk módszere keresztül megy s amelyre vonatkozó törvényjavaslatot dr. Székely Ferencz igazságügyminiszter már az országgyűlés elé is terjesztette.

Az új polgári törvénykönyv kibővítési mindjárt az alsóbb bíróságok hatáskörét. Nevezetesen ezentul a községi bíróságnál nem negyven, hanem ötven, a kir. járásbíróknál pedig nem ezer, hanem ötezer koronára erejéig lehet perelni. A javaslat szerint a kereskedelmi és váltótörvényszék eltöröltetnék s ezután a váltókereseteket is a polgári törvényszékhez kell benyújtani. A tár-

# NAGY IGNÁCZ

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** egymint: borszivattyúk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugasolók és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűtőkészülékek, boros palaczkok, parafagudasok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlözúók, erjesztőtölcsérek, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkkupakgyár

Nagy és Watzke

== Pinggau. ==

gyalás az összes bíróságoknál a jövődében a hosszas írásbeli helyett szóbeli lesz, mely nemcsak sok költségkiméltést jelent, hanem a perek gyorsabb elintézését is lehetővé teszi.

Van egy újabb intézkedése a polgári bíraskodásról szóló javaslatnak, mely különösen vidéki vendéglős, szállodás és korcsmáros iparostársainkat érdekelheti. Ők voltak ugyanis a multban leginkább kitéve annak, hogy fővárosi kereskedőházak ügynökei fölkeresték őket s mindennemű árumegrendelést rájuk tukmálni igyekeztek, természetes, holmi aranyhegyek ígérgetésével is. Hát nem egy vidéki szállodás, vendéglős, korcsmáros bele is ment a megrendelésbe s kapott rendszerint oly silány árut, — lett legyen az asztalteríték, evőeszköz, edény, butor stb. — amit nem használhatott. Ha már most a silány áruért nem fizetett s azt vissza is küldte, a fővárosi kereskedő azzal mit sem törődött, hanem könyvkivonata alapján itt Budapesten perelte a vidéki jóhiszemű, de becsapott megrendelőt. Az illető vagy sajnálta az ideutazás költséges fáradsalmait, vagy a vidékről nem tudta itt bemutatni a küldött selejtes árut, hát bizony a budapesti bíróságnál elverték a port rajta, a tőkében és busás perköltségekben elmarasztalták. Nagyon sok vidéki ember s ezek között számos vendéglős és korcsmáros károsodott meg eképen.

Hát ennek az állapotnak immáron — az új javaslat szerint — vége lesz. A törvénytervezet kimondja ugyanis, hogy a kereskedelmi könyvkivonatok illetékességét leszállítja. Vagyis a budapesti kereskedő vidéki megrendelőjét most már csak az annak lakhelyére illetékes bíróságnál perelheti, hol az alperes jobban védheti magát s könnyebben előterjesztheti bizonyítékait. Tömérdek kereskedelmi visszaélést szüntet meg ezzel a javaslat, ha törvényerőre emelkedik, ami mifelőbb kívánatos is.

## Magyar termények osztrák vendéglőkben.

Az osztrák nagyobb városok, különösen Bécs vendéglőit tudvalevőleg elsősorban Magyarország látja el élelmiszerekkel és borral. A vonatok naponként csordaszámra szállítják az első minőségű vágómarhákat Bécsbe, mert az osztrák németnek csak a prima hus kell, a silány minőségűt itt hagyja a magyarnak. Ugyanugy vagyunk a sertéshus dolgában is. A legjobb magyarországi sertésből származó szeleteket a bécsi vendéglőkben találják fel. A Tisza, a Duna, a Balaton kitűnő minőségű halai szintén a bécsi korcsmák inyenzeinek jutnak.

És Bécsben a magyar vágómarha és sertés husa mégis olcsóbb, mint Budapesten. Az egyik főoka ennek az, hogy ott sokkal kevesebb a fogyasztási adó. Mig ott a 400 kilogramm aluli vágómarha után 8 korona fogyasztási adót fizetnek, addig Budapesten az ugyanilyen vágómarha után 17 koronát. A másik ok az, hogy a bécsi mészárosok, vendéglősök a sokféle közvetítő kizárásával vásárolják be terményszükségleteiket Magyarországon. Legfőlegb egy közvetítő ke-

reskedőt vesznek igénybe, nem úgy mint Magyarországon, hol ötféle közvetítő kezén megy át a marha, a sertés husa, mig az a vendéglőshöz kerül.

Legjobb boraink nagy része is az osztrák vendéglőkben, korcsmákban kerül kimérésre. Bizonyítja ezt a következő kis statisztika is.

Borkivitelünk volt a folyó 1910-ik év első felében a külföldre hordókban 402,810 hektoliter, 10,964.488 korona értékben s ebből Ausztriában elfogyasztottak 382,798 hektolitert 10,144.147 korona értékben. Palackborban kivitelünk volt 3387 hektoliter 379,344 korona értékben s ebből Ausztriában elfogyasztottak 2946 hektolitert 324.000 korona értékben.

Ne mondja senki, hogy nem boldog ország Ausztria. Ellátjuk liszttel, hussal, borral s amit ezért fizet nekünk, az a pénz visszavándorol hozzájuk ipari termékekért, sőt még a magyar király udvartartásának magyar civillistája nagy részét is Bécsben költik el. Azért van jó dolguk a bécsi vendéglősöknek és korcsmárosoknak is.

## A budai szüret.

Valamikor híresek voltak a budai szőlők, valamint ismeretesek voltak a budai kapások is, akik tavasszal, nyáron a szőlőt művelték, őszszel szüreteltek, télen meg a saját boraikat mérték apró, budai és óbudai házaikban, ahol a saját maguk által vágott sertésből való kolbászzsal, borsajttal, szalonnával és sonkával is kiszolgálták. A budai kapások is, mint egyáltalán a magyarországi svábok nagyrésze, a tatárpusztítás után IV. Béla király által telepítették le hazánkban. A szőlőművelés iránti szeretetet régi német hazájukból hozták magukkal. Olcsó volt akkor a föld, ingyen is foglalhatta, aki művelni akarta s a mi derék svábjaink csakhamar le is foglalták maguknak a gyönyörű budai hegyoldalakat. Az őserdőket, vadon cserjéket kiirtották s szőlővenyigéket ültettek helyükbe, melyek kitűnő bort termettek.

Hajdan ők látták el az összes pesti és budai korcsmákat borokkal s még a király asztalára is jutott szikrázó, tüzes italukból.

A budai szüretetek is híresek voltak valamikor. Ilyenkor egész Pest és Buda népe kivándorolt a venyige lombkoszoruzta hegyek közé, ahol magyar nótát is huzta ugyan a cigány, de a budai kapás, meg szüretelő sváb leányzó, menyecske csak még német nótára gyujtott:

O, du lieber Augustin  
Alles ist hin...

Budának Pesttel történt egyesítése után a fővárosi uri társaság tagjai is vásároltak szőlőterületeket a budai hegyek közt s akkor kezdték építeni a gyönyörű svábhegyi villákat is. Tudvalevőleg Jókai Mórnak, a kozorusi írónak s Szigeti Imrénnek, a Nemzeti színház kitűnő művészenek is a Svábhegyen volt szőlője és villája. Különösen Jókai szőlője volt híres. Igaz ugyan, hogy annak minden tőkéje nem is egy, hanem tíz aranyba is került. Ekkor voltak csak igazi, tivámságos magyar szüretetek Budán. Jókai Mór ilyenkor vendégül látta az egész elő-

kelő irói és művészi világot. Szigeti Imrénnek is megvoltak a maga művész vendégei. Ezeknek ugy szüret táján egy szürke szamáron szállították fel a hegyre a jóféle elemózsiaát. A Szigeti Imre bácsi szamara nevezetes állat volt, ismerte minden budai gyerek. Ez a szamár különben a bejelentő tisztét is teljesítette, mert, ha vendéget látott közeledni a borház felé, olyan iázást csapott, — hogy ha esetleg éjszaka volt — a fél Svábhegy is ijedten riadt fel rája. Ezt a szamarat néhai jó Tamásy József is nagyon kedvelte s ha néha széles jó kedve támadt, — ami gyakran támadt — hatalmas, a hegyeket visszhangoztató hangján a fülébe énekelte:

Mikor a színész bort iszik,  
Szölke szamár szomorkodik.

A hatvanas évek elején olyan bő bortermés volt Budán, hogy nem volt elegendő hordó a must befogadására. Akit a derék kapások megfoghattak, azt félholtra itatták. De aztán a budai hegyre is bekövetkezett a veszedelem. Jött a filloxera. És az a kis feketepöttyű, parányi sárgabogár kopárrá marta a budai hegyoldalakat. Becsukódtak a kis budai korcsmák s a budai sváb kapások egyideig nagyon szomorú emberek levének.

Az emberi szorgalom, kitartás azonban ismét a lombos, termő venyigék erdejével borította be a budai hegyoldalakat. És ha valami veszedelem nem jó még közbe, az idén nagyon jó termése lesz a budaiaknak, mert az ő szőlőjüket nem verte el a jég és nem pusztította el a filloxera. És ez a jó szüret most annyival többet jelent, mert a budai bor ez évi termésének hektoliterjeért máris ígérnek 40—50 koronát. Ha tehát a Gondviselés kedvez a budaiaknak, az idei szüretkor is vidáman szól ott a nóta:

Hajlik a venyige,  
Nehéz a fűrt rajta;  
Jaj de csókos ennek a kis  
Kapáslánynak ajka.

## Társas reggelik.

Augusztus 26-án délután *ozsonna Doktor* László vendéglőjében, I., Albert-utca 5. Hölgyek is szivesen láttatnak.

Szeptember 2-ikán *Deutsch Pál* vendéglőjében, VII., Dohány-utca 54.

Szeptember 9-én *Ehm János* vendéglőjében, VIII., Rákóczi-ut 1.

Szeptember 16-ikán *Boros Gyula* vendéglőjében, I., Márvány-utca 6.

Szeptember 23-ikán *Hruska János* vendéglőjében, III., Lajos-utca 81.

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

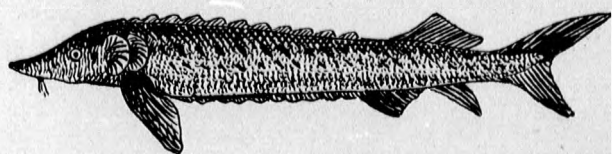
## „Jó barátok“ összejövetelei:

Augusztus 24-ikén *Palády László* vendéglőjében, VII., Tökölly-ut 53.

Augusztus 31-ikén *Winkler Antal* vendéglőjében, X., Tisztviselő-telep, Delej-utca 27.

**Singhoffer M. József**  
halázmester  
Budapest, Központi vásárcsarnok,  
Lakás: Fővámter 10. szám.  
Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

Édes vízi és tengeri halnagykereskedés, mely állandóan tart nagy halkészletet élő és jegelt halakban, vidéki rendelések a legpontosabban és megbízhatóan eszközöztetnek, háztartás és éttermek részére



Szeptember 7-ikén *Horváth József* vendéglőjében, I., Hadnagy-utca (a Ráczfürdővel szemben.)

Szeptember 14-én országos kongresszus miatt nem tartatik oszonna.

Szeptember 21-én *Markhardt András* vendéglőjében, IX., Liliom-utca 38.

Szeptember 28-án *Schnell József* vendéglőjében, IX., Bokréta-utca 20.

Október 4-én *Tomayer Tamás* vendéglőjében, VIII., Magdolna-utca 47.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Kongresszusunk programja.** A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” által 1910. évi szeptember hó 14-én Budapesten tartandó X-ik rendes évi közgyűlése alkalmából rendezendő ünnepélyek programja. *1., 1910. szeptember hó 13-án (kedden).* Délután 4 órakor: A „Szalodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Orsz. Nyugdíjgyesülete” *XIII. évi rendes közgyűlése*, Bokros Károly vendéglőjének félemeleti helyiségében, (VI. ker., Andrassy-ut 25.) Este 8 órakor: Ismerkedési estély Katona Géza vendéglőjében, (IV. ker., Váci-utca 38.) *2., 1910. szeptember hó 14-én (szerdán).* Dél előtt 9 órakor: A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” *X. évi rendes közgyűlése* Budapest székesfőváros törvényhatóságának közgyűlési termében, (Uj-városház.) Délután 3 órakor diszebed a „Royal” szállodában. Este 8 órakor a margitszigeti felső vendéglőben buffet és táncz. *3., 1910. szeptember 15-én (csütörtökön).* Dél előtt: A Jánoshegyi Erzsébet királyné kilátó-torony megtekintése. Délután 1 órakor: Ebéd a „Svábhegy-szállodában”, honnan kirándulás Budafokra *François Lajos* pezsgőgyárára.

*A rendező-bizottság.*

**Ezüst lakodalm.** *Zöldhelyi Lajos* fővárosi vendéglős kartársunk folyó hó 25-ikén csütörtökön tartja ezüst lakodalmát kedves nejével, született *Haupt Katalin* urasszonygyal.

**Vendéglő átvételek.** *Gonda H. Sándor* kartársunk Valkánról Tiszapolgárra költözött, hol az ujonnan épült „Korona” szállodát vette bérbe. Üdvözljük! — Pancsován a „Korzó” szálloda kávéházát *Kassai Adolf* vette át. — *Szily István* megvette Budapesten a Nádor-utca 13. szám alatt levő volt Szintay-féle vendéglőt. — Pancsován a sörház vendéglőt *Wittlinger Béla* vette át. — Orsován a „Magyar Király” szállodát *Millin János* volt balatonlellei vendéglős vette át. — Aradon a Szabadság-ter 11. szám alatt levő vendéglőt *Bajcs Imre* vette át. — Ungváron a „Korona” szállodát *Komlósi Ármin* vette át Miskolcra.

**Az Első Magyar Részvény-Serfözde** f. évi augusztus hó 4-én rendkívüli közgyűlést tartott, mely a társaság kétmillió korona összegű kötvénykölcsönének felvétele tárgyában határozott. A kölcsön felvételét a vállalat azért határozta el, mert gyártelepét évi négyszázezer hektoliter sörtermelésre akarja berendezni. Az átépítési költségek négymillió koronából kerülnek s a költségek felerészét sajátjából kívánja fizetni, míg a másik felét három éven belül visszafizetendő kétmillió kölcsönkötvény-kibocsátás által szerzi be. A társaság a most kibocsátott kötvényeket teljes összegben az Országos Központi Takarékpénztárnak adta el.

**Honi gyártmány.** Elsőrendű folyékony szárász szén savat ajánl könnyű 10, 15, 20 klg. grammos aczeltartányokban az „Egyesült Magyar Szénsavgyárak” Budapest, IX., Soroksári-ut 30. Pontos kiszolgálás.

## NYILT-TÉR.

A kiváló Bőr- és Lithimios  
GYÓGYFORRÁS

# SALVATOR

künnön sikerrel használtatik vesebajoknál, húgyhólyag - bántalmknál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!  
Kapható ásványvízkereskedésekben és gyógyszerárakban.

SCHULTES ÁGOST Szinye Lipózi Salvatorforrás-Vállalat, Budapest, V., Rudolf-rakpart 8.

MATTONI-FÉLE  
GISSHÜBLER  
természetes  
égyvényes  
SAVANYUVIZ.

Borral legjobb a valódi  
**KRONDORFI**  
savanyuviz-fröccscs.

Szalacs (Bihar vm.) község előljáróságától.

821/1910. sz.

## HIRDETMÉNY.

Szalacs község előljárósága a képviselő testülettől nyert felhatalmazás alapján ezennel közhírré teszi, hogy a község tulajdonát képező

s ujonnan épült vendéglős 4 (négy) üzlethelyiségből álló bérházát folyó évi szeptember hó 17-én délelőtt 9 órakor a község házában nyilvános árverés útján haszonbérbe fogja adni.

**Kikiáltási árak:** 1. A vendéglős helyiség (mely áll a vendéglős lakásául szolgáló 2 szobából, 1 konyhából, 1 kamrából, továbbá az üzlethelyiségül szolgáló 3 teremből, 2 pincéből, 2 vendégszobából, valamint az épület fele padlásából) 1250 korona.

2. Egy teremből álló **mészárszék helyiség:** 200 korona.

3. Két szobából álló **üzlethelyiség:** 300 korona.

4. Egy teremből, egy szobából s az épület fele padlásából álló **üzlethelyiség:** 550 korona.

5. Egy kisebb teremből álló **üzlethelyiség:** 100 korona.

Egyébb árverési feltételek a községjegyzői irodában megtekinthetők.

Szalacs, (Bihar megye) 1910. évi augusztus hó 18-án.

Előljáróság.

**MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ**  
**BUZIÁSI PHÖNIX** ÁSVÁNYVIZ

**BAKTERIUMMENTES** természetes ásványviz  
ÜDÍT-GYÓGYIT. KAPHATÓ MINDENÜTT.  
Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. — Telefon 86-35.

**Paradicsom** gyönyörű métermázsánként 12.— Magbaváló szilva nagyszemű, 18 gyönyörű Kálmán körte, 40 szép nyári édes alma, 28 rétes-alma 32 fillér kilónként, legkevesebb 15—20 kilógram vételnél. — Savanyítandó ugorka avagy óriás nagyságu zöldpaprika szászát 1.60 koronáért szállítja előleg beküldésével **Niemetz Malvina, Nagymaroson, Hont megye.**

Abrudbánya város Tanácsától.

Szám 2580/1910. kig.

## Árverési hirdetmény.

Abrudbánya város tanácsa közhírré teszi, hogy:

a) A piaci vásárvám 16.164. kor., 44 fill. kikiáltási árral.

b) A „**Detonata**” szálloda és a „**Csetátya**” vendéglő butorozva 4230 korona kikiáltási árral.

c) A „**Detonata**” szálloda melletti üzlethelyiség 200 korona kikiáltási árral.

d) A „**Csetátya**” vendéglővel kapcsolatban levő 2 szoba és 1 kamarából álló lakrész 100 korona kikiáltási árral.

e) A „**Detonata**” és „**Csetátya**” vendéglő udvarán felgyülemlő szemét és trágya 200 korona 50 fill. kikiáltási árral.

f) Az állami I. sz. óvoda mellett levő városi bérház 240 korona kikiáltási árral.

g) A vadászati jog 7 kor., 11 fill. kikiáltási árral, 1911. január 1-től, 1913. december hó 31-ig **haszonbérbe kiadatnak.**

A nyilvános árverés Abrudbányán a városi tanács nagytermében 1910. szeptember hó 6-án d. e. 10 órakor miről vállalkozni kívánok azon megjegyzéssel értesítenek, hogy árverési feltételek a polgármesteri irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Árverezni kívánok a kikiáltási ár 10 százalékát bánat pénz gyanánt kötelesek az árverés megkezdése előtt letenni.

Írásbeli ajánlatok bánatpénzzel el látva a város polgármesteréhez az árverés megkezdése előtt beadhatók, melyekben határozottan kiemelendő, hogy ajánlattevő az árverési feltételeket ismeri és azoknak magát feltétlenül aláveti.

Utóajánlatok nem fogadtnak el. Abrudbányán, augusztus 13-án.

Városi tanács.



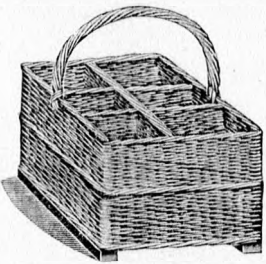
**BEITZ JÁNOS**  
műszertorgályos dáko és biliárdgolyó gyár.  
Raktáron tartok Carambol és fordító biliárdokat, márvány asztalt, „Thonet” széket, csillárokat és mindenféle ksréházi berendezéseket.

**BUDAPEST,**  
VI. Akácfa-u. 55.  
TELEFON 81—90.

## Csengődi bor

1000 hektó 1908-iki kitünő minőségű termésem. Nagyobb fele olasz rizling, többi nagyon erős halvány piros kadarka, hordóval együtt **eladó.** Budafoki bórpinceszómben megmutatja Kispessten lakó **Gulner Béla** ur. Telefon száma 39.

Gausser János földbirtokos, Kalocsa.



**Wáhl József**  
kosárfonó  
**Nagy-Tétény.**

Készíték a legtartósabbspanyolnádból mindennemű kosarakat stb. a legjutányosabb áron. Megrendeléseket naponként gyorsan teljesíték.

Javításokat elvállalok. Kocsim mindennap Pesten van. Vidékre árjegyzék ingyen.

**Hordók.** Aszok, transport és mindennemű kisebb-nagyobb hordókat eredeti sláviai száraz tölgyfából megrendelésre készítek és állandóan raktáron tartok. Készítek bor, pálinka és pinczészeti berendezést. Javítások pontosan teljesítetnek.

**Winkler Ferencz** kádármester  
Budapest, VIII. ker., Losonczi-utca 2—4. sz.  
Az orsz. ipartestületi ezüst éremmel kitüntetve.

**Jégszekrényeimen** eddig az irigység sem talált kifogást, kitűnőségük már a megtekintéskor is felismerhető, ezért ajánlom ezeket raktáromban **Teréz-kört 8. szám** megtekinteni. Összes gyártmányaim személyes vezetésem és felügyeletem alatt készülnek ezért érték szoliditás tekintetében teljes kezeséget vállalok. Számítalan vevőim úgy országunk minden irányában, mint a külföldön is, kiknél hosszú évek óta hűtőkészülékaim használatban vannak, elismerésükkel eléggé igazolják ezen állításomat.

**GINDERT ISTVÁN**  
Gyár: Budapest, Klapka-u. 5.

**Csemegeszőlő** kiváló szép nagy-szemű piros és fehér schaszla, öt kilós fehér postakosarakban gondosan csomagolva kosárral együtt kilónként 60 fillérért, legkevesebb 5 kosár vételénél. Őszibarack válogatott nagy példányok öt kilóssal 6 közép nagyságú őszibarack 4 korona, öt kilós postakosárral szállítja utánvétellel **Kiss János, Inárcs-Kakucson.**

**Hirdetések** felvételnek a kiadóban.

## Andrényi Kálmán Sec utódai

Hagyományos francia módszer.  
Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

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 ásványvíze használható ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelkezhető, mely hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán.

**Boreladás.** Izsák községben Kiss Gyula szőlőtelepén 1500 hektoliter zöld fehér bor eladó, 1908 és 1909. évi termés. A legjutányosabb ár 30 korona.

## Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szószára valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdészközdésre díjmentesen nyújt

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

## 50% jégmegtakarítás! 40% ármegtakarítás!



Érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jégkészítményekkel, parafakő-szigetelés mellett. — Czégem eddig Vas-utca 11. alatt 9 évig létezett, a melyet most VII., Rákóczi-ut 64. (Hársfa-u. sarok) helyeztem át, tememesen megnagyobbított üzem mellett. Állandóan raktáromon tartok amerikai és jégszekrényeket, különböző válfajokban. Készítek pincze hűtőkészülékeket sör részére. Jégszekrényeim a legszűkebb helyre is beszállíthatók. Versenyképes vagyok minden hasonló gyártmányu czégekkel anyagban és áron. E szekrényekből készítettem a Nemzeti és Lipótvárosi kaszinóknak, a „Hungária”, „Royal”, „Continental”, „Metropole” stb. szállodáknak, Wampetlesnek Ferencz, Prindl Nándor, Kaszás Lajos vendéglősöknek, Gerbeaudnak, Dr. Szuly, Horváth Nándor, Szimon István, Pöstény fürdő igazgatóság és a m. kir. földmívelésügyi minisztérium vezetése alatt álló Vizakna fürdőknek s egyáltalában az ország minden részébe. Mindezen helyeken munkámmal minden tekintetben a legjobban voltak megelégedve, s kívánatra ezen czégek elismerő leveleivel is szolgálhatok. Rendeléseket fogad és költségelőirányzati rajzokat bérmentve küld

**MENDELOVITS FARKAS** jégszekrénykészítő  
DAPEST, VII., Rákóczi-ut 64.

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításán elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

## BORHEGYI F. borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér 1. 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 teljesítetnek.

## Pinczegazdászati cikkek

legolcsóbb bevásárlási forrása  
és legnagyobb raktára

# WATTERICH A.

Budapest,

VII., Dohány-utca 5. szám.

# 50 év óta

Tapolczán, a főtéren (a városházzal szemben) fennálló

## szálloda, vendéglő, kávéház, étterem,

nagyterem, casino 1911. január hó 1-től kezdődőleg 3, esetleg 6 évre bérbe fog adatni, azon megjegyzéssel, hogy ezen épület az 1911. év folyamán emeletre lesz építve és 20—25 szobával kibővítve, modern szállodává átalakítva.

A megépitendő nagy szálloda tervei alulírott háztulajdonosnál megtekinthetők, hol a bérletre vonatkozó bővebb értesítés is nyerhető.

Csakis szakmabeliek pályázhatnak.

## Frisch László

háztulajdonos, szőlőbirtokos.

Ujbánya sz. kir. r. t. város Tanácsától.

1993. sz., kig. 1910.

### Árverési hirdetmény.

Ujbánya szab. kir. r. t. város képviselőtestületének az idei 61. számú határozata értelmében ezennel közhirrre teszem, hogy 1910. évi augusztus hó 27. napján d. e. 10 órakor a városháza tanácstermében a következő bértárgyak fognak

#### haszonbérbe adatni:

1. Városi felső fogadó;
2. Városi alsó fogadó;
3. Városi sörkocsma.

A bérlet tartama 1911. évi január hó 1-től 1916. évi december hó 31-ig terjedő 6 év.

A kikiáltási árak:

- a) A felső fogadónál 1200 kor.
- b) Az alsó fogadónál 1200 kor.
- c) A sörkocsmánál 100 kor.

Az árverési és szerződési feltételek többi pontjai a hivatalos órák alatt a város polgármesterénél megtekinthetők.

Ujbányán, 1910. évi augusztus hó 6-án.

Polgármesteri hivatal.

Nagyrócze r. t. város polgármesteri hivatalától.

999/1910.

## Hirdetmény.

Nagyrócze rendezett tanácsu város tulajdonát képező s a várostól 1½ kilométer távolságban fekvő **fürdő**, az ahhoz tartozó **melléképületekkel**, 5 katasztrális holdat kitevő **park** és **fenyvesekkel** együtt, továbbá az

### alsó és felső korcsmák

a hozzájuk tartozó melléképületekkel és jogokkal együtt 1911. január hó 1-től kezdődően **három egymásután következő évre** a folyó évi **augusztus hó 29-én délelőtt 10 órakor** (hétfőn) a városháza tanácstermében megtartandó **nyilvános árverés** útján

### haszonbérbe

fognak adatni.

Az árverés megkezdése előtt 10% bánatpénzzel ellátott zárt ajánlatok is elfogadtnak.

A bérleti feltételek a városi irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Kelt Nagyrócze, 1910. július hó 22-én.

Dr. Mihaik Dezső  
polgármester.

M. kir. Földmivvelésügyi Minister.

64546/IV.

## Hirdetmény.

A gödöllői m. kir. koronauradalom igazgatóságánál az alant felsorolt 1908. évi termésű borkészletek eladóak, u. m.:

ezerjő, mintegy . . . . 100 hl.,  
zöld sylváni, mintegy 100 hl.,  
kövidinka, mintegy . 60 hl.,  
mézes fehér, mintegy 40 hl.,  
rizling, mintegy . . . . 50 hl.

A borok — előzetes értesítés mellett — a korona uradalom gödöllői pinceszéjében megizelhetők, azok ára és az eladási feltételek pedig az igazgatóságnál megtudhatók.

Gödöllő, 1910. augusztus 3.

A m. kir. koronauradalom igazgatósága.



**PANNONIA  
SEC**

**HÖLLE PEZSGÖGYÁR  
=BUDAÖRS.=**

### Első magyar részv. sörfőzde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya

Telefon szám: 52-60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.

Telefon szám: 52-59.

Palaczsör osztálya: X. kerület Kőbánya.

Telefon szám: 56-58.

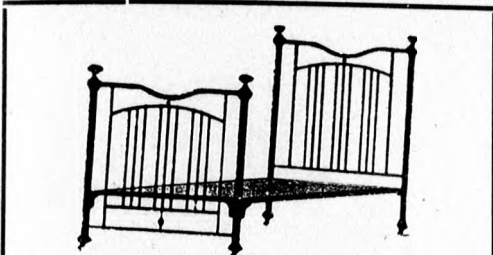
### HIRMANN FERENCZ

rézaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszogatókhoz szükséges rézárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29-03.



### Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

**Budapest.**

Gyár: IX., Lilliom-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.

### 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.

### Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzebtárca (papíros pénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbra 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-különlegességek tuczatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

### Vendéglő üzletet

melyért évenként 1655 korona haszonbért fizetnek, összes épületekkel együtt **Kötcse község** (Somogy) 1910 aug. 25-én dél után 3 órakor nyilvános árverésen örökáron eladja. Kikiáltási ár huszezer korona, bánatpénz 2000 kor. Előjáróság.

Legjobban **hüti** és frísiti

### Little Wonder

viznyomásugép a sört.

### Kelemen Adolf

Budapest, Mária-utca 12.

Telefon.

# LITTKÉ L.

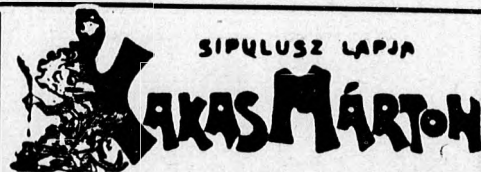
PEZSGÖGYÁRTELEPE

:: PÉCSETT ::

BUDAPESTI FŐRAKTÁR:

IV., SZÉP-UTCZA 3.

:: TELEFON 10-85. ::



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., Röck Szilárd-utca 4.



## „Gyártelep“

### Sörfőzde Részv.-Társaság

Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos sörökét pótló **dupla korona sörét**, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, bak, stb. sörét.

Árjegyzékkel szívesen szolgál a vállalat.

Budapesti főraktár: VIII., Práter-utca 44/a.

## SZULTÁNFORRÁS

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

Kntkezelőség Eperjes. Megrendelhető a Magyar Ásványvíz forgalmi és kiviteli társaságnál, Budapest, Baross-u. 43. Telefon 162-84.

Bérbe vagy kezelésbe

nagyobb modern szállodát átvennék butor-zattal felszerelve. Csakis nagyobb és intelligensebb városban. Czim a kiadóhivatalban.

## „Sanct Peter“

világszerte elismert legfinomabb nővénylikör-különlegesség

Reininghaus Testvérek

részvény-társaság gyárából

:: **Grác.** ::

Kizárólag egyedüli főraktár és el-  
árusítóhely:

**Radó és Társa cég,**

Budapest, V., Mérleg-utca 2.

(Gresham-palota)

hova a megrendelések intézendők.

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

## A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett „Kristály” forrásból  
származó vízminta vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke . . . . . 25.3 C°  
A víz fajsúlya 18 C-on . . . . . 1.0008

### Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K) . . . . .	0.0093 gr.
Natrium (Na) . . . . .	0.0334 „
Calcium (Ca) . . . . .	0.1268 „
Magnesium (Mg) . . . . .	0.0465 „
Aas (Fe) . . . . .	0.0004 „
Chlor (Cl) . . . . .	0.0331 „
Sulfat (SO <sub>4</sub> ) . . . . .	0.1181 „
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> ) . . . . .	0.5002 „
Szén-dioxid (SiO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0169 „
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) 44°66 cm <sup>3</sup> . . . . .	0.0880 „

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz nem tartalmaz és így a „Kristály” forrásvizet igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami Bakteriologiai Intézet ezen vizet tisztának és kifogástalannak minősítette.

Budapest, 1908. március 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

A forrás hőmérséke . . . . . 25.75 C°  
A víz fajsúlya 17.5 C-on . . . . . 1.00074  
A víz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos  
vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

### Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K) . . . . .	0.0070 gr
Natrium (Na) . . . . .	0.0328 „
Calcium (Ca) . . . . .	0.1267 „
Magnesium (Mg) . . . . .	0.0252 „
Vas (Fe) . . . . .	0.0004 „
Chlor (Cl) . . . . .	0.0338 „
Sulfat (SO <sub>4</sub> ) . . . . .	0.1118 „
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> ) . . . . .	0.5194 „
Szén-dioxid (SiO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0170 „
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0878 „
összes szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.6425 „

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványvíz se ammoniát, se salétromsavat, sem salétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a „Kristály” forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem. I. Chemiai Intézete.

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja; A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. július 20. Dr. Hankó Vilmos s. k., a chemia tanára a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály”-forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat. Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.

Szt. Lukács-fürdői „Kristály”-forrás: 1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A Kristály-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyvíz.

# SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VII. ker., Práter-utca 47.

Telefon 57-22.

Károly István főherceg, Angol porter sörének főraktára.  
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság főelárusítója.  
Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde” főelárusítója.

**Ujabban,** számolva az észlelt áramlattal, 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 sok közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghíresebb — Amerikában nagymértékben exportáló

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

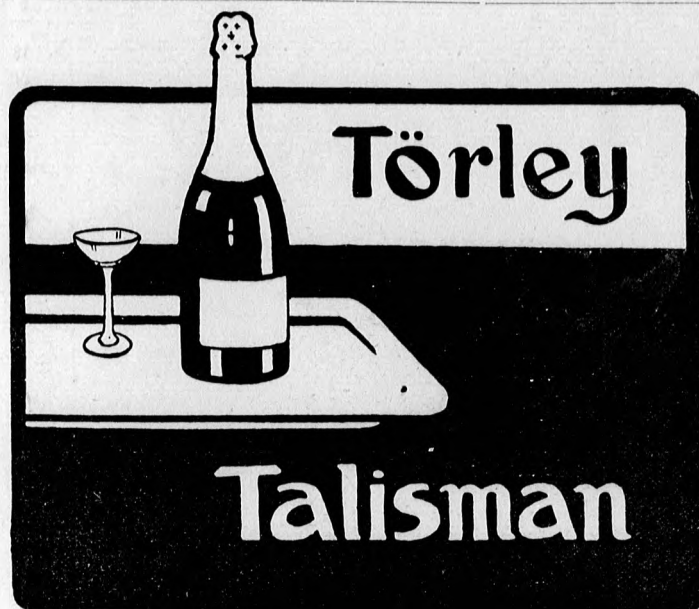
Kivitelű barna müncheni sört is úgy  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  és  $\frac{1}{1}$  hordókban mint palackokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismétlárusítók hatalmas karát, hogy megremeleléseikkel szerencsétlenesnek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

**SCHÄTZ JÓZSEF**

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.



## 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.

Balaton-Szárszó község tulajdonát képező

## nagyvendéglő

és ezzel együtt a balatonparti

## nyári vendéglő

1910. szeptember 1-én délután 2 órakor három évre

**haszonbérbe adatik.**

Bánatpénz 300 kor. Ovadék 1000 korona.

Kikiáltási ár és egyéb feltételek az árveréskor közöltetnek.

## Hirdetmény.

### Borosznó gyógyfürdő

teljesen felszerelt vendéglője a jövő évtől kezdve **bérbeadó.** Érdeklődők forduljanak a tulajdonoshoz

Id. Rosenauer Lajoshoz, Besztercebányára.

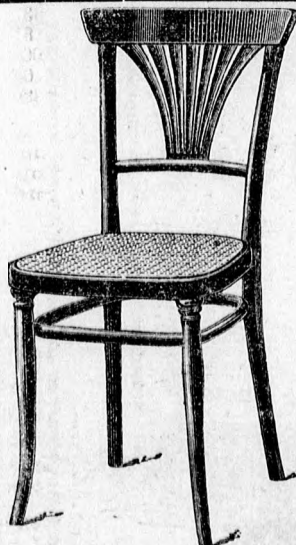
Az üzlet augusztus hó végéig marad nyitva, addig megtekinthető.

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

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

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

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



## „MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT 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.

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.



# Szálloda-bérlet.

A „Zentai Takarékpénztár“ Zentán a főtéren levő „Magyar Király“ szálloda lebontásával egy teljesen új, modern kényelemmel ellátandó

## szállodát épít,

amely elegáns kávéház, ebédlő s nagy teremmel, kert-helyiség, 14 vendégszobával és vendéglős lakással, jég-verem és pinczékkel stb. helyiségből álló **kiskorcs-mával** lesz ellátva. A terv a Zentai Takarékpénztárnál megszemlélhető ahol is a többi feltételek is fekszenek.

Az építkezés 1911. július 1-éig befejezést nyerend s azon időtől kezdődőleg 5, esetleg 10 évre az összes **helyiségek bérbe adatnak** egy megfelelő vendéglősnek. Ajánlatok 2000 korona bánatpénzzel együtt a Zentai Takarékpénztárhoz czimezve 1910. évi augusztus hó végéig nyújtandók be.

Zenta, 1910. július hó 14.

Zentai Takarékpénztár  
igazgatósága.

551/910. szám.

## Árverési hirdetmény.

Mezőkövesd község képviselőtestületének 6/910. kgy. számú határozata folytán a község tulajdonát képező

## „Korona“ nagyvendéglő

a hozzá tartozó melléképületekkel együtt az 1911. év január hó 1. napjától az 1913. évi december hó 31. napjáig terjedő időre a folyó 1910. évi augusztus hó 25-én d. e. 9 órakor a község-háza tanácstermében nyilvános árverés útján haszonbérbe fog adatni.

A kikiáltási ár az elmúlt évben fizetett haszonbéri összeg, azaz 4250 korona.

Zárt ajánlatok a kikiáltási ár 10%-ának melléklésével az árverés megkezdéséig elfogadhatók. Zárt ajánlatok azonban akár írásban adatnak be, akár szóval jelentenek be, semmi körülmények között el nem fogadhatók.

Az árverési feltételek a főjegyzői irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Kelt Mezőkövesden, 1910. augusztus hó 5-én.

Morvay János,  
főjegyző.

Gáspár György,  
bíró.

## Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság. Budapest-Kőbánya.

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. SZÁM, a köztemetői villamos mentén  
Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. ■ Telefon 56-43  
Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ■ Telefon 484 és 681.

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

Képviselleteink 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.