

Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar

— A SZÁLLODÁS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉS-IPAR ÉRDEKEIT ELŐMOZDÍTÓ SZAKLAP. —

A SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉSSEGÉDEK ORSZÁGOS NYUGDIJ-EGYESÜLETE. — A DEBRECZENI SZAB. KIR. VÁROSI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA. — A NAGYVÁRADI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA. — AZ ÚJVÍDEKI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA. — A KASSAI VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, KORCSMÁROSOK ÉS PINCZÉREK EGYLETE. — AZ ARADI VENDÉGLŐSÖK ÉS KÁVÉSOK IPARTÁRSULATA. — A SZEGEDI SZÁLLODÁSOK, KÁVÉSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA. — A GYŐRI SZAB. KIR. VÁROSI VENDÉGLŐSÖK, ITALMÉRŐK ÉS KÁVÉSOK IPARTÁRSULATA. — A SZATMÁR SZAB. KIR. VÁROSI VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS PINCZÉREK EGYESÜLETE. — A POZSONY SZAB. KIR. VÁROSI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSOK IPARTÁRSULATA. — A BUDAPESTI KÁVÉS-IPARTÁRSULAT. — A BORSODMEGYEI VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS KORCSMÁROSOK EGYESÜLETE.

HIVATALOS LAPJA.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:

Negyedévre. . . 3 korona | Egész évre. . . 12 korona
Félévre . . . 6 " | Egyes szám ára 50 fillér.

Felölős szerkesztő:
F. KISS LAJOS

Megjelen

minden hó 1. és 15. napján

Kéziratok nem adatnak vissza

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., Bérkocsis-utca 18.
Hirdetések felvétele ugyanott.

Főszerkesztő:

BARTA BÉLA

Előfizetési felhívás

a „Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar“ 8-ik évfolyamára.

— Megjelenik minden hó 1-én és 15-én. —

Előfizetési díj:

Egész évre	12 korona
Félévre	6 "
Negyedévre	3 "

Amikor előfizetési felhívásunkkal szakiparosaink ama táborához fordulunk, mely lapunk áldozatkész és czéltudatos törekvéseinek eddig is egyaránt szíves és lelkes támogatója volt: kérve őket, hogy a lapunk mai számához mellékelte utalványon előfizetésüket minél előbb ujítsák meg, pártolást, erkölcsi és anyagi támogatást kérünk azoktól is, akik a mai napig e laptól még mindig távol a lanak. Az elsőkötől kérjük, tegyék továbbra is lehetővé lapunk eddigi — s amint erre önérzetesen hivatkozhatunk — eredményes munkálkodását, utóbbiaktól, hogy — belépve előfizetőink sorába — nyissanak számunkra jóindulatu támogatásukkal újabb erőforrásokat.

A magyar szállodások, vendéglősök és kávések kara intelligenciájában, hazafiságában és jóindulatában bizva haladunk tovább eddigi utunkon és egyuttal jelentjük, hogy az ujévi ajándéskul szánt „Budapest leírása“ című disz munkát, ugy régi, mint ujonnan belépő előfizetőinknek e hó végén, illetőleg február hó elején küldjük meg.

Hazafias üdvözzellett:

Budapesten, 1905 január havában.

a „Magyar Vendéglős- és Kávés-Ipar“
szerkesztősége és kiadóhivatala.

Választások idején.

Hideg, havas világ köröskörül, a tél felszabadult, zimankós, ólmos szele hidegen süvit bele a messze rónaságba, haragos tombolással borzolva fel annak fehér, fagyos leplét.

Valami mélységes megdöbbenés, valami sötét gond s aggodalom szállja meg lelünkét s ahelyett, hogy örülnénk, hogy új élet költözik a városi vendéglő fehér asztalaihoz, hogy a megindult alkotmányos küzdelem nyomán vig életnek hangos lármája csendül meg a faluvégi csárda kandallójának felszított melegénél, mindehelyett elkeseredett lélekkel gondolkodunk azon, hogy mit ér mindez, ha hallgatnunk kell ha nem vehetünk részt az alkotmányos küzdelem izzó harczaiban? Mert nem vehetünk részt!

Nekünk itt nem szabad politikával foglalkoznunk, kinn az életben vendéglősnek, kávésnak nem lehet.

Mert ne áltassuk magunkat!

Nincs egyetlenegy oly iparág sem, melyre a hivatalos erőszak csavarjai oly erősen szorulnának, mint a miénkre s nincs egyetlenegy oly iparos sem, kire szolgabíró, falu jegyzője, pénzügyigazgató, finansz, rendőr meg csendőr oly nagy befolyást gyakorolhatna, mint akár a fővárosi, akár a vidéki vendéglősre, kávéásra.

Ha kormánypárti jelöltre adja szavazatát, élete gyöngy, ha ellenzékie, pokollá válik éjjele-nappala.

A vendéglős, a szállodás és kávé egyszerűen csak azt veszi é-zre, hogy mindenfelől, egyszerűen szépen beleköt mindenki. A főispán nem nála száll meg, a főorvosnak baja van a konyhaedénynyel, a rendőrségnek a zárórával, a plébánosnak a korcsmád közel van a templomhoz, a tanfelügyelőnek az iskolához; a bor-ellenőrző bizottság — melynek azelőtt híret se halottad — feltűnően gyakran tisztelt meg, a főpinczéredet saját gyártmányu cigaretta eladásán csipik meg; azok meg-rontják híredet, ezek nyakadra hozzák a zöldgalléros finanszot.

Van kedved „ellenzékiekedni“?

Elhiszem, hogy nincs.

De ez ne aggasszon, ne kedvetlenítsen el. Ha nálad is van a híres és hírhedt kortestanya, ha busás haszonnal is kecségtet etetés itatás, vagy áldozatot

— Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozní. —

követel a párhúság, te légy mindig egyforma, nyugodt, hideg s ami fő: ne politizálj.

Igaz ugyan, hogy éppen ilyenkor volna legjobb odaállani kerületed képviselője elé, most még szívesen szoba áll veled, követelvéu tőle, hogy tegyen kötelező ígéretet arra nézve, hogy a magas kormánynál követelni fogja, hogy:

1. a szállodás- és vendéglősipar a képesítéshez és engedélyhez kötött iparágak közé soroztassék;
2. hogy a nyugdíjegyesselbe való belépést törvény tegye kötelezővé;
3. hogy a magas kormány támogassa erkölcsileg és anyagilag szakiskoláinkat;
4. hogy az 1889. évi XXV. t.-cz.-et kevesebb rendelettel de több igazsággal hajtsák végre;
5. hogy a borítaladót töröljék el stb. stb., de mindezzel mit érnél el?

Szánakozó mosolyt, leintő legyintést. Hát még mit nem? Zöldszász vagy te, román komité, hogy feltételekről, követelményekről mersz beszélni?

Hands off!

Hisz te csak egy becsületes magyar korcsmáros vagy! Ne politizáljunk. Nem szabad!

De azért hívjuk fel a jelöltek figyelmét követeléseinkre, bajainkra, törekvéseinkre, hogy legalább — ha már nagyságos urak lesznek s nehezebben kaphatók egy jó szóra — ne legyen előttük beszédünk új és egész ismeretlen.

A járdafoglalási díjak újabb megállapítása.

A főváros közgyűlése tudvalevőleg három évenként újból állapítja meg a gyalogjáró elfoglalásának díját. Az 1904. évvel ismét lejárt egy három éves ciklus, amelyben a díjak nem voltak ugyan túlságosan magasak, de a díjszabás mégsem felelt meg a követelményeknek, mert aránytalanul, hogy ugy mondjuk ötletszerűen volt egyes kerületekben megállapítva. Voltak utvonalak, amelyeknek egyik oldalán az üzlettulajdonosok 6 K-át fizettek, a másik oldalon azonban, mivel az véletlenül más kerülethez tartozott, már 8, sőt 9 K. volt a díj. Egyes utvonalakon túl magas, másutt a viszonyokhoz képest szerfölött alacsony volt a díj.

A budapesti kávésiipartársulat már az 1904. év tavaszán föl hívta a székesfőváros tanácsának figyelmét a díjszabás ezen hanyaira és kérte, hogy a küszöbön álló revízió alkalmával ezek a visszasságok kiküszöböltesse. A székesfőváros tanácsának pénzügyi osztálya be is látta az állapotok tarthatatlan voltát és javaslatot készített a díjszabás rendszerbehozatalára. Ez a javaslat nagyban és egészben elfogadható lett volna, de hibája volt mégis az, hogy egyes helyeken — pusztán pénzügyi okokból — tehát indokolatlanul tetemes áremeléseket tervezett. Így az összes körutak díját 8 koronára emelte, a korzóra nézve meghagyta a 10 koronás díjtételt és az Andrássy-ut díját is föl akarta emelni 8 koronáról 9-re, kilátásba helyezvén a legközelebbi ciklusra ennek további emelését is.

A pénzügyi osztálynak ezt a javaslatát még tullicizálta a pénzügyi bizottság, majd pedig a tanács, azt javasolván, hogy — egyebek között — az Andrássy-ut díja 10 koronára, az Erzsébet-köruté 9 koronára emeltesse, természetesen a korzó díjszabása is a régi maradjon.

Ez a javaslat került volna az 1904. évi december 21-ére egybehívott közgyűlés elé. *Némái Antal*, a budapesti kávésiipartársulat elnöke, aki az ügyet állandóan figyelemmel kísérte és az ipartársulat érdekelt tagjaival több ízben értekezletet is tartott, mihelyt az ügy illetén állása nyilvánosságra került, fölkereste az összes kerületek vezető férfait és arra kérte ezek után a bizottsági tagokat, hogy a tervezett áremeléshez ne járuljanak hozzá, mert az érdekelt üzlettulajdonosok az egyre növekedő terheket már úgy sem képesek elviselni.

Egyben újabb beadványt intézett *Némái* a főváros tanácsához és beterjesztett egy gondosan megszerkesztett javaslatot, amely szerint a járdafoglalási díjak méltányosan és igazságosan megoszthatók anélkül, hogy a főbb utvonalak díjtételei mértéken fölül emeltetnének. Így például ezen javaslat szerint a korzó és az Andrássy-ut díjtétele 8 K. 50 fill., az Erzsébet köruté 8 K., a Lipóti-köruté, Váci-köruté, Alkotmány-utczáé szintén 8 K. (az eddigi 9 K.-val szemben). Egyáltalán tekintettel volt *Némái* e javaslat megszerkesztésénél az egyes üzletek forgalmára, de nem hagyta figyelmen kívül a főváros jól fölfogott pénzügyi érdekeit sem.

Az előző javaslat az ipartársulat beadványa következtében a december 21-iki közgyűlés napirendjéről levétetett és a tanács az ipartársulat újabb javaslata alapján még egyszer foglalkozott az ügygyel, de ekkor is föntartotta előző javaslatát és azt ajánlotta a január 4-iki közgyűlésnek elfogadásra. *Némái* ekkor ismét érintkezésbe lépett a kerületek vezetőivel és azokat az ügynek megnyerte. Ugyancsak az ő kérelmére történt, hogy a közgyűlésen *dr. Szalay Mihály* belvárosi bizottsági tag az ipartársulat ügyének hathatós védelmére kelt, mire a közgyűlés nagy többsége, szemben a tanács javaslatával az ipartársulat díjszabását emelte érvényre.

A budapesti kávésiipartársulat és annak élén *Némái Antal* elnök, amidőn a járdafoglalási díjak régóta huzódó ügyét ily módon egymaga megoldotta, ismét gyarapította a tagok összessége érdekében kifejtett aldasos működésének sikereit és érdeme annál nagyobb, mert közbelépése nélkül további három évre ismét olyan díjszabás lett volna érvényben, amely nem egy üzlettulajdonos túlnagy anyagi megterhelését eredményezte volna.

Megemlítjük, hogy a kávésiipartársulat elnöksége ez alkalomból *dr. Szalay Mihály* bizottsági taghoz meleg-hangu köszönő levelet intézett.

Pinczereké dicsérete.

Dokumentum került kezeink közé, olyan okirat, mely önmagában is érdekes olvasmány ugyan, de emellett *hangos dicsérete* a magyar, s különösen a *székesfőváros hazafias érzésű, lelkes és áldozatkész pinczéréségének*, mely egy újabb bizonyítékát adta nemes gondolkodás módjának. A sok meddő *kísérlettel* szemben e *lett* szinte csábit arra, hogy ahhoz megjegyzéseket is fűzzünk és felpanaszoljuk azt a mélységes csendet, mely a pinczérés egyesületi tevékenységét egy idő óta megüli. Am nem tesszük ezt, mert jól tudjuk, hogy ez az állapot csak átmeneti és mert az oly előkelő és egyedül hivatott helyről jövő dicséret csak megerősít bennünket ama hitünkben, hogy derék *pinczéréinkben változatlanul él még a lelkesedés minden iránt ami szép, jó és nemes* és hogy csak a kellő vezetésre van szüksége, hogy mindez érvényre is jusson. Ha valamit

Szent-Margitszigeti üditővíz

Legkiválóbb szénsavval telített **ásványvíz**. Mint asztalivíz nagyon kellemes, jó hatású, egészséges ápoló ital.
Főhercegi Szent-Margitszigeti Gyógyfürdő Felügyelősége.
Saját kezelésében. Telefon 36-52.

== Hirdetési rovatunkat lapunk olvasóinak becses figyelmébe ajánljuk. ==

mégis kifogásolunk, ez az, hogy miért evez e derék magyar pinczér-asztaltársaság a magyar fülnék idegenül hangzó „Kisten” elnevezés alatt, mikor oly sok szép és találó elnevezés áll rendelkezésükre?

Az okirat szövege, melyben a „Budapesti szállodások, vendéglősök és kocsárosok ipartársulata” a „Kisten” asztaltársaságnak a „Vendéglős- és pinczérmenhely” javára tett alapítványiért köszönetét fejezi ki — a következő:

A „Kisten” magyar pinczér-asztaltársaság
t. Elnökségének

Budapesten.

Az Ipartársulat által tervekelt „Menedékház” céljára küldött 200, azaz kétszáz korona átvételét ezennel elismerjük és nemes czélok követésére alakult b. Társaságunknak — az 1904. évi december hó 22-én tartott ipartársulati választmányi ülés határozatához képest — hálás köszönetünket nyilvánítjuk.

Midőn ipartársulatunknál a „Menedékház” építésének eszméje felmerült, s ipartársulatunk közgyűlése elhatározta, hogy az ipartársulat jövedelmének felét minden évben a „Menedékház” alapnak gyarapítására fordítja, ugyanakkor józan számítással gondoltunk arra, hogy minden érdekelt tényező lehetőleg segítségünkre fog lenni az eszme megvalósításánál.

Ime: nem csalódtunk számításunkban! de nem is csalódtunk, mert ismerjük szakmánk alkalmazottainak nemes gondolkodását; minden jóra való ügyért fellebbanó áldozatkészségét. De ezen elismerésünkkel összhangban nem mulasztjuk el különösen hangsúlyozni, hogy nagyon, de nagyon is szükséges a „Menedékház” eszméjének pártolása és mennél szélesebb körben való terjesztése, alapítványok és adományok kieszközlése, mert napról-napra jobban érezzük — fájdalom! — egy ilyen intézmény hiányát.

Csak örömet kelthetett tehát ipartársulatunknál az a tapasztalat, ha azt látjuk, hogy az eddigelé csupán általunk felkarolt és propagált üdvös, határtalan jótétemények forrásává válható eszme az önök körében is illőképpen mind nagyobb tért hódít.

Elhatározásuk csak dicséretet és elismerést érdemel; éppen azért felkérjük Önöket, hogy tartsanak össze az eszme megvalósítása érdekében, s ahol csak lehet, buzdítsanak és szeressenek hivatkozottá, mert: telvük a szegények házai a vendéglős-iparhoz tartozó emberekkel.

Budapesten, 1905. január 4-én.

Hazaforas üdvözléttel

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulata

Poppel Miklós,
titkár.

Gundel János,
elnök.

PARAFADUGASZT

legjobb és legolcsóbban szállít

ROBIČEK ADOLF

magyar parafadugasz gyára

BUDAPEST, Nefelejts-utca 15. szám.

Vidékre árjegyzék és minta ingyen.

Alapítva 1894.

Telefon 63—70.

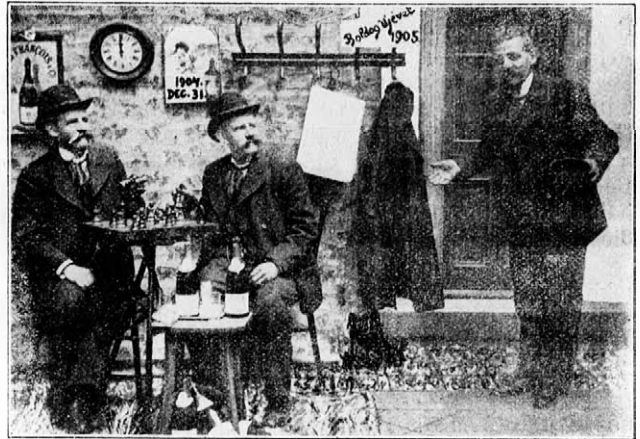
Szent-Margitszigeti üdítővíz

Legkiválóbb zénsavval telített **ásványvíz**. Mint asztali víz nagyon kellemes, jó hatású, egészséges ápoló ital.
Főhercegi Szent-Margitszigeti Gyógyfürdő Felügyelősége
Saját kezelésében. Telefon 36—52.

== Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. ==

TARCSA.

Innen-Onnan.



Boldog új évet!

Ezzel a jókívánsággal lépett be Schnell József Sylvester éjjelén — az óramutató pont tizenketvőn állott — Schnell József vendéglőshöz, aki éppen akkor tette sakk-mattá Schnell József vendéglőst, a mult esztendő, minden kinjával-binjával együtt, hogy aztán — hajrá! — újra megkezdjen egy parthiet a leg-nagobb mesterrel — az Élettel — mely aztán megint eltart egy egész álló esztendeig — — —

Sok ilyen parthieből lesz aztán az élet. Az az élet, melyhez ez uton is szerencsét és áldást, boldogságot, békességet kíván a három Schnell — aki egy. — Hogy egy kissé lekészt, nem az ő hibája, hanem Herbsté, aki máskülönbön nagyon derék művésziparos, de ezért az egy mulasztásért mégis megérdemli, hogy — kiszekeresztődjék.

(P. N.) **Kávés, aki erkölcsöket javít.** Az Andrassy-uti „Corso”-kávés a napilapokban erősen hirdeti Rác Laczi cigányprimást, aki az ő kávéházában muzsikál minden este. Nem érdektelen a hirdetés u olsó passzusa, mely a következőképpen szól:

„Miután sikerült elérnem azt, hogy Rác Laczi a szeszes italok élvezetét teljesen feladta, tiszteletteljesen meghívom a n. é. közönséget abhoz a páratlan élvezet-hez, amit most kávéházamban esténként az ő mesteri szalon-játéka nyújt.”

Elvégre nem mindennapi dolog, hogy egy kávé egy cigányprimást leszoktat a szeszeről, csak azért, hogy zavartalan legyen a „szalon-játék” okozta mű-életet . . .

(F. M.) **Habbal vagy föllet?** Szomaházy István, a kitünő novella-író, ozsonna kávé rendelt az „Otthon”-ban:

— Pinczér, egy kávé! — hangzott a megrendelés és a pinczér szolgálatkészen ismételte:

— Egy kávé! Mivel?

— Mivel éhes vagyok! — vágott vissza Szomaházy.

— Nem úgy értetem. kérem; hanem úgy, hogy mivel: habbal, vagy föllet?

(P. N.) **A legjobb bevétel.** Egy köruti kávé, akinek a kávéházában három banda is muzsikált Szilveszter éjszakáján, nagyban dicsekedett jövedelmével a vendégeinek.

— Nagy bevétele volt? — kérdik tőle.

— Akkora volt a bevétel, — feleli — hogy nem cserélném el semmi más aznapi bevétellel, még Port-Artur bevételével sem . . .

(P. N.) **Mindig ezt tetszett mondani.** Egy fiatal fővárosi gavallér a napokban megházasodott. Gazdag és szép leányt vett feleségül a társaságból s a fiatal pár az esküvő után szonnal nászutra indult. Bécsen keresztülutaztak s az osztrák császárvárosban néhány napot akartak tölteni. A fiatal férj már az uton dicsekedett a feleségének:

— Tudok én egy jó helyet, ahol olyan fényesen lakhatunk, mintha otthon volnánk.

— Hol van az? — kíváncsiskodott az újdonsült asszonyok.

— A Bristol-szállodában.

A pályaudvarról az ifju pár egyenesen a Bristol-hoz hajtott. Mikor kiszálltak, a szálloda portása utjukat állta.

— Mi ez? — csodálkozott a férj.

A portás alázatosan meghajolt.

— Hiszen tetszik tudni, nagyságos ur, hogy itt nem lehet megszállni.

— Ugyan! — méltatlankodott az ifju férj. — Ez a feleségem! . . .

A portás mosolyogva felelte:

— Kérem, nagyságos ur, hiszen mindig ezt tetszett mondani . . .

Jaj be jó! Budapesten is készül a lóvágóhid, melynek hírét annak idején elég rokonszenvesen fogadta a sajtó. Ez a sajtó mindazonáltal megtréfálónak tartotta a lóhúst abból az alkalomból, hogy Párisban elkészült az új lóvágóhid, melyen a párisiaknak mintegy 40.000 drb évi lófogyasztását elkészítik. A lóhús-tréfkából itt egyet bemutatunk:

Mougeot, a francia földmívelésügyi miniszter töltötte és megnyitotta a lóvágóhidat. Ez alkalommal lóhús-bankett volt, melyen a miniszter nyelte le az első falatot.

— Jaj be jó! — mondotta és megivott egy pohár bort.

Aztán fölkelte és a következő beszédet tartotta:

— Polgártársak! Soha életemben nem ettem ilyen jóízűt. Szerencsésnek vallom magamat, hogy ebben az élvezetben (arcsa eltorzul) megelőztem összes honfitársaimat. Most érzem csak (nyugtalanul a zsebkezdőjét keresve), hogy miért jó miniszternek lenni, még pedig ama társza vezetőjének, aki alá a ló . . . (rosszul sikerült köhögés) a ló tartozik.

A ló, polgártársak, nemes állat és a husa . . . (szédülve kapaszkodik az asztalra) a husa is nemes. Én mondom, aki megszokta a jó kosztot, hogy ha a lóhús (csak egy pohár pezsgő leöntésével tud magán segíteni) nem volna olyan olcsó, hogy a szegény ember táplálékául válne alkalmassá, olyan keresett csemegéje volna (hideg verejték lép a homlokára) a dusan

megrakott asztaloknak, mint mostanában az osztriga, vagy a rajnai lazac. De az éppen az egyenlőség elvének és a köztársasági eszmének diadala, hogy a szegény ember számára nemcsak olcsó, hanem izletes táplálékról is gondoskodjunk. Ez a vágóhid, melyet ma avattunk fel s melynek első gyümölcsét megízleltem (a gyomra a torkába szalad, alig tudja már visszanyelni), új korszakot jelent nemcsak a táplálkozás, hanem az ingyesség történelmében. Ez az illatos pecsenye . . . ez a pecsenye . . . ez a pe . . . (már nem igen bír magával s hogy leülhessen, enged a végzetes fordulatnak) ez a . . . engedjék meg, illata annyira csábít, hogy fébeszakitom beszédemet, hogy néhány falatot . . . (Enni próbál, de nem lehet. Sőt ellenkezőleg.)

A „Budapesti Szállodások és Korcsmárosok Ipartársulata“ minden héten **pénteken**

társas reggelit

tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

1905. évi január hó 20-án: Mayer Ferencz vendéglőjében. (IV., Arany János-utca 6.)

1905. évi január hó 27-én: Förster Konrád vendéglőjében. (V., Váci-körút 68.)

Littke „Casinó“ pezsgő

külön töltés.

BUDAPESTI FŐRAKTÁR:

IV. ker., Szép-utca 3.

TELEFON 10-85. sz.

!!! Szállodások és vendéglősök figyelmébe!!!

„DUNA“ gőzmosó és fehérnemű kölcsönző intézet <<<
BUDAPEST, I., Budafoki-ut 23. sz.

október hó 1-én megnyílt.

Budapest legnagyobb gőzmosó intézete, légszárító kamrákkal ellátva. A ruhát tisztán mosva, levegőn szárítva és jókarban tarva pontosan szállítja. Saját fehérneműjét kölcsönképen adja. — Becses pártfogásért esedeznek:

KÁLAI A. és Tsa, tulajdonosok.

TELEFON: 40-01.

LEFKOVITS J. és TÁRSA, BUDAPEST, Király-utca 36. szám

cs. és kir. szab. tekeasztal, dátkó és elefántcsont-golyó gyárosok. — Teljes kávéházi berendezési vállalat.

Gyári árjegyzékünkkel avagy részletes költségvetéssel díjtalanul szolgálunk.

TELEFON 14-74.

Az országos iparegyesület ezüst díszérmével kitüntetve, valamint az ezredéves országos kiállítás nagyjérmével.

Hírdetési rovatunkat lapunk olvasóinak becses figyelmébe ajánljuk.

• IRODALOM. •

Amerikai tanulságok.

Gelléri Mór, a Országos Iparegyesület igazgatója, a „Magyar Ipar” főszerkesztője, ipari életünk alapos és széles látókörű ismerője, annak idején megbízást kapott a kereskedelmi minisztertől, hogy a st.-louis kiállítás alkalmából tanulmányozza az amerikai viszonyokat s tegyen azokról irásos jelentést. Gelléri Mór vaskos kötetben számol be tanulmányának eredményéről. Hogy könyve egyike a legtanulságosabb és legerdekesebb munkáknak, amelyek e nemben megjelentek, az Gelléri ismerőit aligha lepheti meg. Érdekesebben és mindenütt a gyakorlati szempontok kiemelésével mondja el tapasztalatait és bárhol üsse fel az olvasó a könyvet, mindennél érdekesebb és szórakoztató előadást fog találni. Amit az amerikai vállalatokról, Amerika gazdasági erejéről és az amerikai társadalom életéről mond, abban mindenki találhat valamit, ami figyelmét megragadja. Szakiparosainkat főleg az amerikai szállodákról, vendéglőkről, pinczéerekről stb. írott fejezetek fogják különösen érdekelni, melyben Gelléri sok érdemes dolgot mond el. A mű a Singer és Wolfner-czég kiadásában jelent meg. Ára 5 korona. A mű beszerzését melegen ajánljuk szakiparosainknak. Noblesse dolga, hogy szállodásaink, vendéglőseink és kávéseink Gelléri Mórnak, ki úgy az Orsz. Iparegyesületben, mint a székesfőváros törvényhatóságában oly sok és megbecsülhetlen szolgáltatást tett iparunknak s oly állandó támogatója ipari törekvéseinknek, elismerésük és hálájukat az ő könyvének minél szélesebb körben leendő elterjesztésével is bebizonyítsák neki — a toll érdemes és becsült munkásának — az erkölcsi és anyagi elismerést is megadják.

A tanulságos és érdekes műből egyébként mutatoul közöljük a következő fejezetet:

Sátoros hotelek és olcsó vendéglők.

Még a „The Inside Inn“-en is tulesz a sátor-szálloda új intézménye.

Mert igazán érdekes ez az újítás, melylyel először a st.-louis kiállításon találkoztam, t. i. a sátoros hotelek intézménye. Egy élelmes vállalkozó ugyanis — a szegényebb néposztály számára — egyszerűen tábort, vagy vásári sátrakat emelt. A sátrakban priesek voltak, melyeket éjjelenként 75 centért bére lehetett venni. Van mosdó- és fürdőkészülék, sőt villamos világítás is. Tehát a legszebb világítás a legszerűsebb viskóban! És ezek az alkalmatosságok a nagyszámban ideözönlött munkásnépnek bizony jó szolgálatot is tettek, csak ha szél volt és eső, akkor nem esett jól a tartózkodás az ujkor- és szellős hoteleiben. De legalább volt némi haszna az idő szeszélyeiből és makacosságából a fölülte nagyszámban elterjedt pálinkameréseknak és ezekhez hasonló népies lebujoknak . . .

Ahol ily intézmények terjednek, ott lépést tart velük a „pizskos konkurrenzia“ az étkező-helyiségek dolgában is.

Gombamódrú szaporodnak az ugynevezett olcsó vendéglők a városban, melyekben már 60 centért (2 korona 75 fillér) „elsőosztályú“ ebédet lehet kapni. Én nem kóstoltam végig semmiféle ilyen ebédet, de egy kollégám a „Hamburger Fremdenblatt“-ban a következő leírásban méltatja:

„Először is egy pohár jeges vizet kaptam bogárrakkal és legyecekkkel körítve, azután leves jött igen finoman szeletelt régi szijdarabokkal, melyek föl lévén melegítve, kissé lóizzadságféle szagot terjesztettek; a nagyobb szijdarabok kagylóalakúak voltak, mert később tudtam csak meg, hogy ezuttal valami kagylólevest kellett volna bekebeleznem.

A következő lál étel sült, de minden piszoktól igen finoman megtisztított — csizmatalp volt, mely beefsteak gyanánt mutatkozott be s melynek mellékletét egy valóban igen finoman fűszerezett ragout képezte; az utóbbinak főtartalmát régi, viseltes gummiköpönyegek szolgáltatták, amelyek viseletre már éppenséggel nem mutatkoztak alkalmasnak.

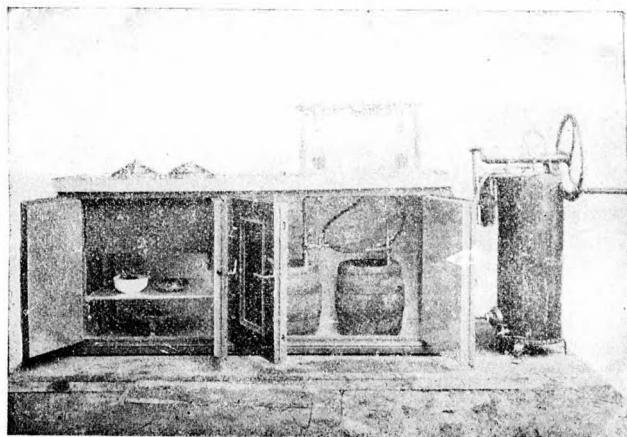
Ellenben a kiszolgálás kifogálatlan volt. A pinczerek ingujban szolgáltak ki, szivaroztak, bagóztak és bámulatra méltó ügyességgel tudtak a kezelt csészék és tányérok fölötti átköpní.

Már látom, hogy egyesek fitoritják az orrukat és szinte rossz néven veszik, hogy ily paródiát is lehet nyomatni.

Az igazság és hűség kedvéért igen is lehet. Mert nemcsak azok számára irok, akik a világot csak a felsőbb tízezerek szemüvegén át nézik. Minden oldalról meg kell mutatni a „civilizációt“, mely egy-egy nemzetközi kiállítás különböző érdekeit szolgálja.

Azért nem lesz közöttünk senki, aki azt merné állítani, hogy Amerikában nem volt jó, legjobb és legfinomabb koszt is. Volt benne része mindnyájunknak, de nem véltük az igazság ellen, ha a fény mellett az árnyékot is észrevesszük.

Szállodások, vendéglősök és kávések sz. figyelmébe.
Mázoló, fényező és díszfestészeti műintézet.
KÜLÖNLEGESSÉG:
Márvány, faerezés és majolika utánzásokban.
Mogán Ignác Budapest, VIII., Rakóczy-u. 2.
 Javítások elfogadtatnak.



Legújabb amerikai rendszert

sörhűtő- és kimérő-szekrények

(bor és ásványvíz hűtésére is)

melylyel egy vagy több hordó sör 5—10 kg. jéggel az utolsó csöppig jéghidegen és kristálytisztán mérhető ki.

Különleges berendezések: pilseni és bajor sörök kimérésére.

Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők.

Levegőnyomással Levegőszivattyú légházánál és vezetékkel, friss levegő részére levegőszűrővel.

Kívánatra „Amerikai“ víz- és folyékony szénsav nyomású berendezéseket is szállítunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazslinszky gyógyszerész és Társai

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

A vendéglős urak szives figyelmébe!

Nem szükséges kimondottan hangsúlyoznom, hogy a vendéglősület egyik és legfőbb kötelessége az, hogy az ivó és étkező vendég szükségletei teljesen teljesedjenek az illető igényeinek. Sok esetben előfordul panaszok indítanak annak kijelentésére, hogy a népszerű és a legkényesebb igényt kielégítő **Mohai Ágnes-forrás** helyett a vendég készlethiány és sok esetben más okok miatt nem kapja a kért mohai „fröcs“ (Spritzer)-hez a mohai Ágnes, hanem csekély értékű, vagy épen értéktelen pótolmányt s minthogy a mohai Ágnes-forrás, ezen természetes borvíz a bornak — még a legjobbnak is — ízt almábbá és kellemesebbé, szóval itatóbbá teszi, a vendéglős saját kárát vállalja azzal, ha a vendég nem kaphat mohait; mert ha a bor, illetve „Spritzer“ nem ízlik, azt nem a képzelt mohainak, mert annak jóságát ismeri, hanem a bornak tudja be.

A mohai Ágnesnek egyéb kiváló előnyei mellett fontos tudni azt is, hogy az összes természetes borvizek között a legolcsóbb és a bornak színét nem változtatja, vagyis nem festi.

A mohai Ágnes-forrás kútkelölése.

== Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. ==

• HASZNOS TUDNIVALÓK. •

A borpinczék fertőtlenítése.

(B. L.) A pinczékben képződő penészgombák irtására a legkülönbözőbb anyagokat használjuk anélkül, hogy megfelelő hatást érjünk el. A használt szereknek vagy egyáltalában nincs, vagy csak csekély a fertőtlenítő hatásuk, végül mérges hatásuk vagy magas áruk folytán nem alkalmazhatók. Az utóbbi időben egy antiszeptumot használnak amely mint fertőtlenítő szer mindent bevált és ez a **formaldehyd**. A formaldehyd gáz, amely tiszta 40%-os viznemű oldat alakjában kerül forgalomba és formalinnak vagy formolnak is nevezzük. Tormára emlékeztető szaggal bír és a használt higitásban ugy az emberekre, mint az állatokra nézve teljesen ártalmatlan és a borra nem gyakorolja a legkisebb hátrányos befolyást sem. A formaldehyd a mellett a legnagyobb bakteriumölő erővel bír és tartósan megsemmisíti a kártékony csirákat sem a fat, sem az érczet nem támadja meg, ellenkezőleg a fahordóknak értékes konzerváló szert szállít a farostok sűrű, erős szerkezetének megőrzésére. Fertőtlenítésre 1—20%-os oldatot használunk, azaz a kereskedésben kapható 40%-os formaldehydből 2 1/2—5 liter szükséges 100 liter tiszta vízhez. Alkalmazási módja a következő. A penészzel eltelepült összes felületeket és egyéb pinczefelszereléseket (bakokat, deszkákat stb.) először mechanikailag jól megtisztítjuk (vagy erősen lefecskendezzük vagy ledörzsöljük azokat), hogy a használandó formaldehyddel takarékoskodjunk. A pinczét lehetőleg légmentesen elzárjuk. A fertőtlenítéshez szükséges oldatot legezélszerűen egy kádban készítjük el, olyformán, hogy a lemezt tiszta vízhez a szükséges formaldehyd-mennyiséget öntjük és jól megkeverjük, hogy a formaldehyd egyenletesen eloszoljon a vízben. Ezzel az oldattal minden felületet, mint a pincze tetőzetét, alapzatát és falait, valamint a pinczében fekvő tárgyakat alaposan bekenjük. Erre a munkára legjobban permetező (kerti vagy peronospora permetező gépet) használunk, amelyekre jók szórókörtelével kell ellátva lenniük. Ahol ilyen nem áll rendelkezésre, közönséges, tiszta kőműves-csattal is eszközölhetjük a megnedvesítést. Ügyelnünk kell azonban arra, hogy a befecskendezés illetőleg bekenés alkalmával az oldat a repedésekbe és pórusokba is megfelelő módon bejusson, hogy az ott elbujt penészt megölje. A pinczének 7 óra hosszat kell a formaldehyd hatásának kitétve lenni. Ez idő elmúltával a pinczét a kellő ventiláció útján kiszellőztetjük, hogy a formaldehyd eltávozzon. Ha a szellőzés nem mutatkozik elégségesnek, fecskendezzünk el a pinczében ammoniákat. Ugyanígy használhatjuk e szert a hordók, tömlők, vezetékek, edények stb. fertőtlenítésére is.

• KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK •

Ez a rovatot állandóan vezetjük. A hozzánk intézett kérdéseket közzéteszük s ha azokra olvasónk részéről válasz nem érkezik, a szerkesztőség gondoskodik róla, hogy megbízható szakemberek feleljenek meg rájuk.

Kérdések:

5. számú kérdés. A borok savanyúságát hogyan lehet megszüntetni?

6. számú kérdés. Korlátolt italmérségi engedély iránt folyamodván, a pénzügyigazgatóság kérésemet elutasította azzal, hogy az 5000 lélekszámuál kevesebb lakossal bíró községünkben az engedélyek száma be van töltve. Számíthatok-e eredményre, ha a határozat ellen fellebbezéssel élek?

7. számú kérdés. Kérelmezhetem-e korlátlan italmérségi engedélyemnek más házra leendő átíratását?

Feleletek.

Felelet a 5. sz. kérdésre. Utánerjesztéssel a bor savanyúságát eltüntetni nem lehet, csak csökkenteni. Ha borunkban erjedésre képes cukor már nincs is, de borunk savanyu, az élesztőt felkeverjük s ezáltal savpusztító képességét kellőképpen a felhasználjuk. Az élesztőt arra kényszerítjük, hogy miután már cukrot erjesztette, még egy ideig tevékeny maradjon. E czézből az élesztőt az erjedés bejejeztével, mikor leülepedni kezd, felkavarjuk és ezáltal a borban elosztjuk. Az ily módon felkavart

élesztő, kénytelen egyideig a bor savanyu alkotrészeiből táplálkozni, vagyis a savak egy részét elpusztítani.

Felelet a 6. sz. kérdésre. Nem igen. Mert az 5000 lélekszámuál kevesebbet számláló községben korlátolt kimérések csak az esetben adhatók ki, ha a helyi viszonyok és a közönség érdeke azt feltétlenül megkívánja és ez esetben is az ilyen kisebb községekben csak a pénzügyminis/terium előzetes jóváhagyásával adhatja ki a pénzügyigazgatóság; vagyis, ha a pénzügyigazgatóság az ilyen engedély kiadását szükségesnek tartja, ugy kedvező véleménynyel felterjeszti azt a pénzügyminis/teriumhoz. Őt tehát a pénzügyigazgatóság jogosan utasította el, mert nem nyert beigazolást az, hogy a helyi viszonyok és a közönség érdeke az ilyen engedélynek ön részére leendő kiadását megkívánja.

Felelet a 7. sz. kérdésre. Az a kérdés, hogy az ön korlátlan kimérisi engedélye hogyan van kiállítva, ugy van-e kiállítva, hogy ezen korlátlan kimérisi engedély csak a bérleti időre érvényes, vagy pedig egyszerűen ki van-e állítva, hogy N. N. részére a korlátlan kimérisi engedély kiadatik ennyi és ennyi házszámra. Ha nincs kitüntetve, hogy csak arra az időre érvényes ezen engedély, amely idő alatt ön azt a házat bérletre, ugy ezen engedélynek más házra való átíratását kérelmezheti a pénzügyigazgatóságnál és ha az ellen a másik ház ellen a közigazgatási hatóság kifogást nem emel, illetve az a másik ház nincs közel iskolához, templomhoz, vagy más középülethez és különben is megfelel, ugy, hogy a közigazgatási hatóság azt a másik házat kedvezően véleményezi, a pénzügyigazgatóság feltétlenül átírja az ön engedélyt arra a másik házra. Míg el ebben abban az esetben, ha az ön engedélyében ki van tüntetve, hogy azon engedély csak a bérleti időre érvényes, ugy ha ön onnét kiköltözködik, az engedélyt nem viheti át más házra, hanem az ön házigazdája kérhet és kap egy másik engedélyt.

Pártoljuk a hazai ipart!

Első Alföldi Cognacgyár Részvénytársaság Kecskeméten, SZESZFINOMITÓ-GYARA.

Gyártmányai ezüstéremmel lettek az Országos
gyűmölcskiállításra kitüntetve.

A Baraczk-Cognac, Baraczk-szesz és Baraczk-crème,
* * * Gyógy-Cognac gyártmányai világhírűek.

Kaphatók Budapesten: Vogel Gyula VI., Andrásy-ut 27. sz., Gyarmathy G. IV., Calvin-tér 1. sz., Németh Manó VII., Szövetség-utca 23. sz., Kintzky Gyula V., Fürdő-u. 4. sz., Pintér János IX., Lónyai-utca 28. sz., Honig A. Adolf IX., Ferencz-körut 24. sz., Soronits Ferencz V., Alkotmány-u. 27. sz., Katona Ödön IV., Váci-utca 85. sz., Klug Iestvérek V., Bálvány-utca 3. sz. és vezértűgyűnőségünknel Székely A. Ödön urnál, IX., Soroksári-utca 16. sz.

Sürgős rendelések: Budapesti irodánkhoz V., Mérleg-u. II. (Telefon 35—50. sz.) alá intézendők, és vidéken minden előkelő fűszer- és csemegeüzletben.

Pártoljuk a hazai ipart!

A t. cz. szálloda- vendéglő és kávéház- tulajdonos urak figyelmébe.

Kávéházi, vendéglői berendezések, karamból és fordító billiárdasztalok, alapca és chinai ezüstárak, márványasztalok, székek tömören hajlított fából, tükrök és kávéházi kasszák, rézszekrények, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **új és használt állapotban a legolcsóbb árakon**

Glück Márton-nál

Budapest, Hajós-utca 17. szám.

Telefon 80—61.

FŐHERCZEGI VIRÁGCSARNOK

BUDAPEST, IV., Eskü-ut 5. sz., Clotild-palota.

Elvállal mindennemű és kivételű virágkötészeti munkát, a legnagyobb kiválnalmaknak megfelelően, u. m.: **csokrok, koszorúk, asztaldisztések** stb. minden alkalomra, valamint elvállal növénycsiszításokat, virágasztalok berendezését és azok gondozását. Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek, a gondos csomagolásért teljes felelősséget vállalnak.

== Hirdetési rovatunkat lapunk olvasóinak becses figyelmébe ajánljuk. ==

Egy kiadatlan „Esti levél“.

Az „Esti levelek“-et és azok zseniális íróját ismeri minden magyar újságolvasó, aki szeret a halhatatlan emlékü költő polynistor fiának színes ragyogásu, mely tudással telt írásaiban gyönyörködni. A társadalmi, tudományos, ipari, kereskedelmi, politikai és sokszor nemzetközi vonatkozásu napikérdések özönéből meríti Tóth Béla az „Esti levél“ kimeríthetetlen anyagát, irván mindenezekről nemcsak alapos tudással, zamatos magyar nyelven, hanem egyúttal azzal a bámulatos érzékkel, mely — bármiről is írjon — mindenben egyaránt fel fedezi azt, ami abban új, vonzó, érdekes. Ez a levele is, melyet alább közlünk, noha nem a nagy nyilvánosság részére íródott és csak válasz egy szíves újévi jókívánságra, bátran helyet foglalhatna a „Levelek“ közt, oly találó, kedves rajza az a régi, mindinkább pusztuló Belvárosnak, melynek a „Korona“ egyik legtipikusabb kiegészítő képe. Olvasóink bizonyára nagy lelki gyönyörűséggel fogják olvasni.

Budapest, 1905. január 2.

Tisztelt Harkai ur!

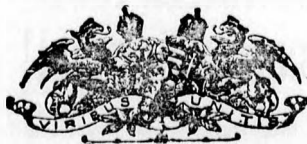
Beszélgetésbe merülve, szórakozottan, csak futólag viszonztam üdvözlését Szilveszter napján. Sajnálom ezt; több okból. Szerettem volna kezét szorítani önnel és boldog újévet kívánni önnek, kinek kedves régi magyar uri kávéházába engemet még édes apám vezetett be. Bizony, ön a megmondhatója, kedves Harkai ur, hogy mi régi belvárosiak pusztulunk, veszünk; s velünk együtt a jó öreg belváros is. Az az ostoba *intensiv* politika chicagói módon akarta felvirágoztatni a IV. kerületet; vagyis rombolással. S mi a vége? Elnéptelenedés, sok derék patricius tönkremenése. A sok új palota csak annyit ér, mint ha papirosra volna pingálva. Azt hi-zem ezt ön is érzi, sőt nagyon érzi, tisztelt uram. Elköltöztünk még mi tősgyökeres belvárosi benszülöttek is; én ide a városliget szélére, ebbe a szép új villa negyedbe. Szép is, új is, az tagadhatatlan; no meg drága is. Azért jöttem ide, mert a régi belvárosnak vége van. S hányan tettek ugyanigy!

Ifjú, sőt gyermekkori emlékek kedves, elő objektumát, Harkai urat, szívesen üdvözöltem volna tegnap-előtt is, ha nem vagyok olyan szórakozott. És üdvözölni akariam még egy dologért, azért, hogy azt a ronda német újságot, a *Lustige Blättert* nem járhatja. Éljen! Hiszem, hogy az ország első kávéháztulajdonosa, Harkai Mr, az ipart-stületben is megteszi, amit tenni kell ez ellen a berlini piszok ellen. Ez a gaz lap a minap azt írta, hogy a budapesti asszonyok mind rimák, a budapesti pinczér meg mind a szalvétába fujja az orrát. S önök tartanak ezt a pimaszt pénzzel? . . .

Köszönöm tisztelt Harkai ur, hogy ön régi becsületes magyar üzletében ezt a halhatatlan piszkot nem türi meg.

Boldog újévet kívánva önnek és szeretetteinek, vagyok régi tisztelő szolgája

Tóth Béla.



Cs. és kir. udvari szállítók.

Elsőrendű vásznak és asztalneműek, kész fehéreneműek, szőnyegek és függönyök nagy raktára.

Kelengyék és szállodai berendezések.

Kunz József és Társa

császári és királyi udvari szállítók, szerb kir. udvari szállítók, kir. kiváltságos nagykereskedők
BUDAPESTEN, V. ker., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

Ujdonság 1904—1905.

Szész-izzófénylápák

a legjobb égő, a mi létezik.

Petroleumfűtő és főzőkályhák.

Brüner Testvérek

Cs. és kir. szab.

Petroleum-, légszész-

és

villamos lámpagyár.

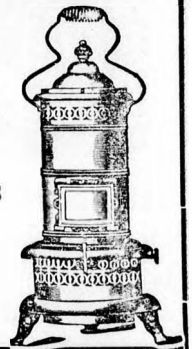
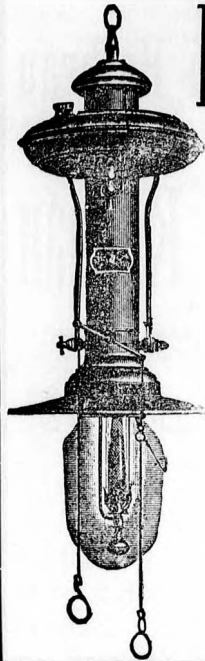
BUDAPEST,

IV. kerület,

Koronaherczeg-u. 3.

Árjegyzék ingyen és
bérmentve.

TELEFON: 980.



Vendéglő

Dunántul, **vasuti vendéglővel**, házzal, telekkel, szabad kézből örök áron, betegség miatt **eladó.**

Szükséges készpénz 30,000 korona.

Venni szándékozók sziveskedjenek címüket e lap kiadóhivatalával közölni.

Erzsébet gőzmalom társaság

Budapest, V., Kárpát-utca.

Ausztria-Magyarországban a legnagyobb malomvállalat.
Napi őrlőképesség: buza és rozs 4900 métermázsa.

== Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. ==

A világhírű francia
Delbeck & Co.
 reimsi pezsgőbor
 és a
Müncheni Hofbräu
 magyarországi főlerakata.
Brázay Kálmán
 Budapest,
 IV. ker., Múzeum-körut 23.
 Telefon 612.



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

• VEGYES HIREK •

Az elnök üdvözlése. A múlt év utolsó pénteki reggelén, mely ősi szokás szerint a „Vadászkürt” szálloda díszes rendezésű közterében folyt le, a budapesti vendéglőspártársulat tagjai meleg óváczióban részesítették az ipartársulat érdeműs és közszeretben álló elnökét: *Gundel* Jánost. A reggeli derekán ugyanis *Pelánovits* József poharat emelvé, a nála megszokott czikornyátlan, lakonikus rövidséget beszédben szívből jövő szavakkal, a szeretet, becsülés és tisztelőt hangján üdvözölte *Gundel* Jánost, szerencsét és boldogságot kívánva neki ugy család életében, mint közéleti munkálkodásában. Majd iparostársai haláljáról biztosította őt ama lankadatlan odaadásért, melylyel a vendéglőspár erkölcsi és anyagi érdekeiért oly önzellenül fáradozik, kérve Istent, hogy *Gundel* Jánost a haza, a főváros és iparunk, nemkülönben családja javára még sokáig, igen sokáig friss erőben és egészségben tartsa meg. *Gundel* János mély meghatottsággal mondott köszönetet a nem várt óváczióért, boldognak vallván magát, hogy alkalma van szeretetl iparáért küzdeni, amit megteenni mindig kötele-ségének tartotta, boldog új évet kívánt az ipartársulat összes tagjainak s pohárát ezek jóvoltára ürítette. A sikerült reggeli jóval az ebéd utáni órákig tartott el.

A mi bálunk. A budapesti szállodások- vendéglősök és kormánosok ipartársulata m. év decemberi évrő választmányi ülésén hozott határozatával ismét aktuálisá tette „A mi bálunk” című hírt, mely így farsang táján ugyancsak hangosan dobogtatja meg sok szép menyecske, de még több szépséges rózsárczu vendéglőskisasszony szívekejét. Örömmel adjuk tehát hírdül mindenkinek, akiket illet, hogy a „bál meglese”, még pedig a budapesti pinczeregylettel közösen, melynek derék tagjai már javában készülődnek, hogy újból kitegyenek magukért. A jelzett

ülésen *Gundel* János ipartársulati elnök különös dicsérettel emlékezett meg az utóbbi években elért kedvező eredményekről, különösen *Pelánovits* József rendkívüli érdemeit emelvé ki, mire a választmány — ami több mint természetes — rendező-bizottsági elnöknek zajos és lelkes éljenzés közben, egyhangulag újból *Pelánovits* Józsefet, pénztárnoknak pedig leghűbb munkatársát, *Fürst* Tivadart választotta meg, ami szintén természetes, lévén a bál pinczárósság *Fürst* Tivadarnak olyan jól kiérdemelt hivatala, melybe más embert elképzelni is bajos. A további részleteket a rendező-bizottság e hó 9-ikén tartott ülésén állapította meg, amelyen *Pelánovits* József r. b. elnökön kívül *Gundel* János elnök, *Mehring* Rezső, *Fürst* Tivadar, *Maloschick* Antal, *Müller* Antal, *Kriszt* Ferencz, *Bittner* Alajos, *Willburger* Károly, a pinczeregylet részéről *Mittrovác* Adolf elnök r. b. tagok vettek részt. Nagy lelkesedést keltett a bizottság körében *Pelánovits* József r. b. elnök ama bejelentése, hogy a bálanyai tisztség elfogadására *Pelmann* Ferenczné urnót sikerült megnyernie. A bál, mint a múlt évben, a Royal-szállodában fog megtartani, még pedig márczius hó 2-án. A női táncrendekről, a katonai és cigányzenekar szerződéséről való gondoskodást a bizottság *Pelánovits* József r. b. elnökkel, *Fürst* Tivadarra, a kotillonok beszerzését a budapesti pinczeregyletre bízta. Végül a rendező-bizottság tagjai közé felvették dr. *Benedek* János orsz. képviselőt, *Baár* József és ifj. *Gürsch* Gyula vendéglősöket, dr. *Szuly* Aladárt, a Brázay Kálmán czég főnökét és *Illés* Gyula szállodást.

Némai Antal ünneplése. A budapesti kávéipartársulat január havi rendes összejövele minden előkészület nélkül e társulat köztisztelőben álló elnökének olyan spontán ünneplésévé vált, mely az eddigi társasvacsorák színvonalát messze túlhaladva, ünnepi szín, emelkedett hangulatot biztosított a Continentálbeli társasvacsorának. *Harsányi* Adolf, az ipartársulat illusztris tagja ugyanis az évforduló alkalmával megleghangú beszéddel üdvözölte *Némai* Antal elnököt, felemlyén egyuttal ama — még a székesfőváros törvényhatóságának kebelében is — feltűnést keltett sikert, melyet a társulat elnöke a járdafoglalási díjnak jobb három évre történő megállapítása alkalmával elért. E beszéd után — melyet az elnök tartalmas és nagy érdeklődéssel hallgatott megnyitója előzött meg — még több beszéd hangzott el, melyek nagyrészt mind *Némai* Antal dicséretével foglalkoztak, ki az elmúlt évben is több jelentékeny alkotással gazdagította eddigi érdemeit. E beszédek nyomán, a *Continentál* kitűnő konyhájának és pinczéjének hatása alatt csakhamar általános jókedv, derült hangulat fejlődött, mely eltartott a késő éjjeli órákig, mikor a társaság *Harkai* Mór alelnök „Korona” kávéházába vonult át feketére, stilszerűen fejezvé a jól megkezdett estélyt. Az estélyről szóló részletes tudósításunk a következő:

A „Budapesti kávéipartársulat” jan. 9-én tartotta első társasvacsoráját az új évben *Fejér* Gyula szállodájának első emeleti dísztermében, melyen ugy az ipartársulati tagok, mint ezek üléstársaik szép számban jelentek meg. *Némai* Antal ipartársulati elnökön kívül ott láttuk *Arvay* Ottó Ede, *Berger* Leo, *Brück* Károly, *Drechsler* Béla, *Fantó* Henrik, *Fejér* Gyula, *Goldberger* Salamon, *Goldhammer* Armin, *Grossmann* Armin, *Gruber* Károly, *Grüneck* Gusztáv, *Harkai* Mór, *Harsányi* Adolf, *Holstein* Zsigmond, *Kaiser* Miksa, *Katona* Géza, *Katona* Gyula, *Knappe* János, *Kohn* Fülöp, *Kreisz* János, *Reisner* Gyula, *Schadr* Sándor, *Seemann* Károly, *Strasser* Gyula, *Sybert* János, *Szeiffert* Antal, *Tauber* Salamon, *Váray* Jakob, *Wagner* József, *Weingruber* Ignác elnökségi és ipartársulati tagok, *Kemény* Géza társulati titkár, *Barta* Béla és *F. Kiss* Lajos szerkesztők, az üzletbarátok sorából *Glaser* Arnold cs. és kir. udvari szállító, *Goldmann* József tejnagykereskedő, *Holländer* Mór, a világoi cognacgyár képviselője, *Harkai* Gyula, *Hokkes* József, a Brázay Kálmán és a Belatiny pezsgőgyár képviselője, *Piatnik* Rudolf, a Piatnik-kártyagyár tulajdonos-főnöke és képviselője *Kerekes* Miksa, *Teasdale* Ottó, a François Lajos és társ. pezsgőgyár képviselője, stb. stb.

A vacsora derekán *Némai* Antal elnök a következő rövid, de tartalmas beszédet mondotta:

Tisztelt Uraim!

Mindent lehet tudni, de azt az egyet nem, hogy megint egy évvel öregebbek lettünk. Régi mondás az, hogy az öregséggel jár a bölcsesség — mondhatom nagy ára van ennek a bölcsességnek! — bár bölcsőbbek lettünk volna, reánk ferre, és bizony mondom, nagy szükségünk is lenne arra. A létért való küzdelem, a harc minden évben nagyobb és nehezebb lesz, de nem csak a községes, az általános üzleti élet fentartása lesz folyton terhe-

TELEFON: 268.

HORVÁT HENRIK SZEGED.

Az Alföldön legdusabban fölszerelt és egyetlen

LEGJUTÁNYOSABB ÁRBAN!

!! Specialis csemegeüzlet !!

mindenféle sajtokban, szardiniákban és páczolt halfélékben, konzervekben, prágai sonka, hideg fölszettek, dus raktár magyar és francia pezsgőkben Bols, Lucca, Focking és egyéb likőrökben. Cognacok, angol rum, francia és angol tea-süteményekben, Horvát-féle kitűnő teakeverőkben, csemegeborok, valódi müncheni holbräu-sör és egyéb különlegességekben. Chocoladé és Giardinettek stb.

== Hirdetési rovatunkat lapunk olvasóinak becses figyelmébe ajánljuk. ==

sebb, hanem a politikai láthatáron is nehéz és vészterhes felhők mutatkoznak, ezek is ólomsúlyal nehezednek az általános üzletmenetre, a forgalomra. Kivánom és óhajtom, hogy az Isten abból a bölcsességből, mit a kor ad, azokat, kik hivatalba vannak ezen nehéz időket tőlünk elhárítani, minél nagyobb mérvben részesítse és a magyarok Istene világosítsa fel azokat, kik bennünket sohase tudnak megérteni. Tisztelt Uraim! azon reményben emelem poharamat ez évben először, hogy az Isten ezen óhajításomat meg fogja hallgatni a hazának és mindannyiunk javára. Ez évben is kívánok Önöknek minden jót, kedves családjukkal együtt. Isten éltesse mindannyiukat soká és boldogan.

A nagy tetszéssel fogadott és élénk éljenzéssel kísért beszéd után *Harsányi* Adolf gyönyört és szellemes fordulatokban, még politikai vonatkozásokban is gazdag beszédben üdvözölte az évforduló alkalmából a társulati tagok nevében *Némái* Antal elnököt, ki e minőségében az elmúlt év folyamán is jelentékeny eredményeket ért el a társulati és a társulati tagok erkölcsi és anyagi érdekeinek megvédelmezése körül, közben hatalmasan fejlesztve a társulat humanitárius intézményeit is, melyek létesítésében odaadással segítette őt az ipartársulat érdemes alelnöke, végül pedig mintha csak egész évi tevék nységéhez méltó befejezésről kívánt volna gondoskodni, a legutóbbi napokban a járdafoglalási díjak megállapításánál oly hatalmas védelmezőjeként lépett fel a kávéosok anyagi érdekei, hogy az elért sikerért az összes érdekelt felek feltétlen elismerésére és hálijára tette magát érdemessé. Az osztatlan tetszéssel és tapssal fogadott beszédre adott válaszában *Némái* Antal elhárítván magától minden elismerést, afelelő sajnálkozásának adott kifejezést, hogy még több eredményt nem érhetett el, de tekintettel kellett lenni a székesfőváros érdekeire is, melyeket a járdafoglalási díjak megállapításánál nem volt szabad tekinteten kívül hagyni. Utána *Barta* Béla szerkesztő — czélzással az elnök által egy megelőző alkalommal reá mondott pohárköszöntőjére — hálás köszönetét fejezte ki az elnök nagy erkölcsi értékkel bíró elismeréséért, majd találó szavakkal jellemezte *Némái* Antal emberbaráti működését, mely semmivel sem maradt hátra ipari téren kifejtett működése mögött, de bizonyítéka annak, hogy *Némái* nemcsak a társulat feje, hanem szíve is, aki nemcsak harcolni, de gazdag érzéseivel fogva — amint ezt a *Harkai* Mórjal együtt létesített szégyenalap megteremtésével bebizonyította, ott ahol kell, védeni, gyámolítani is tud. *F. Kiss* Lajos az elnök legűbb munkatársát, az ipartársulat jelestollu titkárát *Kemény* Gézáttal, kire a társulat méltán lehet büszke, mire ez — elhárítván magáról a dícséretet — a társulat elnökségének tagjait éltezte nagy tetszéssel fogadott beszédében. Ezután még több beszéd hangzott el. *Harkai* Mór alelnök a szíves házigazdát, *Harsányi* Adolf Goldmann Józsefet éltezte, *Weingruber* Ignác pedig egy szellemes felszólalásban emlékezett meg *Harkai* alelnökről — mire az est a legjobb hangulatban — *Némái* Antal elnök lelkes éltetésével véget ért.

LAPUNK CZIMÉT NE TESSÉK

~~~~~ ELTÉVBSZTENI! ~~~~~

**Az adóbehajtás szünetelése.** Az egész országba szétment az adófelügyelőségekhez a pénzügyminiszternek az adóbehajtás szünetelésére vonatkozó leirata. A leirat szerint a miniszter a közadónak és a közadók módjára beszedendő kúncstári követeléseknek behajtását egész általánosságban szünetelteti. Elrendeli a miniszter, hogy az 1905. évre néltendő befizetések teljesen a tőkére, tehát késedelmi kamat nélkül számítandók, míg ellenben az 1904. évi és régebbi hátralékok után ezek a kamatok is szedendők.

**A borvizsgáló bizottság tagjai.** A földmvelésügyi miniszter a borvizsgáló szakértői bizottságok tagjaivá az 1905. évre a következőket nevezte ki: a budapesti borvizsgáló bizottságba: *Agoston* József földbirtokost, *Forster* Gézátt, az Országos Magyar Gazdasági Egyesület igazgatóját, *Görgey* Gyula földbirtokost, *Herczeghi* Mihály egyetemi tanárt és *Lindmayer* Ferencz székesfővárosi törvényhatósági bizottsági tagot; a kolozsvári borvizsgáló bizottságba: *Jósika* Gábor báró földbirtokost, dr. *Szentkirályi* Ákos gazdasági tanintézetű igazgatót, *Tokajy* Lászlót, az Erdélyi Gazdasági Egyesület titkárát, *Weisz* Józsefet, az Erdélyi Pinczeegylet igazgatóját és *Wildburg* Aladár báró földbirtokost.

**Tisztelgetés.** A „Magyar Szakácsok Köre“ *Mayer* Lénárd elnök vezetése alatt küldöttségileg tisztelgett a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“ választmányi ülésén, azt a kérelmet intézvén az ülésen jelenlévő munkaadókhoz, illetőleg az ipartársulat utján az összes szálladókhoz és vendéglősökhöz, hogy a szakácsok ezen új egyesülést jóakarattal karolja fel az által, hogy a szakácsok fogadásánál a kör ingyenes szolgálatait vegyék igénybe. A választmány elhatározta,

hogy amennyiben a „Szakácsok köre“ a munkaadók által támasztott igényeknek megfélelni képes, és különösen a szakácsok fogadásánál felmerülő szokott nehézségeket, melyek az alkalmazást kereső szakácsok túlköveteléséből támadnak, megszünteti, ez esetben bizonyosan számíthat az ipartársulat támogatására.

## Szakipari ügyekben előfizetőinknek díjtalanul szolgálunk felvilágosítással.

**Kimutatás a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“ tagjai által tartott pénteki reggeli alkalmával rendezett perselygyűjtés eredményéről.** Fischer Miksa ajándéka 20 korona, Gundel János vendéglőjében 24 K. 50 f., Mayer Ferenc vendéglőjében 5 K. 80 f., Petánovits József „Píleni sörcsarnok“ vendéglőjében 11 K. 20 f., Förster Konrád vendéglőjében 13 K. 70 f., Prindl Nándor vendéglőjében 11 K. 60 f., Jahn Ede vendéglőjében 7 K. 60 f., Fejér Gyula vendéglőjében 7 K. 30 f., özv. Pribitzer Sándorné vendéglőjében 100 K., Lippert Lajos vendéglőjében 9 K., Paikovics Ede vendéglőjében 10 K., Potzmann Mátyas vendéglőjében 9 K. 50 f., Kommer János vendéglőjében 9 K., Spalt Mátyas vendéglőjében 20 K., Nemény Béla vendéglőjében 9 K., Petánovits József „Metropol“ vendéglőjében 22 K. 80 f., Burger Károly vendéglőjében 8 K. 50 f., Deutsch Pál vendéglőjében 10 K., özv. Schárhánn Jánosné vendéglőjében 8 K. 50 f., Blasczka István vendéglőjében 8 K. 90 f., Hruschka János vendéglőjében 20 K., Ebner Ferenc vendéglőjében 12 K., Kovács E. M. vendéglőjében 20 K., Doctor László vendéglőjében 5 K. 10 f., Noszék Ignác vendéglőjében 4 K. 10 f., Bittner Alajos vendéglőjében 10 K., ilj. Kriszt Ferenc vendéglőjében 15 K., Ehm János vendéglőjében 12 K. 30 f., Döcker Ferenc vendéglőjében 4 K. 50 f., Hevesi Adolf vendéglőjében 4 K. 40 f., Tábori Ferenc vendéglőjében 6 K. 90 f., Doctor László vendéglőjében 10 K. 80 f., Rezső Mihály vendéglőjében 5 K. 40 f., Szücs és Balika vendéglőjében 7 K. 70 f., Mehringer Rezső vendéglőjében 8 K. 30 f., Müller Antal vendéglőjében 1 K. 60 f., Hack István vendéglőjében 5 K., Schnell József vendéglőjében 8 K. 20 f., Mayer József 7 K. 40 f., Mády Lajos vendéglőjében 7 K. 60 f., Petánovits József „Metropol“ vendéglőjében 8 K. 50 f., Kramer Miksa vendéglőjében 3 K. 30 f., Zöldhegyi Lajos vendéglőjében 2 K. 70 f., Némethy Mátyas 5 K. 80 f., Lippert Lajos vendéglőjében 9 K. 20 f., Gürsch Gyula vendéglőjében 4 K. 10 f., Dworzák János vendéglőjében 5 K., Hofbauer Lipót vendéglőjében 4 K. 90 f., Pelczmann Ferenc vendéglőjében 17 K. 50 f., Fürst Tivadar vendéglőjében 20 K., Kommer Ferenc vendéglőjében 6 K. 80 f. Összesen 633 korona. — **Kiadás:** Kraut Benjámín 12 óra + 10 korona 120 K., Berner 20 K., August János 15 K., Kubek Mária 10 K., Miklós Géza 10 K., Összesen 175 K. — Gyűjtés 633 K., kiadás 175 K., marad 458 korona. Gundel, elnök. Krist Ferenc, pénztáros. Wilburger Károly, ellenőr.

**Köszönő levelek.** Országos szövetségünk múlt évi szegedi közgyűlésének epilógusa az a három köszönő levél, melyet a m. évi december hó 22-iki igazgató-tanácsi ülés határozata folytán intézett a szövetség érdemes elnöke Gundel János a szegedi ipartársulathoz, dr. Lázár György Szeged sz. kir. város polgármesteréhez és a szegedi kereskedelmi iparkamarához, mely utóbbi tulajdonképen *Weimann* József tanácsos által volt képviselve közgyűlésünkön. Az igazgatótanács ugyanezen ülésén hitelesítette a közgyűlésről felvett terjedelmes jegyzőkönyvet, melynek alapján a szakosztályi elnökök és indítványozók levélben lettek értesítve jelentéseik tudomásul vételéről, illetve az indítványaikra vonatkozó közgyűlési határozatokról.

**Vendéglősök a fogyasztási szövetkezetek ellen.** A budapesti vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata azon alkalomból kifolyólag, hogy a kiskereskedők és kisiparosok egyesülete az ipartársulatot arra kérte fel, hogy csatlakozzék a „Budapesti fogyasztók szövetsége“ ellen indított mozgalmához, a fogyasztási szövetkezetek ellen oly naggyelentőségű határozatot hozott, mely bizonyára szélesebb körökben is általános feltűnést fog kelteni. Az adott konkrét eset alapján ugyanis az ipartársulat kimondta, hogy „miután a minden oldalról felhangzott és különben is általánosan ismeretes panaszok alapján nyilvánvaló, hogy a fogyasztási szövetkezetek a vendéglősöknek ártalmas üzleti ellenfelei, azokat nem pártolhatja, hanem inkább az ellenmozgalomhoz csatlakozzik, mert míg a vendéglőst mindenféle közteher nyomja és a hatósági rendszabályok egész labirinthusa korlátozza, addig a szövetkezetek közterhet alig viselnek, üzleti szabadságukban pedig tág téren mozoghatnak s így könnyű versenyben győzök le a vendéglőst“. A fogyasztási szövetkezetek visszafeléi tudvalevőleg már a „Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége“ múlt évi

Elsőrendű orosz, chiniai és angol teáit ajánlja jutányos árakban

SCHNITZER MÓR teanagykereskedése  
Budapest, VI. Váci-körút 9.

Vidéki rendeléseknél csomagolás díjmentes.

== Megrendeléseknél kérjük tisztelt olvasóinkat mindig lapunkra hivatkozni. ==





zöld üvegekben, a pálinkafélék 0,3 literes palackokban állítandók ki. 5. Minden palack czimkéjén feltüntetendő a borvidék, termelési hely és év, a termék neve és a bor minősége. Azonkívül a palackok fajta szerint egyenlő színű czinkupakkal látandók el. 6. A borok bejelentésének határideje 1905. január 25-én jár le, a bejelentett borok minden részével kell időben tudatandó címre — február 15-ig — küldendők be. 7. Minden vásáron résztvevő 2. K. részvételi díjat és minden borfajta után 50 fillér vásárdíjat a bejelentéssel egyidejűleg tartozik befizetni. 8. A vásárra csakis oly borok jelenthetők be, melyből a termelőnek asztali borból legalább 2 transporthordó, pecsenyeborból és szamorodniból legalább 1 transporthordó, illetőleg 4 gönczi, esemege- vagy aszubborból, valamint palackozott borból legalább 1 hl. vagy 1 gönczi hordó készlete van. Ha b. küldésig a készlet elfogy, a bejelentés érvénytelen, de a már befizetett részvételi és vásárdíj vissza nem fizetetik. 9. A beküldött borok 8—10 nappal a vásár megkezdése előtt egy külön e célra kiküldendő bíráló-bizottság által megvizsgálatnak és a beteg avagy hibás ízű borok a vásárról kirekesztetnek. 10. A borvásár 3 egymásután következő napon át tart és azt a vásáron résztvevő ingyen látogathatják. 11. A palackkonkenti eladásra szánt borból 15—25, pecsenye- és szamorodni borból 8—10, esemege- vagy aszubborból 3—5 palack küldendő be, melyekért eladás esetén palackkonkint a következő árak fizetendők: asztali borért 60 fill., pecsenyeborért 1 K., szamorodniért 120 K., aszubboreért puttonyszám szerint 2, 3, 4 K.-át. 12. Az el nem adott palackborok elárvereztetnek, az értök befolyó összeg pedig termelőnek elküldetik. — A borvásár érdekében a M. Sz. O. E. a napokban a következő körlevelet bocsátotta ki: A „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete“ a folyó évben Pozsonyban tartja meg II-ik országos borvásárját. Pozsony e célra, ugy határszéli fekvésénél, mint fejlett kereskedelménél és előrehaladt szőlőművelésénél fogva kiválóan alkalmas. Jobb helyet ennél a piac teremtésre, állandó vevők szerzésére és nemcsak hazai, de külföldi kereskedők és vendéglősökkel való közvetlen érintkezésre találni sem lehetne. Mindez most könnyen elérhető; m-rt a M. Sz. O. E. igazgatósága sok ezer meghívóval gondoskodott arról, hogy a vásáron osztrák, németországi és svájci kereskedők és vendéglősök is nagy számmal vegyenek részt. A magyar borok hírnevének terjesztése és üzleti összeköttetések létesítése céljából ne mulasszák el termelőink ezt az alkalmat, hanem igyekezzenek borkészletükkel minél teljesebb számban a vásáron megjelenni. A borvásár folyó évi február hóban, valószínűleg annak 25-ik napján nyílik meg és 27-éig bezárólag tart. A borbejelentések határideje folyó évi január hó 25-ig tart. A borvásár iránt érdeklődők forduljanak bővebb felvilágosításért és borbejelentő-lapokért a „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete“ igazgatóságához (Budapest, Üllői-ut 25).

**A világ legdrágább szállója.** Most nyitották meg New-Yorkban a St.-Regio-szállót, amelynek legelőkelőbb tulajdonsága az, hogy a legdrágább a világ összes szállói között, a tizen-het emeletes épület a berendezéssel együtt harminczhat millió koronába került. A csarnokokat és folyosókat a legdrágább márvány borítja. Az árak ebben a szállóban olyanok, hogy csak nagyon gazdag emberek bírják ki. A szobák falait szép selyem-himzések és tapéták, a padlót gyönyörű szőnyegek díszítik. Egy ágy negyvenezernél márkába kerül. A szálló könyvtára kétezerszázötven kötetből áll és az étkezőteremben ötezer ember fér el. De a mellett még annyi a hely a szállóban, hogy a főlavató ebéden tízezer embernek terítettek. Aki egy esztendeig akar lakni a St.-Regio-szállóban, annak legalább négyszázezer koronát kell erre szánnia.

**Régi korcsmák.** Németország legrégebb vendéglője kétségtelenül az „Óriás“-hoz címzett korcsma a Majna melletti Miltenburgban, amely már a XII. század óta áll fenn szakadatlanul. Azonban a Rügen szigeten fekvő Bergenben levő „Rathskeller“ is 700 éves multra tekinthet vissza. Rügen szigete állandó civódás tárgya volt Dánia, Svédország és Poroszország között s így ez a korcsma ugyancsak mozgalmas napokat élt át a hét évszázad alatt. Régi korcsma továbbá az u. n. „Glüsing“ az Elba melletti Artlenburg mellett. Ez a vendéglő a lauenburgi telekkönyvi adatok szerint már teljes 600 esztendeje van egyfolytában az *Ohle*-család tulajdonában.

**A vámkedvezményes olasz borbehozatal.** Kelleme-sen családok azok, akik az olasz és másféle eredetű borbehozatal mennyiségére nézve, amely az ideiglenesen megkötött olasz kereskedelmi szerződés értelmében 1904. december 31-ig behozható lett volna, pesszimista álláspontot foglaltak el. Engedélyezve volt 450,000 mm. bornak behozatala 6 fdt 50 kr. aranyban lefizetendő vám mellett, ezzel szemben pedig csak valamivel többet hoztak be 150,000 mm.-nál és így csak fele része az engedélyezett bornak jött be. A budapesti és bécsi fővámvivataloknak decz. 30-án közreadott jelentése szerint decz. 29-ig Bécsben elvámoltak: 57,977 mm. olasz bort, 1,035 mm. görög bort. 102 mm. török bort, Cormonsban 2,907 mm. olasz bort, Pontebbában 1,338 mm. olasz bort, Bécsi raktárakban 5,168 mm. olasz bort. Összesen 68,577 mm. A budapesti fővámvivatal elvámolt: 52,903 mm. olasz bort, 23,560 mm. görög bort, összesen 76,468 mm. Együttvéve tehát decz. 27-ig 145,045 mm. bor lett kedvezményes vámmal behozva.

A behozatal mérvét decz. 27-től decz. 31-ig még 20,000 mm.-ra becsülik és így 165,000 mm. a valószínű behozatal. 1905. január 1-től fogva 20 aranyforintos vámtól kell fizetni a behozandó borok mm.-ja után; mindenesetre oly összeg, amely a tömegborok behozatalát teljesen meg fogja gátolni. Remélhetőleg meg fogjuk látni nemsokára az új borvámtelek hatását a borárakon is.

**HAZAI IPAR**

VÉDJEGY.



PIATNIK NÁNDOR ÉS FIAI  
Budapest

**Figyeljünk**

Piatnik Nándor és fiai budapesti magyar játékkártyagyár gyártmányainak valódiságára.

Övökadjunk a rossz — utánzásoktól. —

**Magyar játék-kártya-gyár**

**Piatnik Nándor és fiai**

**BUDAPEST, VII., Rottenbiller-u. 17.**

Telefon: 63—5 6. Alapítattott 1824.

**HAZAI IPAR**

VÉDJEGY.



PIATNIK NÁNDOR ÉS FIAI  
Budapest

# ZONGORÁK ÉS PIANINÓK



a világ első gyárművei, valamint a párisi világgkiállítások kiténtetett saját készítmények, közöttük jó karban levő átjátszottak is, ez időben legszolidabban vásárolhatók és berelhetők

## KERESZTÉLY

hírneves zongoratermében.

**Budapesten, Váci-körut 21. sz. (Iparudvar).**

**MATTONI-FÉL**

# GIËSSHÜBLER

legújabb édespáncs

## SAVANYU-KÚT

legjobb asztali- és üdítő ital,

kitünő hatásának bizonyult köhögésnél, gégebajoknál, gyomor- és hólyaggyorutnál.

**Mattoni Henrik, Karlsruhe és Budapest.**



# Mattoni Henrik

## Budapest,

Teréz-körut 37.

# KRISTÁLY

Természetes hydrocarbonátos **ásványvízforrás**, mely szénsavval telítették. Az emésztést elősegíti. pompás **asztali ital**. Vidékre és külföldre **fuvardíjmentes** szállítás. — Kérjen árjegyzést a Szent Lukács-fürdő Kut-vállalattól, Budán.

## Hirrmann Ferencz

érezárugyára

**Budapest, VII.,  
Csányi-utca 9.**

Gyárt —

**sörkimérő készülékeket**

légnomással és szabad. léghűtővel. Elválttal régi készülékek átalakítását. — Nagy választék **bor- és**

**sör csapokban**, valamint mindennemű szivattyukban.

Kávébehozatal.

Kávébizomány.

# Benkő A.

**Budapest,**

Szabadraktár: Trieszt.

VI., Kemnitzer-utca 21.

Telephon: 80—30.



## Gessler Siegfried

cs. és kir. udvari szállító líkőrgyára

»»»»» Jägerndorf. «««««

Budapesti vezérképviselő: **Mosch Béla**  
Telephon-szám: 15—22.

## ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt SCHREIBER J. és UNOKAÖCSCSEI

— BUDAPEST, —

IV., Régi posta-u. 10. (félem.)

— NAGY RAKTÁR —

### ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



## MUSTAR

— (eredeti francia mód) —  
valamint kitűnő minőségű

### Paradicsom

1 és 5 lt.-es üvegekben  
vendéglős urak részére kapható

### MOCZNIK L.

conservgyárában

**BUDAPEST, VIII. ker.,  
Alföldi-utca 10/a szám.**

! A budapesti elsőrendű!  
! vendéglősök szállítója. !

## Eladó kávéház.

36000 lakossal bíró városban egy jó forgalmu ujonnan átalakított kávéház, betegség miatt azonnal eladó. — Bővebb felvilágosítást a kiadóhivatal ad.



## A legfinomabb buffet-különlegességek

az **AUGUSZT-féle** villamüzemü czukrászdában **Budapest, I., Attila-körút 10.** készülnek, u. m. Auguszt- és datolyaszéletek, japánbomba, világortó, dióspatkók, mindennemű parfait, jeges- és teasütemények.

Telefon: 76—71.

Telefon: 76—71.

Uradalmi tejgazdaságokból szállított teljes

## hamisítatlan TEJET

ajánl: elsőrendű kávéházak és szállodák részére.

# Brückler Zsigmond

iroda VI., Abonyi-utca 17. szám.

Alapított 1876. év. Telefon 58—37.

## Budapesti központi tejesarnok szövetkezet

Budapest, VII., Rottenbiller-u. 31.

== Szállít: ==

tejet, tejszint, vaját, pasteurizált

tejet, dr. Székely-féle gyermek-

tejet, doboztejet, doboztejszint



Francia mustár fölerakata

## Hirsch és Perl

üzégnél

**BUDAPEST,**

**V., Szabadság-tér 5.**

Telefon: 36—60.

Minden mennyiségben díj-  
talanul házhoz szállítva.

Mindennemű üzletekre szolgáló

**jégszekrényeket,**  
sör- és borkimérő-készülékeket  
pinczevezetékekkel vagy a nélkül  
hűtőtelepeket és jéggyártó berendezéseket

(szénsavrendszerrel, melynél az üzemköltség elenyészőleg csekély, ha a hajtóerő már megvan) szállítanak:

## Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak, mint betéti társaság.

BUDAPEST, IX. ker., Tinódy-utca 3/a. sz.

BÉCS, XVIII., Schoppenhauerstrasse 45.

Staniolkupak-gyár.

Szikviz-gyár berendezések.

Prospektus ingyen és bérmentve.

A t. ez. szállodás-, vendéglős- és kávék üzemek különös figyelmébe.



# STEINER MIKSA és TSA

POROSZ KÖSZÉN NAGYKERESKEDŐK.



BUDAPEST, V. kerület, Zrinyi-utca 10. szám.

RAKTÁRAK: Podmaniczky-utca.

SZÁLLITANAK ELSŐRANGU KÖSZÉNET.

Alapított 1839.

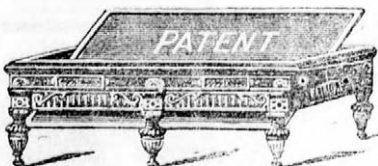
## Pesti Hengermalom-Társaság

BUDAPESTEN, V., Klotild-utca 6.

Magyarország legelső és legnagyobb hengermalma.

Kitűnő berendezése és az örölt buza kitűnő minősége folytán a Pesti hengermalom daraja és liszje a legszebb színű, legjobb ízű, leghatározottabban, legmegbízhatóbban mindig egyforma minőségű, legkiválóbb magyar liszt és dara. — Aki oly helyen lakik, ahol a Pesti hengermalom gyártmányai lisztelárusítóknál egyáltalában nem, vagy megbízhatóan nem kaphatók, dara, liszt és korpának házi szükségletre szolgáló beszerzése végett is, a

Pesti Hengermalom lisztelárusítása kicsinyben Budapest, V., Klotild-utca 6. szám címére intézze a rendeléseket, melyek egyenesen a malomból, akár helyben, akár vidékre, mindig előnyös áron, a legmegbízhatóbban azonnal foganatosítatnak. A vidékre megrendelt öremlények naponként bármely budapesti hajó- vagy vasútállomásra ingyenesen szállítatnak.



## HORVÁTH és CSILLAG

BUDAPEST,  
VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákoripartelep.

M. kir. törv. bejegyzett cég.

Kávéházi berendezések s egyéb díszmű-asztalos munkák vállalata. Nygy választéku raktár tekeasztalokban. Minden eddigénél olcsóbb árak, a legpontosabb kiszolgálás és jótállás.

Árjegyzék és bővebb értesítések bérmentesen.

**Champagne**  
**Charles Heidsieck, Reims.**  
 Magyarországi vezérképviselő:  
**Páris Vilmos,**  
 Budapest, VI., Király utca 54.

**A Magyar Kiviteli és Csomagszállítási R.-T.**  
 hírlaposztályánál Budapest, V. ker., Mérleg-utca II. szám  
 a világ összes lapjai, a lap fején látható eredeti áron elő-  
 fizethetők.

Alapított 1834-ben.  
**Andrényi Kálmán utódai**  
**Aradon**  
 ajánlják nagyobb részt saját termésű, nagy gonddal ápolt boraikat.  
 A vámspércsi, vadkerli és gyoroki családi törzsszőlők össz-  
 termése évente 4200-5000 hektolitert tesz ki, melynek tekin-  
 télyes része nagyban mint szőlő, avagy must és mint ujbór  
 a termelés helyén napi árban értékesítették.  
 Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb borok-  
 tól kezdve a legkritkább, legnemesebb borfajokkal is.  
**Borminták, árjegyzék szerint.**  
**Előnyarájlatok** postafordultával küldetnek.

**BORIZEK ISTVÁN**  
**BUCHER ANDRÁS utóda**  
 billiárd behuzó  
**Budapest, VII., Dob-utca 97. sz.**  
 Raktáron tartok legfinomabb minőségű bel- és külföldi  
 billiárd-posztókat, valamint valódi francia bőröket és kék  
 olasz krétákat. Billiárd behuzások jutányos árak mellett  
 vidéken is eszközölhetnek.



Legfinomabb

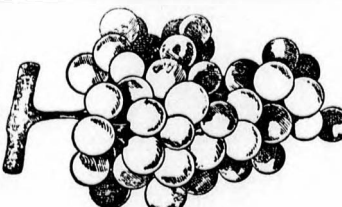
Sajt  
 Vaj  
 Turó  
 Csemege-sajt  
 Szalámi  
 Conservék  
 Likőrök  
 Rum és tea

Szardiniák és szardellák

Legjobb és legolcsóbb bevásárlási forrása:  
**KIRSCH JÁNOS** sajt-, vaj- és szalámi  
 nagykereskedésében  
**BUDAPEST, Király-utca 53. szám.**  
 Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

BIENSTOK LIPOT és FIA  
 bélyegző gyár  
 véső intézet  
 Pecsétbélyeggyár  
 BUDAPEST.  
 \*IV DEAK-UTCA 17.\*  
 Árjegyzék ingyen

**Hirdetések**  
 felvételnek  
 a kiadóhivatalban.  
**BUDAPEST,**  
**Béerkocsis-u. 18. sz.**

Millenium-telep  
 NAGYÓSZ.  
  
 Szép és tartós szőlője  
 csak annak lesz, a ki in-  
 syen kéri. Magyaror-  
 szág legnagyobb szőlő-  
 iskolájának árjegyzé-  
 két, a mely szőlőiskola  
 Állami segítségével és állami  
 felügyelet mellett létesült.  
 Legolcsóbb árak. <

Alapított: 1890. Alapított: 1890.  
**HAUER REZSŐ**  
**BUDAPEST**  
 villanyüzemre berendezett cukrászda  
 Főüzlet: Fióküzlet:  
 VII., Kerepesi-ut 49. sz. IX., Úllői-ut 34. sz.  
 Telefon 58-59. Telefon 62-27.  
 Ajánlja: Vendéglősök, kávéosok és szálló-  
 dák részére dessert süteményeit, tor-  
 tákat, fagyaltait. Pezsgő fagyaltot.

Borszivattyukat, rögtön lejáró fedéllel, elsőrendű kaucsuk-  
 tömlőket, pasteurizáló- és különféle szűrőgépeket, dugaszoló-  
 és palaczkupakoló-gépeket, továbbá a legkülönfélébb színezett  
 palaczkupakokat, parafadugaszokat, boros és söröspalaczkokat,  
 hordó-dugaszokat, faesapokat, folyadékmerőket alpacca és  
 zománcozott minőségben stb. a pinczefelszereléshez szük-  
 séges cikkeket ajánl:

**NAGY IGNÁCZ**  
 pinczefelszerelési cikkek üzlete  
**Budapest, VII., Károly-körút 9. szám.**  
 Saját palaczkupak-gyár  
**NAGY és WATZKE**  
 PINGGAU.  
 Árlap kívánatra bérmentve.

# A MAGYAR SZŐLŐSGAZDÁK ORSZÁGOS EGYESÜLETE

(Budapest, IX., Üllői-út 25. sz.)

## szőlőbirtokos tagjainak borkészletéről szóló jegyzék.

**Borok vásárlása ügyében tessék közvetlenül a termelőkkel érintkezésbe lépni. — Egyéb felvilágosítással az egyesület igazgatósága szívesen szolgál.**

### I. Alföldi borvidék.

|                                                      |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Baráth Gyula, Csengőd. (Lakás: Ócsa, Pest-m.)</b> |                 |
| 40 hl. rizling (1901.)                               | à hl. 60.— kor. |
| 34 „ asztali (1901.)                                 | „ „ 50.— „      |
| 6 „ vörös (1901.)                                    | „ „ 90.— „      |
| 400 „ vegyes fehér (1902.)                           | „ „ 32.— „      |
| 120 „ rizling (1903.)                                | „ „ 38.— „      |
| 120 „ kadarka (1903.)                                | „ „ 34.— „      |

A borokat Csengődön bármikor megmutatja Tóth Sándor szőlőtelep-kezelő.

|                                                             |                 |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Szentpéteri László jegyző. Fülöpszállás (Pestmegye).</b> |                 |
| 25 hl. olasz rizling (1904.)                                | à hl. 40.— kor. |
| 14 „ burgundi vörös                                         | „ „ 40.— „      |
| 17 „ kadarka 5 fokos fejtve,                                | „ „ 32.— „      |
| 80 liter törköly pálinka                                    | à liter 1.40 „  |

|                                                                              |  |
|------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Füredi Imre, Szabadszállás.</b>                                           |  |
| 80 hl. olasz rizling $\frac{3}{4}$ részben fajtiszta kövidinka $\frac{1}{4}$ |  |
| október 5. és 10. közötti szüretelésre eladó.                                |  |

|                                                                                |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Buday Gyula, Nyirábrány. (Lakás: Debreczen, aróf Dégenfeld-tér 4.)</b>      |                 |
| 50 hl. érmelléki bakator (1878—1885.)                                          | à hl. 90.— kor. |
| 240 „ nyirábrányi rizling (1901.)                                              | „ „ 70.— „      |
| 300 l. kisütési rizling törkölypárlat (1903.)                                  | à 25 l. 50.— „  |
| 500 hl. remélhető 1904. évi nyirábrányi legnagyobbbrészt rizling-must. kiforva | à hl. 30.— kor. |

Árak vevő hordóiba a nyirábrányi vasutállomásra szállítva értendők.

|                                                                         |                 |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Rombay Zsigmond Királyhalom (Csongrád-m.). (Lakás: Békés-Gyula.)</b> |                 |
| 160 hl. fehér asztali (homoki) (1901.)                                  | à hl. 48.— kor. |
| 40 „ vörös burgundi (1901.)                                             | „ „ 60.— „      |
| 11 „ siller (1901.)                                                     | „ „ 44.— „      |
| 6 „ bakator (mécsi borvidéki) (1885.)                                   | „ „ 120.— „     |
| 4 „ 18 éves borpárlat (ménesi borból)                                   | à liter 6.— „   |

|                                                          |                                                               |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Balázsovich Oszkár Pa-Monostor.</b>                   |                                                               |
| 100 hl. ezerjő és olasz rizling, kétszer fejtett (1903.) | à hl. 50 és 60 korona hordó nélkül, vasutállomásra szállítva. |
| Eladás 5 hl.-től fejebb.                                 |                                                               |

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>Körmöczy József Kecsemét.</b>     |              |
| 200 hl. kövidinka és rizling (1903.) | à hl. ? kor. |

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Martinovics Péter, Szabadszállás.</b>          |                 |
| 171 hl. Rizling és Kövidinka (1901.)              | à hl. 40.— kor. |
| 120 „ zöld Rizling és Kövidinka (1902.)           | „ „ 36.— „      |
| 120 hl. kisütő főzött 54° erősségű törkölypálinka | „ „ 130.— „     |

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Mezey Pál Nyiregyháza.</b>                              |                 |
| 30 hl. Rizling fehér (1901.)                               | à hl. 50.— kor. |
| 100 „ „ (1902.)                                            | „ „ 36.— „      |
| 260 „ „ (1903.)                                            | „ „ 36.— „      |
| 40 „ Ezerjő (1903.)                                        | „ „ 40.— „      |
| 40 „ Szerémi (1903.)                                       | „ „ 36.— „      |
| 120 „ kövidinka (1903.)                                    | „ „ 31.— „      |
| 4000 üveg nehéz édes szamorodni (1888.)                    |                 |
| Mádi barmés 100 üveg                                       | 250.— „         |
| 400 liter törkölypárlat (1903.)                            | ?               |
| (4 faj borból mintát 3 korona beküldése után frankó küld.) |                 |

|                                                                                                   |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Liptay Jenő Pazony (vas. áll. Nyiregyháza. Lakás: Bashalom u. p. Királytelek, Szabolcs-m.)</b> |                 |
| 10 hl. finom asztali bor (1901.)                                                                  | à hl. 60.— kor. |
| 60 „ „ (1902.)                                                                                    | „ „ 40.— „      |
| 30 „ asztali bor (1903.)                                                                          | „ „ 32.— „      |
| 200 „ finom rizling bor (1903.)                                                                   | „ „ 44.— „      |
| 200 „ ezerjő (1903.)                                                                              | „ „ 54.— „      |

|                                                                                                                   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Gyárt és elad jutányos árban nagyobb mennyiségű 20—70 literes hordókat és 100—250 literes új boroshordókat</b> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| <b>Paál István, Szabadszállás.</b>        |              |
| 200 hl. zöld rizling és kövidinka (1902.) | à hl. 36.— „ |
| 2 „ kisütő főzött 54°-os törkölypálinka   | „ „ 10.— „   |

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Posgay Károly Szeged.</b>     |                 |
| 25 hl. asztali fehér bor (1902.) | à hl. 40.— kor. |
| 40 „ olasz rizling (1903.)       | „ „ 32.— „      |
| 50 „ kövidinka (1903.)           | „ „ 32.— „      |
| 50 „ vegyes (1903.)              | „ „ 32.— „      |

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| <b>Gallai Endre, Szabadszállás.</b> |                 |
| 30 hl. rizling (1903.)              | à hl. 36.— kor. |
| 20 „ kövidinka (1903.)              | „ „ 36.— „      |

### 2. Arad-hegyaljai borvidék.

|                                                                            |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Gróf Zselénski Róbert ur Ö Nagyméltósága Pin kezelősége, Uj-Aradon.</b> |                 |
| 100 hl. ménesi vörös (1899)                                                | à hl. 70.— kor. |
| 60 „ „ bakator (1899)                                                      | „ „ 68.— „      |
| 20 „ „ (1895)                                                              | „ „ 64.— „      |
| 20 hl. mécsi bakator (1900)                                                | à hl. 60.— kor. |
| 20 „ vegyes fehér (1900)                                                   | „ „ 56.— „      |
| 40 „ „ (1903)                                                              | „ „ 52.— „      |

Kisebbs mennyiség 50 liter és azonfelül is kiszolgáltatik 3—4 hl.-ig hordóbetét ellenében, 2 hónapig kölcsön lesz adva. Árak helyt Uj-Arad állomás értendők.

### 3. Badaacsonyi borvidék.

|                                                                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>A Magyar Kegyes-tanítórind uradalma Dörgicsen (u. p. Szentantalfa, t. áll. Köveskálta, vas. áll. Veszprém.)</b> |           |
| 20 hl. 1 palack* (0.7 liter) (1898.) szilváni                                                                      | 2.30 kor. |
| 15 „ 1 „ (0.7 „ ) (1886.) muskatály                                                                                | 1.70 „    |
| 50 „ 1 „ (0.7 „ ) (1897.) „                                                                                        | 1.50 „    |
| 12 „ 1 „ (0.7 „ ) (1890.) rajnai rizling                                                                           | 1.70 „    |
| 40 „ 1 „ (0.7 „ ) (1892.) „                                                                                        | 1.50 „    |
| 20 „ 1 „ (0.7 „ ) (1892.) olasz „                                                                                  | 1.40 „    |
| 40 „ 1 „ (0.7 „ ) (1896.) „                                                                                        | 1.20 „    |
| 70 „ 1 „ (0.7 „ ) (1901.) vörös burgundi                                                                           | 1.— „     |
| 1 liter** (1898.) szilváni                                                                                         | 2.— „     |
| 1 „ (1886.) muskatály                                                                                              | 1.40 „    |
| 1 liter** (1897.)                                                                                                  | 1.20 kor. |
| 1 „ (1890.) rajnai rizling                                                                                         | 1.40 „    |
| 1 „ (1892.) „                                                                                                      | 1.20 „    |
| 1 „ (1892.) olasz „                                                                                                | 1.10 „    |
| 1 „ (1896.) „                                                                                                      | 0.90 „    |
| 1 „ (1911.) vörös burgundi                                                                                         | 0.60 „    |
| 400 hl. 1 liter (1902.) burgundi (siller)                                                                          | 0.44 „    |
| 1 palack (0.7 liter) (1898.) muskatály törköly pálinka                                                             | 2.— „     |

\* A palackboroknál legkisebb megrendelhető mennyiség 20 és 50 palack. — \*\* A literenkint kitett árak a vevő saját hordóiban vasutra szállítva értendők.

|                                                                 |                 |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Dr. Drucker Viktor Balatonfüred. (vas. áll. Veszprém.)</b>   |                 |
| 10 hl. finom vegyes fehér (1902.)                               | à hl. 60.— kor. |
| 15 „ „ (1903.)                                                  | „ „ 64.— „      |
| (Árak hordó nélkül értendők. Lakás Budapest, IV. Zöldfa-u. 17.) |                 |

|                                                                                                  |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Lévinstein Eszéri szőlőbirtok Révfülöp, (vas. áll. Tapoleza és Boglár, hajó áll. Boglár.)</b> |                 |
| 250 hl. asztali bor zöldfehérszínű (1902.)                                                       | à hl. 39.— kor. |
| (Lakás: Wien, Währing, Karl Ludw. Str. 29/I.)                                                    |                 |

|                                                                                                   |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Lóczy Lajos Csepak, (Zalam, vas. áll. Veszprém. Lakás: Budapest, VII., Stefania-ut 22/II.)</b> |                 |
| 30 hl. asztali fehér (1902.)                                                                      | à hl. 40.— kor. |
| (Ára helyben, hordó nélkül.)                                                                      |                 |

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Raksányi Károly Balatonhenye, (vas. áll. Tapoleza.)</b> |                 |
| 250 hl. rizling (1903.)                                    | à hl. 44.— kor. |
| 150 „ „ (1902.)                                            | „ „ 40.— „      |

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| <b>Hertelendy Ferencz, Lesencze-Tamaj.</b> |                 |
| 600 hl. kétszer fejtett kitinó rizling-bor | à hl. 48.— kor. |

|                                                                                                                       |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Bolvary Ákos, Badaacsonyi (Hajóállomás Révfülöp, vas. áll. Tapoleza.) (Lakás: Budapest, X., Szt.-László-tér 7)</b> |                 |
| 38 hl. Rizling (1903.)                                                                                                | à hl. 56.— kor. |
| 28 „ asztali fehér (1902.)                                                                                            | „ „ 46.— „      |
| 30 „ „ (1903.)                                                                                                        | „ „ 46.— „      |

### 4. Beregszász-nagyszőlősi borvidék.

|                                           |                  |
|-------------------------------------------|------------------|
| <b>Pálóczy Horváth Lajos, Beregszász.</b> |                  |
| 216 liter furmint máslos (1900)           | à liter 2.— kor. |
| 219 „ aszu (3 v.) (1901)                  | „ „ 4.— „        |
| 208 „ megyszín bakator (1901)             | „ „ 1.20 „       |

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Szeles Károly, Beregszász.</b>          |           |
| 3 akós bakator (1902) à hl. (hordó nélkül) | 48.— kor. |
| 3 „ „ (1902) „ „ (hordóval együtt)         | 52.— „    |
| *170—174 literes hordókban van.            |           |