

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

éves évre . . . . . 12 kor. Félévre . . . . . 6 kor.  
 áromnegyed 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.

## Az ujesztendő.

Amikor az óramutató december harminczegyedikén az éjjeli idő utolsó állanását perczentette, a multba szállt issza, meghalt az ó-esztendő, de különása végső minutájában életet adott az örök Idők egy új méreté-  
 nek, az ujesztendőnek. Mert minden nulanó e világban, a Föld, a Nap, a Csillagok, a mennyboltozat is összeomolhat, csak az Idő, az Istennek a lelke elmulhatatlan, örök, meg nem szűnő s egyik perczéből a másik pillanata ujrászületik. Ebben a végtetetlen Időben nagyon rövid, nagyon gyorsan véges a mi emberi életünk. Azért mindenkor a megha-  
 tottságának, a fájdalomnak mindig bi-nyonyos érzetével állunk meg a le-  
 vergett időnek egy-egy bezárult sza-  
 zaszánál s leszámolunk magunknak  
 izzal mint töltöttük be hivatásunkat  
 azalatt s mit hozott nekünk a letűnt  
 izenket hónap folyamába. Ha vissza  
 ekintünk az elmúlt esztendőre, bizony  
 i reávaló visszaemlékezés a mi lel-  
 tünkbe az öröm gyémántjának egy  
 arányi morzsáját nem varázsolhatja.  
 Élmondhatjuk, hogy ebben az esz-  
 endőben az Idők nehéz járása tömő-  
 űlt felettünk. Az 1911 esztendő haj-  
 lahasadásán világbékéről mondatk  
 elköszöntött koronás fejedelemk  
 s agyuri szolgálók s ime nem messze  
 ölnök szedi a háboru véres zivataru  
 szernyi s ezernyi emberáldozatait s  
 nem tudhatjuk, hogy az öldöklés or-  
 tánya, mely pillanatanban csap át a  
 mi tatárainkon is. Az elmúlt esztendő  
 cedzetlen szép, virágos, áldásos esz-  
 eőben bővelkedő tavaszt és dusan  
 ermő nyárt jósoltak nekünk és eme  
 őriási rengések rázták meg az ős-  
 magyar földet, elpusztitva nagy vidé-  
 keket, a legmagyarabb nagyvárosun-

kat, majdnem földönfutó koldusokká  
 téve annak sok ezer lakósaít. A csil-  
 lagok járásából bőtermést jövendöl-  
 tek nekünk s ime ránk zuđult az in-  
 ség és drágaság. Amit legelsősorban  
 mi vendéglősök érzük meg sulyosan,  
 hallatlanul felszokkent minden élelmi-  
 szer ára. A liszté, a kenyéré, a húsé,  
 a főzeléké, a tejé, a boré stb. Mi lesz mind  
 ennek a következménye? Egymásután  
 zárulnak be eddig jó forgalmu üzle-  
 tek, mennek tönkre szorgalmas, tisz-  
 tességes embertársaink s a tél híde-  
 gében kivált a nagy városokban az  
 inség, a nyomor s az ezeket kísérő  
 járványos betegségek sok ezer számrá  
 szedők áldozataikat.

Ahol a sorsnak sulyos csapása, a  
 megpróbáltatások nehezednek a né-  
 pekre. ott az emberek szinte ösztön-  
 szerűleg összeszoktak tartani, szövet-  
 keznek egymás segítségére. Kérdjük  
 ugy van-e az nálunk? Tekintsük csak  
 a vendéglős iparágat. Akadt ebben  
 egy nem is hozzátartozó érdekszö-  
 vetkezet, mely magáéhoz csalogatva  
 szerepelni vágyó, egyébként anafa-  
 bétja strébereket, megtámadta és tá-  
 madja folyton a magyar vendéglős  
 iparosság legkiválóbbjainak közhasz-  
 nosra szolgáló alkotásait, nemes te-  
 vékenységét s egy tisztas élet mun-  
 kásságával közmegebecsülést szerzett  
 egyéniségeit. Megbontani igyekszik  
 német nyelvű-szaklap kiadásával a  
 magyar vendéglősség magyarságát, s  
 szégyent hoznak a magyar vendég-  
 lősség, korcsmárosság tehetséges  
 részére.

Bizony, bizony, ha visszatekintünk  
 az elmúlt 1911-ik esztendőre, nem  
 sok örömmint telhetik annak lefo-  
 lyásaiban. De milyen lesz a jövendő,  
 a most ránk virradó ujidőszak? Mit  
 rejteget számunkra kétes kérdésben.  
 Lesznek e benne egészséges téli fa-

gyok, melyek kiirtják a vendéglős  
 korcsmáros társadalom békességén,  
 tisztességén rágódó férgeket és va-  
 kondokokat? Lesznek-e benne jöte-  
 kony tavaszi esők, áldásos nyári nap-  
 sütések, melyek nemcsak a virágok  
 szirmaít tartják fel, ha bőséges ke-  
 nyeret teremnek a szántóterő népnék  
 s ezzel élető forgalmat adnak a mi  
 most sulyos körülmények közt küz-  
 ködő ipari életünknek is. De ki tudná  
 azt megmondani, hogy mit tartogat  
 méhében számunkra a még rejtélyes  
 1912-ik esztendő? űrömöt-e vagy  
 bánatot. A becsülettel küzdőknek ju-  
 talmat-e vagy öszeroskadást? Am  
 remélünk kell a legjobbat, mert re-  
 meny nélkül éjszakába vált meg a  
 jövendő hajnalpirkadása is. Reméljük  
 ma is a legjobbat. „Nem lesz mindig  
 éjszaka, megvirrad még a magyarnak  
 valaha”. S az ő-időt az utjól elvá-  
 lasztó időnek határ pillanatán csen-  
 düljön meg ajkunkon a szó:

— Boldog ujesztendőt!

## A budapesti borpalota és a vendéglős-ipar.

A Magyar Szőlősgazdák Országos Egye-  
 sületének hivatalos közlönyében vetteti  
 fel az eszme, hogy Budapesten főváros  
 és állami támogatással egy borpalota emel-  
 tessék, melynek ugyan-e lapírsunk köz-  
 lése szerint czejlja volna:

1. Hogy teremtessek egy nyilvános i-  
 tényeni, mely az összes magyar boroká  
 megismertesse a magyar közönséggel és a  
 külfölddel.
2. Hogy a bor iránt megrendűlt bizal-  
 mat teljesben megbízható borok forgalomba-  
 hozatalául visszaállítsa és megszilárdítsa
3. Hogy a borforgalomba realitást hoz-  
 zon be és a borkereskedőket és vendég-  
 lősöket arra kényszerítse, hogy ők is  
 hasonló természetes és hamisítatlan bort  
 árúítsanak, illetve mérjenek ki, mint

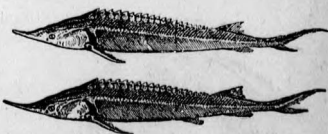
A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.  
 FRANDA GÖSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDÁ

**ZIMMER FERENCZ** halmagykereskedő

cs. és kir. udvari szállító. A Balaton Halászáti R-T. kizárólagos képvise ője  
 Telefon 61-24. BUDAPEST, Központi vásárocsarnok Telefon 61-24  
 Mindenemű tengeri és édesvizihalk. Egyedűli halászálító cég, mely az ölkölő barakt és öttörmekben szükségűt összes halfajokat friss állapotban  
 állandóan raktáron tartja. Sürgönyök: Zimmer halászmester, Budapest.



ALAPITTATOTT  
 1820.



az intézmény, ha jövőben boldogulni akarnak.

Már most, hogy tervezik ezt a budapesti borpaltót, illetve országos borpinczét? Erre is megkajuk a választ.

A Budapesti borpajta valójában a külföldi városi borpinczék mintájára szervezett nagy vendéglőhelyiség volna, azonban borkóstoló is tartana fent, tehát állandóan poharanként is mérni ki az összes magyar borokat. A borkóstoló helyiségében buffet is tartana fent. Azonkívül állandó borkóstolóval volna az összes magyar borok bemutatásával és árainak feltüntetésével. Ezenkívül többör rendezne borérvert. Apró mintavégeket tartana mindenféle bortajtából, melyeket bárki kevés pénzért megszerezhetne magának és zsebébe hazavihetné családjának és ismerőseinek. Házhöz szállítana bort úgy nagyban, mint kicsinyben. Ezenkívül ez a borpajta, vagy országos borpincze Budapest székesfőváros minden kerületében állítana fel mellékhelyiségeket, természetesen vendéglői jelleggel, buffetel és borkóstolóval egybekötve. Megjegyezzük még, hogy a székesfővárosi borpajta létesítéséhez a földművelésügyi miniszter, mint *Bérczy István*. Budapest székesfőváros polgármestere is megígérték erkölcsi és anyagi támogatásukat, sőt két fővárosi nagyvendéglős 350.000 korona összegnyi hozzájárulását jelentette be a borpajta céljaira.

Mi a magunk részéről — rég hirdett meggyőződésünknek fogva — mindenkor lelkesedéssel üdvözlünk minden olyan intézményt, mely a mai költséges borközevités kizárásával — mely kárára van egy a termelőnek, mint a vendéglősnek, korcsmárosnak s általában a fogyasztó közösségnek — ocsóbban hozná a tiszta magyar borokat forgalomba s különösen Budapest vendéglősinek és korcsmárosainak megkönnyítene a borvásárlást. — *Egyet azonban nem helyeslünk. És ez az, hogy ez a budapesti borpajta, vagy mondjuk országos borpincze a főváros minden kerületében felállítandó vendéglős és korcsma jellegű főköjával, hatalmas állami és fővárosi anyagi támogatással versenytársa, konkurrens legyen Budapest már meglévő vendéglősnek, korcsmáinak, Budapest szaképpent, tanult vendéglős és korcsmáros iparosainak ugyis elég konkurrenski akad a kontárkorcsmárosokban, még csak az a léne, hogy most még ennek a nagy és adót fizető testületnek fővárosi és ami szubvenzióval és kezvevényekkel litánának fel hatalmas konkurrens borpinczet, akkor igazán becsubkhatna a tot. Különben is, ha ez a borpajta egy borpincze összes főköjával vendéglői vagy korcsmai jelleggel nyilna meg, akkor teljesen eltevészené célját. Mert ebben a budapesti vendéglősök és korcsmárosok veszélyes versenytársukat látnák, től ugyan nem vásárolnának bort, már pedig a budapesti közönségnek nagy része borközevitésért kizárólag a vendéglősök közvítésével fedezi.*

Ha létesül az a fővárosi borpajta, vagy országos borpincze, legyen az csak egy hatalmas közvített intézet a magyar bortermelő és a fogyasztók, vendéglősök és korcsmárosok közt s akkor elérte nemcsak a hasznos célját. De ne legyen városilag

államilag szubvenzionált s talán nagy javadalmazási igazgatósággal és hivatalnokszemélyzettel ellátott nagyszabású korcsmai és vendéglői vállalat a mai székesfővárosi vendéglősiparosság rovására, mert akkor célját tévesztette.

Reméljük, hogy e tekintetben megnyugtató választ fogunk nyerni s akkor mi is odasorakozhatunk a budapesti borpajta vagy országos borpincze feltétlen támogatói közé.

**Az engedély nélküli táncmulatság és zenés:**  
A belügyminiszter egy felmerült esetben Sáros vármege közönségéhez 1911. évi 1073. szám alatt intézett határozatában elvi döntésként kimondotta, hogy amely vendéglős, korcsmáros a közigazgatási hatóságok engedély nélkül való táncmulatság tartásáért kihágásilag megbüntetnek, azt külön engedély nélkül zenélgetésért ugyanez alkalmából kihágási eljárás alá sorozni, megbüntetni nem lehet. A belügyminiszteriumban tehát belátták, hogy még az engedély nélküli táncmulatsághoz a muzsika kell — mert nálunk csak a siket-némák járják zene nélkül — s ezért a muzsikaszórt nem kell külön pénzbírságot fizetni. Kivált egy farsang táján sora nincs azoknak a polgári és kisebb korcsmárosoknak, akiket záróra megszegésért s egyben zenélgetésért külön-külön megbüntetnek. Jó lesz ezekkel a dupla bírságokkal szemben az idezett belügyminiszteri döntésre hivatkozni, mely megmagyarázza, hogy még a közigazgatási bírságot határozatnak sem foghat, még a korcsmárosokkal szemben sem duplán a krétája.

## Az új iptartörvény megsürgetése.

Budapest területén lévő több ipartestület és társulat azzal a kérrrel fordult a főváros törvényhatóságához, hogy az új iptartörvény megalkotását a kereskedelmi miniszteriumnál, illetve a kormánynál sürge meg. Nincs olyan ipari foglalkozás, mely ne érezze káros hatását a most érvényben lévő iptartörvény egyes intézkedéseinek. A szabadipar megteremtésének jellegében állottak meg ez a törvényt s megteremtése az ipari szabadságot, mely a régi képzett iparosokra rázúdította nemcsak a kontárok, hanem a külföldi iparnok konkurrencziáját is. Hogy ez az iptartörvény megváltoztassék, azt már megsürgette Budapest székesfővárosi törvényhatósága is most ismét elhatározta, hogy sürögösen felir e tárgyban a kormányhoz.

Az új iptartörvény intézkedéseinek megalkotását magában foglaló javaslat már tulajdonképpen régen s többszörösen kézen van a kereskedelmi miniszteriumban. — Elkészítette azt már néhai *Lukács Béla* kereskedelmi miniszter, azután a saját tervezetük szerint átoldoztatták azt *Kossuth Ferenc* és *Hieronymi Károly* volt kereskedelmi miniszterek, míg most az egész javaslat több mászás aktájá *Bethly László* új kereskedelmi miniszter székében porosodik. Hogy mikor lesz ebből törvény, csak a jó Isten tudná megmondani, pedig nemzetgazdasági szempontból

sürgősebben szükség volna rá, mint az utjoncziétszámemelő javaslatára.

Nekünk, vendéglősöknek, szállodásoknak, korcsmárosoknak nagy érdekeink fűződnek az új iptartörvény megalkotásához. Ebbé kell, hogy foglaltassék majd a szállodás, vendéglős és korcsmáros iparnak a képesített iparágak közé való sorozása. Ha ez megtörténik, akkor már jelen, de még inkább a következő veridég, korcsmáros nemzedék megszabdul mindennemű jövőből kontárok konkurrencziától, ha nem történik meg tovább fél vagy egész századig nehéz, nyomorúságos küzdelem marad tovább is a magya vendéglős, korcsmáros ipar érdeke. Epe azért szükséges, hogy minden hivatalos vendéglős-szervezetünk ott legyen az új iptartörvény megalkotásának megsürgetésénél és résen legyen, hogy annak keretében a szállodás, vendéglős, korcsmáros ipar is végre a képesítéshez köttött iparágakhoz soroztassék. Ez a kötelesség természetesen első sorban járul a Budapesti székelő szállodás, vendéglős és korcsmáros ipartársulatokra.

## Sulyos vádak a kontár korcsmárosok ellen.

Többször rámutattunk már „A Vendéglősök Lapja” hasábjain arra, hogy milyén ártalmára van az a körülmény a tisztességes, képzett magyar vendéglősök jó hírnevének, anyagi érdekének, hogy ebben az országban, minden mesterségét megunt kaptafát kerülő egyén, vagy Galicziából bevándorolt gyanus existenciája itt italméres és korcsmanyitási engedélyt kaphat. Nagy ártalmára van ez a közegészség, — a közrend érdekeinek, s nagy akadály a magyar bor forgalomba hozatalának, — melyen csak úgy lehetne segíteni — mint azt már több alkalommal kifejtettük, — ha a szállodás, vendéglős és korcsmáros ipar gyakorlása is mielőbb a törvényes képesítéshez köttetnék. Napról-napra látjuk, hogy ezen feltelegünkben, nemcsak tisztességes vendéglősök, a közrendészet és közigazgatás vezetői, sőt még a borászati szak körök is a bortermelőt is osztoznak.

Dr. *Molnár István*, a kiváló közigazdasági szakiró a „Borászati Lapok”-ban több figyelemre méltó cikket irt a magyar bortérkeítéséről s ajánlja a palackborból forgalomba hozatalát, mert szerinte az egyes korcsmárosok kezére került akár milyen jó bor, mire a borivó ebeletes j most annyira ki van forgatva becsubléte j ízéből, zamatajából, hogy arra ugyan nincsen szakember, aki ráismerne, hogy ez valaha rizzing, vagy ezer jó volt.

Erre a cikkre válaszul *Szobonya Bertalan* gazdasági szakiró, volt gazdasági iskolai igazgató s egy bortermelő s még megtoldja dr. *Molnár István* vádját a következő sulyosbádásokkal, melyek a kontár korcsmárosokra vonatkoznak, de mivel nálunk a korcsmárosokat általánosítan szokták, bár azok kelemetlenek a tisztességes vendéglős és korcsmáros iparosságra is.

„Ez tehát vád volna — írja dr. *Molnár István* ezekre *Szobonya Bertalan* a korcsmárosok ellen, melyet én is s azt hiszem

## Szent Margitszigeti üdítőviz

Mint asztali víz nagyon kellemes, jóhatású, egészség ápoló ital.

Szt.-Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 38-52.

A legkiválóbb zénsávvall felített ásványviz. nap és éjjel is felvételnek.

Telefon utján adott reudelekégek egész nap és éjjel is felvételnek.

más is, készséggel aláírunk, némi agodalommal mondván ki, hogy „tisztelet a kivételeknek”, mert az tény, hogy a helyiség fényes berendezése épen úgy nem biztosít a bor természetes tisztaságáról és jó ízéről, mint ahogy a lebujszók vagy a tiszdrangu korcsmákban is csak elvtelve lehet jó italt kapni, az árak azonban horribilisak mindenütt még akkor is, ha a termelő csak pontot árat kapott boraiért.

Mert hogy vannak dicséretes kivételek a korcsmások között, azt tagadni nem lehet, igaz különben, hogy ez az osztály a társadalomnál körülbelül olyan osztály, amely nemzetgazdaságilag a legkevésbé értékes elemét gyűjti össze e fogalom alatt, hogy korcsmáros. Erzik ezt az intelligensebb élet még ennek a branche-nek, mert már hangok hallhatóak, hogy a vendéglős- és korcsmáropart bizonyos kvalifikációhoz kell kötni, miután a korcsmáros egyeteme az a gyűjő-üzem, ahol menhelyet talál a kezei, ki pénzét és beszélését elvesztvén — korcsmáros, legújában vendéglős lesz. A bortüviselt atak, ha kikerül a dutyiból, mihez kezdjen? Lesz belőle korcsmáros, a szuszter, az asztalos, ha rossz munkájával elvesztette a veivőt, biztos, hogy korcsmáros lesz, csak épen még egy pálya van a többek közt, hogy épen annyi hivatással, hogy ne mondjam ambícióval özönlének az emberek, mint a korcsmáros pályára s ez a szatfőcsaplya, a grázleroskar.

Már én bizonyos világfájdalommal nézem a korcsmárosok működését — tisztelt mindenkor a dicséretes kivételnek — mert én meg vagyok győződve arról, hogy annak, hogy a magyar ember leszokott a borivásról, legnagyobb részben a korcsmárosok az okai. Okai pedig azért, mert a bort elpanscolta, eredeti jó minőségéből kiforgatva juttatják a borivó elé, aki az elvont, elpanscolt lórért méregdrága áron megfizetvén erős fogadást tesz, hogy többé bort nem iszik, nem azért, mert drága, hanem azért, mert rossz, mert ihatatlan, nem rabvallót, hanem ha alkoholt kíván a természet, akkor iszik pálinkát, amely ha megbódítja is, mégis izletesebb, mint az elpanscolt bor és sokkal olcsóbb.

Igaz, hogy ezzel talán még több hárt tesznek a nemzetnek, mert a pálinkaivisz veszedelmek sokkal minensebb, mert itt nemzedékek megrontásáról van szó.

A másik osztály, a módosabb vagy intelligensebb osztály pedig a sörivásnak lesz híve, mert a sörrel biztosan tudja, hogy jó, legfeljebb szódavízvel hamisítja; denique, ezen az uton is a borfogasztás csökkenése él elől.

És csodálatos, hogy a borhamisítókat a kereskedők körében keresik (volt rá példa Pécsért, hogy nem alapítanul), a korcsmárosoknál nem annyira, holott itt inkább kéznél fekvő a hamisítás és pedig nem a pinczében, hanem a söntésben. Hiszen ha megvesz tőlem vagy mástól 6—10 hl. bort az a kiskorcsmáros, az első este friss csapolásu borra csak úgy lépik a korcsmást a szomszagos vendégek, hogy szinte megható a forgalom nagysága és a bizalom az üzlet iránt igen, de pár nap múlva már bővített kiadás következik, mely már nem lekészíti a vendégkoszort, majd jönnek a

meleg napok, a bor darabban áll, kap egy kis pimpót vagy egy kis eczetestűst s akkor következnek a bor gyógyításai, mert az a kupeczből lett korcsmáros érti a módját a baj elhárításának s mikor diadalmas arcczal hozzá a jámbor vendégek elé ezt a „javított és bővített” kiadású lórért, meg nem foghatja, hogy a lelkesedés nem emelkedik, sőt inkább leszáll a nulla fok alá s a szomszagos magyarból lesz azután pálinka- vagy sörivó, de hát a vendéglősök ipartestülete nem tud semmit tenni, hogy ez a kontár elem ne diszkreditálja a tisztességes ipart.

Nekünk tehát az a célunk, hogy az embereket a bor mérsékelt és okos módon való fogyasztásának megnyerjük, a sörivástól visszahódítsuk, a pálinkaivástól meg errentsük. Nem az iszákosság terjesztése itt a cél, hanem a bornak mint nemzeti itálnak a megkedvelését és az, hogy a dolgozó ember — kinek szüksége van üditő és egészséges italra — ezt az élelmiszert a borban és tisztán és egyedül csak a borban találja meg.

Kétségtelenül súlyos vádak a magyarországi korcsmárosok ellen, de azok nem vonatkozhatnak a tisztességes, becsületes, elméleti és gyakorlati képzettséget szerzett magyar vendéglős iparosságra, amely iparossági mégis e súlyos vádakkal szembe kell néznie. Éves védekezik azzal, hogy mindent elkövet arra nézve, hogy soraiából a mindenféle kontárrok s a bevándorolt, gyanús, a korcsmáros, vendéglős nevet bitorló, borpancsoló népség kirostáltsék és az ilyenek többé italmérési jog, korcsmanysítási engedély ne adathassák. Ebben a törekvésünkben támogassák a borászati vezérterfák a bortermelőket a tisztességes magyar vendéglősöket és korcsmárosokat, akkor önmagukat elesnek a föntebb súlyos vádak, melyeknek — sajnos — ha általánosságban nem is, de részben van alapjuk.

**A bortörvény revizója.** Mint már megírtuk, *Szente Imre* a Törley és Tsa cég vezérigazgatója, kereskedelmi és iparkamarai tag indítványára a budapesti kamara több más érdekeltek tételével egyetemen felterjesztést intézett a földmivélségi miniszterhez, arra kérve, hogy saját hatáskörében hasson oda, hogy az osztrák bortörvény összhangba hozassék a magyar bortörvényvel s hogy a bor, mint szeszesez, czukrozása Ausztriában is tiltassék el s hogy a pezsgőbor gyártás ellenőrzése Ausztriában is oly elbánásban részesüljön, mint Magyarországon. Ezzel a kérdéssel kapcsolatban az érdekeltség bevonásával több értekezlet is tartott a kamara, amelyek eredményét szintén felterjesztették a miniszterhez. Ezeknek az értekezletnek czélja a bornyilvántartás módosítása is volt. A szakértezetek azzal igyekeztek meggyőzni a gazdalközönséget, hogy a vendéglősipar és borkereskedelem érdekében feltétlen szükséges a nyilvántartási rendelet módosítása, amely a bortermelőket is megmenti sok fölösleges zaklatástól. A budapesti kereskedelmi és iparkamara teljes ülése örövendés tudomásul vette e bejelentéseket.

## Üjszertendő.

Meghalt a régi, elkopott esztendő.  
Köny ne hulljon érte!  
Éjféli órában im új született már —  
Talán jobban — helyébe.  
Az a régi ugys mit is hozott nekünk?  
Bánatunk növelte,  
Barna fürtjeinket az ősz hajszálakkal  
Fehérre meszelte,  
Reményünk nem váltak benne valóságra  
Sem az ősz, sem a nyár,  
De azért emlékül csendüljön meg érte  
Még egyszer e pohár!

Mikor felvirradott az elmúlt esztendő  
Első, ködös napja,  
Hittük, hogy színes, szép álmainkat mind  
[mind  
Majd bevalótogajta.  
Amint volt a multban, nem lesz ellensége  
Magyar a magyarak  
S béke sugarai ragyognak felettünk  
A menyhái napnak.  
S béke helyett harc lett. Egyik a más marja.  
Ősi átok ez már.  
Hogy majd másként legyen ez új eszteni-  
[dóben:

Csendüljön e pohár!  
Ez üjszertendőben? . . . Vajh mit rejt mé-  
[hében  
Kétes jövődeje?  
Boldogab sorunknak lesz-e ez tündöklő,  
Nagy bekészöntője?  
Bőségszertnyája nekünk hinte-e majd  
A kincses áldását,  
Hogy magyar s boldog nép lakja ismét, újra  
Tisza, Duna táját.  
Hogy a jó szerencse köztünk lenne ismét  
Hej, osztogatni jár  
Boldogab jövőnd. Hát csendüljön erre  
Csendüljön e pohár!

És csendüljön arra, hogy kinek itt tisztos  
Szívbeli vágya van,  
Beteljesedését érje az meg annak  
Jó kedvben, boldogan!  
És csendüljön arra, hogy ki a vizsálynak  
Magvát közénk veti.  
Minden magyar ember, mind egy akaratla  
Ajtót mutat neki!  
Hogy amig csak élünk köztünk nem a néma  
De magyar szó, dal jár . . .  
Itt a törzsasztalnál csendüljön hát erre  
Testvérek e pohár!

Séth.

**A gyufamonopolium.** A gyufamonopoliumot a kormány mindeideig azért i terjesztette az országgyűlés elé, mert zöleg a költségvetést és a véderőjavat többet akarja letárgyalni. A gyufa drág lása tehát csak akkor kezdődik, de ar való tekintettel kereskedők, vendéglősök korcsmárosok, kávéosok oly nagy mennyiségben vásárolták be gyufaszekeségeiket hogy most a gyárak üzeme egyszerű mecsapsant. Ausztriában a fehérőszforosgyufa titlama már 1912. január 1-én lép életbe, míg Magyarországon 1913. január 1-én. Az ausztriai gyárosok most azt kérik kormánytól hogy 1913. január elsejéig ők is gyárthassák és árusíthassák még a fehérőszforosgyufát.

Telefon 144—90.

## ELSŐ PILSNERI RÉSZVÉNYSORFŐZŐDE, PILSNER.

Alapították 1869.

Magyarországi  
vezérképviselő

Ifj. Löwy Adolf és Társa

BUDAPEST, VI.  
Andrássy-ut. 50.

Magyarország bármely állomására szállítja az általa képviselt  
első pilsneri részvényt világhírű gyármintáival.

Vendéglősök és t. érdeklődők sziveskedjenek közvetlenül a fenti céghez fordulni. Vidéki városokban lerakottak és képviselőlet létesít.

Réz- és nikkell-

# fémbutor

elpusztíthatatlan világűrű Mannesmann forrasztás-  
nélküli acélfővekből

Azonkívül vasbutor minden kivételben. — Hálószobák szanatóriumok berendezéséhez. — **Szállodák berendezésénél speciális ajánlatok.** — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árengedményben részesülnek.

**Urbán S. L.** Budapest, V., kerület,  
Nádor-utca 17. szám.

## A pezsgő és az ujszentendő.

Temejük az ó-estendő, köszöntük az újat. Talán az egész világ kulturnemzetéinél rendes szokás, hogy vidámsággal búcsuzunk a fehér szakállú, öreg Szilvesztertől és mámoros jókedvvel köszöntjük a csak imént született, reánk rejtelmesen mosolygó januáriust. Statisztikailag ki lehet mutatni, hogy egész estendőben december 31 és január 1-ike közt fogy el a legtöbb bor, sör előkelő társaságokban, pedig mai napság már a pezsgő. Mert uri helyen, Szilveszternek éjszakáján éjfélután már csak a pezsgőivás, a pezsgődurrogás járja.

Kitalálta fel a pezsgőt? Állítólag spanyol, állítólag francia szerzetes barátok. Mégis leghitelebnek látszik az az értesülés, hogy a pezsgőt az öreg árten, Belzebub vegyészeti találatik ki a tüzes Ávilágban. A dolog ugyanis úgy van — egy francia író szerint — hogy már a pokolban sem isszák a pálinkát a megboldogult tótok és muszkák. Ünnepi alkalmakkor ott is csak a borozás és sörözés járja, különösen a nyári diszfutések alkalmából. Gambinusz király tudvalevőleg kizárólag sört iszik, míg a pokol fejedelme Belzebub csak bort, még pedig jóféleket. Mikor érés táján elveri a jég a Balaton-parti, szegszárdi, tokaji hegyeket, azt mind az öreg ördög csinálja, hogy a jóféle termés a poklokra, a poklok pinczéire kerüljön. Noé apánk azonban megmondotta a saját tapasztalataiból, hogy mindenféle fajta borknak külön ördöge van. Az egyik jókedvre, a másik busulásra, a harmadik egy kis duhaj veredékre inspirálja az embert. Belzebub egyszer valami nagyjót gondolt. Ami a különféle borkban rejtőző, azokat a többnyire hamis, apró női rdögöcskéket, koboldokat egy italból szette volna bevenni. Már elgondolni is oki gyönyörűség volt, hogy micsoda államas érzeti származék ebből. Összetartta a pokol borkartáinak összes főzestemereit, s megparancsolta néki, y ahány bisergett, gyönyörűző kis ördög legyen a borkban, azt neki mind egy egbe, gyömösözljék össze. A poklok azemesterei teljesítették a parancsot. zer ördögöcskéit, különösen nőnemű páryi szellemű koboldot szorítottak be egy veg jó borból a meglett, megszületett a *pezsgő!* ma már minden népnek kedves ála. Az ujszentendő köszöntő ital. Amikor a pezsgős üveget felbontja a pinczér, ezek a koboldok durranják ki a dugót s mikor a pezsgőt isszák, ezek a pajkos kis ördögök a szesz párolgó gyöngy részével, felhatolnak az agyba, azt jókedvre, kacagásra, nótára, muzsikaszóra, szerelmeire vigatják s végre is az edes mámor illatos vákosán elaljták.

Ez egyik forrás szerint a pezsgő feltalálásának története. A pezsgőgyártást titkát azután elsőként az élelmes francziák tanulták el Belzebub nagydúsu pinczestemereitől. De most már ő is Champagnában, valamint a velük kitünő minőség tekintetben versenyző magyar pezsgőgyárosok, *Törley és társa, Francois Lajos, Litke L., Hubert J. E. Prorontórnó, Pécsen és Pozsonyban*, ma már más eljárás szerint gyártják a pezsgőt, de máséket a német pezsgőgyártók is, akik nem is annyira pezsgőt, mint inkább pezsgős bort gyártanak. Ma ugyanis a pezsgő készítésének kétféle módszere van. Az egyik, a francia eljárás, mely a palack-erjedésen alapszik, a másik a német eljárás, mely a borknak szén-savval mesterséges után való telítést veszi alapul.

A francia eljárás szerint való pezsgőgyártásnál az eljárás a következő, szüretkor a szőlőt gondosan kiválogatják, lebogyózzák és taposás (malmozás) nélkül töltik a borprés kosarába. Csakis az a must, mely a sajtóból gyöngye vagy közepes nyomásra kikerül, adja az elsőrendű pezsgőt, az erős sajtólásra vagy a törkölyi ártogatás után nyert must „rózsaszínű” — tehát kevésbé értékes pezsgőt ad. A mustot huszonegy órára kisebb kádakba öntik és azután az aljat föl nem zavarva fejtik meg hordóba, hol teljesen kiejred. A ferjedés befejezte után a bort szak-szerűen vegyi utas és izeléssel megvizsgálják és külön e célra tartogatott ó-borral oly arányban keverik, hogy minden évben azonos ízű és összetételű legyen. A házasított bort addig derítik, míg csak kristályosítja nem lesz; egyidejűen kellő mennyiségű náduccal összevegyítik. A cukor mennyisége a szerint változik, hogy milyen légnomósúv (5—7) akarják a pezsgőt készíteni, rendszeren 20—40 gram náduccot számítanak egy liter borra. Ezután a bort az általánosán ismert vastagfalú palackokba fejtik, erősen bedugaszolják és leszinezve alkalmas állványokra fektetik, ahol a bor erjedésbe jön, ami egy-két, sőt több évig is eltart. Ha az erjedés megszűnt, a palackokat nyakukkal lefelé fordított helyzetben állítják föl, hogy a képződött seprő kövönlenül a dugóra helyezkedjék el, amit időnkint forgatással is előmozdítanak. Ha a bor teljesen leülepedett, a szineget a dugóról levágják és a dugót meglatizják, mely ennek következtében kirepül az üledékekkel együtt. A palackra azonnal ideiglenes dugót tesznek és egy másik munkás szabott mennyiségű likőrt tölt minden palackba. A likőr, mely minden gyárnak üzleti titka, konyakból, cukorból és bizonyos illatos anyagból áll. A likőr mennyiségét a fogyasztók ízlése határozza meg; ezek hozzáadása után a palackokat véglegesen le-

dugaszolják, a dugót ledrótozzák és leszinezik, kupakkal látják el és elküldik újra raktározás. A pezsgő a likőr hozzákeverése után néhány hétre már forgalomba hozható.

A német eljárás szerint készített pezsgő (habzó bor) készítésénél a bort rendszeresen megerjesztik, gyakori derítéssel s fejteléssel éresztik, azután vastagfalú kazánba töltik s szénsavfejlesztőgéppel összekötöttetésre hozva, szén-savval tetszés szerint való légnomósra töltik. Minden palackba azután először bizonyos összetételű likőr-adagot tesznek és azután a szénsavas borral megtöltik, bedugaszolják s azonnal forgalomba hozzák. A habzó bork gyártásának főhaszna az olcsóság.

Boldog ujszentendőt!  
Durrogjon a pezsgő!

## Disznóvágás korcsmárosoknál.

Nagy dolog, szinte családi ünneppé számba megy faluhelyen a disznóvágás a tél idő beálltán, hát még mikor korcsmáros uraimkél esk meg a sokszor négy-ötzörös sertesáhlál, hát annak tanuja bizony vagy a fél falu népe. Hogy is ne, hiszen a mit most korcsmárosoknál levágunk, aztán perszeve tisztizanak, annak a szalonájából, pocsenyéből, kolbászából sunkájából még mindannyian részesülnek a farsang idején, a vasárnap délutáni és esteli multságokban. Még a notárius ur is, de még az öreg bíró uram is, akinél pedig egy tél idején szintén több darab mászós kozca kerül terítékre, a hőher gyilkos kése alá.

Am nevezetes a disznóölés a falun, de legnevezetesebb mégis korcsmárosoknál, mert néhol egyebüttől oly izlésessé nem tudják feloldozni, kikészíteni a megboldogult ártyokok földi maradványait, mint éppen önáluk. Hát természetesen korcsmárosoknál is vidámságos a disznóölés, járja is a kulacs, nagyon zóid kórós, de azért vendéglős gazdauram nagyon vigyáz arra, hogy a bölléssel foglalkozók több italozás után ne *lénjenek a levágoti általok nyomába*. Ami most már gyakorlati oldalát is illeti korcsmárosoknál a disznóvágásnak, hát gazdauram elsősorban nagyon vigyáz arra, hogy ez a vágás *korán* ne történjék. Mig állandóan fagyosra nem fordul az idő, addig vendéglős uram nem hagyja a serteséit levágotni. Mert a langyos időben levágot sertes húsa könnyen megromlik, már pedig pállott, szagos, vagy keserű falatokat nem találhat vendége elé. Korai időben csak a „frisling” malacot engedti

**COGNAC** CUBA-DUROZIER & C<sup>IE</sup>  
FRANZIA COGNACGYÁR PROMONTOR.  
ALAPITOTT 1784.



# BORHEGYI F.

borkereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4., (Saját ház)  
Pinczék: Budafokon és V. ke-  
rület, Gizella-tér 4.. szám alatt.



# BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőrö-  
ket gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a  
legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és  
pontosan teljesítenek.

leszarni, amelynek a husa egy-két nap, vagy egy vasárnap este csak elfogy.

Egyébként, hogy legizetesebb a kors-  
márosok sertés husa, már akár füstöltlen,  
akár füstölt állapotban, annak is csak  
gazdauram tudja csinját-binját. Először is  
azt állapítja meg, hogy *pörkölje-e*, vagy  
*forrdzza* az ártán, vagy az emse földi  
maradványát. Tudja ő jól, hogy mindegyik  
eljárás jó, de csak a maga helyén. A  
husnak szánt fríslinget forrdzátja, kop-  
pasztátja, mert úgy kijön a szőre tüvéstől,  
kivált, ha előbb bedörzsölik hamuval, vagy  
fehér szurokkal. Ennek a husát még a  
vele maradt szalonna is izesíti és bőrostól  
süthető, főzhető. Ebből lesz ám csak a  
kitűnő cigánypecsenye, amely utján meg  
a főszolgabíró is megszopja az újját és  
somyait kíván rá. Am azonban zsrinak ke-  
rül, ezt a sertést pörkölteni korsmáros  
uram, tudvást tudván, hogy a pörkölés  
megpuhítja a husnak rostjait, könnyűvé  
teszi a szalonnának a börtől való elválasz-  
tását, azután meg a helyesen pörkölt szal-  
onna a legjobb események egyike a hó-  
falvalagos világban.

Most már, ha a pörköléssel megvagyunk,  
hát tudja gazdauram, hogy a tektonban való  
feldarabolás a legelsőbb magyar szokás.  
Igy darabol már az apja, meg az öreg  
apja is. A legszebb munkákat, csak a tek-  
nőben levő darabolásnál lehet kikanyar-  
tani. Csak a német akasztja fel a vágott  
disznót. Azért olyan elbordált forma, ha-  
vány is annak a szalonnájá.

Hejh, nagy dolog, tudja azt vendéglös  
uram, az izletes töltetek készítés! Mikor  
erre kerül a sor éppen azért a bőllerektől  
jó messze teszi a palackzásvéget, nehogy  
elromolják a szájuk ize s tulságosan fű-  
szerezzenek. Vigyáz rá, hogy a kolbászt  
urkon ne fohagymázzák, paprikázzák, a  
hukárba majjoránna, gyömbér, bors és só  
tulságos mennyiségben ne legyen borsozva.  
Tudja ő nagyon jól, hogy a fűszer, csak  
addig fűszer, míg kellemesen észrevehe-  
tően étvágyfokozó, esiklandozó. Ekkor csu-  
szik rá a borocska is s ekkor jut eszébe  
a kántor urnak is a legkedvesebb nótája :

Sógor, itt a jó bor  
Kostolja csak sógor...

A jó korsmáros tudja azt is, hogy sem  
csak a friss húsra, hanem a későbbre el-  
teendőkre is nagy gondot kell fordítani.  
Es e tekintetben a *sózs* a fődolog. Ez  
őnya meg a húst az elromlástól, szagos-  
dástól. Csak a jó beszózt sonkát lehet  
mutatósan kifűstálni. Mindig őrlött porsót  
használnak ilyenkor korsmárosknál és  
mindig a még melegtől párológ hús szó-  
zák be. Így átjárja annak minden izét a  
só és még ujg sem lesz áporodott húsok.

A sóba már korsmárosné asszonyom

rakja el a húst, még pedig aloira a nagy-  
ját, teitire az aprját. A sóvizből azután  
a vékonyabb darabokat, szalonnát, oldalast  
már két hét múlva kivesszik, de a sonkát,  
legálább négy hétig páczban hagyják. E-  
ből lesz a belső része olyan, mint a piros  
rózsa.

De már mire ezzel készen vannak, ké-  
szen van a pompás disznótoros vacsóra is.  
A derek korsmárosné, annak is tudja a  
módját, hogy mi kell ilyenkor. Tulságosan  
szirosat nem hoz az asztalra, azt is csak  
pompás pörkölt káposztával. No de nem  
hiányzik azért a finom toros kása s ropo-  
gós töpörttyús pogácsa. Erre már bőveb-  
ben kotyoghat a nyaka a liteser ívegnek,  
s a piros bor, fehér bor mellette sirhat a  
hagedű, penghet a cimbalom és szólhat  
a nóta :

Sárga rigó a kert alatt,  
Hejh be réges régen nem láttalak.

Bizony, bizony így teli időben, disznó-  
vágások idején sóvárgás fogja meg való-  
mat chetvén a mi kis falunk derek kors-  
márosának jó házi kolbászt, hukáját, son-  
kát, pompás szalonnáját. Itt a fővárosban  
ilyet gyártani nem tudunk. Itt csak koty-  
vasztanak. De mégis akad még itten is  
néhány vendéglös, jó kosrema, ahol lehet  
meg kapni pompás szegedi, debreczeni,  
kecskeméti félet. Ennek készítését is a  
derek vidéki korsmárosok tanították meg  
még, akik egykoriban az ország leghire-  
sebb bőllerei is valának. Akiknek ez volt  
a disznóvágsági regulájuk:

Jól pörköld, jól forrdz,  
Add meg savát, borsát,  
Tartsd sző vizben  
A szalonnát sonkát.

Veres bor, piros bor  
Akkor izlik rája, . . .  
S látod lesz még boldog  
A magyar hazája! . . .

## A sör városi megadóztatása.

Arad önálló törvényhatósági város taná-  
csa elhatározta, hogy a város területére  
behozott sörre húszpercentes községi fo-  
gyasztási adót vet ki az állami fogyasztási  
adó tetejére s ezzel a javaslatát a város  
törvényhatósági bizottsága elé terjeszti el-  
fogatás végett. A sörnek városi adóval is  
való sújtását azzal indokolja az aradi  
városi tanács, hogy az e réven befolyó jó-  
vedelemre szüksége van a városnak, más  
résről pedig tekintetbe veszi azt, hogy a  
sörfogyasztás annyira elterjedt Aradon,  
hogy az a borfogyasztást, különösen az

aradvideki borok fogyasztását tulságosan  
megnébitja s így a bortermelők érdeke is,  
hogy a bor rovására terjeszkedő sörfo-  
gyasztás községi adóval is megrovassák,  
drágább lévén ezzel a sör, a község  
most csak inkább visszatér a borozáshoz.  
Kétségtelen, hogy a javaslatot Arad város  
közgyűlése magáévá teszi s ezzel nagy  
terhet ró a gróf Zselénszky Róbert-féle  
sörgyárrakra, melyek termékeit leginkább  
Aradon fogyasztják, de a sörmérő vendég-  
lősökre, korsmárosokra s általában a sör-  
fogyasztó községre is. Attól tartunk,  
hogy az aradi példát követik más váro-  
saink is a sörnek, községi adóval való  
megterhelésével is, amikor természetesen  
bekövetkezik Magyarországon is az, ami  
már Ausztriában bekövetkezett, a sörárak  
nagyob arányú felemelése.

Tény az, hogy nálunk különösen a vá-  
rosokban és nyáron a sörfogyasztás na-  
gyon hátrányára szolgál a borfogyasztás-  
nak. Ennek azonban többféle oka van.  
Először hazai sörgyáraink mindinkább ki-  
váltor minőségű söröket gyártanak. Más-  
odszor a sör árnyalg sokkal olcsóbb a  
bornál. Harmadszor minden ellenérzés da-  
czára még nagyon sok vegyileg hamisított  
és még műbor is van s az emberek nagy  
része inkább iszik sört, nehogy hamisított,  
vagy műbor fogyasztásával tönkretes-  
zesse magát. Am ha az illetékes hatóságok  
még lelkiismeretesbő figyelmet fordítaná-  
nak arra, hogy különösen a feregdmórra  
eliszporodott ugynevezett söntések utján,  
mindenféle szennyből gyártott kottyalék  
bor elnevezés alatt ne jőjön forgalomba,  
akkor mindjárt nagyob lenne a borfo-  
gyasztás, a sörfogyasztás hátrányára.

A derek aradiak bizonyára ugy gondol-  
kodnak, hogy a bor a magyarnak, a sör a  
németnek való. Ha még is a magyar em-  
ber is megissza a sört, hát fizessen utána  
kétseres fogyasztási adót. Államit, meg  
községi. Am nem helyesebben cselekedett  
volna-e az aradi városi tanács, ha az em-  
berpusztító pálinkaitók megadóztatásával  
állott volna elő s erre nézve csatlakozás-  
hívta volna fel az ország összes törvény-  
hatóságát. Ezért az indítványáért kezde-  
ményezéséért az ország minden tisztésé-  
ges társadalmi rétege üdvözölte volna.

## A termelők és a vendéglösök együtt- működése.

A bortermelők és a vendéglösök, kors-  
márosok együttműködésének czél szerű és  
mindkét félre nézve hasznos voltáról már  
mi is ismételtén írtunk e lapok hasábjain.  
Rámutatunk arra, hogy erre nézve a



## TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.-T. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felismulhatatlanok. — Kapható mindenütt. —  
Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 25. szám.



# NAGY IGNÁCZ

■ pincefelszerelési cikkek üzlete ■  
Budapest, VII., Károly-körút 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindenemű **pincefelszerelési cikkekben** ugymint: borszivattyuk, gummicsovék, harszlapok, palaczkdugaszolók és kupakók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűtőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok, továbbá különféle rendszerű borsajtók, szőlőzúzó, erjesztő tölcserék, faedények, permetezők raffiában stb., stb.

Saját palaczkpukap gyár

Nagy és Watzke

— Pinggau. —

multbau történetek ugyan némi kísérletek, de sajnos, eddig eredmény nélkül.

A „Borsaital Lapok” egyik utóbbi számában Lipstai Albert ismét felveti a még mindig aktuális kérdést s amit mond és óhajt, annak legnagyobb részéhez mi is hozzájárulhatunk. Ebben a tekintetben — szerinte — három irányban kellene intenzívebb tevékenységet kifejtenei:

1. Kapcsolatot létesíteni a termelők és a vendéglősök között.

2. A már létező termelői, borértékesítő szövetkezetek (pinceszövetkezeteket és részvénytársaságokat) országos szövetségbe tömöríteni és a szövetség segítségével ott, ahol arra szükség van, újabb termelői, értekesítő szövetkezeteket létesíteni.

3. A boritaladó eltérőlést kieszaközölni és a bortörvény következetes végrehajtását biztosítani.

Elmondja azután cikkirő, hogy a bortermelők és vendéglősök régóta érzik már annak a szükségét, hogy valami kapcsolatot létesítsenek egymás között, mert ez mindkettőjükre ezve nagyon előnyös lenne. A termelők tudják azt, hogy a vendéglősök, kocsmárosok a bor legnagyobb fogyasztók, tehát renkívül lidvös volna. ha a vendéglősök legnagyobb része egyenesen a termelőtől szerezné be borszükségletét, ami nemcsak anyagi haszonnal járna a vendéglősre, termelőre egyaránt, hanem előreláthatólag a magyar bor iránt megrendült bizalom visszatérését is vonná maga után. Ennek pedig további természetes eredménye volna a borforgyaszás, a borforgalom emelkedése, ami e tekintetben minden érdekeltnak hasznára szolgálna. A vendéglősökre is kétségtelenül haszonnal járna a termelőikkel való közvetlen kapcsolat, mert olcsóbban jutnának a borhoz és jobb bort kapnának.

Néhány év előtt mint arra már mi is rámutattunk — mindkét fél, vendéglősök és termelők — foglalkozott azzal a gondolattal, hogy egymás között szorosabb kapcsolatot létesítsen. Ennek a formája pedig az lett volna, hogy a vendéglősök létesítsenek borbevásárló hitelszövetkezeteket, amelyeknek révén a vendéglősök a termelők pinceszövetkezetektől vásárolnák be szükségleteiket, másrészt pedig, hogy Budapesten állandó borvásárló létesítmények, melyeken a kisvendéglősök apró bormennyiséget, egy-két hektolitert is vehessenek, természetesen hitellel is. A vendéglősök ki is küldtek a javaslatok tárgyalására bizottságot, ez azonban a kérdés nehéz, szinte megoldhatatlannak látszó

voltánál fogva, még eddig meg sem kezdte tanácskozásait.

Kérdés, mi volna most már a teendő? Az óhaj ma is meg van úgy a vendéglősök, mint a termelők részéről, hogy együttműködésüknek alapját valamely elfogadható módon megvehessék. De mi volna ez az alap. Ha a vendéglősök egyedül nem volnaik képesek megalkotni a borbevásárló hitelszövetkezetet, hát meg kellene azt teremteni a bortermelők hozzájárulásával, amikor azután az állam is megadná erkölcsi és anyagi hozzájárulását. Így a hitel biztosítottán, közös erővel létesítenének oly szövetkezetet, mely mind a két fél érdekeit szolgálja. Ez a szövetkezet egyes vidékeken nagy borsgyűjtő raktárakat (csementartályokat) létesítené, melyek az egyforma bortípusok előállítását tennék lehetővé és a bor szakzszerű kezelése révén jobb minőséget is hozhatna forgalomba. Ily módon a vendéglősök boraik bevásárlásánál a sok utánjárás költségétől is megszabadulnának. E borkraktároknak az az előnyük is meg volna, hogy hitellel is adnának az arra rászorult kocsmárosnak, vendéglősnek bort, még pedig nem úgy, mint ma a kocszkereskedő teszi, hogy hitellel csak a legrosszabb minőségű borból ad, hanem elsőrendű minőségű bort. Ez utóbbi természetesen csak úgy volna lehetséges, ha a kormány közbenjárásával, egy előkelő pénzintézetnél áruhitel nyitnának a borkraktárak részére, természetesen a borkraktárak állami felügyelet alá való helyezésével.

A borkraktadó eltérőlést már oly erősen követeli a termelők és fogyasztók közvéleménye, hogy ez elől tovább a kormány sem térhet ki, ha a termelők, vendéglősök existenciájának a adófizetőképességének előmozdításához járulni nem akar.

## Idégenforgalom és játékbank.

Régi jelszó, szinte elkopottat már, hogy Budapestet idegenforgalmi gócponttá kell átalakítani, akkor boldogulni fog annak kereskedelme, iparossága és az iparosság között első sorban a szállodás, vendéglős és kocsmáros ipar. Ahány ember, annyiféleképpen akarja megélni magát Budapest nagy idegenforgalmát. Annyi kétségtelesen, hogy ennek megteremtésére nem alkalmas meg az Állatker átalakítása, a bércsoi takszámter behozatala, de még a gyakori pékszájrat sem. Mást kell erre vonatkozólag kieszelni. És eszelnek is. Az egyik megélniálja Budapestet világfürdővé — papirosan. A másik a Margitszigeten alapít

egy hatalmas Casinót. Európa és Amerika milliommós részére, melyben szabad lesz a roulett, a bakkarat, trente és koarente. Szóval a Margitsziget olyan tündér város lesz, melyben az olyan szerencsejátékok és üzletek lesznek, melyek Montekarló, Nizza és Ostende kivételével minden innét ki vannak tiltva. Lesz-e a Margitszigeten ilyen játék kaszinó, ma még nem lehet tudni. Az illetékes tényleg azt mondják, hogy nem lesz, de azért nincs kizárva, hogy még is lesz a monokai és montekarlói játékbankhoz hasonló, a mi kétségkívül óriásiag emelné vendéglőink és szállodánk, de egyben iparunk és kereskedelmünk ember és pénzforgalmát. Tehát nagy anyagi haszon származna abból éventek sok ezer emberre.

Elvileg ellenségei vagyunk mindenféle szerencsejátéknak, de hát nézzük, hogy mi az a játékbank, mely egykor Ostende és Ipa kereskedőt, iparostait gazdagá tette s melyet mióta ott betiltottak azota beütött e világfürdőkn is a vagyoni tönk. Hát ez a játékbank, mint aminő a montekarlói is, nem erkölestelenb szerencsejáték, mint például a lóverseny, vagy nálunk az osztályorsjáték. A játékbanknál hatóságilag ellenőrzés alatt számokra játszanak az emberek, éppen így mint a lóversenyen és az osztályorsjátéknál. A lóversenyen emberek dirigálják a mozgó számokat a futtató pályán s a felügyelet teljesítő fedhetlen urak minden becsületes ellenőrzése mellett is történhetnek, mint történtek is eléggé csalások. A rouletten csalni nem lehet, s nem is csálnak, mert az elefantosontogolyó az elméletileg is pontos beállítású korong felületén belül a megtekés erejénél fogva, perdül s a banknak teljesen mindegy melyik szám jön ki.

A bank nyer, mert 36 számat nyernek meg csak meg egyformán s csak egy szám jöhet ki. És mégis ellenzik ezt a játékot. A lóverseny hatóságilag támogatják, az osztályorsjátékot maga az államrendez, pedig ezek egy szepet sem erkölcsösebb természetű játékok a roulettnél. A borszjáték minden este erkölestelenb ennél. Ismétéljük, hogy semmiféle szerencsejáték sem helyeslehető erkölcsi szempontból. De akik helyesen tartják a lóversenyt, az állami ludrit, azok nem valami sokáig fogják ellenezni a Margitszigeten egy játékbank felállítását sem, kivált ha az óriásiag megviseli a magyar székesszóvörös idegenforgalmát és sok millió korona hasznot biztosít az iparnak, kereskedelmnek, általán a dolgozó polgárságnak, mely arra bizony-bizony nagyon reá is van szorulóva.

Debreczen-Belvárosi Takarékpénztár Részvény-Társaság

Debreczen, Piacz-utca 41. szám.

Foglalkozik mindennemű banküggyel, szállodák, kávéházak, vendéglők, pensiók vételehez pénzbeli támogatást nyújt. Ingatlanlőcsönöket legelőnyösebb formában folyósít. — Betétet 5%-kal kamatoztat. Bővebb felvilágosítást ad az Intézet Igazgatósága.

## Az ásványvíz megadottsága.

Magyarországon se szeri, se száma az egészségre hasznos, gyógyíró erejű ásványvíz forrásoknak, a pompás borvíznek. Ennek dacára még is úgy van a dolog, hogy hazai természetes ásványvíz vendéglőkben, korszakmáiban alig kapható, vagy ha igen, úgy méregdrága aron. Ennek pedig nem a vendéglősök és korszakosok az okai. Sőt, ők szívesen szolgálnának ki hazai ásványvizet, ha ahhoz tisztán ők hozzájuthatnának. Am ez nem lehetséges. A magyarországi ásványvíz forrásokat kapzsi bérlok, vagy bérlőtársaságok ragadták magukhoz, melyek azután drágábban adják az ásványvizet, mint ahogy nálunk a jó bort mérik. Így van ez a kitűnő szántói savanyúvizrel is, melynek pedig a hazafiasnak nevezett cisztercita-rend volna a tulajdonosa.

Hát most akad egy város, mely a hazai savanyúvizet, ásványvizet még jobban megakárya adóztatni. Ez a város Veszprém városa, melynek nagy a pótadója, de amely kiadásait még sem bírja fedezni. Most, hogy egy kis új pénzhez jussom, böcs városi tanácsa elhatározta, hogy a városban elfogyasztott pezsgőn kívül az ásványvizekre is vet ki a városi fogyasztási adót. Szóval Veszprémben már a vizet is megadóztatják, nem csak a levegőt. Reméljük azonban több magyar városnak is tekintetben nem követik Veszprém példáját. Már csak azért sem, mert Veszprém tudvalegleg nagyon közel van Rátóthoz, ahol egykor nem csak a cigánymuzsikára, hanem a rigó füttyre is vetettek ki községi pótadót.

## Az ország legrosszabb vendéglői vállalata.

Budapestnek a Dunaparton van egy gyönyörűsége, sok tornyu, aranytől csillogó, belüli bársonytól puha palotája, melynek megzemléseré még a más országokból is idejőnek híres emberek s elragadtatva kiáltanak fel:

— Jaj, de szép, jaj, de remekül csodálatos!

Tulajdonképpen nem is Budapesté ez a nagy tündérváros, hanem az egész nemzet, mert ez az országháza. Van ebben a sokmillió országpalotában a sokféle intézmény közt vendéglő is. Még pedig nagy-vendéglő. Ennek a legelőkölőbb helyisége a legelső emeleten van, ahol a főrendek, képviselők és hírlapíró urak étkeznek. Egy emelettel lejjebb van a vendéglő második osztálya a képviselőházi tisztviselők részére, még egy emelettel lejjebb a harmadik osztály a rendőrök és szolgák részére. Mindezek alatt a soutonir helyiségben vannak elhelyezve az országgházi vendéglő pompás konyha és éleltár helyiségei.

Mikor ezt a vendéglőt a maga nagy, részben zárkózott előkelő közönségének megnyitották, minden vendéglős szaktársunk azt hitte, hogy ez lesz az egyik legjobb üzlete Budapestnek. Nem úgy történt. Egy darabig, míg az újdonság ingerével bírt, nem valahogy az országgházi vendéglői üzlet. Mikor először pangásnak kezdett indulni, az akkori élelmes bérlok úgy segített a bajon, hogy szebbnél szebb pinczlerányokat szerződtetett szinte fölös számmal. Ez az intézkedés bevált. Ez volt az országgházi vendéglő aranykora. Ifjú és agas, nőtlén és nős hónapokig most már az országának szánt idejüket az országgházi vendéglőjében töltötték el.

Amde talán e tekintetben kissé túl mentek a határon, mert egyszer csak jött

szigorú Házelnöki intézkedés, melyen pinczernők alkalmazását megtiltotta az országgházi vendéglőjében, csupán egy felirónó alkalmazását engedélyezte, azt is tisztos korban. Azóta látogatottság tekintetében mindinkább hanyatlott az országgházi vendéglője. Egyik bérlok a másikat váltotta fel s fizetett rá vállalkozására, utóbb már friss megleget sem lehetett ott kapni s szegényeznemre be kellett volna zárni az országgházi vendéglőt, de a jelenlegi bérlok az jutott eszébe, hogy a képviselőházi szubvenczióit kér annak feltartására. A szubvenczió azonban a Ház hivatalosan megtagadta. Az országgházi vendéglője akkor már csakugyan majdnem bezárt, a képviselők azonban gondoltak merészet és nagyot. Elhatározták, hogy január elsei illetményeikből tízenyolcezer koronát szubvenczióként összetányerőznek az országgházi vendéglő feltartására, ha ledhessen abban kapni még meleg levest is s hadd tengődjön az tovább. Bizony kissé nagyon szomorúan jellegzetes állapotok ezek! Mintha szegénytelen kelene kissé miatta magunkat a külföld előtt. Magyarország képviselőháza és főrendiháza, sok milliós urak, galavérlok nem képesek a saját zárkózott szükségletükre a saját országuk fényes palotájában egy vendéglőt tisztességesen feltartani.

## Előfizetési felhívás

a „Vendéglősök Lapja” XXVIII. év folyamára.

A most reánk köszöntött 1912-ik esztendőben érte el a „Vendéglősök Lapja” fennállásának huszonegyedik évfolyamát. Két esztendő híján három évtizede áll a magyar szállodás, vendéglős és korszáros ipar érdekében szolgálatában s ez ember számítás szerint hosszú idő alatt nem volt soha egy sora sem, mely ne iparágunk érdekeit iródt volna le. Nem volt soha egy sora sem, mely a tiszta lelkiismeret és tisztességérzet bátorságával ne utasította volna, verte volna vissza azokat az igen sokszor nagyon alacsony forrásból származó támadásokat, melyek a magyar vendéglős, korszáros ipar érdekei, tisztessége, ez iparosság vezérferfia s alkotásai, mint nyugdíj, rokkant intézetünk, ipari szakoktatásunk ellen intézettek s jellemben megfoghatkozott, vagy itélő képesség híján lévő egyének által intézettek mai napig is.

Aki a „Vendéglősök Lapja” huszonegy éves pályafutását, vagy e pályafutásnak csak egy részét is figyelemmel kísérte, annak felesleges megismételünk, hogy mint működött lapunk e hosszú idő alatt a magyar szállodás és vendéglős ipar érdekében. Az tudja, hogy e legérgebb magyar vendéglős szaklap harcolt, küzdött vendéglős, korszáros iparosságunk nemcsak nyelven, hanem lélekben és érzésben való magyarrá tételéről s azért, hogy ez iparosság a saját erejéből nem csak az anyagi, hanem a kulturális téren is előre haladjon, a magyar társadalom körében a megbecsülésnek ama piadesztálfára jusson, amelyre tényleg jutott, akkor mikor iparszűkeink vezérferfia — hogy csak a sok közül keveset említsünk — mint *Gundel* János, *Glück* Frigyes, *Kommer* Ferenc s többi vendéglős társaik ott vannak immár ennek a szép, magyar fővárosnak vezető s kulturális, humanus, és szociális téren alkotó tagjai között. De nemcsak Budapest székesfőváros, hanem vidéki nagyobb városaink szállodásai, vendéglősei is ma már a legtekintélyesebb, legszámottevőbb tényezők nemcsak városaink egyes társadalmi körökben, ha-

nem városaink közügyeinek vezetésében is. S hogy idáig jutottunk, az kétségtelen ama a tisztességes szakcsaitó működésének eredménye is, melynek legérgebb képviselője ebben az országban a „Vendéglősök Lapja.”

Így évforduló alkalmából lapjaink közönségükhöz fordulva, mint egy új programot szoktak adni jövőnk működésükről. A „Vendéglősök Lapja”-nak programja marad a régi. Mi nem handabandánk s érdekköröknek nem állunk reklám szolgálatába. Küzdeni fogunk, mint küzdöttünk a múltban is a vendéglős iparosság magyar nemzeti érzelmének fentartásáért, a vendéglős, szállodás és korszáros iparosság minden tisztességes érdekének diadalra jutásáért, nem felelvén kiüzni még ha kell az irótló korbacseréjével is e tisztességes vendéglős, korszáros ipar köréből azokat a kullancsokat, férgek és vakondokot, akik oda betolakodnak, silány életfentartási ösztönökből ragódnak a tisztességes vendéglős iparosság erkölcsi tökéjének gyökérzálnai.

Évtizedek óta küzdünk azoknak a küzdőknek oldalán, akik a magyar szállodás, vendéglős és korszáros iparág folytatását a törvényes képesítéshez ghajtják kötni, hogy ezáltal a sokféle nyavalás versenyelő megszabadulhassunk. Ezt a küzdelmünket még nem koronázta siker, de a „Vendéglősök Lapja” résen áll, hogy e legtozsább követelésünk el ne sünkafatlássuk, mint holmi kikoldult pezsgő, hanem még ebben az új esztendőben valóra váljon. És küzdeni fog a „Vendéglősök Lapja” mind azon nemes ideáért is, melyeket a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” a legutóbb is felírt becsületen lobogóvára Ipari szakoktatásunk mennél tökéletesebb kifejlesztésért, ezzel kapcsolatban egy vendéglős országos muzeum létesítéséért, s magyar vendéglős konyha, a magyar vendéglős szakcsümvézet minél magasabb fokban való kiképzéséért. Küzdeni fog pedig főképpen a tisztes magyar szállodások, vendéglősök és korszárosok — legyenek azok bár milliósok, vagy szegény sorban lévők — összetartozandóságának, szövetezésének alaplásáért.

Az új, 1912-ik esztendő hajnalán ehhez a küzdelméhez kéri a „Vendéglősök Lapja” tisztelt olvasóinak, a magyar szállodásoknak, vendéglősöknek és korszárosoknak eddig is évről évre megismételt, újabb tömeges támogatását.

### Előfizetési áraink:

Egész évre	12 korona
Háromnegyed évre	9 korona
Fél évre	6 korona
Negyed évre	3 korona

Hazafias tisztelettel:

a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője  
kiadóhivatala, Budapest,  
VII. ker., Akácfa-utca 7-ik szám.

## Társaj reggelik.

1912. január 5-ikén: *Szivós* Zsigmond étteremben „Virág csokor” V. József-ter 1. sz.

Január 12-ikén *Mayer* Ferenc vendéglőjében, Arany János-utca 4.

*Löwenstein* M. utóda *Hörváth* Nándor cs. és kir. udvari szűke (IV., Vámbárc-körut 4. Telefon 11—24. *Evtizedek óta az ország legnagyobb szállodásának, vendéglősének és kővélházainak díltadó szállítója.* Flórküzet: IV., Tűrr István-utca 7. Telefon 11—48.)

### „Jó barátok” összejevetelei

- Január 3-ikán: *Mohos* Ferenc vendég-lőjében X., Hungária-körút 289.  
 Január 10-ikén: *Horváth* István vendég-lőjében IX., Fővám-tér 10.  
 Január 17-ikén: *Bakó* István vendég-lőjében X., Asztalos Sándor-ut 14.  
 Január 24-ikén: *Böhm* Antal vendég-lőjében VIII., Fráter-utca 26.  
 Január 31-ikén: *Singhoffer* Ágoston vendég-lőjében, VIII., Tavaszmező-utca 7.  
 Február 7-ikén: *Krist* Károly vendég-lőjében V., Visegrád-utca 24.  
 Február 14-ikén: *Kossa* János vendég-lőjében VII., Róza-utca 21.  
 Február 21-dikén: *Schmauder* József vendég-lőjében, IX. Bokréta-u. 12.  
 Február 28-ikán: *Pulay* Gyula vendég-lőjében VIII., Baross-utca 6.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Boldog újvet!** A „Vendég-lősök Lapja” minden igaz barátjának, előfizetőinknek, hirdetőinknek és t. olvasóinknak tiszta szívből boldog új évet kívánunk.

### A szerkesztőség.

**Kávéház megnyitás.** Budapestén a Fővám-ter 2. és 3. szám alatt épült új palotában *Kedrovics* Mihály kartársunk díszesen berendezett kávéházát és vendéglőjét mult évi december 30-án nyitotta meg igen előkelő közönség részvételével. *Kedrovics* Mihály kartársunknak sok szerencsét kívánunk új vállalkozásához.

**Vasuti vendéglő átvétel.** A marosludasi pályaudvari vendéglőt *Weinmann* Lipót volt gombosi vasuti vendéglős kartársunk vette bérbe.

**Vendéglő átvételek.** Budán a Zsigmond-u. 23. sz. a. levő Déner-féle vendéglőt *Szász* János kartársunk vette át. — A Várkert vendéglőt *Lőrinczy* János Alsóútraföldi jőhrnévű vendéglőse vette át. — A fűzesahonyi vasuti pályaudvari vendéglőt *Steinfeld* Ernő volt marosludasi vasuti vendéglős kartársunk vette át. — Budapestén a Kazinczy-utca 10. számú házban *Skrábn* Ferencz volt Aradi-utcai vendéglős kartársunk díszesen berendezett új vendéglőt nyitott. — Pesthelyen „Othón”-kávéház címen *Jánossy* Vil szes kávéházat nyitott. — Kisapusun a vasuti pályaudvari vendéglő-életét *Jakab* János kartársunk nyerta el. — Szentesényből. — Nagykiskindán a városi ilodát *Valaszky* Gyula kartársunk vette g s azt igen díszesen berendezte. — itó-Szentmiklóson a „Fekete sas” szála-át *Haidúsz* Mór volt dicsőszentmártoni záladás vette meg. — Budapestén a Molnár-utca 19. szám alatt *Levő Kovács*-féle vendéglőt *Székér* Károly derék kartársunk vette meg.

**A pinczernő alkonya.** Budapestén a rend-őrség csak nagyon ritka helyen enged meg pinczernők alkalmazását, legfőkébb az éjjeli vendégfőosztó bodegákban, amely miatt van is elég kellemetlensége. Most a vidéki nagyobb városok rendőrhatalmái tiltják be egymásután a helyi vendéglőkben a pinczernők kiszolgálását s a női kiszolgálást még a polgári és kisebb kocsmákban is csak úgy engedélyezik, hogy ha azt a vendéglős, kocsmáros család-jának női hozzátartozói teljesítik. Legutóbb

Veszprémben hivta össze az ottani rendőrkapitány az összes vendéglősöket és kocsmárosokat s megegyezett velük, hogy a pinczernők alkalmazását egyszer s mindenkorra beszüntetik. Így is történt. A Veszprémben elbocsájtott pinczernők most mind Budapestre vonultak s itt várnak tömegesen újabb alkalmazásra.

**Népszavazás a kocsmák főtartása mellett, vagy ellen.** Magyarországon még nem jöhetünk annyira, hogy népszavazással kellene eldönteni, hogy a vendéglős, kocsmák s általában italmérésel foglalkozó üzletek a jövőre fentartandók legyenek-e, vagy egyáltalán bezárassanak. Az alapos németeknek jutott agyvelejebe Európában ez a gondolat, ott is azonban csak az abstinenteknek, akik Augsburgban tartott gyűlésük alkalmából a következő kérvényt intézték a német birodalmi gyűléshez: „Az alulírott 500,000 német férfi és nő a birodalmi országgyűléshez azt az alázatos kérelmet intézi: méltóztassék elhatározni, hogy az iptörvénybe megfelelő helyen a következő szakasz véssék fel:

A németbirodalom minden községe felhatalmazatik arra, hogy

1. minden italméresi engedély felett a község nagykorú férfi és női lakossága szavazás után dönt;
2. a nagykorú férfi és női lakosság szavazattal dönt arról, vajon területén a jövőben egyáltalán adassék-e italméresi engedély vagy sem;
3. a nagykorú férfi és női lakosság szavazás után egyébként is korlátozhatja, vagy teljesen meg is szüntetheti az italméreseseket.”

A német vendéglősök, kocsmárosok, italmérok, bortermelők és sörgyárosok egyáltalán nem jöttek meg a fura kis kérvénytől, mert tisztában vannak azzal, hogy a német birodalmi gyűlés csak mosolyogni fog föllette, vagy ha helyt adna is neki, s a kocsmák s vendéglősök léte, vagy nem léte fölött megszavaztatná a nemzetbirodalom lakosságát, az bizonyosan azok fentartása mellett döntene.

**Tokaj 1911. évi termése.** Minden borkedvelő ember, de különösen a vendéglősök elkerelhetik, hogy milyen volt a legutolsó szüret ebben az esztendőben a világ legjobb boztermő szőlőhegyén — Tokaj-Hegyalján? Nos, az idei tokaji szüret a jobbakk közé tartozik, az időjárás nagyon kedvezett a szőlő fejlődésének. De különösen szép és hosszú volt az ősz, mely nagyon is előmozdította a szőlőbogyók egyeneslet érését. Általában mondat-hat, hogy 1911 évben a jőminőségű pecsényborok mellett sok helyütt igen jó szomorodni bort és aszút is szűrték a tokaji szőlősgazdák. A must cukortartalma 22—28% között váltakozott. Az 1911. évi borok egészségesek és zamatosak és miután rothadt szőlő az idei szűretkor éppen nem volt, így a borok a későbbi időkben is könnyen és jól kezelhetők lesznek. — Tokaj-Hegyaljának 1911-ik évi termése 130—140 ezer hektoliter, de ennek tulajdon-maggyrésze már el van adva.

**Gyümölcsfák beszerzése.** Akinek egy-két éves akác, gledicsia, gyümölcsfa, vadoncz, továbbá mindenféle őjtött nemes gyümölcsfára van szükség, annyival is inkább ajánljuk *Unghváry* László fajsólgaójának (Czegléd) mai számunkban közzétett hirdetését, mert a nevezett cég már több, mint 26 éve küldi a szelírsza minden irányában évenként 100 ezer száma nemes gyümölcsfát, millió száma az egy-két éves gledicsia, akác és mindenféle gyümölcsfa-vadonczot.

**Kedves újévreggeli vendégek.** Egyik nagyobb vidéki város egyik napilapjában december utolsó napjaiban a következő szövegű apróhirdetések jelentek meg:

Keresek egy *szakadónót*, aki ötvenévi idősebb.  
 Keresek egy *feliródot*, aki üzleti jőhrnévre való tekintettel szintén csak ötvenen felüli életkorban lehet. Végül keresek állandó foglalkozásra *három mosónót*, 50—65 év korbelit.

Jelentkezni lehet vendéglőmben 1911. január 1-én reggel öt és hat óra közt.

Sipos József  
 vendéglős

V-I Sugár-ut 48.

Sipos József vendéglős uram természetesen nem tudott az apróhirdetésről egy árva betűt sem, sőt, egyáltalán azért foghalkodott Szilveszter estén a Gondviseléshez, aki a kocsmárosok fölött is őrökdi, hogy új napjának reggelén valahogy vénonyony ne nyisson be üzletbe, aki elrontja egész évi üzleti reménységét, hanem inkább egy becsületes keménysépről, aki fölléni fogva hurcolja magával az egész ujesztendőt jőszerecsjéjét. Mily rémületes vala azonban Sipos Józsefnek megdöbbenése, mikor január elsején, új napján reggel fél hatkor kinyitotta vendéglője ajtaját, azon vagy harmincz, ötven és hetven év közötti őregasszony rontott be ezzel a hangos csata-kiáltással:

— Boldog új esztendő kívánunk!  
 Sipos Józseflet a guta csak azért nem ütötte meg, mert a Szilveszter esti italozás után az is elaludt új év reggelén. Egyébként mikor külső a ravaszság, Sipos József a rendőrségre rohant, hogy az nyomozza ki az apróhirdetés közevetőjét, egy esztendő reménységének megrontóját, hogy azt lelthesse. A rendőrség természetesen nem vállalkozott erre a feladatra.

**Császárfürdő Budapestén.** Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezeleése alatt. Kénes hévízű gyógyforrások páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt* és *népgőzfürdőt*, az *egy-es és közös külön női és férfi-szűzfürdőt* (*iszapborogatók*), *marványkád*-, *porcellán- és kőfürdők*, valamint *török- és horngánád-fürdők*, továbbá a *hőlg*-, *szénasavas- és villamosfürdők*. Ezekből s dus gyógyforrásokból kapja az *intenzív* személy *altó női- és férfi-uszoda* is. A Császárfürdő kiváló gyógyító ereje nemcsak eszuszó bántalmak és idegjelgub ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókúrása kitűnő gyógyhatása hurotus legészerveknél és altesti pangásoknál. Lakószobái kényelmesekek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árk. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenéj mindenki. Prospektus ingyen és némentve küld az *Irgalmasdög*.

**Honi győrtmány.** Elsőrendű folyókony *százszén* savat ajánl könnyű 10, 15, 20 kilogramm acéltartányokban az „Egyesült Magyar Szénasvgyárak” Budapest, IX., Sorokaári-ut 30. Pontos kiszolgálás.

Olyan vendéglőbe járjunk,  
 Ahol jó italt találunk.  
 S ha jó vizre van szükségünk  
 Csak „Ilona artézi vizet” kérjünk.



Kőbányai Polgári Serfőző  
Részvénytársaság

B. U. É. K.

Tisztelt vevőinek boldog újévét kíván  
Dreher Antal serfőzdei  
részvénytársaság

Összes vevőinek boldog újévét kíván  
Első Magyar Részvény  
Serfőzde

Boldog újévét kíván tisztelt vevőinek  
Mezey és Társa  
Budapest, IX. ker., Ranolder-utca 4. sz.

Tisztelt vevőinek boldog újévét kíván  
Muschong J. és Társa  
a Buziási gyógyfürdő és Buziási Phönix-  
forrás tulajdonosai Buziás.

Összes vevőinek boldog újévét kíván  
Belatiny Artur  
:: pezsgőgyáros. ::

Iroda: Budapest, VIII., Üllői-út 60. sz.  
:: Pincézék: Velenczén. (Fehér megye.) ::  
A budafoki m. kir. pincemesteri tanfo-  
lyam által kezelt kincstári borok és a föld-  
művelésügyi m. kir. ministerium felügyelete  
alatt álló m. kir. országos központi mintapin-  
ceze főelárúsító irodája és raktára.

NYILT-TÉR.

A kiváló bőr- és  
lithium gyógyforrás

**SALVATOR**

kitűnő sikerrel használták  
vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmánál és  
kővesénynél, a czukorbetegségnél, az emészté-  
ési és lélegzési szervek hurutjainál.

**Húgyhajtó hatása!**

Vasználata: Kétféle emésztéskor: Teljesen tisztán!  
Kapható áfonyavíterosekben, vagy a Sénye-Lipcsei  
Bárányfürdő Vállalatánál Budapest, V. Ródlófa-utca 8.

**MATTONI-FÉLDÉ**  
**GISSHÜBLER**  
természetes  
égyvőnyű  
**SAVANYÚVIZ**

# Bérbeadó.

**Trencsénteplicz gyógyfürdő-**  
ben — látogatottság több mint 10.000  
fürdővendég, főidény május 1-től  
szeptember 30-ig — **1913. január**  
**1-től hosszabb időre bérbe-**  
**adatik**

**I. a Tepliczi nagyszállóba**  
(130 szoba) éttermei és kávéháza, az  
**Austria vendéglővel együtt;**  
**II. a gyógyterem étterme**  
**és kávéháza, a diætetikus**  
**vendéglővel együtt.**

Közelebbi adatokkal és a fürdő  
prospectusával szolgál a **Fürdő-**  
**igazgatóság, Trencséntep-**  
**licz.** Ajánlataikat csak **elsőrangu,**  
**szakképzett, tőkeerős** vállal-  
kozók **1912. január 25-ig a**  
**Magyar gyógyfürdő részv.**  
**társaság, Trencsén** címre ad-  
ják be.

## BOR.

Saját termésű 120 hektó **valódi**  
**szekszárdi uj vörös boro-**  
**mat** kisebb mennyiségben is (leg-  
alább 5-600 liter) hectóját 70 kor.  
foglaló és utánvét mellett eladom.

**Tauszig A. bortermlő**  
**Szekszárd.**

Tolnamegyei gazdasági egye-  
sület által kitüntette.

**UJ!**

Szabadalmazott összecukukható kerti székek  
vendéglősöknek, mozgó-színházaknak és  
cirkuszoknak nélkülözhetetlenek, erős ké-  
szítményi praktikus összecukukással, tartós  
és kis helyet elfoglaló, teljesen kemény-  
fából, olajjal telítve, darabonként 3 kor.  
60 fillérért készíti iff. Hrdlicska Károly mo-  
torerőre berendezett alszóló ipartelepe  
Nagylak.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb  
szőlészeti szaklapja a

## Borászati Lapok

mely újévtől kezdve 44-ik évfolyamban he-  
tenként jelenik meg az eddigginél is bővebb  
és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar  
szőlészeti és borászati viszonyokat ismer-  
teti, hanem legelőkelőbb figyelemmel kísér  
a külföldi tapasztalatokat is, minden két-  
séget kizárólag a legokodálabb és leg-  
tartalmasabb szőlészeti újság, mely minden  
más külföldi vagy hazai szaklap olvasását  
egész fölöslegessé teszi.

A „Borászati Lapok”-nak a közgazdaság  
és a gyakorlati szőlőművelésnek és borá-  
szatnak szentelt rovatai igen kimerítőek,  
de különös súlyt helyez a tudósításokra is.  
Minden előfizető évenként négy nagy  
színes műmellékletet kap, valamely ma-  
gyar szőlőfaj hű képét. Kéthetenként in-  
gyenes mellékletként veszik az előfizetők  
a „Gazdasági Tanácsadó” cz. 6 oldalas lapot  
mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg  
az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyész-  
tés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb.  
köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos: **Baross Károly örökös.**  
Szerkesztésért és kiadásért felel: **Dr. Drucker Jenő.**

A lap előfizetési ára: 1 évre 16 kor.  
1/2 évre 8 kor. 1/4 évre 4 kor.

Mutatványszámot 2 héten át készséggel  
küld a „Borászati Lapok” kiadóhivatala  
(Budapest, IX., Üllői-út 25. sz.) Telefon  
szám 52—15.

## Házelandás.

Pápán a Kossuth Lajos-utcában egy ki-  
tűnő forgalmu nagy kávéház (Otthon kávé-  
ház), söröde, ezen üzlethelyiségekhez  
szükségszerű minden mellékhelyiség (tánc-  
terem is), ur lakást és kerti helyiséget ma-  
gában foglaló **házbirtok, szabad**  
**kézből** minden órában eladó.

Értekezni lehet Dr. Adorján Gyula pápai  
ügypévdnél.

**BEITZ JÁNOS**  
műszertárolás dákósa billárdjátó gó  
Raktáron tartok Caram-  
bol és fordító billárdokat,  
márvány asztal-, Thonet  
szék, csillárokat és min-  
denféle ksréhazi beren-  
dezeseket.

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



Boldog újévét kíván t. vevőinek  
**Ranyossi András**  
vadkereskedő  
Vámház-körút 2. Budapest.

Ismerőseimnek és barátainknak  
boldog új évet kívánok  
**Urs Simon**  
Budapest.

Boldog újévét kíván mélyen t.  
vevőinek  
**Nagy Ignác**  
pinczegazdasági cikkek raktára  
Budapest.

Tisztelt vevőimnek boldog új-  
évet kívánok. Fanda Ágoston és  
Zimmer Péter utóda:  
**Zimmer Ferencz**  
halászmester, cs. és kir. udv. szállító.

Boldog újévét kíván  
**Seifert Henrik és Fia**  
teleszantal gyárosok  
Budapest.

Boldog újévét kívánunk igen tisztelt  
vevőinknek  
Az „**Arctésia**” vendéglősök szik-  
vizgyára r.-t. nevében  
Hölle Márton  
igazgató.

**Deutsch Mór**  
a Törley Józ. és Tsa pezsgőgyárá-  
nak magyarorsz. vezérképviselője  
Budapest.

Boldog új évet kíván  
**Ungár Sámuel**  
a „Kőbányai Polgári Serfőzde”  
képviselője, Népszínház-utca 22.

Mindazokat a m. t. szállodás, vendéglős és kávék urakat, kik velünk az elmúlt esztendőben összekötötésben voltak, az újév alkalmából szerencsekívánatainkkal üdvözljük! Kérjük megtisztelő bizalmukat a jövőre is, aminek megfelelőn kedves kötelességünk leend. **Boldog újévet!**

### Törley Józs. és Tsa

pezsgőgyárosok cs. és kir. udv. szállítók, József főherceg  
Budapest. Öfensége udv. szállítói. Budafok.

A mélyen tisztelt vendéglős, kávék uraknak és nagyra-  
becsült megrendelőinknek boldog új évet kívánunk!

Czégünket továbbá is becses támogatásukba ajánlván,  
maradunk kiváló tisztelettel

### Louis François & Comp.

cs. és kir. udvari szállítók.

Fülöp Szász Coburg Góthai hercege Öfensége szállítói.

Pezsgőgyárosok. — Promontor.

**Boldog újévet kíván t. vevőinek**

## Borhegyi F.

borkereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4.

(Sejárt ház.)

Sok szerencsét kívánunk vevőinknek, a nagyérdemű  
vendéglős és kávék uraknak, kérve, hogy czégünket bizalmukkal tiszteljék meg az újesztendőben is.

Kiváló tisztelettel

### Hubert J. E.

cs. és kir. udv. pezsgőbor-pincézete.

POZSONY.

Tisztelt üzletfeleinknek boldog és eredményekben  
gazdag új esztendőt kívánunk

## Mattoni Henrik

„Gieshüblí“ főraktára

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 37.

Tisztelt vevőinknek az újév alkalmával szerencse  
kívánatainkat fejezzük ki.

### Szent Lukácsfürdő kútvállalat r.-t.

(Kistályforrás)

Budapest.

Tisztelt vevőink, jó barátaink és ismerőseink fogadják az  
újév alkalmából legjobb kívánataink kifejezését. □□□□□□

**Littke L.** pezsgőbor gyártóulajdonos,  
cs. és kir. udvari szállítók.

Budapest-Pécs □□□□□□□□□□□□□□□□□□

Tisztelt vevőink az újév alkalmával fogadják legjobb  
kívánataim kifejezését.

## Aich János

a Dréher A. söröződe részv.-társ. képviselője

Budapest.

### Boldog újévet kíván

t. fogyasztóinak, vevőinek, a t. vendéglős  
és kávék uraknak

## SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

A t. szállodás-, vendéglős és kávéháztulajdonos uraknak  
mélyen tisztelt vevőimnek, barátainknak és ismerőseimnek

**Boldog újévet kívánok**

## Horváth Nándor

a Löwenstein Mihály utóda

cs. és kir. udvari szállítók czég tulajdonosa

IV., Vámház-körut 4.

IV., Türr István-u. 7

Tisztelt vevőinek

**Boldog újévet kíván**

a „Temesvári Polgári Söröződe  
Részv.-Társaság“

bpesti fióktelepe. IX., Gyep-utca 58.

A szállodás, vendéglős és kávék uraknak

**BOLDOG ÚJÉVET KIVÁN**

## Schultes Ágost

Szinye-Lipőcei Salvator forrásvállalata

Budapest, V., Rudolfrakpart 8. sz.

Az újév alkalmából mélyen tisztelt vevőimnek, bará-  
tainknak és ismerőseimnek minden jót kívánok

## Huber Antal

sütőde tulajdonos

Budapest, IV., Reáltanoda-utca 10. szám.

Az újév alkalmából legjobb kívánatainkat küldjék t. vevő-  
inknek, a t. szállodás, vendéglős és kávék uraknak

## Hölle J. Márton

Első Magyar Pezsgőgyár, cs. és kir. udv. szállítók

Budaörs.

Tisztelt vevőimnek boldog újévet kívánok

## Demeter Sándor Károly

a Hagenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak  
Részv.-Társaság képviselője

Budapest.

**Boldog újévet kíván tisztelt vevőinek**

## Rajágh Lajos

az „Első Magyar Részvény Söröződe“ képviselője

Budapest.

Édes tejszinnel és friss tojássárgájával  
készült

# BINIKUM



ízre, szagra és kinézésre nézve teljes értékű

## Tea-vaj pótlék.

Kenyérrre való kenéshez, turó garnírozásához, sütéshez és főzéshez.

**BINIKUM-csemege-margarin** a legfinomabb növényi-zsirokból a legpéldásabb tisztaság mellett állami ellenőrzéssel állítatik elő. Könnyen emészthető és gyenge gyomruaknak orvosilag ajánlva van.

Kórházakban, gyógyintézetekben, vendéglőkben, cukrászdákban stb. állandóan alkalmazásban.

**Ára kilónként kor. 1.60 bérmentve.**

**Próbára küldünk**

2 kilós postaládát korona 3.90 bérmentve Önhöz szállítva.

vagy

5 kilós postaládát korona 7.50 bérmentve Önhöz szállítva.

**BINIKUM MŰVEK**

**BIEN S. FIAI GYÁRAI BUDAPEST**

TELEFON 59-06.

VII., NAGYDIÓFA-UTCZA 7.

Táviratok: BIENOL.

Alulírottak a nyilvánosság útján  
1912 .....

# BOLDOG ÚJ ÉVET

kívánnak támogatóknak, kar-  
társaiknak, ismerőseiknek és barátaiknak ..... 1912

## Appl János

Rákóczi-ut 88. Budapest

**Acél Miksa**  
„Exelsior” szállodás  
Rákóczi-ut 72. Budapest

**Avar László**  
vendéglős  
Hadnagy-u. 3. Budapest

**Asbóth János**  
Millenium vendéglős  
Szabó János-u. Budapest

**Albisy László**  
a Borhegyi-czég képviselője  
Budapest

**Adametz Ferencz**  
adásvételi irodája  
Boulevard-kávéházban Budapest

**Baumann Amsel**  
vendéglős  
Csányi-utca Budapest

**Bittner Alajos**  
I., Fehérvári-ut 44. Budapest

**Bartha Jozsef**  
vendéglős  
Népszínház-u. 9. Budapest

**Bernhardt Ferencz és Gyula**  
vendéglős  
Rákóczi-ut 55. Budapest

**Bokros Károly**  
az orsz. nyugdíjgyes. elnöke  
Andrássy-ut Budapest

**Blazsevác Antal**  
vendéglős  
Köztemető-ut Budapest

**Baár József**  
vendéglős  
Pilseni-étterem Budapest

**Baldauf Mátyás**  
Mátyás-pince Budapest

**Bayer János**  
vendéglős  
Reviczky-tér Budapest

**Bóta Károly**  
fodrász  
VII., Akácfa-u. 3. Budapest

**Bock Ferencz**  
vendéglős  
„Debreczen”-szálloda Budapest

**Bock Lajos**  
üzletvezető  
„Debreczen”-szálloda Budapest

**Bányal József**  
vendéglős  
VIII., Rákóczi-ut 61. Budapest

## Csuti Gyula

háztulajdonos  
Pestuhely

**Csikós Ferencz**  
vendéglős  
Bethlen-utca Budapest

**Csorics Ernő**  
Budapest

**Csanádi Török Gerő**  
ügynökségi irodája  
VIII., Népszínház-u. 12. Bpest  
Telefon 141-04.

**Dökker Ferencz**  
„London” szállodás  
Váci-kört Budapest

**Dvorzsák János és neje**  
borkereskedő  
VII., Alsóerdősor-u. 10. Bpest

**Deutsch Lajos**  
főpinczér  
„Pannonia” kávéház Budapest

**Dvorzsák Károly**  
főpinczér  
Görgits-vendéglős Budapest

**Ehm János**  
vendéglős  
Rákóczi-ut 1. Budapest

**ifj. Eberhardt Antal**  
vendéglős  
VII., Kertész-u. 1. Budapest

**Eberhardt Gábor**  
vendéglős  
Budapest

**Evva Lajos**  
a „Vigadó” bérlője  
Budapest

**„Erdélyi Pince-Egylet”**  
(Weisz József, Végh Lajos és  
Karácsonyi János) Budapest

**Eberhardt Ferencz**  
vendéglős  
V., Harminczad-u. 4. Bpest

**Ecker János**  
főszakács  
(Bokros-étterem) Budapest

**Egyed György**  
vendéglős  
Krisztina-tér 9. Budapest

**Ébenhő Károly**  
vendéglős  
József-kört Budapest

**Ecker Károly**  
vendéglős  
Fh.-Sándor-u. 44. Budapest

**Élő József**  
vendéglős  
Teréz-kört Budapest

## Fiedler Gusztáv

vendéglős  
Fehérvári-ut 2. Budapest

**Faith István**  
vendéglős  
IX., Mester-u. 40. Budapest

**Fodor Vendel**  
vendéglős  
József-kört 51. Budapest

**Frenreisz István**  
vendéglős  
József-kört Budapest

**Frenreisz Antal**  
a „Központi” szálloda igazgatója  
Arad

**Gundel János**  
a budapesti szállodások-,  
vendéglősök és kormárosok ipar-  
társulatának diszelnöke  
Budapest

**Gergits József főpinczér**  
Szikszay-étterem  
IV., Vámház-kört 16. Budapest

**Garai Testvérek**  
szállodások  
Eszék

**Gürsch Ferencz**  
vendéglős  
I. Koronaőr-u. 6. Budapest.

**Gundel Károly**  
vendéglős  
Állatkert Budapest

**Glück Frigyes**  
a „Pannonia” szálloda tulajdonosa  
Rákóczi-ut 1. Budapest

**Glück Erős János**  
„Fehérló” szálloda  
Rákóczi-ut 15. Budapest

**Gebauer Ferencz**  
kávés  
VI., Podmaniczky-u. 8. Budapest

**Gyuth Nándor**  
vendéglős  
Üllői-ut 115. Budapest

**Gráf János**  
vendéglős  
Andrássy-ut Budapest

**Halasi Gyula**  
háztulajdonos  
VII., Dohány-u. 67. Budapest

**Hettlinger Janos**  
veedéglős (Márai étterem)  
Rákóczi-ut 30. Budapest

**Hopfinger József**  
vendéglős  
Baross-utca 45. Budapest

## Horváth József

vendéglős  
I. Hadnagy-u. Budapest

**Hartay György**  
vendéglős  
Vadász-utca Budapest

**Horváth Dániel**  
Gr. Zichy Jenő-u. Budapest

**Imcsek János**  
főpinczér  
„Pannónia szálloda” Budapest

**Jajczay Mihály**  
vendéglős  
Baross-tér Budapest

**Jajczay János**  
háztulajdonos  
VII., Nefejefts-u. 18. Budapest

**Kommer Ferencz**  
„Vadász kürt” szállodás  
Budapest

**Kneffel Béla**  
szállodás  
Kiskunfélegyháza

**Krist Károly Ferencz**  
Budafok

**Kovács József**  
vendéglős  
Váci-kört 19. Budapest

**Kovács Imre**  
főpinczér  
ifj. Erhardt A. vendéglőjében  
VIII., Kertész-u. 1. Budapest.

**Kaltenecker István**  
főpinczér  
„Metropole” kávéház Bpest

**Kroner Alajos**  
„Metropole” szálloda Bpest

**Killer János**  
vendéglős  
Futó-utca 4. Budapest

**Karlkás Mihály és neje**  
Budape

**Kappel Samu**  
vendéglős  
Margit-kört 89. Budapest.

**Kepes József**  
vendéglős  
Alkotmány-utca Budapest

**ifj. Krist Ferencz**  
vendéglős  
Kötő-utca Budapest

**Kittner Mihály**  
vendéglős  
Erzsébet-kört 13. Budapest

**Kilár Ferencz**  
főpinczér (Fischer-étterem)  
Teréz-kört 3. Budapest

<b>Koppensteiner József</b> vendéglős Baross-utca 105. Budapest	<b>Mitrovácz Adolf</b> főpincér „Pannonia“ szálloda Budapest	<b>Pallay Miksa</b> szállodás tulajdonos Podmaniczky-u. 8. Budapest	<b>Szikszy Ferenc</b> vendéglős Vámház-körut 16 Budapest
<b>Kutassy Vince</b> Bálvány-utca 26. Budapest	<b>Mayr József</b> „Metropol“ szálló Rákóczi-ut Budapest	<b>Potzmán Mátyás</b> vendéglős Üllői-ut 6. Budapest	<b>Tilcsér János</b> főpincér (Ehm János étterme) Rákóczi-ut 1. Budapest
<b>Kuhn József</b> vendéglős Práter-utca 42. (Óriás-utca) 17. Budapest	<b>Metzger János</b> vendéglős Dob-utca 112. Budapest	<b>Plank Adolf</b> szállodás Oravicza	<b>Tóth Antal</b> vasuti vendéglő Zsolna
<b>Leyrer János</b> vendéglős Liget-tér Kőbánya	<b>Markovits Domonkos</b> vendéglős Döbrentey-tér Budapest	<b>Rehling József</b> főpincér „Központi Vásárcsarnok“ Bpest	<b>Tombácz Lajos</b> , vendéglős Mozdony-utca 44. Budapest
<b>Leyrer Károly</b> vendéglős VII., Dob-utca Budapest	<b>Mády Ferencz</b> vendéglős Mátyás-tér Budapest	<b>Rumpa Ferencz</b> Budapest	<b>Trummer Sándor</b> vasuti vendéglős Székesfehérvár
<b>Liadi József</b> kávéháztulajdonos Mátyás-tér Budapest	<b>Mihálcsk Ferencz</b> vendéglős Szervita-tér 8. Budapest	<b>ifj. Rábel Feéncz</b> vendéglős VIII., Karpfenstein-u. Budapest	<b>Ults Lőrincz</b> kávéház-tulajdonos V., Kigádó-tér. Budapest
<b>Leikam György</b> vendéglős Battyáni-tér Budapest	<b>Miskey Lajos</b> vendéglős Piliscsaba	<b>Spalt Mátyás</b> vendéglős Budapest	<b>Wagner Vilmos</b> vendéglős Andsássy-ut Budapest
<b>Lukács Sándor</b> főpincér „Árpád“ kávéház Budapest	<b>Nagy Gábor</b> szállodás Kolozsvár	<b>ifj. Sprung János</b> „Központi“ szállodás Budapest	<b>Végh Miklós</b> vendéglős VIII., Mária Terézia-tér 1. Bpest.
<b>Lukács I.</b> vendéglős I., Németsvölgyi-ut. Budapest	<b>Najmann József</b> kolbászgyáros Németh-u. 21. Budapest	<b>Sziklay Sándor</b> szállodás „József főherceg“ szálló Bpest	<b>Wallner Samuel</b> vendéglős (Keleti-pályaudvar) Budapest
<b>Lukácsk Ferencz</b> főpincér Frenreisz-étterem Budapest	<b>Szokolai Nagy Lajos</b> főpincér Kaszás-étterem Budapest	<b>Sági József</b> vendéglős IX., Gát-utca 8. Budapest	<b>Wehrmann Béla</b> bornagykereskedő I., Lágymányos-u. 4. Budapest
<b>Lówy Gusztáv</b> „Árpád“-kávéház tulajdonosa Budapest	<b>Németh János</b> vendéglős Erkel-u. 4. Budapest	<b>Sommerer György</b> vendéglős VI., Dezsöffy-u. 7. Budapest	<b>Wilburger Károly</b> ipartársulati pénztáros Budapest
<b>Leheti István</b> vendéglős V., Erzsébet-tér 10. Bpest.	<b>Ott Mihály</b> „Hungária“ szálloda Budapest	<b>Sipos Ferencz</b> vendéglős Dohány-utca 38. Budapest	<b>Werner János</b> vendéglős Párter-utca 57. Budapest
<b>Müller és Holub</b> vendéglősök „Országos Kaszinó“ Budapest	<b>Oláh Gyárfás Mihály</b> „Gambrius“ étterem VII., Erzsébet-körut Budapest	<b>Szentgyörgyi Ferencz</b> kávéháztulajdonos Kassa	<b>özv. Valentin Antalné</b> vendéglős Rudasfüroő Budapest
<b>Malosik Antal</b> Baross-tér 18. Budapest	<b>Petanovics József</b> (Metropol szálloda) Rákóczi-ut 58. Budapest	<b>Schlesinger József</b> elhelyező irodája Röser-bazár. Budapest	<b>Wurglits Vilmos</b> vendéglős Rákóczi-ut Budapest
<b>Molnár Gábor</b> vendéglős Berzsenyi-u. 1. Budapest	<b>Pelczmann Ferencz</b> „Pannonia“ vendéglő Rákóczi-ut Budapest	<b>Schuster József</b> kenyér-sütődeje Soroksár	<b>Wasatta Gyözö</b> vendéglős József-körut Budapest
<b>Mirth András és családja</b> vendéglős Dohány-u. 7. Budapest	<b>Páris Vilmos</b> Budapest.	<b>Sipos Benő</b> vendéglős Király-u. 100. Budapest	<b>Zidarits Ödön</b> főpincér („Korona“-étterem) Budapest
<b>Miakits Mihály</b> vendéglős Rákóczi-ut 10. Budapest	<b>Paulits József</b> Veres Pálné-u. 11. Budapest	<b>Schaffhauser Endre</b> „Szabadság harang“ vendéglős Albert-utca Budapest	<b>Zuckermann Ede</b> Tavaszmező-utca 12. Budapest
<b>Mohos Ferencz</b> vendéglős Hungária-körut Budapest	<b>özv. Pribitzer Sándorné</b> vendéglős Korona-utca Budapest		
<b>Malosik Ferencz</b> vendéglős Népszínház-u. 15. Budaqest			

A Müncheni Kindlbräu vezérképviselője  
Grünfeld Miksa Budapest, VII., Munkás-utca 3.  
Boldog újévet kíván t. vevőinek, a t. vendéglős és kíváns  
uraknak

Boldog új évet kíván igen tisztelt vevőinek és ismerőseinek  
Ifj. Lówy Adolf és Társa  
az „Első Pilseni Részvény Söröződe“ magyarországi vezér-  
képvisellete. Budapest, VI. kerület, Andrásy-ut 50. sz.

# SZULTÁNFORRÁS

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

Kutkezelőség Eperjes. Megrendelhető a Magyar Ásványvíz Ipari és Kivitel Társaságnál, Budapest, I. Szabadsz. ut. Telefon 162-84

## Seifert Henrik és Fia

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

## HIRMAN FERENCZ

részárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszivattyúkhoz szükséges részárúkat. Bór-, és sör-szivattyúkat, sör kímérő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű részcsapokat, fémleírati táblákat és részlyókat. — Alapított 1890-ban. — Az 1896. ezüstredeves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntette.

TELEFON: 29-03.

## SIPULUSZ LAPJA

# KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élelplaja.  
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.  
Előfizetési ár: Egész évre . . . . . 6 frt  
Fél évre . . . . . 3 frt  
Negyed évre . . . . . 1 frt 50 kr  
Szereksztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4.

## Szakképzett pinczemester

jó bizonyítványokkal, előkelő vendéglőkbe vagy borkereskedésbe alkalmazásra ajánlkozók, esetleg **portási állást is elfogad.**  
Cím: **Kauer Sándor** Budapest, VI., Bajnok-utca 27. szám.

## Temesvári Polgári Sörfőzde Részv.-Társaság

Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tiszteltet ajánlja a legfinomabb világos söröket pöttő dupla korona sörét, azonkívül kítűnő minőségű márciusi, udvari, dupla márciusi bajor, stb. sörét. Különlegesség: **Corvin-sör.** (Corvin védjeggyel.)

Arjegyzőkkel szívesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

## Andrényi Kálmán Sec

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

### Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fízetpinczerek, kiknek oldalcsébfára (papirspenz) vagy pinczértáskára (apró- és ezüst számrára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbá külön beillesztve, hanem a felsőrésszel az aljával egy daraból készül — a legújatosabb árak mellett szerelhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvtögyővárosnál.  
Budapest, VII., Károly-kört 28. szám.  
(Központ városház.)

Gummi- és hállyógép-különlégességét tekintve 2, 3, 4, 5, 6 forint. Nagy raktár a legkülönböző gyártmányú gőzcső, gumiharanyák, sérvtögy, szuszpenzióriumok és a legkülönbözőbb betéteket cserélnek.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.  
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utazások kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

## A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvizet használó ital étvágyaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Hathatós szomszólalító. — Vidékre és külföldre fuvardímentes szállítást. — Kérjen arjegyzt. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonlónyehesége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.  
Szt. Lukácsfürdő Kútvalólat Budán.

## A városligeti gyógyforrás

szénsavval telített kellemes ízű

**ILONA**

artézi ásványvíz

legyen mindennapi italod. Telefon 50—72.  
Megrendelési cím: Artézia r.-t., Budapest, VII. ker., Egressy-ut 20/c. Telefon 50—72.

## Szegő Lothár

uri divatárak, fehérnemű különlegességek és angol kalapok nagy raktára

**Budapest, VIII., József-kört 21.**

Kelengyrendeléshez szívesen küldök árajánlatot minőség és színmintákkal felszerelve.



## ANIMO



MURAKÖZI PEZSGŐGYÁR RÉSZZV.-TÁRS. CSAKTORNYA.

## Borral legjobb a valódi KRONDORFI savanyuvíz-fröccs.

400 hektoliter kítűnő Csengődi, nagyrészen olaszrizlingi ujbór vétele a vendéglős urak szíves figyelmébe ajánlatik. Bővebb értesítést ad Horváth Ferenc szőlőbirtokos **Kalocsán** Tükör-utca.

## Eladó borok.

Soroksáron saját termésű tisztán kezelt boraim eladók. Levélbeli megkeresésre válaszolok.

## Hugi György

polg. isk. tanár, szőlőbirtokos.  
Budapest, VIII., Csokonay-utca 4.

## Vendéglősök

és korcsmárosok figyelmébe ajánlja magát. **Schön Izidor** borügynök Kiskunhalas.



# LITCKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg  
ő császári és királyi  
fensége, Salvator  
Lipót ő cs. és  
kir. fensége és  
„Nemzetközi Háló-  
kocsi” és „Európai  
Express Vonat-társaság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND  
VIN SEC”, „CA-  
SINO EXTRA SEC”  
„FORENLAND”  
(savanykás) „BRI-  
TANIA EXTRA  
DRY” (cukor nélk)



Saját termései finom asztali borok,  
kifűtött kisüsti pálinkák, többféle fajbor.  
Prima, pergetett akác- és vegyes  
virágméz, valamint élő méhek és rajok  
kaphatók Imre Kiss Béninél  
Ó-Kecske 216. sz. (Pest-m.). Kimerítő  
árjegyzék ingyen. Minták 30 filléres  
:: bélyeg ellenében. ::

## Iparsó

fagyalt, jegeskáv, hidegkő-  
szítmények előállításánál a jég  
szósására, valamint hűtőkészül-  
lékekhez. Minden felvilágosí-  
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-  
dezőkódásra díjmentesen nyújt  
A Magyar Királyi Sojvédők Vezérigynöksége  
BUDAPEST, V., Váci-kört 32. sz.

**PANNONIA SEC**  
HÖLLE PEZSGŐGYÁR  
BUDAÖRS.

**MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ**  
**BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ**  
BAKTERIUMMENTES termézetes ásványvíz  
ÜDÍT-GYÓGYÍT. KAPHATÓ MINDENÜTT.  
Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. Telefon 86-53.

## Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya  
Telefon szám: 52-60.  
Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.  
Telefon szám: 52-59.  
Palackszőr osztálya: X. kerület Kőbánya.  
Telefon szám: 56-58.

## A ki jó Móri és Csókai

bort akar venni forduljon Steiner József ta-  
karékpénztárnok és szőlőbirtokoshoz Mór  
(Fehér megye.)



## Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbortogyrára

**Budapest.**

Gyár: IX., Lillom-utca 8. szám. (Saját  
házában.)

Mintaraktár és iroda: VI., Andrassy-ut 32.

Ajánlom dusan felszerelt raktárommal vas-  
és rézbutorban, olesó árban és kedvező  
fizetési feltétellel.

## MUSTAR

(Eredeti francia-mód)  
valamint kifűtött minőségű  
paradicsom

1 és 5 literes üvegekben  
vendéglős urak részére  
kapható:

## Mocznik L.

conservgyárában

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. szám.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



## „ROYAL”-szálloda SZEGED.



80 fényszék berendezett szoba. Központi  
fűtés. Tulajdonos:  
DAVID SÁNDOR vasuti vendéglős.

## BRÜNNI SÖR.

(Nincsen kartellben.)

Brünni sörré rendelések felvételnek Budapest, VII.  
kerület, Munkás-utca 3. sz. — Telefon 24-89.

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállító  
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczím: Bortermelőik szövetekezete Kolozsvár.  
Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelői tagjaitól beszerzett és minden  
kiállításán elsőrendű érmetek nyert tisztán kezelt és kifűtött minőségű  
fehér- és veres-, asztali-, pecsenyő-, csemege- és gyógyborait.  
Megkeresésre készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Gyártelep:  
VIII. Magdolna-utca 16.  
Telefon 17-65.

Központi iroda:  
VIII., Népszínház-utca 12.  
Telefon 141-04.

## „HULLÁM” SZIKVIZ-GYÁR

Társtulajdonosok: Csanádi Török Gerő és Kutschera József.



## „MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-  
TOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:  
BUDAPEST, V., BALVÁNY-U. 4.  
Telefon 89-51.

Raktár:  
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.  
Telefon 107-64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Boros-  
jenő, Ungvár, Vasrad, Vrata.  
Mindennemű hajlitott fabutor  
és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő beren-  
dezésekre csinosan kiállított gyárt-  
mányait.