

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Évesre 12 kor. Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 " Negyedre 3 "

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Meghívó.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” 1912. évi szeptember hó 19-én, délelőtt 9 órakor Pozsonyban, a vármegyeház nagytermében tartja

XII. évi rendes közgyűlését,

mírel a szövetség t. tagjai az alapszabályok értelmében ezennel értesítjük.

Budapest, 1912. évi július 23-án.

F. Kiss Lajos, titkár. Glüek Frigyes, elnök.

Naprend:

1. A közgyűlés megnyitása (Glüek Frigyes elnök.)
2. Az évi jelentés. (F. Kiss Lajos titkár.)
3. A szakosztályok jelentései:
 - a) a nyugdíjgyestület jelentése (Bokros Károly elnök);
 - b) a tanoncügyi szakosztály jelentése (Palkovics Éde elnök);
 - c) a közvetítésügyi szakosztály jelentése. (Jajczay János előadó)

4. Számadás az 1911—1912. szövetségi évről. (Wilburger Károly pénztáros.)

5. A felmennyvelési határ ázat.

6. A központi igazgatóság előterjesztései.

7. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csak azon indítványok tárgyalhatók, melyek három héttel a közgyűlés határnapja előtt, vagyis legkésőbb f. évi szept. 10-ig kúldettek be a szövetség irodájába.

8. Az 1913. évi közgyűlés helyének meghatározása.

9. Választások.

Meghívó.

A „Szállodások, vendéglősök, kávéskók, pinczerek és kávésegédek országos nyugdíjgyestülete” alantitri elnöke tisztelettel meghívja az egyesület tiszteletbeli, alapító, rendes és pártolótag urait az 1912 évi szeptember hó 18-án délután 4 órakor a „Pozsonyi Kereskedelmi és Iparkamara” dísztermében tartandó

XV. évi rendes közgyűlésére

Budapest, 1912. július hó 28-án.

Ezúton is felkérjük t. választmányainkat és tagjainkat, hogy a hozzájuk beküldendő szavazólapokat szabályszerű kiállítás után baladékiatlamul kúldják vissza a központi irodánk.

Dr. Nagy Sándor
jogtanácsos.

Bokros Károly
elnök.

Naprend:

1. Közgyűlés megnyitása (Bokros Károly elnök.)
2. Határozatképesség megállapítása és a szavazójegyek beszedése.
3. Évi jelentés előterjesztése. (Dr. Nagy Sándor jogtanácsos.)
4. Felügyelő-bizottság jelentése és felmennyvelés megadása. (François Lajos felügyelő-bizottsági elnök.)
5. 1911. évi zároszámódások és
6. 1912. évi költségelőirányzat tárgyában határozathozatal
7. Felebvezések tárgyalása.
8. Indítványok tárgyalása. (A közgyűlésen csupán azok az indítványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyűlés határnapja előtt a központi irodába beküldettek.)
9. Közgyűlési berekesztése.

Jelentkezéseket a fogadó-bizottság irodája (Budapest, IX., Lónyay-utca 22.) folyó évi szeptember hó 10-ig fogad el.

Az ünnepségek, valamint a díszelőb kórségeihez a jelentéskor 20, azaz husz koronával járulnak.

A kedvezményes áru vasúti jegyek vállására jogosító igazolványok a fogadó-bizottságtól kéréndők.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” közgyűléssel kapcsolatos ünnepségekben részt venni jogosultak:

- a) a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” tagjai;
- b) a nyugdíjgyestület önálló üzlettel bíró tagjai;
- c) a közgyűlésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei;
- d) az a—c) alattiak családtagjai;
- e) akik a rendező-bizottság által meghívottak;
- f) a közgyűlésre meghívott ipartársulatok kiküldöttei és tagjai.

A d) f) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyűlésen tanácskozási joguk nincs.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége” által 1911 szeptember hó 19-én Pozsonyban tartandó XII-ik rendes évi közgyűlés programja.

1. 1912 szeptember 18-án:

Délután 4 órakor: a „Szállodások, Vendéglősök, Kávéskók, Pinczerek és Kávésegédek

Országos Nyugdíjgyestülete” XV. évi rendes közgyűlése a Kereskedelmi és Iparkamra dísztermében.

Este 8 órakor: Ismerkedési estély a „Magyar király”-szállodában (Étkezés á la cart)

2. 1912 szeptember hó 19-én:

Délélt 9 órakor: a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége”

XII. rendes közgyűlése

a vármegyeház nagytermében.
Délután 1/2 órakor: Díszelőb a Bellevue nagytermében.

Délután 6 órakor: Hubert J. E. pezsgőgyárának megtekintése.

Este 9 órakor: A Ligeti-Mulatóban vacsora (étkezés á la cart) Esetleg táncz.

3. 1912 szeptember hó 20-án:

Délélt 9 órakor: A Palugyay-pinczék megtekintése. Kirándulás automblokon a Vödricz-völgybe a „Vaskutacska”-hoz, itt 1/2 órakor a pozsonyi Ipartársulat buscsuebédje.

Állami bormérések.

Ugy látszik ez a dolog komolyan kísért. Egy a kormányhoz közelálló szaklap megírta, más érdekeltsé szaklapok, sőt a napisajtó is komolyan foglalkozott vele, hogy a kormány a bor állami egyedürságának behozatalára, tehát a bormérések, korcsmák államivá tételére törekszik, mert ezen a réven bevételeit évi 90 millió koronával akarja gyarapítani és erre a komoly hirasra nem jött eddigél semmiféle sem hivatalos, sem félhivatalos czáfolat, ami annak a bizonyítéka, hogy ezzel a tervvel a pénzügyminiszteriumban csakugyan foglalkoznak. Lukács László pénzügyminiszter nemcsak a termelőket, a fogyasztókat, a vendéglősök által évek óta követelt borfogyasztási adó eltörlésébe, vagy legalább is alapos leszállításába sem megy bele, sőt inkább nagyobb jövedelmet akar biztosítani a borfogyasztás terén az állampénztár részére.

Schätz József

Telefon 57-22.: sörnagykereskedő : Telefon 57-22.

Budapest, VIII., Práter-u. 47.

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

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.

müncheni nagy söröződe magyarországi képviselője. :

Ajánlja céget a tisztelt vendéglős és kávék urak figyelmébe. :

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utca 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. Detail üzletek: Budapest több pontján. Kerjen árjegyzéket. **TELEFON 29-60.**

Ezzel a kérdéssel nekünk is érdeme ismételtén foglalkozunk. Ha csakugyan megvalósul az állami borbegyedáruság terve, akkor ezzel egyidejűleg előreláthatólag bekövetkezik az állami sörmonopolium is. Bor- és sörmérő vendéglőink, korszmáink ép úgy m. királyivá változnak, mint most a dohánytőzsdék, s a vendéglősök és korszmárosok üzleti szempontból a pénzügyi hatóságokkal szemben éppen olyan függő helyzetbe jutnak, mint ma a trafikosok.

Ezt a kérdést két szempontból kell mérlegelnünk. Először is üzleti szempontból. A bormonopolium valóra válása esetén a szőlőtenyésztés, illetve bortermelés éppen olyan állami felügyelet alá vétetik, mint ma van a dohánytermelés. Az összes termelt borokat először az állam váltaná magához, még pedig több esztendőre megállapított áron s ugyan- csak az állam osztaná ki azt készpénzfizetés mellett, tovább elárúsítás céljaiból a vendéglősöknek és korszmárosoknak. Mikor az állam készpénzfizetés mellett az italmérőknék átadná borkészletét, annak már meg lenne a saját haszna, (literenkint 30 fillért számítanak) s a korszmárosoknak, vendéglősöknek a bort minőség szerinti államilag meghatározott áron lehetne csak árusítani s meg kellene elégedniök azzal az eladási százalékkal, amit nekik az állam engedélyez. Nem kell itt sok bizonyítgatás, sőt egyáltalán bizonyítás sem kell arra, hogy az állami bor- és sörmonopolium behozatalánál nemcsak a bortermelés, nemcsak a sörgyártás, hanem a magyar vendéglős és korszmáros ipar is üzleti, anyagi szempontból egyszerűen agyon lenne ütve.

A másik dolog, amit a kérdésnél figyelembe kell vennünk az, hogy amint a korszmárokra, vendéglősökre rányomná az állami felügyeletet jelentő „m. kir.” jelzést, a korszmárosok, vendéglősök elvesztenék egyéni függetlenségüket és cselekvési szabadságuknak egyik legfontosabb részét, s mindenkor attól kellene rettegniök, hogy az állam mikor vonja meg tőlük

az italmérőit engedélyt minden okadatolás nélkül. A borkak, a sörnek állami monopolizálásából tehát amint nem kérnek sem a szőlőtelejdonosok bortermelői, gyártótelejdonos sörözői, meg vagyunk győződve, hogy éppen úgy nem kérnek Magyarország vendéglősei-és korszmárosai sem; sőt eleve tiltakoznak az ugyanis meddőnek ígérkező minden tekintetben káros eredményű kísérletezés ellen.

Vádak a magyar borkereskedelem ellen.

Mi a magunk részéről nem vagyunk ellenségei a tisztességes magyar borkereskedelemnek, bár nagyobb vendéglősink, korszmárosaink nem veszik igénybe annak szolgáltatásait, közvetítést, hanem — igen helyesen — közvetlenül a termelőktől szerzik be szükségleteiket. Amde ennek a közvetítő kereskedelemnek egy igen nagy része súlyos bűnököt követett el a magyar bor s ezzel együtt a magyar bortermelők, sőt a bortermelő vendéglősök és korszmárosok ellen. Ezek hosszú során át hamisított, vagy teljesen hamis borral árszattották el magyar bor czégre azt úgy a belföldi, mint a külföldi borpiazzat s ezzel megrontották évtizedekre nemcsak a magyar bor, hanem a bortermelő jóhírnevét is. A bortermelő a borhamisítás révén milliókat szerzett, bűneikért egyáltalán nem, vagy igen enyhé mértékben koltak; amde a magyar bortermelőknék, bormérőknék évtizedekre kihatólag, az erkölcsiesen kívül még sokkal több millióra menő károkat okoztak. Melán kell tehát a borszárlónak, különösen a vendéglősnek és korszmárosnak óvatosan lenni a magyarországi borkereskedőkkel szemben.

Ezek ellen a magyarországi borkereskedők ellen most a németországi napilapokban ismét súlyos vádak merültek fel. E vádak szerint egyes magyarországi borkereskedők cégek nagyban csalják magyar borokkal a német fogyasztó közönséget, különösen az ottani vendéglősöket és korszmárosokat. Ezeknek a magyarországi cégeknek a megbízottjai elégánsan, automobilon jelennek meg, fellépésként kifogástanul, miáltal bizalmat tudnak maguk iránt kelteni. Azt hirdetik, hogy egyik a legkitűnőbb magyar boroknak egyedül elárúsítóit, de ha valami ajánlót borminőség még sem konvencionálna, hát azt s zivenes kieserléli. Először csak próbarendelését ajánlának, csak nyolczvan üvegre valót, azokból a fajmagyar borokból, melyek most legkelendőbbek. Am megrendelő ívet iratnak alá, de van arra gondjuk, hogy kivált a tapasztalatlan vevőnek ne legyen alkalma ezt az ívet ala-

posan átvizsgálni. Így vesz ezekben a manipulációknak járátlan német borfogyasztó közönség 5—6.30 márkáért olyan minőségű silány bort, melyet bármely otthoni realis borkereskedésben egy márkáért megkaphat. De még mást is elkövetnek ezek a cégek. Többnyire kétszer, vagy ötszörannyi bort küldenek a vevő nyakára, mint amennyit az megrendelőni gondolt. Az üvegpalackzért 10 pfenniget és a ládáért 4.50 márkát számítanak fel. Elhíez a németek legnagyobbn borászati szakkapja, a „Deutsche Weinzeitung” azt a megjegyzést fűzi, hogy meg kell tudni, melyek ezek a magyarországi borkereskedők cégek, feleke könyvet kell róluk vezetni s ki kell tiltani őket a német birodalom minden országának területéről. Hát a magunk részéről is kíváncsiak volnánk ezekre a magyarországi borkereskedő cézekre, hogy figyelmeztessük rájuk különösen vidéki vendéglősinket és korszmárosainkat, nehogy megrendeléseiket észközöljenek náluk, mert beszádnak.

Ebben az esztendőben más szempontból is óvatosan kell lenni vendéglősinknek a borkereskedőkkel szemben. Magyarországon az idén tudvalegőleg nem termettek kiváló minőségű borok, de azokat nálunk czukorral, vagy szeszszel feljavítani a törvény tiltja. Amde nem tiltsza Ausztriában ezt a manipulációt. Mit tesznek tehát egyes élénk borkereskedők? A silány magyar bort átvizák osztrák területre, ott felekuozzák, beszeszik, s visszahozva, itthon mint kitűnő minőségű, természetes magyar bort adják el vendéglősinknek és korszmárosainknak. Az ilyen beszeszett bor első itálra jól ízik ugyan, de azután olyan mell és gyomorbeteg, főfájást kap tőle a vendég, hogy megátkozza azt a vendéglősöt is, aki mérte s jó szeszre elkerüli korszmását. Ismétéljük, mi a tisztességes borkereskedelemnek ellenségei nem vagyunk, de vendéglősinknek és korszmárosainknak mégis mindenkor jó lesz egyes borkereskedő cégek manipulációival szemben óvatosan lenni.

A borárak alakulása és a vendéglősök.

Magyarországon minden szállodást, vendéglőt és korszmáros, mint nagyfogyasztót, elsősorban érdekelhet, hogy a közeljövőben miként alakulnak nálunk a borárak? Olesőbb lesz-e az egészséges nemzeti italunk s akkor több jövődelemre lehet-e mellettük kilátásunk, vagy pedig drágább lesz, még drágább mostani méregáragságánál s akkor le kell tenni a bormérésről s a több hasznót hozható sörmérésre térni át kizárólag? Ma ugyanis úgy áll a dolog, hogy a vendéglős, korszmáros nagyon drágán vásárolhatja be még közpás asztali borait s így é is kénytelen az legemelt áron kimérni. A vendégek nagy ré-

Szent Margitszigeti üditővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz. Telefon utján adott rendelések egész nap és éjjel is felvételnek.

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

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36-52.**



BORHEGYI F.

borkereskedő

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



BORHEGYI BOR

Alánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron. Belföldi borait az első híreves bortemelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítenek.

szé azonban nem akar többet fizetni a bor literjéért, mint fizetett az előző esztendőben, így inkább sört iszik, minnek következtében a vendéglői, korszmai borforgalom — ugyazólóan az egész országban — apadóban van.

Minden vendégelőst és korsormást érdekel most már az a kérdés, hogy lesz-e ebben a helyzetben legalább a jövő szüretre kedvezőbb fordulat? Sajnos, erre illetékes helyről tagadó választ hallhatunk. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületének hivatalos közlönye ugyanis, — melynek az ország borállományáról és a borak várható alakulásáról mindig kiütő és megbízható értesülései vannak — a vendéglősöket illetőleg, erre néve kedvezőtlen kilátásokat jövedl. Azt jelenti, hogy az ország borkészletének végfelel járunk. A termelők pinczéi sorban kiürülnek és a kereskedők és vendéglősök pinczéiben is kevesebb bor van ma, mint éveken át. Hiteles statisztikával e tekintetben ugyan nem szolgálhatunk, de akivel csak beszél az ember, akíhez csak felvilágosítást ért fordul, az ezt a tényt mind megerősíti.

Természetes, hogy a borárák így körülmények közt igen jól tartják magukat, sőt még emelkednek. Ez a tény el nem tagadható. És még sem vagyunk a zenithen. Már nem sok a készlet, már kilécsnik kell érte, de még van. Aki a folyó szüret végéig felmerülő szükségletét még nem fedezte, az tehát jól teszi, ha fedezi magát, mert olyan haussera van kiletés, amínó még nem volt. Hiszen az új szüzet kilátásai éppen nem rózsásak. Ma már kétségtelen, hogy az Alföldön a szőlővessző nem jól telet. Mindenütt, ahol erős peronosporajárvány volt tavaly (hegyvidékeket is) az érteletlenül maradt yenyike sokat szenvedett s így valami gazdag szüretről ábrándozni nem lehet. Ha pedig ez csak közepes — talán néhol jó közepes — lesz, ugyanezen kereslet lesz szüretkor a kiürült pinczék tulajdonosa részéről a bor után, mint az idén.

Hát mindezek nem valami biztató jóslások ugyan a vendéglősökre és korsormásokra s általában a fogyasztókra nézve, de — így látszik — alaposak.

És szőlőnek aról, hogy külföldi, de különösen bécsi vendéglősök és borkereskedők igényeké már tavasszal bejárják a magyar borvidékeket és megvásárolják a termelő szőlősgazdától a jövő szüreti termést. Tavaly még csak augusztusban lepték el ezek a külföldi borvásárlók a magyar szőlőhegyeket, míg az idén már áprilisban megkezdtek ezt a sáskahajrátot, hogy ami botunk az öszre leszürve lesz, azt már ma felössze és maguk számára. És ez többé-kevésbé sikerült is nekik. Arra pedig senki nem gondol, hogy mi jut a magyar fogyasztóknak, Vendéglősöknek, korsormásoknak pedig, ha majd — úgy rendes szokások szerint — rigóndolják magukat, hogy az öszre borvásárló körütra induljanak — hát árcs pinczékét és hordókat találnak majd. Elvitték előlük már az osztrák borkereskedők és vendéglős kollegák már a — mustot.

A szőlő.

A magyar királyi szőlészeti és borászati felügyelőok a földmívelésügyi miniszterhez beküldötték jelentéseiket, melyek alább következnek. Sajnálatosan állapítható meg belőlük, hogy a szőlőtermés általában nem jó. Nemcsak azért, mert nagy erővel lépett föl a peronoszpora, a szőlőmoly és egyéb szőlőbetegségek, hanem mert eredetileg kisiny volt a hozam. S ha ebből is elpusztult jelentős százalék, határozottan rossz lesz a termés. Az egyetlen marosvásárhelyi kerületből érkezik reményt nyújtó jelentés, ez is jelzi azonban, hogy a bor kereslete élénk. A csekélyért kerülésben új mustra nyegvenhét koronáért is történő kótes, ami nagyon szép ár kétszázötleten s így látszik, hogy a szőlőbirtokosnak a jó árban lesz egyetlen vizsgálata.

Soproni kerület: A szőlőmoly érzékeny kárt okozott a Fertő mentén. Felős, hogy a sok meleg eső után a peronoszpora is elszaporodott. Gyöngye közepérmés várható. Pápai kerület: Molykár sikfékűs szőlőben eddig 15—20 százalék. Hegyi szőlőben 5—6 százalék. Peronoszpora különösen a sikfékűs szőlőben okoz kárt. Lazább talaju szőlőben szokatlan mértékben tűnik föl a firkáló bogár álcájának kártétele is. Sikfékűs szőlőben rossz közepes a termés. Hegyi szőlőkben közepes. Tapolczi kerület: A moly szörványoson fölépített ugyan, de nagyobb kárt még nem okozott. A peronoszpora egész Zalamegyében elterjedt. Nagy kártétel nem észlelhető. A harmadszori permetezés és kénporozás folyamatosan van. A szőlő fejlődése kielégítő, a munkásviszonyok rosszak. Középtermés várható. Pécsi kerület: A szőlő jól kötött. A peronoszpora a lomboztatás már fölépített. Szőlőmoly gyéren mutatkozott. Közepes, helyenként is termés várható. Csekszeméti kerület: A moly alig okozott kárt. Annál agasztóbb a lomb, különösen pedig a fürtperonoszpora nagy elterjedése, a mely miatt gyöngye termés várható. A bor ára emelkedik. Utjermésű mustra 17 koronáért is történő már kótes. Kereslet élénk. Készlet csekély. Budapesti kerület: A szőlő szépen, de aránytalanul fejlődik. A szőlőmoly több helyen a termést nagyjában elpusztította. A peronoszpora kártétele is terjednek. A lisztharman is mutatkozik. Balassagyarmati kerület: A jó utófejlődés a töke növekedését kiegyenlítette. A peronoszpora szörványosan lépett föl. Hasonlóképpen a szőlőmoly is. Mégis csak gyöngye közepérmés várható. Egri kerület: A szőlőmoly és peronoszpora kis mértékben lépett föl. A teli és tavaszi jagkár miatt gyöngye közepérmés várunk. Miskolczi kerület: A peronoszpora némely helyen nagyobb erővel terjed. A szendrói járás négy községében a jég a szőlő 155—20 százalékát elverte. Gyenge termés várható. Tarcsi kerület: Tokajhegyalja alsó részén elvette fölépített a szőlőmoly. A szőlőszelvény egyre jobban szaporodik. A tokaji déli fekvésű szőlőkben a firkáló bogár álcája és a filoxera okoz érzékeny pusztítást. Jó közepes termés várható. Beregszászi zó kerület: A szőlőmoly és szőlőolonea 20—25 százalék pusztítást okozott. Általában közepes termés várható. Szatmári kerület: A

szőlő egészséges. A virágzás jól sikerült. A tenyésztés azonban még mindig hátrább van a rendesnél. Szatmár- és Ugocsa-megyében jó, Szilágymegyében közepes termés várható. Mátécsi kerület: Aradhegyalján a jégvéres és fürtperonoszpora okozott károkat. Terjed a moly is. Gyöngye termés várható. Fehérléptomi kerület: A peronoszpora és a lisztharman is fölépített. Több helyen volt jégvéres. Noha az időjárás kedvező, a szőlőmoly és szőlőolonea miatt nagy átlagban alig lesz gyöngye közepesnél jobb termés. Nagyevedli kerület: Peronoszpora külsőbb-nagyobb mértékben mindenütt látható Czintos, Bükös és Istvánháza községekben a termés 75 százalékát elverte a jég. Középtermés várható. Dicsőszentmártoni kerület: A jégvéres és szőlő betegségek miatt közepérmésre van kilátás. Marosvásárhelyi kerület: Ahol jég és vihar nem volt, ott a szőlő a kedvező idő folytán jól fejlődött. Permetezés, kótezés, kapálás folyamatban. A peronoszpora kis mértékben már fölépített. Bó termés várható. A kereslet élénk.

A mézhamisításról.

Nemcsak egészséges tekintetében fontos annak meghatározása, vajjon igazi mézet eszünk-e vagy hamisítottat, hanem kereskedelmi szempontból is, mert a vevő oly árban kapja a hamisítottat, mint a valódit. Ilyenfórmán az olesóbban előállított hamis mézzel megcsalják a fogyasztót. Tudvalevő dolog, hogy az élelmiszereket mindenféleképpen hamisítják, míálta a hamisító törvényileg csalást követ el, mert a vevőt megkárosítja, sőt a fogyasztó egészséget támadja meg a hamisított anyaggal. Persze, a hamisító mindezt nyereségvágyból teszi. A legtöbb esetben a hamisítást kimutatni egytani után leintéséges. A mézhamisítás kimutatásával igen sok vegyész foglalkozott, különösen az egészségügyi hivatalok meghatározásából, valamint törvényeséki pörök eldöntése alkalmából.

A legtöbb esetben a mézet glicerinrel, inverterkorrall (tisztítatlan nyerscukorral) és keményítőszorppal hamisítják, azaz keverik. Persze a glicerin és a keményítőszorpp legkárosabb, mert előállításánál lugot vagy kénasavat használnak. Sőt, ha mesterséges szőlőcukorral keverik a mézet, ez is káros hatása, ha nem vegyíztja. A mesterséges anyagokkal kevert mézet, vagyis a hamisított mézet legújabbban Fische német vegyész eljárása szerint állapítják meg. Az ó eljárása a következő: 53 gr. mézét 5 gr. vízben felold és étterrel kezeli. Az éter kivonja a méz hamisító anyagát. Ezután az oldatot állítárlattal, vagyis átszűrrik és melegítést által 1—2 cm-re besűrítik. A tömörített anyagot porcellán-lemeze vagy csekszékbe teszik és teljesen be hagyják szárrítani. Erre aztán néhány csep 1%-os rezorin-oldatot ténylegében feloldva, csepeptennek. Ha inverterkorrall volt a mézben, akkor narancssárga színt mutat a vegyület, amely később cseszre-nyírosodik válik.

Fische szerint, ha a méz tiszta, igazi, akkor a rezorinpróba csak csekély sárgás színt ad. A műméz, vagyis a hamisított, amely vagy inverterkorrall vagy keményítőszorppal lett keverve, feltűnő cseszre-nyíros színt kap a rezorin kéményanyagtól.

Réz- és nikkell-

fémbutor

elpusztíthatatlan világhírű Mannesmann forrasztás-
nekül acélosóvékből

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

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

Műmélzel kevert igazi méz, az 10–20% ban inwerturkót tartalmaz, továbbá 20–30 %-os mörpöz, vagy 40–50 százalékos keményítőmörpöz méz feltűnő cseresznye-piros színt adnak a kémlőanyag hozzáadására folytan. Tiszta cukorral kevert méz csak ad piros színt, ha a mézet több óráig melegítik, különösen sav hozzáadásra által. Az igazi méz 100–120° C. melegítésre pirosodik meg. Egy óráig melegítve 100° C-ra halványpiros színt 60° C-ra gyenge rózsaszínűvé válik. Ez okból óvakodni kell a méhészeknek a méz hosszabb ideig tartó felmelegítésétől, mivel a méz anyaga ez uton módosul, vagyis jellegében kárt szenved. Ami pedig a hamisítást illeti, erre nézve, sajnos, büntetőörvényeink még vagy hiányosak, vagy enyhék. Szörüri, érzékenyen süjtő büntetés bizonyára a mézhamisítók számát is fogyasztaná és a tiszta, igazi méz értéke iránt a fogyasztók bizalmát emelne, mert a méz az egészség fenntartására szükséges tápszer-anyagának egyik legértékesebbje. (M. N.)

Milyen szőlőből készül a francia cognac?

A francia cognac köztudomás szerint a világ elismerten legjobb borparlata, amiről csak oly büszkék a franciák, mint eddig utóérhetetlen pezsgőjükré. Mindkét italcs műből óriási a kivételük a világ minden tájra felé s mindkét készítmény szilárdan tartja elfoglalt domináló pozícióját a világforgalomban, jóllehet ma már a pezsgő- és cognac-gyártás majd minden bortermelő országban nekilendült a korábban abszolúte egyeduralmat élvező francia készítményeknek. Ámde hiába minden igyekezet és hiába a belföldi produkció hatalmas védelmezése vámokkal: az ismételtlen megdrágult francia cognac és pezsgő minden verseny és forgalmi nehézségek dacára is tartja magát s aki csak teheti az áldozhat az ilyenfelékre, az csak francia készítményt fogyaszt, mert ennek fölünyes minőségét még a vak chauvinizmus sem képes letagadni. A gondolkodó ember előtt azonban felmerül ezek után az a kérdés: minek köszönheti a franciák cognac utóérhetetlen minőségét és zamatait? Ére maguk a franciák adják meg a fejeletet, akik nem rejtve véka alá a tudományukat, nyíltan mondják, hogy a francia cognac kiválósága a «Folle blanche» szőlőfajtának köszönhető. Ez a szőlőfajta a Charentes szőlővidéknek egy jellegzetes fajtája, amely e vidéken a szőlőnekek kilenczet részét foglalja el; bora ugyan savanyú és nem sokat érő a közfogyasztás-

ban, ámde annál kitűnőbb a cognac-gyártásra — s ebből a szőlőfajtából készülő a világhírű és kitűnő minőségű, zamatos francia cognac. A «Folle Blanche» egy zöldes sárga színű, nagyszemű és nagy, hengerlaku fürtöket termő, koránérő szőlőfajta. A szőlőjének nagyjaya vastag héjú, de rendkívül lédús és bőséges cukortartalmú. A fajta különböző mindenféle talajemzhez jól alkalmazkodik, csak jó termőerőben legyen. Átlagos termése hektáronként 30 hektoliterre tehető; baja, hogy a hidegek iránt kissé érzékeny és a fultok esőzcs könnyen rothadást idéz elő benne — s emellett a lisztjármat irányában csak oly kevéssé ellentálló, mint a cabernet vagy a rizling. A «Folle Blanche» szőlőfajta említett hibái dacára is tehát — a cognac-gyártás szempontjából — nagyon ajánlható a szélesebbkörű felkarcásra annál is inkább, mert ez a bőtermő robustus fajta szőlő minde tájon és talajon jól díszlik és sokat terem és mert azt is megállapították róla, hogy a belőle készített cognac más tájakról is a peu péré egyez. Ez pedig ómót van, mert a desilálás közben az ugynevezett legfinomabb illó olajok eltűnnek, de a cognacnak jellegét megadó illó olajok a párlatban megmaradnak, — és ez a különleges tulajdonság a «Folle Blanche» fajtával van élváltatásban kapcsolásban. A francia cognac kiválósága tehát újjal mutat a «Folle Blanche» szőlőfajtára s így cognac-gyártó iparunknak nagy érdeke e fajta felkarolása, főleg a nem kimondottan arra való s így a cognac-gyártásra utalt vidékeken és talajokon, mert csak így lesz kiváló és könnyen elhelyezhető és ekszportálható cognacunk. Érdekes, hogy újabbban a franciák is nagy erővel védekeznek az u. n. hideguton való cognac-gyártás valójában a cognac-hamisítás ellen, amely erősen felburjánzott, mert a francia törvények nem védtek meg kellőleg a nektárt képező valód borparlatot a cognacnak e satoryára, a spiritusból készülő s a torkot maró cognac-paródiákkal és hamisítványokkal szemben.

CSARNOK.

Krisztus keresztjén.

Krisztus keresztjén
Az van felírva,
Hogy az igazság
Nem vesz a sirba!
— Örvendjen, akit
Bántalom ér:
Ha szíve tiszta,
Lelke fehér!

Krisztus keresztjén

Az van felírva,

Hogy a szeretet

Nem vesz a sirba!

— Mind e világ bér

Éltedre les:

Csak te bocsáss meg,

Csak te szerezess!...

Csak te bocsáss meg,

A gyűlöletnek;

S oszd szét a szíved

A szenvedőknek!

— Megmozdult a kő

Sirja felett...

Órkkövél,

A szeretet!!

Szabolcska Mihály.

Távol.

És ha este a szőlőfűrtös lugásban
Pihenve, epedve rád gondolok,
Nézve a fényes csillagot a magasban
Bús szívem ilyenkor szenved, sajog...

Féldézem ilyenkor a multat
S lelkellem szinte látom a jövőt,
Siratom régi boldogságunkat,
Pediglen helyette a várt, nagy boldogság jött.

A csillagokban szemedet látom,
Nincsen más boldogság s nem is volt,
Mert nem mulhatik az el soha,
Ami szívünkben egyszer honolt.

És midőn a kék szemedbe nézek,
Szívem érzi a multat s jövendőt
S ez kicsiny boldogság nem is lehet,
Talán a kicsiny boldogság csak megnőtt.

Szívem ilyenkor nevet s rajong,
Nézve a csillagokat a magasban
S pihenve rád gondolok
Este — a szőlőfűrtös lugásban.

Ned Ivóvits János II.

Társas reggelik.

Augusztus 30-ikán: *Várady* József éttermében. VI., Andrásy-ut. 51.

Szeptember 6-ikán: *Köttner* Mihály éttermében „Metropol” szálloda VII., Rákóczi-ut. 58.

Szeptember 13-án: *Hettlinger* János éttermében VII., Rákóczi-ut. 32.

Szeptember 20-ikán: *Schuller* és Társa éttermében V., Váci körút 68.

Szeptember 27-ikén: *Müller* és *Houb* éttermében (Országos Kaszinó) IV., Semmelweis-utca 1.

PIRONCSÁK ANTAL

TELEFON 54-17. HALÁSZMESTER TELEFON 54-17.
BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK.
Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

Édes vízi és tengeri halnagykereskedés, mely állandóan tart nagy hálkszerletű dísz és jégelt halakban vidéki rendelések a legpontosabban és megbízhatóan eszközöltetnek, háztartás és éttermek részére.



NAGY IGNÁCZ

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

Október 4-ikén: *Bokros* Károly éttermében VI., Andrásy-ut 25. *Este vacsora.*
Október 11-én: *Keszey Vincze* éttermében VII., Rákóczi-ut 44.

A „Főhercegi halászlai Központ” (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Löwenstein M. utada Horváth Nándor és és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körút 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállódnak, vendéglőseinek és kávéházainak üllendő szállítója.* Főközllet: IV., Tűr István-utca 7. Telefon 11—48.)

„Jó barátok” összejövetelei:

Augusztus 21-én *Doktor László* vendéglőjében, I., Albert-u. 3. sz.

Augusztus 28-án *Schmauder József* vendéglőjében, IX., Bokreta-utca 12.

Szeptember 4-én *Gróf János* vendéglőjében, VI., Andrásy-ut 80.

Szeptember 11-én: *Berta Gyula* vendéglőjében VII., Aréna-ut 5. (*Schmidt Konrád* féle vendéglő.)

Szeptember 18-án: *Bobár Mihály* vendéglőjében X., Pékerdó.

Szeptember 25-én *Bakó István X.*, Asztalos Sándor-ut 14.

Két heti szünet.

KÜLÖNFÉLÉK.

Esküvő. *Zöldhelyi Sárka* kisasszonyt *Zöldhelyi Lajos* fővárosi vendéglős kartársunk és kedves neje szépműveltségű leányát, folyó évi szeptember hónap 1-én délelőtt fél 12 órakor vezeti oltárhoz a dohány-utcai izraelita templomban *Cséri József* úr, ötv. Csamperkij Salomonné fia. A tiszta szeretemből kőendő frigyén, Isten áldása legyen!

Vendéglő átvételek. Budán a Margit-körút 14. szám alatt levő »Kispipa» vendéglőt *Ligeti Imre*lőt *Crisán Athanasz* és sógora *Nerincz Mihály*, mint üzletársak vették át. Új kartársáink *Farkas István* bátyánk buzdítására anyaiapartársujatunkba is beléptek. Isten hozta őket körünkbe! — *Marton Ferenc* iparunk terén már tapasztalt kartársunk a Váci-ut 8. számú házban új vendéglőt nyitott. *Marton Ferenc* kartársunk szintén beiratkozott ipartársujatunk tagjai közé. Hozta Isten körünkbe! Új vállalkozásához sok szerencsét kívánunk! — *Schretnér Márton* kartársunk az Izbella-utczában birt jömenetű vendéglő-üzletét *öve. Boros Jenő*nének eladta, ő maga pedig a Zuglóban a Gyarmat-utca 42. szám alatt levő saját házában levő vendéglőt veszi át. — *Miskolczon* a pályaudvari vendéglő III.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű **pinczefelszerelési cikkekben** egymint: borsivattyuk, gumlicsövek, rézcsapok, palackdugaszolók és kupakolók kisebb és nagyobb hollandi és asbest szűrőkészülékek, boros palackok, parafagadatok, továbbá különféle rendszerű borsajlitók, szőlőzők, erjesztő töltésérek, faedények, permetezőz raffiában stb., stb.

Saját palackkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

osztláyu éttermét *Kabina Ede* kartársunk vette át. — *Dahmer Antal* Budapestben az Erzsébet-körút 34. szám alatt levő vendéglőt veszi át *Bock Lajos*tól. — Budán a Mészáros-utca 22. szám alatt levő saját házában *Jurák Mihály* barátunk új vendéglőt nyit, melynek megnyitását a budai polgárok várva-várják. *Jurák* régebbi helyiségében most *Aszner János* van, ki vendéglőjében örök mécesét éget védszentjének, azért sokan kerüljk. — *Márton Béla*, az egri »Kaszinó-szálló» volt bérloje berbevette Budán az új »Esplanade» nagyszállóda éttermi helyiségeit. Üdvözlöjk!

Halálozások. *Hruska János* fővárosi vendéglős szívszüllődés következtében életének 52. évében elhunyt. — *Bányász Béla* trencsényi vendéglős kartársunk életének 64. évében Trencsénben elhunyt. — *Braun Ferenc* vendéglős Kassán, életének 55-ik évében jobbjelére szenderült. — *Poppel Elza* kisasszony *Poppel Miklós* ipartársulati titkár okleveles tanítóno leánya rövid szenvedés után elhunyt. — *Brückner József* budafoki bornyakereskedő neje 43 éves korában elhunyt. — *Mészáros Sámuel* soproni vendéglős életének 40-ik évében elhunyt. — *Nonn Vilmosné*, *Horváth József* budai vendéglős kartársunk fiatal sógorneje jobbjelére szenderült. Béke poraikra!

Új nyugdíjgyesületi tagok A »Szalodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávésségdek» Országos nyugdíjgyesületre az elmúlt hó folyamán a következő tagokkal szaporodott: **Budapestben:** *Bánovszky Sándor* (2000), *Bánovszky János* (4000), *Bohács János* (600), *Domszchits József* (2000), *Drechsler Nándor* (3000), *Eggmann Oszkár* (1200), *Eszterle József* (1000), *Grosz Ferenc* *József* (1000), *Heigl József* (1200), *Jakab József* (2000), *Kovács Kelemen* (600), *Krismanits Gusztáv* (1000), *Kepes József* (4000), *Lőrincz Adolf* (1000), *Molnár Jenő* (2000), *öve. Mihalecz Józsefné* (1000), *Neu Mór* (3000), *Papp Lajos* (600), *Rauchbauer János* (2000), *Remiás Lajos* (1000), ifj. *Schwet Mihály* (2000), *Schreil Gyöző* (3000), *Schwertky István* (1000), *Schárhán Ferenc* (1200), *Spalt Ferenc* (1000), *Takács József* (1000), *Weisel Vilmos* (100), *vendéglősök.* *Egerváry Géza* (3000) szállodás. *Tolnay H. Rezső* (1600) ellenőzr. *Adler Dénes* (600), *Hatz Ottmár* (1000), *Haudek Emil* (2000), *Uhl István* (1000), *Proschinger Antal* (1000), *Schullék István* (2000), *Szabó József* (2000), *Somogy Imre* (2000), *főpinczerek.* *Zimmermann József* (2000), *Zahner József* (1000) szakácsok. *Dindinger János* (1000), *Baránek János* (1000), *Szabó László* (1000), *Horváth Árpád* (600), *pinczerek.* — *Ara d.* *Huttyán Kálmán* (1000) főpinczér. — *Kolozsvár* *Farkas Antal* (1000) csapos. —

Pozsony *Gammel Ferenc* (1600), *Krech Antal* főpinczerek. — **Temesvár.** *Horváth János* (2000), főpinczér. *Heincz János* (1000) szakács.

Kitüntetett magyar ásványvíz. A *Mária-Jozefa kir. herceggasszony* védnöksége alatt *Bécsben* megtartott nemzetközi élelmiszerkiállításra zsűrije szétküldte a díjakat. Az első díjjal, nagy aranyéremmel és díszoklevéllel kitüntetett kiállítók között megint a *Szent Lukács fürdő* *Kristályforrás ásványvíz* szerepel. Ez a kitüntetés annál hatásosabb, mert a nevezett kiállításon résztvettek az összes nagyobb kutválatatok és ez a kálitási zsűri még sem térhetett ki a kitünő magyar ásványvíz följényének elismerése elől.

Balaton vendéglősök értekezése A Balaton Szövetség a Balaton valamennyi vendéglőseit szeptember 9-re tanácskozára hívta össze Balatonfüredre. Az értekezlet egyik fontos tárgya lesz, hogy amennyiben lehet, egyöntetű megállapodás létesüljön a kiszolgálás és az egységér tekintetében. Tanácskozás ezenkívül arról is, hogy miként lehet megoldani azt a kérdést, hogy miként a külföldön szokások, a Balatonnál is meg-honosítsák a penziórendszert. Bizony szegényes a balatoni vendéglősökre, hogy a nagyközönséggel szemben a legkomiszabban jártak el. Egyes kontár-vendéglősök kapzsága az egész osztály szűgyére válik s nem esoda, ha fürdőző és üdülő közönségk szívesebben keresi fel a külföldi fürdőket, mint a hazaiakat. — A Balatoni Szövetség pedig hasson oda, hogy a Balaton mentén élőkkel szakemberek bérlelhessék a fürdő-vendéglőket. Tessék azokra annak idején nyitni pályázatot hirdetni.

Impozáns látványosaa, a fővárosnak a Zsigmond-utca 38—40. szám alatt újonnan épült hateretes Grand Hotel »Esplanade» nagyszállóda, mely augusztus 15-én nyílt meg. Ezen új építkezés által nemcsak a főváros nagyvárosi jellege haladt nagy lépésekkel előre, hanem úgy a fővárosban áttatuz nagyközönség, valamint az itten rövidebb vagy hosszabb időre tartózkodni kívánó fürdőző és üdülő közönség egy régi óhajra, hogy a főváros porától elkülönítve, mégis annak központjában, tiszta jó levegőn, a fürdők és legszébb kiránduló helyek közvetlen közelében, kényelmesen és jól lakhasnon, megoldást nyert. Amennyiben az újonnan épült hateretes nagyszállóda a Rózsadomb tövében fekszik, szemben a *Szent Lukács*- és *Császárfürdő*ekkel, mely természetnyújtotta előnyös fekvésnél fogva, egyoldalt üde hegyi levegő, másoldalt parkos fürdők, a széles Duna folyam és Margitsziget közvetlen közelsége okozta szellős, ózondus

ÉRMELLÉKI BOR.

Cím: Kereskedelmi és Építési r.-t. mintapinczészete, Bihardiószeg.

Kitünő, zamatos, több évjáratu és fajú borainkat ajánljuk megvételre, úgy hordóban vagy palackokban. A legolcsóbb napi árban. Palack borok 07 literes üvegekben 70 fill., hordókban 50 kor.-ért 100 literenként már kaphatók. Nagyból mennyiség vételnél árendenyém. Képviseleket keresünk. Megkeresésre részletes árajánlattal szolgálunk.



TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA RT. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCEG.

Gyógyászati, szamorodni és asztali borra felülmulthatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld.

Központi iroda:

Budapest, VI. ker., Teréz-körút 25. sz.



SALVATOR

a kiváló bőr- és lithimus gyógytorrás, vese- és hálhólyagbajoknál, köszvénynél, cukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitűnő hatása.

SCHULTES ÁGOST Szilvó-Lipőcei Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

legvből veszi körül és így egészségügyi szempontból úgy a furdóhoz, mint az üdülő közönségnek a legfontosabbat, a jó levegőt nyújtja. De nemcsak ezeknek, hanem a fővárosban áttutazó, rövidbéd tartamát itt tartózkodó közönségnek is előnyös a fekvése, mert a villamos mentén fekszik, a fővonalon és a keleti, nyugati, keletföldi és délviasuti pályaudvaroktól majdnem egyenes vonalban, villamoson pár perc alatt elérhető. Maga a szálloda nagyarányú épülete, hatalmas méreteivel, izlées építkezéssével, már külsőleg is kellemesen hat a szemlőre. Rendkívül nagy súlyt fektettek az épület tervezői annak belső berendezésére is és pedig a szálloda hatalmas halljából bejutunk egyoldalt a fényesen berendezett étterembe, másoldalt a tágas, magasan épült kávéházba. Nagy társalgó-terem, kényelmes olvasó-, írószoba és fürdők. Az emeleti helyiségekhez modern személyszállító liftek vezetnek. A szállodának 250 szobája van. Minden egyes szoba gyönyörű rézbutorberendezéssel, fűszerelvé hideg, meleg vízzel, villanyvilágítással stb. Emelést érdemel még, hogy a nagyarányú vállalatot gyakorlott, e téren már évtizedek

óta működő egységis, Pallai Miksa igazgató-tulajdonos személyesen vezeti, ki egyúttal a Deák Ferenc-szálloda és az István király-szállodák megalapítója volt. A szálloda vezetése kitűnő ételek, italokról és ezenfelül még penzió-rendszerről is gondoskodott, valamint az összes pályaudvarokon saját autójáratokat tarti fenn és remélhető, hogy ezen agilis vezetőség, amely a vendégek teljes kényelméről, kellemes itt tartózkodásáról, előzékeny és figyelmes kiszolgálásáról és utbaigazításáról gondoskodik, mihamarabb megnyeri az új átlazó, valamint a hosszabb időre itt tartózkodni kívánó uriközönség bizalmát.

Málnaszörpöt

szállítok kitűnő balatonmelléki természetből főzve egy kg.-os üvegekben 150 kor. Nagyobb vételnél á r e n g e d m e n y. Csemegetézet ajánlok öt kg.-os postadobozban bérmentve 9— korona. Ajánlok likőrök készítésére gyümölcs likőreszenziát.

Málnaszörpőzde Siófok.

Vendéglő eladás.

Budapest főváros közvetlen szomszédságában egy 14 év óta fennálló jömenetű vendéglő üzlet, házzal együtt 20,000 koronaért átvehető, a hátralékos összeg pedig 5%-kal törleszhető. A vendéglőhöz tartozik utcai lakás, vendégszoba, söntés, téli veranda, nyári veranda, táncterem, fedett tekepálya. Az összes helyiségek villanyvilágítással vannak felszerelve. A kerthelyiség jávor és akáczfákkal beültetve, 1000 szemlély befogadható. A vendéglőt a jelenlegi tulajdonos örökölte, de mert más szakmabeli ember, kénytelen méltányos áron eladni. Ajánlatok „Nyári kerthelyiség” címen Budapest, VIII., Rákóczi-ut 73., a „Debreczen” kávéházba címzendők.

**Száz hektó fehér bor
eladó. Ilij. Kónya Pál,
Lajosmizse. (Pest-m.)**

GRAND

HOTEL

ESPLANADE

NAGY

SZÁLLODA

Budapest, III. Zsigmond-utca 38-40. :: Telefon 130-35.

A Szent Lukács- és Császárgyógyfürdővel szemben :: (Rózsadomb parkos tövében.)

A modern technika legújabb vívmányainak alkalmazásával, teljesen újonnan épült

hat emeletes szálloda pazar fényvel berendezett: 250 szobával.

Rézbutor, központi gőzfűtés, minden szobában hideg-meleg víz, villanyvilágítás, liftek, külön olvasó-, társalgó-, írószobák stb. stb. :: Uri- és női fodrász a házban.

Elsőrangú étterem és kávéház!

Penziórendszer is Kereskedelmi utazók és fürdőzőknek igen alkalmas. A vonatokhoz saját autójáratok. Villamos közlekedés minden irányban. Mérsékelt polgári árak. Szives pártfogást kér

PALLAI MIKSA, igazgató = tulajdonos.

NYILT-TÉR.

Nagyszombat sz. kir. város tanácsától

6001—1912.

BÉRBEADÁSI HIRDETMÉNY.

Nagyszombat, sz. kir. város tanácsa a város tulajdonát képező.

„PANNONIA“ SZÁLLODÁNAK

1913 évi január hó 1-től kezdődőleg 1920. márczius 31-ig leendő bérbeadása czéljából ezenel zárt ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhívatnák ennélfogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerű zárt írásbeli ajánlatukat, valamint 1500 koronának, a városi letéti pénztárba bérletnyugtát f. évi október hó 31-én déli 12 óráig a városi számvonóval annai is inkább beérteszék, mert később érkező ajánlatok figyelembe vételni nem fognak.

Az ajánlatok odaítélése fölött a v. képviselőtestület dönt, tartantván magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani, esetleg valamennyi ajánlatot visszautasítani.

Az ajánlat alternativ levhet, azaz ajánlat tehető a bérletre a helyiségeknek a mostani alább jelzett bszosztásával, a midón is a szállóépület áll:

Földszinten egy nagyobb utcai étteremből, tálaló helyiségből, sőtés helyiségből és e mellett egy kisebb helyiségből, portás szobából, továbbá takarmából, konyhából: jéggel megtöltött jégveremből s egyéb helyiségekből.

A I. emeleten: egy ezidőszerint kávéháznak használt, mulatságok, estélyek, kisebbszéri előadások, hangversenyek megtartására alkalmas, díszített, tágas és magas díszteremből zenekarzattal és az utczára eső erkélyel; emellett egy biliárdterem és három egymásba nyíló utcai vendégszobából, közös folyosóra vezető külön ajtókkal; tágas konyhából ételszállító lifttel a földszintre; a konyha mellett 3 egymásba nyíló helyiségből.

A II. emeleten: 6 külön álló közös folyosóra nyíló utcai és egy kisebb cseledszobából. A padlás az egész szálló felett a bérlet rendelkezésére áll.

Vagy pedig tehető az ajánlat akként is, hogy az első emeleten jelzett biliárd terem 3 vendégszoba alakítatik vissza, mely esetben azonban a helyiségek kavéházi czélokra nem használhatók.

A szállóadónak a szükséges számú illemhelyekről, továbbá házi vízvezetékéről és légszesz bevezetéséről gondoskodva van.

A részletes bérbeadási feltételek a városi számvonóval a hivatalos órák alatt betekinthezők, esetleg megszerezhetők.

Nagyszombat, 1912. évi július hó 31-én.

A városi tanács.

Külön terem kerestetik.

Vendéglői különtermet keres egy fővárosi „Műkedvelő Kör”, hol hetenként egyszer esetleg kétszer taggyűlést vagy szimfoniát rendezhet kb. 40 tag megjelenésével. Előnyben részesülnek azon vendéglők melyek a belvárosban vagy környékén vannak s esetleg különbejáratuak és zongorával rendelkeznek. Az utóbbi nem feltétlenül szükséges. Választ „Műkedvelők” címre kérünk IV. Mólnar-u. 10. II. em. 9.

Siklós nagyközség előjáróságától.

2134. szám. — I. 1912.

Hirdetmény.

Siklós nagyközség ezidőszerint alulírott előjárósága közhírré teszi, hogy a község tulajdonát képező

„Pelikán“ szálloda és nagyvendéglő

Siklóson a község háza tanácstermében 1912. évi augusztus 29. délelőt 11 órakor (zárt ajánlatok benyújtása mellett) 1913. évi január 1-től 1918. évi december 31-ig

haszonbérbe adja.

Ajánlatok zárt és lepecsételt borítékba helyezve a község előjáróságánál az árverés napjának d. e. 9 óráig adhatók be, — később érkező — nem kellően felszerelt vagy távirati ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Ajánlattevők tartoznak ajánlataikat az 540 koronában megállapított banatoneknek a községi pénztárba történt letételét igazoló élmérvényvel felszerelni

Közelebbi feltételek a községi jegyző hivatalos helyiségében, a délelőtli irodai órák alatt betekinthezők.

Ajánlatok fenti határidőben bontatnak fel, ott az ajánlattevők vagy megbízottaik jelen lehetnek.

Siklós, 1912. augusztus hó 7.

Heufner Lajos s. k. Istokovits Gyula s. k.
jegyző. bíró.

Kiadó szálloda

! Hátszegen, a Vasut-utczában, az állomás szomszédságában épült !

:: szálloda és ::

vendéglőhelyiségek

a benévő berendezéssel együtt 1912. október hó 1-től kezdődő 3 évre, esetleg 6 évre bérbeadó.

Ilalmérsi engedélyt bérlo a . bérlet tartamára szerzethet .

„Hunyadmegyei
Első Takarékpénztár”,
HÁTSZEGEN.

A kiskunmajsai kereskedelmi Casinó

kezelői állásra

pályázatot hirdet, a következő javadalmazással:

Természetbeni lakás, mely áll 2 szoba, konyha, pincze és mellékhelyiségekből. Játékpenzek 10 % -a.

30 mm szén és 40 mm tűzifa e helyiségek fűtésére. 240 kor. világitási és egyéb apró szerelések beszerzésére atalány.

Mindennemű ételek és italok te'jes jövedelme.

A „Casinó” korlátlan kiméresi engedéllyel bír a tagok részére. A tagok száma 90. Egyéb feltételekre készséggel váiaazol az elnökség.

Csakis fiatalabb nős egyének pályázhatnak. Esetleges mellékfoglalkozás megengedve.

Köz állás okt. 1-én elfoglalandó.

Kiskunmajsa, 1912. aug. 1-én.

Az Elnökség.

Szálloda eladás.

Balaton partján látogatott fürdőhelyen 50 minden kényelemmel berendezett szobával bíró szálloda a tulajdonos visszavonulása miatt olcsón eladó, vagy kedvező feltételek mellett bérbeadó. Ajánlatokat „Kedvező tőkebefektetés 355” jelűjére Blockner I. hirdetésírodája, Budapest, továbbít.

ELADÓ, TAMÁSIBAN (TOLNA M.)

egy kitünő jó forgalmu
korcsma vendéglő

és mészárszék
házzal, elköltözés miatt azonnal
eladó.

Bővebb felvilágosítással szolgál

(Breuer Sámuel, Tamási. Tolna m.)

Eladó vendéglő.

Pázmándon, (Fejér megyében) egy jó forgalmu vendéglő mérszársszékkel és hentesüzlettel, pálinkafőzdevel és nagy pince felszereléssel szabad kézből eladó. Bz épület a fenti üzlet-helyiségeken kívül magában foglal 3 szobát, 2 konyhát, 2 istállót és több mellékhelyiséget. — Bővebb értesítést ad:

Tóth Imre Pázmánd. (Fejérm.)

VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉBE !

Nagyon mennyiségű és jobb minőségű érmelléki borok beszerzésére kér megbízást, egy teljesen megbízható szakember, ki megbízójával állandó összeköttetésbe kíván lenni. Címe: Kopányi Imre, Margitta. (Biharm.)

Cászárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely az Iralmasrend kezelése alatt. Kénes hévízd gyógyforrások páratlanok. Ezek a források bővebben táplálják vizikkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a **gőzfürdőt** és **népőzfürdőt**, az **egyes- és közös külön nőt- és férfi-szajzfürdőt** (szaborgatások), **márványkád-, porcellán- és kőfürdőt**, valamint **török- és borganykád-fürdőt**, továbbá a **hőg-, szilvas- és villamosfürdőt**. Ezekből a **dus gyógyforrásokból** kapja vizét a **continenes egyedül álló női- és a férfi-uzda** is. A Cászárfürdő kiváló gyógyító erजे nemcsak osztoos bántalmak és idegjavó ellen, hanem sok más betegségénél is általában enisemert. Ivóvizéjé kitűnő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobái kényelmesek; berendezésük a különböző igények. hez van szabva. **Jutányos árak.** Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospekt ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Temesvári Polgári Söröződe Részv.-Társaság

Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki söröződe tiszteltetel ajánlja a legfinomabb világos söröket **példó dupla korona sörét**, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin vedjegygyel.)

Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: IX., Gyep-utca 58.

Élő csirkek szállítása.

Vendéglősöknek és magánosoknak szép, **idei rántani és sütni való csirke szállít élve** páronként 2 koronától, 2 korona 50 fillérig

Beer Géza
Szögliget, (Abauj-Torna-megye).

Vendéglősök figyelmében

A legjobb kompozitót rum, szilviorum, likörök stb. készítésére az „OLIVA” Pozsonyból vámentesen és bérmentve szállítja.

Jégszekrények

sőr-límérő készülékek szabad. szerkezettel, : étekhűtők minden : célra legelőcsőbb gyári :: árban. ::

Alapítotott 1873.

STILLER JÓZSEF
csász. és kir. szabad. jégszekrények gyára Budapest, VII., Kazinczy-utca 6 b. ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22.

Figyelem! Cségenro fgyeelni tessék, az nem társas. egyedüli tulajdonos **STILLER JÓZSEF.**

Borral legjobb a valódi KRONDORFI savanyuviz-fröcscs.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebké (papróspénz) vagy pinczertáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek **feneké** nincs jobb küllőn beilleszve, hanem a felsőrészt az aljával egy darabból készült — a legutányosabb árak mellett szerethetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

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

Giummi- és hatályos-különlegességek tuzsazonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy rakár- és legkiválóbb gyártmányú sörvéc, gumibarnyák, sörvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönösebb betegápolási czikkeken.



Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávé-sör, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virsliket. Kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesíttetnek.

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

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legisztabb és legelőcségebb asztali és borvize. Határozott szomszillipósi. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli itatás is rendelhető, mely hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukácsfürdő Kútvalálalt Budán.

SIPKUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

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

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

Gyártélep: VIII., Magdolna-utca 16. Telefon 17-65.
Központi iroda: VIII., Népszínház-utca 12. Telefon 141-04.

„HULLÁM” SZIKVIZ-GYÁR

Társulajdonosok:
Csandái Török Gerő és Kutschera József.

Jégszekrényeket



a legjobb kivitelben készít és szállít. 50% jégmegtakarítás 40% ármegetkarítás.

MENDELOVITS FARKAS
jégszekrénykészítő
Budapest, VII., Rákóczy-ut 64.

ZVODA FERENCZ

„Hungária” mángorló-gép gyára LOSONCZON

Magyar gyártmány!



Magyar gyártmány!

Kitüntetve az országos vas- és fémpári kiállításban, valamint a pécsi országos kiállításban éremmel. Minden gépért 3 évi jótállást vállalunk. A legújabb szab. „Hungária” mángorló-gép egyszerűbb kivitelben 50 cm. keményfahengerekkel fényezett asztalkával csak 40 K. 1. sz. „Hungária” mángorló-gép, kovacsolt vasalvánnyal 500 mm. hosszú, 2 drb. fényezett keményfahengerrel és fényezett keményfa-asztallal. Ára 50 K. 11. sz. „Hungária” mángorló-gép, kovacsolt vasalvánnyal, 600 mm. hosszú 2 drb. fényezett keményfahengerrel és fényezett keményfa asztallal Ára 60 korona.

Eladó fürdőtelep és vendéglő.

A Balaton felsőpartjának egyik leg-szebb részén fekszik a máris Világ-fürdőve fejlődő B. Almádi közvetlen közelében, 83 fürdő kabin, váróterem, tyűkszemvágy, ruhatar stb. és vendéglői helyiségekkel, vasut és hajálomásokhoz közel. Üzletvezetés hiányából eladó, bővebb főtulajdonosát Mester János tulajdonos: Balaton-Almádi.

Eladó szálloda.

Mária-Radnán (Arad-megyében, nagy buszjáró hely) a „Fekete Sas” szálloda eladó. Bővebbet Szász Péter tulajdonosnál uyanott.

Czukordinnye.

10 (tiz) darabtól feljebb darabonként 20 fillértől 30 fillérig az Zenta gyors-árúként szállít

Kiss István
dinnyekivittel Üzlete
Zenta.

SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli
Répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

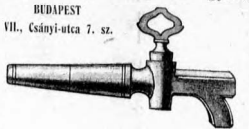
Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

HIRMAN FERENCZ

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készít gőz-, víz- és légszivattyúkhoz szükséges rézárukat. Bor-, és sör-szivattyúkat, sör kémérő-készülékeket legnyomással, valamint mindennemű rézcsapot, fémleltéri táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orosz kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

Hentesüzlet-eladás!

Nyiregyházán elektromos hajtóerőre be rendezett export hentesüzlet,

jófogalmu vendéglővel

és házzal haláleset miatt eladó.

Evente 1200 darab nehéz sertés vágás 1200 mázsa szalona kivétel.

Felvilágosítást ad:

özv. ifj. Balczár Lajosné

Nyiregyházán.

MURAKÖZI BOR ELADÁS.

A csáktornyai grófi várpinczéből 233 hectoliter bor fog eladni az 1907—1908 évekből. Bővebb felvilágosítást ad

AZ URADALMI TISZTSÉG CSÁKTORNYÁN.

Eladó borok.

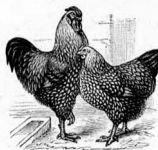
150 hl. saját termésű kitünő minőségű zöld-fehér homoki fajbor, esetleg kisebb mennyiségben is 56 kor. franco királyhalmi állomás, esetleg kölesön hordókban HEINRICH KALMÁN szőlőtelepen, HORGOSI-KIRÁLYHALOM, (Csongrád m.)

REITTER OSZKÁR

fokapitány : fajbaromfi gazdasága

:: Nagybecskerek ::

ANGLIÁBÓL hozott fajliszta telivér alsórendű árutak



	hím tojó korona	tojó korona
Hőfehér óriási nagy angol emdeni faja	25	25
Hőfehér óriási pekingsi kacska	10	8
Hőfehér Wyandoté (amerikai kitűnő tall tojók)	10	8
Hőfehér Orpington	10	8
Sárga Orpington	10	8

Hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések : Állami nagy aranyérem. Fajlisztagórt jóltámas !
Kitüntetések: Arad, Budapest, Belgrad, Berlin, Lovrin, Lugos, Nagybecskerek, Nagyvárád, Pozsony, Pécs, Pecsava, Szófia, Szeged, Szatmár, Szabadka, Temesvár, Veszprém, Wien, Zenta.

A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

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

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásból származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A forrás hőmérséke 25.75 C
A víz fajhője 17.5 C-on 1.00074
A víz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008861 ohm. cm.

A víz hőmérséke 25.3 C
A víz fajhője 18 C-on 1.0008

Chemiai vizsgálat.
1000 gr. vízben találtattott:

Chemiai vizsgálat.
1000 gr. vízben találtattott:

Kalium (K)	0.0693 gr
Natrium (Na)	0.0334 "
Calcium (Ca)	0.1208 "
Magnesium (Mg)	0.0465 "
As (Fe)	0.0004 "
Chlor (Cl)	0.0331 "
Sulfat (SO ₄)	0.1181 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5002 "
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0.0109 "
Szénsav (CO ₂) 44.96 cm ³	0.0880 "

Kalium (K)	0.0070 gr
Natrium (Na)	0.0328 "
Calcium (Ca)	0.1328 "
Magnesium (Mg)	0.0252 "
Vas (Fe)	0.0004 "
Chlor (Cl)	0.0338 "
Sulfat (SO ₄)	0.1118 "
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5194 "
Silíciumdioxid (SiO ₂)	0.0170 "
Szénsav (CO ₂)	0.0878 "
Összes szénsav (CO ₂)	0.6425 "

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz nem tartalmaz és így a »Kristály« forrásvizet igen tisztá calcium és nem tartalmazó ásványvíznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás víz a szó szoros értelmében kris álytisztá, ideálja a tisztá ásványvízneknek. — Budapest, 1904. július 20. Dr. Hankó Vilmos s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémiá tagja.

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványvíz se ammoniát, se salétromsavat, sem salétromsavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszóván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tisztá calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványvíznek minősítendő.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Budapesten, 1900. április 12-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapestben.

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

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémiá tagja; A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tisztá calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványvíznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás víz a szó szoros értelmében kris álytisztá, ideálja a tisztá ásványvízneknek. — Budapest, 1904. július 20. Dr. Hankó Vilmos s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémiá tagja.

A »Kristály«-forrás szénsavtelítés nélkül állapokban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Evian és St. Calmier forrásokat. Evian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr. St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5,23 gr. A Szt. Lukács-fürdői »Kristály«-forrás: 1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A »Kristály«-forrás több ásvány-alkatrész és több természetes szénsvavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdeklé jelleggel felruházott gyógyvíz.

ANIMO



MURAKÖZI
PEZSGÓGYÁR
RÉSZV.-TÁRS.
CSÁKTORNYA



Első magyar részv. serfözde

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

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

LITCKE L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherczeg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.

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

MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ
BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

BAKTERIUMMENTES természetes ásványvíz
ÜDIT-GYÓGYÍT. KAPHATÓ MINDENÜTT
Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. Telefon 86-53

Andrényi Kálmán Sec
utódai

Hagyományos francia módszer.
Kapható minden fűszerkereskedésben, ká-
véházban, vendéglőben.

SZULTÁNFORRÁS

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

Kutkezeléség Egerjcs. Megrendelhető a Magyar Ásványvíz forralmi és kivittel társaság-
nál, Budapest. Teréz-körút 22. Telefon 162-84

Iparsó fagyalt, jegeskávó, hidegkő-
szitványok előállításánál a jég-
szószára valamint hűtőkészül-
lékekhez. Minden felvilágosítá-
st és értesítést szóbeli vagy írásbeli kör-
dezősködésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Söjvédők Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

BEITZ JÁNOS járószőnyeg-
gyártó
Raktáron ta tok Caram-
bol és fordító biliárdok,
márvány asztalt, „Thonet”
széket, csillárokat és min-
denféle ksrsházi beren-
dezeket.
BUDAPEST,
VI. Akácza-ú. 56.
TELEFON 81-90.

Seifert Henrik és Fia
cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.
Császári és királyi szabad. jégsekrenygyár.
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.
Arjegyzőknek vidékro ingyen és bérmentve

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnnyomással való üzeme,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok, kimérőcsapok, vezetékek
és az összes szerelvények



Dr. WÁGNER
ÉS TÁRSAI,
Pest, IX., Tinódy-utca 3,
elsőrendű
különlegességi
gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szak-
mában.
Tessék 16. számú ár-
jegyzékünket kérni.

Vendéglő és kávéház bérbeadása

Bérbeadó folyó évi október 1-ére a RÁCZ-
KEVEI KASZINÓ TULAJDONÁT KÉPEZŐ

„Fekete Sas” vendéglő és
kávéház.

Érdeklődőknek bővebb felvilágosítással
szolgál a „RÁCZKEVEI KASZINÓ” elnök-
sege, Ráczkéven.



„MUNDUS“

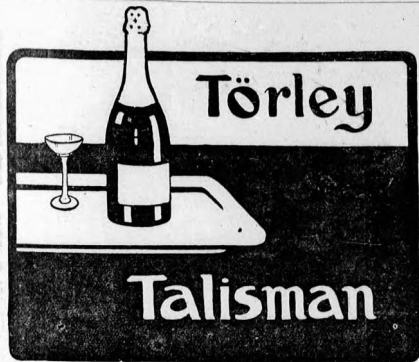
EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-
TOTT FABUTORGYÁRAK R-T

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, Varasd, Vrata.
Mindennemű hajlitott fabutor
és kerti butor.

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



BRÜNNI SÖR.

(Nincsen kartellben.)

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

DREHER ANTAL SERFOZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII. József-utca 36. Saját palack-töltés.
Ajánlja kitünő minőségű aszok-, király-, márciusi-, kiviteli márciusi-, korona- (à la pisen), malta-, bajor-, dupla márciusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla malta kőser, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját gépkocsijaiban szállít.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemeszteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmívelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főcélárútlója:
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Buda-
pest Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczím: Bortermelőik szövetezte Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tájaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Álappittott
1825.



Álappittott
1825.

HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi
jegy.



Különlegességi
jegy.

„GENTRY CLUB“

a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

Gyöngyös város polgármesteri hivatalától.

14329—ki. 1912.

Haszonbérbeadási hirdetmény.

Gyöngyös város képviselőtestületének 1911. 367—
XXV. sz. határozata folytán a város tulajdonát képező

mátrafüredi (p. benei) vendéglő és szálloda

haszonbérbeadására Gyöngyös város tanácsa pályázatot hirdet.

Felhivatnak mindazok, kik a város tulajdonát képező

mátrafüredi vendéglő és szállodát

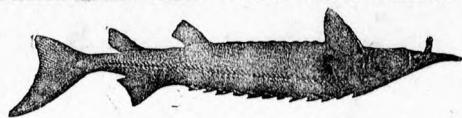
1913. január 1-től 1915. december 31-ig három évre ki-
haszonbérelni óhajtnak, azok ajánlataikat legkésőbbben
1912. szeptember 15-ik napja d. u. 5 óráig Gyöngyös város
közigazgatási iktató hivatalába adják be. A későbbben
beérkezendő, dróton vagy távbeszélőn beadandó aján-
latok, utóajánlatok figyelembe vételnek nem fogznak, —
el nem fogadtatnak.

Ajánlattevő a haszonbéri feltételeket a hivatalos
órak alatt a kiadóhivatalban megtekintheti, ahol is a
feltétel egy példányát díjmentesen átveheti, melyet kel-
tezte. két tanu előtt aláírva ajánlatához csatolni köteles.

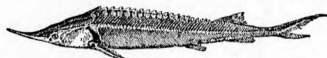
Az ajánlatot tevő a megajánlott évi bérösszeget
számmal és írásban olvashatóan a felajánlott évi haszon-
béri összeg 10%-át készpénzben vagy óvadékképes érté-
kpapirban az ajánlat beadása előtt a város közpénztárába
letelni és ennek megtörténtéről szóló igazolványt aján-
latához becsatolni tartozik.

Gyöngyösön, 1912. július 20-án tartott tanácsülésből.

Bakó Sándor v. tanácsos,
polgármester helyett.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott**, minden fajú **friss dunahalainkat**, melyeket t. rendelőknek a legolcsóbb napon, **bármily kis mennyiségben is**, a legnagyobb gondal csomagolva és pontos időre szállítunk.



Főherczegi halászlé központ, Apatin (Bács m.)

Zamatos hegyi fajborokat

vendéglősöknek mérsékelt áron szállít a

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek
Borértékesítő Részvénytársasága

Központi eladási iroda és igazgatóság: GYÖNGYÖS (Hevesm.) Főtérf. Luby ház (új Bankpalota). Postafiók 1. Sürnyöcím: VISONTAMÁTRA. — Telefon 99. sz. 540 hold saját hegyi-oltvány mintá szőlőtelepeinknek átlagos évi termése 12000 hl. A borok telepeinken személyesen megtekinthetők és kiválaszthatók. Próbaküldemények 50 litértől főtérfé költséghordókban utánvétel szállítanak. — Nagybani bevásárlásoknál kedvezményes árak és fizetési feltételek engedélyeztetnek. Ujbor-árak fajok szerint litérje 48 fill.-től 80 fill.-ig. Őbor-árak fajok szerint litérje 60 fill.-től 100 fill.-ig. EGRI BÖRÖK. Szőlőtelepeink enoké, **nagym. dr. Kállay Zoltán ur v. b. t. t. Hevesmegye főispánja** pincéjéből származó űborok, fajok és évjárat szerint litérje 6—100 fill.-ig Szőlőtelepeinken legutóbb kiváló minőségű és a szakottnál is jobb fajborokat termelünk. A t. vendégüs arak egész évű borszükségletüket kedvező feltételek mellett (részteléken szállításra is) méltányos áron előigyezhetik. Budapesti képviselő X. Bányá-utca 12. Telefon 122-41. Kassai képviselő Melegly Aladár Béta ur. Zala, Vas és Somogy megyei képviselő Polgár Dávid és Társa Budapest, VI, Frangepán-utca 12.

Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság.

Budapest-Kőbánya.

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. a körtető villamos mentén.
Telefon: 55-03 és 56-46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCA 22. Telefon 56-43.
Kiviteléi telep: FIUME via Ciotta 18. ** Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindemint a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 7 Grand Prix tanusodik sörünk paratlan minősége mellett. Nem kisebb súllyal bír sörünk megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes vetünk egykorú söröződek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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