XXII-ik évfolyam. 1. szám. Budapest, 1906. január 1.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK S KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

«Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete», a «Budapesti kávéházi segédek egylete», a «Szatmár-Németi pinczér-egylet», a «Székesfehérvári pinczér-egylet», a «Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet», a «Győri pinczér-egylet», a «Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata», az «Aradi pinczér-egylet»-nek, a «Szabadkai pinczér-egylet»-nek, az «Aradi vendéglősök és kávések egyesületé»-nek, az «Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá»-nak, a «Miskolczi pinczér-egylet»-nek, a «Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté»-nek, a «Székesfehérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá»-nak, az «Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá»-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a «Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet», a «Győri vendéglősök, kávások, italmérők ipartársulatá»-nak, a «Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat»-nak, a «Magyar szakácsok köre», a «Londoni Magyar Pinczér-Kör»

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 » | Evnegyedre . . 3 »

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII. ker., Akáczfa-utcza 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Évfordulóra.

Fordult Ixion-kereke, amely összetöri az emberiség lelkét, mint a középkori Isten-ítéletek hóhérjai összezuzták az emberiség testét.

Ennek a keréknek nagy, borzalmas fordulója lett a mi ujévünk, a mely nem hoz uj reményeket, hanem a régieken is átgázol.

Köd és felhő takarja az ujév kelő napját, alig van sugár, mely áttörné a nyomasztó szükséget.

Mit várjunk? — Vakitó sötétségben, bizonytalanul tapogatózunk. Hazánkra régen nehezedtek ilyen rossz idők, mint mostanság.

Szükségünk van a hit erejére, dicső multunk nagy tanulságaira, hogy bizni tudjunk a gondviselés jóságában, az igazság diadalában s a magunk erejében, népünk ősi erényeiben, azokban a kiváló faji tulajdonokban, a melyek népünket ebben a hazában megtartották ezer év zivatarjai között.

Ennek a nemzetet megtartó hitnek leszünk az élesztői, a nemzet önbizalmának a szitói; mert a komoran ránk köszöntött ujév borulatán csak egy reménysugár törhet át, az, amely népünk magához való bizalmából, jogainkhoz való rendithetlen ragaszkodásából fakad.

E szomoru évfordulón tehát azzal köszönhetünk be olvasóinkhoz, hogy lesz még a magyarnak jó napja, ujra felvirrad régi szabadságunk, jólétünk napja, ha összetartunk.

Az összetartásban, a testvéries kézfogásban legyenek példaadók a vendéglősök, akiknek jobb sorsa nemcsak elválaszthatlan a nemzet jobb sorsától; hanem saját helyzetük javulása is a maguk összetartásától függ.

Ébredjenek a vendéglősök ennek a tudatára s ipari életünk az ujévben forduljon az összetartás, a szövetkezés jegyébe.

A viszonyoktól sürgetett korszerü szövetkezés mentheti meg szakmánkat a sülyedéstől.

Véget kell vetnünk a magunk között való kicsinyes gyülölködésnek, testvérekké, bajtársakká kell válnunk, hogy a közös bajokat leküzdhessük.

Nincs idő a halogatásra. Ragadják föl a testvériség, a szövetkezés zászlóját azok, akik értik és átérzik a kor intő szavát. Ne bántsa őket a kishitüek, a dölyfös irigyek huzódozása. Majd ők is megtérnek; meghóditja őket az elmaradhatatlan siker.

Meg kell tennünk tehát az első lépést, az első kapavágást. Mindenki hivatott rá, a kiben tiszta a szándék, komoly az elhatározás, törhetetlen az akarat.

Az igy kibontott zászló nem fog magára hagyottan lengeni, mert minden vendéglősnek, akiben csak egy csöppnyi értelem van, be kell látnia, hogy azért szaporodnak gombamódra ellenségeink, jogczim nélkül való versenyzőink; azért vétetnek semmibe követeléseink, azért szenvednek napról napra uj csorbát legnagyobb életérdekeink; mert széthuzunk, mert nem egymással, egymás ellen tartunk.

Vessünk véget ennek az áldatlan, felvilágosult emberekre megszégyenitő állapotnak. Mi se tekintsük azt, a mi szétválaszt, hanem arra nézzünk, ami összefüz bennünket.

Ez pedig a közös érdek, a mely csak közösen védelmezhető meg; ez anyagi erőnk növelése vagyis a kis tőkéknek nagy tőkévé egyesitése, ami csak szövetkezéssel érhető el.

Komoly, nagy czélokra való szövetkezésünk egyszerre kiránt bennünket a társadalomban való izoláltságunkból, támogatókat, fegyvertársakat szerez ügyünknek a befolyásos osztályokban is, igy a termelők hatalmas phalanxában is.

Szövetkezés szerez nekünk megváltást, ez veheti ki sok ezer, jobb sorsa méltó vendéglős-család kezéből a koldusbotot.

Az ujév hajnalán tehát nem kivánhatunk jobbat olvasóinknak, mint azt, hogy ez az esztendő legyen ami testvériesülésünk esztendeje, a vendéglősök összetartásának, együttérzésének diadala.

Az ujév leáldozó napja találja a vendéglősöket mind egy táborban!

Ha igy lesz, mindnyájunkra boldog lesz ez az ujesztendő!

Adja Isten!

TELEFON: 63—90.



FANDA ÁGOSTON — ALAPITTATOTT 1820. — HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok)

= Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára. =

Szállit a legmagasabb kir. udvar, valamint József Ágost főherczeg Ő fensége udvara számára. — Bpest székesfőv. összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**Az önálló vámterület.** Nemsokára 60 éve lesz, hogy Kossuth hatalmas szavára megmozdult a magyar közönség a hazai ipar védelmére. Kossuth csakhamar kénytelen volt lemondani a megalakult «Védegylet» igazgatóságáról s helyére a közbizalom *Gorove* Lászlót ültette. *Gorove* a vidéki választmányokhoz intézett felhivásában a többi között igy szól:

Keresse más általános szegénységünk s koronkinti inségünk okait, miben tetszik — látható vagy láthatatlan dolgokban —: *az osztrák vámnál sem közelebb fekvőre, sem nyomósabbra sem találand.* Szégyenitőbbre sem, mert csakugyan nincs dicsőség a százados alvásban, de van szégyen abban, hogy e tizenöt milliónyi nép ugyanannyi milliónak érdekét nehány külföldi gyárnak, legfölebb egy város által engedé annyi idő óta szabadon kizsákmányolni. De hiszen ezt a védegylet tagjainak talán mondani sem kellene, mi mindnyájan keblünkbe hordozzuk ama tövist, melynek fájdalmait csak alélt-ságunk volt képes eddig is eltompitani; elég csak azt mondanom, hogy mi e kereskedési békókat magunkról le akarjuk rázni, hogy keményszivü mestereinktől megtanultuk, miként kell teremteni és fejleszteni, elég volna csak egy rövidke sorban felkiáltanunk: mi is akarjuk iparunkat védeni, hogy a gyarmat rendszert védrendszerrel akarjuk felcserélni és meg vagyunk győződve, hogy a t. vidéki osztály is lelkesen kiáltana fel: igen, azt akarjuk: mert *ez az ország s népe érdeke.* De mi elhatározottságunkat nemcsak amaz általános szemléletre akarjuk épiteni, mely nyomorral és inséggel, gunyhókkal és rongyokkal találkozik, nemcsak a fölébredő büszkeség hatalmas érzetére, de kiáltó számokra, melyeknek ösmerete, ha társa leend amaz indoknak, ép oly virrasztója lesz lelkesültségünknek, mint ama szolga, ki urát, a perzsa királyt, a görögök ellenföltételeire még álmaiból is fölébreszteni tartozott.»

Igy szólt a hazafiság és a tapasztalás 60 év előtt s mégis akadnak köztünk ma is elvakultak, akik a vámközösség mellett szót mernek emelni.

## Beszámoló.

A mult év nem sorakozhatik öröméveink közé; mert — eltekintve a politikai viszonyoktól - iparunk helyzetét nagyban sulyositotta.

Az a javulás, melyet az ipartörvény immár előkészitett reviziójától várhatunk, nem következhetett be; mert hát a törvényhozás munkálkodása megakadt s igy a várva-várt törvényjavaslat tárgyalásra nem kerülhetett.

Ez a javaslat — Szterényi tervezete szerint — remélni engedte, hogy iparunknak képesitéshez kötése legalább részben megvalósul, amennyiben a kötelező ipartársulás a javaslat egyik principiuma.

Ha tehát iparunknak képesitéshez kötését nem is mondaná ki a törvényhozás, a kötelező ipartársulás mégis gátat emelne a közénk nem tartozó elemek betódulásának, módot adna az ellenőrzésre, az üzleti tisztesség bizonyos elveinek szigoru érvényesitésére. A társulás kötelező voltából az is következnék, hogy az ipartestületek autonom jogai ránk is kiterjesztetnének s igy az italmérési engedélyek megadásánál bizonyos határok között, vető-jogot gyakorolnánk.

Kétségtelen, hogy mindez sok előnynyel járna ránk s nem egy sérelmünket orvosolná.

A mig azonban az ipartörvénynek ezt a régen sürgetett revizióját a nemzeti küzdelem, az alkotmány megvédésének mindennél magasztosabb érdeke háttérbe szoritotta, addig a hatósági intézkedések nem szüneteltek a mi hátrányunkra.

A vidéken több törvényhatóság a vasárnapi munkaszünetet a vendéglőkre akarta kiterjeszteni, ahelyett, hogy a néprontó pálinkamérések számának csökkentését és szombat délutántól hétfő reggelig való zárvatartását követelte volna.

A vendéglő a nép táplálkozásának a legfőbb tényezője, a közérdekü összejövetelek nélkülözhetlen föltétele; tehát ünnepi szünetük a társadalom mai rendjének teljes felforgatása nélkül nem képzelhető s nem is kivánatos; mert az idegen-forgalmat is akadályozná, a minek pedig a fokozására van nálunk nagy szükség.

Szerencsére, a kormány fölismerte a néhány tulbuzgó hatóság kivánalmának törvénytelenségét s azt, hogy nem oda üt, a hova kell; tehát ezeket a határozatokat megsemmisitette.

Két czélt mégis elősegitett ez a meddő akció. Egyik, hogy a szorongatott vendéglősök többfelé tömörültek; másik, hogy a pálinkamérések uj szabályozásának a szüksége köztudatá vált.

Igy történt, hogy a törvényhozásban pártkülönbség nélkül elismerték a pálinkamérések vasárnapi munkaszünetének a szükségét, a mit különben a pálinkamérők agyonhajszolt személyzete is kivánt és szorgalmazott.

Minthogy a kivánalom teljesitését most már bizonyosra veszik, a fogyasztás csökkentésétől félő szeszgyárosok szövetkeztek s hogy a vasárnapi munkaszünet bekövetkezése fölfegyverkezve találja őket, méréseik számára derüre-borura váltják a korlátlan italmérési engedélyeket.

Ez nem kevésbé hátrányos az általános pangástól ugyis eléggé sanyargatott vendéglősiparra, éppen ezért eleve figyelmeztettük a szaktársakat a pálinkások veszedelmes taktikájára, a mely annál nyomasztóbb reánk, mert segitségükre vannak a panesoló borkereskedők s a Dréher és más, leginkább osztrák serfőző is.

Fájdalommal kell konstatálnunk, hogy a vendéglősök ebben az esetben is, mint mindig, a mikor közös érdekeik védelméről van szó, késedelmeskedőknek és lanyháknak bizonyultak.

A *szövetkezés* ügyét, melyet annyi odaadással propagáltunk, mivel sem vitték előbbre a szaktársak s bár volt egy elhibázott kisérlet a megvalósitására s a kérdés a győri szövetségi gyülés előtt is megfordult, itt érdemleges tárgyalásával nem is foglalkoztak.

Ezt annál is inkább sajnálnunk kell, mert kétségtelen, hogy a kisebb vendéglősök helyzetének javulása, illetőleg megélhetésük biztositása, valamint egész iparunk kivánatos haladása — a mai viszonyok között — csakis a helyes szövetkezés által érhető el.

Egyebekben is meddőség, csaknem visszaesés jellemzi iparunk mult esztendejét.

A pinczérség törekvései megfeneklettek a torzsalkodásokon s mindössze a socialisták erőszakos, de annál hiábavalóbb agitációja tünt föl zavarólag.

A győri szövetségi gyülés is szükölködött kiemelkedőbb mozzanatokban és nem lépte tul a sablonos, megszokott ügyrend határait.

Ebben a sok és nagy szürkeségben örvendetes jelenség nyugdijegyesületünk folytonos és rohamos fejlődése.

A jövő esztendőnek az öröksége az elmultból a pinczérek szabadnapjának s a munkaközvetitésnek a kérdése. Az elsővel már legközelebb érdemlegesen foglalkozik budapesti ipartársulatunk.

Lapunk ebben az évben is hiven töltötte be föladatát: igazságos krónikása volt az eseményeknek, ellenőre a közéleti tevékenységnek s mint a kakas, éberen és hangos szóval figyelmeztetett mindeneket a bekövetkezőkre és a kötelességekre.

Szorgos magvetői voltunk az eszméknek, ápolói a mult tradicióinak s hirdetői a jövő követelményeinek, a mint ezek maradunk az uj évben és minden időben, hogy független, nagygyá lett hazánkban tisztelt és virágzó legyen a vendéglősipar!

**Zugszállótól megvont iparengedély.** Az ipartársulatunk annak idején erélyes lépéseket tett az ugynevezett zugszállodák ellen. Ennek következménye az alábbi végzésben tárgyalt eset is: 3627/905. IV. ker. előlj. sz. A megtartott tárgyalás és az illetékesség megállapitása után alólirott előljáróság, mint elsőfoku iparrendőri hatóság ipari kihágással vádolt Vizi Mór ügyében következőleg itélt: Az előljáróság *Vizi* Mór körmendi születésü 40 éves izr. vallásu budapesti lakost az 1904. évi szeptember hó 1-én 19981/904. előlj. sz. a. kiadott szállodai iparengedély jogá-

HÜTTL TIVADAR porczellángyáros, császári és kir. udvari szállító BUDAPESTEN
Gyár: VI. ker., Angyalföld. Raktár és iroda: IV., Dorottya-utcza 14. szám.

HERZ ÁRMIN szalámigyár BUDAPESTEN
**Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.**
**Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milánói szalámit és mortadellát.**
**Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.**

tól a székesfőváros egész területén az ipartörvény 155. §-a alapján ezennel megfosztja, illetve a jelzett iparengedélyt tőle egy évi időtartamra megvonja. Az iparengedély ezen itélet jogerőre emelkedése után azonnal beszolgáltatandó! Indokok: Igy kellett itélkeznem, mert a nevezett ellen, annak ellenére, hogy arra különösen figyelmeztetve volt, hogy a szállodai ipar gyakorlása erkölcstelen üzelmeket meg nem tür s annak ellenére, hogy neki a szállodai iparengedély azzal a határozott kikötéssel és föltétellel adatott ki, hogy szállodájában erkölcstelen üzelmeknek: a prostitutiónak helyt nem ad, a tárgyalási iratokhoz csatolt 373/IV. 1905. kig. sz. rendőri nyomozati iratok tanusága szerint oly tények merültek föl, melyek őt iparának üzhetése tekintetében a közerkölcsiség szempontjából megbizhatlannak tüntetik föl. Ez itélet a IV. ker. rendőrkapitányságnak megküldetik. Ezen itélet vádlott előtt nyomban kihirdettetvén, miután felebbezési jogára kitanittatott, az ellen felebbezett. *Pesti* s. k. IV. ker. előljáró.

## Jegyzetek.

Az iparhatósági megbizottak választása deczember 18-án volt, amire eleve figyelmeztettük szaktársainkat, kérvén őket, hogy mindannyian érvényesitsék szavazatjogukat. Minthogy az iparhatósági megbizottak feladata igen fontos, mert az iparhatóságnál ellenőrző szerepet kell vinniök s szakszerü tanácscsal kell támogatniok az iparhatóságot. Minden iparosnak érdeke tehát, hogy a megbizottak csakugyan hivatott szaktársak legyenek. Különösen érdeke volna ez a vendéglősöknek, akiknek a legtöbb félreértéssel és mellőzéssel kell megküzdeniök.

Figyelmeztetésünk és szektársaink mindennapi keserves tapasztalata — ugy látszik — keveset használt; mert — a hivatalos jelentés szerint — noha minden önálló iparosnak szavazati joga van, a főváros egész területén mindössze 530 szavazott, holott csak a vendéglősök majdnem 3 ezren vannak. A hetedik kerületben szavazott 630 s igy a többi nyolcz kerületben összesen 200 szavazó volt. Az első kerületben 9, a másodikban 10, a nagy nyolczadik kerületben 13 szavazó akadt.

No, ha az iparosság, amely az értelmiségéhez számitódik, ennyire becsüli politikai jogait, mit remélhetünk az általános választói jogtól, amely az elmaradott néprétegeket akarja az alkotmány sánczaiba emelni?!

*

Az omnibusz-társaság azzal a kéréssel fordult a tanácshoz, hogy a déli vasut pályaháza s a keleti pályaudvar között a Kossuth Lajos-utczán és a Kerepesi-uton át automobil-omnibuszokat járathasson.

A tanácsnak okvetlenül meg kell adnia az engedélyt oly föltétellel, hogy — bizonyos időn belül — összes járatait automobil-üzemre alakitsa át; mert a lovakkal való közlekedés ugy állatvédelmi, mint közegészségi szempontból botrányosan hátrányos.

*

A kereskedelmi miniszter leirt a fővároshoz, hogy arról értesült, hogy a zálogintézetek a lejárat és árverés közötti időre is követelnek kamatot a felektől. A közvetitőktől erre az időre az állam nem követel kamatot s igy a felektől jogosulatlanul szedik be. A miniszter tudatja a fővárossal, hogy elrendelte, hogy minden zálogházban látható helyen kifüggeszszék, hogy a lejárat és árverés közötti időre nem jár kamat.

Sok visszaélést követnek el a zálogházak, de valamennyi között legnagyobb a magas kamatláb, amely az államot oly szinben tünteti föl, mintha ő is üzérkedni akarna a szegények megszorultságával.

*

Az ipolysági törvényszék egy szenynyes ügyben mondott tegnap itéletet. A vádlottak padján a selmeczbányai Weisz-testvérek ültek, akik a vádirat szerint kétezer ötszáz korona ára váltóval meg akarták vesztegetni *Szél* László selmeczbányai tiszti ügyészt, abból a czélból, hogy a városi fogyasztási adóbérletet megszerezze nekik. A meggyanusitott tiszti ügyész a vizsgálat során azzal védekezett, hogy ő a váltókat az iróasztalán találta, ahová azokat tudtán kivül a Weisz-testvérek csempészték, a vádlottak a főtárgyaláson másképp adták elő a dolgot. Vallomásuk szerint Szél László tiszti ügyész a bérletet sógorának akarta juttatni. Közvetlenül a döntés előtt magához hivatta a Weisz-testvéreket s azt mondta nekik, hogy sógora visszalép a pályázattól, ha 2500 koronát fizetnek, amely összegből három városi tanácsost kell megvesztegetnie. Ezért adták át, igy vallottak a vádlottak, Szél Lászlónak az inkriminált váltót, melyet az rögtön a közjegyzőnél deponált. A tárgyaláson *Czobor* Miklós kir. alügyész bejelentette, hogy a fölmerült sulyos gyanuokok alapján büntető eljárást kénytelen inditani Szél László tiszti ügyész ellen.

Most, hogy éppen soron van a fogyasztási adó bérbeadása, ez a bünpör különös aktualitásu.

Ebben az esetben a megvádolt hivatalos személy ártatlansága látszik valószinünek; de az ország részéből hangzó panaszok azt mutatják, hogy az itt megkisérelt vesztegetések nálunk nemcsak nem lehetetlenek, hanem gyakran sikerrel járnak.

Csakis igy képzelhető, hogy a fogyasztási adók bérletére két-három szervezett banda pályázik országszerte, akik — legtöbbször — a községek hátrányára s a vendéglősipar vesztére jutnak czélhoz.

A fogyasztási adókkal egyébként is annyi visszaélés történik, hogy megszüntetésük az állam tekintélye s a polgárok nyugalma és jóléte érdekében napról-napra égetőbbé válik.

*

Jellemző a magyar észjárásra s a magyar fajnak önmaga iránti indolenciájára, hogy a magyar belügyminiszter, amely csak a maga kortes-ujságaival törődik, a bécsi sajtótermékekkel annál atyaibb gondossággal bánik.

Ugyanis, mint a *Magyar Hiradó* jelenti, a miniszter elrendelte, hogy az anyakönyvvezetők, ha egy házásságot Bécsben is kell hirdetniök, a hirdetést az *Illustrirtes Wiener Extrablatt*-ban, vagy a *Wiener Allgemeine Zeitung*-ban, vagy a *Wiener Mittags-zeitung*-ban tegyék közzé, mert ezek az ujságok a legszélesebb körü nyilvánosságot biztositják. Az osztrákokat, de különösen a bécsieket meg fogja lepni a miniszternek ez a protekcziója, mert az osztrák közvéleménynek más véleménye van a bécsi lapok olvasottságáról.

Pedig hát a belügyminisztertől egyébként is ráférne egy kis oktatás a közegeire.

Teszem azt, kioktathatná őket, hogy hirdetéseknél a szaklapok nagyon is figyelembe veendők.

Ha épitésre hirdetnek pályázatot, azt az épitészeti szaklapokban hirdessék, ne pedig a divatlapokban vagy a bőriparosok közlönyében. Szóval, a hirdetések elhelyezésénél a szakszerüség vezesse őket, ne pedig az, hogy melyik ujság jelenik meg Bécsben vagy melyik élvez subvencziót.

Ha ily módon hirdetnének a hatóságok, ugy hirdetményeik mindig eredményesek lennének.

No, de ez a magyar sajtó s a közpénztár hasznára szolgálna s nem az osztrák sajtó gyámolitására!

*

Csak egy ad pihenést a földön s ez a munka: legalább a nagy *Edison* a minap igy szolt egy ujságiró látogatójához:

Látja, én most hatvan év felé járok és nincs nagyobb örömem a munkánál. Reggel öt órakor kelek, keveset sétálok és ujságot olvasok nyolczadfél óráig. Akkor reggelizem és azután dolgozom egyfolytában délután hatig. Hatkor ebédelek, ami alig tart öt-tiz perczig. Ezután a könyveket veszem elő és vagy éjfélig olvasok.

Szerinte az egészséges ember soha sem dolgozhatik sokat s a munka után legjobb pihenés — az ujabb munka.

A munka tehát nemesit, a munka boldogit, mert nyugalmat ád.

## Üdvös mozgalom.

Hogy az osztráknak sikerült bennünket századokon át, mind máig igájában tartani, azt nem fegyveres erővel érte el, hanem azzal, hogy bennünket iparának és kereskedelmének a pórázával hálózott körül.

Iparával és kereskedelmével szivta ki vérünket, anyagi erőnket, ugy, hogy anyagi szükségünk inkább rabjaivá tett, mint a politikai önkény s az elhibázott közjogi egyezségek.

Éppen ezért minden erőnket meg kell feszitenünk, hogy az osztrák ipart és kereskedelmet hazánkból kiszoritsuk.

Minden magyar, aki idegen, főleg osztrák portékát vásárol, magát kárositja, nehezen keresett pénzét pocsékolja s ellenségét erősiti, gazdagitja.

Ausztriát semmiféle fegyveres győzelemmel nem törhetnők meg annyira, mintha iparának kiadjuk az utat; mert ekkor előbb-utóbb éhen hal ez a lelketlen kétfejü madár.

Ezért üdvözöljük nagy örömmel s hazafias szivünk mélységes tiszteletével Debreczen polgárait, akik arra inditottak mozgalmat, hogy a közönséget, minden magyar embert, minden magyar házat az iparvédelem várává tegyenek.

Hogy megtoroljuk az osztrákok ellenünk való hálátlan, ádáz erőszakoskodását, hogy magunkat vértezzük s magunknak a diadalt, a jobb jövőt biztositsuk, ne engedjünk osztrák árut tüzhelyünkhöz.

A debreczeniek lelkes szózata mondja:

Hisz az idegen holmit idegen utazók, idegen nyelven kinálják és azokkal idegen szellemet oltanak kereskedelmünkbe, lopnak be házi tüzhelyünkbe. Mi más ez, mint az idegen, az osztrák vezényszó érvényesülése a kereskedelem és ipar terén? Hogy magyar nyelv, szellem és jelleg keljen hóditó utra az ipar és kereskedelem terén is, hogy magyar kezek munkája, magyar szellem alkotása, a magyar föld termése, magyar levegőtől, hazafias lélektől, müvészi erőtől megihletve foglalja el helyét háztartásunkban, környezetünkben, azért kérjük a szövetkezett ellenzék vezérlő bizottságát:

1. Hogy az osztrák iparczikkek társadalmi bojkottálására inditson országos mozgalmat. 2. Kérje föl a vármegyéket, városokat és községeket, hogy ingyen telkek fölajánlásával, a megyei és községi adók elengedésének kilátásba helyezésével és minden lehető kedvezmény nyujtásával ipari, gyári vállalatok keletkezését előmozditsák. 3. Intézzen fölhivást főurainkhoz és tőkepénzeseinkhez, hogy ipari és gyári vállalatok létesitésével fejlesszék iparunkat, adjanak munkát szakembereinknek és a munkások ezreinek.

Ugyancsak hasonló czélzattal *Körösi* Kálmán dr. debreczeni ügyvéd a következő átiratot intézte az iparpártoló egyesülethez: «Debreczen városában is egy országos kiterjedésünek tervezett mozgalom van alakulóban, melynek czélja a magyar ipar támogatása és az egész osztrák ipar bojkottálása. A mozgalom tervezői komoly akczióra gondolnak, nem akarják Debreczen társadalmát, még kevésbbé az ország közönségét, legkevésbbé pedig magát az ügyet a sikertelenség kudarczának kitenni. Az iparpártolási mozgalom tervbevételénél abból a gondolatból indultunk ki, hogy az évek óta folyó nemzeti küzdelem alapokai közgazdasági helyzetünkben találhatók fel: Ausztria azért igyekszik elnyomni Magyarországot politikailag, hogy kihasználhassa gazdaságilag. A harczot eddigelé csak a politikai téren vettük fel, fel kell azt venni gazdasági téren is. A kiviteli módozatot akként képzeljük, hogy vidékenként egy-egy városi központtal iparvédő szövetségek alakittassanak, melyekbe a tagok 2—3 évi időre oly tartalmu nyilatkozat aláirásával lépnek be, hogy szövetségi tagságuk tartalma alatt ipari szükségleteik beszerzésénél figyelemmel lesznek elsősorban a hazai, másodsorban a vámkülföldi áruk támogatására s ugyanilyen törekvésnek a szövetségen kivül állók közt is minden lehető eszközzel terjesztői, előmozditói lesznek. Egy szakemberekből álló s Budapesten létesitendő központi szerv pedig a vámhelyezet figyelembe vétele mellett összeköttetéseket hozna létre kereskedőink és hazai, valamint a vámkülföldi gyárosok között. Ez az akczió az osztrák ipar kiszoritását nem eredményezhetné, hiszen ez az önálló vámterület mellett sem lesz elérhető, de arra gondolva, hogy a férfi-ruházati, butor- és gép-ipari és több efféle czikkekben mily sok versenyképes s csupán a közömbösség miatt mellőzött magyar áru készül már, bizvást reméljük, miszerint kellő összetartás és kitartás mellett olyan lényeges károsodást okozhatnánk a csaknem kizárólag magyar piaczon élő osztrák iparnak, hogy ez az ekként előálló helyzetet hajlandó lenne felcserélni az önálló vámterület és a méltányos gazdasági kiegyezés mellett folytatható normális verseny eredményeivel.»

Szivünkből kivánjuk, hogy a debreczeniek kezdeményezése teljes sikerrel járjon s a magyar nép milliói ott legyenek a magyar ipar táborában.

Ha ez megtörténik, ugy országunk függetlenségét és eddig el nem ért jólétét mihamarabb boldogan élvezhetjük.

## Szakácsok közgyülése.

A «Magyar Szakácsok Köre» folyó hó 14-én tartotta II-ik évi rendes közgyülését *Mayer* Lénárd elnöklésével.

A tagok szép számmal jelentek meg, a kik örömmel hallgatták a kör sikeres müködéséről tanuskodó jelentéseket.

*Mayer* Lénárd elnök lendületes szavakkal nyitotta meg a közgyülést, összetartásra, munkálkodásra buzditva a tagokat.

A *zárószámadás* felolvasása következett ezután, melyet a közgyülés elfogadott s az elnökségnek a felmentvényt megadta.

A kimutatás szerint a kör bevétele 938 kor. 72 fill. volt, tőkéje pedig ezidő szerint 906 kor. 71 fill. A tagdijhátralék 817 kor. A tagok létszáma 119. Ebből rendesen fizetett 32, hátralékos 87.

A jövő évi költségekre 500 koronát irányoztak elő, a mely legnagyobb részben diszoklevelek készitésére fordittatik.

A bécsi kiállitásra tiszteletdijul ezüst koszorut készittet a kör.

Erre választások következtek, melynek eredménye a következő:

*Elnök* Palkovits Ede, *alelnök* Mayer Lénárd; Ecker János *jegyző*, Stettner Ferencz *pénztárnok*. *Választmányi tagok:* Taraba Mihály, Haberl Albin, Wrabetz Gusztáv, Kavassy Károly, Wiesner Emil, Tobisch Miksa, Szekrényi Rezső, Andics Dávid. *Póttagok:* Burghard Pál, Weisz János. *Ellenőrök:* Schmidthoffer Vilmos, Id. Huszár János.

Ezzel véget ért a közgyülés, melynek lelkes hangulata fokozatos fejlődést igér a körnek, a melynek az élére most oly előkelő férfiu került, mint *Palkovich* Ede.

Az ő tekintélye s *Mayer* Lénárd kipróbált buzgósága a legszebb reményekre jogosithatja derék szakácsainkat.

## Tanonczok internátusa.

Karácsonyi időre, a szeretet ünnepére való tárgy: a gyermekekről való gondoskodás.

Sok a szegény, sok az elhagyott gyermek, a kikből számosan válnának iparunk derék, képzett munkásaivá; de a legtöbb vendéglős nincs abban a helyzetben, hogy tanonczainak szállást is adhasson.

Nagy baj ez, mert nem csekély oka ez a pinczérek erkölcsi züllésének s testi elsatnyulásának.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**
**BUDAPEST VII., BAROSS-TÉR 18.**

TUDATJUK ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon**, — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

Éppen ezért a karácsonytól ihletetten, a gyermekek örömnapjaiban gondoljunk a szegényekre, az örömtelenül ünneplő gyermekekre, főleg a mi tanonczainkra,

Vajjon nem létesithetnénk-e számukra internátust, *a hol tisztaságban s jó erkölcsben nevelltetnének.*

Mindennél humánusabb intézmény lenne ez itt a fővárosban, a hol a *szegénység oly egészségtelenül lakik* s annyi a bünre csábitó alkalom.

Méltó alkotás lenne ez *Glück* Frigyeshez s hogy nem lehetetlen, nem elviselhetlen áldozatba kerülő, annak igazolásául közöljük a *Moskovits és Társa* czégnek a M. I.-hoz intézett következő levelét:

Az elhagyatott gyermekek védelméről és gondozásáról alkotott törvény egyike ama nagy és magasztos alkotásoknak, a melyek hivatva vannak arra, hogy hazánk társadalmi szervezetében, a modern haladást a szociális követelmények és a humanizmus jegyében szolgálják.

Épp oly kétségtelen azonban, hogy e nagy és nemes munka csak akkor válik teljessé és áldásossá, ha a társadalom minden tagja legjobb tudása szerint támogatja az államot e törekvésében.

E tudatban kész örömmel karoltuk fel méltóságos dr. *Ruffy* Pál urnak, a gyermekmenhelyek országos felügyelőjének azt az eszméjét, hogy az állami menhelyek gondozása alatt levő elhagyatott gyermekeket, kik 12 éves korukat betöltötték, a gyakorlati életben könnyen értékesithető kézmüiparra kiképezzék és a kiképzésükkel párhuzamosan testi, szellemi és erkölcsi fejlődésükről is gondoskodjanak.

E czél megvalósitására ipartelepünkön — szerény tehetségünkhöz mért áldozatok árán — egy tanonczképző internátust létesitettünk, melyben a legszerényebb — hogy ne mondjuk, szegényes — eszközökkel, de nagy buzgósággal és az ügy iránti lelkesedéssel igyekeztünk azt a nemes czélt elérni, hogy az elhagyatott gyermekekből képzett szakiparosokat és hazánk társadalmának hazafias és munkás polgárokat neveljünk.

A tanonczképző internátust egyelőre 24 gyermek befogadására rendeztük be, de évről-évre fokozatosan fejleszteni szándékozunk. A gyermekek az internátusban lakást, éleimet és ruházatot kapnak és egy fő- és egy algondozó állandó felügyelete alatt állanak. Ipartelepünkön szakavatott mesterek oktatják és tanitják a gyermekeket a szabászati rajzra, szabászatra, bőranyagisme és feldolgozásra, felsőrész-tüzés, ragasztás és készitésre, aljazási szeges és varrott munkára, valamint teljes lábbelieknek kisiparszerüen való elkészitésére. Szellemi oktatást a nagyváradi iparostanoncz-iskolában nyernek, a melyet hetenkint háromszor gondozójuk vezetése mellett egy csoportban látogatnak. Bent az internátusban az elemi tantárgyak ismétlésére, ének és torna tanitására külön tanitót alkalmaztunk.

A gyermekek egészségi állapotának és erkölcsi életének állandó ellenőrzését a nagyváradi gyermekmenhely gyakorolja. A gyermekek minden vasár- és ünnepnapon — felekezet szerint — látogatják a templomokat.

## Az étkezés történetéből.

Mig az emberek a természethez közelebb éltek, keveset törődtek az ételek elkészitésével. Módjuk sem volt hozzá.

Ha megehültek, ettek gyökeret, gyümölcsöt, félig nyers hust; a fő dolog az volt, hogy — mint a magyar mondja — megverjék a gyomrukat, azaz mentől hosszabb időre jóllakjanak.

A harczos, a vadászó, halászó ember nem ért rá naponta többször gyomra kielégitésével bibelődni; tehát a mikor evéshez látott, nyakig ette magát, hogy huzamosabb ideig győzhesse lankasztó éhség nélkül a fáradalmakat.

A müvelődéssel az ember mindinkább eltávolodott a tnrmészettől, egyre többet henyélt s ez fölkeltette benne az inyencséget.

Több izben kivánt enni s többfélét többféleképpen elkészitve; mert a falánkból nyalánk lett.

Ki tudná megállapitani, vajjon az élelmes amerikaiaknak nem azért oly gyalázatos-e a konyhájuk és rontják el a legfölségesebb nyers anyagot, hogy mint ifju hősök álljanak a korhadt Európával szemben? Fiatal és uj nemzet az étkezésnél olyan, akár a gyermek; nem az étel minősége, hanem a mennyisége határoz. Erzsébet angol királynő udvarhölgyei még csak heringet reggeliztek; XIV. Lajos, a ki különben egész életmódjában a kényelmet tekintette első szempontnak és élvezte mohón mindazt, a mit az élet nyujthat, az étkezéssel nem sokat törődött, sokat evett, de az étel jósága másodrendü kérdés volt rá nézve. Csak utóda, XV. Lajos emelte a konyha nivóját Franciaországban; talán ez volt hosszu uralkodásának egyetlen maradandó ténye.

A közlekedő eszközök aránylag hirtelenül gyors haladása lehetővé teszi, hogy távoli országok termékeit közelebbre hozzák; főleg a halat, melyet messze tengeri utról is még frissen és élvezhetően kapunk. A tudománynak sikerült idegen világrészek állat- és növényvilágát nálunk is meghonositani, olyanokat is, melyek annak előtte csak exótikus csemegék voltak. Az eper például elhanyagolt kis csenevész gyümölcs volt, itt-ott az erdőben lelték, ma már az ananász méltó versenytársa. Sok uj dolgot fogyasztunk ma, a mit ezelőtt nem ismertek; sokat elhagytunk a konyhából, például a hattyut, mely azelőtt minden lakoma diszpecsenyéje volt. Az ünneplő lakomán, melyet Páris városa 1549-ben Medici Katalin tiszteletére rendezett, 36 hattyut tálaltak föl, mert a mészáros marháját az előkelők meg nemették. Ugyanily sors érte a pávát. Ma mind a kettő csak diszmadár.

A pávát, miután nyakát kitekerték és megkoppasztották, megsütötték és tollát nagy vigyázattal a tálra rakták, sőt fehérbe öltöztetett apródok hordták föl rendesen utolsó fogásul. Husa nem jóizü, inkább az asztal fényét emelte, ha a páva is megjelent. Az előbb emlitett diszlakomán a kócsag is szerepelt; ez a madár nagyon kedvelt vadpecsenyéje volt hajdan a királyi asztaloknak; mikor sütötték, fejét gondosan bekötötték, hogy tolla meg ne sérüljön. A gólya is kedvelt vadhus volt, sőt a daru királyi csemege volt. 1548. körül honositották meg Európában a fajd-tyukot és a gyöngytyukot. A fajd-tyuknak ize pompás, Közép-Amerikából került hozzánk, hazája Mexikó, a hol valóságos nemzeti madár, mint nálunk — a turul. Eleinte olyan mesés ára volt, hogy a velenczei tanács kimondotta, hogy csak az előkelők asztalán szabad föltálalni. Brillat-Savarin szerint az indiai tyuk Amerika legszebb ajándéka.

Sokkal később vált szokássá, hogy a békát is megették az emberek. Egész kétségtelen, hogy a háboru nyomorusága vitte rá őket. Biztos adatok szerint ezer darabot tálaltak föl egy diszlakomán,


**Fontos vendéglősöknek!**

**BORSZŰRŐ!**

ujbor aljbor, palaczkbor és betegbor **legnyorsabban, legtisztábban szürhető** a szabadalmazott **„MALOVICH“-féle** borszürővel, mely legkönnyebben kezelhető

**Kapható minden nagyságban. Ára darabonként 16 koronától feljebb. Kimerítő árjegyzék ingyen és bérmentve.**

**SCHOTTOLA ERNŐ BUDAPEST, VI., Andrássy-ut 2. szám.**

melyet Ausztriai Anna 1571-ben adott. De megették a bálnát is, pedig annak csak a nyelve izletes, a többi husa kemény, izetlen és nehezen emészthető. A főzeléket egyáltalán nem ették, nem is tudták készíteni és épp oly csodálva hallanák elődeink, hogy mi sárgarépát, parajt, káposztát eszünk, mint a hogy bennünket meglep az ő ételkapjuk.

Ma már esszük a lóhust, sőt Bajorországban a kutyát is; de kétségtelen, hogy az állattenyésztés akadályai folytán a növényevés fogja dominálni a jövő konyháját.

## Hogyan kell a lóhust sütni, főzni?

A *berlini állatvédő egyesület* érdekes szakácskönyvet adott ki, amelynek a lóhusra vonatkozó fejezetét *Budapest tanácsa lefordittatta* s külön, hivatalos lenyomatban bocsátja a közönség rendelkezésére. Bár nem igen hisszük, hogy mifelénk nagy keletje lenne még a nemes paripák pecsenyéjének, de azért háziasszonyainkat bizonyára érdekelni fogja a lóhus szakácskönyve, mely tüzetesen megismertet a lóhus elkészitésének különleges módjaival, amely állitólag igen izletes és kivánatos eledellé avatja a főváros divatos pecsenyéjét. A kis szakácskönyv a következő közleményekből áll:

A lóhus főzése. Főtt lóhus sütése vagy pörkölése. Lópörkölt. Rostélyos. (Roastbeef.) Sült lóvesepecsenye (lófilé) vagy porhanyós sült. Lóhus flandriai módon. Rizshus lóhusból. Friss lónyelv mártással bécsi módon. Lóagyvelő. Lómáj sütve. Pörkölt vagy párolt lómáj. Lóvese. Husaprólék (vagdalt hus, boulette) lóhusból. Vagdalt beefstek (Klops) lóhusból. Beafsteaks. A lósziv. Lóhusgöngyölék (lóhusrouladeok). Páczolt lóhus (Rosspökelfleisch) főzése. Páczolt vagy füstölt lónyelv főzése. Sütött (pörkölt) burgonyák lózsirban. Sült halak lózsirral. Saláták lózsirral.

Mutatóba megismertetünk belőlük egyetkettőt, azzal a kijelentéssel, hogyha valamelyik t. előfizetőnk más részlet iránt érdeklődnék, alkalomadtán azzal is szivesen szolgálunk, ha erről értesit.

*Friss lónyelv mártással bécsi módon.* Egy friss, jól megmosott lónyelvből vágjuk le a nyeldeklőt, tegyük elegendő vizzel a tüzre, szedjük le a habot róla, sőt hagymát, zöldséget, füszert, egy babérlevelet, kevés thymiánt, bazsalikumot és egy kis leves-zsirt tegyünk hozzá és főzzük lassan puhára. Vegyük ki azután s ha kissé lehült, hántsuk le a bőrt. Tisztitsuk le szépen a nyelvet és a tálalásig a megszürt lében tartsuk melegen. Adjunk hozzá következőképen készitett szardellamártást: Szedjük le a zsirt a husléről és főzzük ezt össze liszttel. Ha eléggé sürüre főtt be, keverjünk hozzá egy kis szardellavajat, kis czitromlevet és azután ne főzzük tovább. A mártás készitéséhez a nyelvből kifőtt lé használható.

*Lóagyvelő.* A velőt hideg vizbe tesszük, minden bőrkétől megtisztitjuk és vizben sóval, füszerrel, hagymával és eczettel kis fél óráig lassan főzzük. Ha kihült, tiszta kendőn megszáritjuk, szeletekbe vágjuk, kis sóval és borssal behintjük, tojással és zsemlyével köritjük (garnirozzuk) és vajban sárgásbarnára kisütjük. A megtisztitott velőt ugy, a hogy van, világosbarna vajba tehetjük, sóval, borssal behintjük és mérsékelt tüznél elkészitjük.

## Felhivás előfizetésre.

Lezárult az 1905 év könyve, melynek lapjaira nagy, lezajlott idők legendás harczai vannak jegyezve.

Nagy harczok, de nagy remények is. S ezek a remények mind a jövőtől, mind az ujévtől várják teljesitésüket.

És teljesülni fognak, ha rendithetetlenek leszünk a harczban és erősek az összetartásban.

Szükségünk van okosságra, erélyünkre s szivünk nagy hazaszeretetére; éppen ezért kétszeres szükségünk ezek leghathatósabb eszközére, a legélesebb alkotmányos fegyverre, a sajtóra.

A sajtó hivatását mindenki tudja, nélkülözhetetlenségét mindenki érzi, éppen ezért fölösleges a legrégibb, legmagyarabb szaklapot, a «Vendéglősök Lapja» *XXII. évfolyamát* a szaktársak pártfogásába hosszasabban ajánlanunk.

Szükségünk van a pártfogásra, hogy a harczban erősek legyünk, hogy szavunk elhasson minden vendéglős és pinczér szivébe.

Zászlónk a vendéglős-ipar fölvirágzásáért és haladásáért lobog; czélunk a szaktársak jobbléte és megelégedése.

Hogy ezt kivivhassuk, hogy egymást megérthessük, álljon minden szaktársunk táborunkba és bizton igérhetjük, hogy egyetértésüknek mielőbb édes gyümölcsét élvezik.

Tisztelettel kérjük tehát az összes szaktársakat, vendéglősöket és pinczéreket, hogy lapunkra mielőbb előfizetni méltóztassanak.

Előfizetési feltételeink a régiek s lapunk élén olvashatók.

Hazafias üdvözlettel

*a «Vendéglősök Lapja» kiadóhivatala.*

## Társas-reggelik.

A «Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata» minden pénteken **társas reggelit** tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

Január 5-ikén: «**Virágbokor**» vendéglőben V., József-tér 1.

Január 12-ikén: **Baár József**-nél, Pilseni sörcsarnok.

Január 19-ikén: **Mayer Ferencz**-nél, V., Akadémia-utcza 5.

Január 26-ikán: **Förster Konrád**-nál, V., Váczi-körut 68.

## Különfélék.

**Statistika a tavalyi bortermésről.** Az 1904. évi szüretre vonatkozó adatokat most állitották össze a földmivelésügyi miniszteriumban. Ezek szerint a magyar korona országaiban 1904-ben 4.256,907 hektoliter bor termett. Ebből a szorosan vett Magyarországra 3.471,460, Horvát- és Szlavonországra 785,447 hektoliter esik. A mult évi termés tehát már megközeliti a filloxera-vész előtti idő termésmennyiségét. A szőlővel beültetett terület 1904-ben 502,834 kat. holdat tett ki. Minőség szerint termett: közönséges fehér bor 2.084,867, közönséges siller bor 1.157,481, közönséges vörös bor 380,088, fehér pecsenyebor 86,020, vörös pecsenyebor 15,491, fehér csemegebor 26,734, vörös csemegebor 4145 hektoliter. Az összes szőlőtermelés értékét a statisztikai kimutatás 130.518,897 koronára becsüli, melyből a csemege- és borszőlő 5.116,443 kor az aszubor 564,697 korona értékü volt. A szőlő átlagos becsára 0·26 korona kilogrammonként. Az idei szőlőtermés előreláthatóan a mult évit nem közeliti meg, miután már is nagy mértékben lépett fel a peronospora. Ausztria bortermése 1904-ben 4.483,767 hektoliter volt.

**Borkiállitás Mendozában.** A «Revista Azucarera» jelenti: Mendoza, argentiniai tartomány kormánya elhatározta, hogy Mendoza városban állandó borkiállitást és évenként borászati versenyt rendez. A jury tagjai lesznek: a tartomány mezőgazdasági minisztere (elnök), a vegyészeti intézet vezetője, a nemzeti borászati állomás vezetője, a fogyasztási adóosztály főnöke, a tartomány borászati egyletének elnöke és a tartomány legnagyobb adófizetői (?!) névsorából kinevezendő három bortermelő.

**A tokaji szüret.** A tokaji hegyalja nevesebb szőlőbirtokainak az idei szürete már bevégződött. Eredményeiről a következőket jelentik: *Ő felsége a királynak* Tolocsva, Tokaj és Tarczal községekben levő, 110 holdas szőlőtelepeinek, termőképes 80 holdján összesen 700 gönczi hordó bort szüreteltek. — Hohenlohe herczegnek *Kisfalud és B.-Keresztur* községek határában van 82 holdas szőlőtelepe. Ebből terméstcsak körülbelül 52 hold ad, amelyen 677 gönczi hordó bor termett. — *Dr. Láczay Szabó sárospataki* 75 holdas ujültetésü telepének 70 holdján 777 gönczi hordó bor termett. — Báró *Waldbott* Tolcsva és Mád-Zombor községek hegyein 170 hold szőlőt telepitett. Ebből termőképes 110 hold, a melyről az idén 1525 gönczi hordó bora lett. Ezek szerint az emlitett négy nagybirtokosnak 310 holdas termőképes szőlőiben összesen körülbelül 5000 hektoliter, vagyis átlag holdankint 16 hektoliter bor termett, ami különben a tokaji hegyalja idei átlagtermésének megfelel.

**A mostani borárak.** Mint egy kereskedelmi szaklap irja, bor iránt országszerte fokozatosan javuló (?) kereslet mutatkozik. Az egyes vidékeken a bor árak a következők: Aradmegyében 30—32 K.; Hajdusámsonban a must 18—20 K.-n kelt; Jánoshalmán must 18—28, kiforrott bor 20—22 K.; Csáktornyán a must 38—45 K.-t fizetett; Mikepércsen az uj bor ára 24—26 K.; Jászkunmegyében 20—24 K.; Beregmegyében 28—32 K.; Baranyamegyében 1904. évi bor 40—44, uj bor 36 és siller bor 30 K.-t fizet; Temesmegyében a kisgazdák bora 28—32, fajbor 30—36, burgundi vörös 28—50 K.-n kelt; Szilágymegyében a szürt bor ára 30—33 K.;

Balatonhenyén a must 24—28 K.-n kelt és ó-bort még nem adtak el, a régi borok ellenben 80—130 K.-n vásároltatnak; Olaszliszkán a must ára 70—80 K. volt; Aradon a homoki borok 22, a hegyi borok 34 K.-n vásároltattak; Szegszárdon merkantil vörös bor 24—26, középminőségü 28—30 és finomabb hegyi bor 36—40 K.-n vásároltatott.

**A Japánok és az alkohol.** Egy német orvos irja a harcztérről, hogy a japán katonának minden napra kijár a rendes porczió pálinkája, mely rizsből készül, igen gyenge és sherriizü. Ennek tulajdonitja a hadvezetőség, hogy a sok viszontagság mellett hülési és gyomorbajok egyáltalán ritkák. Ezt a szeszes italt a katonák kis csészékből fölmelegitve szörpölik.

**Képes almák.** Amerikában, kivált Kaliforniában, divatba jött, hogy a fáján csüngő almára felirásokat, sőt egész tájképet vésetnek reája a napsugárral; ugyanis vesznek kék másoló papirost, aminőt minden vasutállomás használ, és erre negativ képeket rajzolnak rá, esetleg már készen vesznek a papirkereskedésben. Ezen képeken az árnyékolás világos, a fény pedig homályos. Az ilyen papirt, mely lehetőleg vékony, tojásfehérjével ráragasztják leszedés előtt két héttel az almának napfelé forditott oldalára. Ilyen képes almákat magam is láttam a drezdai szász királyi asztalra szánt gyümölcsösben, és meglepő szép volt a szinárnyalatuk.

**Névmagyarositás.** *Schwarcz* Marczi, az «Emke-kávéház» közkedvelt főpinczére, nevét *Sebők*-re magyarositotta. Éljen.

**«Viena» Magyar bortermelési és Kereskedelmi Részvény-társaság.** E czég alatt $1^1/_2$ millió koronát tevő, teljesen befizetett alaptőkével, Budapest székhelylyel uj részvénytársaság alakul, amely a hazai bortermelés fejlesztését, magyar bornagykereskedés folytatását és közvetitését, valamint a borkivitel intenziv emelését tüzte ki czélul. Az alakuló közgyülést a napokban tartották meg. Az igazgatóságba a következőket választották: *Pekár* Imre elnök, *Balla* Zsigmod, *Blitz* Gyula (Fiume), *Freudenberg* Rafael, Lévai Adolf (Fiume), Tauber Benő, *Tauber* Ignácz és *Tauber* Vilmos. A felügyelő-bizottságba: *Federovicz* I., *Magen* Henrik, *Neumann* Ödön és *Pollák* Ignácz (Fiume).

**Palaczkborok szállitása.** Ha már egyszer vasutaink ugy lesznek berendezve, hogy teherszállitmányok részére — ha azoknak a hideg árt — fütött kocsikat bocsátanak rendelkezésünkre: akkor nem leszünk kitéve többé annak a veszélynek, hogy palaczkboraink szállitás közben megfagyjanak. Ha nem is fagy meg a bor, de erősen lehül, már borkövet választ ki és erősen megzavarodik és ámbár hosszabb állás után megtisztul ismét magától, a mennyiben a kivált borkő a palaczkban leülepedik, mégis legtöbbször reklamácziót ad okot. Ha a palaczkbort 12—15 C nak (hidegnek) teszszük ki, akkor a bor legnagyobb része megfagy s a palaczkok elrepednek; de még azokban is, a melyek véletlenül egészben maradtak, nagyon sokat szenved a bor azáltal, hogy izét elveszti. Hogy a fogyasztó közönség részéről mindenféle panasznak elejét vegyük, magunkat pedig a veszteségektől megkiméljük, jó ha palaczkborainkat csakis enyhébb időjárás alkalmával szállitjuk hoszszabb utvonalakon.

**Ribizkebor készitése.** A lehetőleg tulérett piros ribizkét kocsánjairól letisztitjuk, bogyóit megzuzzuk és kisajtoljuk. A kisajtolt törkölyre kétszer annyi vizet töltünk, mint ahány liter szinmustot nyertünk belőle. A törkölyt a vizzel jól elkeverjük s pár órai állás után kisajtoljuk. Az igy nyert vizes mustot a szinmusthoz keverjük és annyi kilogramm fehér czukrot adunk hozzá ahány liter volt a szinmust. Ezután 18° C. meleg helyen hordóban vagy nagy üvegben kotyogó alatt kierjesztjük.

**Rózsa-konzerválás.** Egy nürnbergi mérnök közli, hogy ha nyári vagy őszi rózsát, mielőtt teljesen felnyilt volna, elzárható faládában, szárára kötött czérnánál fogva pálczákra akasztunk, ugy, hogy ne érintkezzenek, a láda fenekére pedig sósavval megnedvesitett homokot szórunk: igy a rózsa huzamosan eltartható. Igy hagyjuk a rózsát két órahosszáig és miután a sósav gőzétől egészen nekivörösödött, fehér itatóspapirosból sodrott kupszerü zacskóba rakjuk s ezeket a virág fölött ujjal benyomkodjuk, mint a szatócs szokta. Igy kezelve a rózsa egész éven át megtartja szinét és illatát. Fehér nyári és őszi rózsákat sósav helyett egy kevés kénnek elégetésével konzerválhatunk. Próbálja meg, akit érdekel és ha a kisérlet nem válik be, bátran rámondhatja a nürnbergi mérnökre, hogy füllentett.

**Gyász.** *Kommer* János, vendéglős, élte 28-ik évében, deczember 21-én, elhunyt. Vele az iparunkban oly nagy szerepet játszó Kommer-család veszitette el egyik tehetséges tagját. — *Gerencsér* Károlyné, szül. *Plichta* Teréz, *Gerencsér* József érdemes szaktársunk édes anyja, 65 éves korában, Zomborban elhunyt. Béke hamvaikra!

**Családi hir** A következő értesitést kaptuk: «Szerencsésen megérkeztem december 4-én, délután 2 órakor. A mama jól érzi magát. 1905. *Kaszás* Margitka.» *Kaszás* Lajos barátunknak gratulálunk a karácsonyi babához s szivünkből kivánjuk, hogy a kis Margit egész életében jól érezze magát.

**Borvásár Gyöngyösön** A Hevesmegyei Gazdasági Egyesület kiállitási bizottsága f. hó 8-án tartott ülésén foglalkozott a II. gyöngyösi borvásár kérdésével és a következő határozatokat hozta. A II. borvásár f. évi január 14—15. tartatik meg és azon csak hevesmegyei szőlőbirtokosok és kereskedők vehetnek részt. A bejelentések határideje január 1-éig állapitattik meg, a későbbi jelentkezők nevei már a katalógusba sem vehetők fel. A katalógusok minden érdeklődőnek dijmentesen állanak rendelkezésére.

**Cégjegyzések.** Törvényszékileg bejegyeztették a következő czégeket:

Neumann Lipót, vendéglős, Koós (Nyitra megye);

Wollner Dávid vendéglős, Magyardiószegh (Pozsony megye) és

Edelheim és Társa, vendéglős, Vácz.

**Szenzációs magyar találmány.** Egy magyar ember, a Zólyom-megyében született *Murgács* József találmányával foglalkoznak az amerikai lapok. Murgács, a *vilkesbarrei* róm. kath. hitközség lelkésze, már tiz év óta foglalkozik a drótnélküli távirással. Találmánya minden tekintetben különbözik a világhirü Marconi-féle rendszertől. A Murgács-féle drótnélküli táviró-rendszert a napokban probálták ki Wilkesbarreben, a hol a drótnélküli távirással foglalkozó férfiak egész serege gyült össze, hogy tanui legyenek egy magyar ember találmánya sikerének. A próba a *wilkesbarrei* és *serantoni* kisérletező állomásokon történt, melyek huszonkét mérföld távolságra voltak fölállitva egymástól. A kisérlet állitólag kitünően sikerült. Akármelyik állomásról adták föl a táviratot, a másik állomáson azonnal legpontosabban fölfogták. Valamennyi jelenlevő fizikus és szakember az elragadtatás hangján szólt az új dróttalan táviró pontosságáról és gyors, kifogástalan müködéséről. *Murgács* József 40 éves ember. Elemi és középiskolai tanulmányait magyar iskolákban végezte. Teológiát Besztercebányán, majd Esztergomban hallgatott. A A teológia elvégzése után besztercebányai egyházmegyei pap lett. Ez időben még nem sokat foglalkozott fizikai és elektrótechnikai tanulmányokkal és inkább festői talentuma ragadta bámulatra paptársait. *Bende* Imre püspök költségén ki is ment Münchenbe, a hol a festészeti akadémiát el is végezte. Később Amerikába került, a hol minden idejét elektrótechnikai tanulmányokra forditotta. A Murgács-féle táviró-rendszer kihasználására egy társaság alakult, mely már a legközelebbi időben megkezdi táviró-állomások fölállitását.

**Ujhitü paprikák.** A szegdi gazdáknak legnagyobb jövedelme a paprikatermelés, mely ma világhirü czikk. Hogy mily jövedelmező a paprikatermelés, kitünik abból, hogy egy holdért 120 koronát fizetnek árendát. A paprikatermelés jövedelme 2 millió, olykor 3 millió korona. Annál aggasztóbb, hogy a szegedi paprikát nagy betegség támadta meg. Tallián földmivelésügyi min. megbizta a magyaróvári növénykórtani kisérleti állomást, hogy a paprika-betegséget tanulmányozza. A szegedi néphumor az infiziált paprikát «ujhitünek» nevezi. A gazdasági egylet egy hold kisérleti telepet akar berendezni, ahol a növényfejlődés minden stádiumában megfigyelné a betegséget, a röszkei és szentmihályteleki gazdakörök is megigérték, hogy a betegség terjedését és okait tanulmányozzák. A növénykortani állomás még eddig a betegség okát és az ellene való védekezést nem állapitotta meg.

**Egy angol utazó a magyar borról.** Mr. *Brown* emléke kedves és tisztelt előttünk, mert az ő rokonszenve fedezte föl az osztrákoktól elnyomott s barbárnak mondott Magyarországot Angliának. Vas Gereben is szerepelteti a derék Brownt a «Nagy Idők, Nagy emberek» czimü regényében. Az angol Brown 1868-ban beutazta Németországot, Asztria-Magyarországot, Szerbiát, Maczedóniát, Thesáliát stb. a legjobb bortermelő államnak Magyarországot nyilatkoztatta ki. Dicséri a «szép Magyarországot» és megemliti, hogy rendkivül gazdag a két legfőbb táplálékban: kenyérben és borban. «Magyarországon — irja Brown — a szőlő maga is igen pompás izü; a bor kitünő és nemes, különösen nagybecsü a tokaji. A szerémi szőlőhegyeken is sok bor terem: mondják, hogy e vidéken maga Probusz császár ültetett szőlőket és pedig az Almus hegy közelében. Van Magyarországnak több vidéke, hol kitünő borok teremnek. A borok Bécsbe szállittatnak és Bécsben lehet 30 különböző faju magyar *bort* kapni.»

**A tulfinom liszt nem jo.** A Kisérletügyi Közlemények októberi füzetében a következő érdekes összefoglalásokat találjuk:

1. A lisztnek tulfinomra őrlése a liszt sikértartalmának s igy a liszt hasznavehetőségének ártalmára van.

2. A sokféle liszt-készitésnek semmi praktikus jelentősége nincs, s igy fontolóra veendő: nem czélszerübb és gazdaságosabb volna-e 8—9-féle liszt helyett

csak 4—5-félét készíteni s a liszt fehérségét nem mindenekfelett valónak tekinteni.

3. Érdemes volna az őrlendő búzamosás és buzasterilizálással, egyelőre csak üszögös vagy egyébként hibás sikérü buzával behaló kisérleteket tenni.

**Tejszürés.** Nálunk különös gond kellene annak ellenőrzésére, hogy majorosaink tisztán bánnak-e a tejjel, mert majorosainknál — főleg itt a fővárosban — kevés lelkiismeretesség tapasztalható, az istállók pedig gyakran oly alacsony, szelőzhetlen, ronda ólok, hogy a jószágok megbetegedése azokban elmaradhatatlan. Követnünk kellene a stolpi tehenészet példáját, a hol a beszolgáltatott tejet — melyet a tehenész már előzőleg szürőn és vászonruhán átszürt — kavicságyon folyatják keresztül, hogy a legcsekélyebb piszoktól is megtisztuljon. A kavicsréteget mindennap néhányszor tiszta vizzel leöblitik. Hogy a tehenészeket minél nagyobb tisztaságra serkentsék, azoknak, akik a legtisztább tejet szolgáltatják be, 30—40 márka jutalmat adnak évente és tehenenként. Ezzel az eljárással elérték azt, hogy a legpiszkosabb tej piszoktartalma 5.18% ról 1.22%-ra szállott le. Három év óta a kitüntetett tehenészek száma annyira megnőtt, hogy jelenleg a schweizi tejszövetkezetek tagjainak felerésze belőlük telik ki.

**Uj izzólámpa.** A legujabb találmány az izzólámpások terén a *wolfram lámpa*, melynél a wolfram-fémet használják izzótestül. Ennek előnye az, hogy csak harmadrész annyi áramat fogyaszt, mint a szénszál és ennél sokkal tartósabb is, de a wolfram-izzólámpák épen ugy használhatók, mint az eddigi izzótestek. A wolfram-izzólámpák szabadalmát az Egyesült villamossági r.-t. szerezte meg, mely e nagy jelentőségü találmánynyal rövidesen nyilvánosság elé lép.

**Gyermek-mérgező fináncok.** Hogy sok pénzügyőr nem válogatós a pénzszerzés eszközeiben és módjában, azt a vendéglősök is sokszor panaszolják; de igazán felháboritó az az eset, a melyről az «Adóügyi szaklap» igy ir: Panasz leveleket kaptunk Ujpestről. A levelek tartalma megdöbbentett bennünket. Hihetetlennek tartottuk az azokban elmondottakat, mert habár még mindig sok a panasz a pénzügyőrség ellen, mégis ma már kizártnak tartottuk annak lehetőségét, hogy a magyar pénzügyőr annyira megfeledkezhessen magáról, mint ahogy nekünk több oldalról, azt az ujpesti olvasóink megirták. Utánmentünk a dolognak és sajnos meggyőződtünk róla, hogy ugy van az, ahogy velünk közölték. Nem kisebb dolgot követtek el az ujpesti pénzügyőrök, mint azt, hogy egy csapat 8, 10—12 éves gyermeknek pénzt adtak és elküldözgették őket 70—80 boltba, hogy ott igyanak. pálinkát. Mikor aztán a gyermekek bementek, beállitottak a fináncok, s a gyermekek tilos itatásáért megbirságolták a boltosokat. Ez az embertelen eljárás méltó a legszigorúbb megtorlásra.

**Borözön.** Nemcsak vizözön, hanem borözön is volt a világon. Mint a lissaboni «Diaro» czimü lap jelenti, Azambujo helységet bor árasztotta el a szó szoros értelmében. Egy nagy purtugáliai borkiviteli czégnek ott nagy borraktára van, mely 23 millió liter bort tartalmazott. A raktárnak egy fala beomlott és a hordókat szétzuzta ugy, hogy a kiömlő bor elárasztotta a helységet s egy fiu belefuladt a borba. Az azambujoi lakok mindenféle edényekkel fogták fel a bort. Az illető vállalat kára majdnem egy millióra rug, mert kiváló borfajok pusztultak el.

**Az orosz szabadság áldomása.** Mikor Witte megkötötte a békét s nyugalom szállott a véráztatta ázsiai harczmezőkre, a cár még azt is megtette a békeszerzőnek, hogy kiadta az alkotmányról szóló manifesztumot, amely Oroszország uj történetének hajnalhasadását jelenti. E győzelme után Witte barátainak nagy lakomát adott Ezen a lakomán poharába, melylyel felköszöntőt mondott az orosz alkotmányra, tokaji bort öntött. Beszédében érintette is ezt a körülményt, nagyon stilszerünek találva, hogy a bátor és szabad magyar nemzet borával köszönti az ébredő orosz szabadságot. Vajjon igazat mondott-e a magyar nemzetről.

**A bor történetéből.** *Hanusz* István irja kutatásaiban: Nezsider Vedény szürték egykor azt a jó nevü bort, melyet a szomszéd osztrákok a Fertő-tó után Seewein néven emlegettek. Sopron 1782-ben is külföldre, kivált Sziléziába küldött boraiért 280, 000 frtot vett be. Izabella királyné télen-nyáron jégbehütött borokat élvezett s igy tette tönkre belszerveit. Ménesen 1715-ben soborsini, aradi, almási, paulisi, solymosi katonák szőlőbirtokosok voltak; emlegeti az országos levéltár akkor a kuvini szőlőket is. A váczi Papvölgy nevü szőlőkben 1475. óta termelnek bort. A szőlőhonositó Báthory püspök gyakorta járt ki oda papjaival, onnét nyerte nevét a telep. Ma is megvan azon a tájon a püspökszőlő.

**Péter bácsi** szegedi vendéglőjében, József-körut 75. szám alatt, kaphatók a legjobb borok s háziasan főzött magyar étkek.

**Üzlet-átvételek.** *Molnár* Domonkos szaktársunk átvette a hontmegyei Szobon a nagyvendéglőt. — *Tassy* Lajos *budapesti* jóhirnevű szaktársunk megvette a Dohány-utcza 29 sz. alatt levő vendéglőt *Molnár* Sándortól. *Molnár* szaktársunk pedig a Kishid-utczai «Zöld-hordó» vendéglőt vette át. Mindnyájuknak kivánunk sok szerencsét.

**Halálozás.** Érzékeny családi veszteség érte *Hajnal* Aladárt, a nagykanizsai «Szarvas» szálló kedvelt főpinczérét, szerető édes anyja elvesztésével. A jó anyát gyermekei, rokonai és ismerősei részvétele mellett tették örök nyugalomra. — Béke poraira.

**Kávéház megnyitás.** Budapesten az Almássy-tér 5 szám alatt levő házban *Springer* József, a korcsmárosok ipartársulata diszesen berendezett, uj kávéházat nyitott. Sok szerencsét kivánunk uj vállalatához.

**Figyelmeztetés.** A legjobb minőségű, kitünő fogvájók kaphatók *Hirschler Testvéreknél* Budapesten IX., Ferencz-körút 17. szám alatt. Tisztelt olvasóink becses figyelmébe ajánljuk e jeles czégnek lapunk mai számában közölt «*fogvájó*» hirdetését.

**Eljegyzés.** *Zsilinszky* Emma urhölgyet *Zsilinszky* Lajos, a pápai «Arany-Griff» szállodás bájos leányát, eljegyezte dr. *Domonkos* Géza pápai orvos. Sok szerencsét frigyükhöz.

**Kisvendéglősök összejövetelei.** A korcsmárosok ipartársulatának tagjai heti összejöveteleiket minden péntek délutánján a következő helyeken tartják: Január 12-ikén: *Tompa* Lukácsnál IX., Vendel-utcza 1. sz. Január 19-ikén: *Kossa* Jánosnál VII., Almássy-tér 15. szám. Január 26-án: *Schmauder* Józsefnél IX., Viola-utcza 21. szám.

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 □ öles, az uj villamos vasut keresztül megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a *legelőnyösebb* részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti dij Budapestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: *Sziklai Géza és Társa* bankházában, Budapest. «József főherczeg» szálloda. Telefon: 88—92.

**Brázay Kálmánnál vásároljunk!**

**Nyilttér.**

**Boldog ujévet**

kivánunk tisztelt vevőinknek, jóbarátaink és ismerőseinknek

**Eberhardt Antal és Társa**

**pezsgőgyárosok Budafokon.**

Tisztelt vevőim, jó barátaim és ismerőseim fogadják az ujév alkalmával legjobb kivánataim kifejezését. **Boldog ujévet!**

**FANDA ÁGOSTON** halászmester

**Budapest, IX. ker., Központi vásárcsarnok.**

**Boldog ujévet**

kivánok összes tisztelt fogyasztóinknak, megrendelőinknek, jóbarátaimnak és ismerőseimnek.

**Ungár Sámuel**

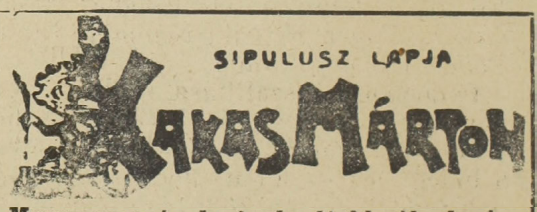
a „Kőbányai Polgári Serfőződe“ képviselője

**Budapest.**

Mélyen tisztelt vendégeinknek, ismerős és utazó urainknak **boldog ujévet** kiván

**Nébenmayer és Salamon**

„Korona“ szálloda bérlői **Nyiregyházán.**




**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 kr.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . 6 frt
Fél évre . . . 3 frt
Negyed évre . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 4.**

Telefon 41—05. Telefon 41—05.

**Schleicher ✻ ✻ ✻ ✻ ✻ ✻ ✻ József**

**«Hazai» conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcsszörp-gyára**

**Budapest, II., Kacsa-utcza 19. szám.**

Ajánlja a t. vendéglős, szállodás és kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait.

**Vidékre 5 kilós postacsomagok.**

Előnyös árak! Előnyös árak!

# BOLDOG UJÉVET!

Magyarország mélyen tisztelt **vendéglőseinek**, a nagyérdemü **közönségnek, fogyasztóinknak** hálás köszönetünket nyilvánitjuk a mult évben élvezett pártfogásukért s kérjük, hogy azzal bennünket az **uj évben is kitüntetni sziveskedjenek.**

A magyar sörgyárak nemes italát magasra emelve, kivánunk **boldog ujévet, szerencsét és hosszú életet fogyasztóinknak!**

**Éljenek fogyasztóink!** **Éljenek a vendéglősök!**

## Aich János

a Dréher-sörfőzde képviselője

## Rajágh Lajos

az Első Magyar Részvény-sörfőzde képviselője.

---

Mindazokat a m. t. **szállodás, vendéglős** és **kávés** urakat, kik velünk az elmult esztendőben összeköttetésben voltak, az ujév alkalmából szerencsekivánatainkkal üdvözöljük!

Kérjük megtisztelő bizalmukat a jövőre is, a minek megfelelni kedves kötelességünk leend. **Boldog ujévet!**

## Törley Józs. és Tsa

**pezsgőbor-gyáros** **Budapest—Promontor.**

---

Sok szerencsét kivánunk t. **vevőinknek**, a nagyérdemü **vendéglős** és **kávés** uraknak, kérve, hogy czégünket bizalmukkal tiszteljék meg az uj esztendőben is.

Kiváló tisztelettel

## Hubert J. E.

**cs. és kir. udvari pezsgőbor-pinczészete** **Pozsony.**

---

**A mélyen tisztelt vendéglős és kávés uraknak szerencsét és boldog ujévet kivánok!**

Midőn az elmult esztendőben történt számos megrendelésüket megköszönöm, egyuttal tisztelettel kérem, hogy azzal szerencséltessenek a jövőre is.

Kiváló tisztelettel

## belatini Belatiny Arthur

**pezsgőgyáros.** **(Budapest—Velencze).**

---

A t. **szállodás-, vendéglős-** és **kávéháztulajdonos** uraknak, mélyen tisztelt **vevőimnek, barátaimnak** és **ismerőseimnek boldog ujévet kivánok!**

## Horváth Nándor

a **Lövenstein M.**

cs. és kir. udvari szállitó czég tulajdonosa

**IV., Vámház-körut 4. szám.** **IV., Kishid-utcza 7. szám.**

---

Fogadják t. vevőim az ujév alkalmával legjobb kivánataim kifejezését.

**Boldog ujévet kivánok!**

## Borhegyi F.

palaczkozott bor-, pezsgő-, cognac-, likőr-, tea- és rum-üzlete.

**Budapest, Gizella-tér 1. szám.**

---

A mélyen tisztelt **vendéglős, kávés** uraknak és nagyrabecsült **megrendelőinknek boldog ujévet kivánunk!**

Czégünket továbbra is b. támogatásukba ajánlva, maradunk kiváló tisztelettel

## Louis François & Comp.

cs. és kir. udvari szállitók

Fülöp Szász Coburg Góthai herczeg Ő fensége szállitói

**pezsgőgyárosok** **(Promontor).**

---

**A mélyen tisztelt vendéglős uraknak sok szerencsét és boldog ujévet kiván**

## Mezey és Társa

a «Pilseni Ősforrás» főraktára

**Budapest.**

---

## Dietzl József

csász. és kir. udvari szállitó

**bortermelő és bornagykereskedő** **Budafok.**

Nagyrabecsült vevőimnek az ujév alkalmával szerencsét kivánok és szives pártfogásukat kérve arról biztositom, hogy tisztán kezelt válogatott borok szállitása által mindig azon leszek, hogy megelégedésüket kiérdemeljem **Dietzl József.**

---

A bekövetkezett ujév alkalmából mélyen tisztelt vevőimnek, a budapesti **szállodás, vendéglős** és **kávés** uraknak, valamint minden **jó barátom** és **ismerősömnek szerencsét és boldogságot kivánok.**

## Huber József

**sütőde tulajdonos**

---

A szállodás, vendéglős és kávés uraknak

**boldog ujévet kivánok!**

## Brázay Kálmán Czég

**Dr. Szuly Aladár.**

# 1906.

# BOLDOG ÚJÉVET!

Alulirottak a nyilvánosság utján **boldog ujévet** kivánnak támogatóiknak, kartársaiknak, ismerőseiknek és barátaiknak.

**Gundel János,**
«István főherczeg» szálloda
Budapest.

**Glück Frigyes,**
Pannonia-szálloda
Budapest.

**Stadler Károly**
Keleti pályaudvar
Budapest.

**Lippert Lajos,**
vendéglős
Budapest.

**Petánovits József,**
«Metropole» szálloda
Budapest.

**Szikszay Ferencz,**
vendéglős
Budapest.

**Ehm János,**
vendéglős
Budapest.

**Kaps József,**
Margitszigeti vendéglős
Budapest.

**Müller Antal,**
vendéglős. Országos Kaszinó
Budapest.

**Bokros Károly,**
az országos nyugdijegyesület elnöke
Miskolcz.

**Karikás Mihály**
Budapest.

**Sziklay Sándor,**
szálloda-tulajdonos
Budapest.

**Klivényi Ferencz,**
vendéglős
Budapest.

**Wassermann Mór,**
Emke-kávéház
Budapest.

**Pelzmann Ferencz,**
«Pannonia» szálloda vendéglőse
Budapest.

**Förster Konrád,**
vendéglős
Budapest.

**Némai Antal,**
kávésipartársulati elnök
Budapest.

**Glück Erős,**
Budapest.

**Burger C. J.**
a Hungária nagyszálloda igazgatója
Budapest.

**Dökker Ferencz,**
«London» szállodás
Budapest.

**Schmidt Károly,**
a Royal-szálloda igazgatója
Budapest.

**Kommer Ferencz,**
«Vadászkürt» szállodás
Budapest.

**Wilburger Károly**
vendéglős
Budapest.

**Prindl Nándor,**
vendéglős
Budapest.

**Rosner Ignácz,**
vasuti vendéglős
Királyhida.

**Schermann Sándor,**
vendéglős
Budapest.

**Bittner Alajos,**
vendéglős
Budapest.

**Wallner Sámuel,**
Keleti pályaudvari vendéglőben
Budapest.

**Bányai Józsefné**
vendéglős
Budapest.

**Tillinger Sándor,**
vendéglős
Budapest.

**Leyrer János,**
vendéglős
Kőbánya.

**ifj. Roith György**
vendéglős
Kőbánya.

**Raschka József,**
«Lyon» kávéház főpinczére
Budapest.

**Deutsch Pál,**
vendéglős
Budapest.

**Molnár Sándor**
«Orient» szállodás
Budapest.

**Tombátz Lajos**
Polgári serfőződe
Kőbánya.

**Koch József,**
vendéglős, ipartárs. alelnök
Budapest.

**Jerzižek,**
«Nemzeti kaszinó»
Budapest.

**Potzmann Mátyás,**
vendéglős
Budapest.

**Leheti István,**
vendéglős
Budapest.

**Mádai Lajos,**
nagyvendéglős
Budapest, Kerepesi-ut 30.

**Neuszidler Géza,**
vendéglős
Budapest.

**Hack István,**
vendéglős
Budapest. Baross-tér.

**Spalt Mátyás,**
vendéglős
Budapest.

**Ifj. Sprung János,**
kávéháztulajdonos
Budapest.

**Ifj. Schuszter Ernő,**
vendéglős Nyugati pályaudvar
Budapest.

**Appl János,**
vendéglős
Budapest.

**Csepreghy Gyula,**
szobafőpinczér «Orient» szál.
Budapest.

**Briher Kálmán,**
főpinczér «Vigadó» kávéház
Budapest.

**Károlyi Nándor,**
vendéglős
Budapest.

**Miákits Mihály,**
vendéglős
Budapest.

**Macskássy Sándor,**
vendéglős
Budapest.

**Kuster Géza,**
kávéháztulajdonos
Győr.

**Herczeg Ferencz,**
a győri vendéglős ipart. elnöke
Szombathely.

**Turcsányi Sámuel,**
főpinczér
Budapest.

**Váradi Lajos,**
vasuti vendéglős
Ujvidék.

**Keleti Henrik,**
Folies Caprice
Budapest.

**Maloschik Antal,**
Budapest.

**Gregor Lajos,**
főpinczér (Lippert étterme)
Budapest.

**Syllaba József,**
fizetőpinczér (Lippert vendéglő)
Budapest.

**Knappe János,**
«Lyon»-kávéház tulajdonosa
Budapest.

**Kőrössy József,** szobafőpinczér
«Angol királynő» szálloda
Budapest.

**Ecker Károly,**
vendéglős
Budapest.

**Poós István,**
vendéglős
Budapest.

**Maloschik Ferencz,**
vendéglős
Budapest.

**Mayer József,**
«Erzsébet királyné» szállodás
Budapest.

**Kastel Mihály,**
vendéglős
Budapest.

**Zöldhelyi Lajos,**
vendéglős
Budapest.

**Burger János,**
«Imperial» szálloda tulajdonosa
Budapest.

**Mittrovátz Adolf,**
főpinczér «Pannonia» szálloda
Budapest.

**Kolb Gusztáv,**
Royal szálloda
Budapest.

**Bernhardt Ferencz,**
főpinczér «Pannonia» szálloda
Budapest.

**Albert Viktor,**
vendéglős
Rökk Szilárd-utcza, Budapest.

**Ruef József,**
a «Park-Club» üzletvezetője
Budapest.

**Danninger György,**
«London» szálloda
Budapest.

**Blazsek József,**
vendéglős
Budapest.

**Vámos Dezső,**
«Hazám» kávéház tulajdonosa
Budapest.

**Éder Antal,**
vendéglős «Császárfürdő»
Budapest.

**Nemcsák Mihály,**
vendéglős
Budapest.

**Szücs Lajos és Balika György,**
vendéglősök
Budapest.

**Dékány Sándor,**
(«Gambrinus»)
Budapest.

**Schitter Vincze,**
vendéglős
Kőbánya.

**Trummer Sándor,**
vasuti vendéglős
Székesfehérvár.

**Nika Antal,**
vendéglős
Budapest.

**Tóth Józsefné,**
vendéglős
Budapest.

**Dávid Sándor,**
főpinczér
Ujvidék.

**Nagy Gábor,**
szállodás
Kolozsvár.

**Szivós Zsigmond,**
Zöldfa-szállodás
Budapest.

**Hirmann Ferencz,**
rézáru-gyáros
Budapest.

**Szeder Ferencz,**
vendéglős
Budapest.

**Scherübel Károly,**
a «London» szálloda éttermeinek főpinczére, Budapest.

**Zidarits Ödön,**
főpinczér
Budapest.

**Kaszás Lajos,**
főpinczér (Muhr étterme)
Budapest.

**Mayr József,**
«Metropole» szálló
Budapest.

**«Koronaherczeg» szálloda**
személyzete
Temesvár.

**Tóth Kálmán,**
főpinczér
Temesvár.

**Weisz Bertalan,**
vendéglős
Budapest.

**Fodor Vendel,**
vendéglős
Budapest.

**Blazsevátz Antal,**
vendéglős
Budapest.

**Géczy Kálmán,**
főpinczér
Budapest.


BOLDOG UJÉVET!

TISZTELETBELI, RENDES, RENDKIVÜLI, VALAMINT EGYLETÜNK IRÁNTI JÓAKARÓ PÁRTFOGÓINKNAK LEGŐSZINTÉBB HÁLATELJES SZERENCSE KIVÁNATAIT FEJEZI KI AZ 1906. ÉVI ÉVFORDULÓ ALKALMÁBÓL

A „BUDAPESTI PINCZÉREGYLET ÉS ÖNKÉPZŐKÖR" ELNÖKSÉGE

PAULYI ANTAL S. K. ALELNÖK, HELYETTES-TITKÁR
VARGA ISTVÁN S. K. ELNÖK
CSERNÁK JÓZSEF S. K. KÖRGAZDA



A „Magyar Szakácsok Köre"

az évforduló alkalmával

a legszivélyesebben üdvözli összes nagyrabecsült tiszteletbeli tagjait, szeretve tisztelt pártfogóit, kedves tagtársait és jóakaró barátjait!

**Adjon az Ég boldog ujévet mindnyájunknak!**

Isten áldja egyletünket! Isten teljesitse jó kivánságainkat!

Hazafias és kartársi tisztelettel

**az elnökség.**


**Sommerer György,**
vendéglős
Budapest.

Az «**Erdélyi Pincze-Egylet**»
az erdélyi bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

**Karácsonyi János,**
az erdélyi bortermelők szövetkezete utazója, Kolozsvár.

**Mirth András,**
vendéglős
Budapest.

**Wurglits Vilmos,**
vendéglős
Budapest, Kerepesi-ut 55.

**Szentgyörgyi Ferencz,**
vasuti vendéglős
Kassa.

**Paulits József,**
Budapest.

**Ultsch Géza,**
«Abbázia» kávéház
Budapest.

**Gaál Andor,**
főpinczér (Nyugati p. u. étterem)
Budapest.

**Doktor László,**
vendéglős
Budapest.

**Schlesinger József,**
pinczér-ügynök
Ujvilág-utcza 23. Budapest.

**Biteszer József,**
Budapest.

**Rábai Béla,**
Pannonia kávéház főpinczére
N.-Várad.

**Schnell József,**
vendéglős
Budapest.

**Fried Gyula,**
«Szeged»-kávés
Budapest.

**Máté Ambrus,**
vendéglős
Ujpest.

**Gerencsér József,**
vasuti vendéglős
Zombor.

**Randvég József,**
kávés
Kőszeg.

**Tihanyi József,**
Balaton kávéház tulajdonosa
Budapest.

**Marchardt András,**
vendéglős
Budapest.

**Seiff Alajos,**
főpinczér (Ehm étterem)
Budapest.

**Tilcser János,**
főpinczér (Ehm étterem)
Budapest.

**Rehling József,**
főpinczér (Klivényi étterem)
Budapest.

**Kepes I. József,**
vendéglős
Budapest.

**Özv. Schárhánn Jánosné,**
vendéglős
Budapest.

**Hetlinger János,**
Mádai étterem főpinczére
Budapest.

**Özv. Pribitzer Sándorné,**
vendéglős
Budapest.

**Polláh József,**
pinczérelhelyező-intézet tulajdonos
Budapest.

**Garay Testvérek,**
szállodatulajdonosok
Szarvas.

**Watterich Arnold,**
Budapest.

**Dióssy Ágoston,**
«Otthon»-kör
Budapest.

**Pázmán Fülöp Jakab,**
főpinczér «Központi» vásárcsarnok, Budapest.

**Vasutta Viktor.**
vendéglős Tüzérségi laktanya
Budapest.

**Ifj. Eberhardt Antal,**
vendéglős
Budapest.

**Tomola Roland,**
főpinczér Váradi étterem
Teréz-körut 28. Budapest.

**Rumpold Gyula,**
szállodás
Nagy-Bánya.

**Skergula István,**
kávéháztulajdonos
S.-A.-Ujhely.

**Krén István,**
vendéglős
Budapest.

**Láng Emil,**
főpinczér «Keleti» kávéház
Budapest.

**Pindinger Lajos,**
vendéglős
Budapest.

Schabhüttl Mugó,
főpinczér «London» szálloda
Budapest.

Ébenheő Károly,
főpinczér «Országos Kaszinó»
Budapest.

Briher János,
főpinczér «Országos Kaszinó»
nyilvános étterem, Budapest.

Hajnal Aladár,
főpinczér «Szarvas» szálloda
Nagykanizsa.

Kilár Ferencz,
fizetőpinczér, Lippert-étterem
Budapest.

Kiss Henrik,
vendéglős
Teréz-körut 43. Budapest.

Linkner László,
főpinczér Kiss Henrik éttermében, Budapest.

Németh Károly,
főpinczér, a genfi egyl. elnöke
Budapest.

Fischer M.
tojásnagykereskedő
Budapest.

Molnár Ágoston,
«Belvárosi szálloda»
Budapest.

Gindl Vilmos,
főpinczér Szikszay-étterem
Budapest.

Németh János,
vendéglős
Budapest.

Palugyai Károly,
szállodatulajdonos
Pozsony.

Élő József, főpinczér
Drechsler étterem, Budapest.

Csermák Ágoston,
«Metropole»-szálloda, Budapest.

Fábri Henrik
Angol-kávéház, Budapest.

Fischer Zsigmond, vendéglős
Budapest.

Spiegel Testvérek
Dalszinház-u. 8. Budapest.

Schwetz Mihály, vendéglős
Budapest.

Károli Gyula, vendéglős,
Irányi-utcza 17. Budapest.

Krizmanits Gusztáv, főpinczér
Budapest.

Sipos Ferencz, vendéglős
VII. Károly-körut 3. Budapest.

Sárközy Ferencz
főpinczér «Orient»-kávéház
Budapest.

Sugár Sándor,
Sabária-kávéház Budapest.

Feiner Jenő,
Emke-kávéház Budapest.

Nagy Károly,
főpinczér, New-York kávéház
Budapest.

Wagner Vilmos,
vendéglős Budapest.

Pitzer és Hauser,
Nyitra.

Czenczinger Ferencz,
szállodás
Nagy-Szent-Miklós.

Nagy Lajos,
vendéglős
Ungvár.

Kiss Lajos,
szállodás
Munkács.

Metzger János,
vendéglős
Budapest.

Ladányi József,
vendéglős
Budapest.

Novák József,
«Elite» kávéház
Budapest.

Borizek István,
tekeasztal készitő
Budapest.

Linzmayer Gyula
főpinczér
Budapest.

Salzer Albert,
«Japán» kávéház
Budapest.

Treiber Péter,
vendéglős
Budapest.

Gaál Andor,
főpinczér, Nyugati-pályaudvar
Budapest.

Gajárszky Károly,
«Fővárosi Orpfeum»
Budapest.

Stumpf Sándor,
«Fővárosi Orpfeum»
Budapest.

Havlicsek József,
vendéglős
Budapest.

Gelbmann András főpinczér,
Braun étterem
Budapest.

Fligenschneé József,
«Royal» szálló
Budapest.

Tóth Árpád,
vendéglős
Komárom.

Pfeiler Samu,
szállodatulajdonos
Igló.

Melcsoch János,
«Fővárosi Orpheum»
Budapest.

Grossmann Adolf,
mű-czimfestő
Budapest.

Wutti Ágoston,
«Royal» szálló
Budapest.

Tassy Lajos,
vendéglős VII., Dohány-u. 29.
Budapest.

Hébel Mihály,
kávés
Budapest.

Schwarcz Ferencz,
Hébel kávéház
Budapest.

Schmidt Konrád,
vendéglős
Aréna-ut 5. Budapest.

Csákány J.
személyzetelhelyező-iroda
tulajdonos
VII., Csányi-utcza 7. Budapest.

Juránovics Ferencz és fiai
Szeged.

Khogler Győző,
(Pinczér Egylet)
Budapest.

Rózsavölgyi,
a pinczér-egylet pénzbeszedője
Budapest.

Domschitz József,
vendéglős
Budapest.

Tolmár József,
vendéglős
Dob-utcza 50. Budapest.

Leidenberger Rezső,
vendéglős
Budapest.

Mohapp József, «Pannonia»
Budapest.

Tachler Alajos, Budapest.

Bristol szálloda Budapest.

Özv. Pohl Károlyné,
Vigadó-kávehaz Budapest.

Tóth Lénárd, Budapest.

Klecker Alajos, vendéglős
Budapest.

Frisch Rezső, vendéglős
Erzsébet-körut 44. Budapest.

Gebauer Ferencz, vendéglős
IX. Pipa-u. 6. Budapest.

Farkas Béla, főpinczér
Frisch-étterem Budapest.

Kohn Géza, vendéglős
Kerepesi-ut 69. Budapest.

Kutschera Mihályné,
kávéháztulajdonos Budapest.

Baár József,
«Pilsenisörcsarnok»tulajdonosa
Budapest.

Holtstein Testvérek,
«Nádor Szálló» Budapest.

Klein Testvérek,
«Adria Szálló» Budapest.

Nagy Géza,
vendéglős Budapest.

Szendre J. vendéglős
«Fővárosi Borozó» Budapest.

Gruber József.
kávés Budapest.

Fenyves Henrik,
titkár «Tökkirály» vendéglő
Budapest.

Lengyel Pál,
Frisch-étterem Budapest.

Lehotai Zoltán,
Frisch-étterem Budapest.

Entersz Károly,
vasuti vendéglős Békés-Csaba.

Nezmarovits Tivadar István,
Budapest.

Bayer János, vendéglős
Budapest.

Springer József, vendéglős, a korcsmárosok ipartársulata elnöke.

Gombár János, főpinczér
Budapest.

Blaschka István,
vendéglős Budapest.

Aszner János,
főpinczér
«Császár-fürdő» Budapest.

Aszner József,
vendéglős
Dohány-utcza 38. Budapest.

Paulits József,
Budapest.

Pulyai Gábor
főpinczér
«Erzsébet»-szálloda Budapest.

Pauly Antal,
főpinczér
«Hungária»-szálloda Budapest.

Mikosy Imre,
vendéglős Budapest.

Herkner Ferencz,
főpinczér, Bányai-étterem
Budapest.

Holub Rezső üzletvezető
«Országos-Kaszinó» Budapest.

Nagy Péter,
vendéglős, a «Péter-bácsi»-hoz.
Budapest.

Recker Károly,
vendéglős
Rákóczy-tér 1. Budapest.

Gerstner Ignácz
kávés Budapest.

Garai Sándor,
kávés
Baross-utcza 111. Budapest

Nedoluha Ferencz,
vendéglős Budapest.

Miskey Lajos,
vendéglős Budapest.

Kertay Sándor,
vendéglős
Rottenbiller-u. 21. Budapest.

Mélyen tisztelt pártfogóim fogadják hálás köszönetemet. Boldog ujévet kivánok
Schwarz Richárd.

Minden barátomnak, jóakarómnak és mindazoknak, kik velem üzleti összeköttetésben állanak, boldog ujévet kivánok. Silbermann Ignácz ügynök, N.-Váradon.

N. é. jóakaróimnak, akik üzleti működésemben támogatni szivesek voltak, hálás szivvel b. u. é. kivánok.
Weisz Emil,
a «Vendéglősök Lapja»
hirdetési ügynöke.

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **Kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda: **I., Attila-körut 37. szám alatt.**

Raktár: **III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**Csillaghegyi forrásviz**

**Hegedüs Lajos, Gamauf Géza és Társai.**

**Csász. és kir. udvari szállitók**

**Telefon 3404.**

**Alapitva 1852.**



**Sieburger és Társa** **PAPIRKÁRPIT** gyari raktár

**ő cs. és kir. fensége József főherczeg udv. szállitói**

**Budapest, V., Fürdő-utcza 8.**

**Linoleum nagy választékban.**

## Szt.-margitszigeti üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében.

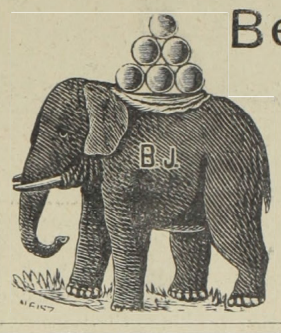
Telefon 36—52. Telefon 36—52.

**MATTONI-FÉLE**

**GIESSHÜBLER**

legfiszitóbb ágyvizes

**SAVANYU-KÚT**



## Beitz János

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitó mühelye

**BUDAPEST**

**VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

## HIRDETMÉNY.

**Endrődön** a «**KORONA**»-**vendéglő,** mely áll egy nagy terem, két kisebb terem, 4 szoba, jégverem stb. és egyéb mellékhelyiségekből, **1906. év april 1-től 3½ évre haszonbérbe kiadó.** A kibérelni szándékozók ajánlataikat f. év **deczember 31-ig** a tulajdonos «**Endrődi kath. Kör**» elnökségénél adják be, ahol a a bérösszeg és a feltételek is megtudhatók.

## BÉRBEADÓ.

Temesváron a gyárvárosban levő «**OROSZLÁN**»-**hoz** czimzett jómenetü **vendéglő** és **kávéház**

**több évre bérbeadó.**

Bővebb felvilágositást nyujt a «**Kőbányai első magyar részvényserfőzde**» **főraktára Temesvár.**

## GULYÁS JÓZSEF-nél

**Csongrádon, Halpiacz 3.,** nagyobb mennyiségü **1904. évi saját termésü fehér és siller bor van eladó,** á hectóként **31—32 korona.** — Idei, **1905. évi termés 100 hecton felül** az uj borok fehér és sillerek á fejtve **29—31 korona,** a helybeli vasuti állomáshoz szállitva, utánvéttel. — **Vendéglős uraknak egész éven át egy áron küldök.**

## ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

## Schreiber J. és unokaöcscsei

BUDAPEST,

IV., Régi posta-utcza 10. (félemelet)

**Nagy raktár**



**ÜVEGARUKBAN**

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

MAGYARORSZÁG

LEGELSŐ KÖZVETITŐ IRODÁJA

## Boldog ujévet kiván

## GROSZ ÖDÖN

szállodás, vendéglős és kávéházi személyzet elhelyező-, valamint szaküzletek adás-vevés közvetitő irodája

Gyors és pontos eljárás.

Számos elismerő levél.

**Budapest, IV., Károly-körut 10. szám.**

Táviratok: **Grosz Ödön, Budapest.**

**Telefon 18—68.**

Házilag készitett fejes és gyalult

**savanyitott káposzta**

kapható minden mennyiségben 200—1000 kilogr.-os hordókban

**Deutsch Albert és fia**

czégnél **Debreczenben.**

## A legfinomabb palaczksör

**a világhirü pilseni polgári sörfőzde alapittatott 1842-ben.**

## PILSENI ŐSFORRÁS

**nevezetü gyártmánya** vidékre pasteurizálva küldetik, miáltal 4—6 heti tartósság biztositva. — Budapesten házhoz szállilva. Rendelményeket szintugy hordósörre kérjük kizárólag czimünkre, mint a magyarországi vézérképviselethez küldeni

## MEZEY ÉS TÁRSA

**Budapest, IX. kerület, Ranolder-utcza 4. szám.**

Telefon: 58—40.

# DOMINO

EXTRA DRY

PEZSGÖ

PÁRISI VILÁGKIÁLLITÁS 1900.
ARANY ÉREM



BELATINY ARTHUR

VELENCZE Fejer vm.

## Vendéglő-átvétel.

Tisztelettel értesitem a n. é. közönséget, hogy Budapesten a **Dohány-utcza 29. sz.** alatt levő **vendéglőt átvettem** s a **legjobb kecskeméti borokkal** szolgálok m. t. tisztelt vendégeimnek.

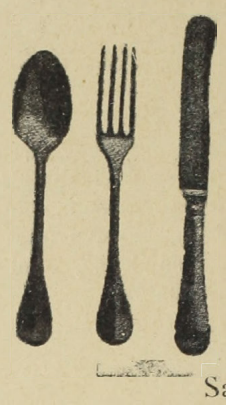
Számos látogatásért esedezik.

**Tassy Lajos**
vendéglős.

**Villamos** világitási berendezések. **Villamos kolibri** ivlámpák. **Villamos** brilláns lámpák **reclám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. — Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz- és szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránként $1^1/_2$—$2^1/_2$ fill. **«Simplex» vizszürők**. — Arjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

GANZ ÉS TÁRSA vasöntő- és gépgyár részvénytársulat

BUDAPEST. Városi üzlet: IV., Ferenczieк-tere 4.



## China- és alpacca-ezüst szálloda-, kávéház- és vendéglő felszerelések

legolcsóbb és legjobb minőségben jótállás mellett

**Szandrik ezüstáru-gyá**

**központi főraktáránál**

Saját arany- és ezüst-bányák.

**Gyártelep: ALSO-HÁMOR (Barsmegye).**

Evőeszközök alapaccából:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | drb | asztali kanál | K. 10.50 | 12 | drb | kávéskanál | K. 5.20 |
| 12 | „ | „ villa | K. 10.50 | 12 | „ | moccakanál | K. 4.20 |
| 12 | „ | „ kés | K. 11.40 | 1 | „ | levesm. kanál | K. 3.42 |
| 13 | „ | dessert „ | K. 9.20 | 1 | „ | tejmerő kanál | K. 1.63 |
| 12 | „ | „ villa | K. 8.70 | 1 | „ | főzelékm. kanál | K. 2.63 |

Megye székhelylyel biró városban egy nagyforgalmú **szálloda, éttermekkel és kávéházi helyiségekkel** kedvező feltételek mellett **eladó.** Kérdezősködé ek **K. 1905 jelige alatt** küldendők, a melyet is ezen lap kiadóhivatala továbbit.

**EGRI BOR.**

**Plank** Béla bortermelő ajánlja saját termésü, kitünő, zamatos **ó és uj fehér, siller és vörös hegyi borait.** Bővebb felvilágositást nyujt **Plank** Béla szőlőbirtokos **Egerben** Dobó-utcza 23. sz.

RÁDIUM FÉNY!

## HAZAI GÁZIZZÓFÉNY RÉSZV.-TÁRS.

Budapest VII., Kazinczy-utcza 53.

**Saját gyártmányu gázizzótestek darabonként 60 fill.**

Elvállal mindennemü gáz, villany és o o vizvezeték berendezéseket. o o o o o Csillárok gyári raktára o o o

**Gázizzólángok jókarban tartása, 18 naponkénti tisztitás mellett lángonként és havonta 40 fillér.**

**Vendéglősöknek és kávésoknak nagy árkedvezmény!**

Árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.

## Világszerte hires a Borszéki gyógy-borviz.

A «**Boldizsár-kuti**» **gyógy-borviz** nemcsak kiválóan üditő élvezeti viz, de kitünő sikerrel használtatik a vese-, hugy-, hólyag- és a köszvény-bántalmak ellen, a légző- és emésztőszervek hurutainál, vizeleti nehézségeknél megakadályozza a hugyhomok-lerakódást. **Nagy lithium tartalmu. Hugyhajtó hatásu. Vasmentes. Szénsavdus. Csiramentes.**

A Borszéki gyógy-borvizek főraktára:

WAHLKAMPF és GÖRÖG ásványvizkereskedőknél

Budapest, V., Nádor-utcza 17. szám.

Kapható mindenütt. Kapható mindenütt.

## Kitünő csongrádi bor

hektója 14 forint. Egy korona beküldése ellenében 4 üveg minta borral szolgálok. Ugyanott kisüstös **törköly,- seprü-, eper,- szilva és baraczk-pálinkák** is kaphatók.

**Szabó Géza.**
Csongrádon.

## BOR

**idei asztali fehér, tükörtiszta 100—120 hectoliter, 32 koronájával hectoja loco, eladó.**

**Kovács Sándor és Társa Tápióbicskei gazdasága.**

## Bor eladás.

Szatymazi és halasi homoktelepemen közel a vasutállomásokhoz, **fajtiszta, kitünő uj kövi-dinka, mustos-fehér rizling** és **szalankamenka fehér** eladó; ára egyre másra hektoliterenkint helyben seprősen átadva 30 kor. Szatymazon 200, Halason 140. hl. eladó, — külön is megvehető. **Dr. Fráter Gyula, I. Szeged, Takaréktár-utcza 8. szám.**

TÖBB KITÜNTETÉS
TULAJDONOSA
TELEFON 59—23.

VIRIBUS UNITIS

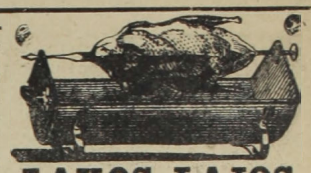
TÖBBSZÖRÖS
JURY-TAG.
TELEFON 59—23.

**MAHUNKA IMRE** cs. és kir. udv. butorgyáros
NAGY VÁLASZTÉK MODERN BUTOROKBAN
**BUDAPEST**
VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.

Igen elegáns modern és ízléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezéseit is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**



**UJDONSÁG!** **Sütőbe való nyárs,** kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát vagy malaczot** a **nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 czm. hosszu **8 kor.**, 40 czm. hosszu **7·20 k. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.



**LAKOS LAJOS**
takaréktüzhely-gyáros
BUDAPEST, IV., VÁCZI-UTCZA 40.

**Vendéglősök figyelmébe.**
**Szállitok**
hegyi termésü jó **fehér, siller és vörös borokat**, valamint kisüstön főzött valódi **törköly pálinkát** kölcsön hordókban.
**Wolf Arnold** bortermelő **Szegszárd.**

**A KALAP KIRÁLY**
2, 4, 5 koronás különlegességekben **elismert** speciálista **Kossuth Lajos-utcza** végén **Eskü-ut, Klotild-palota.**

Telefon 7—78.
A t. szállodás, kávés és vendéglős urak figyelmébe!
**Villamos berendezéseket, átalakitásokat** jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, **javitásukat eszközli,** berendezéseket szakszerüen **dijtalanul felülvizsgál**
**Szilágyi Mihály**
**villamossági vállalata**
**Budapest, IV., Hajó-utcza 16. szám.**
Deák-tér közelében.

**NESZVEDA-féle** **Borsütemény**
**a legkitünőbb csemegebor mellé.** Felhivom a t. vendéglős urak b. figyelmét e **kitünő hazai készitményre,** mely **állandóan frissen marad** és minden hasonló, de silány külföldi készitményt messze felülmúl. Kivánatra mintát, kóstolót és árajánlatot ingyen és bérmentve küldök. — Tisztelettel **NESZVEDA ANTAL, MÁRIA-BESNYŐ.**

Tifuszjárványban
vizvezetéki viz mellőzendő.
**ILONA ARTÉZI VIZ**
legolcsóbb, legjobb, legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes.
Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.
**Artézia részvénytársaság**
**Budapest, Egressy-ut 20/c szám.**
Telefon 50—72.

Seifert Henrik és Fia
**CS. ÉS KIR. UDVÁRI TEKEASZTALGYÁR**
Csász. és királyi szabad. jégszekrénygyár
**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**
**Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.**

**MEZEY J.**
(előbb **SZALAY E.**)
**ásványviz-nagykereskedő**
**Budapest, VII., József-körut 31/B.**
**Telefon 53—66.** **Telefon 53—66.**
Ajánlja az összes ásványvizeket a vendéglős urak figyelmébe.
**Minden mennyiséget pontosan házhoz szállit.**

**Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a**

# BORÁSZATI LAPOK

**mely immár 38-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.**

Ezen szaklap, mely nemcsak a **magyar** szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem élénkebb figyelemmel kiséri a **külföldi tapasztalatokat**, ujdonságokat, a német, a franczia, olasz, osztrák borászati irodalmat, minden kétséget kizárólag a **legsokoldalubb** és **legtartalmasabb szőlészeti ujság,** mely minden más **külföldi** vagy **hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé tesz.**

**A «BORÁSZATI LAPOK»**
munkatársai mindazok a magyar szakférfiak, a kik csak a szőlőmivelés terén az ország bármely részében kitünnek és a szőlőrekonstrukczió előharczosai gyanánt tekintendők.

A **Borászati Lapoknak a közgazdaság** és a gyakorlati **szőlőmivelésnek és borászatnak** szentelt rovatai igen kimeritők, de különösen sulyt helyez a **tudósitásokra** is, a miben több mint száz tudósító dolgozik a lap szerkesztőségének kezére.

Minden előfizető évenkint legalább **egy nagy szines mümellékletet** kap, valamely magyar szőlőfaj hü képét, a mellett ingyen állapitja meg a szerkesztőség a beküldött tőkerészekből vagy állatokból a fellépett **szőlőbetegséget** vagy **rovart** és az ellenök való védekezést és kimeritő **választ ad** minden hozzáintézett szakkérdésre.

Laptulajdonos: **BAROSS KAROLY**
Felelős szerkesztő: **Dr. Drucker Jenő.**

**A lap előfizetési ára:**
**1 évre 12 kor.** **½ évre 6 kor.** **¼ évre 2 kor.**
Mut atványszámot 3 héten át szivesen küld a **Borászati Lapok kiadóhivatala (Budapest, IX., ker., Üllői-ut 25. sz.)**

180.
kgy. 905.

# Hirdetmény.

Diósgyőr nagyközség tulajdonát képező

## Tapolcza hévvizü fürdő

a hozzátartozó s mellette elterülő sétányra alkalmas, 10. kat. hold. területü rét 1906. jan. 1-től kezdődő három évi haszonbérbe adása tárgyában, a községházánál 1906. évi **jan. 15-én d. e. 10 órakor nyilvános árverés tartatik.**

**Árverési kikiáltási ár 2020 korona,** melynek 10%-a az árverés megkezdése előtt a községi biró kezéhez leteendő.

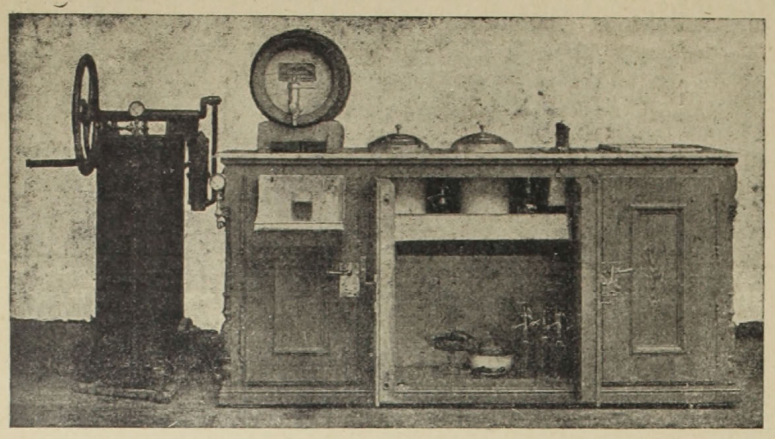
Irásbeli zártajánlatok bánatpénzzel ellátva d. e. 9 óráig fogadtatnak el.

Az árverési és bérleti feltételek a főjegyzői irodában megtekinthetők.

Az érdeklődőknek ez uton is tudomására kivánjuk hozni, hogy a **Miskolcz-diósgyőri h. é. vasuti közlekedés 1906. év tavaszán megnyilik** s ezen összeköttetés a fürdő üzleti forgalmának nagymérvü emelkedésére alapos reményt nyujt.

Diósgyőr 1905. deczember 23-án.

**Petrik János** főjegyző. **Nagy Lajos** biró.



Legujabb amerikai rendszerü

# sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

**Különleges berendezések:**

## pilseni és bajor sörök kimérésére

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra **„Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket** is szállitunk.

o o o **Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.** o o o

## Hazslinszky gyógyszerész és Társai

**szénsavgyár,**

szab. szifón-szikvizgép, amerikai sör- és borhütő és kimérő készülékek gyára **BUDAPEST, VII., BEM-UTCZA 3.** Keleti pályaudvar mellett.

---

Cs. és kir. udvari és kamarai szállitó.

## DREHER ANTAL SERFŐZDÉJE

**Budapest** **Kőbányán**

Városi iroda: VIII., József-u. 38. Saját palaczk-töltés.

Ajánlja **kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona-** (á la pilseni), **maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.**

Különlegesség: dupla maláta kösör korsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijában szállit.

---

## Eladó vendéglő.

Békés-Csabán egy csinosan berendezett **Vendéglő- és kávéház összes berendezésével** együtt **eladó.** — Értekezhetni lehet alulirott tulajdonossal.

**Batsch Ferencz**
3 nyolczas vendéglős.
Sürgöny-utcza 812.

---

**BOR** saját termésü **fehér** és **siller** kitünő minőség kapható 14 forintért hectónként, saját hordóimban, utánvétel mellett.

**Spitzer Dávid** bortermelő Császártöltés (Pestmegye.)

---

## Első magyar részvény serfőzde

**Gyártelep és központi iroda: Kőbánya.**

Telefon szám: 52—60.

**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**

Telefon szám: 52—59.

**Palaczksör osztálya: X. kerület Kőbánya.**

Telefon szám: 56—58.

---

## 600 Hektó ó bor eladó

Világhirü **magyarádi ó bor eladó közvetlen a termelőtől,** ment mindeu más fajta bor keverékétől, ugyszintén ott ó és ujfőzésü 50 hektó **törköly** és **seprő pálinka** is kapható.

Bővebb felvilágositást ád:

**Angelina Tivadar.**

**Muszka Magyarád.**

(Aradmegye) posta és távirda helyben.

---

## HIRDETMÉNY.

**Kunhegyes** község tulaldonát tevő ujonnan épitett piacztéri **nagyvendéglő kávéházzal, szálloda joggal, ebédlővel,** pálinkaméréssel, 6 vendégszobával, pinczével, jégveremmel, magánlakással, udvarral s melléképületekkel 1906. február 1-től számitandó hat egymásután következő évre **1906. február 3-án reggeli 9 órakor** a községháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen haszonbérbe adatik. A haszonbér fizetése 1906. ápr. 1-től kezdődik, de a helyiség előbb is átvehető. Kikiáltási ár 1800 K. Bánatpénz a kikiáltási ár 20%-a, mely kiküldöttek kezeiben készpénzben leteendő.

Árverési feltételek főjegyzőnél megtekinthetők vagy tőle beszerezhetők.

Kunhegyes 1905. decz. 25.

**Alexánder Zoltán** főjegyző. **Józsa Sándor** főbiró.

---

# Kovács Béla

**vendéglői, kávéházi czikkek állandó mintakiállitása**

**Budapest, Erzsébet-körut 29. sz.**

Telefon 65—75.

Ajánlja szolgálatait a legjobb áruk beszerzésére és renoválások, teljes berendezések elvállalására.

Költségvetések ingyen. — Bárhova leutazom.

---

## Uraságí vendéglő

Felsőmagyarország egyik nagyobb községében, hol járásbiróság, telekkönyv, szolgabiróság is van és magy. kir. államvasutak gyorsvonati állomása, 6 vagy 12 évi szerződésre egy **uraságí vendéglő kiadó.**

Különösen tekintettel kell lenni ajánlattevőnek, hogy jó szakember legyen, hosszabb gyakorlattal.

Ajánlatok **«Tüchtiger Wirth 473.»** jeligével

**Rudolf Mosse Wien, I., Seilerstätte 2, sz.** intézendők.

---

**Fogvájók** mindennemü közönséges és különleges (csiszolt és csiszolatlan) minőségben kaphatók

**Hirschler Testvérek** fogvájó gyári raktárában

**Budapest, IX. kerület, Ferencz-körut 17. szám.**

TELEFON 54—53. **Különlegességek vendéglők részére.**

Postacsomag szétküldés naponta. — Árajánlattal szivesen szolgálunk.

---

**DÍSZES ÉTLAPOK**
ELKÉSZITÉSÉRE AJÁNLJUK A
MAGYAR SAJTÓ
KÖNYV- ÉS HIRLAPNYOMDÁT
BUDAPEST, V., NÁDOR-UTCZA 74.

Telefon 60-08.

# Ehrlich L. Ferencz

**Budapest VII., Dohány-utcza 12.**

a magyar kályha- és tűzhely-gyár központi főraktára ajánl gyári árban:

Szabályozható, töltő és szellőztető

**Meidinger-kályhákat,**
**Duplex-szabadalm.**
**Meidinger-kályhákat**

nagy fütőanyag megtakaritással, fafütésre berendezett

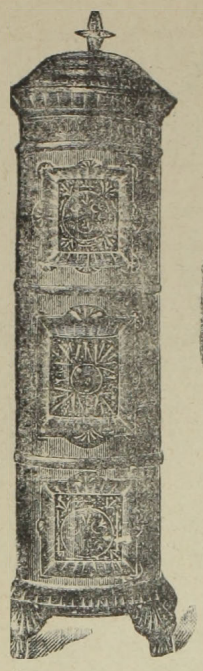
**Meidinger-kályhákat.** **Takarék- és asztal-tüzhelyek**

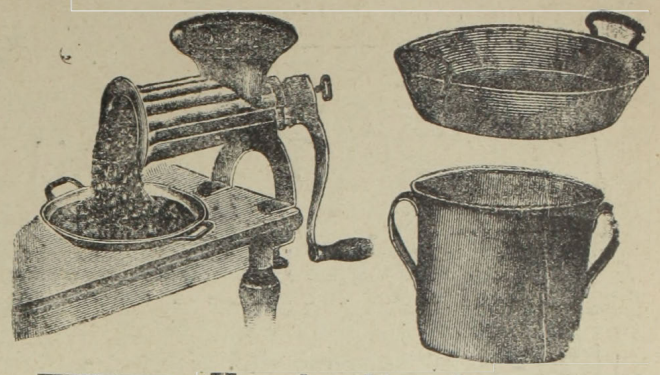
Árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.

Telefon 60—08.

Honi ipar.







## Konyhaedények,

**husvágó-gépek, husbárdok** elismert legjobb minőségben; továbbá **vendéglők és kávéházak részére** nagy szabadalm.

## kályhák

**ujak és keveset használtak is;** raktáron ugyszintén **villanycsengők,** felszerelések olcsó, szabott árak mellett. Használt öntött-edény becseréltetik.

**SÁVELY JÓZSEF** VII., KEREPESI-UT 72. Telefon 25—52.

EGÉSZ ÉVEN ÁT NYITVA. EGÉSZ ÉVEN ÁT NYITVA.

# FÉLIX GYÓGYFÜRDŐ

Nagyvárad mellett . .

Európa leggazdagabb kénes hévviz-forrása 49° C. 17 millió liter napi mennyiség, a kénsavas sókban gazdag és hidrogént is tartalmazó hévviz. Javallva van fürdő alakjában **csúzos és köszvényes bántalmaknál,** csonttörések, fiezamodások után, idegzsábáknál (ischias), bőrbajoknál. **Női betegségeknél,** idült méh- és petefészek-gyulladások, méhhurut, medenczebeli sejtszövetlob és izzadmányoknál, idült veseblobnál, Bright-kór stb. **Ivógyógymód alakjában** pedig idült gyomorbántalmaknál, makacs székrekedésnél, vese-köveknél, a máj- és epehólyag betegségeinél.

**Sárgaság- és epeköveknél meglepő gyógyhatás.**

Hét szállójában 200 ujonnan bebutorozott szoba, 70 holdas park, gondozoát sétautak, gyógyterem, étterem, tenniszpálya, könyvtár, regényes kirándulások, vasutállomás, posta, távirda, helyközi telefon, hétezernél több állandó fürdővendég, gyógytár, **állandó fürdőorvos.** Téli kura penzióval október 1-től I. oszt. ellátás: fürdés, szoba, fütés és világitás hetenkint 49 korona. II. oszt. ellátás: fürdés, szoba, fütés és világitás hetenkint 35 korona.

**Prospektust küld a fürdőigazgatóság.**

Figyelem!! Hazai ipar. Figyelem!!

# Vendéglősök és fizetőpinczérek

szives figyelmébe ajánlom ujonnan feltalált

# oldal-zsebtárczámat,

mely hátán bekeretezve tartja a **számoló czédulákat,** ugy hogy nem kell többé azokat számoláskor a tárcza belsejéből kivenni.

**Árak: 3·50-től 5 forintig.**

**Számoló czédulák** bármikor a táskába illően ingyen. Rendkivül nagy raktár **pinczér-táskákban,** melyeknek feneke **nincs többé külön beillesztve,** hanem a felső rész az aljával egy darabból készült, a legjutányosabb árak mellett. — **Gummi- és halhólyag-különlegességek** tuczatonkint 2, 3, 4, 5 és 6 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu **görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok** és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Kaphatók: **MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötő-gyárosnál

**BUDAPEST, VI., Károly-körut 28.** (Központi városház).

# PEDÁLOS CZIMBALMOK

kitünő hanggal, erős szerkezettel jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb *Kuliffay czimbalom-iskola* I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. *Hegedü, furola, tárogató,* gramophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták.

Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

*Régi hangszerek becseréltetnek.*

Mindennemü javitások elfogadtatnak.



Képes árjegyzék ingyen.

**HORVÁTH ISTVÁN** műhangszerész
József főherczeg udvari szállitója
Budapest, VII., Erzsébet-körut és Kerepesi-út 46.
Gyár: Budapest, I., Kelenföld. Saját ház.

Baldóczi-ásványviz.

# BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS

**A VILÁG LEGJOBB ÁSVÁNYVIZE.**

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . 18 fill.
1/1 » » » » » » . 26 »

Főelárusitás: **Budapest, IV., Fővámtér 4.**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

*Nagyobb megrendeléseknél árengedmény.*

Telefon 79—02. Telefon 79—02.

Baldóczi-ásványviz.

Baldóczi-ásványviz.

Baldóczi-ásványviz.

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet"

császári és királyi udvari szállitók

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-,**
**csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére **készséggel** küld árlapot

**az igazgatóság.**

## Helyiségváltozás.

Van szerencsém a nagyérdemü közönség, vendégeim és vevőim tudomására hozni, hogy **Budapest, VIII., József-körut 60. szám** alatti

# czukrászdámat

**14 év után**

**Budapest, VIII. ker., József-körut 65. szám**

**Csepreghy-utcza sarok)** alatti **modern berendezésü helyiségbe helyeztem át.**

Az eddig tanusitott bizalom és megelégedésért köszönetem fejezve ki, kérem ezt továbbra is irányomban gyakorolni.

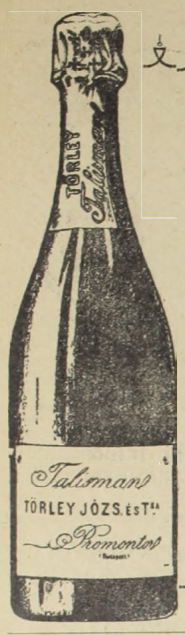
Az **ujonnan berendezett** helyiségben, mely a legkényelmesebb izléssel van fölruházva, eddigi czukrászdai készitményeimen kivül a **télí időben is fog fagylalt, jegeskávé, uzsonna-kávé, csokoládé** kiszolgáltatni.

**Teasüteményeim** és **bonbon-különlegességeimet** különösen ajánlom. Nemkülönben a **legfinomabb külföldi likőrök** és **csemegeszerü italok** nyujtatnak. — A helyiségbe bevezetett **távbeszélő: Telefon 8800. szám** feleim **kényelmére** szolgál. — **Postai megrendelések pontosan eszközöltetnek.**

Eddigi bizalmukat s gyakori látogatásukat továbbra is kérve, maradok kitünő tisztelettel

**KISS MIKLÓS czukrász**

**Budapest, VIII., József-körut 65. (Csepreghy-utcza sarokház.)**




SEC SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. ÉS T.A

PROMONTOR

(BUDAPEST.)

DÉPOSÉ

# Adamovich Sándor Ujvidék.

ajánlja **valódi, elismert, kitünő** minőségü

karlóczai ürmös borát

**(édes vörös)**

60, 100, 150, 200 literes és ezen felüli hordókban szállitva, **tisztán lefejtve 90.— koronáért**
**szőlővel . . 80.— koronáért**

száz literenként, ujvidéki pinczéiből szállitva; ajánlja továbbá **saját termésü, szerémi fehér és karlóczai vörös borait,** valamint **valódi szerémi szilvóriumait, törköly és baraczkpálinkáit és kitünő cognacját.** Árjegyzék és minták kivánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

# MUSTÁR

**(eredeti franczia-mód)**

valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható

**MOCZNIK L. conservgyárában**




**Budapest, VIII., ker., Alföldi-utcza 10. szám.**

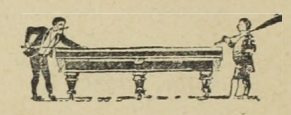
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

# HORVÁTH ÉS CSILLAG

**BUDAPEST, VII., KIRÁLY-UTCZA 19.**

**Mű-tekeasztal- és dákó-gyár.**

M. kir. törv. bejegyzett czég.



**Kávéházi berendezések és egyéb diszmű-asztalos munkák vállalata.** — Nagy választéku raktár **tekeasztalokban.** Minden eddiginél olcsóbb árak, a legpontosabb kiszolgálás és jótállás.

**Árjegyzék és bővebb értesitések bérmentesen.**

# BESSENYEI GÉZA

**hentesáru és csemege üzlete**

BUDAPEST, ANDRÁSSY-UT 37. SZÁM.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávés és vendéglős urak részére dúsan felszerelt raktárát mindennemü **bel- és külföldi csemege-árukban, kassai és prágai sonka, prágai császár hus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalona-kivitel, magyar és franczia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj. Árjegyzék kivánatra ingyen.**

Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservek és befőttek.

**Vidékre megrendelések pontosan szállittatnak.**

Oly áruk, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszereztetnek.

# HOKKES JÓZSEF

**BORKERESKEDŐ**

**Budapest, V., Váczi-körut 46. sz.**

A hires «Andrényi Kálmán Utódai» aradi czég palaczkbor lerakata

Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. sz.

M. k. postatakarékpénztári számla. TELEFON 947.

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

# SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA

BANK- ÉS VÁLTÓÜZLETE

**BUDAPEST, VIII., BAROSS-TÉR 2. SZ.**

TELEFON 53—23. (József főherczeg szálló.) TELEFON 53—23.

**Értesités.** Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy **VIII., Baross-tér 2. szám** (a József főherczeg szálló épületében)

**bank- és váltóüzletet**

nyitottunk, mely üzletkörét a következőkre terjeszti ki:

**Sorsjegyek, állampapirok, valamint egyéb értékpapirok vétele és eladása, kölcsönök sorsjegyek és értékpapirokra,** sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, **osztálysorsjegyek minden huzáshoz, tőzsdei megbizások keresztülvitele az árú- és értéktőzsdén,** külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása, kézpénzkölcsönök folyósitása előnyös visszafizetés mellett, ezenkivül minden, a bankszakma körébe tartozó megbizás eszközlése a legkulánsabb feltételek mellett. Reméljük, hogy **becses bizalmával** mielőbb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, **hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzhessük.**

Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA és TÁRSA.**

# WAHLKAMPF és GÖRÖG ásványviz kereskedők

**Budapest, V., Nádor-utcza 17. szám.**

Ajánljuk a vendéglős uraknak **ásványviz szükségletüket** tőlünk beszerezni.

TELEFON 42—55.

Dr. **Angyán,** dr. **Elischer,** dr. **Herczel,** dr. **Kétli,** dr. **Korányi,** dr. **Laufenauer** és dr **Liebermann** egyetemi tanár urak által ajánlott

**DUPLA MALÁTASÖR** Szent István védjegygyel

**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**

**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek** és **lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.** **Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege-üzletben. A vidékre a sörfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40** fillér egy kis palaczk **32** fillér.

# TÖRKÖLY PÁLINKA.

Nagyobb mennyiségü, kitünő minőségü **ó törköly pálinka** kapható

## Méltóságos Zichy János gróf úr nagylángi pinczészeténél

literes **palaczkonként 2 koronáért. 1 hektoliteren felüli megrendelésnél 20% kedvezmény.** (Nagyláng, Fehér m.) A megrendeléseket **a lángi központi felügyelői hivatalhoz** kérem küldeni. — Tisztelettel

**Tonka József,** uradalmi felügyelő.

---

**Alapittatott 1834-ben.**

## ANDRÉNYI KÁLMÁN UTÓDAI
## ARADON.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. **A vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék-pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.**

---

## SZIKLABOR SEC

**(franczia módszer szerint)**

Védjegy száma 12274.

## Unyi József

Védjegy száma 12274.

pezsgőgyárából

## BUDAFOK (Promontor)

Iroda: **Tóth József-utcza 60. sz.** (saját házában).

Pinczék: **Fuchsgang-dülő 20.**

Minták és árjegyzék a t. vendéglős, szállodás és kávés urak részére dijmentesen.

---

## BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likör, cognac, rum és tea főraktára

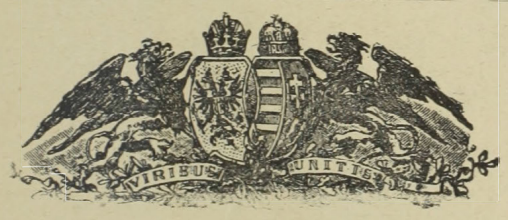
**BUDAPEST, Gizella-tér 1.** (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgöket, cognacot és likőröket gyári árakon.

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

---




## HUBERT J. E. POZSONY

Cász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE UR

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

---

## HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

Budapest VII., Csányi-utcza 9.

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges **rezárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő készülékeket** légnyomással, valamint mindennemü **rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

---

## NÉMETH TESTVEREK

ezelőtt KRISTÓFFY és NÉMETH

ALAPITTATOTT 1868. BUDAPEST, VII., Kirá ly-u. 19 TELEFON 29—91.

Ajánl a t. vendéglős és szállodás uraknak teljes konyhaberendezéseket, megbizható minőségben, mérsékelt árak mellett

---

# DIADAL SEC

(franczia módszer szerint)

## EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

**Telefon: Budafok 30.**

A BUDAPESTI

# LÉGSZESZGYÁRAK

FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak minden nemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló, legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszeszfürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasaló-készülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket, Bunsen-féle lángzókat stb. Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

A világhirü franczia

**DELBECK & Comp**

reimsi pezsgőborgyár és a müncheni

Hofbräu

magyarországi főlerakata.

Brázay Kálmán




Brázay Kálman

Válogatott fűszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb, raktára.

**Brázay Kálmánnál**

Muzeum-körut 23.




# TRANSYLVANIA SEC

## LOUIS FRANÇOIS & COMP.

**császári és kir. udvari szállitók.**

**Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.** **Hors Concours.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

**Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.**

Sürgönyczim:

**FRANÇOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

Vezérképviselőség:

**BUDA és BLOCHMANN**

**Budapest, V., Akadémia-utcza 16. sz.**

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**


Nyomatott a «Magyar Sajtó» könyv- és hirlapnyomda (*Független Hirmondó* nyomdája) gyorssajtóin, Budapest, V. Nádor-utca 74.

XXII-ik évfolyam. 2. szám. Budapest, 1906. január 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK S KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

«Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete», a «Budapesti kávéházi segédek egylete», a «Szatmár-Németi pinczér-egylet», a «Székesfehérvári pinczér-egylet», a «Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet», a «Győri pinczér-egylet», a «Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata», az «Aradi pinczér-egylet»-nek, a «Szabadkai pinczér-egylet»-nek, az «Aradi vendéglősök és kávések egyesületé»-nek, az «Ujvideki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá»-nak, a «Miskolczi pinczér-egylet»-nek, a «Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté»-nek, a «Székesfehérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá»-nak, az «Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá»-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a «Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet», a «Győri vendéglősök, kávások, italmérők ipartársulatá»-nak, a «Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat»-nak, a «Magyar szakácsok köre», a «Londoni Magyar Pinczér-Kör»

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII. ker., Akáczfa-utcza 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A jövő feladatai.

A mint zátonyra jutott alkotmányosságunk hajója ismét szabadon leng a vizeken, közéletünkben a munkásság szinte lázassá válik; mert beáll a régen várt nagy reformok korszaka.

Ezek a reformok nemcsak azért érintenek bennünket közelről, mert közgazdasági viszonyaink pangásának vetnek véget s igy üzleti forgalmunk föllendülését okozzák; hanem azért is, mert közvetlenül is átalakitólag hathatnak a mi iparunk helyzetére.

Ugyanis a müködését megkezdő parlament sürgős teendői közé tartozik az *ipartörvénynek már előkészitett reviziója*, a mely talán valóra váltja régi óhajunkat, iparunknak *képesitéshez kötését*.

De ha ezt talán nem is, mégis kedvezőbb állapotokat teremt nálunk; mert a társulást, illetőleg az ipartestületi intézményt általánossá és kötelezővé fogja tenni az ipar minden ágában, tartozzék az a képesitett vagy nem képesitett, avagy az engedélyhez kötött szakmák sorába.

Ez az intézkedés sok viszásságnak vet véget s ellensulyozni fogja annak káros hatásait, hogy iparunk mezejére — képesités nem lévén szükséges — szabadon tolonghatnak idegen elemek.

Már magában az, hogy minden szaktárs kénytelen lesz tagja lenni a társulatnak, előmozditja a testületi szellemet, erőt ad országos szövetségünknek s minthogy autonom jogainknál fogva a hatóságoknál sok olyan ügybe lesz beleszólásunk, sőt határozati és intézkedési illetékességünk, a miben ma csak kérhetünk, de meg nem hallgattatunk; ennélfogva biztosra várhatjuk, hogy nálunk is elkövetkeznek a kedvezőbb viszonyok, különösen a mi az italmérési engedélyek osztogatásánál való eljárást illeti.

A mi tehát a legközelebbi jövőt illeti, teendőink legelseje, hogy informative és ostentative megtegyünk mindent arra, hogy érdekeink az uj ipartörvényben mentől teljesebb mérvben érvényesüljenek.

Az sem kis fontosságu, hogy iparunk miként való fejlesztésére magunk között korszerü nézetek általánossá váljanak.

Közlekedési vonalaink ebben az évben több világjelentőségü uttal szaporodnak s igy mi természetesebb, minthogy idegenforgalmunk legközelebb nagy arányban fog emelkedni.

A vendéglős-iparnak tehát nemcsak érdeke, hanem kötelessége is, hogy ezt a forgalmat ne csak be tudja fogadni, ne csak ki tudja elégiteni, hanem le is tudja kötni, illetőleg állandóan ide tudja vonzani.

Ebben a nemzeti vagyonosodásnak megbecsülhetetlen forrása rejlik, éppen azért eminens érdekünk, hogy ennek teljes kihasználására mi törekedjünk legjobban.

Erre kitünő módul kinálkozik oly összejövetelek tartása, a hol szakismereteinket és tapasztalatainkat, ötleteinket egymással közölhetjük.

Külföldön járt társaink esetenkint tartsanak felolvasásokat, mit tapasztaltak, minő szokások divnak ott a szállodákban és vendéglőkben s ezekben miket találtak olyannak, hogy annak követése nálunk is hasznos volna s a magyar vendéglősipar szinvonalát emelné.

Ezek a szakismereteket terjesztő összejövetelek még termékenyitőbben hatnának, ha az előadások és felolvasások kapcsolatosak lennének eszmecserékkel és vitákkal.

Szóval, nagy átalakulásokkal terhes a jövő, nehéz feladatok várnak ránk, a mikre állandóan és eleve készülnünk kell, hogy azoknak mindegyikünk a maga hasznára s iparunk javára és dicsőségére tudjon megfelelni.

**Figyelmeztetés az italmérőkhöz.** Az «Adóügyi Szaklap» ezt a közhasznu figyelmeztetést intézi az italmérőkhöz:

Az italmérési illetékek most vettetnek ki. E kivetéseknél ismét müködik az a bizonyos adóprés.

A pénzügyigazgatóságok ellen temérdek a panasz, hogy az osztályba való sorozás sérelmes.

Alig van engedélyes, aki nem lenne kénytelen felebbezni.

TELEFON: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok)

= Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára. =

Szállit a legmagasabb kir. udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Bpest székesfőv. összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

E felebbezéseknek azonban csak akkor lehet eredménye, ha az engedélyes az ő igazát be tudja bizonyitani, vagy azt legalább valószinüvé tenni képes.

Sok a panasz, hogy a pénzügyőrségek által gyüjtött adatok nem felelnek meg a valóságnak. Az ilyen esetben tiltakozni kell a felebbezésben az adatok ellen. A pénzügyigazgatóságok kötelesek adataiknak helyességét bizonyitani. *Hasból készült adatok nem képezhetik a kivetés alapját.*

Ha az engedélyes az adatok ellen kifogást emel, *ugy a felszólamlási bizottság kötelessége az adatok helyességéről meggyőződni.*

Ha az engedélyes forgalma csakugyan olyan csekély, hogy az ő osztályba sorozása igazságtalan, ugy (amennyiben képes erre) leghelyesebb, ha könyvkivonata alapján kimutatja évi forgalmát, illetve a szeszesitalok kimérésével elért évi bevételét.

Ha az engedélyesnek esetleg nagy a raktára szesitalokban, ugy fel kell emliteni, hogy ezen raktár egy nagyobb, olcsó kötésből vagy alkalmi vételből ered, de a készlet eltarthat 4—5 évig is. Ezt azért ajánlatos megemliteni, mert a pénzügyőrség adatai szerint a nagy raktár is forgalomnak jött számitásba, a felszólamlási bizottság tehát tájékozva legyen az iránt, hogy a nagy raktár csak 4—5 év mulva kerül kimérésre.

Egyébként ha akármelyik szaktársunk sérelmesnek találja a kivetést, forduljon tanácsért hozzáértőkhöz.

Szerkesztőségünk is készséggel szolgál felvilágositással, a kik ez iránt megkeresnek.

## A hol dolgoznak.

A politikai felfordultság közepette majdnem valamennyi minisztérium munkásságát az adminisztráció, a status quo fentartása meriti ki, talán az egyetlen a *kereskedelmi miniszterium* az, a hol produktiv munkásság is folyik.

Erről fényes bizonyságot tesz a *miniszterium fontosabb intézkedéseiről* az 1905. év második felében szóló jelentés.

Igazán meglepő perspektivát tár elénk ez a jelentés.

Egy *szorgos s hivatott* szellem *céltudatos* munkáját dicséri minden adata.

Meglátszik a lelkiismeretes igyekezet, hogy a mi e mostani áldatlan viszonyok között megtehető, megtétessék; a mi pedig a parlament stagnációja között ma nem teljesithető, annyira előkészittessék, hogy a cselekvő idők beálltával rögtönösen foganatosithatók legyenek. Egy szóval, az ideiglenesnek tekintett s ügyvezetőnek nevezett kormány kereskedelmi minisztere, *Vörös* László, bámulatos szorgalommal és szakértelemmel azon fáradozik, hogy a talajt megmunkálja a jövőnek, hogy az nagy és üdvös alkotások termőföldjévé válhassék.

Ez annál is inkább elismerésre méltó, mert éppen az ipar terén van legégetőbb szükség mélyreható reformokra s ha ezek szakértelemmel a megvalósitásra előkészittetnek, ugy remélhetjük, hogy a mint alkotmányos életünk rendes medrébe visszatér, azok rögtönösen meg is valósittatnak.

Hogy *Vörös* László munkája erre irányul, intézkedései közül elsorolunk néhány fontosabbat.

Eléggé nem helyeselhető törekvése, hogy minisztériumának ügyvitelét meggyorsitsa s a gyakorlati élet követelményeivel összhangba hozza. E végből *Kereskedelem-politikai osztályt* szervezett, a melynek földata a külkereskedelmi szerződések előkészitése.

A *vasuti szolgálat* ujjászervezése, hogy az gyorsabbá, olcsóbbá váljék s hogy a vasuti forgalom könnyebben simulhasson a közgazdasági constellációkhoz.

Ezért *közlekedésügyi tanácsot* is szervezett, hogy ebben a gyakorlati tényezők állandóan informálhassák a hivatalos köröket, különösen a tarifa-kérdésekben.

Decentralizációval egyszerüsitette az utügyek igazgatását s *országos középitési tanács* szervezésével a középitkezésekre befolyást nyitott a független szakértők véleményének és ellenőrzésének, a mi sok visszaélést s elhibázást tesz a jövőben letetlenné.

Az *iparfelügyeletet* 17-ről 35-re szaporitotta, a mi ezen a téren is eredményesebb munkásságról biztosit. Az ipartanácsot ujjászervezte, belevonva a kereskedelmet is.

Elkészültek az épitendő összes utak és hidak tervei.

Fiuméban tengeri hajógyár s tárházak épitése kezdetett meg.

A vasutakon 1906. május 1-én uj forgalmi és jelzési utasitás lép életbe.

420 klm uj vasut épitése engedélyeztetett s 500 klm engedélyezés alatt van, ugy, hogy ez az időszak legeredményesebb a magyar vasutak történetében.

Ezek között oly világforgalmi jelentőségü is épül, mint a baja-báttaszéki vonal a Duna áthidalásával.

Posta-táviró- és távbeszélő-intézményünkben is sok haladás történt több világvonal létesitésével s egyéb közhasznu ujitással, ilyen az ajánlott levelek kezelése automatákkal.

Készen van az *ipartörvény reviziójára* vonatkozó munkálat s az uj *iparfejlesztési törvényjavaslat.*

Körülbelül 15—20 millió korona befizetéssel számos uj gyár van létesülőben.

A szociális téren is nyomot hagyó intézkedéseket tett a miniszter.

Igy rendezte az államvasuti munkások jogviszonyait s helyzetük javitására is több lényeges intézkedés történt.

Külön munkáskórház létesitésén s a budapesti általános munkás betegpénztár s a kerületi betegpénztár egyesitésén is fáradozik a miniszter.

Igy nagyjában kapkodva ki a jelentés adatait, láthatjuk, hogy a kereskedelmi minisztériumban dolgoznak, jó szándékkal fáradoznak s a törvényhozás ujra meginduló munkásságának sok és kitünő anyaggal szolgál *Vörös* László, a ki hivatottságával s fáradhatatlanságával szinte kirántotta magát abból a félszeg helyzetből, a melyben a politikai viszonyoknál fogva a mai kormány van.

*Vörös* László a mi iparunk érdekeit is átérezné és méltányolná, ha ezek idejében és kellő módon ajánltatnának figyelmébe!

**A zugszállodák ellen.** Az erkölcstelenség melegágyát képező zugszállodák ellen erélyes akcióra határozta el magát ipartársulatunk választmánya. Kerületenkint összeiratja ezeket a tilos üzelmekből élősködő sötét házakat s fölterjesztést intéz ellenük a tanácshoz. Az összeirással megbizottak: az V. kerületben *Kommer* Ferenc, a VI.-ban *Jajczai* János, a VII.-ben *Schnell* József, a Duna jobb partján *Nosek* József.

## Merénylet.

A verseny tulkapásai nem egy érzékeny sebet ütöttek hazai iparunkon és kereskedelmünkön; de még olyan vakmerőségre semmiféle kapzsiság nem bátorkodott, mint a milyenre a «Szt. Lukács-fürdő Kutvállalat» ragadtatta magát.

Ez a vállalat, hogy lehetetlenné tegyen minden concurrenciát, különösen a «Csillag-hegyi» forrás-vállalatot, hát ügynökeivel végig házaltatja a vendéglőket és kereskedőket, hogy ezeket rábirják egy 5 évi kötelezettséggel biró oly értelmü nyilatkozat aláirására, hogy csakis az ő «Kristály-vizüket» tartják, semmi más szénsavval telitett vizet nem árusithatnak birság-fizetés nélkül.

Hogy a vendéglősöket és boltosokat könnyebben megejthessék, hát a kötelezettséget vállalónak minden évre bizonyos fürdő-jegyet igérnek ingyen.

Szerintünk a versenynek ez a módja ellenkezik — enyhén szólva — a társadalmi convenienciákkal, annyira, hogy szinte a büntető törvényekbe ütközik.

Fel is hivjuk rá az «Országos Iparegyesület» és a kamarák figyelmét; mert ha ilyen tömeges kötelezések divatossá válnak, lehetetlenné teszik iparunk fejlő-

HÜTTL TIVADAR porozellángyáros, császári és kir. udvari szállitó BUDAPESTEN
Gyár: VI. ker., Angyalföld. Raktár és iroda: IV., Dorottya-utcza 14. szám.

**F. M. K. E. Szántói savanyuviz**

**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.

**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** frőcscsöt.

Kizárólagos főraktárai:

PÉCZELY és GEBHARD, Bpest, II., Batthyány-utcza 3.

Telefon 40—97. Kapható mindenütt. Tejefon 40—97.

dését, a melynek a tisztes, egészséges verseny egyik feltételét képezi.

A Szt.-Lukács-fürdő Kutvállalat eljárása valóságos merénylet az ipari szabadság, mások vagyoni érdeke ellen, miért is kötelességünk óvást tenni s figyelmeztetni a Kutvállalatot, hogy erről a helytelen, minden resont lábbal tapodó eljárásról mondjon le.

Hogy ennek szükségét a Kutvállalat belássa s a közvélemény megnyugtatásával ne késlekedjék, közöljük a Kutvállalat eredeti kötelező nyilatkozatát egész terjedelmében:

«Tekintetes Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Részvény Társaságnak Budapest.

Alulirott a mai napon a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Részvény Társasággal a következő pontokban foglalt megállapodást kötöttem:

1. Alulirott ezen megállapodás időtartama alatt, egész *szénsavval telitett vizszükségletét kizárólag Kristályforrás ásványvizben fedezi,* a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T.-nál és a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. kötelezi magát a szénsavval telitett Kristályforrás ásványvizet alulirottnak, ezen megállapodás pontozatainak megfelelően és a következő árak és feltételek mellett szállitani:

$^1/_2$ liter szénsavval telitett Kristályásványviz vizérték, üveg nélkül 8 fillér, 1 liter szénsavval telitett Kristály ásványviz vizérték, üveg nélkül 12 fillér, $1^1/_2$ liter szénsavval telitett Kristály ásványviz vizérték, üveg nélkül 16 fillér, 2 liter szénsavval telitett Kristály ásványviz vizérték, üveg nélkül 20 fillér, $^1/_2$ literes patentzáros üveg hozzá 16 fillér, 1 literes patentzáros üveg hozzá 18 fillér, $1^1/_2$ literes patentzáros üveg hozzá 22 fillér, 2 literes parafadugós üveg hozzá 16 fillér.

Fizetendő készpénzben az átvételkor. Vevő üres Kristályüvegeit becserélheti töltött üvegekre, a fenti árak szerint való elszámolás mellett. Szállitásnál felmerülő vasuti- vagy hajófuvardij, ládák, csomagolás, továbbá állami vagy városi illetékek vagy fogyasztási adók a fenti árakban betudva nem lévén, vevő által fizetendők.

2. A Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. köteles alulirottnak rendeléseit pontosan teljesiteni. Ha a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. valamely rendelést pontosan nem teljesitené, alulirott a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T.-ot ajánlott levélben fogja felszólitani és a mennyiben e levél vételétől számitott 24 órán belől, a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. nem teljesitené szállitási kötelezettségét, alulirott jogositva lesz a rendelt mennyiségü Kristályforrás ásványvizet más czégnél bárhol beszerezni és a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. köteles az esetleges árkülönbözetet és az okozott egyébb költségeket az alulirottnak *megtéríteni, kivéve,* ha a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. a szállitásban vis-major, avagy saját üzemében, *vagy a szállitáshoz nélkülözhetetlen czikket előállitó más üzemben kiütött sztrájk által akadályozva lesz.*

3. Alulirott kötelezi magát arra, hogy a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat szénsavval telitett Kristályvizén kivül bárminemü üvegben vagy edényben más forrásvizet, továbbá ásványgyógy-vezetékvizet akár forrásból, talajból, kutból, folyóból vagy bárhonnan származik, vagy mesterséges viz, szóval bárminemü fajtáju és néven nevezendő vizet, ha szénsavval telitették vagy telitik, nem fog tartani és nem fog árusitani. Ezen kizárás nem vonatkozhatik oly természetes savanyuvizekre és gyógyvizekre, melyeket nem telitenek szénsavval, hanem szénsav hozzáadása nélkül töltenek és hoznak forgalomba.

4. A Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. kötelezi magát arra, hogy évenként ..... drb. *utalvány-fürdőjegyet alulirottnak kiszolgáltatni fog előleges egyenlő negyedévi részletekben.* Ezen jegyek uszoda, gőz, vagy I. osztályu iszapfürdő, I. osztályu kő-, vagy kádfürdő használatára szólnak. Alulirott a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T.-ot az általa itt kötelezett szolgáltatások esedékességeire *ajánlott levélben figyelmeztetni fogja.*

5. Amennyiben alulirott azon kötelezettségét megszegné, *hogy a Kristályforrás ásványvizen kivül más szénsavval telitett vizet tartania és árusitania nem szabad,* köteles lesz a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T.-nak *minden egyes megszegés után 50, azaz ötven korona birságot fizetni.* A Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. jogositva van megbizottja által meggyőződést szerezni az iránt, vajjon alulirott üzletében található-e más szénsavval telitett viz és a mennyiben ilyen vizet találna, jogositva lesz azt megtérités nélkül eltávolitani, *alulirott pedig köteles lesz a birságot megfizetni.* Valahányszor ismétlődnék az eset, hogy alulirott a Kristályforrás ásványvizen *kivül más szénsavval telitett vizet tartana vagy árusitana,* minden egyes esetben alulirott *köteles lesz ujból 50—50 korona birságot fizetni,* valamint a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. jogositva lesz mindenkor az alulirottnak üzletében található más szénsavval telitett vizet megtérités nélkül eltávolitani. Továbbá köteles lesz alulirott minden kedvezmény értékét, melyet jelen megállapodás alapján neki a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. már addig nyujtott, visszatériteni. A fürdőjegyek értéke darabonként egy-egy koronával számittatik. A birság és megtérítések fizetése által jelen megállapodás folytatólagos érvénye fel nem bontatik és ezen megállapodás és alulirottnak itt vállalt összes kötelezettségei továbbra is érvényben maradnak. E megállapodás szénsavtelitett vizkeverékek kizárására is vonatkozik.

6. Ezen megállapodás *5 azaz öt évi érvénynyel bir, 5 év mulva megszünik,* ha azt az alulirott a meghatározotl felmondási napon irásban, ajánlott levéllel felmondja. Ilyen felmondás nélkül a *jelen megállapodás további 5 évre meghosszabitott érvénynyel bir,* mig alulirott azt irásban, ajánlott levéllel az itt meghatározott felmondási napon fel nem mondja. Ugy az első 5 évi időszak, valamint a további 5 évi időszakok mindegyikére felmondási napnak megállapittatik azón nap, amely az 5 évi időszak lejáratát naptárszerüen egy évvel megelőzi. A felmondás nem érvényes, ha a meghatározott felmondási nap előtt vagy után nem irásban, ajánlott levéllel történik. Az 5 évi időszakok lejáratai mindig ezen megállapodás keltétől számitandók. Ugyanezen felmondási jog a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T.-ot is megilleti.

7. Alulirott kártéritési igényt támaszthat, ha a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. a kikötött szolgálmányokat nem teljesitené, de ezen megállapodást a 6-ik pontban megszabott felmondás utján való felbontást kivéve semmi körülmények között sincs jogositva felbontani. A Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T.-nak jogában áll azonban ezen megállapodást lejárta előtt is, az itt megállapitott felmondási napra való tekintet nélkül 3 havi felmondással bármikor megszüntetni, ha alulirott üzleti forgalmát Kristályforrás ásványvizben nem tartaná oly méretünek, mely a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. által nyujtott szolgálmányok ellenértékének megfelel, minek elbirálási jogát a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T. magának tartja fen.

8 Ha alulirott ezen megállapodás időtartama alatt jelen *üzlethelyiségből elköltöznék, vagy fióküzletet nyitna, avagy üzletét beszüntetné, eladná és uj üzletet nyitna, ezen megállapodás alulirottnak más helyen nyitandó üzletére vagy üzleteire változatlanul érvénynyel bir.* Ha alulirott üzletét eladná, vagy beszüntetné, köteles arról a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T.-ot levélben értesiteni.

9. A megállapodás lejártáig köteles alulirott a megállapodás feltételeit változatlanul betartani, semmi körülmények között sem lesz jogositva a *megállapodás feltételei ellen cselekedni,* különben a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat R. T.-nak joga lesz az 5. pont alatt foglalt birságot és megtérítést az alulirott czég ellen érvényesiteni.»

A nyilatkozat szövegéből látható, hogy a Kutvállalat a legterhesebben köti meg a vendéglősöket és boltosokat, a mig magát alig kötelezi valamire s az a veszteség, a mely az aláirókat más szénsavval telitett vizek árusitásának tilalmából érheti, oly nagyok lehetnek, hogy azokkal szemben az édesgetőül használt jegykedvezmény nevetségesen csekély értékké zsugorodik.

Intjük is olvasóinkat, hogy óvakodjanak a kötelező-nyilatkozat aláirásától, mert ezzel mintegy monopolizálnák a Szt. Lukácsfürdő vállalatot, a mely könnyen ellenük használhatná föl a helyzetét.

Tagadják meg a kötelezvények aláirását, mert ez valóságos merénylet a törvénybe iktatott iparszabadság ellen.

## A magyar szakácsmüvészet diadala Bécsben.

Több szakácsmüvészünk s előkelő vendéglősünk utazott e hó 3-án Bécsbe, hogy jelen legyenek a nemzetközi szakácsmüvészeti kiállitás megnyitásán. Egy pillanatra elnyomták hazafias szivükben a politikaszülte idegenkedést; elmentek, hogy tanulhassanak s hogy a magyar szakácsmüvészet magas fejlettségéről kiállitott remekeikkel bizonyságot tehessenek; mert jövő évben Budapesten lesz nemzetközi szakácsmüvészeti kiállitás, tehát szükséges, hogy a magyar szakácsság mentől vértezettebben fogadhassa saját otthonában a külföldet. *Palkovics* Ede és *Mayer* Lénárd buzgólkodását dicséri, hogy Bécsben a magyar szakácsok méltón vettek részt az impozáns kiállitáson.

A magyar résztvevők *Palkovics* Ede, a «Magyar Szakácsok Köre» elnökének s *Mayer* Lénárd elnök vezetése alatt a következők voltak: *Habel* Albin, *Ecker* János, ifj. *Schwetz* Mihály, *Tobisch* Miksa, id. *Bürger* Gyula, *Burghardt* Pál, *Oláh* Gyárfás, *Kávássy* Károly, *Bauer* Károly, *Schmidthoffer* Vilmos, id. *Huszár* János, *Stettner* Ferencz, *Wrabetz* Gusztáv, *Daehn* Mihály.

A magyar vendégeket, akik az «Imperial-szállóba» szállottak, *Kedvessy* Nándor, az osztrák szakács-követség elnöke, lelkes beszéddel üdvözölte.

Beszédére *Palkovics* Ede adott magyar szellemü választ, majd *Mayer* Lénárd mutatta be a magyar társaságot.

Az ismerkedési estély *Bowondra* elnök vendéglőjében volt, a hol a magyarokat megkülönböztetett szivességgel látták.

Másnap reggel a magyarok csoportosan jelentek meg a kiállitáson, a melyet a védnöknő, *Jozefa* főherczegnő személyesen nyitott meg.

A megnyitáson még a következő magyarok vettek részt: *Gundel* János, *Stadler* Károly, *Glück* Frigyes, *Pelzmann* Ferenc, *Burger* Károly, *Müller* Antal.

A kiállitás rendezése igen izléses volt s vonzó látványt nyujtott.

A kiállitást ő felsége is meglátogatta s Jozefa főhercegnővel mindent megtekintett. Ő felségét a védnökasszonnyal *Kedvessy* Nándor kalauzolta s felséges urunk többször adott megelégedésének kifejezést, sőt *Jozefa* főherczegnő *Kedvessy* kiállitásánál megizlelte ennek «langoust a la Jozefa» étkét s nem győzte eléggé dicsérni.

A megnyitás után csakhamar megalakult a jury.

Ennek elnöke Bowondra, a «Gastronom» szerkesztője lett s magyar tagjai a következők voltak:

*Burger* Károly, a «Hungária» igazgatója, *Palkovics* Ede, az «Angol királynő» tulajdonosa, *Schmidt* Károly, a «Royal» igazgatója, *Gundel* János, *Stadler* Károly, *Glück* Frigyes, *Müller* Antal és *Pelzmann* Ferencz.

A jury első diját, az arany diszoklevelet, magyar ember, *Kedvessy* Nándor nyerte el a magyarok leirhatatlan örömére s az osztrákok alig titkolt boszuságára.

*Kedvessy* Nándor, *Palkovics* Ede tanitványa, a «Magyar Szakácsok Köre» tagja, az «Osztrák szakács-verband» alelnöke s jelenleg a bécsi «Jockey Club» főszakácsa.

A harmadik dijat szintén magyar ember, *Habenhaller* Zsigmond, a pármai herczeg főszakácsa nyerte el.

A magyarok diadalát még fokozta az, hogy nagy feltünést keltett Löwenstein M. (*Horváth* Nándor) remekül rendezett, gazdag csemege-kiállitása, valamint *Brauch* Ferencz budapesti hentesmester imponáló collectiója is. Szivből örvendünk a magyar szakácsok bécsi diadalának s üdvözölvén őket, kérjük, hogy a megkezdett uton vivják vissza a magyar konyha régi dicsőségét.

*

A magyar szakácsok köre e hó 9-én rendkivüli ülést tartott, amelyen jelentést tettek a bécsi kiállitásról s eredményeiről.

A magyarok diadala annál nagyobb lelkesedést keltett a kör tagjainál, mert igazi világversenyben szerezték.

Ugyanis a kiállitáson a pálmáért angol, franczia, dán, orosz, svéd, német, spanyol, olasz, holland, román, török és a görög szakácsok legjobbjai küzdöttek.

A kör ezen gyüléséből a következő üdvözlő táviratot menesztette *Kedvessy* Nándorhoz:

«Kedvessy, Kuchenschef, Jokey-Club, Wien.

A magyar szakácsok köre üdvözli az 1906. évi nemzetközi szakácsmüvészeti kiállitás legelső szakácsát.

*Palkovics* Ede elnök, *Mayer* Lénárd alelnök, *Tobisch*, *Ecker*, *Winkler*, *Huszár*, *Bauer*, *Habel*, *Kávássy*, *Schmidthofer*, *Weisz*, *Wrabek*, ifj. *Huszár*, *Szalay*, *Binder*, *Szücs*, *Riegler*, *Stettner*, *Burghardt*, *Elgetz*, *Palat*, *Taraba*, *Sagaye*, *Scharzer*, *Wiesner*, *Fetter*, *Andits*.

## Társas-reggelik.

A «Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata» minden pénteken **társas reggelit** tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

Január 26-ikán: **Förster Konrád**-nál, V., Váczi-körut 68.

## Különfélék.

**Köszönetnyilvánitás.** Az ujév alkalmából a csekély személyemet nagy számmal üdvözlőknek köszönetet mondok, hasonló jókkal viszonozva kivánalmaikat. Ezzel az alkalommal hálás szivvel köszöntöm azokat is, a kik betegségem alatt részvéttel látogattak, különösen dr. *Derekasy* László kezelőorvosomnak, nemkülönben *Herók* Ferencz székesfővárosi tisztviselő barátomnak, a ki oly nemes odaadással ápolt betegségem ideje alatt. Isten áldása legyen mindnyájunkon az uj esztendőben!

*Ihász György.*

**Családi ünnep.** Iparunk egyik legelőkelőbb és legtiszteltebb családjának, a *Prindl Nándor családnak*, igazán ragyogó és boldog karácsonya volt. Jézus szeretete a legszebb álmok és remények virágos kertjéve varázsolta uri hajlékukat, a menynyiben a család két bájos, házias erényekben nevelt leányát ajándékozta meg a karácsonyi angyal a mátkaság aranyos jegyével. Ugyanis *Teréz* kisasszonyt eljegyezte *Mosshammer Ottó*, a m. kir. Opera tagja; *Hermina* kisasszonyt *Rieger* Ödön főmérnök. A boldog jegyesek esküvőjüket is együtt tartják a gyöngyvirágos május havában. A Prindl-család lélekemelő ünnepében osztozik a Wampetich-család, mert a boldog nővérek édes anyja *Wampetich* Ferencz huga; osztozik a székesfőváros sok előkelősége, valamint a mi szerkesztőségünk is szivből kiván áldást a kötendő frigyre.

**Fiumei hir.** A «Hotel de la Ville» *Szentgyörgyi* Ferencz kassai vendéglős vette bérbe.

**A vidéki ipartársulatokból.** A debreczeni szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulata választmányi ülést tartott *Hauer* Bertalan elnöklésével s elhatározta, hogy a pinczérek betegsegélyző-egyesülettel kar-

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**
BUDAPEST VII., BAROSS-TÉR 18.

TUDATJUK ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon**, — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak**, győződjenek meg **előnyös feltételeinkről**. Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

olive a farsangon a pinczér-szakiskola javára tánczmulatságot rendez. — *Győrött* az ipartársulat Ehrhardt Antal elnöklésével elhatározta, hogy a kávéházaknak adott mozgó-képes mutatványok ellen fölir a tanácshoz; az italmérési illeték kiszabásra alapul szolgáló fogyasztási adó fölcsigázása miatt pedig a pénzügyigazgatósághoz fordul jogorvoslatért.

**Önsegélyzési alap.** A «Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata» *Jankó* Ferencz inditványára elhatározta, hogy a megszorult tagtársak segitésére önsegélyző alapot létesit. Maga az inditványozó mindjárt 50 koronát adományozott a nemes czélra.

**Uj szállodas.** Kolozsvárt a «Wesselényi-szállodát» *Mezei* Mór, az előnyösen ismert bátyui vasuti vendéglős vette át s azt fényesen átalakitva, «Mezei-szálloda» czimen nyitotta meg. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

**Gödöllőről.** Az itteni «Központi» szállodát *Verseghy* Károly, a bártfai «Newyork» volt bérlője vette át.

**A budapesti pinczéregyletből.** Az egyesület helyeszközlő irodát szervezett, amely még ebben a hónapban megkezdi működését Molnár-utcza 37—39. szám alatt.

**Gyász.** *Schaffer* J. Béla a pécsi «Nádor» fogadó bérlője, 60 éves korában elhunyt. — Özv. *Vadkerthy* Antalné, az ujdombovári pályavendéglős édesanyja, Dombóvárott elhunyt. A köztiszteletben állott urnőt nagy részvéttel temették el ugyanott a családi sirboltban.

**A «City.»** A Szabadság-tér e gyönyörü kávéházát *Schreiber* Hugótól *Kaiser* Miksa vette át.

**Uj pezsgőgyár.** «Muraközi pezsgőgyár» czimen Stráhia és Társa czég alatt uj pezsgőgyár alakult.

**A Pfau-czég uj tulajdonosa.** A Pfau és társa-féle fiumei cognac-gyárat a fiumei Forgalmi bank rt. vette át és azt Pfau és társa czég alatt vezeti tovább.

**Jubileum.** Deczember 18-án mult 10 éve, hogy *Burger* Károly átvette a «Hungária» nagy szálló igazgatását s talentumos vezetésével ennek világhirét emelte. Sokan üdvözölték az érdemes férfiut ebből az évforduló alkalmából s a személyzet nevében *König* Jakab ecsetelte érdemeit, tolmácsolva az alkalmazottak hálás ragaszkodását.

**A temetkezési egyesületből.** A «Budapesti szállódások, vendéglősök és korcsmárosok Ipartársulata» kebelében levő temetkezési egyesület január 15-én rendkivüli kösgyülést tartott a melyen az egyesület deficzitjének eltüntetése okából elhatározta, hogy a tagsági dijat 1 kor. 60 fillérre emeli föl s minden temetés után 50 fill. pótdij fizetendő.

**A mi bálunk.** Ipartársnlatunk választmánya elhatározta, hogy idei bálját márczius 7-ikén a «Royal» szállóban ismét a «Budapesti Pinczér-egyesület»-tel közösen tartja meg. A rendezőség elnökévé ujból *Petánovics* Józsefet választották; pénztáros: *Wilburger* Károly; bálelnök *Müller* Antal. Bálanya: *Müller* Antalné urnő. A pinczéregylet részéről *Varga* István elnök; *Gelbmann* András pénztáros.

**Segély iparisk olánknak.** A budapesti kereskedelmi és iparkamara tudatta ipartársulatunkkal, hogy szakiskolánknak a 200 kor. segélyt az 1906. évtől ujból utalványozni fogja.

**Segély-kiutalás.** Budapesti ipartársulatunk jubileum-alapitványából 50—50 kor. segélyt az 1905. évre a Budapesti Pinczéregylet» javaslatára *Flori* Alajosnak és *Braut* Benőnek utalványozta ki a választmány.

**Tengeri Aquarium.** Dr. *Lendl* Adolf és dr *Németh* Béla kezdeményezéséből tudományos czélra aquariumot akarnak létesiteni. Az aquarium, hogy piaczunkat olcsóbbá tegye, tengeri halkereskedést is folytatna. E végből részvénytársaságot akarnak alapitani s ebbe való belépésre felszólitották a vendéglősöket is. Szaktársaink jól teszik, ha mentől több részvényt jegyeznek e szükséges s jövedelmes vállalathoz.

**Jóváhagyott szerződés.** A szarvasi «Arpád-szálló» bérbeadására az előljáróság ujból a *Garai* testvérekkel kötött szerződést. Garainak eddigi működését mindennél jobban dicséri, hogy bár mostani bérajánlatuk az előzőnél hátrányosabb, a szállót az előljáróság mégis az ő avatott vezetésükre birta.

**Szabad nap.** A pinczérek heti szabad napját, mintegy példaadasul, önként megadta *Pelermann* Ferencz, a «Pannónia» vendéglőse. A szabad nap nemcsak a kávéházi, hanem az éttermi személyzetre is kiterjed. *Pelermann* humánus példaadása, kivánjuk, ugy hasson, mint egykor Bezerédié, az önkéntes jobbágyszabaditóé.

**Kastel Mihály vendéglője.** *Kastel* bácsi vendéglője Rökk-Szilárd-utcza 7. szám alatt, a «Budapesti Hirlap» mellett, mind sűrübben vonzza oda az intelligenczíát jó boraival és izes ételeivel. *Kastel* bátyánk kedélyessége is hozzájárul, hogy vendéglője egyre népszerübbé válik, a miben különben kongresszusainkon is tapasztaltak a szaktársak, a kiket — mint jó ismerősöket az ujév alkalmából is jó kivánságaival köszöntött mindnyájunk *Kastel* bacsija. Kastel Mihály az utóbbi napokban adta át vendéglőjét *Milisics* Istvánnak. Üdvözöljük.

**Péter bácsi vendéglőjébe** (József-körut 75.) már beállitottak a farsangi vig malaczok, miért is sehol sem esik oly vigságos bor, mint nála, a jóféle alföldi borok mellett. Probatum est!

**Kávémérők kérése.** A székesfővárosi kávémérők ipartársulatának küldöttsége *Hergár* Viktor elnök vezetésével tisztelgett *Vörös* László kereskedelmi miniszternél, a kit arra kért, hogy a kávésiparról szoló uj szabályrendeletet, a melyet a főváros közgyülése még 1904. évi szeptemberben elfogadott és jóváhagyás végett a miniszterhez fölterjesztett, hagyja jóvá; miután a mai mostoha viszonyok és üzleti pangás mellett kétszeres szükségét érzi a kávésipar annak, hogy a jelenlegi elavult s már meg nem felelő régi szabályrendelettel szemben az uj szabályrendelet sok üdvös intézkedése életbe léphessen. A miniszter szivesen fogadta a küldöttséget s megigérte, hogy a szabályrendeletet mielőbb elintézi.

**Az ujpestiek gyásza.** Az «Ujpesti szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok ipartársulata» gyászlobogót lenget. Erdemes elnöke, *Vass* István, e hó 2-án elhunyt. Az ipartársulat külön gyászjelentést adott ki s testületileg vett részt a gróf Károlyi-kórházból történt végtisztességén.

**Szomoru hirek.** *Ringhoffer* József, a szombathelyi vendéglős kar egyik jelese, közügyeink buzgó munkása, e hó 2-án elhunyt. Temetésén impozánsan nyilatkozott meg iránta a közrészvét: az intelligenczia is sürü csoportban állott ravatalánál. Legyen áldott emlékezete! — *Varga* Istvánt, a «Budapesti Pinczéregylet» lelkes elnökét nagy családi szomoruság érte. Mig egyik nővére Bécsben fekszik sulyos betegen, a másik itthon hirtelen elhunyt. Béke hamvaira!

**A legtakarékosabb jégszekrények.** *Bucsanyecz* József, a kinek különleges, szabadalmazott jégszekrényei, egyre nagyobb tért hóditanak, üzletét Podmaniczky-utcza 27. szám alatt, a Teréz-körut sarkán rendezte be. Ajánljuk Bucsanyecz üzletét a megtekintésre. Jégszekrényeivel legutóbb a győri pályaudvari vendéglőben s Stanoj kávéházában tett bizonyságot arról, hogy az ő jégszekrényeivel érhető el a legnagyobb jégtakaritás.

**Egy szatársunk dicsérete.** Egy sokat utazó idegen járt nálunk, a ki az «Orient»-be szállva, nem győzte dicsérni *Csepreghy* Gyula szobásfőpinczér előzékeny modorát, figyelmességét s disztingvált müveltségét dicsérni. Örömmel jegyezzük föl ezt *Csepreghy* barátunkról, a ki lapunknak is érdemes munkatársa.

**Az iparosvilág gyásza.** A magyar ipart s ebben a mi szakmánkat sulyos veszteség érte oly férfiu elhunytával, a ki egyszerü iparosból a modern, szép Budapest alapvetői közé tartozott s nekünk, vendéglősöknek, mind haláláig igazi mentorunk volt. *Mendl* Istvánról van szó. Ez a külsőleg egyszerü, de lelkileg annál emelkedettebb férfiu nincs többé. *Mendl* István gyáros, fővárosi biz. tag, az «Első Magyar Részv. Serfőződe» felügyelő biz. tagja 73 éves korában jobblétre szenderült Temetése f. hó 6-ikán ment végbe nagy részvét mellett. Végtisztességén megjelentek: *Láng* Lajos egyetemi rektor, *Ghiczy* Béla főrendiházi tag, *Márkus* József főpolgármester, *Halmos* János polgármester, *Sándor* Pál országgyülési képviselő s a

Fontos vendéglősöknek! BORSZŰRŐ! ujbor aljbor, palaczkbor és betegbor legnyorsabban, legtisztábban szürhető a szabadalmazott „MALOVICH"-féle borszürővel, mely legkönnyebben kezelhető
Kaphato minden nagyságban. Ára darabonként 16 koronától feljebb. Kimerítő árjegyzék ingyen és bérmentve.
SCHOTTOLA ERNŐ BUDAPEST, VI., Andrássy-ut 2. szám.

«részvény-serfőzde» igazgatósága és tisztikara *Gomperz* Károly alelnök vezetése alatt, a kik között láttuk *Gundel* Jánost, *Glück* Frigyest, dr. *Kovácsy* Sándort, *Kunz* Jenőt, *Németh* Tituszt, *Leipziger* Vilmost, valamint *Ackermann* Bernát és *Hauszt* Károly igazgatókat. A koporsó mellett a a «Részvény-Serfőzde» technikai és kereskedelmi személyzete állott impozáns sorfalat. A gyászszertartást *Stieber* Vincze apátplébános végezte nagy egyházi segédlettel. A gyászszertartás után a Terézvárosi Kaszinó nevében *Radócza* János mondott beszédet, méltatva az elhunyt érdemeit. Az elhunytat a kerepesi-uti temetőben helyezték örök nyugalomra. A megdicsőült emlékét a «részvény-serfőzde» különben a következő, sokat mondó gyászjelentéssel is megörökitette.

Mélyen meghatva teszünk jelentést, hogy tisztelve szeretett elnökünk *Mendl* István ur, a III. oszt. vaskoronarend és a pápai szent György-rend lovagja folyó hó 4-én rövid szenvedés után elhunyt. Halála pótolhatatlan veszteségünk. Harmincz éven át müködött ő ritka önfeláldozással vállalatunk érdekében, kezdetben mint felügyelő-bizottságunknak, majd igazgatóságunk tagja, az utolsó évtizedekben pedig mint igazgatóságunk elnöke. Fáradozást nem ismerve, dolgozott ernyedetlenül vállalatunk felvirágoztatásán. Nagy képességei, gyors és biztos itélete, puritán jelleme voltak azok a kiváló tulajdonságai, melyek őt társaságunk körében oly áldásos müködés kifejtésére képesitették. Emléke bennünk felejthetetlenül él. Földi maradványai f. hó 6-án, szombaton d. u. 3 órakor fognak a gyászházból, VI. Andrássy-ut 31. sz., örök nyugalomra kisértetni. *Az Első Magyar Részvény-Serfőződe* igazgatósága és felügyelő-bizottsága.

**A temesvári sörgyár megvétele.** Temesvár városa a *Hatvany-Deutsch* Sándor tulajdonát képező temesvári sörgyár részvényeinek felét két évi próbaidő mellett megvette. A város bizalmi férfiaival kibővitett igazgatóság mai ülésén *Telbisz* Károly polgármestert, udvari tanácsost elnöknek, Hatvany-Deutsch Sándort alelnöknek megválasztotta. A város tárgyalásokat folytat a részvények második felének megszerzése iránt. Hatvany-Deutsch tulajdonos hajlandónak mutatkozott a részvények 240 százalékos árfolyammal való átadására. A részvények első felét 160 koronás árfolyammal szerezte meg a város. A föltétel szerint a város a két éves próbaidő elteltével a vételtől elállhat.

**A nyugdijegyesületből.** Nyugdijegyesületünk igazgatósága deczember 23-án ülést tartott, amelyen a folyó ügyek intéztettek el. Az egyesület az igazgatóság utolsó ülése óta 20 taggal szaporodott. Az ülés végén *Bokros* Károly elnök megköszönte az igazgatósági tagoknak a lefolyt évben tanusitott buzgólkodását s ezt a jövőre is kérve, boldog uj évet kivánt nekik. Az igazgatóság éljenzéssel köszönte meg az igazgató üdvözletét azzal a kijelentéssel, hogy az egyesület gyors megerősödése leginkább *Bokros* Károly elnök buzgólkodásának köszönhető.

**A szarvasi «Árpád-szálló.»** *Szarvas* városának méltán büszkesége az «*Árpád-szálló*», a mely e gazdag alföldi város legszebb épülete. De nemcsak azért büszkék rá, mert a berendezése, vezetése mintaszerü. A ki ott egyszer megfordult, sohasem feledi az «*Arpád-szálló*» kitünő italait, pompás konyháját s az előzékeny kiszolgálást. Mindezt a szálloda érdemes bérlőit, jeles kartársainkat, a *Garai testvéreket* dicséri.

**Egygyel kevesebb** A szeszkartell felbontása, mint már emlitettük, a győri szeszgyár-részvénytársaságnak a tőzsdebirosághoz intézett beadványára, a melyben a szeszkartell felbontását kérte, kimondatott. A tőzsdebiróság itéletében többek között a következőket mondja: Miután az egyezség előfeltételeit, melyek szerint a szerződő felek tartoznak az árminimumra nézve megegyezni, nem tartották be, miután az egyezmény keresztülvitelére hivatott végrehajtó bizottság lemondott s miután végül a megjelent felek semmi kifogást nem emeltek a beadvány ellen, ki kellett mondani, hogy az egyezmény felbontandó.

**Vasuti vendéglők bérbeadása.** A Máv. szegedi üzletvezetősége *Zenta állomáson* megüresedő p. u. vendéglő bérletére pályázatot hirdet. Határidő január 16. déli 12 óra. — A magyar királyi államvasutak *Királyháza állomásán* 1906. évi junius hó 30-án a vasuti vendéglő bérlete lejár, ugyanazon időponttól számitandó öt évi időtartamra ezen vendéglő bérletére ezennel zárt ajáalati tárgyalás hirdettetik. Határidő január 15.

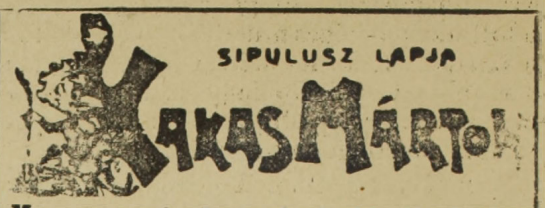
**Első Leánykiházasitási Egylet m. sz.** (Gyermek- és élet-biztositó intézet Budapesten, VI., Teréz-körut 40—42. szám. Alapittatott 1863. évben). Az intézet felügyelő-bizottsága u. m. az előbbi években is, deczember 31-én tartott ülésében az intézet pénztár- és vagyonállapotának fővizsgálatát megejtette és megállapitotta, hogy az intézet vagyona a következő értékekben van elhelyezve és pedig: Intézeti házak beruházási értékben: Terézkzrut 40—42. számu épület 831.680.70 K., Kerepesi-ut 20. számu épület 660,393.60 K., Váczi-ut 4. számu épület 612,923. — K., Értékpapirok 7.832,445.— K. Kölcsönök saját kötvényekre 586.557.37 K. Takarék- és bankbetétek 1.571,872,98 K., Postatakarékpénztár 4,903.29 K., Hivatalnoki nyugdijalap-betét 184,698·92 K., Pénzkészlet 36,685.54 K,, Osszesen 12,321,160.40 K. Mult év deczember havában 1,193,500 — K. értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 1.008.500.— K. értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében 114,912 K. 80 f. fizettetett ki. 1905. január 1-től deczember 31-éig bezárólag 14.760,800.— K. értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 12.366.500.— K. értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 900,518 K. 75 f. fizettetett ki. Az intézet fennállása óta 10.156,904 K. 30 f. fizettetett ki — biztositott összegek fejében.

**Figyelmeztetés.** A legjobb minőségű, kitünő fogvájók kaphatók *Hirschler Testvéreknél* Budapesten IX., Ferencz-körút 17. szám alatt. Tisztelt olvasóink becses figyelmébe ajánljuk e jeles czégnek lapunk mai számában közölt «*fogvájó*» hirdetését.

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 □ öles, az uj villamos vasut keresztül megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a *legelőnyösebb* részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti dij Budapestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: *Sziklai Géza és Társa* bankházában, Budapest. «József főherczeg» szálloda. Telefon: 88—92.

**Brázay Kálmánnál vásároljunk!**

## Nyilttér.


**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 kr.
Előfizetési ár: Egész évre . . 6 frt
Fél évre . . . 3 frt
Negyed évre . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 4.

Telefon 41—05. Telefon 41—05.

**Schleicher ❀ ❀ ❀ ❀ ❀ ❀ ❀ József**

«Hazai» conserv-, mustár-, boreczet- és gyümö csszörp-gyára

**Budapest, II., Kacsa-utcza 19. szám.**

Ajánlja a t. vendéglős. szállodás és kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait.

Vidékre 5 kilós postacsomagok.

Előnyös árak! Előnyös árak!

**Csillaghegyi forrásviz**

szénsavval telitett kitünő üditőviz.

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen regóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **Kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda: **I. Attila-körut 37. szám alatt.**

Raktár: **III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**Csillaghegyi forrásviz**

**Hegedüs Lajos, Gamauf Géza és Társai.**

Csász. és kir. udvari szállitók

Telefon 3404.

Alapitva 1852.

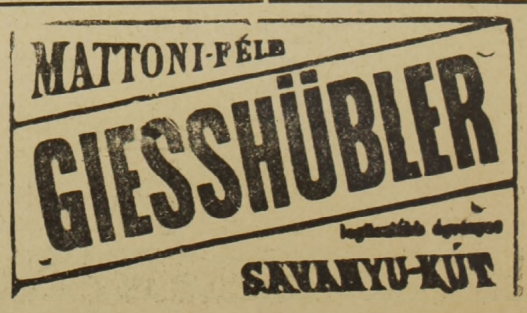


**Sieburger és Társa** PAPIRKÁRPIT gyari raktár

ő cs. és kir. fensége József főherczeg udv. szállitói

Budapest, V., Fürdő-utcza 8.

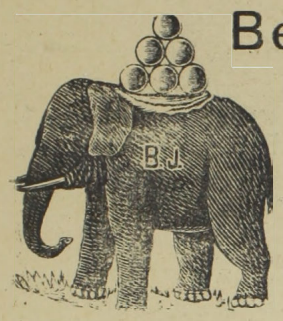
Linoleum nagy választékban.



**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca** és **chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek, tükrök és **kávéházi kaszszák jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és FIA BUDAPEST**, Dohány-u. 25. Nagydiófa-utcza sarok.




**Beitz János**

műesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitó műhelye

**BUDAPEST**

**VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 84—30.**

A t. szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

# COGNAC

**CZUBA-DUROZIER & Cie,**

franczia cognacgyár:

PROMONTOR,

Vezérügynökség:

**RUDA ÉS BLOCHMANN, BUDAPEST.**

# Vendéglő átvétel.

Van szerencsém a nagyérdemü közönséget tisztelettel értesiteni, hogy Budapesten a VIII. ker. **Rökk-Szilárd-utcza 2. szám** alatt levő **Kastel** Mihály-féle **vendéglő üzletet megvettem** s annak üzemét saját vezetésem mellett folytatni fogom. Támaszkodva a n. é. közönségnek eddig irántam tanúsitott jóakaratára igyekezni fogok **kitünő ételeim** és **italaim,** valamint pontos kiszolgálás által igényeiknek minden tekintetben megfelelni.

Tömeges látogatást kérve, maradtam kiváló tisztelettel:

**Milisics István**

vendéglős.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ.**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTEZET**

**BUDAPEST**

VI., TERÉZ-KÖRUT 40—42. (az intézet saját házában.)

ALAPITTATOTT 1863. ÉVBEN.

**Szt.-margitszigeti**

# üditővíz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében.

Telefon 36—52. Telefon 36—52.

# KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán.

**St. Louis 1904: Grand Prix.**

**600000 Korona nyerhető**

**1 drb «Pesti hazai takarékpénztár» sorsjegygyel**

kapható:

**36 havi részletfizetésre**

**havibefizetés:**

**1 drbra — 7 korona**

# Flessig Sándor

**bankház**

**Budapest Erzsébet-körut 2.**

# Nyári vendéglő

**Kiskun-Halason** a város központjától 5 percnyire **nagy táncteremmel, tennis-pálya, tekepálya** és **uszodával,** amely télen korcsolya-pályát képez,

**eladó, vagy bérbe is vehető.**

400 négyzet öl területtel, melyen 40 drb. legalább is 100 éves tölgy és vadkörtefa diszlik. **Fürdőépitésre alkalmas hely és jó jövedelmet biztosit.**

Felvilágositást készséggel ad a tulajdonos:

**NAGY SZEDER ISTVÁN**

épitész,

**Budapest,** VII., Garay-utcza 12.

## Borvásárlók!!

Forduljanak bizalommal hozzám, bármilyen minőségü, vagy mennyiségü borra van is szükségük. A legkitünőbb **balatonvidéki, badacsonyi** stb. borfajokból — melyek **páratlanul olcsók,** — szivesen küldök mintákat.

Gróf Gyula Tapolcza, Zala-megye. (**Balaton mellett.**)

# BOR

**idei asztali fehér, tükörtiszta 100—120 hectoliter, 32 koronájával hectoja loco, eladó**

**Kovács Sándor és Társa Tápióbicskei gazdasága.**

## BORELADAS.

210 hektoliter valódi **somlói bor** eladó. Az 1904. évről 64 fillér, az 1905. évről 56 fillér literje.

Tudakozódni lehet: özv. **NOSZLOPI GYULANÉ** tulajdonosnál, **VESZPRÉM.**

TÉLIALMA ÉS GYÜMÖLCSELADÁS. Csemege almát válogatott példányokat RANETTE BATUL, TÖRÖKBÁLINT, PONIK, SZERCSIKE, CZITROM, EPER, PARADICSOM, POGÁCSA és BÓRALMA FAJOKBÓL VEGYESEN ötkilós postakosárral 4 koronáért, tizkilós postakosárral 7 koronáért, 50 kilós ládával 30 koronáért. Fajtiszta KÖRTÉTmannakolmár, Ferdinánd vajkörte, szagos császárkörte és hardenpontvajoncz keverve 5·50 koronáért. CSEMEGESZŐLŐT MÉZÉDES szárazat 5 koronáért; NARANCSOT meszinai mézédeset, 2·20 koronáért; jaffanarancsot 2·60 koronáért; mandarint 3·20 koronáért; czitromot aranysárgát 2 koronáért; karfiolt 2·60 és római maronit 2·40 koronáért szállit valamennyit ötkilós postakosárral utánvéttellel BUSETTO MALVINA gyümölcskivitele BUDAPEST, CSÖMÖRY-UT 26.

## Vendéglő-átvétel.

Tisztelettel értesitem a n. é. közönséget, hogy Budapesten a **Dohány-utcza 29. sz.** alatt levő **vendéglőt átvettem** s a **legjobb kecskeméti borokal** szolgálok m. t. vendégeimnek. Számos látogatásért esedezik

**Tassy Lajos**

vendéglős.

Megye székhelylyel biró városban egy nagyforgalmú **szálloda, éttermekkel és kávéházi helyiségekkel** kedvező feltételek mellett **eladó.** Kérdezősködések **K. 1905 jelige alatt** küldendők, a melyet is ezen lap kiadóhivatala továbbit.

**EGRI BOR.**

**Plank** Béla bortermelő ajánlja saját termésü, kitünő, zamatos **ó és uj fehér, siller és vörös hegyi borait.** Bővebb felvilágositást nyujt **Plank** Béla szőlőbirtokos **Egerben** Dobó-utcza 23. sz.

## Bérlet Putnokon

**(Gömörmegye, Miskolcz-füleki vasutvonalon)** egy legjobb hirnévnek örvendő és 20 éve fenálló Neumann-féle **szálloda, vendéglő** és **kávéház** haláleset miatt azonnal **bérbe adó.**

Igénylők forduljanak személyesen özv. **Neumann Hermannéhoz, Putnokon,** esetleg irásbeli felvilágositást nyujt fia **Neumann Antal, Rimaszombaton.**

## Bor és pálinka eladás

**KIRÁLYHALMON** (Csongrádm.) **RÓZSA NÁNDOR** szőlőtelepen **50 HEKTÓ** kitünő minőségü és kristálytiszta **MUSKÁT LUNEL, RIZLING, VELTELIN, KÖVIDINKA Ó BOR,** továbbá kis üstön főzött 3 **HEKTÓ Ó TÖRKÖLYPÁLINKA** eladó.

## Bor eladás.

Szatymazi és halasi homoktelepemen közel a vasutállomásokhoz, **fajtiszta, kitünö uj köví-dinka, mustos-fehér rizling** és **szalankamenka fehér** eladó; ára egyre másra hektoliterenkint helyben seprősen átadva 30 kor. Szatymazon 200, Halason 140. hl. eladó, — külön is megvehető. **Dr. Fráter Gyula, I. Szeged, Takaréktár-utcza 8. szám.**

## Eladó borok.

1904. evi kitünő minőségü 250 hektóliter fajbor, RIZLING és KÖVIDINKA eladó KISKŐRÖSÖN

**Lábos Ferencz**
gyógyszerésznél

## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest., VII., Rottenbiller-u. 31,**

Szállit:

tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

## = NÉMETH TESTVEREK =

ezelőtt KRISTÓFFY és NÉMETH

ALAPITTATOTT 1868. BUDAPEST, VII., Király-u. 19 TELEFON 29—91.

Ajánl a t. vendéglős és szállodás uraknak teljes konyhaberendezéseket, megbizható minőségben, mérsékelt árak mellett

## Kitünő csongrádi bor

hektója 14 forint. Egy korona beküldése ellenében 4 üveg minta borral szolgálok. Ugyanott kisüstös **törköly,- seprü-, eper,- szilva és baraczk-pálinkák** is kaphatók.

**Szabó Géza.**
Csongrádon.


# A Pesti Hazai Első Takarékpéztár-Egyesület

## hatvanhatodik évi

# rendes közgyülését

**1906. évi februárius hó 2-án d. e. 10 órakor**

fogja Budapesten, Pestvármegye székháza disztermében (Városház-utca) megtartani.

## Tárgysorozat:

1. Jelentése az igazgatóságnak és a felügyelő-bizottságnak az 1905-ik évi üzlet eredményéről.
2. Határozathozatal a mérleg és a tiszta jövedelem iránt.
3. Igazgatósági javaslat az alapszabályok 26., 27., 48., 90. és 109. §-ainak módositása iránt.
4. Egyéb igazgatósági előterjesztések.
5. Az igazgatóság hat tagjának megválasztása (alapszabályok 23. és 35. §-a).

Ezen közgyülésre a t. c. részvényesek azon figyelmeztetéssel hivatnak meg, hogy az alapszabályok 14. §-a értelmében csak oly részvényes gyakorolhatja, akár saját személyében, akár meghatalmazott által szavazati jogát, kinek részvénye 1905. december 31-éig nevére iratott s a közgyülést megelőző nap d. u. 5 órájáig az egyesület főpénztáránál még le nem járt szelvényeivel együtt letétetett.

Budapest, 1906. január 15-én.

**Az igazgatóság.**

(Utánnyomás nem dijaztatik.)

**Vendéglősök figyelmébe.**

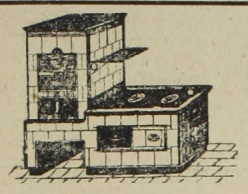
**Szállitok**

hegyi termésü jó **fehér, siller és vörös borokat**, valamint kisüstön főzött valódi **törköly pálinkát** kölcsön hordókban.

**Wolf Arnold** bortermelő **Szegszárd.**

---

**UJDONSAG!** **Sütőbe való nyárs,** kezelése igen egyszerü, mint ha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malaczot** a **nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 czm. hosszu **8 kor.**, 40 czm. hosszu **7·20 k. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők uraságí vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.



**LAKOS LAJOS**

takaréktüzhely-gyáros **BUDAPEST, IV., VÁCZI-UTCZA 40.**

---

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN
BUDAPEST, VIII., KEREPESI-UT 47. ALATT

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Allandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

**BUDAPEST**

Parafadugaszgyár:

VII., NEFELEJTS-UTCZA 15.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. ker., Kerepesi-ut 47. szám. Arjegyzék ingyen és bérmentve.

TELEFON: 63—70. TELFON: 63—70.

---

**Világszerte hires a Borszéki gyógy-borviz.**

**A «Boldizsár-kuti» gyógy-borviz** nemcsak kiválóan üditő élvezeti viz, de kitünő sikerrel használtatik a vese-, hugy-, hólyag- és a köszvény-bántalmak ellen, a légző- és emésztő-szervek hurutainál, vizeleti nehézségeknél megakadályozza a hugyhomok-lerakódást. **Nagy lithium tartalmu. Hugyhajtó hatásu. Vasmentes. Szénsavdus. Csíramentes.**

A Borszéki gyógy-borvizek főraktára:

WAHLKAMPF és GÖRÖG ásványvizkereskedőknél

Budapest, V., Nádor-utcza 17. szám.

Kapható mindenütt. Kapható mindenütt.

---

**Adamovich Sándor Ujvidek.**

ajánlja **valódi, elismert, kitünő** minőségü

karlóczai ürmös borát

**(édes vörös)**

60, 100, 150, 200 literes és ezen felüli hordókban szállitva, **tisztán lefejtve 90.— koronáért**

**szőlővel . . 80.— koronáért**

száz literenként, ujvidéki pinczéiből szállitva; ajánlja továbbá **saját termésü, szerémi fehér és karlóczai vörös borait,** valamint **valódi szerémi szilvóriumait, törköly és baraczkpálinkáit és kitünő cognacját.** Árjegyzék és minták kivánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

---

EGÉSZ ÉVEN ÁT NYITVA. EGÉSZ ÉVEN ÁT NYITVA.

**FÉLIX GYÓGYFÜRDŐ** Nagyvárad mellett . .

Európa leggazdagabb kénes hévviz-forrása 49° C. 17 millió liter napi mennyiség, a kénsavas sókban gazdag és hidrogént is tartalmazó hévviz. Javallva van fürdő alakjában **csúzos és köszvényes bántalmaknál,** csonttörések, ficzamodások után, idegzsábáknál (ischias), bőrbajoknál. **Női betegségeknél,** idült méh- és petefészek-gyulladások, **méhhurut,** medenczebeli sejtszövetlob és izzadmányoknál, idült veseblobnál, Bright-kór stb. **Ivógyógymód alakjában** pedig idült gyomorbántalmaknál, makacs székrekedésnél, vese-köveknél, a máj- és epehólyag betegségeinél.

**Sárgaság- és epeköveknél meglepő gyógyhatás.**

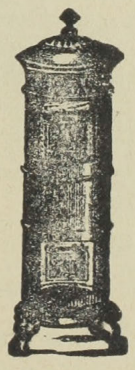
Hét száliójában 200 ujonnan bebutorozott szoba, 70 holdas park, gondozoát sétautak, gyógyterem, étterem, tenniszpálya, könyvtár, regényes kirándulások, vasutállomás, posta, távirda, helyközi telefon, hétezernel több állandó fürdővendég, gyógytár, **állandó fürdőorvos.** Téli kura penzióval október 1-től I. oszt. ellátás: fürdés, szoba, fütés és világitás hetenkint 49 korona. II. oszt. ellátás: fürdés, szoba, fütés és világitás hetenkint 35 korona.

**Prospektust küld a fürdőigazgatóság.**

---

Telefon 60—08.

Honi ipar.



Telefon 60—08.

**Ehrlich L. Ferencz**

**Budapest VII., Dohány-utcza 12.**

**a magyar** kályha- és tüzhely-gyár központi főraktára ajánl gyári árban:

Szabályozható, töltő és szellőztető

**Meidinger-kályhákat,**
**Duplex-szabadalm.**
**Meidinger-kályhákat**

nagy fütőanyag megtakaritással, fafütésre berendezett

**Meidinger-kályhákat.** **Takarék- és asztal-tüzhelyek**

Árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.

---

**A KALAP KIRÁLY**

2, 4, 5 koronás különlegességekben **elismert** specziálista **Kossuth Lajos-utcza** végén **Eskü-ut, Klotild-palota.**

---

Telefon 7—78.

A t. szállodás, kávés és vendéglős urak figyelmébe!

**Villamos berendezéseket, átalakitásokat** jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, **javitásukat eszközli,** berendezéseket szakszerüen **dijtalanul felülvizsgál**

**Szilágyi Mihály**

**villamossági vállalata**

**Budapest, IV., Hajó-utcza 16. szám.**

Deák-tér közelében.

---

**NESZVEDA-féle** **Borsütemény**

**a legkitünőbb csemegebor mellé.** Felhivom a t. vendéglős urak b. figyelmét e **kitünő hazai készitményre,** mely **állandóan fr ssen marad** és minden hasonló, de silány külföldi készitményt messze felülmúl. Kivánatra mintát, kóstolót és árajánlatot ingyen és bérmentve küldök. — Tisztelettel **NESZVEDA ANTAL, MÁRIA-BESNYŐ.**

---

**Tifuszjárványban**

**vizvezetéki viz mellőzendő.**

**ILONA ARTÉZI VIZ**

legolcsóbb, legjobb, legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

**Artézia részvénytársaság**

**Budapest, Egressy-ut 20/c szám.**

Telefon 50—72.

---

**Seifert Henrik és Fia**

**CS. ÉS KIR. UDVARI TEKEASZTALGYÁR**

Csász. és királyi szabad. jégszekrénygyár

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

**Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.**

---

**MEZEY J.**

(előbb **SZALAY E.**)

**ásványviz-nagykereskedő**

**Budapest, VII., József-körut 31|B.**

**Telefon 53—66.** **Telefon 53—66.**

Ajánlja az összes **ásványvizeket** a vendéglős urak figyelmébe.

**Minden mennyiséget pontosan házhoz szállit.**

Házilag készitett fejes és gyalult
**savanyitott káposzta**
kapható minden mennyiségben
200—1000 kilogr.-os hordókban
**Deutsch Albert és fia**
czégnél **Debreczenben.**

## A legfinomabb palaczksör

a **világhirü pilseni polgári sörfőzde alapittatott 1842-ben.**

# PILSENI ŐSFORRÁS

**nevezetü gyártmánya** vidékre pasteurizálva küldetik, miáltal 4—6 heti tartósság biztositva. — Budapesten házhoz szállitva. Rendelményeket szintugy hordósörre kérjük kizárólag czimünkre, mint a magyarországi vézérképviselethez küldeni

## MEZEY ÉS TÁRSA

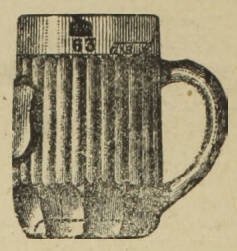
**Budapest, IX. kerület, Ranolder-utcza 4. szám.**
Telefon: 58—40.

# ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

## Schreiber J. és unokaöcscsei

BUDAPEST,
IV., Régi posta-utcza 10. (félemelet)
**Nagy raktár**



**ÜVEGÁRUKBAN**

vendéglők és kávéházak részére.
Árjegyzék ingyen és bérmentve.

## GULYÁS JÓZSEF-nél

**Csongrádon, Halpiacz 3.,** nagyobb mennyiségü **1904. évi saját termésü fehér és siller bor van eladó,** á hectóként **31—32 korona. — Idei, 1905. évi termés 100 hecton felül** az uj borok fehér és sillerek á fejtve **29—31 korona,** a helybeli vasuti állomáshoz szállitva, utánvéttel. — **Vendéglős uraknak egész éven át egy áron küldök.**

## HIRDETMÉNY.

**Endrődön** a «**KORONA**»-**vendéglő,** mely áll egy nagy terem, két kisebb terem, 4 szoba, jégverem stb. és egyéb mellékhelyiségekből, **1906. év április 1-től 3½ évre haszonbérbe kiadó.** A kibérelni szándékozók ajánlataikat f. év **deczember 31-ig** a tulajdonos «**Endrődi kath. Kör**» elnökségénél adják be, ahol a a bérösszeg és a feltételek is megtudhatók.

## BÉRBEADÓ.

Temesváron a gyárvárosban levő «**OROSZLÁN**»-**hoz** czimzett jómenetü **vendéglő és kávéház**

**több évre bérbeadó.**

Bővebb felvilágositást nyujt a «**Kőbányai első magyar részvény-serfőzde**» **főraktára Temesvár.**

RÁDIUM FÉNY!

## HAZAI GÁZIZZÓFÉNY RÉSZV.-TÁRS.

Budapest VII., Kazinczy-utcza 53.

**Saját gyártmányu gázizzótestek arabon ként 60 fill.**

Elvállal mindennemü gáz, villany és o o vizvezeték berendezéseket. o o o o o Csillárok gyári raktára o o o

**Gázizzólángok jókarban tartása, 18 naponkénti tisztitás mellett lángonként és havonta 40 fillér.**

**Vendéglősöknek és kávésoknak nagy árkedvezmény!**

Árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.

**DÍSZES ÉTLAPOK**
ELKÉSZITÉSÉRE AJÁNLJUK A
MAGYAR SAJTÓ
KÖNYV- ÉS HIRLAPNYOMDÁT
BUDAPEST, V., NÁDOR-UTCZA 74.

## Uraságí vendéglő

Felsőmagyarország egyik nagyobb községében, hol járásbiróság, telekkönyv, szolgabiróság is van és magy. kir. államvasutak gyorsvonati állomása, 6 vagy 12 évi szerződésre egy **uraságí vendéglő kiadó.** Különösen tekintettel kell lenni ajánlattevőnek, hogy jó szakember legyen, hosszabb gyakorlattal.

Ajánlatok «**Tüchtiger Wirth 473.**» jeligével

**Rudolf Mosse Wien, I., Seilerstätte 2. sz.** intézendők.

# TÖRKÖLY PÁLINKA.

Nagyobb mennyiségü, kitünő minőségü **ó törköly pálinka** kapható

## Méltóságos Zichy János grófúr nagylángi pinczészeténél

**literes palaczkonként 2 koronáért. 1 hektoliteren felüli megrendelésnél 20% kedvezmény.** (Nagyláng, Fehér m.) **A megrendeléseket a lángi központi felügyelői hivatalhoz kérem** küldeni. — Tisztelettel

**Tonka József,** uradalmi felügyelő.

# 600 Hektó ó bor eladó

Világhirü **magyarádi ó bor eladó közvetlen a termelőtől,** ment mindeu más fajta bor keverékétől, ugyszintén ott ó és ujfőzésü 50 hektó **törköly** és **seprő pálinka** is kapható.

Bővebb felvilágositást ád:

## Angelina Tivadar.

**Muszka Magyarád.**
(Aradmegye) posta és távirda helyben.

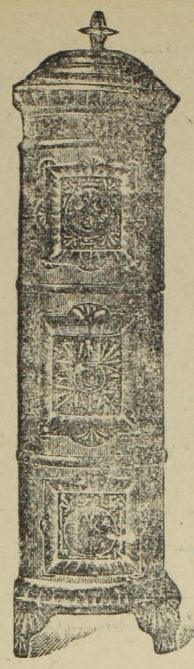
# HIRDETMÉNY.

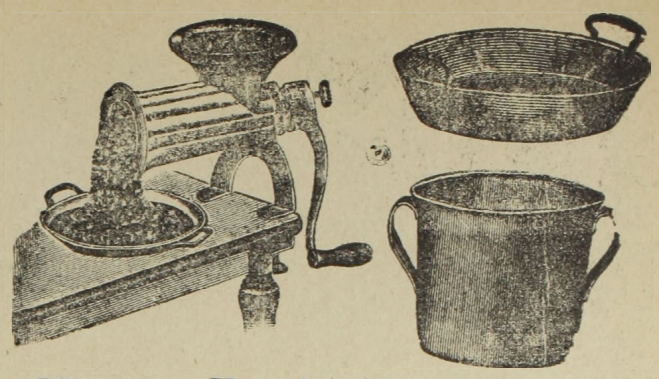
A **kunhegyesi vendéglő bérbeadására** vonatkozó s **1906. február 3-ára** hirdetett árverési hirdetmény visszavonatik s az

**árverés nem tartatik meg.**

Kunhegyes, 1906. jan. 9.

*Alexander Zoltán* főjegyző. *Józsa Sándor* főbiró.





## Konyhaedények,

**husvágó-gépek, husbárdok** elismert legjobb minőségben; továbbá **vendéglők és kávéházak részére** nagy szabadalm.

## kályhák

**ujak és keveset használtak is;** raktáron ugyszintén villanycsengők, felszerelések olcsó, szabott árak mellett. Használt öntött-edény becseréltetik.

**SÁVELY JÓZSEF** VII., KERepesi-ut 72. Telefon 25—52.

---

Cs. és kir. udvari és kamarai szállító.

**DREHER ANTAL SERFŐZDÉJE**

**Budapest Kőbányán.**

Városi iroda VIII., József-u. 38. **Saját palaczk-töltés.**

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

Különlegesség: dupla maláta kösör korsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijában szállit.

---

## Eladó vendéglő.

Békés-Csabán egy csinosan berendezett **Vendéglő- és kávéház összes berendezésével** együtt **eladó.** — Értekezhetni lehet alulirott tulajdonossal.

**Batsch Ferencz**
3 nyolczas vendéglős.
Sürgöny-utcza 812.

---

# Pinczérek figyelmébe.

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pincértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, amelynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig**

**Molnár Vilmos** keztyű- és sérvkötőgyárosnál **Budapest, VII., Károly-körut 28. (Közp. városh.)**

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 frt. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

## PEDÁLOS CZIMBALMOK

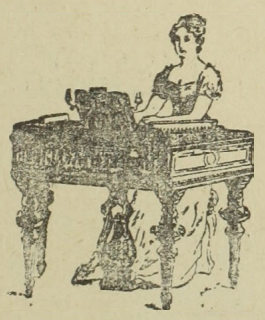
kitünő hanggal, erős szerkezettel jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb *Kuliffay czimbalom-iskola* I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. *Hegedü, fuvola, tárogató*, gramophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták.

Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

*Régi hangszerek becseréltetnek.*

Mindennemü javitások elfogadtatnak.



Képes árjegyzék ingyen.

**HORVÁTH ISTVÁN** műhangszerész
József főherczeg udvari szállitója
Budapest, VII., Erzsébet-körut és Kerepesi-út 46.
Gyár: Budapest, I., Kelenföld. Saját ház.

---

Baldóczi-ásványviz.

Baldóczi-ásványviz.

## BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS

**A VILÁG LEGJOBB ÁSVÁNYVIZE.**

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. **Kitünő borviz**, borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . 18 fill.
1/1 » » » » » » . 26 »

Főelárusitás: **Budapest, IV., Fővámtér 4.**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

*Nagyobb megrendeléseknél árengedmény.*

Telefon 79—02. Telefon 79—02.

Baldóczi-ásványviz.

Baldóczi-ásványviz.

---

Az

## „Erdélyi Pincze-Egylet"

**császári és királyi udvari szállitók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól beszerzett** és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére **készséggel** küld árlapot

**az igazgatóság.**

---

## Helyiségváltozás.

Van szerencsém a nagyérdemü közönség, vendégeim és vevőim tudomására hozni, hogy **Budapest, VIII., József-körut 60. szám** alatti

## czukrászdámat

**14 év után**

**Budapest, VIII. ker., József-körut 65. szám**

**Csepreghy-utcza sarok)** alatti **modern berendezésü helyiségbe helyeztem át.**

Az eddig tanusitott bizalom és megelégedésért köszönetem fejezve ki, kérem ezt továbbra is irányomban gyakorolni.

Az **ujonnan berendezett** h lyiségben, mely a legkényelmesebb izléssel van fölruházva, eddigi czukrászdai készitményeimen kivül a **téli időben is fog fagylalt, jegeskávé, uzsonna-kávé, csokoládé** kiszolgáltatni.

**Teasütményeim** és **bonbon-különlegességeimet** különösen ajánlom. Nemkülönben a **legfinomabb külföldi likőrök** és **csemegeszerü italok** nyujtatnak. — A helyiségbe bevezetett **távbeszélő: Telefon 8300. szám** feleim **kényelmére** szolgál. — **Postai megrendelések pontosan eszközöltetnek.**

Eddigi bizalmukat s gyakori látogatásukat továbbra is kérve, maradok kitünő tisztelettel

**KISS MIKLÓS czukrász**

**Budapest, VIII., József-körut 65. (Csepreghy-utcza sarokház.)**




**Dr. Wágner és Társai**

egyesült gyárak mint betéti társaság

BUDAPEST—BÉCS.

**IX. kerület, Tinódy-utcza 3. szám.**

**oxygén- és szikvizgyárak berendezése**

sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczefelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág **Staniol és fémkupakgyár** Hazai uj iparág

**Arjegyzék ingyen és bérmentve.**

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

**Hütő- és jéggyári berendezések.**

Szepességi len-ipar!

**Wein Károly és Társai**

vászon és asztalnemü-gyárosok

**Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

(Haris-bazár-épület.)

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.

Ajánljuk hirneves szepességi

vászon, asztalnemü, törülköző.

törlő-, csemegekendő

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

TÖBB KITÜNTETÉS TULAJDONOSA

TELEFON 59—23.

TÖBBSZÖRÖS JURY-TAG.

TELEFON 59—23.

**MAHUNKA IMRE** cs. és kir. udv. butorgyáros

NAGY VÁLASZTÉK MODERN BUTORKOKBAN

**BUDAPEST**

VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók,** valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezéseit is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

**Villamos** világitási berendezések. **Villamos kolibri** ivlámpák. **Villamos** brilláns lámpák **reclám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. — Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz- és szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránként $1^1/_2$—$2^1/_2$ fill. **«Simplex» vizszürők.** — Arjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**GANZ ÉS TÁRSA** vasöntő- és gépgyár részvénytársulat

BUDAPEST. Városi üzlet: IV., Ferenczieк-tere 4.



**China- és alpacca-ezüst szálloda-, kávéház- és vendéglő felszerelések**

legolcsóbb és legjobb minőségben jótállás mellett

**Szandrik ezüstáru-gyár**

**központi főraktáránál**

Saját arany- és ezüst-bányák.

**Gyártelep: ALSO-HÁMOR (Barsmegye).**

Evőeszközök alapaccából:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 12 drb asztali kanál | K. 10.50 | 12 drb kávéskanál | K. 5.20 |
| 12 „ „ villa | K. 10.50 | 12 „ moccakanál | K. 4.20 |
| 12 „ „ kés | K. 11.40 | 1 „ levesm. kanál | K. 3.42 |
| 13 „ dessert „ | K. 9.20 | 1 „ tejmerő kanál | K. 1.63 |
| 12 „ „ villa | K. 8.70 | 1 „ főzelékm. kanál | K. 2.63 |

**150 hectoliterre való használt,** de jó állapotban levő szagtalan boros esetleg finomitott szeszes 300—700 ltrig való **hordókat azonnal megvételre keres** s ajánlatokat kér **Paulovits János, Szeghalom.**


4076. tan. 249. közgy./1905. sz.

# Bérbeadási hirdetmény.

**Körmöczbánya szab. kir. r. t. főbányaváros** tanácsa részéről ezennel közhirré tétetik, hogy

**a zólyomvölgyi nyaralótelep: «Vadászkürt-vendéglő» «Árpád»-nyaraló, «Erzsébet»-nyaraló és «Ferenc József» lak**

tartozékaival együtt a város székesegyháza nagytermében

**folyó évi február hónap 19-én d. e. 10 órakor**

tartandó nyilvános árverésen 1906. évi május hó 1-től 1912. évi április hó 30-ig, vagyis **6 (hat) évi időtartamra**, a városi közgyülés jóváhagyásának fenntartása mellet, **bérbeadatni** fog.

Arverezni kivánók a következő alapon:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Árpád-nyaraló ker. költsége** | 9077 K. | 3.5% | -a | 317·68 K |
| **Erzsébet** » » | » 11600 » | » | | 406·— » |
| **Vadászkürt-vendéglő** | » 26530 » | » | | 923·59 » |
| **Ferenc József lak** | » 12793 » | » | | 447·76 » |
| Összesen | **60000** » | **3.5%** | | **2100**·— |

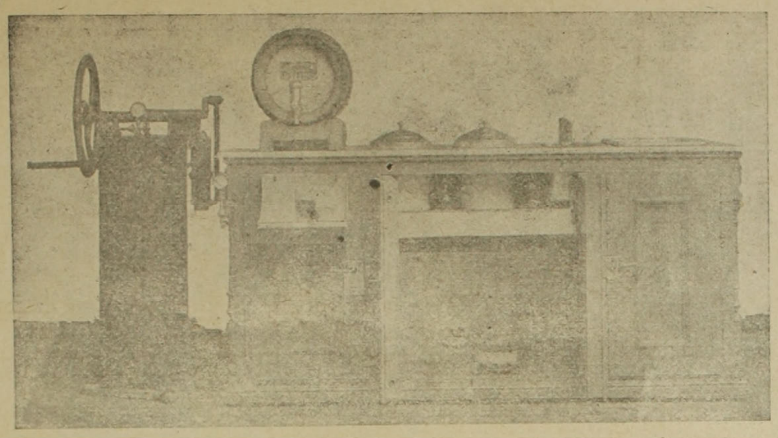
K-ban megállapitott kikiáltási ár 10%-ának megfelelő összeget bánatpénz gyanánt az árverés kezdete előtt az árverező-bizottság kezeihez juttatni tartoznak.

Irásbeli ajánlatok csak azok fognak tekintetbe vétetni a mennyiben a bérösszeg 10%-ának megfelelő bánatpénzzel felszerelve, a szóbeli árverés megkezdéséig beterjesztetnek.

A bérlemények és tartozékainak részletes jegyzéke az árverési feltételek és a szerződés-tervezet a városi számvevőségben a hivatalos órák alatt betekinthető, hol egyszersmind szóbeli felvilágositások is adatnak.

Kelt Körmöcbányán, a városi képviselőtestületnek 1905. évi december hó 18-án tartott közgyüléséből.

**Palkovics**
polgármester.



Legujabb amerikai rendszerü

# sörhütő és kimérő szekrények

(bor és ásványviz hütésére is)

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

**Különleges berendezések:**

## pilseni és bajor sörök kimérésére

**Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.**

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra **„Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket** is szállitunk.

o o o **Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.** o o o

## Hazslinszky gyógyszerész és Társai

szénsavgyár,

szab. szifón-szikvizgép, amerikai sör- és borhütő és kimérő készülékek gyára **BUDAPEST, VII., BEM-UTCZA 3.** Keleti pályaudvar mellett.

---

**Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a**

# BORÁSZATI LAPOK

**mely immár 38-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.**

Ezen szaklap, mely nemcsak a **magyar** szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem élénkebb figyelemmel kiséri a **külföldi tapasztalatokat**, ujdonságokat, a német, a franczia, olasz, osztrák borászati irodalmat, minden kétséget kizárólag a **legsokoldalubb** és **legtartalmasabb szőlészeti ujság**, mely minden más **külföldi** vagy **hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé tesz.**

## A «BORÁSZATI LAPOK»

munkatársai mindazok a magyar szakférfiak, a kik csak a szőlőmivelés terén az ország bármely részében kitüntek és a szőlőrekonstrukczió előharczosai gyanánt tekintendők.

A **Borászati Lapoknak a közgazdaság** és a gyakorlati **szőlőmivelésnek és borászatnak** szentelt rovatai igen kimeritők, de különösen sulyt helyez a **tudósitásokra** is, a miben több mint száz tudósitó dolgozik a lap szerkesztőségének kezére.

Minden előfizető évenkint legalább **egy nagy szines mümellékletet** kap, valamely magyar szőlőfaj hü képét, a mellett ingyen állapitja meg a szerkesztőség a beküldött tőkerészekből vagy állatokból a fellépett **szőlőbeteséget** vagy **rovart** és az ellenök való védekezést és kimeritő **választ ad** minden hozzáintézett szakkérdésre.

Laptulajdonos: **BAROSS KAROLY** | Felelős szerkesztő: **Dr. Drucker Jenő.**

**A lap előfizetési ára:**

**1 évre 12 kor.** **1/2 évre 6 kor.** **1/4 évre 2 kor.**

Mutatványszámot 3 héten át szivesen küld a **Borászati Lapok kiadóhivatala (Budapest, IX., ker., Üllői-ut 25. sz.)**

---

**Eladó** Dunapentelén hajó és vasut állomás mentén szálloda, **vendégiő-kávéházból** álló üzlet házzal együtt. Bővebbet **Herczeg Ferenczné**l Dunapentele.

---

# Első magyar részvény serfőzde

Gyártelep és központi iroda: **Kőbánya.**

Telefon szám: 52—60.

**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**

Telefon szám: 52—59.

**Palaczksör osztálya: X. kerület Kőbánya.**

Telefon szám: 56—58.

---

# Kovács Béla

**vendéglői, kávéházi czikkek állandó mintakiállitása**

**Budapest, Erzsébet-körut 29. sz.**

Telefon 65—75.

Ajánlja szolgálatait a legjobb áruk beszerzésére és rénoválások, teljes berendezések elvállalására.

Költségvetések ingyen. — Bárhova leutazom.

---

**Fogvájók** mindennemü közönséges és különleges (csiszolt és csiszolatlan) minőségben kaphatók

**Hirschler Testvérek** fogvájó gyári raktárában

**Budapest, IX. kerület, Ferencz-körut 17. szám.**

TELEFON 54—53. **Különlegességek vendéglők részére.**

Postacsomag szétküldés naponta. — Árajánlattal szivesen szolgálunk.

---

## BODEGA DE SANTA MARIA

# HIJO DE C. PITAGORÁS

Malaga

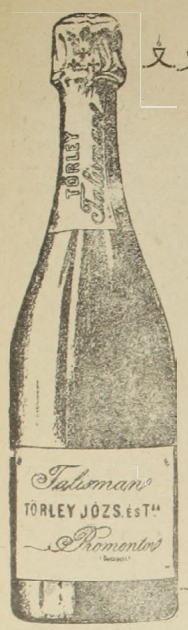
Alapitva 1882. BORKIVITELI HÁZ Alapitva 1882.

(Kicsinyben) **ÁRJEGYZÉK** (Kicsinyben)

**Ausztria** (Ismételadóknak) **Magyarország**

| Ajánlom alábbiakat bérmentve és elvámolva, a rendelő által megjelölt állomásra, literenként, beleértve a hordót | 1904 | 1903 | 1901 | 1900 | 1898 | 1896 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | évről | | | | | |
| MALAGA sötétszinü, édes | 2.30 | 2.50 | 2.65 | 2.70 | 3.— | 3.45 |
| MALAGA vörösarany, édes | 2.30 | 2.50 | 2.65 | 2.70 | 3.— | 3.45 |
| MALAGA fehérarany, sec | 2.60 | 2.65 | 2.70 | 2.80 | 3.10 | 3.50 |
| LACRIMA CHRISTI édes | 2.54 | 2.65 | 2.70 | 2.80 | 3.10 | 3.50 |
| MOSCATEL | 2.60 | 2.70 | 2.80 | 2.85 | 3.22 | 3.52 |
| SCHERRY sec | 2.60 | 2.70 | 2.80 | 2.85 | 3.— | 3.50 |
| MADEIRA félig édes | 2.50 | 2.60 | 2.65 | 2.80 | 3.16 | 3.45 |
| MARSALA | 2.54 | 2.65 | 2.80 | 3.— | 3.28 | 3.65 |
| OPORTO fehér és vörös | 2.18 | 2.30 | 2.50 | 2.54 | 3.10 | 3.46 |
| JEREZ—XERES sec | 2.65 | 2.70 | 2.85 | 3.10 | 3.16 | 3.50 |
| PEDRO XIMENEZ | — | — | — | — | 3.35 | 4.— |
| ÜRMÖS | 3.— | — | 3.45 | — | — | — |
| VINO de QUINA legjobb bor betegnek | — | — | 4.— | 4.60 | 4.80 | 5.— |

**Az árak osztrák korona értékben értendők literenkint 16, 32, 64 és 120 literes hordókban. — Fizetések vagy a számla keltétől számitott 3 hónap mulva teljesitendők minden levonás nélkül, vagy átvételkor 3% pénztári engedménnyel.**




SEC SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. ÉS Tsa

PROMONTOR

(BUDAPEST.)

DÉPOSÉ

# PIRSZÉN

## (koksz)

**a budapesti légszeszgyárakból a legjobb, legtisztább és legtakarékosabb fütőanyag.**

**Árak 1906. január hó 1-től:**

| | |
|---|---|
| Diókoksz 100 kg.-kint a légszeszgyárakban . . . . . | 3.60 K |
| Darabos-koksz 100 kg.-kint a légszeszgyárakban . . . . | 3.48 » |
| Másodrendü koksz 100 kg.-kint a légszeszgyárakban . . . | 3.12 » |

**Házhoz szállitás és berakásért:**

| | |
|---|---|
| a) A balpart belterületén 100 kg.-kint . . . . . | 24 fill. |
| b) A jobbpart » » » . . . . . | 28 » |
| c) Vár, Gellért-, Naphegy, III. ker., valamint a bal- és jobbpart külterületén 100 kg.-kint . . . . . | 38 » |
| d) Zsákokért (250 kg.-tól 1000 kg.-ig kötelező) . . . . . | 12 » |

(Utánnyomás nem dijaztatik.) **Az igazgatóság.**

# MUSTÁR

**(eredeti franczia-mód)**

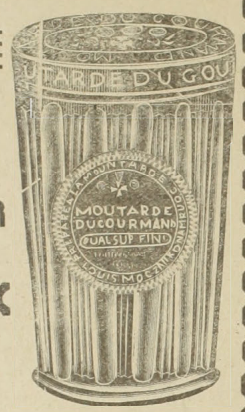
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható




**MOCZNIK L. conservgyárában**

**Budapest, VIII., ker., Alföldi-utcza 10. szám.**

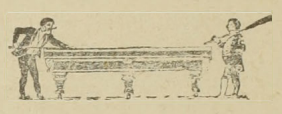
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

# HORVÁTH ÉS CSILLAG

## BUDAPEST, VII., KIRÁLY-UTCZA 19.

**Mű-tekeasztal- és dákó-gyár.**

M. kir. törv. bejegyzett czég.



Kávéházi berendezések és egyéb diszmü-asztalos munkák vállalata. — Nagy választéku raktár tekeasztalokban. Minden eddiginél olcsóbb árak, a legpontosabb kiszolgálás és jótállás.

**Árjegyzék és bővebb értesitések bérmentesen.**

# BESSENYEI GÉZA

**hentesáru és csemege üzlete**

BUDAPEST, ANDRÁSSY-UT 37. SZÁM.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávés és vendéglős urak részére dúsan felszerelt raktárát mindennemü **bel- és külföldi csemege-árukban, kassai és prágai sonka, prágai császár hus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalona-kivitel, magyar és franczia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.** Árjegyzék kivánatra ingyen.

Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservek és befőttek.

**Vidékre megrendelések pontosan szállittatnak.**

Oly áruk, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszereztetnek.

# HOKKES JÓZSEF

**BORKERESKEDŐ**

**Budapest, V., Váczi-körut 46. sz.**

A hires «Andrényi Kálmán Utodai» aradi czég palaczkbor lerakata

Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. sz.

M. k. postatakarékpénztári számla. TELEFON 947.

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

# SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA

BANK- ÉS VÁLTÓÜZLETE

**BUDAPEST, VIII., BAROSS-TÉR 2. SZ.**

TELEFON 53—23. (József főherczeg szálló.) TELEFON 53—23.

**Értesités.** Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy **VIII., Baross-tér 2. szám** (a József főherczeg szálló épületében)

**bank- és váltóüzletet**

nyitottunk, mely üzletkörét a következőkre terjeszti ki:

**Sorsjegyek, állampapirok, valamint egyeb értékpapirok vétele és eladása, kölcsönök sorsjegyek és értékpapirokra,** sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, **osztálysorsjegyek minden huzáshoz, tőzsdei megbizások keresztülvitele az árú- és értéktőzsdén,** külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása, kézpénzkölcsönök folyósitása előnyös visszafizetés mellett, ezenkivül minden, a bankszakma körébe tartozó megbizás eszközlése a legkulánsabb feltételek mellett. Reméljük, hogy **becses bizalmával** mielőbb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, **hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzhessük.**

Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA és TÁRSA.**

# WAHLKAMPF és GÖRÖG ásványviz kereskedők

**Budapest, V., Nádor-utcza 17. szám.**

Ajánljuk a vendéglős uraknak **ásványviz szükségletüket** tőlünk beszerezni

TELEFON 42—55.

Dr. **Angyan,** dr. **Elischer,** dr. **Herczel,** dr. **Kétli,** dr. **Korányi,** dr. **Laufenauer** és dr. **Liebermann** egyetemi tanár urak által ajánlott

**DUPLA MALÁTASÖR** Szent István védjegygyel

**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**

**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.** — **Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege-üzletben. A vidékre a sörfőzde maga szállitja.** — **Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér egy kis palaczk 32 fillér.

Legujabb találmány!

## Szab. jégszekrény és pincze

A jégszekrények csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% jégmegtakaritás érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: a jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be. Kivánatra nagyobb hus- és sörhütő-kamarákat megrendelés után készitek.



Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:

**Bucsanyecz József**

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

Teréz-körut sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)

Alapittatott 1834-ben.

## ANDRÉNYI KÁLMÁN UTÓDAI ARADON.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas **szőlőtelep**, továbbá a **vadkerti és gyoroki** családi törzsszőlők **összterméséből** évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék-pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.**

## SZIKLABOR SEC

(franczia módszer szerint)

Védjegy száma 12274.

Unyi József

Védjegy száma 12274.

pezsgőgyárából

## BUDAFOK (Promontor)

Iroda: **Tóth József-utcza 60. sz.** (saját házában).

Pinczék: **Fuchsgang-dülő 20.**

Minták és árjegyzék a t. vendéglős, szállodás és kávés urak részére dijmentesen.

## BORHEGYI F.

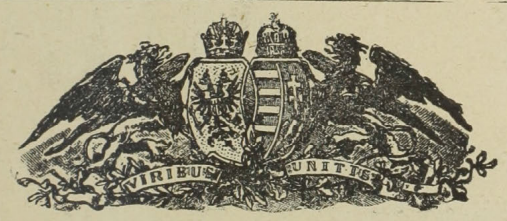
palaczkozott bor, pezsgő, likör, cognac, rum és tea főraktára

**BUDAPEST, Gizella-tér 1.** (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.




## HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE UR

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest VII., Csányi-utcza 9.

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges **rezárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő készülékeket** légnyomással, valamint mindennemü **rézcsapokat, fémfeliratl táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

## szénsavat

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

**Magyar Szénsavipar-Társaság**

**Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.**

## DIADAL SEC

(franczia módszer szerint)

**EBERHARDT ANTAL**

pezsgőgyárából, Budafok.

**Telefon: Budafok 30.**

A BUDAPESTI

# LÉGSZESZGYÁRAK

FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak minden nemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló, legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz-fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasaló-készülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket, Bunsen-féle lángzókat stb. Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

A világhirü franczia

**DELBECK & Comp**

reimsi pezsgőborgyár és a müncheni

**Hofbräu**

magyarországi főlerakata.

Brázay Kálmán

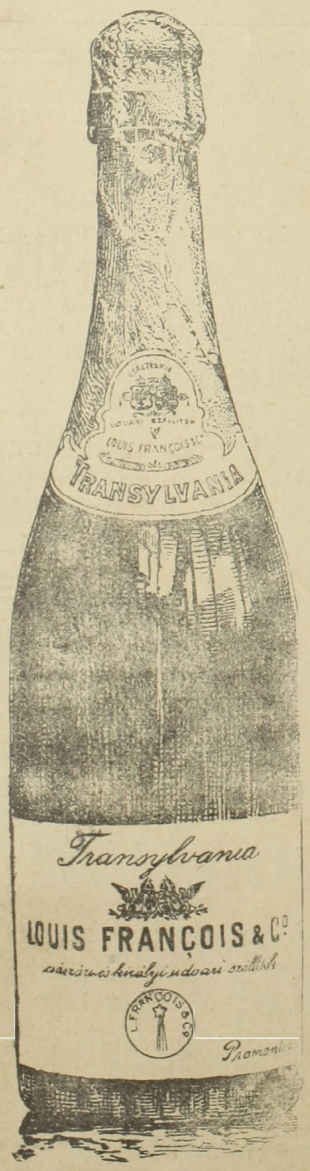



Brázay Kálman

Válogatott fűszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb, raktára.

**Brázay Kálmánnál**

**Muzeum-körut 23.**




# TRANSYLVANIA SEC

## LOUIS FRANÇOIS & COMP.

**császári és kir. udvari szállitók.**

**Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

## BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

**Hors Concours.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

**Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.**

Sürgönyczim:

**FRANÇOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

Vezérképviselőség:

**BUDA és BLOCHMANN**

**Budapest, V., Akadémia-utcza 16. sz.**

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**


Nyomatott a «Magyar Sajtó» könyv- és hirlapnyomda (*Független Hirmondó* nyomdája) gyorssajtóin, Budapest, V. Nádor-utca 74.

XXII-ik évfolyam. 3. szám. Budapest, 1906. február 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egvlet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“. a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Intelem.

A „Budapesti Hirlap“-ban olvastuk, hogy uj sörgyár létesül Budapesten *két millió korona* alaptőkével. Azt is olvastuk, hogy azt az uj sörgyárat a magyar vendéglősök alapitják.

Minthogy számbavehető vendéglőseink között ilyen hajlandóságot és szándékot nem vettünk észre, föl-löttébb meglepett bennünket a B. H. hiradása.

Nem tudtuk e csöndben fogamzott, hirtelen kipattant vállalkozás nyitját hol kutassuk; de csakhamar megmentett bennünket a „Fogadó“ czimü szaklap, a mely e hó 15-iki számának vezérczikkelyében hirül adja, hogy az ő kezdeményezéséből s mert mindvégig ő tartja kezében az ügyet, másfél éven belül meg lesz a „Vendéglősök sörgyára“.

A „Budapesti Hirlap“ szerint az uj sörgyárat a hazai vendéglősök és fogadósok fogják fölállitani és pedig legfőként abból a czélból, hogy a négy fővárosi sörgyár kartell-szövetkezése és sörük árának emelése folytán mindjobban tért hóditó külföldi (osztrák, bajor) sör kiküszöbölhető legyen.

Mi ugyan eddig hirét sem hallottuk az alapitó vendéglősöknek; de hát azért, ha mindjárt gründolási vágyból eredő puszta hiresztelés is, már magát az eszmét elég fontosnak tartjuk arra, hogy ismertessük a „Fogadó“ tervezetét, a melyet az illető lap a következőkben foglalt össze:

„A hazai fogadósok, vendéglősök és kávések 2,000.000 (kettő millió) korona alaptőkével egy a saját tulajdonukat képező sörgyárat alapitanak, melynek tőkéjét a fenti összegnek megfelelő 10.000 kétszáz koronás részjegyek utján és olyan fizetési módozatok mellett fedezik, hogy annak a szerényebb vagyonnal rendelkező vendéglős és korcsmáros is eleget tehessen. Az alapitási összeg tehát 10.000 részjegy kibocsátásából állna, melyhez azonban — tekintettel a kis összegü, 200 koronás részjegyekre, melyekből egyes magukat jobban biró vendéglősök 10, sőt 20-at is jegyezhetnek — 5000 résztvevő sem volna szükséges. Tegyük föl azonban, hogy éppen 5000-et tesz ki a résztvevők száma, akik egyszersmind leendő vevői és rendelői is az uj, illetve saját sörgyáruknak. Tegyük föl továbbá, hogy ez az ötezer résztvevő, vendéglős, mint vevő, átlagosan (és egyenkint) 250—250 és összesen 1.250.000 hektoliter sört fogyaszt. Már most, tekintetbe véve azt a körülményt, hogy a „Vendéglősök sörgyára“ söre hektója legalább is 3 koronával lesz olcsóbb a jelenlegi sőrfőzdék sörőnél; nem-e az ötezer nagyfogyasztó által kimért 1,250.000 hektoliter sör háromszorosa, vagyis 3,750.000 korona tiszta nyereség marad az alapitó illetve sörfogyasztó vendéglősök számára. — Mi sül ki ebből? Hogy az alapitó vendéglősök egy év alatt 1,750.000 korona fölösleggel visszakapják részjegyeik árát s ezenkivül egy saját tulajdonukat képező és olyan sörgyárral rendelkeznek, a melylyel egyetlen sörfőzde sem versenyezhet.“

A teremduráját! eléggé csábitó a számitás, csak egy a bibi benne.

Adhatja-e a „Vendéglősök sörgyára“ 3 koronával olcsóbban a sörét? Tud-e produkálni oly sört, a milyent a vendégek élvezni óhajtanak? Végül akad-e 10.000 vagy 5000 részvényváltó vendéglős?

Ezek fogas kérdések.

A sör árát is a bérviszonyok, a termés milyensége s az átalános közgazdasági helyzet befolyásolja; sőt a verseny is hatással van rá. Igy hát absolut számitási alapul nem fogadható el a 3 koronás olcsóbb ár s az ebből eredő haszon.

Hogy egy serfőzde jó sört tudjon produkálni, ez sok mindentől függ.

Ehez nem elég a czifra, nagy arányu épitkezés; a tökéletes berendezés, megfelelő talaj és alkalmatos viz kell hozzá. Az elsőtől függ a pincze jósága, a másodiktól a malátalé minősége. De ha ez meg is van, még mindig kétséges a jó sörproduktum; mert az megint a főzőmester kitünőségétől függ.

De ha ez is meg van, még mindig nem biztos az eredmény, mert arra, hogy egy-egy sörgyár a legjobbat produkálja, a mit produkálhat, ehez idő kell, mint a hogy a fiatal tőke soha sem terem olyan kitünő bort, mint az idősebb.

Ebből világos, hogy egy sörgyár alapitásánál sok esélylyel kell szá-

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**Herz Armin Fiai szalámigyár Budapesten**

Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát. **Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.**

☞ Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be. ☜

molnunk s nagy kitartásra azaz tőkére van szükségünk.

Hogy ezt a tőkét a vendéglősök összehozhassák, nem reméljük. Nem reméljük, mert a vendéglősök vagyonosabb része — a közönség kivánalma miatt — *nem mellőzheti meglevő, kitünő sörgyárainkat*; a szegényebbje pedig, ha tud is, nem akar pénzt kiadni.

Köztudomásu, hogy pl. a „Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata" tagjainak nagyobb része még a csekély *tagsági dijat sem fizeti,* ugy hogy a társulat örökös zavarokkal küzd. I.—III. kerületi ipartársulatunknak *még annyi jövedelme sincs,* hogy legalább egy szaklapot járathatna. Országos szövetségünk csak *Stadler* Károly áldozatkészségével tarthatja fenn magát. Budapesti régi ipartársulatunk temetkezési pénztára éveken át a csőd előtt állott.

Mindebből következik, bármily nehezünkre esik is bevallanunk — hogy a vendéglősök belátására, összetartására és pénzére ma még nem lehet épitenünk.

Nem vonjuk kétségbe a „Fogadó" igaz szándékát, de azért a föntieknél fogva *intenünk kell az elhamarkodott gründolástól, mert ez könnyen bukással s igy sok szaktársunk anyagi károsodásával végződhetik.*

Ettől annál is inkább kell tartanunk, mert hiszen köztudomásu, hogy a *sörgyárak is azért kötöttek kartellt,* mert a vendéglősök egy része visszaélt bizalmukkal, óriási hitelösszeg veszett el náluk!

Már most hova jut egy kezdő, nem nagy tőkével rendelkező gyár, ha a „hozom"-ból nagy veszteségek érik.

A mi nézetünk tehát a következő:

Minthogy a magyar, különösen a *kőbányai sörök a continens legjobb sörei közé tartoznak* s éppen ezért a külföldi söröket majdnem teljesen kiszoritották; minthogy továbbá közönségünk az ismert kőbányai sörök mérését szinte megköveteli; ennélfogva a vendéglősök sörgyárát — ez idő szerint — akár részvényes, akár szövetkezeti alapon koczkázatos vállalatnak tartjuk.

Fogyatékos közgazdasági és testületi érzékünknél fogva csekély anyagi erőnkkel kezdjük alantabb a dolgot.

Mint ahogy annyiszor ajánlottuk, sürgettük, alakitsunk fogyasztó, illetőleg vásárló és raktározási szövetkezeteket, ezek szerezzék be tagjaiknak a sört is nagyban, ugy mint a bort s más főbb szükségleti czikkeket, igy legalább biztos haszonra dolgozunk.

Ehez sem kellenek milliók, nem kellenek milliomos tekintélyek, csak azoknak a csoportosulása, akik az eszme üdvös voltát fölismerik; mig egy részvénytársaság létesitése oly előkelőségek bevonása nélkül, mint *Gundel, Glück, Stádler, Palugyay* stb. nem sikerülhet.

Olvasóinkat tehát jó lélekkel ismételten intjük az elhamarkodott, reális számitás szerint sikerrel nem járható gründolástól.

Megjegyezzük, hogy különben mi nem vagyunk ellenségei a vendéglősök sörgyárának, sem kezdeményezőinek s csak örülni tudnánk, ha a vendéglősökben már oly magasan állana a közös érdek tudata, hogy ily nagy vállalkozással is megpróbálkozhatnának; de minden vendéglős jól tudja, hogy ettől a szép időtől még messze vagyunk.

## Humánus kezdeményezés.

Mint lapunk más helyén olvasható, a „Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatá"-nak tagjai elhatározták, hogy segitő alapot létesitenek megszorult, bajba került társaik támogatására.

Valahányszor ellágyulni, részvétre buzdulni látjuk az embereket, felebarátaik szenvedésein, mindannyiszor fellobban bennünk a remény, hogy egyszer mégis csak teljes lesz az evangéliumi megváltás: bekövetkezik a szeretet kizárólagos uralma a földön.

Szivből üdvözöljük tehát korcsmárosainkat a nemes kezdeményezésért s kivánunk sikert törekvésüknek. Sajnos, hogy erre nagy szükség van; mert a nyomor nőttön nő s a mi szakmánkban is egyre szaporodik az elesett, maguk erejéből fölemelkedni nem tudó szerencsétlenek száma. Valamikor máskép volt s koldusbotra került korcsmáros ritka volt, mint a fehér holló. Ma a finánczpolitika kegyelméből sokan vannak s egyre szaporodnak.

Ki nyujtsa tehát elsőnek feléjök könyörülettel a kezét, ha nem szaktársaik, a kik ugyanazon sors viszontagságait nyögik.

Mindennél dicséretesebb tehát a társak egymásért való felbuzdulása, habár tudjuk, hogy minden sebet bekötni, minden nyomort eloszlatni kevés lesz a leghőbb collegiális érzés ereje is.

Erre csak az egész társadalom lehetne elég hatalmas uj, humánusabb, észszerübb berendezkedés mellett.

Ennek be kell következnie, de addig is mint társadalmi osztály tegyen annyit, a mennyit tud a hozzátartozókért.

Éppen ezért elismeréssel köszöntjük a korcsmárosokat; de azért nem hallgatjuk el azt a gondolatot, a mely ebből az alkalomból lelkünket ostromolja.

Ha humánus dolog a magával tehetetlen szerencsétlenen segiteni; mennyivel humánusabb odahatni, hogy társaink ily mostoha sors martalékai ne legyenek.

Ha van erő bennünk arra, hogy összegyüjtsük az irgalom tőkéjét, mennyivel több erő lehet bennünk arra, hogy csekély készségünket összevetve, mindnyájunkat megszabaditsuk a megszorultság kényétől.

Ha tudunk tőkét gyüjteni az elesettek gyámolitására, mennyivel könnyebben gyüjthetnénk a produktiv munka támogatására.

Ha érezzük — mint a hogy érezzük is — a nagy tőke nyomását, a kereskedelem visszaéléseit gyöngeségünkkel, ugy össze kellene állanunk, filléreinket összeadnunk, hogy együttesen tőkével álljunk a tőke ellen.

Mégis csodálatos, hogy szakmánkban mindent lehet több-kevesebb sikerrel kezdeményezni, csak éppen a szövetkezést nem.

Mintha szinvakságban szenvednénk, s éppen a szövetkezeti eszme lenne az, melynek biztató, sokat igérő szinét meg nem látjuk.

Elég szomoru, hogy igy van; mert éppen szakmánk szegényebb fele, a korcsmárosság az, a mely szabadulást más uton nem találhat.

Megragadjuk tehát derék korcsmárosaink humánus felbuzdulásának a pillanatát is, hogy ismételten figyelmeztessük őket a következés szükségességére s el nem maradható áldásaira.

Ne várjuk, hogy vagyonos társaink legyenek a kezdeményezők, hogy ők álljanak az élünkre, hiszen ők tudnak magukon is segiteni. Álljanak össze, cselekedjenek azok, a kik egyedül gyöngék arra, hogy kiragadják magukat a nagy tőke szipolyai közül.

Lássanak munkához, határozzák el komolyan hogy megalakitják a korcsmárosok hitelszövetkezetét, a mely üzletkörébe vonja a nagyban való bevásárlást borból, sörből, lisztből, zsirból, husból stb. valamint a takarék- és hitelüzletet is.

Lehetetlen, hogy ilyen, czélirányosan szervezett szövetkezet érdeklődést ne keltsen s pártolókra ne találjon a szaktársak között.

A kezdeményezést annál inkább is megkisérelhetnék, mert kellő körültekintéssel megszerezhetnék külső, érdekelt faktorok támogatásával is, igy a kormányé sem maradna el.

Nagy ideje, hogy cselekedjenek s éppen a tisztességtelen verseny és üzletuzsora által leginkább szorongatott korcsmárosok cselekedjenek; mert ha tovább is tétovázznak, bármily óriási lesz is, csekélynek bizonyul a segitő-alap, melyre különben szivből kérjük az Isten áldását.

## A közügy sérelmei.

A közügy, minthogy ez mindnyájunk közös javát érinti, érdeklődést követel mindenkitől. Szinte önmagunk iránti kötelesség, hogy közügyeinket figyelemmel kisérjük s ha kell, áldozatoktól se riadjunk vissza.

Ipartársulataink tagjainak gyér csapata országos szövetségünk és gyüléseink iránt mutatkozó lanyhaság szomoru bizonysága

**HÜTTL TIVADAR** porczellángyáros, császári és királyi udvari szállitó **BUDAPESTEN.**
Gyár: VI. ker., Angyalföld. ❖❖❖❖❖❖❖❖ Raktár és iroda: IV. ker., Dorottya-utcza 14. szám.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**

**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.

**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ♧ ♧ ♧ Kizárólagos főraktára:
**PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.**
Telefon 40—97. ♧ ♧ ♧ Kapható mindenütt. ♧ ♧ ♧ Telefon 40—97

annak, hogy a mi szakmánkban a közügyek iránt való érzék még igen fejletlen.

Pedig hát ma alig akad ember, a ki magát müveltnek ne tartaná s még a szegény téglahordó tót napszámos is felzudulna, ha müveletlennek szidalmaznók. A müveltség szó mindenkinek az ajkán lebeg, holott ezt nem a tudás, nem a divatos öltözködés és szokások teszik, hanem az észnek és a szivnek elbájoló összhangja, melyben a tudás a szív kincsévé olvad s az ész nem dobja el magától érzelmeink iránytüjét, „Ne higyj olyan gondolatban, melynek szived ellent mond!“ intett báró *Eötvös* József.

Ez a müveltség fő parancsa.

És nem szól-e szivünk ellene annak, hogy a mi nemcsak az én érdekem, hanem társaimé is, azt elhanyagoljam?

És nem szól-e szivünk ellene annak, hogy mások irántam tanusitott figyelmét viszonzatlanul hagyjam?

A müvelt Franciaországban barbár durvaságnak tekintik, hogy akármilyen levelet válaszolatlanul hagyjanak.

És nem szól-e szivünk ellene annak, hogy a más munkáját, más tulajdonát ingyen bitoroljuk.

És az ujság mások nehéz és sok pénzbe kerülő munkája *idegen tulajdon mindaddig, a mig annak árát le nem fizettük.* Az ujság-levél mindnyájunkhoz intézett levél, melyet válaszolatlanul hagyni nagy müveletlenség.

Az ujság a közérdek tüzhelye, közügyeink panorámája, melyet olvasatlanul félredobni, vagy anyagilag megkárositani *sérelme a közügynek.*

Bizony, kellemetlen tapasztalatok inditanak arra, hogy ezt elmondjuk most az uj évforduló első heteiben.

Szégyenletes szakmánkra, de kénytelenek vagyunk megvallani, *hogy közöttünk még csaknem többséget képeznek azok,* a kik közügyeink iránt annyira sem érdeklődnek, hogy tájékoztatóul egy *szaklapot járatnának*; igen sokan vannak, a kik mutatványul küldött lapot évekig *vissza nem utasitják, hanem elfogadják, felhasználják s a mikor fizetésre kerül a sor, kötelességük teljesitését megtagadják.*

Lehetnek-e az ilyen egyének iparunk hasznára? Nem, sőt kárára vannak; mert a közügyek iránt való nemtörődömségüket környezetükbe is beleoltják.

Sajnos, de való, hogy az ilyen sivár lelkek talán számosabban vannak a *vagyonos szaktársak,* mint a szegények között, a kik bárha minden fillérre rá vannak utalva, mégis készséggel pártolják a szaksajtót, hogy közügyeink fejlődéséről értesülve legyenek s hogy szakismereteiket bővitsék.

Tisztelet az ily derék szaktársaknak, de semmi tisztelet azoknak, a kik csak *élősködnek iparunkon, de nem élnek iparunknak;* a kiknek nincs egy perczük közügyeinkért való fáradozásra *s nincs egy fillérük a szakmüveltség, irodalmunk pártolására.*

Adja Isten, hogy ezeknek a fajtája rohamosan megritkuljon közöttünk!

---

**A vámközösség hátránya.** Az „Adóügyi Szaklap“ irja: Nem politizálunk és ezért nem igen foglalkozunk sem az önálló sem a közös vámterülettel. Nem is kivánjuk se egyiknek se másiknak előnyét vagy hátrányát kimutatni, hanem mint szaklap, amely az adóügyekkel és az ezzel kapcsolatos vámügyekkel foglalkozunk, rámutatni kivánunk arra a körülményre, hogy az intéző körök annak idején mennyiben védték meg az osztrák-, és mennyiben a magyar érdekeket a vámtarifák megalkotása alkalmával.

Átböngésztük mi ezen tarifákat és sehol-sem birtunk feltalálni olyan tételt, ahol az osztrák állam érdeke kellőleg megvédve ne lett volna. Mindenütt láttuk, hogy az osztrák érdekeket képviselő bizottság figyelme kiterjedt mindenre, ami alkalmas lett volna, hogy Ausztria érdekein csorba essék. Nincs ott egyetlen tétel sem, amely kikerülte volna ezen bizottság figyelmét, amely gondoskodott arról, hogy külföldről vámmentesen, vagy nem megfelelő vám mellett ne kerülhessen be valamely áru Ausztriába.

Sajnos nem ugyanezt mondhatjuk arról a bizottságról, amely arra volt hivatva, hogy a magyar érdekeket megvédje, mert bizony sok olyan tételt látunk ott, amely a magyar érdekeknek épenséggel meg nem felel. Ugy látszik a bizottság nem nagy lelkiismerettel. vagyha lelkiismerettel igen, de nem elég szaktudással kezelte annak idején ezen dolgokat, mert ott ahol hibát látunk, mindig csak azt vesszük észre, hogy ezen hiányos tarifák olyan termelvényekre vonatkoznak, amelyek kizárólag Magyarországon termeltetnek és a melyek érdekének igen fontos megvédésére az osztrákok nem nagy sulyt fektetnek.

## A magyar szakácsok jutalomtárgya.

Képben mutatjuk be a „*Magyar Szakácsok Köré*“-nek azt a *disztárgyát,* melyet a kör kitüntetési jutalmul készittetett a nemzetközi szakácsmüvészeti kiállitásra.

A jutalomtárgy remekbe készült, vert ezüst zsardinettartó, melynek müvészi becse maradandó.

A gyönyörü jutalmat a jury *Spörk* Sándornak, nagyságos *Erős* Géza ur főszakácsának itélte oda, a ki szintén magyar ember, igy hát a magyar szakácsok ajándéka sem került idegen kezekbe. El lehet tehát mondani, hogy a nemzetközi versenyben a magyarok az egész vonalon győztek.

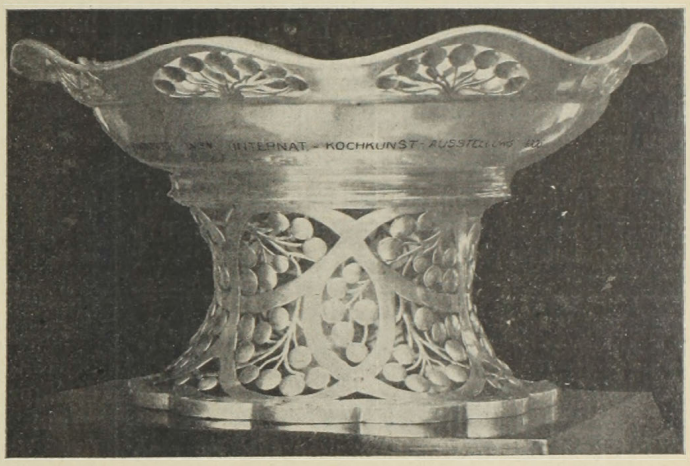
Ezt a diadalt már volt alkalmunk méltatni, most csak a „Magyar Szakácsok Köré„-nek hódolunk, a mely zsenge kora daczára is erős munkát tud végezni céltudatosan. Ez joggal támaszt nagy reményeket a kör jövője iránt s bizvást várhatjuk, hogy a kör szárnyai alatt az eddig magukra hagyott szakácsmüvészek tekintélye általános lesz az egész continensen.

A magyar szakácsok tehát egytől egyig csoportosuljanak a kör zászlaja alatt, a melyet most oly világlátott, kiváló férfiu lenget mind diadalmasabban, mint *Palkovics* Ede az „Angol Királynő“ szálloda nagyérdemü tulajdonosa.

A kör rohamos megerősödését, a szakavatott, buzgó vezetést mi sem bizonyitja inkább, mint az az elhatározás, hogy a kör minden kedden szakismereteket terjesztő felolvasást rendez.

A felolvasások sorát, melyen *Glück* és *Stadler* urak is résztvettek, mult hó 30-án oly illustris férfiu nyitotta meg a kör helyiségében, mint *Palkovics* Ede. Felolvasásáról lapunk más helyén számolunk be.

*Palkovics* Ede a ki ezzel a szereplésével is megmutatta, hogy mily melegen érez iparunk haladása iránt, ugyszintén *Glück* Frigyes ur is megigérte, hogy készséggel közremüködik a körnek egy közelébb rendezendő felolvasó-estélyén, a mely a hölgyek tiszteletére és szórakoztatására lesz rendezve. A „Magyar Szakácsok Köre“ tehát dolgozik hiven és teljesen meg akar felelni szép hivatásának; ennélfogva mindenki, a ki a kör tagja, benne erkölcsi támaszát, anyagi gyarapodásának segitőjét és szaktudásának megbecsülhetlen iskoláját találja meg. Onmaga ellen vét tehát minden szakács, a ki a „Magyar Szakácsok Köréből“ elzárkózik, a hol oly kiváló szaktársak odaadó mentorságát élvezheti, mint *Palkovics* Ede elnök és *Mayer Lénárd,* a lelkes alelnök.



## François ujabb akcziója.

*François* Lajos, ez a tevékeny, széles látókörü férfiu, ismét hasznos kezdeményezéssel vonta magára a figyelmet.

Már mi is többször felszólaltunk azon visszaélések ellen, melyekkel a habzóborgyárak a magyar pezsgőbor-ipar egészséges fejlődését megakasztják. Ezen habzóborgyárak az utóbbi időben annyira elszaporodtak és a fogyasztó közönségnek általuk megkisérlett megtévesztése már oly arányokat öltött, hogy erélyes törvényes intézkedések nélkül a pezsgőbor-ipar fejlesztése szinte lehetetlenné válik. A habzóborgyárosok üzelmeivel foglalkozott e heti közgyülésén a budapesti kereskedelmi és iparkamara is, a melyhez *François* Lajos, budafoki pezsgőgyáros és kamarai tag a következő beadványt intézte:

„Az a körülmény, hogy a gomba módra szaporodó habzóborgyárak készitményeiket teljesen a pezgőborok mintájára adjustált üvegekben, hangzatos franczia czimek alatt. mint valódi pezsgőbort bocsátják forgalomba, hazai pezsgőboriparunk érde-

kében elmulaszthatatlan kötelességemmé teszi, hogy a tekintetes Kamarát legmélyebb tisztelettel kérjem: kegyeskedjék odahatni, miszerint ez a fogyasztók megtévesztését czélzó s a magyar pezsgőborok nehezen kivivott jó hirnevét rontó eljárás megakadályoztassék. A jelenben, midőn végre a kereskedők és iparsok a hazai terméket igyekszenek a fogyasztókkal megkedveltetni, rendkivül nagy kárral jár pezsgőbor-iparunkra az emlitett körülmény, s ezért a valódi pezsgőborok gyártásával foglalkozó czégek érdekében bátorkodom a következőket a tekintetes Kamara nagybecsü figyelmébe és elfogadásra ajánlani: A szénsavval telitett — impregnált — borok palaczkjára világosan legyen kitéve „*Habzóbor*“ s tiltassék meg, hogy a habzóbor különféle, egyáltalán nem is létező czégek neve alatt a pezsgőborokhoz hasonló adjusztálással kerülhessen forgalomba, hanem legyen kötelező, hogy a gyáros készitményeit minden körülmények között csakis a saját czége alatt árusithassa.“

A kereskedelmi kamara *François* inditványát elfogadta és kimondotta, hogy a miniszteriumot a jelzett visszaélések erélyes meggátlására felkéri és minden egyes nála bejelentett visszaélés erélyes megtorlására a kellő intézkedéseket meg fogja tenni.

*François* Lajos, a ki közéleti szereplésével, hazafias felfogásával és annyi üdvös kezdeményezéssel tette nevét tiszteltté, ezzel az erélyes fellépésével ismét lekötelezte magának nemcsak pezsgőgyárosainkat és bortermelőinket, hanem szőlőbirtokosainkat is.

Kivánatos és reméljük is, hogy *François* inditványának a kamara mielőbb érvényt szerez a kormánynál.

## A szakácsmüvészet historiájából.

A „Magyar Szakácsok Köré“-ben 1906 január 30-ikán felolvasta: *Palkovics Ede.*

Herodot szerint a szakácsság az első emberpárral kezdődött.

Kissé merész állitásnak látszik; de ha félretesszük a felületes itélkezést, rájövünk, hogy nem mondott éppen hazugságot.

A szakácsmüvészetnek az adja meg a benső értékét, hogy okkal, móddal törekszik arra, hogy az emberek inyét csiklandozza, nyelvének és szagló érzékének kellemes tápot nyujtson.

Ez a szempont vezethette Herodot-ot is s igy igaza volt.

Amióta ember él a kerek földön, tudva vagy nemakarva azon iparkodott, hogy a természet megkivánta egyszerü táplálékon kivül szerezzen magának oly anyagokat, amelyek a köznapiaktól eltérve, különösebb érzés előidézésére szolgáljanak.

Természetesen senki sem kereste a kellemetlent, példa rá Éva anyánk.

Őt nem elégitette ki a rendes koszt: a manna és egyéb égbeli adomány. Ujra vágyott. Leszakitotta a bibliai almát. Bizonyos, hogy jónak találta, mert különben nem kinálgatta volna a kivüle élő egyetlen embernek: Ádámnak.

Tagadhatlan, hogy pórul járt ezzel az uj étellel, de nem azért, mert rossz volt, hanem inkább az ellenkező okból.

Büntetésül ki kellett hurczolkodniok a paradicsomból. Az emberi lét évszázezredein által az egyedüli eset, hogy büntetéssel sujtották azt, aki jó eledelt adott.

De ha már betolakodtunk Éva anyánk paradicsombeli konyhájába, merészkedjünk a paradicsom kerten tulon levő életbe is és kövessük az emberpár révén az emberiséget.

Kezdjük a prähisztorikus, történelem előtti korral: a barlanglakókkal.

Nem értem ezek alatt a vegetariánus koszton élő, gyökérrágó remeték sokféleségét, hanem az ősembert, aki még hajlékot magának épiteni nem tudván, a természetben kinálkozó rejtekhelyeket kereste fel arra a czélra, hogy védve legyen nálánál erősebb ellenségeitől.

A hagyományos fügefa levelet pótló állatbőr fedi ugy a férfi, mint nőnemü élettársának aczélos testét. Az ember karján még feszülnek az izmok a megerőltetéstől, amelylyel megölte a lábainál heverő bölényt, az ichthyotaurust, vagy a zsúrla-rengeteg más lakóját, még zihál hatalmas mellében a küzdésben megzaklatott tüdő, s körülötte már is ott vannak meztelen apróságai és nyiszálják le tüzkőből csiszolt szerszámaikkal az állat testének jobb falatjait, melyeket azon nyersen, véresen lenyelnek, akár csak azok a vizözön előtti saskeselyük, amelyek csoportokba verődve a vérszagra, megkörnyékezik az állati tetemet.

Az ősember életmódjáról ilyenformán beszél a hagyomány, melyet ránk hagyott az egyes szakokkal, tudományokkal foglalkozó tudósok tapasztalata, tudása.

De a hagyománynyal nem elégszik meg az emberi elme. Tovább is figyel, kutat; meglesi az azóta élt vagy élő fajok szokásait, erkölcseit s a szerzett tapasztalatokból egybegyüjti a positiv tudásnak egész kincsesházát.

Ebből minket ezuttal csak az érdekel, ami összefügg hivatásos foglalkozásunkkal, az élelmezéssel.

Ha végig tekintünk mindazon, amit az ősember s utódjaik gyomruk táplálására használtak, látjuk, hogy lassacskán miként módosul a puszta táplálék készitése, felhasználása, hogyan szegődik hozzá a leleményesség, amely különösen a régi rómaiaknál, a tobzódás és mérhetlen fényüzés tüzhelyénél elérte tetőpontját.

Hogy a gégesimogatásnak — igy akarnám nevezni a szakácsmüvészet produktumait általánosságban s különösen a müvészetet magát magyarosan, egy szóval — milyen értéke volt már a régen multban, bizonyitja egy ó-angolszász komédia az öt érzékről (the five senses), amelyben követeli mindegyik érzék a győzedelmi pálmát Common Sensustól, a birótól, aki hivatva van itélni. Az izlelés a tartózkodási helyét (a száj üregét) ebben a komédiában várudvarnak mondja, mely előtt felvonós hid van (az inyek) csodás munkáju fehér kövekkel (a fogak) környezetten. A várudvarban asztal áll, amely mellett Nyelv ur, a várnagy ül és nap-nap után gondosan megvizsgálja az ételt és italt, amelyek mellette elhaladnak s elküldi őket rendeltetési helyükre, hogy a test részei meritsenek belőlük erőt és frisseséget. «Ha egyszer elmulasztanám a szétosztást, igy szól a nyelv, tönkre jutnának a test szervei». «Még te is, óh uram!» — ily szavakkal fordul Common Sensushoz — «tudásod minden képességét, a képzelő tehetségedet, az emlékezésedet elveszitenéd, sőt hütelen lenne hozzád maga Psyche is, ha tested palotáját s annak oszlopait nem támogatnám. Sokszor kénytelen voltam ő miatta keserü pilulákat lenyelni s ha nem oldottam volna meg feladatomat mindenkor hősiesen, már régen cserben hagyott volna». A beszédjét ezzel végzi:

«A mikrokosmost igy tudva éltetni,
A dijat nekem kell itélni».

De bizony nem igy történt. Common Sensus a koronát Visusnak, a látásnak adta, mig a fentebb szavalt Gustus (a nyelv, az izlelés) csak felvigyázó lesz Psyche birodalmában; de felügyeleti joggal a konyha és pincze fölött.

Ez miniatur-kép a régen multból.

Ha már most a közel multat vagy a jelent vesszük késünk éle alá, látjuk, hogy akként fejlődik minden emberfajnál az izlelés, ahogy ehhez az éghajlati viszonyok és az intelligenczia az egyes érzékek finomságát megadták.

A hideg éghajlat alatt élők élvezhetőnek tartják az állati nyers zsiradékokat, mert a fagyos hidegben ezek nem erjednek meg s nem terjesztenek utálatot keltő szagot, mint nálunk, a déli égöv lakói inkább a növényi táplálék kedvelői, mert az állati anyagok természetszerüleg ott gyorsan erjedésbe, rothadásba menve, éppen nem kinálkoznak élvezeti czikknek.

Tegyünk egy kis világutazást s nézzük meg, hogyan éltek és élnek embertársaink a jeges északi pólustól az ismeretlen déli sarkig s kelettől nyugatig.

A magas észak lakói oly izlést tanusitanak, hogy annak bonczolgatásánál bizony felkavarodik a mi gyomrunk s az orrunk elfacsarodik még akkor is, ha ilyen messzire vagyunk a szagától. A törpe eszkimók, a horpadt fejü lappok, a vándor szamojedek, a tolvaj kalmukok mértéktelenül iszszák a halzsirt s mint az olasz a makaronit, hosszu sávokba vagdalva nyelik a bálna, a fóka nyers szalonnáját, persze minden só s füszer nélkül s csemegeként rothadt halat, meg a jeges medve büdös husát. Persze, hogy ilyen életmód mellett a tisztaság is mélyen a fagypont alatt áll náluk. Utálatos ez mind és mégis, nem ütközhetünk meg rajta, mert a fagyasztó hideg, amelyben élnek, kivánja, hogy tulnyomólag zsiradékkal éljenek s kedveljék a piszkot, mert melegit ugy az egyik, mint a másik.

A mérsékelt égöv lakói inkább vonzódnak a husételekhez, mig a délöviek tobzódnak a növényi táplálék, gyümölcsök élvezetében s már hygienikus szempontból is lehetőleg kerülik a hust különösen a zsidók, a mohamedánok s ez utóbbiak rokonvallásbeliei, kényszeritvén őket erre a vallási szabványaikban fennálló szigoru tilalom is.

Hogy a testi disposicziók, melyek váltakoznak éghajlat, foglalkozás stb. szerint, különböző táplálkozást kivánnak, annyira ismert dolog, hogy arra kitérni fölöslegesnek tartom.

A költözködő nomád népek, melyeknek nincsenek igényeik, éppen ugy, mint a mai pásztorok, a szabad ég alatt gyujtanak tüzet, melynek lángjánál megpörkölnek egy da-

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**

**BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

rab hust, a hamuban megsütnek egy pár burgonyát vagy más effélét, ezekhez valamilyen fajta kenyeret falatoznak; az egészet leöblintik tiszta forrás vizzel vagy a legjobb esetben egy-két korty pálinkával, esetleg más szeszszel s be van fejezve a diner. A vad patagoniai oda lent a tüzföldön, vagy a fekete zulukaffer elejtett vadját két forró kő között süti meg félig-meddig; a halevők megeszik zsákmányukat nyersen, vagy a legjobb esetben besózzák; a tatárok a nyers hust nyereg alá téve nyargalják puhára, mint tették a monda szerint őseink is, a honfoglaló magyarok. A tropikus égalj lakója az egyenlitő körül, a kassava vagy maniok-gyökeret, melylyel él, az erdőben, ahol ezeket a növényeket találja, egy darab kővel töri lisztté, mig a vissza maradt hulladékból préseli a félelmes nyilmérget. Élet és halál egyazon növényből!

Igy éltek az ősök s élnek ma is a földünk azon lakói, akik érintetlenül a civilizációtól, megmaradtak fejletlen ősi állapotukban.

És ez az ősi állapot volt a bázis, amelyre a szakácsmüvészet épült, lépést tartva a müvelődés-történettel s nem egyszer befolyva a világtörténelem eseményeibe is, mint az egyptomiaknál, a görögöknél, a rómaiaknál s az ujabb korban a franciáknál. Futólagos megfigyelésnél nem látszik a müvelődés-történetben oly fontos szereppel birónak a szakácsmüvészet. De ha jobban mérlegeljük ezt a tárgyat, meglep bennünket az anyag halmaza s az a sokféle mód, amelylyel belenyul a háziasságba s ezzel a társadalomba, annak erkölcseibe.

Mennyi a változat, ha elkezdjük szemlélődésünket a czölöplakó összeégett gabona-magjainál s végig megyünk az emberiség létért való küzdelmén, kinlódásán és szembe állitjuk az akkori szakácskodást a mostani szakácsmüvészettel.

Bizony szomoru lehetett a sorsa annak a magrágónak, különösen, ha a foga fájt. Kinlódását el is panaszolja Scheffel egy szellemes költeményében, amelyben a fogfájós czölöplakó igy fakad ki egyéb keservének elmondása mellett:

S ha eszembe jut főzési módunk,
Bevallom magam is, hogy irtóztató.
Disznócsontot repesztve kinlódunk,
Hogy kiszivjuk a velőt, a mi tápot adó.

Persze akkor még mindenki a maga szakácsa volt.

De már az egyptomiaknál, a görögöknél, a rómaiaknál az ó-korban, továbbá az egész közép- és uj-korban müködik a külön szakács és magához ragadja az emberi test középrésze fölött az autokratikus kormányzást.

Fontos szerepet játszott mindjárt kezdetben a szakács s nehéz hivatása miatt bizony nem egyszer szánalomra méltó, bárha gyakran nagy tisztességekben, gazdagságban s hivatalokban is volt része.

Chinában, ahol a büntető kodex szépen megnumerálja mindenre, hogy mennyi jár ki érte bambuszszal talpra vagy a hasra, nem egy szakácsmüvész jajgatott és jajgat most is valamely elhibázott étel vagy kostolatlanul hagyott szósz miatt. A rómaiaknál pedig, ahol eleinte rabszolgák álltak a szakácsmüvészet gyakorlásában, bizony nem egynek hullott le egyik vagy mind a két keze, esetleg a feje is, ha nem találta el a gazdája izlését.

Szerencsére a mi czivilizált világunk nem ismeri ezeket a drákói büntetéseket, mert bizony itt-ott ma is suhogna a bambusz, vagy potyogna a kéz meg a fej, hanem azért nem egy fiatal asszonyka áll könytelt szemekkel, nehéz sóhajok között tanácstalanul a tüzhely mellett s az elsózott leves vagy megégetett pecsenye fölötti düh majd szét repeszti férj uramat s gyakran — bár gyorsan muló — de oly heves zivatarokat okoz, hogy no!

Bizony, nem mindenki tud a zavarból ugy menekülni, mint a sváb leány, aki azt énekli, hogy:

Ha csak csöppet tudnám,
Mit eszik a babám:
Hoznám rakásra;
Husra mondja: nem szeretem,
Krumplim meg nincs nekem:
Marad hát a kása!

Az előbb emlitettem, hogy az égalji viszonyok, a föld termőképessége, az egyedek intelligenciája a legnagyobb változatosságot okozzák ugy az élelmi szerek anyagánál, mint készitési módjánál. Nem lesz tehát érdektelen, ha rátérek arra, hogy a multban hogyan ettek-ittak az emberek. Idő és térszüke miatt most csak azokat emlitem, amelyek az egyes népek speciális, ugyszólván faji sajátságai, s amennyiben ezek összefüggnek a müvelődéssel, az izlés irányával..

A régi héberek élelmezését Mózes V. könyvének XIV. fejezete irja elő. Fő táplálkozási anyagaik a hus, főzelékek s bor, mely utóbbit Noe fedezte fel, keservesen lakolva élvezetéért. Oly állatok husa, melyek a saját fajtájuak által megölettek, továbbá a teve, a nyul, szamár, kutya husa, a madarak és hüllők egész raja tiltott étel volt. Az oly állatok husát sem volt szabad élvezniök, melyek leöletésükkor nem vesztették el vérük nagyobb részét; hasonlóképpen tilos volt a tejben főtt hus evése. Ülve, később fekve ettek, étkezés előtt és után mosakodtak.

Az egyptomiak már ismerték a sört, amelyet árpából főztek. A lotosz-virág magjaiból sütötték kenyerüket s olajat sajtoltak az olajbogyóból meg a rhiczinus-magból. Herodot 22-féle halat emlit, melyet ettek sőt iparszerüleg üzték ezek besózását és exportját. Tengeri halak evése tilos volt, mert a tenger Typhon istennek levén szentelve, a tenger lakói is szentek voltak. Az alsóbbranguak olajjal, hüvelyes veteményekkel, vörös hagymával, dinnyével és datolyával táplálkoztak. A szarvasmarhák husa a jobbmóduak előtt kedves eledel volt, melyet a meglehetősen fejlett szakácsmüvészetük sokféleképpen tudott elkésziteni, egyetemben a főzelékfélékkel s a különböző alakban sütött tésztákkal.

Evésnél az egyptomi a kanalat és ujjait használta. Mosakodott étkezés után. Lakomáikat énekesek, tánczosok és zenészek produkczióival füszerezték, sehol sem hiányzott azonban a sarokba állitott mumia vagy ennek utánzata, hogy emlékeztesse a mulatozókat a mulandóságra.

A mostani egyptomiaknál megtaláljuk a keletiek nemzeti eledelét, a pilafot, bár csak a jobbmóduak asztalán. Bizonyitják konyhamüvészeti alkotásaik, hogy bár náluk nem áll a sütés-főzés tudománya európai szinvonalon, mégis nagyot haladt. Méz és szezamolaj a legtöbb ételnél szerepet játszik. Kedves ételük a muffakatta, méz, dió, szezamolaj, vaj és illatos növényalkatrészekből álló anyag, amelyet bizonyos ünnepélyes alkalmakkor tálalnak és a lebaba, amely szárított kenyérből vaj, méz és rózsavizből készül. Nagyjában a növényevés divik s az ebből származó ernyedtséget az egyptomi hagyma élvezetével teszik jóvá.

A nubiainak is meg van a nemzeti növénye: a sorgho vagy durra, amelyből kenyeret sütnek, vagy durvára megtörve, kásának, levesnek főzik. Az abessyniai nem eszik disznóhust, de nyalánkságnak tartja a főtt, borssal s egyéb füszerekkel gazdagon ellátott szárnyast. Datolya és hal gyakori az asztalon, a kiválóbbaknál főtt rizs vajjal is szerepel. A sült tehénhust nem eszik tányérról, hanem kalácsformára sütött tésztáról, amelyet teffnek hivnak. Egyebekben hus csak ünnepségek alkalmával kerül az étlapra. A husfélékből leginkább a birkahust fogyasztják vöröshagymával és durrával főzve. Eredeti az a szokásuk, hogy egymást eteti a férj és feleség. Előbb az asszony tömi tele az urát, azután ez a feleségét.

A mórok nemzeti eledele a kouskous egy tápláló főzet gyurt tésztából, amelyhez hus és főzelék járulván, az egészet vajjal és füszerrel jól összekeverve megfőzik. Különös sajátságos izlése a móroknak az, hogy nálukk csak akkor tartják a nőt szépnek, ha olyan kövér, hogy sulya annyi, mint egy tevéé!

A többi tropikus faj meglehetősen egyformán táplálkozik.

A szegényebb és kisebb nemzetségek között megint találunk különösségeket a rák- és baktérito körüli égöv kopárabb vidékein. Igy a hottentotok teljesen megvetve a tisztaságot, ocsmány, büzös, rothadt halakkal s husfélékkel élnek s alig emlitésre méltó intelligenciájuk mellett gyökereket is esznek, de csak olyanokat, amelyeket a pavia-majom s a nagy tüskéjü sün eszik, ugy gondolkodva, hogy ami ezeknek nem árt, nekik is jó. Nemzeti eledelük a hottentota-kenyér, egy hagymafaj, melyet porhanyóra sütnek parázson.

A buschmanok hasonlók előbbi fajrokonukhoz, de nem vetik meg a kigyókat,

Fontos vendéglősöknek!

Borszürő!

ujbor, aljbor, palaczkbor és betegbor **leggyorsabban, legtisztábban szürhető** a szabadalmazott **„MALOVICH"-féle** borszürővel, mely legkönnyebben kezelhető.

Kapható minden nagyságban. **Ára darabonként 16 koronától feljebb.** Kimerítő árjegyzék ingyen és bérmentve.

**SCHOTTOLA ERNŐ BUDAPEST, VI., Andrássy-ut 2. szám.**

gyikokat, békát, a hangyákat és egyéb rovarokat meg a földi gilisztát. Evésnél használnak kanálfélét is, iváshoz pedig czirokból készült söprücskét, amelylyel az italt szájukba csurgatják.

A hindu nemzeti étele a rizs, amelyet sokféle módon készit. A hus élvezete csak a magasabb ranguaknak van megengedve, de ugy, hogy egy részét az isteneknek áldozzák, amely áldozatokat azután megeszik a... papjaik, a brahminok. A hinduk itala a viz és tej, bár a hagyma, tamarinda, bors és vizből készült italt sem vetik meg. Csemegéjük vajban vagy olajban sült kalács vagy tejben áztatott s megczukrozott kétszersült. Náluk minden kasztnak külön edényei vannak az egyes ételek készitéséhez. A rangbeli különbség náluk oly nagy, hogy az emberek érintkezését is korlátozza. Különösen áll ez a brahminokról, akik, ha hozzájuk olyankor talál belépni egy közönséges hindu, amikor főz, akkor a brahmin köteles az egész főzeményt edényestől együtt kidobni az utczára.

A velük szomszédos malayok rendes étele halból, rizsből és gyümölcsből áll; iszszák a kávét is. Az ujjaikkal esznek. A malayi ebédek főétele a főtt, száritott rizs, melyet vörös borssal és sóval füszereznek és száritott hallal kevernek.

A cochinchinainak záptojás, büdös hal, hernyók és kukaczok a csemegéi.

A déli szigetek lakóinál kevés a változatosság. Főeledelük a rizs és a nagymennyiségben előforduló halak. A bataviaiak, bár vegetariánusok, az erős füszereket szeretik, legjobb csemegének pedig a kaukázusi fajbeli emberek husát tartják.

A nap fiának országában, a föld közepén élő czopfos, szilvaszemü chinaiak éppen nem válogatósak. Megeszik a majom, kutya, kigyó husát, a patkányt, egeret, rothadt halat, a nyers halikrát és halfejet, békát, indiai madárfészket, tengeri kagylókat, döglött állatok husát és rovarokat. Esznek nagy mennyiségü narancsot, még zölden is, hüvelyes veteményeket, zöldséget s füszereket.

Első helyen kellett volna emlitenem azt az eledelt, amelyet minden chinai a legfölségesebbnek, a «nélkülözhetlennek» talál, amely sohasem hiányzik sem a gazdag asztaláról, sem a koldus tarisznyájából: a rizs. Ebből mérhetlen mennyiséget fogyasztanak.

Nemzeti italuk a thea.

A főzelékek közül egy kisebbfajta borsóféléből hus, husleves, zöldborsó-nedv, czitromlé, bors, gyömbér s egyéb füszerek hozzáadásával higabb pépszerü főzetet csinálnak, amelyet sokféle étel füszerezésére használnak, ez a suoy.

A chinai rendszerint minden 4 órában eszik. A földön ülve, alacsony asztalkákról étkeznek; az evőeszközök helyett 2 pálczácskát használnak nagy ügyességgel. A hideg- és meleg ételeket adagszerün apró tálczácskákon servirozzák s pedig lehetőleg minél többfélét egyszerre, az elmaradhatlan suoyjal.

A chinai rendes kosztja európai gyomornak, szájnak, orrnak és szemnek egyszerüen bevehetetlen; s azért európai nagy urak tiszteletére rendezett ebédeknél lehetőleg európaias menüt serviroznak. Hogy ez az ő fogalmaik szerint milyen, arról mutatónak közlöm egy diszebéd étlapját, melyet egy angol előkelőségnek kellett volna végig enni.

Az egész ebéd 5 főfogásból állt, vagyis ötször hordtak fel, többfélét hozva egyszerre, mindent apró tálacskákban azegyes asztalokra rakva.

I. fogás:

Gyümölcsök, dinnyék, cassia rügyek, suoya-szósz és ötféle czukrozott nem tudni micsoda.

II. fogás:

Délvidéki sonka
Régi, záp kacsatojás apró fekete szőlővel
Kantoni kacsa sülve
Száritott finom tengeri fü
Hámozott őszi baraczk mag
Száritott tengeri pók
Tyukmáj
Sertéskotelette zsirral és czukorral
Piritott hal hagymával
Tyuk geléeben
Zeller
Mindez összekeverve (mint külön étel)
Chinai pickles
Babkivonat
Kalács.

III. fogás:

Madárfészek levesben
Sült kacsa
Sertéssült czukorral
Czápa-uszony
Gombák
Galambok
Bambuszrügyek
A halnak a bele
Haluszonyok
Tyuk-ragout
Folyami fü (Békanyál)
Kis gombák bogyó-olajban
Zsirban sült alma
Kacsa-ragout kellel.

IV. fogás:

Kalács sertéshussal, czukorral és yam-mal töltve. Porrátört fenyőtoboz-lisztből és czukorból sült kalács. Macaron-leves.

V. fogás:

A nagy leves, amelyben mindaz ami eddig az étlapon szerepelt össze van keverve hig lében s végül a rizs.

Az italt nem poharakban, hanem csészékben szolgálják fel: és pedig teát czukor és tej nélkül, a bort melegitve. A csészécskék nem nagyobbak a mi likörös poharainknál.

India és China lakóihoz hasonlóan, Japán fiai is nagy becsületben tartják a rizst és általában a növényi táplálékot, ami a Buddha-vallás törvényeiben találja magyarázatát s amely vallásnak, különösen az alsóbb néprétegekben számtalan a hivője. A japánok a rizst ugy főzik, hogy a nyers szemeket bele teszik egy vékonyfalu, könnyü fadobozba s ezt forró vizbe teszik. Ezzel elérik, hogy a rizsburok felpattan ugyan, de a szemek külön válva maradnak. Egy-két kanálra valót esznek belőle azután a maradékhoz egy darab halat vagy szárnyast adnak, megfüszerezik tengeri sóval, borssal s egy fekete bogyóból készült, suoyjal s igy eszik meg a többit.

A rizsen kivül kiválóan kedvelik a hüvelyes veteményeket, a fák gyümölcseit, gyökereket, gumókat, gombát, retket, répaféléket, az édes batátát, a salátát, lotos-gyökeret, főzelék-féléket, zsenge bambusz-rügyeket és süteményeket árpa- meg rozslisztből.

Megemlitésre méltó náluk mint külön nemzeti eledel az amé, melyet kölesből készitenek és nyulós, vastagabb pép, — amit pálczikákra csavargatva adnak be az embernek, — italuk a saké, amely rizsből készül s erős, szeszes gyümölcs izü.

Igen szeretik a halat akár főzött, akár nyers állapotban. Száritva, darabokra szeldetten is kedvelik, annyira, hogy nincs ajándékjuk, amelynél ne lenne egy darabka hal, csinos papirhüvelyben, emlékeztető gyanánt is arra, hogy ez a ma hatalmasnak induló nemzet valamikor elnyomott, szegény halásznép volt.

Szárnyasokat csak másodsorban fogyasztanak, közülök kedvelik a varjut, kacsát, tyukot.

Nemzeti italuk, mint a chinaiaknak is, a thea, amelynek helyes elkészitési módja azonban nem éppen könnyü s meglehetős gyakorlatot kiván. A thea tökéletes módon elkészitésére Japánban is külön tanfolyamok vannak külön professorokkal, akik megfelelő dijazás mellett tanitják az egyes családokat. A fő az, hogy nem sok theára gyors leforrázást kell alkalmazni, nem szabad sokáig állni hagyni s az aranysárga forrázatot aztán a maga forróságában minden nélkül inni. Eleinte nem igen izlik, de utóbb ugy megszokjuk, hogy fanatikus rabjává leszünk a japáni theának.

Az arabok, hasonlóan a japánokhoz, mértékletesek. Régi időkben a középosztály embereinek egyedüli étke a kenyér és olaj volt. Csak különös alkalmakkor került tevehus az asztalra. De idővel fejlődött az izlés és gyarapodott a konyha anyaga. Egy herczeg is adott ki szakácskönyvet. Az abbesidák törzséből való volt; aki amikor megvendégelte a hires Raschid herczeget, halnyelv-marinádot tálaltatott neki. Ebből az időből maradtak fenn a Keletnek otthon kedvelt ételei, köztük egy rizs-étel, a Mollah-Bija, elkeresztelve egy hadvezér nevéről s a Kadi-falat.

Nemzeti italuk a kávé, ételük a behata, egy liszt, rizs és tevetejből álló főzet; a burgel, mely élesztős tészta és buza főzete, napon száritva s vajjal vagy olajjal izletesebbé téve. Különösen szeretik a szarvasgombát sülve. Ezen egyszerü ételek mellett azonban a szakácsmüvészet oly produktumaival is találkozunk mint pl. hétféle módon elkészitett strucztojás, gazellasült, arab polenta és banán-confiture, dinnyék syriai datolya-liqueurrel töltve, jasmin-confiture és rózsaconservek.

A perzsák majdnem kizárólag kecske, juh, galamb és tyukhussal élnek; sertés, szarvasmarha, borju és nyulhus tiltott eledelek. A pilaf a főétel, amelyet vörös, barna és sárga szinben tudnak készitenі. A főtt rizs annyira életszükségletük, hogy még övükben is magukkal hordanak belőle. Nagy barátjai az édességeknek, köztük a hires Rehat locumnak (a gége kedvencze).

A törököknek is kedves ételük a pilaf, melyet a perzsáktól vettek át. Nagyon szeretik a főzelék-féléket. Az ételeknek szuró és vágó eszközökkel való szétdarabolása bünös cselekedet náluk s ez az oka, hogy evésnél a kés-villa helyett ujjaikat használják. Egyebekben hasonlitanak perzsa és arab fajrokonaikhoz. Izlése ma már a töröknek annyira finomult, hogy servietttát is használ, ebbe törölvén szakállát és ujjait. Egyebekben nem tud mértéket tartani az evésben. Egy keleti közmondás ezt ekként illusztrálja:

«az arab addig eszik, amig jól lakik,
a török addig, amig szétpukkad.»

A még hátralévő félig vagy éppen nem czivilizált népfajokkal röviden végezhetünk.

A kalmuk piszkos népség utálatos szokásaival, melyeket már érintettem.

A tunguznak nincs abszolute izlése. Kenyeret csak a gazdagok esznek. Füstölt lóczomb nyersen: ez az örökös menü.

A cserkesz kecskehussal, tejjel s eperfélékkel táplálkozik; savanyitott, erjesztett lótejet, kölesből készült sört, vagy — ha van — bort iszik.

A grönlandi mindent megeszik, ami halzsiros vagy rothadó-félben van; sertéshust azonban nem. Főcsemegéjük erdei bogyókkal kevert iramszarvas-bél, halzsirral bőven leöntve — nyersen.

Észak-Amerika indusai még a praehisztorikus korban élnek ma is. Eledelük nyersen vagy egyébként mindaz, amit halászat, vadászat révén szereznek. Vannak közöttük oly törzsek, amelyek csemegének

a kukoriczát, olyanok, amelyek a hód farkát faggyustól és olyanok, amelyek az emberhust eszik.

Észak-Amerikáról lévén szó, nem hagyhatom említés nélkül a neve révén közismert pemikan-t. Nemzeti eledel ez is és a bivaly hátulsó negyedéből készül akként, hogy a hust vékony szalagokra, sávokra vagdalják, megszáritják, megtörik, hozzáadnak sulya egyharmad részével egyenlő menynyiségü zsirt s meggyurva bőrzsákba vagy vastag bélbe gyömöszölik. Csak szükség esetében eszik nyersen, leginkább vizben megfőzve s zabliszttel vagy epilobium (bogáncs-rózsa) levelekkel, retekkel, veronikával füszerezve. A kanadai utasok és szőrmevadászok nélkülözhetlen tápszere a pemikan.

Végül egy rövid tekintetet vetünk még az ötödik világrészre is. Ausztrália népei lusták, falánkok. Főpecsenyéjük a kenguruh és az oposuum. Hal- és kagyló csemege számba megy; de leginyenczebb falat a természetes módon kimult bálna teteme. A növényvilágból legértékesebb csemegéjük a tök.

Ha az eddig hallottak után hajlandóság mutatkoznék bennünk arra, hogy a felsorolt, szokásaikban nem modern, félig vagy éppen nem czivilizált nemzetségeket, népfajokat furcsa vagy éppen undoritó izlésük miatt elitéljük, tekintsünk körül nálunk, Európában s itt is tapasztalni fogjuk, hogy az ételek, melyek egynek izlenek, a másiknak utálatosak. Tegyük tehát félre az elitélést, mert izlés és étkezés dolgában az emberek csak akkor lennének egyformák, ha valósulna Goethenek az emberről hangoztatott következő mondása:

«Port zabáljon, mint ősnéném, a kigyó!»

## Társas reggelik:

Február 9-én: **Kovács E. M.**-nél Belváros. — Február 16-án: **Ladányi József** vendéglőjében V., Lipót-körut 27. — Február 23-án: **Putnoki István** vendéglőjében VIII., József-körut 44.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur, világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Vendéglősöknek fontos!** Minthogy a saison elérkezett, értesitjük t. olvasóinkat, hogy a világhirü Müncheni „Salvátor-pinczé"-hez czimzett *Pauláner-sörgyár* magyarországi vezérképviseletét már a mult évben *Prindl* Nándor, Andrássy-uti nagyvendéglős, előkelő szaktársunk vette át. Minthogy a *Salvátor sör* kimérési időtartama márczius hónapra esik, a megrendelések már február havában megteendők. Mindazok, kik a kiváló *Salvátor* sört kimérni óhajtják, forduljanak levélben vagy személyesen *Prindl* Nándor urhoz, *Budapest, VI., Andrássy-ut 51 szám*, kinek ismert lelkiismeretessége kezeskedik a pontos és jó kiszolgálásról.

**Diszlakoma.** *Horváth* Nándor (a Löwenstein M. czég főnöke), a ki a bécsi nemzetközi kiállitáson királyunk figyelmét is magára vonta izléses és gazdag csemegekollekciójával, ismét fényes jelét adta iparunk iránt való érdeklődésének és jóakaratának. Ugyanis a kiállitás első nyertese, *Kedvessy* szakácsmüvész tiszteletére a „Bristol-szállóban" pazar lakomát adott, melyen részt vettek: *Powondra* vendéglős, az osztrák szakácsok egyesületének elnöke, *Erhardt* alelnök, *Skoda* és *Munsch* udvari főszakácsok, Ferencz Ferdinánd Este magyar-franczia szakácsa, ifj. *Doré*, ki tökéletesen beszél magyarul, gróf Festetich Tasziló szakácsa, az öreg *Boutier*, Koburg herczeg főszakácsa, Palavicsinyi őrgróf szakácsfőnöke, az idősbb *Doré*. A szakácsok főszakácsa tiszteletére adott diszlakomán *Horváth* Nándor lelkes szavakban köszönté fel *Kedvessy* Nándort, a bécsi „Jokey Club" főszakácsát, örömének adott kifejezést, hogy magyar ember nyerte el az érdembabért. *Kedvessy* Nándor meghatottan köszönte meg a nem várt megtiszteltetést s *Horváth* Nándort, valamint a magyar szakácsokat éltette. Felköszöntőt mondottak még Powondra elnök, az öreg Doré, Erhardt alelnök stb. Itt emlitjük meg, hogy midőn a kiállitás elnöksége által *Horváth* Nándor Ő felségének bemutatva lőn, a király elismerőleg nyilatkozott *Horváth* Nándor kiállitása felől s a következőket mondotta: „Igen, van tudomásom, hogy ön a szállitónk, ha Magyarországon vagyok". A mi derék *Horváth* Nándorunkat iparunk iránt sokszor tanusitott meleg jóakaratáért most is szivből üdvözöljük. Az Isten áldja és éltesse soká!

**Felolvasás a Szakácsok-Körében.** Mult hó 30-án délután tartotta meg *Palkovics* Ede elnök, az „Angolkirálynő"-szálló tulajdonosa, első, nagyszabásu felolvasását a kör helyiségében. A felolvasáson *Stadler* Károly és *Glück* Frigyes urak is megjelentek, kiket *Palkovics* elnök meleg szavakban üdvözölt s kiknek megjelenésükért a jelenlevők köszönetet szavaztak. *Palkovics* Ede ur felolvasását lapunk mai számában egész terjedelmében közöljük, ajánljuk olvasóink becses figyelmébe. Örömmel emlitjük meg, hogy *Glück* Frigyes ur ez alkalommal megigérte, hogy alkalmilag szivesen tart felolvasást, mely kijelentését a tagok zajosan megéljenezték. A legközelebbi felolvasás folyó hó 6-ikán kedden délután 5 órakor leend megtartva, „Mátyás király konyhájáról" tartja *Bauer* Károly, ezt megelőzőleg 4 órakor választmányi ülés tartatik. A mult ülésen jelen voltak: *Palkovics* Ede elnök, *Stadler* Károly, *Glück* Frigyes, *Eckert* Károly, *Mayer* Lénárd alelnökök, *Huszár* János, ifj. *Huszár* János, *Tobisch* Alajos, *Bauer* Károly, *Wrabetz* Gusztáv, *Elgetz* Lajos, *Dobos* Károly, *Patat* Aladár, *Szekrényi* Rezső, *Scharer* István, *Schwetz* Mihály, *Schmidhoffer* Vilmos, *Eckert* János, *Haberl* Albin, *Burghard* Károly, *Burghard* Pál, *Szalay* Béla, *Kávássy* Károly, *Winkler* István, *Weisz* János, *Oláh Gyárfás* Artur, *Andics* Dávid, *Molnár* Béla, *Riegler* János, *Dékány* János, *Burger* Gyula *Láng* János, *Wiesner* Emil, *Stettner* Ferencz és *Ihász* György.

**Vendéglős-bál Budán.** I.—III. kerületi szaktársaink ipartársulata február 14-én fényes bált rendez a Corvin téri vigadó összes termeiben. A rendező-bizottság élén a következő szaktársak állanak: *Lerner* Mihály társ. elnök, *Buzik* András r. biz. elnök, *Kuncze* Ödön társ. elnökhelyettes, *Müllner* József r. biz. alelnök, *Redlich* Ármin gazda, *Bauer* János pénztáros, *Gürsch* Ferencz ellenőr, *Friez* Mihály helyettes pénztáros, *Raab* József ellenőr. A bál kezdete este 9 óra. A zenét a 23. gyalogezred zenekara szolgáltatja. Családjegy 6 korona, személy-jegy 3 kor.

**Kaszás Lajos vendéglős.** A szakkörök általános sajnálkozására *Muhr* György sulyos betegségbe esvén, a Népszinházzal szemben a Kerepesi-ut és Akáczfa-utcza sarkán levő fényes vendéglőjét üzletvezetője, *Kaszás* Lajos vette meg, 24 ezer forintért. *Kaszás* Lajos intelligenciájával legrokonszenvesebb szaktársaink egyike s bájos neje, *Eberhard* urnő, a budai pezsgő gyáros leánya révén régi és sokszoros szálak füzik iparunkhoz. Szakavatottsága és ambicziója minden bizonnyal magas szinvonalon tartja ezt az előkelő vendéglőt. Sok szerencsét kivánunk az uj gazdának!

**A korcsmárosok és a képesités.** A „Budapesti Korcsmárosok Ipartársulatá"-nak hivatalos közlönye legutóbb határozottan állást foglal a képesités mellett. Ennek annál is inkább örvendünk, mert éppen a korcsmárosok soraiba tolakodik be a legtöbb szakavatatlan elem. A tisztességtelen versenyt s a korcsmák elszaporodását csakis a képesités mérsékelheti.

**A korcsmahitel 1906-ra.** Az uzsoráról és káros hitelügyletekről szóló törvény értelmében a székesfőváros tanácsa a folyó 1906. évre Budapest területén a korcsmai hitelt négy (4) koronában állapitotta meg. Ennél többet nem hitelezhet italban fővárosi vendéglős, kávés vagy pálinkamérő. A ki e rendelet ellen vét, az száz koronáig terjedhető pénzbirsággal sujtható.

**Hir Rákosszentmihályról.** Az Almási Páltelep jóhirü vendéglősét, *Engelbrecht* József Pált, a közönség megérdemelt pártolásban részesiti. Ez okból a derék törekvő vendéglős a szomszédos házat is megszerezte, hogy helyiségeit vendégei kényelmére megnagyobbithassa. Most hires disznótorait szorongás nélkül élvezhetik a kirándulók.

**Mészárosok és hentesek bálja.** Kiskun-Félegyházán a mészárosok és hentesek szövetkezve a sertéskereskedőkkel, hangversennyel egybekötött tánczestélyt rendeztek február 4-én a protestáns imaház javára. A fényesen sikerült mulatság tetemes összeget jövedelmezett a jótékony czélra a mi leginkább *Kneffel* Ede és Béla urak buzgolkodásainak és a rendezőség fáradhatlanságának köszönhető.

**Czégjegyzés.** Törvényszékileg bejegyeztett *Szíli* Mihály és társa, vendéglős, Rákospalota.

**Uj vegyvizsgáló állomás.** A földmivelési miniszter *Reichenhaller* Kálmán dr. főreáliskolai tanár, államrendőrségi vegyésznek, a budapesti V. kerületi állami főreáliskolában levő vegyvizsgáló laboratoriuma részére a nyilvánossági jogot megadta, illetőleg megengedte, hogy az a nyilvános vegyvizsgáló állomás czimet használhassa.

**A nemzetközi borkereskedelmi bizottság elnök választása.** Az 1900. évi párisi nemzetközi kongresszuson alakult Comité international du commerce des vins a mult héten Párisban megtartott közgyülésen a nemzetközi borkereskedelmi bizottság alelnökévé egyhangulag *Molnár* Lipótot, a Magyarországi Bortermelők és Borkereskedők Országos Szövetsége ügyvezető igazgatóját választotta.

**Angyaljárás.** Igazi angyaljárás volt Váczon *Kurcz* Tóbiás szaktársunk házánál, Karácsony éjszakáján. Ugyanis neje ekkor ikrekkel ajándékozta meg, egy fiucskával s egy leánykával. A boldog szülők örömére az ifju pár viruló egészségnek örvend. Nagyra nőjjenek!

**Esküvő.** Fényes esküvő volt mult hó 30 án a Deák-téri evangelikus templomban. Ekkor vezette oltárhoz özv. *Duchek* Ferenczné urnőt, a Rákóczi-téri bájos vendéglősnét, *Recker* Károly szaktársunk. Áldás frigyükre!

**Tánczmulatság.** A soproni szállodások, vendéglősök és kávések Ipartársulata febr. 20-án a Pannonia fogadóban tánczestélyt rendez, melynek tiszta jövedelmét a társulati tagok szegény özvegyei és árvái javára forditja.

**Vendéglőátvételek.** Budapesten a csömöri-uti 3. sz. a. lévő Csermák-féle vendéglőt *Farkas* Árpád ismert fővárosi vendéglős szaktársunk megvette s azt saját tulajdonába e hó 15-én vette át. — *Hábetler* Lajos átvette az istván-téri vásárcsarnok vendéglőjét — *Tanczer* József a Bethlen-tér 3 sz. alatt levő vendéglőt vette át.

**Halálozás.** özv. *Hoffer* Andrásné, *Csermák* Ágoston trencséni szálloda-tulajdonos szaktársunk anyósa mult hó 31-én jobblétre szenderült. Béke poraira.

**Gyász.** *Poós* István vendéglős barátunkat érzékeny veszteség érte testvéröcscse elhunytával. A boldogult 26 év óta volt az „Első magyar részvény-sörfőzöde" bognár mestere. Temetése nagy részvét mellett ment végbe, ott voltak a sörgyár tüzoltói és munkásai testületileg. Béke poraira!

**Uj vendéglő Aradon.** Az aradi Szabadságtér 11. száma alatt *Lukács* Sándor, előnyösen ismert szaktársunk, elegánsan berendezett sörcsarnokot és éttermet nyitott, a mely már is nagy látogatottságnak örvend.

**Szálloda átvétel.** Érsekujvárt a Nemzeti szállodát és kávéházat Marossi Gerzsontól *Breiner* Herman szaktársunk, volt S.-A.-Ujhelyi kávés megvette.

**Eljegyzések.** *Kun* József, a lévai pályaudvari vendéglő bérlője eljegyezte *Láng* Gizella kisasszonyt, az ottani központi kávéház tulajdonosának bájos leányát. — *Uhlig* István a kecskeméti Beretvás-szálloda főpinczére eljegyezte *Fiala* Esztike kisasszonyt, özv. Fiala Ignáczné szépséges leányát Budapestről.

**Esküvők.** *Skirletz* János a nagyszombati pályaudvari vendéglő uj bérlője mult hó 18-án esküdött örök hüséget *Kecskés* Lujza kisasszonynak Párkány-Nánából. — *Knefjel* Ede kunfélegyházai szállodás szaktársunk bájos leányát *Rózsikát* mult hó 28-dikán vezette oltárhoz *Tóth* Endre kiskunfélegyházi ügyvéd. Boldogság kisérje frigyüket!

**Figyelmeztetés.** A legjobb minöségü, kitünő fogvájók kaphatók Hlrschler Testvéreknél Budapesten IX., Ferencz-körút 17. szám alatt. Tisztelt olvasóink becses figyelmébe ajánljuk e jeles czégnek lapunk mai számában közölt „fogvájó" hirdetését.

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 □ öles, az uj villamos vasut keresztül megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti dij Budapestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg" szálloda. Telefon: 88—92.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)


**WEISZ és HEIMLER**

**pozsonyi ipartelepe.**

**Szállodások, vendéglősök** és **kávésoknak**, ugyszintén magánfeleknek is **a legolcsóbb árban szállitja** hirneves **vászonáru, asztalnemü, törülköző, zsebkendő, fehérnemü, ágyhuzat, paplan, matrácz** stb. czikkeit.

**Árjegyzék és minták bérmentve.**

**Teljes menyasszonyi és vőlegénykelengyék készitése.**


## Pályázati hirdetmény.

**A „Budapest—kőbányai casinó-épület részvénytársaság" a**

**Kőbányai Casinó**

kizárólagos kezelésére, nemkülönben a kaszinóval egybekötött nyilvános **kávéház, vendéglő** és lakás **elválaszthatlan bérletére pályázatot hirdet.** A bérleti idő 3 év s 1905. évi november hó 1-jével kezdődik. Ajánlatok zárt borítékban legkésőbb folyó 1906. évi **április hó 1-ig dr. Székely Soma** társulati ügyész úrhoz (Budapest, X. ker., Hölgy-utcza 3.) adandók be, a hol a bérleti részletesebb feltételek s egyéb felvilágositások hétköznapokon délutáni 3—6 óra között megtudhatók.

## Nyilatkozat.

Hosszabb időre terjedő észleleteim alapján bizonyitom, hogy a **Kristályforrás** szénsavval telitett ásványviz, a mellett, hogy kiválóan kellemes, üditó ital, kitünő és hasznos italul szolgál idült gyomor- és bélhurutnál, különböző idült betegségekből eredő gyomor- és étvágyzavaroknál, továbbá mindazon esetekben, melyeknél a szénsavas vizek hasznosak.

**Dr. Korányi Frigyes,**
főrendiházi tag, egyet. nyilv. r. tanár.

A nagyérdemü közönségnek mély tisztelettel jelentem, hogy **Budapesten, VI., Andrássy-ut 25. sz.** alatt évek óta fennálló

**Drechsler-féle nagyvendéglőt átvettem**

és kérem a nagyérdemü közönséget, hogy elődöm iránt tanusitott jóindulatát reám ruházni kegyeskedjen. Én mindenképpen azon leszek, hogy a nagyérdemü közönség ezen jóindulatát és támogatását mindenkor ki is érdemeljem.

Kiváló tisztelettel **Kass Béla**, vendéglős.


SIPULUSZ LAPJA

**KAKAS MÁRTON**

**Magyarország legkedveltebb élclapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

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



**Csász. és kir. udvari szállitók.**

**Telefon 3404.**

**Alapitva 1852.**

**Sieburger és Társa** **PAPIRKÁRPIT** gyári raktár.

**ő. cs. és kir. fensége József főherczeg udvari szállitói.**

**Budapest, V., Fürdő-utcza 8. sz.**

Linoleum nagy válaszstékban.

**Csillaghegyi forrásviz**

**szánsavval telitett kitünő üditöviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

**Brázay Kálmánnál vásároljunk.**

**Budapesti**

**központi tejcsarnok szövetkezet**

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

**Szt.-margitszigeti**

**üditőviz**

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

**Eladó borok.**

1904. évi kitünő minőségü 250 hektóliter fajbor, **rizling és kövidinka** eladó **Kiskőrösön**

**LÁBOS FERENC**

**gyógyszerésznél.**

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**Borvásárlók!**

Forduljanak bizalommal hozzám, bármilyen minőségü vagy mennyiségü borra van is szükségük. A legkitünőbb **balatonvidéki, badacsonyi** stb. borfajokból — melyek **páratlanul olcsók,** — szivesen küldök mintákat.

**Gróf Gyula** Tapolcza, Zalavármegye.
**(Balaton mellett).**

**BORELADÁS.**

210 hektoliter valódi **somlói bor** eladó. Az 1904. évről 64 fillér, az 1905. évről 56 fillér literje. Tudakozódni lehet: özv. **NOSZLOPI GYULÁNÉ** tulajdonosnál, **VESZPRÉM.**

**SCHLEICHER JÓZSEF**

**Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-szörp-gyára**

**Telefon: 41—05.** **Telefon: 41—05.**

**Budapest, II. ker., Kacsa-utcza 19. sz.**

Ajánlja a. t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait. **Vidékre 5 kilós postacsomagok.** ☞ Előnyös árak.




# Nagy boreladás.

**1700 hektó beregszászi szőlőmben termett,** kitünő, nagy szesztartalommal biró 1900, 1902, 1903, 1904, 1905 évi **bor** eladó.

Bővebb felvilágositással szolgál a tulajdonos.

**BUZÁTH FERENCZ** orsz. képviselő.
**BUDAPEST, József-utcza 25. szám.**

---

**Baldóczi-ásványviz.**

## BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS
## a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 iill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV, ker., Fővám-tér 4.**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz. Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

---

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér,** egy kis palaczk **32 fillér.**

---

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** **Budapest** és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** **Kőbányán.**

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.

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

Különlegesség: **dupla maláta kösör** kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

---

VÉDJEGY SZÁMA 12274. VÉDJEGY SZÁMA 12274.

## Sziklabor Sec
**(franczia módszer szerint)**
**UNYI JÓZSEF pezsgőgyárából**
BUDAFOK (PROMONTOR)

Iroda: **Tóth József-utcza 60. sz.** (saját házában.)
Pinczék: **Fuchsgang-dülő 20.**

Minták és árjegyzék a t. vendéglős, szállodás és kávés urak részére dijmentesen.

---

# Kiadó szálloda.

**Csongrádon** a Fő-utczán és buzapiaczon egy egyemeletes **modern szálloda épült,** mely áll: **kávéház** a sarkon, **étterem,** nagy **tánczterem,** mely **szinháznak** is használható, továbbá **10 vendégszoba** és hozzávaló mellékhelyiségekből, — **azonnal kiadó és átvehető.** — Italmérési jog is van hozzá.

**Értekezhetni:**

**Csejthey Lajos gyógyszertártulajdonossal.**

---

## 600000 korona nyerhető

**1 darab „Pesti hazai takarékpénztár" sorsjegygyel.**

Kapható:

36 havi részletfizetésre.

Havi befizetés: 1 drbra 7 kor.

## Fleissig Sándor bankház

Budapest, Erzsébet-körut 2. szám.

---

# Herczegovina

egyik jelentékeny katonai őrhelyén, a hol állandóan nagyszámu magyar katonaság fekszik, **kitünő** forgalmu és **jól jövedelmező**

## legénységi kantin és tiszti kaszinó

családi körülmények folytán átadó.

Pontos adatokkal szolgál

**BANAZ FRATELLI czég Ragusa (Dalmáczia).**

(Kéretik németül levelezni.)

TELEFON: 7—78. TELEFON: 7—78.

A t. szállodás, kávés és vendéglős urak figyelmébe!

Villamos berendezéseket, átalakításokat, jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, javításukat eszközli, berendezéseket szakszerüen **dijtalanul felülvizsgál**

**SZILÁGYI MIHÁLY**

villamossági vállalata

**BUDAPEST, IV., Hajó-utcza 16.**

Deák-tér közelében.

# Boreladás.

Saját termésü, **tokaji** boraimat, Tokaj vasút-2 és 3 éves állomáshoz szállitva, gönczi hordónként 120—150 koronájával **hordóval együtt** áruba bocsájtom. Nagyobb vételnél megfelelő árengedmény.

**Mandel Dezső, Nyirbátor.**

## MEZEY J.

(Előbb SZALAY E.)

**ásványviz-nagykereskedő**

BUDAPEST, VII., József-körut 31|B. sz.

TELEFON: 53—6[illegible]. TELEFON: 53—66.

Ajánlja az összes ásványvizeket a vendéglős urak figyelmébe. Minden mennyiséget pontosan házhoz szállit.

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és forditó **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok**, székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST**, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

## Első magyar részv. serfőzde

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

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

Palaczksör osztálya: **X. kerület Kőbánya.**
Telefon szám: 56—58.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ.**

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET

**Budapest VI., Terézkörút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

# A KALAP KIRÁLY

2, 4, 5 koronás különlegességekben

**elismert** specziálista **Kossuth Lajos-utcza** végén, **Eskü-ut, Klotild-palota.**

## FOGVÁJÓK

mindennemü közönséges és különleges (csiszolt és csiszolatlan) minőségben kaphatók

**Hirschler Testvérek fogvájó gyári raktárában Budapest IX. Ferencz-körút 17. szám. Telefon 54-53.**

**Különlegességek vendéglők részére.** — Postacsomag szétküldés naponta. — Árajánlattal szivesen szolgálunk.

## Téli alma és

**gyümölcs eladás!** Csemegealmát válogatottat, szépet, ranette batul, törökbálint, rozmarin, szercsike, eper, ponik, pogácsa és bőralmákból vegyesen ötkilós postakosárral 4 koronáért, tizkilós postakosárral 7 koronáért, ötvenkilós ládával fagymentesen becsomagolva (láda, csomagolás és vasuthoz szállitás dijmentesen) 30 koronáért. Rétesalmát tizkilós postakosárral 5 koronáért. Fajtiszta körtét 5 kilós postakosárral s pedig hardenpontvajoncz, Ferdinánd-vajkörte és pasatuti és szagos császárkörtéből vegyesen 6 koronáért. Csemegeszőlőt száraz mézédeset 7 koronáért. **Vérpiros fajnarancsot ötkilós postakosárral 2.80 koronáért, mézédes óriási vérpiros muskát narancsot 3 koronáért**; meszinai fajnarancsot 2.20 koronáért óriási jaffanarancsot 2.40 koronáért, mandarint 3.20 koronáért, válogatott czitromot 2 koronáért, óriási karfiol 2.40 koronáért, római marónit 2.40 koronáért szállit dijmentes csomagolással utánvéttel **Busetto Malvina** gyümölcskivitele, Budapest, Csömöri-út 26.

**MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER SAVANYÚ-KÚT**

## Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**

(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

## BOR.

Gyöngyös-visontai hegyeken termelt kitünő minőségü, tiszta szürésü, természetes palaczkképes faj ó boraimból szállitok utánvéttel:

| | | |
|---|---|---|
| Asztali sillert | — — — — — | 38 koronáért |
| „ fehéret | — — — — | 40 „ |
| „ vöröset | — — — — | 44 „ |
| Hirneves visontai vöröset (bikavér) | — | 70 „ |

hektoliterenként, a hordókat 30 napra kölcsönzöm, s azok a beszerzési ár felszámitása ellenében, utánvéttel visszavétetnek. **Rendelhető:**

**Rusznyák Antal** bor mintanagygazdaságától, **Gyöngyös.**

## Bérbeadó étterem és sörcsarnok.

**Kolozsvárott**, az uj Nemzeti Szinháztól alig 30—40 lépésnyire épült uj épületben igen szép, nagy, **teljesen uj, elegánsan berendezett étterem és sörcsarnok** egyéb mellékhelyiségekkel, minél előbb **bérbeadó.** Közvetlen közelben vannak az igazságügyi palota, (királyi tábla, törvényszék, járásbiróság), pénzügyi palota, közvetlen közelben vannak még a különböző laktanyák, (gyalogság, tüzérség és honvéd). **Csakis elsőrendü, arra hivatott, intelligens és szorgalmas vendéglősök ajánlatai vétetnek figyelembe**, melyek küldendők

**Schneider G. A. czimére Kolozsvárott.**

## Tifuszjárványban

vizvezetéki viz mellőzendő.

## ILONA ARTÉZI VIZ

legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

Artézia részvénytársaság

**BUDAPEST, Egressy-ut 20|c szám.**

TELEFON: 50—72. TELEFON: 50—72.

# Kerestetik

**a vajdahunyadi „Vasmü-szálloda"** részére egy ügyes, **óvadékképes**

# vendéglős.

Bővebbet: **Habermann** sörgyárosnál **Nagyszeben.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi bérpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

# Eladó vendéglő és ház

**Orosházán**, egyik legforgalmasabb helyen igen jómenetelü

vendéglő dohánytőzsdével borbélyüzlettel

berendezéssel biliárddal, a

**házzal együtt**

elköltözés miatt **eladó.** Értekezhetni **Hoffer Béláné** vendéglőssel **Orosházán.**

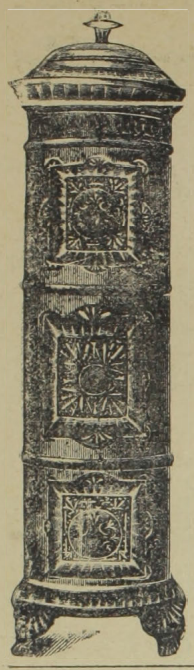
## Seifert Henrik és Fia

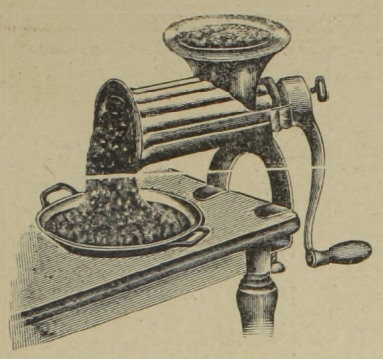
**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

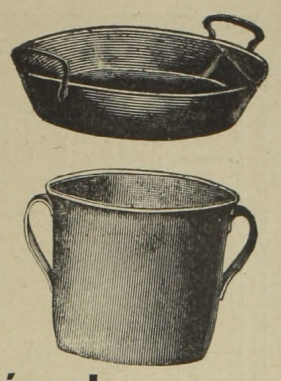
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve







**Konyhaedények,**

husvágó-gépek, husbárdok elismert legjobb minőségben; továbbá vendéglők és kávéházak részére nagy szabadalm.

**kályhák**

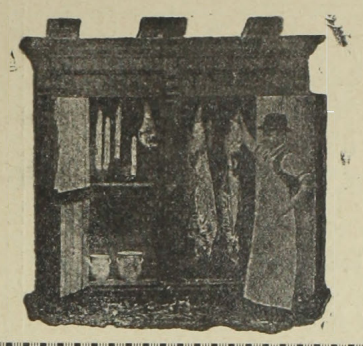
ujak és keveset használtak is; raktáron ugyszintén villanycsengők, felszerelések olcsó, szabott árak mellett. Használt öntött-edény becseréltetik.

**SÁVELY JÓZSEF** VII., Kerepesi-ut 72. TELEFON: 25—52.

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

# BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

# VENDÉGLŐ-MEGNYITÁS!

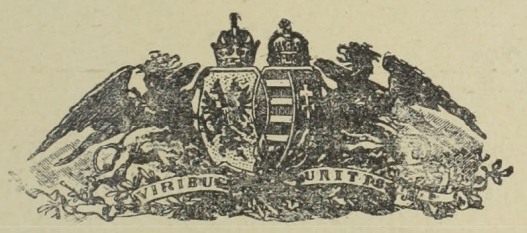
Van szerencsém a nagyérdemü közönséget és t. ismerőseimet értesiteni, hogy **Csengery-utcza 45. sz. alatt** (Aradi-utcza sarkán) teljesen ujonnan berendezve, a mai kor igényeinek megfelelő vendéglőt **folyó hó 25-én, csütörtökön reggel megnyitottam.** — Főtörekvésem oda fog irányulni, hogy **kitünő magyar konyha és jó italok** által az igen b. vendégeim teljes megelégedését kiérdemeljem. Kiváló tisztelettel

**Malovetz Gyula,** zalamegyei vendéglős.

## A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye.

I. évfolyam. I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“.** — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepes'-ut 9/B.**



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges **rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket** légnyomással, valamint mindennemü **rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

**TELEFON 29—03.**

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

Telefon: Budafok 30.

Körmöczbánya sz. k. r. t. Főbányaváros Tanácsától

4076 tan., 249 közgy. 1905. szám.

## Bérbeadási hirdetmény.

**Körmöczbánya** szab. kir. r. t. főbányaváros tanácsa részéről ezennel közhirré tétetik, hogy: **a zólyomvölgyi nyaraló-telep:**

**„Vadászkürt"-vendéglő, „Árpád"-nyaraló, „Erzsébet"-nyaraló és „Ferencz József"-lak**

tartozékaival együtt a város székháza nagytermében folyó **1906. évi február hó 19-én** délelőtti 10 órakor tartandó **nyilvános árverésen** 1906. évi május hó 1-től 1912. évi április hó 30-ig, vagyis 6 (hat) évi időtartamra a városi közgyülés jóváhagyásának fentartása mellett **bérbeadatni fog.**

Árverezni kivánók a következő alapon:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| „Árpád"-nyaraló-ke.ü költsége | 9077 K | 3·5%-a | 317 K | 68 f. |
| „Erzsébet" „ „ | 11600 „ | 3·5 „ | 406 „ | — „ |
| Vadászkürt-vend. „ „ | 26530 „ | 3·5 „ | 928 „ | 56 „ |
| „Ferencz József"-lak „ | 12793 „ | 3·5 „ | 447 „ | 76 „ |

**összesen 60.000 K 3·5%-a 2100 korona**bán megállapitott kikiáltási ár **10%-ának megfelelő összeget bánatpénz gyanánt** az árverés kezdete előtt az árverező-bizottság kezeihez juttatni tartoznak.

Irásbeli ajánlatok csak azok fognak tekintetbe vétetni, a mennyiben a bérösszeg 10%-ának megfelelő bánatpénzzel felszerelve a szóbeli árverés kezdetéig beterjesztetnek. A bérlemények és tartozékainak részletes jegyzéke, az árverési feltételek és a szerződés-tervezet a városi számvevőségben a hivatalos órák alatt betekinthető, hol egyszersmind szóbeli felvilágositások is adatnak.

**Kelt Körmöczbányán**, a városi képviselőtestületnek 1905 deczember 18-án tartott közgyüléséből.

**Palkovics Emil,** polgármester.

# Fürdő = vendéglő.

**Iglófüred** gyógyfürdő és hidegvizgyógyintézetben a részvénytársaság tulajdonát képező, élénk és jóforgalmu

# fürdő=vendéglő

**1906. évi május 1-étől kezdődőleg, esetleg több évre is, bérbeadandó.**

Különös tekintettel kell lennie ajánlattevőnek, hogy **jó szakember legyen, legjobb referenciákkal rendelkezzen és megfelelő forgalmi tőkét is kimutatni képes legyen.** Olyanok, kik e téren már működtek, előnyben részesülnek.

Pályázók forduljanak **Széll Ödön** bankigazgatóhoz, **Iglón** (Szepesm.), hol a részletes bérleti feltételek megtudhatók.

Kivánja Ön, hogy családja **egészséges** legyen???
Akkor **vigyázzon** az **ivóviz** használatára!!!
**Kérdezze** meg orvosát, hogy melyik asztali viz a **legmegbizhatóbb** és **legegészségesebb???**

**A magy. kir. tudományos egyetem I. chemiai intézete:** A Szt. Lukácsfürdői Kristályforrás **nagy mélységből fakadó**, állandó összétételü ásványviz se ammoniát, se salétromossavat, se salétromsavat nem tartalmaz, **organikus anyag ugyszólván nincs benne** és a chemiai analysis alapján **igen tiszta, calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek** minősitendő.

**Budapest székesfőváros bacteriologiai intézete:** A vizsgált Szt. Lukácsfürdői Kristályforrás ásványvizét bacteriologiai szempontból **kitünőnek** kell minősitenünk.

**Budapest székesfőváros vegyészeti és tápszervizsgáló intézete** a Kristály ásványvizet tiszta, bomlási anyagoktól egészen **mentes** és chemiai szempontból egészségesnek minősitette.

**Az Országos Közegészségügyi Tanács** a Kristály-forrást helyes és tisztán való kezelése folytán a külföldön való versenyzésre más ásványvizekkel hivatottnak minősitette.

**Dr. Rigler Gusztáv a kolozsvári egyetem egészségtan tanára**, az 1902. XII. magyar balneologiai kongresszuson a forgalomban lévő különféle ásványvizeknek bacteriologiai szempontból történt vizsgálatáról tartott előadásában, a legtisztábbnak a Szt. Lukácsfürdői **Kristályforrás ásványvizét** jelentette ki.

**Kitüntetések: 1906. Bécs** „Nemzetközi szakácsművészet, élelmiszerek és italok" kiállitása, diszoklevél és aranyérem. **1904. St.-Louis** világkiállitás, Grand Prix. **1904. Buenos Aires**, aranyérem. **1903. Baden, Wien**, aranyérem a koronával, **1902. London**, Grand Prix. **1901. Würzburg**, aranyérem és diszoklevél. **1901. Ostende**, aranyérem és diszoklevél. **1900. Strassburg**, aranyérem és diszoklevél. **1900. Krakau**, aranyérem és diszoklevél. **1900. Páris**, aranyérem és diszoklevél.

A Kristályforrás természetes hydrocarbonatos ásványvizforrás, mely szénsavval telittetik. A bécsi **főudvarmesteri gazdasági hivatal** dicsérő nyilatkozatot adott, a **Pápa Ő Szentségének** házi-orvosa elismerésben részesitette, sok uralkodó **udvartartásában** fogyasztják, ezernél több kiváló **orvos, tanár** és **vegyész** ajánlják!!!

Egész éjjel nyitva. Hideg buffet.

Kurucz fatányéros és különféle levesek MINDEN IDŐBEN.

**MEGNYILT!** LÁSZLÓ GÉZA régi kartársunk vezetése alatt a

**„Fészek“** vendéglő és borozó

**Akáczfa-utcza 7. szám,** volt Hatvani-féle vendéglő.

Esténkint hangversenyez a most külföldről hazaérkezett b.-gyarmati **Lakatos Miska** teljes zenekarával.

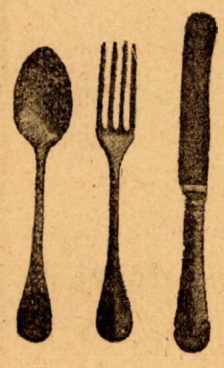
**Minden időben friss magyar ételek**
**finom asztali borok ——— frissen csapolt Udvari sör.**

Szigoruan szolid polgári árak.

Bohémek találkozóhelye.

Éjjeli élet. Külön fülkék.





**China- és alpacca-ezüst**
**szálloda-, kávéház- és vendéglő-felszerelések**
legolcsóbb és legjobb minőségben jótállás mellett
**Szandrik ezüstáru-gyár**
központi föraktáránál
**Budapest, IV., Városház-tér.**
Saját arany- és ezüst-bányák- Gyártelep: **Alsó-Hámor** (Barsm.)

Evőeszközök alpaccából:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | drb | asztali kanál | K 10.50 | 12 | drb | kávéskanál | K 5.20 |
| 12 | „ | „ villa | „ 10.50 | 12 | „ | moccakanál | „ 4.20 |
| 12 | „ | „ kés | „ 11.40 | 1 | „ | levesm. kanál | „ 3.42 |
| 13 | „ | dessert „ | „ 9.20 | 1 | „ | tejmerő kanál | „ 1.63 |
| 12 | „ | „ villa | „ 8.70 | 1 | „ | főzelékm. kanál | „ 2.63 |



**BODEGA DE SANTA MARIA**

**Hijo de C. Pitagorás, Malaga**

Alapitva 1882. BORKIVITELI HÁZ Alapitva 1882.

# ÁRJEGYZÉK

(kicsinyben)

Ausztria (Ismételadóknak) Magyarország

Ajánlom alábbiakat bérmentve és elvámolva, a rendelő által megjelölt állomásra, literenként, beleértve a hordót

| | 1904 | 1903 | 1901 | 1900 | 1898 | 1896 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | évről | | | | | |
| MALAGA sötétszinü, édes | 2.30 | 2.50 | 2 65 | 2.70 | 3.— | 3.45 |
| MALAGA vörősarany, édes | 2.30 | 2.50 | 2.65 | 2.70 | 3.— | 3.45 |
| MALAGA fehérarany, sec | 2.60 | 2.65 | 2.70 | 2.80 | 3.10 | 3.50 |
| LACRIMA CHRISTI, édes | 2.54 | 2.65 | 2.70 | 2.80 | 3.10 | 3.50 |
| MOSCATEL | 2.60 | 2.70 | 2.80 | 2.85 | 3.22 | 3.52 |
| SCHERRY sec | 2.60 | 2.70 | 2.80 | 2.85 | 3.- | 3.50 |
| MADEIRA félig édes | 2.50 | 2.60 | 2.65 | 2.80 | 3.16 | 3.45 |
| MARSALA | 2.54 | 2.65 | 2.80 | 3.— | 3.28 | 3.65 |
| OPORTO fehér és vörös | 2.18 | 2.30 | 2.50 | 2.54 | 3.10 | 3.46 |
| JEREZ—XERES sec | 2.66 | 2.70 | 2.85 | 3.10 | 3.16 | 3.50 |
| PEDRO XIMENEZ | — | — | — | — | 3.35 | 4.— |
| ÜRMÖS | 3.— | — | 3.45 | — | — | — |
| VINO de QUINA legjobb bor betegnek | — | — | 4.— | 4.60 | 4.80 | 5.— |

Az árak korona értékben értendők literenkint 16, 32, 64 és 120 literes hordókban. — Fizetések vagy a számla keltétől számitott 3 hónap mulva teljesitendők minden levonás nélkül, vagy átvételkor 3% pénztári engedménynyel.






SEC SEC

**TALISMAN**

**TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA**

**PROMONTOR**

(BUDAPEST).



**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**



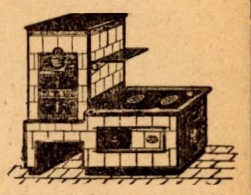
**Vendéglősök figyelmébe!**

**Szállitok** hegyitermésü jó **fehér, siller és vörös borokat,** valamint kisüstön főzött valódi **törköly pálinkát** kölcsön hordókban.

**WOLF ARNOLD** bortermelő, **Szegszárd.**



**UJDONSÁG!** **Sütőbe való nyárs,** kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malaezot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.



**LAKOS LAJOS** takaréktüzhely-gyáros
**BUDAPEST, IV. ker., Váczi-utcza 40. sz.**



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

**PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN**

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

# MUSTÁR

**(eredeti franczia-mód)**

valamint kitünő minőségü

**PARADICSOM**

1 és 5 literes üvegekben

**vendéglős urak részére**

kapható

**MOCZNIK L.** conservgyárában

**Budapest, VIII. ker., Alföldi-utcza 10. szám.**

A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.




---

**Szepességi lenipar!** **Szepességi lenipar!**

# WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

**Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.




Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlő-, csemegekendő**

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

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

# Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

# Hokkes József

**borkereskedő**

**Budapest, V, Váczi-körút 46**

**A hires „Andrényi Kálmán Utódai“ aradi czég palaczkbor lerakata**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

M. k. postatakarékpénztári számla. **TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

# BESSENYEI GÉZA

**hentesáru- és csemege-üzlete**

**BUDAPEST, ANDRASSY-UT 39. SZ.**

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávés és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindennemü **bel- és külföldi csemege-árukban, kassai és prágai sonka, prágai császárhus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonna-kivitel, magyar és franczia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.** **Árjegyzék kivánatra ingyen.**

Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservek és beföttek.

**Vidékre megrendelések pontosan szállittatnak.**

Oly áruk, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszereztetnek.

---

# SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA

**bank- és váltóüzlete**

**BUDAPEST VIII., BAROSS-TÉR 2. SZ.**

**TELEFON 53—23** **(József főherczeg szálló)** **TELEFON 53—23**

**Értesités.** Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy **VIII., Baross-tér 2. sz.** (a József főherczeg szálló épületében) **bank- és váltóüzletet** nyitottunk, mely üzletkörét a következőkre terjeszti ki: **sorsjegyek, állampapirok, valamint egyéb értékpapirok vétele és eladása, kölcsönök, sorsjegyek és értékpapirokra,** sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, **osztálysorsjegyek minden huzáshoz, tőzsdei megbizások keresztülvitele az áru- és értéktőzsdén,** külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása. kézpénzkölcsönök folyósitása előnyös visszafizetés mellett, ezenkivül minden, a bankszakma körébe tartozó megbizás eszközlése a legkulánsabb feltételek mellett. Reméljük, hogy becses bizalmával mielőbb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzhessük.

Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA.**

## Vendéglősök figyelmébe!

Tisztelt kartársaimat van szerencsém értesiteni, hogy a világhirü **müncheni Paulanerbräu vezérképviseletét** Magyarország részére már a mult évben átvettem, s hogy ezen hirneves sörfőzőgyár általánosan kedvelt

# SALVÁTOR-SÖRE

nálam megrendelhető.

Mivel a **„Salvátor-sör“** kimérési ideje márczius 1-től bezárólag márczius végéig tart, a megrendelések már **február hónapban megteendők.**

Megkeresésekre levélben válaszolok.

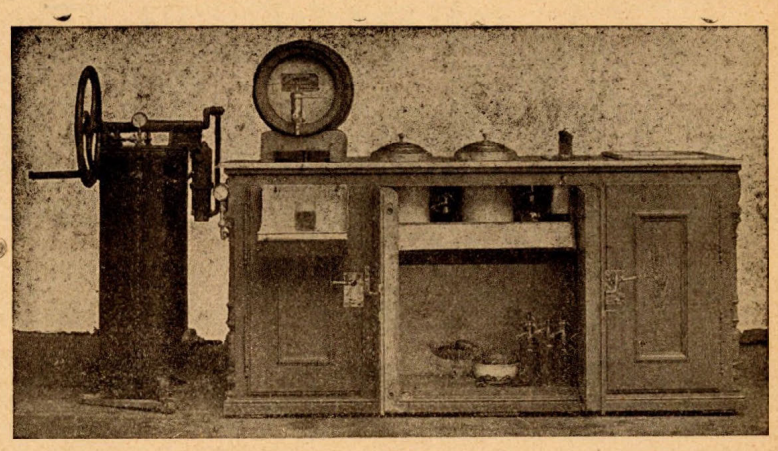
A **„Salvátor-sör“** egész, fél és negyed hektoliteres **hordókban**, palaczksörök pedig 30 üveg tartalmu **eredeti ládákban** küldetnek szét.

Kiváló tisztelettel

**PRINDL NÁNDOR vendéglős**

**Budapest VI., Andrássy-út 51.**





Legujabb amerikai rendszerü

## sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

**Különleges berendezések:**

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

**Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.**

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra **„Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket** is szállitunk.

**Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.**

**Hazslinszky gyógyszerész és Társai**

**szénsavgyár,**

**szab. szifón-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára**

**BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12.** Keleti pályaudvar mellett.


Gyoma község Előljáróságától.

489/1906. ikt. sz.

### Árverési birdetmény.

**Gyoma** község tulajdonát tevő s az **„Erzsébet“-kertben levő**

## pavillon

**összes termeivel**, jégveremmel és hozzátartozékaival — Gyoma községházánál **1906. év február hó 21-én** d. e. 9 órakor tartandó **nyilvános árverésen 1906.** év április **1-től 1912. év márczius 31-ig terjedő 6 évre haszonbérbe** fog adatni. — Az árverési feltételek Gyoma községházánál tudhatók meg.

**Gyoma**, 1906. év január 24-én.

**Ronoska Mihály**
kertbizottsági elnök.


## Étterem és kávéház bérlet.

**Cirkvenicában** a tengerparton épitett **uj három emeletes nagy hotel és sanatorium**

## éttermének, kávéházának és kerti helyiségeiknek

**1906. junius 1-től kezdődő bérbevételéhez előkelő bérlő kerestetik.** Bővebb felvilágositás szerezhető:

**Ifj. Rimanóczy Kálmán** müépitésznél NAGYVÁRADON.


A Nógrád-Verőczei körjegyzőségtől.

## Bérbeadó vendéglő.

**Nógrádverőczén**, a község tulajdonát képező

# vendéglő

**1906. évi május hó 1-től** számitandó **6 évre haszonbérbe adatik.** Ezen vendéglő áll egy **nagy ivószoba**, mellette lévő **zárt veranda**, egy konyha, tálaló, 2 kamra, pincze, **uri ebédlő, kaszinói helyiség**, egy nagyobbszabásu **tanácsterem**, egy a Dunára néző 22 méter hosszu és 5 méter széles zárt **veranda** s ez előtt elterülő nagy nyári **kerti helyiségekből**, melynek támfalait a Duna mossa s honnan páratlan kilátás esik Vácz és Visegrád-felé. Továbbá ezen bérlethez tartozik **5 vendég szoba**, egy nagy **istálló, félszer, fáskamra, jéggel megtöltött jégverem** és vendéglősnek **2 szobából álló lakása.** Nógrádverőcze közkedveltségü **nyaraló hely**, melynek gyönyörü fekvése és kitünő levegője s azon körülmény, hogy **a vasuti fővonalon s Vácz mellett fekszik**, az itteni nyaralást kellemessé teszi s az itteni élénk élet **egy életre való vendéglősnek biztos existenciát biztosit. Évi bér 2400 koronában lett megállapitva**, de az itteni **társaskör által fizetett 450 kor. évi bér a bérlő javára esik. Zárt és 400 korona óvadékkal ellátott ajánlatok** legkésőbb **1906. évi február hó 28-ik napjáig a községi elöljáróság** czimére **nyujtandók be.** Részletes feltételek a **nógrádverőczei körjegyzőnél** tudhatók meg.

A BUDAPESTI

# LÉGSZESZGYÁRAK

FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

A világhirü franczia

## DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „**SIMPLEX**“ vizszürők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: IV., Ferenczieк-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

## COGNAC

Czuba-Durozier & Cie.

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

## Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.

Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.

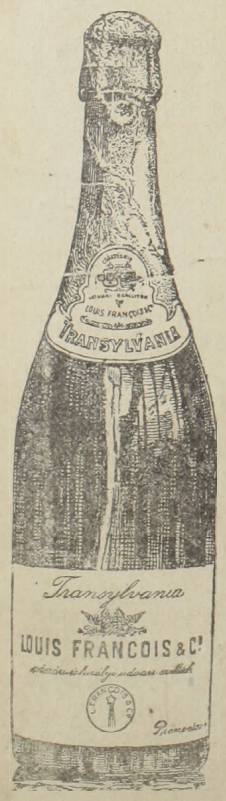
Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczetelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hütő- és jéggyári berendezések.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**


„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VIII., Mária-utcza 11.

XXII-ik évfolyam. 4. szám. Budapest, 1906. február 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“. a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A diadalmas fegyver.

Győznünk kell abban a jelben, a mely az égen ragyogott s ma is az égre int. Ez a jel az összetartás jele: a két különálló fából összerótt kereszt, a különböző, egymásba futó sugarakból fonódó csillag, a mely sejtelmes fényével vezérli azokat, a kik az emberiség üdveért hevülnek.

A kereszt és a csillag az összetartás jele, mert az emberiség megváltása az emberiség összetartásától függ. Igen, az összetartástól, mert az összetartás csak szereteten alapulhat, szeretet lévén az az erő, a mely a mindenségben a nehézkedési erőként és ennek törvényeként nyilvánul.

Ez utóbbi nélkül a nagy universum összeomlanék, szeretet nélkül az emberiség szétmálanék.

Az emberiségnek most, a mikor müvelődésének, pallérozott eszének annyi csodáját produkálja naprólnapra, lehetetlen, nem szabad szétmélnia; nem térhet vissza az erdőbe a vadakhoz s a hol egymással dúvadként bánik.

Mindaz, a mi a czivilizáczió vivmányait megfertőzi, a multak maradványa s az a mi ettől a ragadmánytól megszabaditja, az összetartás, a mely a közös sors, a közös érdek, az egymáshoz való vonzódás virága.

Ha ennek érzete általánossá, erőssé lesz mindnyájunk szivében, ugy mihamarabb elkövetkezik ránk az igazi megváltás ünnepe.

Éppen ezért hirdetik századunkban az összetartást mindenek előtt valónak; mert ha ennek szükségét átérezzük, megvalósitására törekszünk és elérjük, ugy azok az akadályok, a melyek az emberiség békés haladása utjában állanak, maguktól leomlanak s nagy testvérületként áll előttünk az egész emberiség, lerázván magáról a mult minden átkát és igáját.

Az összetartás érzetét tehát fejlesztenünk kell az emberekben, a mire legalkalmasabb mód, ha azokat, a *kiket foglalkozás köt össze, megtanitjuk közös érdekeik fölismerésére* s kézzelfoghatóvá tesszük előttük, hogy ezeket az érdekeket csak egyesült erővel védelmezhetik meg és juttathatják diadalra.

Ezért van nagy jelentősége a szakmák szerinti egyesüléseknek, mert ezeknek a megerősödéséből természetszerüleg következik majd az egész társadalom, ugynevezett, osztályainak összekapcsolódása s ezzel beáll az egész emberiség szervi összeköttetése.

Ezért fontos, hogy a mi szakegyesületeink köré mindnyájan csoportosuljunk, közügyeinkért való harcból mindnyájan kivegyük a részünket.

Ez nemcsak az elől vázolt átalános, ideális czélból kivánatos, hanem közelebb fekvő momentán anyagi okokból is.

Ugyanis a tömörülés rohamosan terjed a társadalom egész vonalán s igy olyan szakmakörökben is, a melyeknek a törekvése, ha ellensulyozásra nem talál, könnyen tévedhet tulzásokba a mi kárunkra.

A vendéglősöknek össze kell tartaniok, annál is inkább, mert oly sokfelől jövő nyomásnak vannak kitéve, hogy ezeknek csak tömörülten állhatnak ellen.

Most tehát, a mikor hazánk egész állami rendje nagy átalakulás forrongó napjait éli, ujból fölemeljük szavunkat, hogy szaktársaink tartsanak össze s ne vonják vissza magukat közéletünktől.

Pártolják és *olvassák a szaklapokat*, hogy idejekorán értesülhessenek az őket érdeklő eseményekről; *lépjenek be az ipartársulatokba és országos szövetségbe*, hogy érdekeikért a szükséghez képest és eredményesen cselekedhessenek.

Elmultak azok az idők, a mikor egy-egy rajtunk esett sérelem miatt magunkban való kesergéssel könnyithettünk; ma a legkisebb bántalom is orvoslást igényel, mert a nehéz megélhetési viszonyok között másképpen elvérezünk.

Ezt pedig csak ugy érhetjük el, ha kézfogva mindnyájan készen állunk egyért s az egy mindnyájáért.

Ennek a tudata hassa át minden vendéglős szivét *s országos szövetségünk miskolczi gyülése* legyen fényes manifesztálása annak, hogy közöttünk urrá lett az összetartás, a mindent átható testvéri szeretet.

Telefon: 63—90.



**FANDA ÁGOSTON** ALAPITTATOTT 1820. **HALÁSZMESTER**

**BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).**

**Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.**

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba rendelést tenni. Paprika király!

## A vendéglősök serfőzdéje.

Megemlékeztünk arról a mozgalomról, a mely néhány vendéglős hozzájárulásával indult meg s a mely azt célozza, hogy a vendéglősök részvényre serfőzdét alapitsanak. Most azt olvassuk, hogy az „Orient"-ben meg is alakult az előkészitő-bizottság *Molnár* Sándor elnöklésével; de hogy kik az előkészitő-bizottság tagjai, arról hallgat a tudósitás.

A bizottság az alapitási tőkét 3 millió koronában állapitotta meg s 15 ezer 200 koronás részvényt bocsátanak ki. A részvények jegyzésének gyüjtését egy szaklap szerkesztőjére bizták.

Hogy találkozik-e 15 ezer részvényes, azon nem tanakodunk; mert hát ez mellékes.

Mellékes ebben az esetben, mert a mint beavatott helyről értesülünk, ez a serfőzde csak névleg lesz a vendéglősöké, a „Vendéglősök Részvénytársasága" csak titulusnak kell, nincs szükség a pénzükre, ha alapos az a hirlelés, hogy az uj serfőzde tényleg ifj. *Hagenmacher Henrik* és *Oszkár* vállalkozása lesz, a kinek a megbizásából *Sztehló* dr. már vásárolt is egy 9000 □-méteres telket 10 kor.-val Kőbányán, az Óhegyen levő 8363—67 helyrajzi számu ingatlanokat, az uj sörgyár czéljaira.

Az uj sörgyár olcsó, 10—11 fokos, ugynevezett abzug-bier előállitására lesz berendezve.

Ez a sör Ausztriában és Németországban — olcsóságánál fogva — kedvelt itala az alsóbb néposztálynak, de nálunk — mint a megkisérelt behozatal mutatta — ezeket sem elégitette ki; tehát kétséges, hogy egy hazai gyár tudjon ilyen termékkel elegendő közönséget hóditani.

Különben Ausztriában is alapitottak a vendéglősök czégére alatt élelmes vállalkozók ilyen serfőzdét, de csakhamar belebuktak s a gyárat Lueger megvétette a város számára.

Ez is megfontolásra intő példa, annál is inkább, mert nagyobb vendéglőink csak kitünő sört mérhetnek s a kisebb vendéglők nagyobb részét anyagi kötelezettségek kötik meglevő serfőzdéinkhez, a melyeknek, tagadhatatlanul, igen sokan köszönhetik boldogulásukat.

Nekünk tehát az a véleményünk, hogy a vendéglősök ne szolgáltassák ki nevüket idegen vállalkozó czégéréül s ha még tudnának is a maguk erejéből, valóban a maguk hasznára gyárat alapitani, akkor is kétszer gondolják meg, hogy belemenjenek egy koczkázatos vállalkozásba akkor, a mikor a maguk hasznát kisebb erőfeszitéssel, koczkázat nélkül is elérhetik.

Ennek az utját, módját már annyiszor megjelöltük.

Ez a szövetkezés.

Alakitsák meg, a mit évek óta sürgetünk, a vendéglősök fogyasztó, illetőleg vásárló szövetkezetét.

A szövetkezet vásároljon nagyban sört és bort tagjai számára s igy maguknak megszerzik a kereskedelmi hasznot, ami elég tekintélyes lesz arra, hogy alapja legyen a szövetkezet, illletőleg a tagok vagyonosodásának.

Ily módon elérik azt, hogy a sörhöz tetemesen olcsóbban juthatnak, mégis a legjobbakat mérhetik.

Puhatolóztunk, hogy a sörgyárak a szövetkezeti sörraktárakat pártolnák-e s azt az impressziót nyertük, hogy a szövetkezet a legmesszebbmenő jóakarattal találkoznék.

Mi tehát ujból és ujból a szövetkezeti eszme mellett foglalunk állást s bár barátai vagyunk a vendéglősök minden vállalkozásának, mégis óva kérjük, hogy a nagy tőkét igénylő és sok esélytől függő sörgyár-alapitás elé helyezzék az üzletük természetének mindenben megfelelő, szükségleteiket teljesen fedező szövetkezetek alapitását.

*

A sörgyár-alapitók tulzott számitással akarják a válalkozásokból remélhető haszon nagyságát fokozni.

Hogy a dolgot a való szinében láthassuk, néhány tényleges adattal szolgálunk.

Igy a kőbányai serfőzdék s a budafoki Hagenmacher-gyár évi produktuma összesen 800.000 hektoliter, a mi el is fogyasztatik.

Ha már most a vendéglősök sörgyára az egész fogyasztást ki akarná elégiteni, legalább oly terjedelmünek kellene lennie, mint Prágában a Smichovi-gyár, mely a világ legnagyobb serfőzdéjének tekinthető s termelő-képessége évenkint 550 ezer hektoliter, de csak azért, mert a bécsi abzug-biernél is gyöngébb sört állit elő.

Ám ott ennek a sörnek nagy a kelete, mert a kis korcsmák is 20—25, a nagyobbak pedig 30—40 hektoliter sört mérnek ki naponkint.

Erre nálunk, a hol a borfogyasztás tulnyomó, semmi kilátás.

De a tervezett sörgyár nem is produkálhatna ilyen mennyiséget, mert hiszen a számára vásárolt Hagenmacher-Sztehloféle telek 4000 □-méterrel kisebb a „Polgári serfőzde" területénél is.

Mindebből az következik, hogy a tervezett sörgyár 3 koronával nem adhatja olcsóbban a sörét s nem produkálhat annyit, hogy a részvényes vendéglősök haszna másfél millió koronára rughatna.

De bármennyi legyen is az uj sörgyár haszna, az nem a vendéglősöké lesz, hanem a Hagenmacher czégé, a mely minden bizonnyal eléggé meg fogja fizetni azt a néhány vendéglőst, a ki figuránsként szerepel az igazgatóságban, ha ugyan igaz, hogy a vendéglősök sörgyára tuldonképpen csak az uj Hagenmacher-gyár czége lesz.

*

*Lippert Lajos* vendéglős annak a kijelentésével bizott meg minket, hogy ő a tervezett sörgyár kezdeményezőivel összeköttetésben nem volt és nincs; tehát ezeknek a megbizottai visszaélést követtek és követnek el, a mikor az ő tudta és beleegyezése nélkül, az ő nevében szólitanak föl vendéglősöket, mint *Prindl Nándort* is, részvények előjegyzésére.

*Lippert* Lajos a leghatározottabban tiltakozik a qualifikálhatatlan eljárás ellen s ez uton figyelmezteti szaktársait, hogy méltó elbánásban részesitsék a nevével visszaélő gründolókat.

---

**A hamisitott bort nem kell elfogadnunk.** Az olyan árut, melynek *elárusitását a hatóság megengedhetőnek nem tartja* és a mely áru e miatt a kereskedelmi forgalom tárgyát nem képezheti, *az eladó visszavenni köteles*, tekintet nélkül arra, hogy az árunak erről a *hiányáról a vevő már az ügylet megkötése alkalmával tudomással birt-e vagy sem.* Igy döntött a Kuria 1905. deczember 1-én, 939/904. sz. alatt, mert azzal a beigazolt ténynyel szemben, hogy kolozsvári rendőrfőkapitányi hivatalnak a felsőbb hatóságok által is jóváhagyott határozatával a kérdéses bor mesterséges bornak nyilvánittatott és mint ilyennek sóval való denaturálása elrendeltetett, alperes eladónak az a védekezése, hogy a felperes vevő által alperestől elszállitott borból alperes pinczéjében visszamaradt boralja a k-i rendőrkapitány által folyamatba tett eljárás folyamán természetes bornak bizonyult, figyelembe azért nem vehető, mivel az a kérdés, hogy a kolozsvári főkapitányi hivatalnak idézett határozata helyes-e és szabályosan keletkezett-e, birói uton felülvizsgálat tárgyává nem tehető, mert amiatt, hogy felperes a bort kellő időben nem kifogásolta és alperes rendelkezésére nem bocsátotta volna, alperes kifogással nem is élt, de ezzel a kifogással a hatósági eljárás fentebbi eredményre való tekintettel sikeresen nem is élhetett volna. Az a körülmény pedig, hogy az ügylet megkötése alkalmával felperes pinczemestere a bort megizlelte és azt kifogástalannak találta és ugyanezen alkalommal a bor lepecsételtetvén, annak az ügylet megkötése után alperes részéről történt meghamisitása ki van zárva, sulylyal azért nem birhat: mert ha elfogadtatnék is alperesnek az az álláspontja, hogy a bornak vizzel történt vegyesitése izlelés utján is megállapitható, az a körülmény jelen esetben döntő jelentőséggel akkor sem birhatna, mivel az olyan árut, melynek elárusitását a hatóság megengedhetőnek nem tartja és amely áru emiatt a kereskedelmi forgalom tárgyát nem képezheti, az eladó visszavenni köteles, tekintet nélkül arra, hogy az árunak erről a hiányáról vevő már az ügylet megkötése alkalmával tudomással birt-e, vagy sem.

---

## A társadalmi állás.

Igaz, hogy nem sokan, de vannak még most is olyanok, kik lenézik a pinczér-foglalkozást. Jelenlegi helyzeti viszonyunk azonban annyira megváltozott, hogy azok a pinczérek, kiket mi szaktársnak ismerünk el, nem igen kifogásolhatók sem müveltségük, modoruk, sem előzékenységük, vagy életmódjuk miatt.

Magyarországon, hol a kereseti viszonyok nem a legjobbak, mégis azzal dicsekedhetünk, hogy egyes-egyedül magyar honfiakat alkalmazunk; nálunk külföldi pinczér nagyon ritkán, de akkor is csak mint volonteur lesz alkalmazva, de nem használható. Külföldön, legyen ez Páris, London, New-York, Peking, Sidney, a kerek föld minden nagyobb városaiban találunk idegen pinczéreket. Magam is bejártam egypár országot s volt alkalmam látni, mennyi magyar van kint és boldog; de aki itthon nem tudja megkeresni kenyerét, kint sem jut magasabb állásba. Mi könnyen felfogható; ügyetlensége, hanyagsága és tehetetlensége elnyomja kis akaraterejét és kész a koldus, a szégyenletes hazafi.

Büszkén és bátran mondhatom, magyar pinczér nem igen jut ebbe a helyzetbe s el kell ismerni azt is, hogy külföldön volt pinczéreink, főpinczéreink, üzletvezetőink és ezekből lett gazdák, kik majdnem mind —

HÜTTL TIVADAR porczellángyáros, császári és királyi udvari szállitó BUDAPESTEN. Gyár: VI. ker., Angyalföld. ❖❖❖❖❖❖❖❖ Raktár és iroda: IV. ker., Dorottya-utcza 14. szám.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz. Telefon 40—97. Kapható mindenütt. Telefon 40—97

s merem mondani, talán egytől-egyig volt pinczérek — kiváló tehetséggel birnak, a szaktéren müveltségüket, tapasztalatukat a világjárás dusan megajándékozta ismerettel és ügyességgel. Nem akarok konkrét bizonyitékkal szolgálni, mert elősorolhatnám Magyarország majdnem minden egyes szállodását és vendéglősét, ezzel pedig megtelne az egész 30 oldalas szaklapunk. Ezt a dicséretet nem a magam szerény személyétől mondom, ez csak egy visszhang a nemzetközi szállodások és vendéglősök kongresszusából, hol nagyon elismerően nyilatkoztak a tiszta magyar vendéglős és pinczérgárdáról, pedig mi is csak odakint, a messze távolban szereztük tapasztalatainkat; de meg kell jegyeznem, hogy a főerőt, az anyagot, mi szolgáltattuk, mi pinczérek ismertettük és ismertetjük meg tudásunkat, erőnket és ezzel hozzájárulunk a helyes néprajzi és földrajzi ismeret terjesztéséhez hazánkról.

Nem egy kartárs tapasztalhatta egy állás betöltésénél, mikor a meneger-felvételnél kérdezték: hol született? — Magyar. — Örömmel veszik tudomásul. — És milyen városban? — Budapest a válasz. — Ez Ausztriában van, ugy-e?

Erre a vér az ember fejébe száll s mivel nem beszéli eléggé az ottani nyelvet, nem is tudja megmagyarázni, hogy voltaképpen hol is van az a Budapest.

Ma is kapok külföldi levelet, amelyen a czim: Budapest Hotel Orient Autriche — vagy Ausztria — áll. Persze, nem hagyom szó nélkül.

A vendéglősök nemzetközi kongresszusán megjelent képviselők meg voltak hatva, el voltak csodálkozva a mi szép magyar hazánkon, a szépségben gazdag fürdők, gyönyörü parkok, utak, szép városok, a magyarok vendégszeretetén, s nem egy mondotta, hogy gyönyörü, szép, regényes ország, — bár én is magyar volnék.

Nekünk azonban be kell ismernünk, hogy azok a szép, vadregényes fürdőhelyek nincsenek kihasználva, nincsenek eléggé látogatva. És miért? Mert nincsen vállalkozó, aki merné pénzét belefektetni, valóban kockáztatás nélkül.

Azonban elég ebből. Czélom tulajdonképpen nem a hibák felismerésének ismertetése, hanem a pinczéri kar egyes tapasztalatlan egyének által való rosszindulatu megitélése. Vannak olyanok, akik tényleg szégyent hoznak a pinczérkarra, de ez majdnem minden szakmánál előfordul. Magán- és bankhivatalnok, ügyvéd, orvos, sőt magasrangu tisztviselők közt is vannak olyanok, kik állásukkal vagy rangjukkal visszaélnek, de ezért az egész kar, vagy ahoz a társadalmi állásho tartozó minden egyes tag nem megvetendő. A pinczérek maguk közt is válogatnak, sőt nagyon is megitélik egymás tehetségét, nem ismerik el egymást üzleti szaktársnak megitélés nélkül. Az éttermi pinczér magát magasabb tudásunak tartja, mint a kávéházi, — aminek tényleg lennie kell, ha meg akar felelni hivatásának. Sok mindent kell tudni, mig magát valaki pinczérnek nevezheti, akkor is kérdés, hogy másoknak megfelel-e.

*Csepreghy Gyulu.*

(Folyt. köv.)

**A pozsonyiak s a hus drágasága.** Egyik legfontosabb pontját a Kereskedelmi és iparkamara napirendjének a *husdrágaság kérdése* képezte, mely kérdést egyfelől a fogyasztó közönség szempontjából, másfelől a pozsonyi mészárosok által a kamarához intézett panaszos beadvány alapján tárgyalták. A husdrágaság megszüntetése érdekében szükséges intézkedések pillanatnyi hatásuk és állatállományunk fokozatos szaporitása szempontjából mérlegeltettek s igy kifejezésre jutott nevezetesen, hogy a marhakivitel korlátoztassék, a marhaállomány növelése végett a 4 hétnél fiatalabb borjak levágása meggátoltassék, hogy a szomszéd országokból behozott marhák, sertések, juhok a határszélen az egészségi állapotra való előzetes megvizsgáltatásuk után közvetlenül szállittathassanak azonnali levágás végett bármely város közvágóhidjára, hogy a növendékmarha levágása megtiltassék, hogy bizonyos vidékeken uralkodó marhavész alkalmával csak a kivitel tiltassék el a behozatal, illetve az elzárt vidéknek hussal való ellátása megengedtessék; végül, hogy a fogyasztási adó igazságosabb legyen s megszünjék az az aránytalanság, anomália, hogy pl. 400 kilós ökörre nézve ugyanoly magas az adókulcs, mint az, 1000 kilogramm sulyúra. E tekintetben ajánlatos volna a fogyasztási adót 400 kilónál könnyebb, vagy nehezebb ökör után megállapitani. A husdrágaság enyhitése szempontjából kivánatos volna azonkivül, hogy az *ország nagyobb városaiban társulati vágó intézmények létesittessenek* és különösen a kamarai kerület élelmezésének olcsóbbitása érdekében állana a Pozsonyban régebben fennállott marhavásár felélesztése.

## A szakácsmüvészet historiájából.

A „Magyar Szakácsok Köré"-ben 1906 január 30-ikán felolvasta: *Palkovics Ede.*

II.

A történelem előtti idő konyhájának históriája után nem lesz érdektelen megismernünk az ókori müvelt nemzetek konyháját. Bár történelmi adatok nem állanak rendelkezésre ebből a korból, mégis a hagyomány utján ránk maradt mondák és regék révén meglehetős képet nyerünk.

Az ókori müvelt nemzetek legrégebbike a görögök voltak, akik Kr. e. 900-tól 300-ig megtartották szellemi és hatalmi fensőbbségüket.

A nemzet törzsekre, fajokra osztva, több közös vonással birt, de ezek nem terjedtek a culinaris élvezetekre. Voltak törzsek, melyek hódoltak külömböző módon az inyenczkedésnek; mások ellenben, mint például a spártaiak, meglehetős önmegtagadást tanusitottak az élvezeti czikkek fogyasztásában. Utóbbiak révén ismeretes a fekete leves, amely a spártaiak nemzeti eledele volt. Ebédjeiket, hogy egymást a mértékletességben ellenőrizhessék, legtöbbnyire tizenötönként egy-egy csoportba gyülve, nyilvánosan költötték el.

A görögök, kiknek törzsei magukat közösen helenek-nek (világosaknak) nevezték, már a Kr. e. kilenczedik században élvezték a marhaczombot, a kecske-, birka- és disznóhust, szalonnát, kecskesajtot, hagymát, mézes- és tejes-lepényt, s italnak a bort. Ennek vizzel való keverését Aphyction királyuk honositotta meg Kr. e. 880 körül.

A kenyeret és a bort erőt adó eledelnek és italnak tartották.

A kenyér igen sokféle módon készült náluk s árpa- vagy buzalisztből sülve, legtöbbször lepény-formáju volt. Héjjából ebédnél kanál-formát faragtak s ezt evőeszköznek használták. Ezeket a megehető kanalakat csak egyszer használhatta mindenki s azután az asztal alá kerültek.

A görög irók közül Athenaus nem kevesebb, mint tizenháromféle kenyeret ismertet; közülük egy félét ugy ették, mint mi a lángost, forrón, zsirral megkenve s megsózva; egy másik fajta a champion-kenyér volt, mely formája miatt kapta ezt az elnevezést s ugy készült mákkal, mint a mi parasztos mákos rétesünk, csakhogy olajjal sütötték; egy harmadik fajtát pedig a syriaiak földi szederből csináltak. Erről egy görög orvos kieszelte, hogy a vele való táplálkozásnak szőrtelenitő, kopaszitó hatása volt. Kedvelt vala az ostya is, melyet utczai árusuk kinálgattak.

Különös pecsenye-csemegének tartották a sertés-gerinczet. Amig tehát az azon idők legtöbb népének tilos volt a sertéshus élvezete, addig a helének vigan ették.

Náluk nők gyakorolták a szakácsmüvészetet s fejlesztették aként, hogy tudnak mindenféle leveseket főzni szárnyasok s egyéb háziállatok husából; készitenek nyul- és madárhus-pástétomot. Fánkot is sütnek gyurt és vékonyra szeletelt tésztából s ezt a sütéményt forrón, borba mártva szolgálják fel.

A görögök napjában háromszor étkeztek: reggel, amikor csak kenyeret és bort vettek magukba, délben és este, napnyugta után. Mindenkor levetették sandáljukat étkezés előtt s megmosatták talpukat. Kezet is mostak étkezés előtt és után, amelynek megtörténtével felszolgálták ebéd előtt a bort, tisztán, és pedig több fajtát; a hires chiosi ebéd utánra maradt mindig.

Nagyon szerették a bort s bizony felhasználtak minden kinálkozó alkalmat, hogy valamelyes módon foglalkozzanak a borral. Régi irásaik emlitik, hogy a chiosi Ion, a költő, amikor előadták Athénben egy tragédiáját, amelylyel pályadijat nyert, mindenkinek, aki jelen volt az előadáson, ajándékozott egy hordó bort; mutatva ezzel bőkezüségének és hálájának oly fokát, amelyre egyetlen iró sem merné őt manapság követni. Össze lehetne állitani egy terjedelmes borlapot sokféle boraikból. A legnevezetesebbek voltak a chiosi, a thasosi, a lesbosi, a magnesiai és a sopriau, mely utóbbiról ezt irja egyik neves költőjük:

«... amikor kifolyik a hordóból, a legfenségesebb ibolya-, jáczint- és rózsaillatot terjeszti oly mértékben, hogy tele lesz az egész ház vele.»

A görögök borai mind édesek voltak; a maczedóniaiak azonban már savanyitották: uborkalével.

A helének, bár meglehetősen mérsékelten éltek étkezés dolgában, nem voltak ellenségei a lakomáknak. Születésnap, isteni áldozat, elbucsuzkodás, viszontlátás, temetés: mindmegannyi alkalom volt és fel is használták.

Ismerték már a mi piknikünket, batyubálunkat. Legtöbbnyire a tenger partján, viz mellett, szabad ég alatt jöttek össze a jó barátok, ismerősök; kiki hozott magával azt, amije volt, s tánczolva, dalolva, zenélve ettekittak Görögország kék ege alatt.

Lakomáiknál a meghivott megfürödve, illatos kenőcsökkel megkenve, kiöltözködve jelent meg. Pontosnak kellett lennie idő tekintetében, mert nem vártak a késlekedőre. Leginkább fekve, illetőleg féloldalt dülve étkeztek a férfiak, a nők és gyermekek pedig ülve. A nők közül csak a hetära étkezett még ugy, mint a férfiak.

Asztalteritőt, serviettát nem ismertek. Ha valaki meg akarta törülni az ujjait evés köz-

ben, vagy kenyeret, vagy külön erre a czélra osztogatott tésztát gyömöszölt ujjai között.

A felszolgálást vagy a ház ura, vagy a vendégeknek magukkal hozott rabszolgái végezték. Lakoma után kiki vihetett maradékot magával.

Nagyobb stilü dáridóknál major domusféle ember végezte a felügyeletet, aki a lakoma előtt a ház urának átadta az ételek irott jegyzékét, — ez volt a mai étlap ősanyja — amely jegyzék arra is szolgált, hogy ellenőrizhessék, vajjon felhordanak-e mindent a rabszolgák. A lakodalmas ebédet kivéve, nagyobbszabásu eszem-iszomnál, sem pedig a lakoma utáni symposionoknál (ivás, énekes, zenés, tánczos produkcziók élvezete) tisztességes nők és gyermekek nem lehettek jelen.

Nászebédeknél nagy szerepet játszott a lepény, ugyannyira, hogy ilyen alkalmakkor külön lepénysütő-asszonyok foglalatoskodtak.

Étvágygerjesztőnek és étkezés után bort kináltak mézeskalácscsal.

Nagyon elterjedt élelmiszer volt a hal, nyersen vagy besózva. Elterjedtségének oka olcsóságában is rejlett. A nyerset szivesebben vették, mert bár a sózott olcsóbb volt, következményeivel mégis többe került, amire találót mond a görög verselő következő mondása: «a tarichos (igy hivták a besózott halat) csak egy obulusba kerül, de a hozzávaló — kettőbe».

Furcsa, hogy a hal közkedveltsége daczára, ezeknek árusitóit bizony nem nagy becsben tartották. Különösen lenézték a sózott hallal kereskedőket. Ezek akkoriban körülbelül olyan közkedveltségnek örvendettek, mint a közelmult handlé-ja. Ha egy parvenüt meg akartak alázni, azt fogták rá, hogy sóshallal kereskedett.

Nagy tisztesség érte a sót. Már Pythagoras, a hires tudós, akinek egyik mértani szabályát még ma is tanitják az iskolákban, igy ir a sóról, persze az elpárologtatás utján nyert tengeri sóról, mert a kősót nem használták: «a só a legtisztább szülőktől származik, a naptól és a tengertől; mig Homér, a görögök halhatatlan költője, a sót a legnemesebb, isteni füszernek nevezi.

A sóról ráterelődött a tisztelet a sótartóra, melyet legtöbbnyire drága anyagból készitettek. A görögöknél eleinte ez volt az egyedüli, értékes anyagból készült edény. Különböző babonák is füződtek a sóhoz. Igy a sótartó feldöntésére azt mondták, hogy az perlekedést, ellenségeskedést jelent. Hogy némelykor a lángész szüleményével megmérkőzik a szamárság, mutatja az, hogy Pythagoras tantételével egyetemben, a fenti babona is immár kétezredik évét éli.

A só helyes alkalmazását oly fontosnak tartották, hogy értelmét átvitték még szellemes, sziporkázó, elmés beszédre is, azt mondva emerről, hogy telitve volt attikai sóval. Attika volt ugyanis a görögök sójának legkiválóbb termelőhelye.

A zöld-főzelékek között látjuk emlitve a mályvát, salátát, hüvelyes veteményeket, a vörös- és metélő-hagymát; a husételek között a nagy becsben tartott libamájat és az eczet-olajban elkészitett kakast is.

Azt, hogy mekkora becsben tartották a szakácsmüvészeiket, bizonyitja az, hogy a helének hét világbölcsükkel egy sorba hét szakácsot állitottak, akiknek mindegyike egy-egy szakácsmüvészeti rejtély megfejtésével tünt ki társai közül. Ez a hét szakács a következő volt, u. m.: A rhodusi Aegis, aki páratlan volt a halsütésben; a chiosi Nereus, aki levesben ugy főzte meg a tengeri angolnát, hogy istenek asztalára való eledel lett; az athéni Chariadesnél jobb fehér levest senkisem tudott késziteni; Lamprias a spártaiak fekete levesét, Aphtonatus a véres hurkát találta fel; Euthymus utolérhetetlen volt a lencsefőzelékek készitésében s végül Arioston, a ragout-k mestere, aki a leölt tyukokat, hogy üdén maradjanak, fügefára akasztotta.

A mindennapi asztal főztjét rendszerint a feleség egyedül vagy rabszolganői segitségével készitette; lakomákra azonban már szakácsokat fogadtak, kik közül a legjobbak Szicziliából kerültek. Ezen időtájt már nyomára bukkantak az irott szakácskönyveknek, melyek egyikéről az egyik görög bölcs, Plato is emlitést tesz.

A lakoma végén — a későbbi időben — már szerepelnek utóételek, melyeknek zömét osztriga, egyéb tengeri kagylós állat s nyers zöld hüvelyes vetemények képezték.

A tojás is nagy szerepet játszott a görögök konyháján. Különösen nagy becse volt a ludtojásnak, melynek egyik lelkes tisztelője egy mondában azt süti ki, hogy maga az isteni Venus is ludtojásból kelt ki. Hát ez bizony nem valami hizelgő bók a szépség istennőjéről.

Championt is tálaltak fügével és szarvasgombával; kedvencz téli eledel volt a fagyott kel csigával köritve. Ettek spárgát is, mely akkortájt még aránytalanul nagyobb és vastagabb volt, mint a mai; de azt tartották róla, hogy gyakori élvezete gyengiti a szemet.

Az állatok fejét sohasem ették meg, mert azt az érzékek központjának tartották s mint hivei a lélekvándorlás tanának, a szellem lakóhelyének tekintették.

Az osztrigáról azt mondták, hogy lélekzet nélkül kell lenyelni. Szerették vele még a crevettet, de a humárt is.

Idők multával lassanként a helének gyomra is kitágult. Ugy a négyszázadik esztendő körül már meglehetős gyomru görög urak voltak. Ezek egyike, mikor kérdezték tőle, hogy mit eszik, igy felelt: Oh, csekélység az egész. Ebédre egy polyp szivóit és karjait, meg a beleit spárgával; vacsorára meg egy tengeri angolnát, egy seosi tengeri halat, egy darab kövér vastagbélt, egy cotelettet, több apró madarat s egy darab sajtot mézzel. S Aristophanes, a halhatatlan, klasszikus vigjátékiró, kinek müvei a mai napig is fenmaradtak s magyar nyelven is olvashatók, egy fölséges ebéd után igy kiált fel: «De most már elég! Érzem, hogy a hasam alaposan megtelt a sokféle husétellel. Még csak egy májat hozatok, utána fiatal vaddisznó gerinczét, cotelettet, egy nyelvet vagy lépet s ha van, egy malaczot vagy egy tengeri halat meleg husételekkel».

A «jó» ebédek után kihordták az asztalokat s hozzákészülődtek a symposionhoz, miközben nyers káposztát, nyers répát, fekete retket, sót, sós süteményeket, sajtot, szárított fügét, olajbogyót, datolyát, gesztenyét, mandulát szolgáltak fel borkorcsolyának.

A helének konyhaberendezése, konyhaszemélyzete sem titok előttünk s bizony a lábasok, tepsik, mozsarak, nyársak, reszelők, balták s kések egész fegyvertára volt a konyha felszerelése, melyet a szakács uralt; utána jött az asztalnok, az udvarmester, a vendéghivogatók, a süteménysütő asszonyok s a pohárnokok.

Bizony a «mértékletes» görögök is éltek olyan életet, hogy eszünkbe jut nem egy ének a hires Eldoradóról, ahol ilyen jó kivánságok valósulnak meg:

Mint néhai Ulyssest
Édene Calypsonak,
Ugy fogadjon tégedet
Boldog hona a jóknak.

Ha kilépsz a partra
S tündérhont ért lábad:
Sült galamb röpködje
Körül éhes szádat!

Az utcza kövei
Nyiljanak meg ottan,
S belőlük bujjék ki
Sok osztriga gyorsan!

Czitrom leve essék
S rájuk harmatozzon;
És a csatornákból
Tokaj bora folyjon!

Őzike, kaczéran
Vesse rád a szemét:
Ugy kinálja neked
Jól megspékelt sültjét!

Egy ijedt felhőcske
Nagy sietve jöjjön
És czukorpihékből
Rád hóesőt szőjjön.

Konzervek zöngjenek
Méhként alul-fölül,
S csokoládé-legyek
Raja vegyen körül!

A görögök szakácsai nagyon respektálták a különböző évszakokat, holdfényváltozásokat, mert szerintük ezekkel összefüggésben állott az élelmiszerek élvezhető volta. Rákok csak r nélküli hónapokban, halak csak r-es hónapokban voltak élvezhetők. Télre, tavaszra más-más halfajtát szerviroztak. A langustet egész éven át, sertést, nyulat csak szüret-időben tartották jónak.

Az akkori szakácsoknak már meglehetős véleménye volt ugy a saját személyéről, mint a müvészetéről. Hogy ezek az urak nem voltak éppen szerények, tanuság rá az a néhány szemelvény, amelyet alább adok.

Egy görög szakács igy nyilatkozik a többek között magáról:

«Ne higyjétek, hogy csak felületes tudást szereztem magamnak a főzés nemes müvészetéről; óh nem, sőt inkább én vagyok, aki létrehozta, s amint elém kötöttem a fehér köténynyt, életem legfőbb czéljául azt tüztem magam elé, hogy ennek a tudománynak fogok élni-halni. Meg is tanultam magamtól az ételeket ugy késziteni, hogy bár a vendégek tánczból vagy temetésről jöjjenek hozzám, mindenki megleli a maga vigasztaló eledelét, ugy, hogy a szomorkodók mosolyogni, a féltékenykedők sirni fognak; az

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**

**BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

édeset keserünek, a keserüt édesnek vallják. Ha tudná valaki, hogy én mi mindent tudok, egyszerüen elrabolna innen.»

Egy másik fehérsipkás igy nyilatkozik: «A jó szakácsot a tudását illetőleg még egy király is megirigyelhetné. A tudomány minden ágában jártasnak kell lennie, ismernie kell az asztrológiát és geometriát is, bár még közelebb áll hozzá az orvosi tudomány, melylyel meg tudja külömböztetni a károsat a hasznostól». Egy harmadik azt tanácsolja, hogy «kiváló figyelemre kell méltatni az erős, közepes és gyenge tüzet aszerint, hogy mely ételek várnak elkészitésre. Mert nem az az igazi szakács, aki csak a tepsit kezeli s a nagy kanállal meg a késsel hadonázni tud, vagy egy jó falatot tesz a tálra, hanem aki érti a módját, hogyan kell mindenben megtartani a mértéket s minden ételnek meg tudja adni a kellő hőmérsékletet». Egy negyedik azt mondja, hogy «bár nem könnyü a sütés-főzés müvészete, mégis nem egy dicsekszik azzal, hogy szakács, bár inkább szénhordónak illik be. A szakácsnak serdülő gyermekkorától kezdve kell törekedni elsajátitani a kellő ismereteket s emellett megfelelő tehetséggel is kell birnia. Én csak három ilyen igazi embert ismerek a világon: kettő már meghalt, a harmadik — én vagyok». Az előbb emlitett ismeretek birását ő is szükségesnek tartja, mert «a csillagászat arra való, hogy tanitsa a csillagok befolyását az élelmiszerekre, a husételek miként elkészitésére, mivel ahogy a csillagzatok változnak, ugy változik az iz, meg a nyers tészta. És az épitészet? Talán közömbös, hogy miként épittessem a konyhát, ha nem akarom, hogy az sötét és léghuzamos legyen? Vagy nem kell ügyesség a füst elkerüléséhez? Nem kell-e birni egy szakácsnak a hadvezér áttekintő képességével, hogy miként ez, ő is előre tisztába legyen a bekövetkezhető kavarodások megfejtésével? Hogy tudja felvonultatni edényeit, mint egy hadsereget? Sőt tovább megyek: én a szakácsokat valóságos sophistáknak nevezem».

Mint látjuk, már akkor nagy szerepet játszott a szakács s ugyancsak megbecsülte a saját értékét és ismerte nélkülözhetlenségét.

De bár a görögöknél nagy becsülésben részesültek, mégis tulajdonképpeni uralomra jutásuk, elismertetésük története a dusálkodó, dorbézolásban s inyenczkedésben határt nem ismerő ó-kori nemzetnél: a rómaiaknál kezdődött a Kr. e. 50-ik évtől kezdve.

A szakács munkája náluk a müvészet magaslatáig fejlődött. A rómaiaknak külön étel- és sütemény-szakácsaik voltak, kik közül némelyek 100,000 sestercia fizetést is kaptak egy esztendőre, sőt jószágokat, nagy összegü, külön pénzadományokat is juttattak nekik.

A római ház berendezésénél a fürdőn kivül az étkező helyiségekre s ennek felszerelésére fektettek sulyt.

Apró, négyszögletü, később félhold alaku, alacsony asztalkák mellett étkeztek, kettesével, hármasával, féloldalon fekve. A vel, vel, hármasával, féloldalon fekve. A padlót igen gyakran élővirág-szőnyeg takarta. A padmalyban minden asztalka fölött nyilás volt; innen át bocsátották az étkezőkre a néha végzetessé vált virágesőt, vagy fecskendeztek rájuk illatszereket.

Ezek az éttermek néha mesésen drágák és szépek voltak.

Callistus gazdag rómainak az éttermét 30 onix-oszlop diszitette. A hires Lucullusnak, a Kr. e. utolsó században, Pompejus konzul korában élt hadvezérnek, aki Mithridates pontusi királyt a rómaiak ellen viselt hadjáratában megverte, de fölmentetvén a hadvezérség alól, teljesen inyenczkedésének szentelte életét, több étterme volt; amelyek aként voltak berendezve, amily értékü ebédet tálaltak benne. Ezek között a legnagyobb az Apolló-terem volt, amelyben egy ebéd ára 25,000 frankba került.

Horatius életében, Kr. e. 500-ban már használták a «mappá»-t, a mai serviettát, amelyet legtöbbször minden vendég magával vitt a lakomára. Ez a mappa biborral és aranyrojttal szegélyezett szövetdarab volt s az ujjak és a száj megtörülésén kivül arra is használták, hogy maradékokat vittek benne haza magukkal a meghivottak.

A kanalat, kést már használták, de a villát ujjaikkal pótolták.

A nagyobb ebédeknél, lakomáknál sohase hiányoztak az elő- és utóételek; előbbeniek tojással kezdődtek, utóbbiak almával végződtek. Ez időből maradt fenn ránk ez a latin mondás: «ab ovo, ad mala», vagyis a tojástól az almáig, magyarán: elejétől végig.

Az étlap, mint a rabszolgák lopásai ellen védő ellenőrző jegyzék, divott a rómaiaknál is.

Sajátságos volt az a szokásuk, hogy az asztalra kerülő állatokat gondosan megmérték és a sulyt egy jegyzővel jegyzőkönyvbe vétették. Innen az a, Francziaországban még ma is divó szokás, hogy a szárnyasok miném üségét sulylyal állapitják meg.

Hogy a bornak ellenségei éppen nem voltak, talán szükségtelen is emlitenem. Legtöbbször ők is, mint a helének, meleg vagy hideg vizzel vegyitve itták.

Ha vége volt a lakomának, fuvolaszó mellett áldoztak házi istenüknek s ezután következett a commissatio, a görögök symposionja.

Nagy ivók lévén, hogy a bort nagy menynyiségben elbirják, horzskő-port nyeltek. Később, a nagy tékozlás idejében, ezt a gyöngyök feloldott anyaga és drágakövek pora pótolta. Ezt Cleopatrától tanulták meg. De tovább is mentek. Mivel a bor ellenmérge volt a bürök-petrezselyemnek, sok ilyet ettek, hogy annál több bort ihassanak. Az igaz, hogy nem maradt sokáig bennük, de legalább ujra kezdhették.

Daczára a sokféle fényüzési adónak, a tékozlás, dorbézolás napról-napra nagyobb mérveket öltött.

Csiga- és osztriga-hizlaló telepeket létesitettek; a két- és négylábu állatok és halak hizlalására megölt rabszolgák testét használták. A Trajanus császár idejében élt Plinius, a história-iró emliti, hogy az osztrigát hóban hütve, vagy csigákkal egyetemben mézes borba főzve ették.

Cornelius Nepos, a hirneves életiró honositotta meg a fenyves madár-hizlalást; Hortensius, a rómaiak kedvencz szónoka hozta szokásba a pávapecsenyét; Messalinus Cotta a ludlábas kakastaréjnak, Servius Rullus pedig a görögöknél divott, s egész lakoma ételnemüjét magában rejtő sült vaddisznónak szerzett hiveket. Az ilyen vadkan, melyet egészben sülve hoztak asztalra s méltán nevezték «caput coena»-nak, körül volt véve samosi pávával, phrygiai fáczánnal, chalcedoniai tun-hallal, tarenti osztrigával, görög dióval, egyptomi datolyával.

Heliogabalus a teve sarkát kultiválta. Ennek az urnak szokása volt, hogy az évszakoknak megfelelő szinü servicekben tálaltatott. Ha mulatni akart, akkor nyolcz süket, nyolcz vak, nyolcz kopasz és nyolcz egyszemü embert, vagy nyolcz óriást és nyolcz rémségesen kövér embert hivott meg magához s gyönyörködött abban a tolakodásban, amit ezek elkövettek aközben, mig helyeiket el tudták foglalni a keskeny, kis asztaloknál. Azt is megtette, hogy vendégeinek hüen utánzott, de elefántcsontból, kőből vagy viaszból ételeket szerviroztatott, miközben ő maga jó kedvvel falatozta az izletes pecsenyéket. Lucullus megtette azt a tréfát, hogy egy egész hegyet hordatott le, csakhogy halas-tava friss tengeri vizet kapjon. Nem hiába mondja hát a bölcs Cato, hogy a rómaiak drágábban fizettek egy halat, mint egy ökröt.

A hus-ételeken kivül szenvedélyesen hódoltak a növényevésnek is. Különösen kedvelték a tököt és az uborkát.

A rómaiak inyenczsége találta fel az oly pusztitó hatásu haschischt, amelyről Seneca azt irja, hogy annyi betegséget terjesztett, amennyit nem birtak orvosolni a doktorok.

A só a rómaiaknál is nagy, sőt mondhatnám, nagyobb szerepet játszott, mint a görögöknél. De a rómaiak már a kősót élvezik, melynek első bányáját Ancus Marcius, a rómaiak negyedik királya Ostiában, Rómának általa alapitott kikötőjében ő maga nyitotta meg.

Természetes, hogy a só az ételek elkészitésénél is főfontosságu volt. Hogy ezeket az ételeket a megsózáson kivül még mi mindenféle találékonysággal készitették, annak elmondására kicsiny volna felolvasásom kerete.

De nem hagyhatom emlités nélkül az inyenczek által nagy becsben tartott félig sült, félig főtt egész disznónak készitési módját.

Erről igy ir a krónika:

Egy szurással a lapoczkája alatt kellett megölni; de nyitva, láthatónak kellett hagyni a seb helyét.

Ha a vér kifolyt belőle s eltávolitották a beleit, a külsejét és belsejét megmosták borral s a hasát megtömték kolbászkákkal, sült madarakkal, tojással, főtt és füszerezett csemegékkel. Erre jól összevarrták és a torkán keresztül megöntözték külön erre a czélra készült szószszal, mire az állat egyik oldalát árpaliszt, olaj- és borból készült tésztával beboritották s egy fémlapra helyezve, a kemenczébe tolták. A puszta oldalán aztán megsült, a tésztás oldalán pedig megfőtt.

Különös figyelmet forditottak a halakra is.

Mindazonáltal a szakácsmüvészet akkori diadala abban állott, hogy a főbb anyagokat megfoszszák eredeti izüktől s külömböző kellékek keverésével oly ételt állitsanak belőlük elő, amely rejtély volt az inyenczeknek s többféle izével ujra meg ujra csiklandozta a nyeldeklőjüket.

Általában szerették a zsiros eledeleket; de mindig főszerepet játszott az anyag ritkasága s drága volta. Ezért bizonyos állatoknak csak különös részeit fogyasztották s a pávanyelv meg fülemile-agy egyetlen ó-romai étlapon sem hiányzik, éppen ugy, mint törpe utódjaikén a polenta és a minestra.

Ismert tény a rómaiak azon csunya szokása, hogy gyomrukat előbb tulterhelték s aztán bizonyos manipulációkkal kiüritették, hogy tovább folytathassák az evést. Az üresitő eljárás végrehajtására minden urasabb házban külön helyiség, a «vomitorium» volt berendezve.

Természetes, hogy a gyomornak a fenti módon való folytonos izgatása, az evésközben szokásos gyakori fürdéssel igen károsan hatott az egészségre s bizony igaza volt Senecának, amikor azt mondta, hogy: ha akarod tudni, hányféle betegsége van egy rómainak, számláld meg a szakácsokat.

Végül még érdekesnek tartom egy Trimalchio nevü római parvenü történelmileg nevezetes ebédjének vázlatát adni, mert ehez hasonló tobzódást és esztelenséget egyetlen római sem produkált.

Ennél a lakománál a legcsodálatosabb készitmények kerültek asztalra.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések**

Egy tálczán szamár állott, rajta két kosár, az egyikben fekete, a másikban fehér olajbogyóval. Egy ételcsoport az állatkör 12 csillagzatát ábrázolta, minden csillagzatnál a hasonló étellel. A vadkannál ennek husa, a ráknál rákok, a bikánál egy darab marhahus stb. Egy másik táblán pegazus volt, megrakva ritkábbnál-ritkább eledellel s az egész leöntve borsos caviar-szószszal. Volt egy nagy, egész sült disznó, amelynek hasából, amikor felvágták, eleven éneklő madarak repültek ki; ezeket nyomban megfogdosták lépvesszőkkel. Egy másik disznót élve vezettek be. A teremben a szakács átvette s rövid idő mulva már sülve került vissza az állat. Trimalchó meg akarta büntetni a szakácsot, mert azt hitte róla, hogy nem szedte ki az állat beleit. A szakács erre felvágta a disznó hasát, amiből kolbászkák és sült karajok potyogtak. Több ilyen és hasonló tréfás szórakozások után egy nagy, sült emberi alakot hoztak be, melynek belseje tele volt mindenféle ritkafaju gyümölcscsel. Amint ezeket megfogták, sáfrán-lé fröcscsent ki belőlük. Azután a rabszolgák letakaritották az asztalokat, dalolva, mint ahogy az egész ebéd alatt énekelve végzett el mindent a szolgaszemélyzet. Jöttek végül az utó-ételek: tövissel teleszurkált granát-almák és egy hizott lud mindenféle halakkal és madarakkal köritve; de az egész disznóhusból.

Ez volt az evés vége, utána jött az ivás kezdete.

Misem természetesebb, minthogy az ilyen életmód mellett hamar letört nem egy gazdag római. Ilyen sorsra jutott Rómának leghiresebb szakácsa: Apicus, aki Kr. után a 20—30-ik évben azért mérgezte meg magát, mert nem maradt neki többje, mint évenként tizmillió sestercia jövedelem, s ebben a szegénységben nem akart tovább élni.

De nem sokáig tartott ennek a határtalan tékozlásnak és őrült dorbézolásnak a kora; a római birodalom összedőlt s diadalmasan emelkedett ki romjaiból a kereszténység, hogy amint ellentétese lett az előtte lejárt kor pompaszeretetének, melynek kiséretét képezte a kegyetlenség és erőszak, ugy megváltoztassa az asztali örömöket is.

---

**A pálinka-mérés ellen.** Az alkoholismus ellen küzdő good templár-rend magyarországi páholya egy országos bizottsággal egyesülve memorandumot adott be a minap a pénzügyminiszterhez, a szeszes italok kiméréséoek vasárnapra való megszüntetése dolgában. A memorandum elmondja, hogy Európa több államában elrendelte már a törvényhozás az italmérés vasárnapi szünetelését, mert belátták, hogy a nép demoralizálásának egyik főbb forrása, a vasárnapi ivás. Már Oroszországban sincsen nyitva vasárnap pálinkamérés, s ha még sokáig várunk, mi leszünk az egyetlen ellenzője ennek az üdvös intézkedésnek; mi és Ausztria. Egyes törvényhatóságok nálunk is megtették, hogy szabályrendeletben korlátozták a vasárnapi italmérést, de ez nem elég, mert nem szórványos, hanem az egész ország területére ható intézkedés kell. A memorandum beterjesztői ezért megkérik a minisztert, hogy egyelőre legalább azt tiltsa meg, hogy pálinkamérésekben, szállókban, vendéglőkben, kávéházakban és szatócsüzletekben szombat estétől hétfő reggelig pálinkát áruljanak. A memorandum meggyőzően okolja meg ezt a kérést, s ha a miniszter nem is veszi most figyelembe, az a haszna meglesz mégis, hogy a közvéleményben megerősiti a mozgalom szükséges voltában való hitet, s a nemes küzdelemnek ujabb lendületet ad. — Mi évek óta sürgetjük, hogy a pálinkamérések szombat esti 6 órától hétfőig zárva tartassanak. A mi pedig a vendéglőkben és a kávéházakban való pálinka-mérés eltiltását illeti, hát ezt se bánnók; de gyakorlati haszna nem volna.

---

# Meghivó.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata és a Budapesti Pinczéregylet által 1906. évi márczius hó 7-én, a «Royal Nagyszálloda» összes termeiben rendezendő *jótékonyczélu bálra.*

Az *ipartársulat részéről*: *Müller* Antal bálelnök, *Gundel* János, *Stadler* Károly, *Glück* Frigyes, *Pelzmann* Ferencz, *Palkovics* Ede tiszteletbeli elnökök, *Koch* József alelnök, *Petánovics* József r.-b. elnök, *Wilburger* Károly pénztárnok. A *Pinczéregylet részéről*: *Varga* István bálbizottsági elnök, *Pauly* Antal bálbizottsági alelnök, *Almássy* Károly jegyző, *Németh* Károly pénztárnok. Bálanya: *Müller* Antalné. A tiszta jövedelemnek a vendéglősök ipartársulatát illető fele a szakiskola fentartására fog fordittatni. A tiszta jövedelemnek a pinczér-egyletet illető feléből 15 százalék a szakiskola fentartására, 15 százalék a szállodások, vendéglősök, pinczérek stb. orsz. nyugdijegyesülete javára, 20 százalék az egyleti könyvtár javára, 50 százalék pedig a budapesti pinczéregylet segélyalapja javára fog fordittatni. Jegyek a meghivó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (Ferencz József-rakpart 16. sz.); a budapesti pinczéregyletnél (VII., Kerepesi-ut 9/b sz.); Wilburger Károly urnál (VII., Rottenbiller-utcza 10.); továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál. Kezdete 9 órakor. Személy-jegy 6 kor., családjegy (1 ur és 3 hölgy) 10 korona. Felülfizetések a jótékony czél iránti tekintetből köszönettel fogadtatnak és hirlapilag nyugtáztatnak. Rendező-bizottság az *ipartársulat részéről*: Aich János, Appl János, Baar József, Balika György, Bittner Alajos, Bittner József, Blaschka István, dr. Benedek János, ifj. Borhegyi Ferencz, Bokros Károly, Brückner József, Brückner Nándor, Burger Károly, Buzik András, Bessenyei Géza, Belatiny Arthur, Braun Jakab, Braun Nándor, Barta Béla, Christe Károly, Czettel Gyula, Demeter K. Sándor, Deutsch J. Károly, Deutsch Pál, Doktor László, Döcker Ferencz, Drechsler Béla, Ebner Ferencz, Ehm János, Fenkl Gyula, Auerbachi Fischer Gyula, Tóvárosi Fischer Emil, Förster Konrád, Francois Lajos, Francois Cézár, Fejér Gyula, Fürst Tivadar, Glück Erős János, Gürsch Ferencz, Gundel Károly, Hack István, Herz Rezső, Horváth János, Holstein Zsigmond, Holstein Ármin, Horváth Dániel, Herzer Konrád, Horváth Nándor, Hruska János, Huber Antal, Ihász György, Illits József, Illits Gyula, Jajczay János, Kapsz József, Kapy Miklós, Klecker Alajos, Klivényi Ferencz, Klosz Hermann, Kovács E. M., Krist Ferencz id., Krist Ferencz ifj., Kramer Miksa, Kuncz Ferencz, Kuncz Károly, Kommer Antal, Kommer Ferencz, F. Kiss Lajos, Littke J. E., Lippert Lajos, Lobmayer M. K., Leheti József, Leheti István, Mádai Alajos, Maloschik Antal, Maloschik János, Maloschik Ferencz, Marschal József, ifj. Marschal József, Mayer Ferencz, Mayer József, Mehringer Rezső, Molnár István, Mosch Béla, Neményi Béla, Neisiedler Géza, Nosek Ignácz, Páris Vilmos, Poppel M., Prindl Nándor, Rajágh Lajos, Rácski János, Riegel Gusztáv, Salacz Nándor, Seich Károly, Seltenmayer Gusztáv, Simon Pál, Skoupil József, Solti Ödön dr., Sprung János ifj., Steger Károly, Stöckl Tamás, Stölzl Nándor, Sturm József, dr. Szuly Aladár, Schaffhauser Endre, Schnell József, Schmidt Rezső, Schmitt Károly, Sverteczky Gáspár, Szántó Ferencz, Teasdale Ottó, Csantavéri Törley József, Ungár Mór, Wagner Vilmos, Wampetits Ferencz, Wampetits Ferencz ifj., Weisz Antal, Wilburger Antal, Wuglits Vilmos.

Rendező-bizottság a *Pinczéregyesület részéről*: Alex Mauric, Arany József, Aubek Gyula, Bakos Gyula, Bartl Mihály, Baumann Jenő, Beer László, Beer Rezső, Berger Imre, Berger István, Bernhardt Ferencz, Bornemisza F., Czárán József, Czeizel Antal, Czifrák Antal, Czipolt Ferencz, Csermák József, Csik Kálmán, Csizmazia Antal, Deutsch Gyula, Dobler István, Ebenhöh Károly, Ecker János, Erdelics Ferencz, Élő József, Esch József, Fabik Antal, Farkas Béla, Farkas József, Farkas Lajos, Fliegenschnee József, Frey Gyula, Freutschanszky Ferencz, Fuchs János, Gebauer Antal, Gelbmann András, Grosz József, Grosz S., Habermajer Károly, Haraszta Miklós, Hároth Nándor, Haselgruber Alajos, Haubel József, Hautzinger János, Hengel Ignácz, Herkner Ferencz, Hering Brunó, Holcsák János, Holub Rezső, Hornyik Lajos, Horváth Károly, Horváth Lajos, Horváth Sándor, Imencsek János, Ivkov János, Kálmán Imre, Keleti Henrik, Keresztes György, Keszler Lipót, Kinzl István, Kittner Mihály, Király György, Kilár Ferencz, Kinzl Antal, Kisfaludy A., Klemencz Frigyes, ifj. Khogler Győző, Kövessy István, Koch Gusztáv, Kommer Béla, Kolosy Károly, Kovácsik Ignácz, König Jakab, Kolb Gusztáv, Kroner Alajos, Kremser Ferencz, Krestmár Ferencz, Krassy Bódog, Krajcsovics Rezső, Kutassy Lajos, Kutter Ignácz, Langhans Ágoston, Lengyel János, Leitgeb József, Lipták János, Lukács S., Maloschik Róbert, Mayr József, Marx Ferencz, Markó Gy., Marencich Ottó, Meisel Béla, Molnár Gábor, Mitrovátz A., Müller Tivadar, Nagy Béla, Nagy Gyula, Nagy István, Neuzer Ferencz, Nick Hugó, Novák Kálmán, Pap Lajos, Panyik Károly, Pázmán Fülöp, Pantoll Márton, Plöderer Ferencz, Pulyai Gábor, Pum János, Rehling József, Reichel Lajos, Riegel Károly, Riegel Gusztáv, Reisz H., Róth Keresztély, Ruvald Gyula, Rózsy István, Reichard István, Stangl Ferencz, Steger Tamás, Spesny Gusztáv, Skalitzky Károly, Steingaszner János, Stoltzl Nándor, Struházc János, Szép Lajos, Szeif Alajos, Schnitta Samu, Tary Pál, Taschler Lajos, Thurzó Alajos, Tilcser János, Tiefenböck János, Varga Ferencz, Varga Nándor, Walics József, Wlajkov Dezső, Winkler István, Wiesner Gusztáv, Wirth Ferencz, Walentini György, Walentini Ödön, Wuthy Ágoston, Winger Miklós, Zimmerl Ferencz, Zsidakovics István, Zsidarits Ödön.

---

**A hanzi alkonya.** A csaposlegény a söröspohárnak egy negyedrészét a csurgásból való sörrel töltötte meg, azután friss sört eresztett a pohárba, de rajtakapták, mielőtt az ekképen vegyitett sört felszolgálták volna. Az osztrák semmitőszék, melyhez a gráczi elsőfoku birósághoz a vendéglős felelősségét és vétkességét kimondó itélete került, kimondta, hogy forgalombahelyezés alatt valamely dolognak megszerzés végett való kinálása értendő, tehát a sörnek pohárba töltése abból a czélból, hogy azt egy vendégnek felszolgálják, már egyértelmü a forgalomba helyezéssel. Alkalmazottjának tényeért pedig a vendéglős felelős azért, mert nem tiltotta meg neki határozottan a csurgásból való sör felhasználását, jóllehet ezt az általánosan ismert visszaélést, melyből a csaposlegénynek haszna van, feltételezhette, ezzel tehát vétkes mulasztást követett el. Ebből az itéletből okuljunk és tiltsuk el személyzetünknek szigoruan ezt az iparunk jó hirére és vendégeink egészségére ártalmas visszaélést.

# Egyről—másról!

A mi beczézett és sokat dédelgetett «Nyugdijintézetünk» már megint beszéltet magáról. Suttogják széltében, hogy hetek, hónapok, sőt egy egész év is elmulik anélkül, hogy a felvettek a tagsági igazolványt kézhez kapnák. Ha nem volna biztos adatunk róla, hát fel sem mernők tenni, hogy egy nagyszabásu intézet, mint aminő a nyugdijintézet, ily hanyag és lelkiismeretlen ügykezelést követne. Ilyen körülmények közt ne csodálkozzunk azon, hogy az intézet iránt lassan közönyössé leszünk. Az intézet jó hirneve megköveteli, hogy a tagokkal szemben ily mulasztások elő ne forduljanak. Delfin ur, a legkedélyesebb taggyüjtő, néha elszólja magát, mint például:

— Szinte hihetetlen, hogy a huszadik században egész légiója él köztünk a hiszékeny embereknek, akik abban a meggyőződésben élnek, hogy tiz év után az intézet a tagokat nyugdijban részesiti!

Budapesti pinczéregylet nem volt, hanem lesz!

Varga ur vállalkozott a nagy probléma megoldására. Igaz, hogy Ihász ur kissé megkönnyitette a munkáját. Emlékeztetem pályatársaimat a régi palócz-időkre: «wer hat heute ausgang...»

Ihász ur ezt a rut szokást epébe mártott tollal örökitette meg.

Lesz hát szabad nap! Ismét egy lépés a haladás felé. Ezzel ugyan sérelmeink megközelitően sincsenek orvosolva; csak akkor lesz a diadal teljes, ha az erkölcsi siker mellett az anyagi sikert is érezzük. Romlásunk különben kezdődik, mert majd könnyen a szabad nappal a késő éjjel is az utczán talál bennünket; 18 órai fárasztó munka után pihenés helyett dorbézolunk s reggel beállitunk kék gyürüs szemekkel tovább dolgozni, mig bele nem pusztulunk. Mennyi szép fiatal élet pusztul el, hogy nincs a lakás a külföld mintájára mindjárt az üzlet mellett.

Az Országos Pinczéregyesület eszméjének egykoron pánczélba öltözött lovagja, az ügynöki rendszer Isten ostora, gunyát cserélt. Éppen most olvasom, hogy valami sörkartellmegtörésre adta fejét.

*Czafutu Lajos*
főpinczér.

---

**A javitott mérlegek hitelesitése.** A kijavitott mértékek ujraváló hitelesitése tárgyában 1877. évi deczember hó 12-én 20689. szám alatt az akkori földmivelés-, ipar- és kereskedelemügyi miniszter által kiadott rendelet első bekezdését a kereskedelemügyi miniszter következőképen módositotta: Miután a hitelesitett mértékek, különösen a bádogból készültek, nemkülönben a sulyok és mérlegek használat által elkopnak vagy megrongáltatnak: ugyszintén a hordók ürtartalma az abroncsok megszoritása, dongák kicserélése stb. folytán lényegesen változik és midőn ily állapotban kijavitás alá kerülnek vagy az alul kikerülnek, előbbi hitelességük hiánya miatt a rajtuk lévő hitelesitő bélyeg hatályvesztettnek tekintendő, szükségesnek tartom a hordó-ürtartalom, valamint a mértékek hitelessége érdekében elrendelni, hogy az ilyen javitás alá vett tárgyakon az illető iparos az 1879. évi XI. törvényczikk 136. §-ában megállapitott büntetés terhe alatt mindenekelőtt e hitelesitő bélyeget megsemmisiteni tartozzék. Ennek folytán ezen kijavitott tárgyak csak ujra történt hitelesitésük után vehetők ismét használatba.

---

# A boradó és az exlex.

A minap egy hozzánk intézett kérdés alkalmából foglalkoztunk azzal, hogy a vendéglős megtagadhatja-e ex-lexben a boradó és az italmérési illeték fizetését, anélkül, hogy italmérési jogának megvonásától tarthatna.

Amint jelentettük, a kérdés most van a közigazgatási biróság döntése alatt.

Foglalkozott ezzel a kérdéssel legutóbb az «Adóügyi Szaklap» is, melynek a fejtegetéséből szükségesnek véljük a következők közlését:

«Hogy a boradó be nem fizetése miatt van-e joga a pénzügyi hatóságnak az italmérési engedélyt elvonni, erre nézve mi csak igennel felelhetünk. De sőt tovább is megyünk: Nemcsak jogában áll, de kötelessége is ilyen esetben az engedélyt elvonni, mert a törvény értelmében (lásd 1899. 25. t.-cz. 15. §. 1. bekezdés) ilyen esetben az engedély nemcsak elvonható, hanem elvonandó. Elvonni lehet az engedélyt a 15. §. d) pontja értelmében is, amelyben ki van mondva, hogy «elvonható» az engedély, ha az engedélyes az engedélylyel járó kötelezettségnek megintés daczára sem tesz eleget.

Ha a pénzügyi hatóság ennek alapján járna el, ugy még megmenthető lenne esetleg az engedély, ha a pénzügyminisztérium elnéző akarna lenni. De ha az előbbi ponthoz, illetve az 1899: XXV. t.-cz. 3. §-hoz alkalmazkodik a pénzügyi hatóság, ugy a boritaladó beszolgáltatásának megtagadása végett az engedélyt okvetlen el kell venni, ami annyit jelent, hogy magának a pénzügyminiszternek sincs joga ilyen esetben az engedélyt meghagyni.

Mert, hiszen arról van szó, hogy az italmérő, noha megvan a pénze, mégis kijelenti, hogy «nem akar» boritaladót fizetni annak, akitől ő azt a jogot nyerte, hogy a bort kimérhesse, vagyis: az államkincstárnak. Amidőn pedig a pénzügyi hatóság az államkincstár ezen jogát átruházta az italmérőre, tette ezt abban a tudatban, hogy az illető teljesen megbizható. Tudvalevőleg csak teljesen megbizható magyar állampolgárok nyerhetnek italmérési engedélyt és ha később bármikor az illető megbizhatóságában olyan változás áll be, amelynek fenforgása esetén az engedély neki nem lett volna kiadható, vagyis ha az illető megbizhatatlanná válik, ugy tőle az engedély az 1899. évi XXV. t.-cz. 15. §-ának első bekezdése, illetve ugyanezen törvény 3. §-a értelmében okvetlen bevonandó.

Igaz ugyan, hogy az 1899. évi XXV. t.-cz. végrehajtása tárgyában kiadott utasitás 23. §-a értelmében a pénzügyi hatóság csak az esetben mellőzheti a közigazgatási hatóság meghallgatását, ha az, akinek az engedélyéről szó van, az állami italmérési jövedékről szóló törvény büntető határozata ellen vétett s hogy ennélfogva az önök tanácsadóinak annyiban tényleg igazuk van, hogy ha különben önök italmérési jövedéki kihágást el nem követnek, a pénzügyi hatóság köteles az engedély elvonását megelőzőleg a közigazgatási hatóságot meghallgatni. Ez azonban korántsem azt jelenti, hogy ha a közigazgatási hatóság nem járul hozzá az engedély elvonásához, hogy az engedélyt elvonni nem lehetne, hanem csak annyit jelent, hogy ebbe a dologba a pénzügyminiszteren kivül a belügyminiszternek is beleszólása lesz, a végleges határozatot azonban a pénzügyminiszter hozza meg a törvény értelmében.

Hát elképzelhető-e, hogy van, avagy lesz olyan pénzügyminiszter is, aki azt az italmérőt, aki a boritaladó fizetését az ex-lexre való hivatkozással megtagadja, megbizhatónak találja? Már pedig ha a pénzügyminiszter nem találja az illetőt megbizhatónak, ugy köteles tőle az engedélyt elvonni és mert meg vagyunk győződve arról, hogy a jelen esetben sem történhetik más, óva intjük önöket, nehogy a határt tullépjék. Az italmérő, aki nem akarja magát annak a veszélynek kitenni, hogy engedélyétől megfosztassék, okvetlen fizesse be rendesen a boritaladót épp ugy, mint az italmérési illetéket.

Aki pedig arra tanitja az italmérőt, hogy ne fizessen, nagyon helytelenül cselekszik, mert annak a veszedelemnek teszi ki őt, hogy kenyerét veszitti.

Az, hogy a községi előljáró, a szolgabiró meg a városi tanács nem járul hozzá az engedély elvonásához, vajmi keveset használ az italmérőnek akkor, ha a belügyminiszter hozzájárul az elvonáshoz, vagy ha a pénzügyminiszter a belügyminiszter meghallgatása után elvonja az engedélyt, még ha esetleg nem is járult volna hozzá a belügyminisztérium az elvonáshoz (mert hát ehez is joga van a pénzügyminiszternek). Szóval, a pénzügyminiszter minden körülmények közt elvonhatja az engedélyt és evégett ajánlatos a hazafiasságot az italméréstől teljesen elkülöniteni.»

*Gyenes Gyula.*

---

# Erzsébetfalvai állapotok.

A vendéglős-ipar érdekei figyelemben s kiméletben nem részesülnek; ez már régi sérelmünk és panaszunk.

Különböző czimeken mi viseljük a legnagyobb adóterheket s a mellett helyhatósági intézkedések visszáságai és méltatlanságai is nyomnak bennünket.

Nincs ez másképpen Erzsébetfalván sem.

Budapestnek ez a gyorsan benépesült gyarmata mindmáig közvetlenül ki van téve a közgazdasági viszonyok hullámverésének. Lakossága tulnyomó részben gyári munkás vagy kenyerét másképpen a fővárosban kereső ember; tehát az utóbbi évek ipari pangása, a munkahiány következményei sehol sem voltak annyira érezhetők, mint Erzsébetfalván.

Kereset nélkül sanyargó lakossága megélhetésére is alig költhetett, nemhogy szórakozására áldozhatott volna, igy hát a helyi üzletek, különösen a vendéglők nagy nehézséggel küzdöttek.

Mégis a község, a mely most már a fogyasztási adók bérlője is, semmiféleképpen sem igyekezett szép számu vendéglős-polgárainak könnyebbségére lenni; sőt ellenkezőleg.

Az előljáróság a pénzügyi hatóság révén meg nem engedhető versenyt támasztott az ugyis pangó vendéglős-ipar megrontására.

Igy korlátlan italmérési engedélyt adott az uri kaszinónak, az ipartestületnek és a munkások önképzőkörének, ugy, hogy a vendéglők elveszitették az intelligenczia, az iparosság és a munkásság nagyobb részét.

Már most miből éljenek, hogyan fizessék az egyre fokozódó adókat azok a vendéglősök, a kik a község életében is buzgón és jóakaratulag munkálkodtak.

Mindaz, a mi a község fejlődésére történt, a vendéglősökben lelkes támogatóra talált. Akár a község villamos világitását, akár utczáinak aszfaltozását, kövezését és csatornázását tekintjük, a vendéglősök mindegyiknél a haladás hivei voltak s a jövőre is ezek maradnak; tehát a község érdeke, hogy ez a felvilágosult, áldozatra kész elem a pusztulástól megvédessék.

Ennek azonban nem az a módja, hogy ellenük kantinokat létesitsenek, a, milyenekre közmüvelődési egyesületeknek szüksége nincs; sőt veszélyezteti czélra törekvésük komolyságát és sikerét.

Erzsébetfalván tehát a vendéglős-ipar nagy nehézséggel küzd s ha a most megnyilt villamos vasut nem fokozza nagyobb arányban a budapesti kirándulók forgalmát, akkor itt a vendéglős-ipar a legválságosabb helyzetbe kerül.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Február 23-án: **Putnoki István** vendéglőjében VIII., József-körut 46.

Márczius 2-án: **Prindl Nándor** vendéglőjében VI., Andrássy-ut 51.

Márczius 9-én: **Fejér Gyulánál** „Continental"-szálloda V., Nádor-utcza.

Márczius 16-án: özv. **Jáhn Edéné** vendéglőjében VII., Király-utcza és Valeró-utcza sarok.

Márczius 23-án: **Wágner Vilmos** vendéglőjében VI., Andrássy-ut és Gyár-utcza sarok:

Márczius 30-án: **özv. Pribitzer Sándornénál** IV., „Korona"-vendéglő.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur, világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**A borvizsgáló-bizottság.** A m. kir. földmivelésügyi miniszter a mesterséges borok készitésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893. évi XXIII. t.-cz. 13-ik §-a alapján alakitott állandó borvizsgáló szakértő bizottságnak tagjaivá az 1906. évre a következőket nevezte ki, ugymint:

a) a *budapesti* borvizsgáló-bizottságba: *Ágoston* József kir. tanácsos, földbirtokost. *Forster* Gézát, az Országos Magyar Gazdasági Egyesület igazgatóját, *Görgei* Gyula cs. és kir. kamarás földbirtokost, *Koricsánszky* János nyug. vinczelléri skolai igazgatót és *Lindmayer* Ferencz székesfővárosi bizottsági tagot;

b) a *kolozsvári* borvizsgáló-bizottságba: báró *Jósika* Gábor, cs. és kir. kamarás, földbirtokost, dr. *Szentkirályi* Ákos gazd. tanintézeti igazgatót, *Tokaji* Lászlót, az Erdélyi Gazdasági Egylet titkárját, *Veisz* Józsefet, az erdélyi pinczeegylet igazgatóját és báró *Wildburg* Aladár cs. és kir. kamarás földbirtokost.

**Kávéház-átvétel.** Pindinger Lajos fővárosi rokonszenves vendéglős szaktársunk megvette a budai Széna-tér 7. szám alatt levő Gizella-kávéházat. Kávéházát e hó tizenötödikén a budai polgárság tömeges látogatása mellett nyitotta meg.

**Közgyülések.** A budapesti korcsmárosok ipartársulata ez évi márczius 13-án délután négy órakor tartja rendes évi közgyülését az uj városháza disztermében. — A Budapesti Pinczéregylet és Önképző-kör» február 24-én választmányi ülést tart az egyesület helyiségében. Tárgy: a közgyülés napjának megállapitása, az egyleti vagyon gyümölcsöztetése feletti határozathozatal, a zárszámadás bemutatása s egyéb ügyek.

**Szálloda-átvételek.** Nagy-Károlyban az ujonnan épült Központi Szállodát Dávid Pál jeles szaktársunk márczius 1-én veszi át. Dávid barátunk e hó 22-én tartja esküvőjét Matejka Ede trencsén-tepliczi szállodatulajdonos bájos leányával, a trencsén-tepliczi r. kath. templomban. Frigyére áldást, üzletére szerencsét kivánunk. — Apatinban a Schöffer-féle szállodát Lindenmayer János vette át. — Csákován a Nemzeti Szállodát Wick János szaktársunk vette át. — Temesvártt a Saruga Lajos vendéglőjét Ladányi Ede vette meg.

**Vendéglő-átvétel.** Preinczberger Ferencz a József-köruti Mikossy-féle nagyvendéglő főpinczére megvette a Kis Stáczió-utcza 1. sz. a. levő volt Károlyi-féle, a «Fekete bak»-hoz czimzett vendéglőt.

**Beteg jó barát.** Sajnálattal értesültünk, hogy Karácsonyi János, az Erdélyi Pinczegylet régi utazója, iparunknak lelkes hive, mult év deczember hó közepe óta Kolozsvártt sulyos betegen fekszik. Szerencsére válságos állapota jobbra fordult s e hó 14-ike óta javulása napról-napra tart. Még csak pár napra van szüksége, hogy kissé erősödjön s aztán megkezdi utazását.

**Péter bácsi vendéglőjében** ebben a szomoru világban is vigadva busulhat a magyar az ő jóféle buczkaijától s bájos nejének alföldies, inycsiklandó főzteitől. Van is ott vendégség s messze hallik az alkotmányáért üldözött magyarok szomoru nótája: «Bécs várostól nyugatról keletre hidegen fu a szél...» Sirva vigad a magyar. Menjünk Péter bácsihoz busulni: VIII., József-körut 75. sz.

**Rákosszentmihály emelkedése.** Rákosszentmihály, a székesfőváros e kies telepe, egyre halad és fejlődik. Igy legujabban azt jelentik, hogy *Dobos* József előnyösen ismert szaktársunk, az Ujváry-fürdő kávéházának bérlője, kioszkjával szemben levő Apaticzky-tér ligetét a nyárra parkiroztatja, hogy ott a nyáron elegáns, árnyas ligetben üdülhessenek a kirándulók. Az árnyas, szép ligetben lesz nyári czukrászda és debreczeni csárda. Középen a zenekari emelvényt helyezik el, a főévadban a honvéd zenekar számára. A gyönyörü fürdőliget egyébkor se lesz kihalt és csendes, mert *Dobos* elsőrangu zenekart szerződtetett a honvédeken kivül, hogy az uj látványos üdülő és szórakozó hely közönségének állandó mulattatásáról gondoskodjék.

**Vendéglő-átvételek.** Budapesten az Akáczfa-utcza 7. szám alatt levő volt Hatvani-féle éjjeli mulatót egyik óvadékbank vette át s most „Fészek" vendéglő czimmel *László* Géza ügyes vezetése alatt, ujonan berendezve megnyilt. — *Málovetz* Gyula zalamegyei vendéglős szaktársunk átvette a Csengery-utcza 45. szám alatt levő volt Jajczay-féle üzletet. Sok szerencsét. — *Grósz* János jóhirnevü szaktársunk átvette Budapesten a VII. Nyár-utcza 3 szám alatt levő jóforgalmu vendéglőt. Üdvözöljük!

**Rövid idő alatt** megtanul *magyarul irni*, aki beszerzi *Almássy* Ferencz tanitó (Székesfehérvár, Malom-utcza 5.) magyarázó és oktató *nyelvtani* és *helyesirási kézikönyvét*. Ára: 1 korona portómentesen. Ajánljuk t. olvasóink figyelmébe. Étlapiró pinczéreknek felette szükséges.

**Rákospalota étterme**, az elegáns „Csörgei-féle vendéglő, az uj gazda, *Muhr György*, kezében nagy lendületnek indult. Kitünő konyhája és italai s a figyelmes kiszolgálás általános elismeréssel találkozik. Ajánljuk ezt a kényelmes vendéglőt a Palotára rándulók figyelmébe!

**Nagymarosi hir.** Nagymaroson a „Korona"-vendéglőt *Dénes* és társa szaktársaink vették át, a kik Bártfán szereztek maguknak jó nevet. Tapintatos vezetésük alatt a „Korona" bizonyára fölkapott helye lesz a főváros kirándulóinak.

**Borbizományos takarékpénztár.** A verseczi Takarék- és Élőleg-egyesület Részvénytársaság körlevélben arról értesit, hogy üzletkörébe felvette a borbizományi üzletet is. Elvállal borbevásárlási megbizásokat s a borok tisztaságáért és megfelelő jóságáért kezeskedik.

**Francziaország szőlő-termelése.** Csupán Francziaországban 1905. végéig 1.669,257 hektár volt szőlővel beültetve, ami a tavalyi évhez képest 28,115 hektár többletet jelent; ez ujabb ültetések legnagyobb részben a filloxera által elpusztitott és ezért kiirtott szőlőterületeken lettek foganatositva. Az össztermés 56,666.104 hektolitert, vagyis hektáronként átlag 34 hektolitert tesz ki; ezen eredmény 9,350.463 hektoliterrel maradt a tavalyi mögött, az utolsó tiz év átlagát azonban 11,615.769 hektoliterrel meghaladja. Algirban 167,657 hektáron 740,353 hektoliter bor termett.

**Uj hordó-dugó.** A bor megvirágosodásának, megeczetesedésének és megtörésének megakadályozása czéljából ujabban «Bachus» elnevezés alatt sterilizáló üveg hordódugó került forgalomba. Használat előtt tiszta borszeszszel töltjük meg, ez megakadályozza a levegő behatolását a hordóba. A dugó felfogására gummigyürü szolgál, melyet a hordó aknájába illesztünk. Hat külömböző nagyságban gyártják és ennek megfelelően ára 2.50—3.50 korona között váltakozik.

**Vendéglő-átvétel.** Doktor László vendéglős szaktársunk üzlethelyiségét a Tavaszmező-utczából átteszi a Fehérvári-uton levő volt Bornemissza-féle vendéglőhelyiségbe. Sok szerencsét kivánunk tisztelt barátunknak.

**Állandó borkiállitás Aradon.** Az aradhegyaljai termelők életrevaló tervvel foglalkoznak. Ugyanis az aradhegyaljai szőlősgazdák egyesülete beadványt intézett Arad város tanácsához, hogy a Baross-parkbeli kioszkban állandó kiállitást létesitsenek a megye és a város gazdasági terményeiből. A beadványban hangsulyozza az egyesület, hogy neki alapszabályszerü feladata minden alkalmat és módot megragadni, hogy a magyar boroknak az Aradhegyalján termő gyöngyeit érvényre juttassa. Most — sajnos — külföldi borok és sörök szerepelnek Aradon a vendéglői étlapokon; az itteni termelőktől potom áron megvásárolt bor pedig mire kimérésre kerül, olyan, hogy a termelő vajmi ritkán ismer rá a saját termésére. Azonkivül a vendéglői borárak oly magasak, hogy a fogyasztó inkább a sörhöz pártol. Hogy ezen az anomálián segitsenek, állandó kiállitást kellene rendezni azokból a terményekből, amelyek Aradon és környékén kiváló minőségben találhatók, mint: bor, borpárlatok, gyümölcs, kerti vetemények, tejnemüek, méz, virág stb.-ből.

**Az E. Leánykiházasitási Egylet m. sz.** Gyermek- és életbiztositó-intézet Budapesten, VI., Teréz-körut 40—42. Alapittatott 1863. Ez év január havában 1.297,200 kor. értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 1.121,000 kor. értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében ez év január havában 57,468 kor. 57 fill.; és az intézet fennállása óta 10.223,372 kor. 87 fill. fizettetett ki. Ezen intézet a gyermek- és életbiztositás minden nemével foglalkozik, a legolcsóbb dijtételek és legelőnyösebb feltételek mellett.

**Üzleti hirek.** Budapesten a Váczi-köruti Förster Konrád éttermeinek főpinczéri állását Kraudy Elemér szakképzett, derék főpinczérünk vette át, mellette mint étlapiró Szép Lajos, mint fizetőpinczér pedig Muhr Béla müködnek. — Dávid Pál a Bodó-kávéház főpinczéri állását átadta. — Pápán a «Hungária» szálló főpinczéri állását Ebenspanger Kálmán vette át.

**Az ármányos tengeri rák.** A központi vásárcsarnok vendéglőjében jóizüen falatozott *Singhoffer* halászmester és *Kleinhackel*, a vendéglős. Izesen elkészitett, pompás homár (tengeri rák) illatozott előttük. Szinte kopogott a vendégek szeme a delicatesse láttára s a bizalmasabbak esengtek egy harapás kóstolóért. A nyalánkok csapata egyre nőtt, ugy, hogy Kleinhackel kénytelen volt kijelenteni: „A ragyogóját, ettől ugyan kopik az állatok! Hanem ha az urak annyira ráehültek a homárra, hát fizessen mindegyikük egy liter bort s az önök számára is készittetek egy tengeri rákot!“ Az inyencz vendégek elfogadták az alkut. A kiélvezett rák üres pánczélja eltünt az asztalról s helyébe kerültek a literes palaczkok *Kleinhackel* jóféle Kadarkájával. Nemsokára aztán ott pompázott a vendégek rákja is s nem győzték enni és dicsérni a finom csemegét, pedig hát az csak az imént *elfogyasztott rák pánczélja volt*, a melyet *paczallal töltetett meg a tréfás Kleinhackel*. Mikor a móka kiderült, a rászedettek kaczagtak a legjobban s megduplázták a bort a szakácsné egészségére, a ki a paczalból is rákot tudott varázsolni.

**Kimutatás.** a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“ pénteki társasreggelin eszközölt gyüjtésről. Fischer Miksa adománya 50 kor., Baár József vendéglőjében 20 kor., Mayer Ferencz vendéglőjében 4 K. 80 f., Förster Konrád vendéglőjében 10 K. 10 f., Kiss Henrik vendéglőjében 6 K. 90 f., Prindl Nándor vendéglőjében 10 K., Fejér Gyula vendéglőjében 5 K., özv. Jahn Edéné vendéglőjében 8 K. 30 f., Wagner Vilmos vendéglőjében 11 K., özv. Pribiczer Sándorné vendéglőjében 34 K. 70 f., Palkovics Ede vendéglőjében 8 K. 20 f., Potzmann Mátyás vendéglőjében 7 K., Lippert Lajos vendéglőjében 10 K. 40 f., Nemény Béla vendéglőjében 6 K. 10 f., Burger Károly vendéglőjében 6 korona 30 fillér, Petánovits József „Metropol“ vendéglőjében 9 korona, Deutsch Pál vendéglőjében 4 K., Szücs és Balika vendéglőjében 6 K., Schnell József vendéglőjében 14 K., Schárhán Jánosné vendéglőjében 15 K., Blaschka István vendéglőjében 5 K. 60 f., Doktor László vendéglőjében 9 K. 50 f., Ebner Ferencz vendéglőjében 12 K. 80 f., Kovács E. M. vendéglőjében 17 K. 40 f., Boross Gyula vendéglőjében 7 K., Bittner Alajos vendéglőjében 11 K., Noszek Ignácz vendéglőjében 9 K., Hruschka János vendéglőjében 6 K. 50 f., ifj. Krist Ferencz vendéglőjében 17 K., Ehm János vendéglőjében 22 K., Dökker Ferencz vendéglőjében 15 K. 60 f., Deutsch Pál vendéglőjében 4 K. 60 f., Ebner Ferencz vendéglőjében 9 korona 70 fillér, Doktor László vendéglőjében 9 korona 20 fillér, Hernhut József vendéglőjében 3 kor. 20 fill., Szücs és Balika vendéglőjében 4 K. 40 f., Rezső Mihály vendéglőjében 8 K. 20 f., Hack István vendéglőjében 5 K. 50 f., Schnell József vendéglőjében 18 K., Müller Antal vendéglőjében 15 K., Mayer József vendéglőjében 7 K. 20 f., Máday Lajos vendéglőjében 8 K. 50 f., Kiss Henrik vendéglőjében 6 K. 70 f., Petánovits József „Metropol“ vendéglőjében 16 K., Krammer Miksa vendéglőjében 5 K. 70 f., Hofbauer Lipót vendéglőjében 5 K., Zöldhelyi Lajos vendéglőjében 4 K., Pelczmann Ferencz vendéglőjében 19 K. 50 f., Fürst Tivadar vendéglőjében 15 K., Kommer Ferencz vendéglőjében 11 K. 20 f., Összesen 556 K. 80 f., *Kiadás* Kraut Benjamin 12 hóra à 10 K. 120 K., Wirth Ferenczné 28 K., Wenczel Antal 40 K., Beöthy károly 40 K., Berner Ferencz 10 K., Auguszt János 10 K. Összesen 248 K. Maradvány 308 K. 80 f. Budapest, 1906. január 12-én. *Gundel* János elnök s. k. *Krist* Ferencz s. k. pénztáros. *Wilburger* Károly s. k. ellenőr.

**A téli szezon a Félix-fürdőben.** Nagyvárad közelében lévő Félix fürdőt a tél daczára is erősen látogatják, sőt a közkedvelt gyógyhelynek most is igen sok, állandóan ott tartózkodó vendége van. Jelenleg is, többek között, a következők keresnek gyógyulást az elismert, országos hirü fürdőben: Vertán Dezső gépgyárnok, Arad, Dobay Ferencz festőművész, Nagyvárad, Kiss Kolos premontrei tanár, Kassa, Wallerstein Aladár kereskedő, Debreczen, Bignió Gyula földbirtokos, volt országgyülési képviselő, Temesrékás, Bibeszku János és neje földbirtokos, M. Telegd, Kuttassy Lajos iparos, Nagyvárad, Stekly Emil kereskedő, Debreczen, Somogyi Lajos vállalkozó, Vaskóh, Óváry Lajos kályhagyáros, Nagyvárad, Kajáry Armin hivatalnok, Nagyvárad, Farkas József gazdatiszt, Sárafava, özv. Kiss Józsefné magánzó, Kassa. Dr. *Papp* Jusztin ügyvéd, Tenke, Apoky János lelkész Domahida. Lipták Dánielné földbirtokos neje Érmihályfalu. Makay Erzsébet magánzó Nagy Károly. A fürdő bérlője *Komzsik* Alajos szaktársunk, kinek jó konyháját, italait előkelő bánásmódját mindnyájan dicsérik.

**Rákóczi-pincze.** Budapesten, a József-körut 23-ik számu házban fényesen berendezett látványos vendéglői üzletet nyitott meg *Szankó* Gyula vendéglős szaktársunk. *Szankó* Gyula ezelőtt a József-utcza egyik kedvelt vendéglőjének volt tulajdonosa; ez uton kéri régi vendégeit, hogy uj helyiségében is meglátogatni sziveskedjenek.

**Vendéglő-vétel.** Prindl Nándor, iparunk e kiválósága, aki a jótékonyságban találja örömét, megvette a Rottenbiller-utczai Stein-féle vendéglőt s ennek vezetését sógorára, Vampetics Mátyásra bizta. — Kass Béla barátunk átvette e hó 1-én a Drechsler-féle Andrássy-uti nagyvendéglőt.

**Kaposvári pinczér-bál.** E hó 13-án a kaposvári pinczérek a «Szarvas» szálloda külön termében igen fényesen sikerült családi jellegü tánczvigalmat rendeztek, melynek sikere nagy részben Hajnal Aladár, a szálloda kedvelt főpinczérének és derék főnökének, Szilágyi Adolf barátunknak köszönhető.

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 □ öles, az uj villamos vasut keresztül megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti dij Budapestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg“ szálloda. Telefon: 88—92.

# NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

## MAGYAR ÁLTALÁNOS HITELBANK.

## Közgyülési meghivó.

A **Magyar Általános Hitelbank** szavazatra jogosult t. cz. részvényesei az **1906. évi márczius 19-én**, hétfőn délelőtt 10 órakor, Budapesten, a bank helyiségében (V., Nádor-utcza 12. szám) tartandó

**harmincznyolczadik rendes közgyülésre**

meghivatnak.

**A tanácskozás tárgyai:**

1. Az igazgatóság jelentése a társaság 1905. évi üzleteiről.
2. Az igazgatóság számadása az 1905-ik üzletévről és inditványa az évi nyereség megállapitása és hováforditása iránt.
3. A felügyelő-bizottság jelentése.
4. Határozathozatal e tárgyban és a felmentés megadása az igazgatóság és a felügyelő-bizottság részére.
5. A nyugdijintézet szabályzatának módositása.
6. Választás az igazgatóságba.
7. A felügyelő-bizottság választása és tiszteletdijának megállapitása.

A mérleg a felügyelő-bizottság jelentésével együtt nyolcz nappal a közgyülés előtt az összes fentebb felsorolt letéteményezési helyeknél a részvényesek rendelkezésére bocsáttatik.

Budapesten, 1906. évi február 16-án.

**Az igazgatóság.**


## Pályázati hirdetmény.

**A „Budapest—kőbányai casinó-épület részvénytársaság“** a

## Kőbányai Casinó

kizárólagos kezelésére, nemkülönben a kaszinóval egybekötött nyilvános **kávéház, vendéglő** és lakás **elválaszthatlan bérletére pályázatot hirdet.** A bérleti idő 3 év s 1906. évi november hó 1-jével kezdődik. Ajánlatok zárt boritékban legkésőbb folyó 1906. évi **április hó 1-ig dr. Székely Soma** társulati ügyész úrhoz (Budapest, X. ker., Hölgy-utcza 3.) adandók be, a hol a bérleti részletesebb feltételek s egyéb felvilágositások hétköznapokon délutáni 3—6 óra között megtudhatók.

## Fölvilágositás.

Több lap február 10-én kelt 33. számában a **Központi szálloda** hirdeti, hogy **„Ma Salvátor-sör csapolása.“ Sedlmayer Gábor müncheni Spaten sörfőzőjéből.**

Indittatva érezzük magunkat, hogy e visszaélés ellen, a melyet világhirü különleges sörünk nevének ilyetén fölhasználásával üznek: nyilvánosan **tiltakozzunk.**

Ez a visszaélés már azért is aggasztó, mert alkalmas arra, hogy a közönséget **megtéveszsze.** A megtévesztésnek e veszedelme azonban kétségtelen, mert tudvalevő, hogy

világhirü különleges sörünk

**SALVATOR**

nevét nemcsak **Németországban**, hanem 1896. évi április 20-ika óta **Magyarországon** is **védi a törvény.**

E védelem következésében mindenki, a ki más sörfőzőből kikerült sört **„Salvator“** elnevezéssel hoz forgalomba, pénz- és fogházbüntetést von maga után, védőjegybitorlást követ el.

München, 1906. február havában.

**A. G. Paulanerbräu**

**(zum Salvatorkeller.)**

## ÉRTESITÉS.

**T. ismerőseimet, jóbarátaimat és a t. fogadós és pinczér szakközönséghez tartozó** összeseket van szerencsém értesiteni, hogy a

## II., Széna-tér 7. sz. alatt lévő

**SYBERT-féle** kávéházat megvettem s azt február hó 15-ikétől saját kezelésemben a régi

## „Gizella-kávéház“

néven tovább vezetem.

Hazafias és kollegiális tisztelettel

**PINDINGER LAJOS**

az „Alföld“ vendégfogadó v. tulajdonosa.

**A „tiszapolgári fogyasztási és értékesitő szövetkezet“ vendéglőst keres.**

Főbb feltételek:

Vendéglős biztositékul a szövetkezetnél **ötszáz koronát előre letétbe helyez.**

A szövetkezet ingyen átad vendéglősnek lakásul egy szobát, konyhát, kamrát, pinczét, padlást; előkelőbb vendégek részére egy ebédlő és két vendégszobát; köznép részére két ivószobát, melyeknek **bebutorozása, felszerelése a vendéglős gondja.** — A kimérendő asztali bort, — évente mintegy tiz-tizenkét ezer liter — a szövetkezet szolgáltatja s kiméréséért literenkint nyolcz fillért fizet a vendéglősnek; de a bor átadásakor annak a szövetkezet által megszabandó kimérési árát vendéglős előre kifizetni tartozik a szövetkezetnek. — Finomabb borokat, **sört, szeszt a vendéglős szerzi be saját költségén,** s a kimérési árakat maga szabja meg. De ezekért évente 700 — hétszáz — koronát fizet a szövetkezetnek. — Vendégeknek ételekkel ellátásából származó haszon a vendéglőst illeti.

Pályázatok **f. évi márcz. hó 20-ig adandók be.** Az állás legkésőbb **f. évi május hó 1-én foglalandó el.**

Bővebb fölvilágositást a helyszinén az igazgatóság nyujt.

**Tiszapolgár**, 1906. február 19-én.

**AZ IGAZGATÓSÁG.**

Brázay Kálmánnál vásároljunk.

## Vendéglősök figyelmébe!!

Tisztelt kartársaimat van szerencsém értesiteni, hogy a világhirü **müncheni Paulaner-Bräu** vezérképviseletét Magyarország részére már a mult évben átvettem s hogy ezen hirneves sörfőzőgyár általánosan kedvelt

# Salvátor-sörre

nálam megrendelhető. — Mivel a **„Salvátor-sör“** kimérési ideje márczius 1-től bezárólag márczius végéig tart a megrendelések már **február hónapban megteendők.** — A **„Salvátor-sör“** egész, fél és negyed hektoliteres hordókban, palaczksörök pedig 30 üveg tartalmu ládákban küldetnek szét. Megkeresésekre levélben válaszolok.

Tisztelettel

**PRINDL NÁNDOR** vendéglős

BUDAPEST, VI., Andrássy-ut 51. sz.

## Bérbeadó fürdő-vendéglő.

# Stoósz gyógyfürdő

jól jövedelmező

## fürdő vendéglője

több évre bérbeadó. Bővebb felvilágositást ad a

**FÜRDŐ IGAZGATÓSÁG**

**Stoószon.**

**BÉRBEADÓ** Kispesten egy régi jóforgalmu

## mészáros és hentes üzlet.

Bővebb felvilágositást a tulajdonos:

özv. **FÜREDYNÉ** Kispesten, **Fő-utcza 42. sz.**

# Seifert Henrik és Fia

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

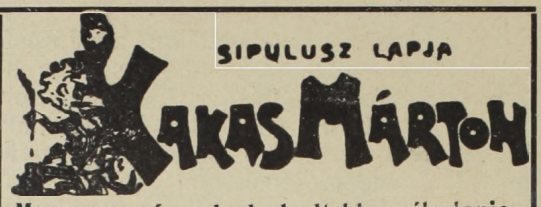
Szép kövér, frissen leölt, körülbelül 5 kilo sulyu

## tejes bárányt

szállit **Vitályos Efraim Baróthon** (Háromszékmegye) darabonként jelenleg **6 koronáért**, később olcsóbban.

## Székely juhturó

**szalámi alakban**, jelenleg kiloja **1.60**, hólyagban **1 50 K.**




**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

Csász. és kir. udvari szállitók.

**Telefon 3404.**



Alapitva 1852.

## Sieburger és Társa

**PAPIRKÁRPIT** gyári raktár.

ő. cs. és kir. fensége József főherczeg udvari szállitói.

**Budapest, V., Fürdő-utcza 8. sz.**

Linoleum nagy válazstékban.

## Csillaghegyi forrásviz

**szánsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tővében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

# Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

**Szt.-margitszigeti**

# üditőviz

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

# Eladó borok.

1904. évi kitünő minőségü 250 hektóliter fajbor, **rizling és kövi dinka** eladó **Kiskörösön**

## LÁBOS FERENC

**gyógyszerésznél.**

# KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

## SCHLEICHER JÓZSEF

**Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-**

Telefon: 41—05. **szörp-gyára** Telefon: 41—50

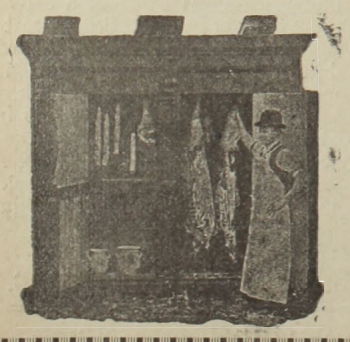
**Budapest, II. ker., Kacsa-utcza 19. sz.**

Ajánlja a. t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait. **Vidékre 5 kilós postacsomagok.** ☞ Előnyös árak.

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus** és **sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

## A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye.

**I. évfolyam.** **I. évfolyam.**

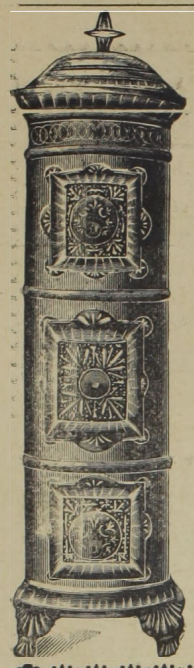
Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“.** — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

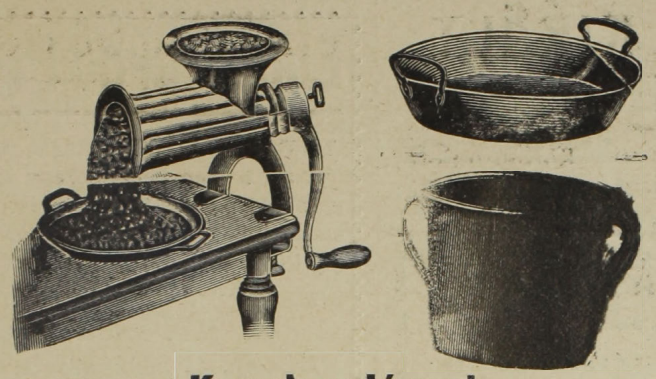
## Engedélyeket és okmányokat kieszközlő iroda

**Budapest, IX., Üllői-ut 3. sz.** földszint, kapu alatti ajtó

**Hivatalos órák: 3—6.** ✣ Kieszközöl, beszerez és elvégez: ✣ **Hivatalos órák: 3—6**

**Vendéglősöknek** stb. korlátolt és korlátlan italmérési, dohány, valamint ezek átirására és áthelyezésére vonatkozó **engedélyeket.** ✣ Okmánybélyeg, váltóürlapok, postai értékjegyek, játékkártya és denaturált szesz eladására jogositó engedélyeket. ✣ Iparengedélyeket. ✣ Kártya és egyéb játékengedélyeket. ✣ Automobilok és motorokhoz szükséges adómentes benzin beszerzési engedélyeket. Illetőséget és honpolgári jogokat. Névmagyarositási czégbejegyzési stb. mindenféle közbenjárásokat.





**Konyhaedények**

husvágó-gépek, husbárdok elismert legjobb minőségben; továbbá vendéglők és kávéházak részére nagy szabadalm.

**kályhák**

ujak és keveset használtak is; raktáron ugyszintén villanycsengők, felszerelések olcsó, szabott árak mellett. Használt öntött-edény becseréltetik.

**SÁVELY JÓZSEF** VII., Kerepesi-ut 72. TELEFON: 25—52.

# BORHEGYI F.

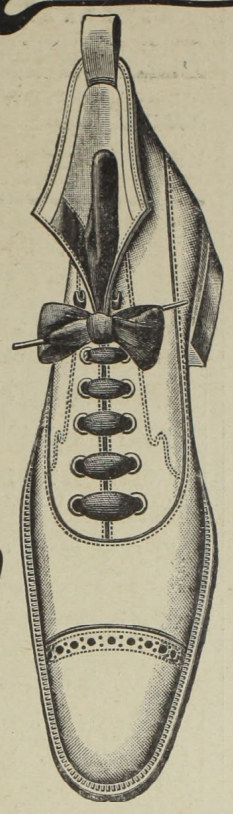
palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.



# Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat **világhirü kulimász kenőcsök** ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — **Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy orthopäd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésesebben készitik el.

**Czipőink elegáns formáikról hiresek!!**

## Pinczér-czipők

chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.

## A SARU-czipővállalat

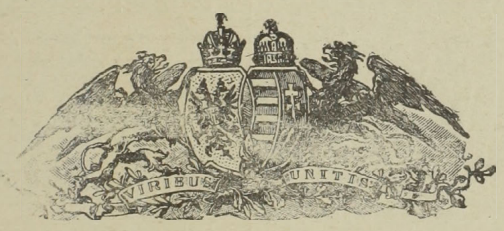
a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

(A Népszinház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!




# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

**Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.**

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

TELEFON: 7—78. TELEFON: 7—78.

A t. szállodás, kávés és vendéglős urak figyelmébe!

**Villamos berendezéseket, átalakitásokat,** jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, **javitásukat eszközli,** berendezéseket szakszerüen **dijtalanul felülvizsgál**

**SZILÁGYI MIHÁLY**

villamossági vállalata

**BUDAPEST, IV., Hajó-utcza 16.**

Deák-tér közelében.

# Boreladás.

Saját termésü, **tokaji boraimat,** Tokaj vasút-állomáshoz szállitva, 2 és 3 éves gönczi hordónként 120—150 koronájával **hordóval együtt** áruba bocsájtom. Nagyobb vételnél megfelelő árengedmény.

**Mandel Dezső, Nyirbátor.**

**MEZEY J.**

(Előbb SZALAY E.)

**ásványviz-nagykereskedő**

**BUDAPEST, VII., József-körut 31|B. sz.**

TELEFON: 53—65. TELEFON: 53—66.

Ajánlja az összes ásványvizeket a vendéglős urak figyelmébe. Minden mennyiséget pontosan házhoz szállit.

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és forditó **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST,** Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

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

**A KALAP KIRÁLY**

2, 4, 5 koronás különlegességekben **elismert** specziálista **Kossuth Lajos-utcza** végén, **Eskü-ut, Klotild-palota.**

**FOGVÁJÓK**

mindennemü közönséges és különleges (csiszolt és csiszolatlan) minőségben kaphatók **Hirschler Testvérek fogvájó gyári raktárában Budapest IX. Ferencz-körút 17. szám. Telefon 54-53.**

**Különlegességek vendéglők részére.** — Postacsomag szétküldés naponta. — Árajánlattal szivesen szolgálunk.

**Téli alma és**

**gyümölcs eladás!** Csemegealmát válogatottat, szépet, ranette batul, törökbálint, rozmarin, szercsike, eper, ponik, pogácsa és bőralmákból vegyesen ötkilós postakosárral 4 koronáért, tizkilós postakosárral 7 koronáért, ötvenkilós ládával fagymentesen becsomagolva (láda, csomagolás és vasuthoz szállitás dijmentesen) 30 koronáért. Rétesalmát tizkilós postakosárral 5 koronáért. Fajtiszta körtét 5 kilós postakosárral s pedig hardenpontvajoncz, Ferdinánd-vajkörte és pasatuti és szagos császárkörtéből vegyesen 6 koronáért. Csemegeszőlőt száraz mézédeset 7 koronáért. **Vérpiros fajnarancsot ötkilós postakosárral 2.80 koronáért, mézédes óriási vérpiros muskát narancsot 3 koronáért**; meszinai fajnarancsot 2.20 koronáért óriási jaffanarancsot 2.40 koronáért, mandarint 3.20 koronáért, válogatott czitromot 2 koronáért, óriási karfiol 2.40 koronáért, római marónit 2.40 koronáért szállit dijmentes csomagolással utánvéttel **Busetto Malvina** gyümölcskivitele, Budapest, Csömöri-út 26.

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER Keserüvizforrás Gyógyhatású SAXLEHNER-KÚT

**Tokaj-Hegyaljai borok**

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**

(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

**BOR.**

Gyöngyös-visontai hegyeken termelt kitünő minőségü, tiszta szürésü, természetes palaczkképes faj ó boraimból szállitok utánvéttel:

| | | |
|---|---|---|
| Asztali sillert | 38 | koronáért |
| „ fehéret | 40 | „ |
| „ vöröset | 44 | „ |
| Hirneves visontai vöröset (bikavér) | 70 | „ |

hketoliterenként, a hordókat 30 napra kölcsönzöm, s azok a beszerzési ár felszámitása ellenében, utánvéttel visszavétetnek. **Rendelhető:**

**Rusznyák Antal bor mintanagygazdaságától, Gyöngyös.**

**Eladó fürdő Péczelen.**

A főváros tőszomszédságában igen kedvelt nyaraló helyen Péczelen, egy szépen berendezett **meleg fürdő, kitünő forrásvizzel, szép lakóházzal,** 760 □-öl szépen **befásitott telekkel,** esetleg **italmérési joggal** ☞ jutányos árért azonnal eladó. — Bővebbet

KODÓ MIHÁLY-nál

**PÉCZELEN, Hajnal-utcza 626. sz.**

(Közvetitők kizárva.)

**Bérbeadó étterem és sörcsarnok.**

**Kolozsvárott,** az uj Nemzeti Szinháztól alig 30—40 lépésnyire épült uj épületben igen szép, nagy, **teljesen uj, elegánsan berendezett étterem és sörcsarnok** egyéb mellékhelyiségekkel, minél előbb **bérbeadó.** Közvetlen közelben vannak az igazságügyi palota, (királyi tábla, törvényszék, járásbiróság), pénzügyi palota, közvetlen közelben vannak még a különböző laktanyák, (gyalogság, tüzérség és honvéd). **Csakis elsőrendü, arra hivatott, intelligens és szorgalmas vendéglősök ajánlatai vétetnek figyelembe,** melyek küldendők

**Schneider G. A. czimére Kolozsvárott.**

**Tifuszjárványban**

vizvezetéki viz mellőzendő.

**IKONA ARTÉZI VIZ**

legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

Artézia részvénytársaság

BUDAPEST, Egressy-ut 20/c szám.

TELEFON: 50—72. TELEFON: 50—72.

**Tejes bárányokat**

frissen leölve, kb. 5 kilo sulyban bérmentve szállit bárhová darabonkint **6.50 K.-ért**

**INCZE GYULA** székely turó-gyára **BARÓTH** (Erdély).

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

**Reiszman Ignácz**

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi bérpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

**Hirdetmény.**

A **tasnádi** (Szilágym.) **Tömpe-**féle

**nagyvendéglő**

**folyó év márczius 6-án Tasnádon,** a kir. járásbiróság árverelő helyiségében birói önkéntes árverés utján **eladatik.** Bővebb felvilágositást ad

**dr. Hunyady János ügyvéd, Tasnádon.**

## Meghivás

A

# PESTI MAGYAR KERESKEDELMI BANK

# 64. rendes közgyülésére,

mely

1906. évi február hó 17-én délután 6 órakor

a bank helyiségeiben fog megtartatni.

### Tárgyak:

1. Az igazgatóság jelentése.
2. A felügyelő-bizottság jelentése, a mérleg megállapitása, a nyereség felosztása iránti határozat és a felmentés megszavazása.
3. Az alapszabályok módositása.
4. A tisztviselők és szolgák nyugdijszabályzatának módositása az igazgatóság javaslata alapján.
5. Igazgatósági választások. (Az alapszabályok 36. §-a értelmében a kilépő igazgatósági tagok ujból választhatók.)
6. A felügyelő-bizottság jelentése.

Az alapszabályok 19., 20. és 21. §-ai értelmében minden részvényes, kinek részvényei három hónappal a közgyülés előtt a bank könyveiben nevére be vannak jegyezve, jogositva van a közgyülésen résztvenni, vagy magát meghatalmazott által helyettesittetni, kinek azonban szintén részvényesnek kell lennie.

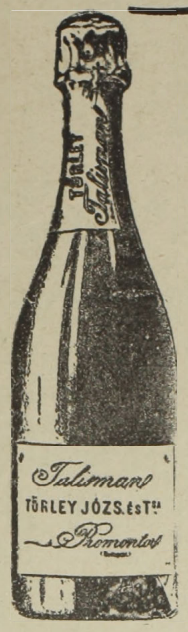
A szavazati jog érvényesithetése czéljából a részvények szelvényekkel együtt az alapszabályok 18. §-a értelmében **folyó évi február hó 14-ig** az alant felsorolt helyeken teendők le.

**Budapesten: a bank értékpapir pénztáránál.** — **Brassóban**: az Adler L. Jakab és Testv. bankbetéti társaságnál, — **Debreczenben**: az Alföldi takarékpénztárnál, — **Kassán**: a Kassai jelzálog-banknál, — **Kolozsvárott**: az Erdélyi bank és takarékpénztár r.-társaságnál, — **Pozsonyban**: a Pozsonyi II. ker. általános takarékpénztárnál, — **Sopronban**: a bank fiókjánál, — **Szegeden**: a May R. Miksa czégnél, — **Temesvárott**: a Délmagyarországi kereskedelmi és gazdasági bank r.-t.-nál, — **Ujvidéken**: a bank fiókjánál, hol is az 1875. évi XXXVII. t.-cz. 198. §-a és az alapszabályok 45. §-a értelmében a megvizsgált évi mérleg, a felügyelő-bizottság jelentésével együtt, 8 nappal a közgyülés előtt átvehető.

Budapesten, 1906. február 9-én.

**Az igazgatóság.**

(Utánnyomás nem dijaztatik.)


CEC SEC

**TALISMAN**

**TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA**

**PROMONTOR**

**(BUDAPEST).**

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

# Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállitók.

Budapesten, IX.

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemü és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

**Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.**

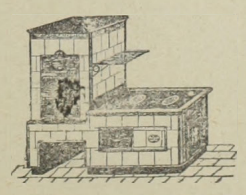
## Vendéglősök figyelmébe!

**Szállitok** hegyitermésü jó **fehér, siller és vörös borokat**, valamint kisüstön főzött valódi **törköly pálinkát** kölcsön hordókban.

**WOLF ARNOLD** bortermelő, **Szegszárd.**

**LAKOS LAJOS takaréktüzhely-gyáros BUDAPESTEN.**

császári és királyi udvari szállitó.



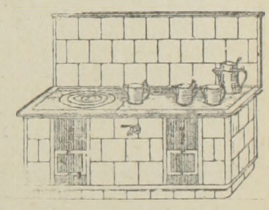
Gyár: VIII., Bezerédy-utca 8.

Iroda és raktár:

IV. ker., Váczi-utcza 40 sz.

Irányi-utcza sarkán.

Készit és raktáron tart takaréktüzhelyeket minden alakban és kivitelben.



## Váczi Ipari és Gazdasági Hitelszövetkezettől

mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagjától.

# Hirdetés.

A **váczi „CURIA" szállodára**

**bérlő** esetleg megfelelő **üzletvezető**

**kerestetik.** — Bővebbet a

„Váczi Ipari és Gazdasági Hitelszövetkezet"-nél Váczon

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

## KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

# MUSTÁR

**(eredeti franczia-mód)**

valamint kitünő minőségü

## PARADICSOM

1 és 5 literes üvegekben

**vendéglős urak részére**

kapható




**MOCZNIK L.** conservgyárában

**Budapest, VIII. ker., Alföldi-utcza 10. szám.**

A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

---

**Szepességi lenipar!** **Szepességi lenipar!**

# Wein Károly és Társai

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.




Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlő-, csemegekendő**

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

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

**MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

# Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató**, grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

# Hokkes József

## borkereskedő

**Budapest, V, Váczi-körút 46**

**A hires „Andrényi Kálmán Utódai“ aradi czég palaczkbor lerakata**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

M. k. postatakarékpénztári számla. **TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból**, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat**, ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

# BESSENYEI GÉZA

**hentesáru- és csemege-üzlete**

## BUDAPEST, ANDRASSY-UT 39. SZ.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávés és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindennemü **bel- és külföldi csemege-árukban, kassai és prágai sonka, prágai császárhus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonna-kivitel, magyar és franczia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.** **Árjegyzék kivánatra ingyen.**

Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservek és beföttek.

**Vidékre megrendelések pontosan szállittatnak.**

Oly áruk, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszereztetnek.

---

# SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA

**bank- és váltóüzlete**

**BUDAPEST VIII., BAROSS-TÉR 2. SZ.**

**TELEFON 53—23** **(József főherczeg szálló)** **TELEFON 53—23**

**Értesités.** Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy **VIII., Baross-tér 2. sz.** (a József főherczeg szálló épületében) **bank- és váltóüzletet** nyitottunk, mely üzletkörét a következőkre terjeszti ki: **sorsjegyek, állampapirok, valamint egyéb értékpapirok vétele és eladása, kölcsönök, sorsjegyek és értékpapirokra,** sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, **osztálysorsjegyek minden huzáshoz, tőzsdei megbizások keresztülvitele az áru- és értéktőzsdén,** külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása, képzénykölcsönök folyósitása előnyös visszafizetés mellett, ezenkivül minden, a bankszakma körébe tartozó megbizás eszközlése a legkulánsabb feltételek mellett. Reméljük, hogy becses bizalmával mielőbb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzhessük.

Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA.**




# Nagy boreladás.

**1700 hektó beregszászi szőlőmben termett,**
kitünő, nagy szesztartalommal biró 1900,
1902, 1903, 1904, 1905 évi **bor** eladó.

Bővebb felvilágositással szolgál a tulajdonos.

**BUZÁTH FERENCZ** orsz. képviselő.
**BUDAPEST, József-utcza 25. szám.**

---

**Baldóczi-ásványviz.**

Baldóczi-ásványviz.

## BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS
### a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 ill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV, ker., Fővám-tér 4.**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

---

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

## dupla malátasör Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér,** egy kis palaczk **32 fillér.**

---

VÉDJEGY SZÁMA 12274. VÉDJEGY SZÁMA 12274.

## Sziklabor Sec
**(franczia módszer szerint)**
**UNYI JÓZSEF pezsgőgyárából**
BUDAFOK (PROMONTOR)

Iroda: **Tóth József-utcza 60. sz.** (saját házában.)
Pinczék: **Fuchsgang-dülő 20.**

Minták és árjegyzék a t. vendéglős, szállodás és kávés urak részére dijmentesen.

---

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállító.
**Budapest** **SERFŐZDÉJE**
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

**Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét,**

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

---

## Herczegovina

egyik jelentékeny katonai őrhelyén, a hol állandóan nagyszámu magyar katonaság fekszik, **kitünő** forgalmu és **jól jövedelmező**

### legénységi kantin és tiszti kaszinó

családi körülmények folytán átadó.

Pontos adatokkal szolgál

**BANAZ FRATELLI czég Ragusa (Dalmáczia).**

(Kéretik németül levelezni.)

---

## 600000 korona nyerhető

**1 darab „Pesti hazai takarékpénztár" sorsjegygyel.**

Kapható:

36 havi részletfizetésre.

Havi befizetés: 1 drbra 7 kor.

## Fleissig Sándor bankház

Budapest, Erzsébet-körut 2. szám.

---

A világhirü

## Bodega de Santa Maria
### Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

A BUDAPESTI

# LÉGSZESZGYÁRAK

FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

A világhirü franczia

## DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarorszgi főlerakata

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

Muzeum-körut 23.

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „**SIMPLEX**“ **vizszürők**. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat Budapest. Városi üzlet: IV., Ferencziek-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

## COGNAC

Czuba-Durozier & Cie.

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

## Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.

Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.

Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczetelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hütő- és jéggyári berendezések.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

12 elsőrendü kitüntetés.

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

Hors Concours.

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

XXII-ik évfolyam. 5. szám. Budapest, 1906. márczius 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“. a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Az ifjuság védelme.

Az emberiség legdrágább kincse a fiatalság, az élet virága, a mely csak egyszer nyit számunkra s ha elhullatta himes szirmait, semmiféle köny és bűbájosság vissza nem varázsolja.

Hogy ez a kényes, szép virág kinek-kinek mentől tovább virulhasson, hogy szine, illata üdén maradhasson, az emberiség legnagyobb érdeke.

Védenünk kell az ifjuságot! Védenünk az időelőtti megerőtetésektől, védenünk a betegségektől s az erkölcsi mételytől.

Boldog az a nemzet, a melynek fiatalsága gondtalanul üzheti ártatlan játékait; boldog, a melynek fiatalsága testében erős, lelkében szüziesen gyermeteg!

Elmondhatjuk-e mi, hogy ezekhez a boldog nemzetekhez tartozunk? Aligha!

Hány gyermeket látunk korának meg nem felelő munkában görnyedezni; hányat levegő, szabadság hiányában sápadozni s hány ödöng körülöttünk elhagyottan, éhségtől, hidegtől sorvadozva.

És még megdöbbentőbb a kép, ha megfigyeljük az utczáinkon, tereinken kergetőző gyermekcsoportokat.

Modorukból, beszédükből vénhedtség, a megmérgezett lélek kiabál felénk istent káromlón, arczot piritón. Valóságos veszedelem ilyen gyermekcsoportok között tisztességes nőkkel elhaladnunk. A kaszárnyák és a rossz házak aljas szólamai röpködnek felénk.

Ha el is tagadhatnók a nálunk égre kiáltóvá lett erkölcstelenséget, ellenünk vallanának, vádolnának gyermekeink ajkai.

Czigarettázó suhanczok, dorbézolók között füsttől czikákoló kisdedek, durva társalgásainktól hülyedező gyerekek mindennapi látványosságai a pálinkás lebujoknak, a vendéglőknek és a kávéházaknak.

Éppen ezért, ha valahol, ugy a nagy városokban, különösen a mi fővárosunkban szorul az ifjuság védelemre. Védelemre egészségi és erkölcsi okokból.

Itt, ahol rossz a levegő, szükek s tulzsufoltak a lakások, hiányos a táplálkozás, szükséges, hogy a társadalom gondoskodjék a gyermekek levegőztetéséről és edzéséről.

Itt, a hol ember ember hátán él, a hol az ártatlanság ablaka mellett a büné vigyorog; itt, a hol a felnőttekben, a szülőkben zavaros az erkölcsi érzék, szükséges, hogy a társadalom védje az ifjuság erkölcsét s szeretettel korlátozza őket a korai elsülyedéstől.

Ezért vetettük fel a minap, egy más iparágban történt kezdeményezés folytán, azt az eszmét, hogy nálunk is jó volna ifjaink védelméről gondoskodni s tanonczaink, a borfiuk, részére internátust kellene létesitenünk.

Sehol nincs erre akkora szükség, mint a mi szakmánknál.

A legtöbb helyütt a borfiu távol lakik üzletétől s legjobb esetben is késő este bandukol haza, a mikor az utczák válóságos bünszerzők; igy hát — ha egyéb nem — a kiváncsiság is megtántoritja az ifjut, a ki örökösen felnőttek között forogva, ugyis felizgatott fantáziával távozik otthonába.

Mennyi betegség, mennyi elvetemültség okai ezek az ellenőrizhetetlen éjjeli órák.

Ezt a veszedelmet megakadályoznunk mindenekfölött való kötelesség, valósággal lelkiismereti dolog ránk nézve. Annál is inkább ez, mert — a mint már a minap is jeleztük — egy kis körültekintéssel és jóakarattal minden nagyobb áldozat nélkül volna létesithető.

De ez a körülmény még nem sok reménynyel kecsegtetne bennünket, ismervén a szaktársak nehezen megtörhető közönyét, ha nem tudnók azt, hogy ezt az eszmét oly igazán humánus, erős akaratu és áldozatra kész férfiu melengeti a szivén, mint *Glück Frigyes*.

Az ő nemes, nagy szivéhez méltó feladat s megvalósitásával megszámlálhatatlan emberöltők áldó kegyeletébe vési be nevének emlékezetét.

Valóban, a mai társadalmi viszonyok között e nélkül az intézmény nélkül iparunk jövendőjének a képét nem láthatjuk valami rózsásnak; mert a szakképzett elem is lelkében hordja és tovább plántálja e szomoru, önmagával meghasonlott kor romlottságát.

Mi tehát előre is mély tisztelettel

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).
Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.
Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**Paprika király!** Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba rendelést tenni. **Paprika király!**

hódolunk *Glück Frigyesnek*, e nagy eszme melengetőjének s nemsokára lelkes apostolának.

Ha ő kibontja ifjuságunk védelmének fehér zászlaját, bizonyára az emberszerető vendéglősök egész sokasága sereglik táborába s csakhamar állni fog tanonczotthonunk, ifjaink testi, lelki egészségének ez a hatalmas mentsvára.

Isten áldja azokat, a kik alapját vetik és a kik betetőzik!

**A záróra Ujpesten.** Az ujpesti vendéglők, kávéházak és kávémérések záróráját a vármegye törvényhatósága szabályrendeletileg a következőleg állapitotta meg:

1. A vendéglőket éjjeli 12 órán tul reggel 4 óráig nyitva tartani tilos. A tilos időben vendégek nem időzhetnek a vendéglőkben. A tilalom nem szól azon éjjelekre, amidőn tánczvigalmak és mulatságok rendeztetnek és étteremmel kapcsolatos helyiségekben. — 2. Kávéházak egész éjjel nyitva tarthatók. Kávéháznak csak azon üzlet tekinthető, amely utczai földfeletti helyiségben gyakoroltatik, amelyben kávé, tea, csokoládé, italmérési engedély tárgyát nem képező szeszes ital, az utóbbiakhoz szükséges nedvek és sütemények mindig kaphatók, amelyben legalább két rendes nagyságu tekeasztal folyton a közönség rendelkezésére áll; kivéve a szállókban lévő kávéházakat, melyekben egy tekeasztal is tartható; végre amely üzlet kávéházfelirással van megjelölve. 3. Kávémérések — tekintet nélkül az évadra — csak 11 óráig tarthatók nyitva és reggeli 3 óra előtt ki nem nyithatók. Aki a záróra ellen vét, 100 koronáig, visszaesés esetében 400 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel sujtható. A szabályrendeletet a kereskedelmi miniszter jóváhagyta.

## A husnagyvágó.

A hus drágasága s ezzel a megélhetés nehézsége egyre fokozódik s már-már nemcsak a fővárosban, hanem a vidéken is türhetetlen.

Nálunk a fővárosi tanács ugy viselkedik, mintha a lóhus-székek felállitásával teljesen eleget tett volna kötelességének: semmiféle kezdeményezésre sem mutat hajlandóságot.

A vásárpénztár, amely a hus drágulásának egyik fő okozója, még mindig zavartalanul sáfárkodik; mert az ellene megindított vizsgálat szekerét, ugy látszik, kátyuba juttatták s addig akarják huzni-vonni, mig vagy feledésbe merül, vagy pedig a terhelő körülményeket sikerül a javukra maszkirozni.

Egy van még, ami kisért s ez a husnagyvágó, amelynek az a czélja, hogy a budapesti vágóhidon egy részvénytársaság üzze a vágást s ez lássa el hussal az összes mészárosokat és henteseket.

Akkor, amikor ennek a hire először került nyilvánosságra, mindjárt aggodalmunkat fejeztük ki, hogy ennek a részvénytársaságnak aligha az lesz a czélja, hogy a főváros közönsége mentül olcsóbban juthasson a hushoz, hanem inkább az, hogy mentül nagyobb haszonnal zárhassa évi mérlegét.

Éppen ezért meggondolandónak mondottuk, hogy hosszabb időre monopolizáltassék, a közönség nyakára szabadittassék egy társaság, amely semmiféle garanczíát sem nyujt arra nézve, hogy nem törekszik-e a közönség kizsákmányolására.

A husnagyvágó kérdését már az «Országos Gazdasági Egyesület» is tárgyalta s szinte abban a véleményben van, amiben mi, vagyis hogy a nagyvágó tervezői semmiféle garanczíát nem szolgáltatnak arra, hogy kiváltságos helyzetükben nem nyomják-e el az állattenyésztők és a közönség érdekeit.

A tervezők különben már a minisztérium elé terjesztették ajánlatukat s a kereskedelmi miniszter már át is irt a székesfővárosi tanácshoz, hogy nyilatkozzék a husnagyvágó kérdésében.

Erre az a különös eset történt, hogy egyszerre több ajánlat is érkezett a miniszterhez.

Ezek között igazán nagyszerü, a magyar állattenyésztésre kiváló jelentőségü egy titokzatos angol társaság ajánlata, amely Fiuméban akar óriási tőkével husnagyvágót és feldolgozó-gyárat létesiteni, hogy egész Európát magyar hussal láthassa el; pedig hát ez magunknak is kevés, mert az osztrák sógor eleszi előlünk.

Ha a fiumei terv valósulását megengednék, ugy a budapesti piacz forgalma minimumra szállana s a hus drágasága országszerte emelkednék.

Ez a kilátás alkalmas arra, hogy a fővárost megrettentse s valószinüleg azért eszelték ki, hogy a tanács és a közgyülés sebtibenvaktában megadja a budapesti nagyvágónak a monopóliumot, illetőleg a szerződést.

Szóval, a husnagyvágó keletkezésénél igen gyanus tünetek mutatkoznak, amelyek arra intenek, hogy óvatosak legyünk s hogy megmaradjunk azon véleményünk mellett, hogy — ha már éppen husnagyvágó kell — ezt maguk a mészárosok és hentesek létesitsék. Igy nyilatkozott a pozsonyi kereskedelmi- és iparkamara is.

## A szövetkezetekről.

Évek óta törekszünk arra, hogy a szövetkezeti eszmét megkedveltessük vendéglőseinkkel.

Kimutattuk, hogy a szövetkezetek mindenféle szükségletek kielégitésére alkalmasak s minthogy nem haszonlesés a czéljuk, a népsegitésnek egyetlen igazi alakulatai.

Éppen ezért jónak véljük ismertetni azt a széles körben nagy érdeklődést keltő felolvasást, amelyet dr. Nagy Ferencz volt államtitkár tartott a «Magyar Tudományos Akadémiá»-ban a «Szövetkezetek alapelvéről».

A felolvasás nemcsak tárgyánál, humánus eszmemeneténél, hanem azért is különös figyelmet érdemel, mert köztudomásu, hogy dr. Nagy Ferencz megalkotója a majdan törvényhozásunk elé kerülő szövetkezeti törvényjavaslatnak.

Ajánljuk tehát felolvasásának ismertetését olvasóink figyelmébe, hogy végre-valahára a vendéglősök is élvezhessék szövetkezeti intézményeik áldásait. Ezek nélkül iparunk pangása meg nem szünik s helyzetünk egyre lealázóbbá válik.

Dr. Nagy Ferencz szerint a szövetkezetet a humanizmus szemével fölismert szükség hozta létre. A kis existenciák elszaporodásával egyre nagyobb szüksége mutatkozott annak, hogy a gyengék az őket kizsákmányoló nagy tőkével szemben szervezkedjenek. E szervezkedés azonban — éppen mert szegény emberek önsegélyét czélozza — nem lehet nyerekedő.

Ezen a ponton külömbözik minden más kereskedelmi vagy részvénytársaságtól, mely mind arra dolgozik, hogy a részvényesek tőkéjét minél dusabban kamatoztassa.

Ezekkel szemben fogalmilag a szövetkezet olyan társaság, mely a saját tagjainak hitelét, keresetét vagy gazdálkodását mozditja elő. Jelszava tehát az önsegély és ezzel ki van zárva, hogy önmagán nyerészkedjék; mert akit támogatni akarunk, azt nem huzhatjuk meg egyuttal.

Ugyanez a mozzanat megkülömbözteti mindenféle más üzleti társaságtól is, mely bárkivel köt üzletet, ha hasznát látja mellette és melynek tagjai vagy részvényesei csak akkor mennek a saját bankjukhoz, ha ennek előnyét látják. Ellenben a szövetkezeti ember éppen azért állt be a szövetkezetbe, mert hiteligényét vagy munkaértékesitési czélját csak ott remélheti. Mig tehát a betéti vagy részvénytársaságnak mindegy, kitől hajtja be a hasznot, csak osztalék legyen; addig a szövetkezet, mely saját tagjaiból él, nem dolgozhat nyereségre, hanem csak önfentartásra.

Állásai is inkább tiszteletbeliek és munkásainak csak u. n. életbentartó javadalmazást biztosithat. Szóval itt minden a tagoké, a tagoknak és tagokkal létesül.

Itt az együttmüködés önzetlensége a mértékadó; az osztalék nem főczél, emelésére dolgozni nem szabad, mert ellenkezik a főelvvel, az érdekek szolidaritásának, vagyis egyetemlegességének elvével.

A szövetkezet tehát első vonalban a saját tagjaival dolgozik, de nem kizárólag. Ennek elrendelése megbénitaná esetleg az eszmében rejlő társadalmi olajcsepp hatását. Hiszen lehetséges eset, hogy egy szövetkezet a reá szorult tagok érdekében csak ugy müködhet üdvösen, ha fenmaradását nem tagok is segitenek előmozditani. Lehet az is, hogy pl. romlásnak kitett czikkeit — éppen, mert csak önfentartásra dolgozik — kénytelen hirtelen eladni bárkinek, éppen azért, hogy humánus hivatását teljesithesse. Ez azonban csak kivétel; a normális állapot: a tagoknak s tagokkal való üzletkötés, melyet igen korlátol az a körülmény, hogy tagjai csak jogosultak, de nem kötelesek ott vásárolni.

Tehát belső szükség szoritja a szövetkezetet a jó és olcsó kiszolgálásra, igényeinek lehető csökkentésére. Rögtön ellentmond a saját létczéljának, ha nyereségre dolgozik, mint más vállalat, melyben a tőkés saját munkájának és pénzének bő kamatozásán fölül még jó nyereséget is óhajt.

A szövetkezetben az alakulási czél kizárja a nyereséget; czéljának egyenes megtagadójává válik, ha nem a tagokért tesz mindent. Jelszava tehát az olcsóság és jóminőség együtt.

Minthogy azonban esélyek őt is érhetik, valamicskét félre kell tenni váratlan csapások elhárítására. Ha azonban ezek nem következnek be, az óvatossági fölösleg is a tagok javára forditandó visszatérések alakjában, melyek a vásárolt czikkeken elért haszon arányában téritendők vissza az egyes egyéni számlákon. (Toute comme chez nous!) Itt az alaptőke rendszerint törvényesen lekorlátozott kamatot hoz és a részjegyesek nem kaphatnak több osztalékot, mint az általuk szedett kamat százaléka.

**HÜTTL TIVADAR** porczellángyáros, császári és királyi udvari szállitó **BUDAPESTEN.** Gyár: VI. ker., Angyalföld. ❖❖❖❖❖❖❖❖ Raktár és iroda: IV. ker., Dorottya-utcza 14. szám.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**

**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.

Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. ✤ ✤ ✤ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz. Telefon 40—97. ✤ ✤ ✤ Kapható mindenütt. ✤ ✤ ✤ Telefon 40—97

Szervezetük is olyan, ahol igazán megmaradtak az altruisztikus keretben, hogy akárhány részjegy is csak kevés szavazatot biztosit. Ebben van a záloga annak, hogy a kisember legyen bennük többségben.

Ezen jótékonysági vonáson alapul és igazolódik állami segélyük, sok esetben adómentességük és lehetőleg olcsó, ha nem ingyenes közigazgatásuk. Mert erkölcsi és nevelő hivatást teljesitenek a legszegényebb körökben, midőn a munkást önzetlenségre, készfizetésre, áruismeretre, családi érzékre, önbecsülésre, mértéktartásra, beosztásra, takarékosságra, önállóságra szoktatják.

Elfajzásai tehát üldözendők; viszont tiszta elvei: az altruisztikus gondolkodás, a szociális egyensuly és keresztény emberszeretet örökké vonzó elveinek terjedése és fenmaradása érdekében, minden pártolásra érdemesek. Az ilyen szövetkezetek valóságos népnevelő-intézetek, melyek a munkások és kisemberek önzetlen fölsegitésében keresik és találják legszebb jutalmukat.

**Szakoktatásunk kiterjesztése.** Már egy izben fölvetettük azt az eszmét, hogy szakiskolánk tananyaga hiányos s iparunk érdekében kiegészitésre szorul, különösen gyakorlati tekintetből. Ilyennek jeleztük a borkezelést s evégből javasoltuk, hogy növendékeinket járassák a budafoki pinczemesteri intézetbe, igényeinknek megfelelő tanfolyamra. Hogy ez lehetséges volna, kitünik a következő értesitésből: Az okszerü pinczekezelésre vonatkozó gyakorlati ismeretek terjesztése végett, a budafoki egyéves pinczemesteri tanfolyammal kapcsolatosan évenként rövid, időleges borkezelési tanfolyamok rendeztetnek, még pedig külön tanfolyam tartatik a nagyobb szőlőbirtokosok részére s külön tanfolyam a kisbirtokosok és vinczellérek részére. Ezen tanfolyamnak czélja, hogy azok, akik ott részt vesznek, a legszükségesebb borkezelési ismereteket főleg gyakorlatilag elsajátitsák. — A kisbirtokosok és vinczellérek számára rendezendő borkezelési tanfolyam ez évi február hó 26-án kezdődik és két hétig tart. — A tanfolyam tandijmentes, a résztvevők azonban ellátásról (lakás és élelmezés) saját költségükön maguk kötelesek gondoskodni. A tanfolyamra való felvétel végett a budafoki m. kir. pinczemesteri tanfolyam igazgatóságához kell fordulni. A tanfolyamra jelentkező tartozik bemutatni: a) az életkorát tanusitó anyakönyvi kivonatot vagy községi bizonyitványt (esetleg cselédkönyvet); b) községi erkölcsi bizonyitványt, melyben a jelentkező jelenlegi, valamint lehetőleg azelőtti foglalkozása is kitüntetendő; c) a jelentkező eddigi alkalmazására (szolgálatára) vonatkozólag munkaadójától nyert bizonyitványait; d) igazolnia kell, hogy magyarul irni és olvasni tud; e) olyan egyén felvételét, aki másnak szolgálatában áll, az őt alkalmazó szőlőbirtokosnak kell kérnie. A nagyobb szőlőbirtokosok részére rendezendő tanfolyam, mely szintén két hétig fog tartani, márczius hó 12-én kezdődik.

Hasonló egy- vagy kéthónapos tanfolyamot örömest engedélyezne a földmivelési miniszter a mi növendékeinknek, ha erre szakiskolánk gondnoksága fölkérné.

Egy vendéglősnek misem szükségesebb, mint a helyes borkezelés ismerete; sőt ezt a közönség érdeke is megköveteli.

Viszont növendékeink egészségére is jó hatással lenne, ha a nyári hónapokban a szabad levegőn szorgoskodhatnának.

Javaslatunkat tisztelettel ajánljuk Glück Frigyes ur figyelmébe!

## A társadalmi állás.

(Vége.)

A pinczértől megkövetelik, hogy fiatal és szép legyen, legalább is annyira, hogy undort ne keltsen az étkező-vendégben. Tiszta, rendes ruházatu, kellemes modoru, tudjon jól társalogni, politizálni, referálni, felvilágositást adni, detektiv-szolgálatot tenni: ki ez a hölgy, ki ez az ur, mi a foglalkozása, van-e vagyona? stb. Ismernie kell az összes ételeket, hogyan készitik, ismernie kell a borokat, annak származását, készitését, a likőrt és pezsgőt.

A szobapinczérnek ennél is többet kell tudni. Ismernie kell az összes vasuti vonalakat, a világ összes városait, annak lakóit és — ami a fő — az összes nyelvek tudását megkövetelik tőle és nagyon csodálkozik egy franczia, angol, olasz, román, szerb, orosz stb., ha az ő nyelvét valaki nem beszéli, bár a mi nyelvünket egyetlen-egy külföldi pinczér sem tanulja; azután megkövetelik, hogy minden boldog-boldogtalannak hitelezzen; ha hitelez, saját kára, ha nem hitelez, akkor pedig nem a társadalomba való. Pedig hány embert tart ki a pinczér és segit ki bajból, nyomorból és a legtöbb esetben háládatlanok jóltevőjük iránt, holott a pinczér soha sem megy koldulni kölcsönért, hitelért, vagy segélyért sehová, mint szakemberhez, kitől bizton remélhet, mert ha van egy emberben sziv, az bizton pinczér és ha nem pinczér, akkor én tanácsolom, hogy az legyen, mert egy pinczérnek nagyon jószivünek kell lennie, hogy mindazt szótlanul elnézze és elhallgassa, amit tőle megkövetelnek.

És mégis vannak olyanok, kik azt mondják, hogy a pinczér nem tartozik a társadalomhoz. Pedig van a mi szakmánkban rengeteg sok előkelő, sőt magasrangu és igen jó helyzetben élő pinczér; van, akinek nővére herczegnő, — nem akarom megnevezni, de eléggé ismeretes — van a mi szakmánkban gróf, nem egy volt külföldi és orosz herczeg, volt itt Pesten alkalmazva egynéhány báró, számtalan nemes stb. Anyagi helyzetét illetőleg egy pinczér sem cserél hivatalnoki vagy más állással, de csak olyan, ki hivatásának megfelel. Egy kisebb hivatalnok 70—80 forint fizetéssel ur, nagy ur, egy pinczér ellenben 150—200 forint keresettel munkás.

Mi, pinczérek — kik, sajnos, a honorácziókból élünk, mert arra vagyunk utalva — nem tudom, miért volnánk inkább megvetendők, mint az orvos, ügyvéd stb., hiszen ők is honoráriumot kapnak, éppen ugy, mint mi, vagyis rosszul mondva borravalót, — pour boir — pedig valójában nem borravaló, nem honorárium, de még pour boir sem, hanem dijazás, vagyis munkadij. A borravaló csak egy rossz elnevezés, de nem alamizsna, mert ezért a pinczér szolgál.

Azért jó egy olyannak, ki nem pinczér és mégis a pinczértől él, mert ugy hiszem, mitőlünk is élnek emberek, bennünket is kiszolgálnak és mi is fizetünk, honorálunk, talán még jobban, mint más, mert mi is abból élünk és mi is olyan emberek vagyunk, kik dolgozunk, hogy megélhessünk. Nem törődünk senki bajával, nem ócsároljuk foglalkozását, különösen ha a mi megélhetésünket elősegiti.

Vannak elegen, kik bennünket tisztelnek, becsülnek és társalognak velünk nagyon szivesen. Legfeljebb csak az olyan nézi le a pinczéri állást, kinek elméje nem elég tiszta, vagy a pinczéri tekintélyen aluli ugy müveltség, mint társadalmi állásban.

Azért, fiatal pinczérek, ajánlom önöknek, menjenek külföldre minél többen és minél hamarabb, mert csak az lehet pinczér, ki finom modoru, világjárt és tapasztalt, aki pedig nem mehet külföldre, az kettőzött erővel tanuljon itthon, hogy szégyent ne valljon. Jövő számunkban szolgálok utbaigazitással a külföldi tanulmányuthoz.

*Csepreghy Gyulu.*

**Az ujpestiek közgyülése.** Az ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata február 15-én tartotta IX. évi közgyülését. Miután kegyeletesen megemlékeztek a társulat elhunyt elnökéről, Vass Istvánról, a tisztujitás történt meg. Elnök lett Vunk Gyula, alelnök Gallay Mihály. Kivánjuk, hogy a társulat az 1906. évben a haladás, a megszilárdulás utjára találhasson; mert a főváros periferiáján szüksége van iparunknak erős, tevékeny szervezetre.

## A sörgyári mozgalom.

Az a mozgolódás, amely serfőzdét akar alapittatni a vendéglősökkel, itt a fővárosban nem talál kellő visszhangra s a vidéken is csak a somogymegyeiek között keltett nagyobb hajlandóságot.

A mozgalomnak ujabb mozzanatáról hirt nem adtak s hivatalos közlönyük megelégszik a velünk való polemiával.

Először is kijelenti, hogy valótlan az a hirlelés, hogy ők Haggenmacherékkel szövetkeztek volna.

Hát ők tudhatják s ők tudják; mi elhiszszük, illetőleg ráhagyjuk: hát legyen ugy!

*

Gyanusitásnak és ráfogásnak mondja ez a lap azt is, hogy valamelyik emberük viszszaélt Lippert Lajos nevével Prindl Nándornál.

Mi ezzel szemben bizonyosak vagyunk arról, hogy szaktársaink között nem akad egy sem, aki föltételezné, hogy Prindl valótlanságot állitson s Lippert ok nélkül tiltakozzék.

*

Persze, ez a sörgyáros ujság csak azért emleget gyanusitást és ráfogást, hogy ezt velünk szemben annál vakmerőbben tehesse.

Ránk fogja, hogy mi a sörgyári eszmének ellenségei vagyunk s gyanusit, hogy mi ezt a kartelles sörgyárak iránt való, tudja Isten, mily önző indokból cselekeszszük.

A ráfogás és gyanusitás visszapattan rólunk, annál is inkább, mert mi éppenséggel nem vagyunk az eszmének ellenségei, csak a könnyelmü elhamarkodottságnak.

Szomoru tapasztalásunk van arra, hogy a vendéglősök csoportositása, különösen amikor ez milliókra rugó tőke összeadásától függ, szinte lehetetlenség.

De ha — aminek fölöttébb örvendenénk — ezuttal más tapasztalásra jöhetnénk, akkor is meggondolandó ez a nagy vállalkozás, mert ez igen koczkázatos. Elég a «Király-serfőzde» s a bécsi vendéglősök sörgyárának bukására utalnunk.

Mi ha nálunk is bekövetkeznék, végzetes lenne iparunkra; mert az ugyis bizalmatlan és közönyös vendéglősséget egy évszázadra is elriasztaná a közügyektől s a társulástól.

Ettől félünk mi.

*

Akik a sörgyári vállalkozás sikerét bizonyosra merik venni, egyre azt hánytorgatják, hogy mostani serfőzdéinknek mennyi jövedelmük van s ugy festik maguk és a kö-

zönség elé a dolgot, hogy ez a roppant jövedelem mind a vendéglősök sörgyáráé lesz.

Hát képzelhető-e uj vállalkozás, legyen az bármily kiterjedt és hatalmas, hogy halomra buktassa a régi vállalatokat, absorbeálva ezeknek összes forgalmát és jövedelmeit.

Ilyen vállalkozást nem 3 millió, hanem 300 millió koronával sem létesithetnénk.

Akik ennek ellenkezőjét állitják, azok általatják magukat és félrevezetik a közönséget.

*

Mi határozottan ismételjük, hogy a sörgyári mozgalom komoly alap nélkül való; mert oly mozgalom, amely kizárja kebeléből a vendéglősök vagyonosabbjait és tekintélyesebbjeit s nem ismert, illetőleg magukat meg nem ismertetni akaró egyének vezetése alatt áll, szaktársaink között támogatásra nem talál.

Szavainkat igazolni fogja a legközelebbi jövő.

*

Mindebből kitünik s mindenki láthatja, hogy bennünket nem ellenségeskedés, hanem jóakarat vezet.

Nem akarunk egyebet, csak szaktársainkat visszatartani az elhamarkodottságtól, megóvni a csalódástól, az anyagi veszteségtől; ezért irányitottuk és irányitjuk figyelmünket most is a szövetkezetek fölkarolására.

## Serfőzők közgyülése.

A «Magyar Serfőzők Egyesülete» február hó 18-án tartotta rendes évi közgyülését Münnich Aurél elnöklete alatt.

A közgyülés azt az örvendetes tényt konstatálhatta, hogy söriparunk — daczára a politikai és közgazdasági válságnak — nem hanyatlott.

A közgyülési napirend első tárgya az igazgatótanács évi jelentése volt, amely konstatálja, hogy a lefolyt év daczára a politikai zavarokkal járó gazdasági pangásnak, nem volt sokkal rosszabb a tavalyinál. Habár ugy a sörfőzdék, mint a vevőiket képező vendéglősök hitel- és pénzviszonyai sok kivánni valót hagynak hátra, ami leginkább abból tünik ki, hogy a szorosabb értelemben vett Magyarországon a sörfőzdék száma 75-re apadt, a termelés mégsem mutat visszaesést a tavalyival szemben. Mig ugyanis az 1904—1905. évadban 1,516.273 hektoliter sört termeltek, az 1904—1905. évad sörtermelése 1,501.411 hektoliter, vagyis a tavalyinál 14.862 hektoliterrel kevesebbet tett ki. A vállalatok jövedelmezősége átlag elég csekély volt. Azonban lényeges javulás e téren nem remélhető, amig a sört terhelő aránytalanul magas söradópótlék le nem szállittatik. A jelentés azután beszámol azon tárgyalásokról, melyek a magyarországi vidéki sörfőzők egyesületével való fuzió iránt folytak és utal azon okokra, amelyek miatt e tárgyalások eredményre nem vezettek. Nagy vonásokban ecseteli a jelentés továbbá az igazgató-tanács egyéb müködését. A közgyülés ezután dr. Halász Frigyes inditványára köszönetet szavazott az elnökségnek, az igazgatóságnak és a titkárnak, s ugy nekik, mint a pénztári teendők ellátásával megbizott ifj. Haggenmacher Henriknek megadta a felmentvényt. A mérleg- és vagyonkimutatás tudomásulvétele után megejtették a választásokat. Elnökké közfelkiáltással dr. Münnich Aurélt, alelnökké ifj. Haggenmacher Henriket választották; az igazgatótanács tagjai lettek: Aich Ferencz, tószegi Freund Vilmos, Gomperz Károly, báró Gutmann Vilmos (Nagykanizsa), Hauszt Károly, hatvani Hatvany-Deutsch Károly (Temesvár), Natter Ferencz, Stein Sándor (Pozsony), Tauber Mihály (Bátorkesz) és Weiffert J. M. (Pancsova). Az egyesület pénztári teendőivel Weisz Miksát bizták meg.

**Rendelet a hegyközségekről.** A földmivelésügyi miniszter leiratot intézett a törvényhatóságokhoz, amelyben hivatkozik arra a tapasztalatára, hogy a törvényhatóságok jóváhagyják az oly hegyközségi alakulásokat is, amelyek ugy jöttek létre, hogy a megalakulás mellett csak az alakuló gyülésen megjelent birtokosok birtokarány szerinti egyharmada szavazott a hegyközség megalakitására. A miniszter ezt az eljárást nem tartja törvényesnek, mert az idevonatkozó törvényczikk világosan elrendeli, hogy a hegyközségek megalakulásának kimondásához annyi szavazat szükséges, amennyi a kérdéses terület birtokarány szerinti összes szavazatainak legalább egy harmadát alkotja, s nem lehet, s nem szabad ezt az egyharmadot csak az alakuló gyülésen jelenlevő birtokosok szavazatainak arányában számitani.

## A magyar szakácsok köréből.

A «Magyar Szakácsok Köre» minden tekintetben halad s oly lüktető, pezsgő élet uralkodik helyiségeiben, amilyennel szakegyesületeink egyike sem dicsekedhetik.

Ez a nagy föllendülés annak köszönhető, hogy az egyesület a komoly munka, az önképzés utjára tért. Ez első sorban a kör uj elnökének, Palkovics Edének köszönhető, aki kezdeményezője volt az uj iránynak s beható tanulmányozásra valló felolvasásával, melyet lapunk mult számában közöltünk, egyszerre fölkeltette az érdeklődést nemcsak a tagok között, hanem szélesebb körben is.

A heti felolvasó-esték egyre látogatottabbak s a hallgatóság között nem egy illusztris férfiut láthatunk, sőt Glück Frigyes állandó és különös érdeklődéssel kiséri a kör müködését. Nemcsak a felolvasásokat kiséri figyelemmel, hanem közremüködését is megigérte.

Már meg is kezdette felolvasásának kidolgozását s eközben vette észre, hogy oly értékes s oly sok anyagot gyüjtött össze, hogy az méltán számithat a nagy közönség érdeklődésére.

Evégből elhatározta, hogy felolvasását nem a szakácsok körében tartja meg, hanem az «Uránia»-ban, ahol azt vetitett képekkel illusztrálhatja. Tehát a magyar szakácsmüvészet méltatása elfoglalja helyét az általános irodalomban s átmegy a köztudatba.

Oly sikere ez a magyar szakácsok körének, amelyre méltán büszke lehet.

A felolvasások sorát gazdagitotta Bauer Károly is, aki nagy készültséggel ismertette Mátyás király ragyogó korának szakácsmüvészetét.

Ugyanő másik felolvasásra is készül, amelyben az ételek eredetét fogja ismertetni történelmi följegyzések és adatok alapján.

Bauer Károly rendkivül érdekes felolvasásának közlését mai számunkban kezdjük meg s további felolvasásait is közölni fogjuk egész terjedelmükben. Az érdemes felolvasó munkáit önálló kötetben, külön lenyomatban is kiadja, amelyre előre is felhivjuk olvasóink érdeklődését.

Joggal tölthet el bennünket örömmel és nagy várakozással a «Magyar Szakácsok Köré»-nek ilyetén munkálkodása s mint követendő példát, méltán állithatjuk más szakegyesületeink elé.

A szakácsok köre megmutatta, hogy ott, ahol czélra irányuló, komoly munkásság van, föltámad az érdeklődés, a tagok buzgósága.

Fájdalom, ez legtöbb egyesületünkben nincs meg, azért bennük pang az élet s az unatkozó, müködési tért nem találó tagok személyeskedéseinek posványába ful a siker.

Adja Isten, hogy ez mindenütt másképp legyen s komolyan lássanak az önképzés nemes munkájához, iparunk szellemi szinvonalának emeléséhez.

## Kijelentések.

A vendéglősök sörgyári mozgalmáról irt czikkelyünkre oly kiváló szaktársunktól kaptunk választ, mint Molnár Sándor. Az ő egyénisége fölment attól, hogy válaszát megjegyzésekkel kisérjük, bárha nem egy helyütt czikkünk némely állitását vagy félreértette, vagy annak tulzott jelentőséget tulajdonit.

Ezeknek előrebocsátása után sorainak örömmel adunk helyet nemcsak az «audiatur et altera pars» elve miatt, hanem főleg azért, mert mi ismételten kijelentettük, hogy sörgyáralapitásnak elvben ellenségei nem vagyunk; de éppen ezért szükséges, hogy a mozgalom ne induljon téves uton s ezért minden lépés kellőképpen megvilágittassék.

Ebben a tekintetben kitünő szolgálatot tesz Molnár Sándor válasza:

Igen tisztelt Szerkesztő ur!

B. lapjának legutóbbi száma a magyarországi vendéglősök által létesitendő sörgyárral foglalkozva, azzal, egy halmaz téves információ keretében nevem is emliti, miért is kérem, már csak a való tényállás megvilágitása érdekében is, jelen soraimnak b. lapjában helyt adni.

Nem czélom ezuttal a létesitendő sörgyár sokoldalu előnyével foglalkoznom, csupán azon téves hitet óhajtom eloszlatni, mintha vagy én, vagy a sörgyár létesitésén fáradozók, Haggenmacher-rel állanánk összeköttetésben.

Emlitett czikk idevonatkozó része olybá tüntet fel bennünket, mintha mi az ügyünk iránt érdeklődőket s a nagyközönséget félre akarnók vezetni s csupán csak Haggenmacher érdekeit szolgálnánk s az ő «strohmannjai» volnánk.

Ezen igaztalan vád ellen a leghatározottabban tiltakozva, ki kell jelentenem, hogy nevezett czikk irója ezen állitását vagy a légből kapta, vagy rosszakaratu czélzatból koholta, annyit azonban kétségkivül elárul, hogy sem a magyarországi sörgyárosok viszonyairól, sem a létesitendő sörgyár tulajdonképpeni czéljáról és czéljának elérésére felhasználandó eszközökről, sem az alakitással fáradozó egyének nézeteiről, tervük kivitelének módozatairól mákszemnyi tájékozottsággal sem bir.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**

**BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik.** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

Mert ellenesetben tudnia kellene, hogy a létesitendő sörgyárnak épp az volna a főfeladata, hogy a magyarországi sörgyárak kartellje ellen vegye fel a harczot. Hogyan képzelhető el tehát ezen czélunknak a sörgyárak kartellje megkötésénél talán a legtevékenyebben szereplő Haggenmacherrel való keresztülvitele? Avagy csak nem képzel bennünket az igen tisztelt czikkiró ur oly balgáknak, hogy éppen azok segitségét vennénk igénybe, azok eszközeivé szegődnénk, kik ellen sikra szállni, küzdeni akarunk.

Éppen igy tarthatatlan amaz állitás is, mintha mi vállalatunkkal a külföldi sör behozatalát akár direkt, akár indirekt módon elősegitenénk. De sőt éppen ellenkezőleg, az uj vállalat fő czéljai közé tüzte, hogy az előállitandó sör minőségével a külföldi sörrel is sikeresen felvehesse a versenyt. Hogy pediglen erre milyen égető szükség van, legyen szabad csak azon egyszerü példával szolgálnom, hogy a budapesti legelőkelőbb vendéglősök idegen sört mérnek. Ilyenek a többek között: Kommer, Petánovits, Förster, Neusidler, Prindl, Klivényi stb. urak. Már pedig ezen urakról senki sem mondhatja, hogy nem jó vendéglősök és nem jó magyar emberek.

A vállalat létesitését nem fogja akadályozni azon körülmény sem, hogy a magyarországi vendéglősök nagy része bizonyos lekötelezett viszonyban áll egyik, vagy másik sörgyárral. Erre vonatkozó aggályai az igen tisztelt czikkiró urnak teljesen alaptalanok, mert hisz éppen ezen bajokat orvoslandó lesz hivatva az uj sörgyár. De sőt tovább megyek; valamely a kartellben levő sörgyárnak lekötelezett vendéglős a részvénytársaságnak tagja nem is lehet, hanem kizárólag csupa független, önálló magyar vendéglős és főpinczér.

Vannak ilyenek is elegen, igen tisztelt Szerkesztő ur, s ezekkel, valamint a magyarországi főpinczéri karral karöltve müködve, tervünket kétségkivül siker is fogja koronázni.

Nagyon téves ezek után azon állitás is, hogy Glück, Palugyay, Gundel, avagy Städler urak nélkül nem lehetséges Magyarországon sörgyárat alapitani. Na már, kérem, ez igazán nevetséges egy állitás s bizonyára nevezett urakat is derüs mosolyra késztette, mert hiszen hány és hány sörgyár alakult már Magyarországon anélkül, hogy ők annak alakitásánál részt vettek volna.

Nem is az önérdek, nem az üzleti spekuláczió, avagy az anyagi kapzsiság vezet bennünket czélunk elérésénél, igen tisztelt Szerkesztő ur, hanem a magyar ipar fejlesztése, a nagyközönség érdekeinek megóvása s a magyarországi vendéglősök jólétének előmozditása. Mert még a legpesszimisztikusabban gondolkodó sem tagadhatja, hogy a létesitendő sörgyár a magyarországi vendéglősök előrehaladásának, boldogságának első s legerősebb oszlopa leend.

Végül megjegyzem, hogy részvényekre való aláirások gyüjtésével ezideig senkit meg nem biztunk, ha arra az idő elérkezett, annak rendje és módja szerint felhivásunkat közzé fogjuk tenni.

Egyebekben maradtam az igen tisztelt Szerkesztő urnak

őszinte nagyrabecsüléssel

Budapest, 1906. márczius 3.

hive:

*Molnár Sándor.*
az „Orient“ szálloda bérlője.

**Bajok.** A „Budapesti Korcsmárok Ipartársulata» márczius 13-iki közgyülése alkalmából az egyesület közlönye panaszkodik, hogy a választmányi tagok nem teljesitik lelkiismeretesen a tisztüket, ugy, hogy az elmaradók nagy száma miatt a választmányi ülései gyakran voltak határozat-képtelenek. Ez a közöny és könnyelmüség nagy baja a mi szakmánknak s ezért válik már csirájában lehetetlenné sok üdvös kezdeményezés.

## Figyelmeztetés!

Csak nemrég — február hó 5-iki számunkban — volt alkalmunk Francois Lajos budafoki pezsgőváros igen üdvös akcziójáról beszámolni és ime, ismét kénytelenek vagyunk egy ujabb, a cognac-ipar terén fölmerült visszaélésre irányitani a figyelmet.

Ugyanis számos panasz emeltetett, hogy a régi és jó hirnévnek örvendő Czuba Durozier et Co. budafoki cognacgyár készitményeit hamisitják és pedig oly módon, hogy ezen czég védjegyezett czimkéihez teljesen hasonló czimkékkel ellátott palaczkokban árusitanak bizonytalan minőségü szeszt.

Kötelességünk t. kartársainkat figyelmeztetni, hogy cognac-szükségletük beszerzésénél gondosan ügyeljenek a «Czuba-Durozier et Co» czég névre, mert egy nyitrai állitólagos cognac-gyár czimkéit igy szövegezi:

*Frontant et fils*

*Distillerie franacais Promontor*

*Cognac*

Ez hamis czimke, mert Budafokon ilyen nevü czég nincs. A valótlan adatokat tartalmazó czimke ugy szinre, mint beosztásra, teljesen megegyezik a Czuba-Durozier et Cie czég czimkéivel és igy könnyen tévedésbe ejti a vásárló-közönséget.

A megtévesztési szándék már annál is inkább megállapitható, mert látjuk, hogy egyrészt a czimke «Distillerie Francais Promontor» névvel van ellátva, holott az égetett dugón ott diszeleg az

«F. M. Cognac-gyár
Nyitra»

czég.

Ismételten intjük tehát t. kartársainkat, ne téveszszék össze a kipróbált kitünőségü magyar Czuba Durozier et Co. gyártmányt az értéktelen hamisitványokkal.

## Adatok a régi magyar szakácsmesterek és mesterség történetéhez.

Irta s a „Magyar szakácsok köré“-ben felolvasta: **Bauer Károly** főszakács

Báró Apor Péter a maga «Metamorphosis Transsylvaniae» czimü müvében azt irja, hogy 1690-ig, amig Erdély önálló fejedelemség volt, hazánkban nem volt német eredetü szakács, német konyha. A XVII. század végén azonban Apafi Mihály fejedelem «az németek kedviért tartott hires német szakácsot is, kinek az fizetése volt száz német forint, hét sing fajlandis posztó, csizma, két negyvenes bora, tizenkét köböl buzája, három kövér sertése, azonkivül kása s borsó s efféle». Apor Péter ezen értesitése kétségtelenné teszi, hogy a XVII. század vége előtti időkben és századokban a német, főleg pedig a bécsi konyhától független önálló magyar konyha volt, s a konyhában magyar szakácsok müködtek. A magyar történet számtalan okmányt tud felmutatni arra, hogy 1135-től, amikor az első emlités van téve magyar szakácsról, egész 1690-ig, amikor még az első németet emlitik, a királyi, a fejedelmi és a nagyuri udvaroknál csupán magyar konyha, magyar szakácsok voltak. S ha ez időben külföldi követségek keresték fel királyaink, fejedelmeink udvarát, ezeket a külföldi követeket is a magyar konyha és a magyar szakácstudomány remekeivel vendégelték meg. Nagyon tanulságos e tekintetben Gusztáv Károly svéd király követsége, amely 1656-ban Gyulafehérvárott Rákóczi György fejedelem udvaránál járt. A követség megirta a maga uti tapasztalatait, s ezekben a mi tárgyunkra vonatkozólag a következő dolgok vannak: «Amint Gyulafehérvárra értünk, ahol Rákóczi György fejedelmi udvara volt, elszállásoltak bennünket s egy külön magyar szakácsot rendeltek szolgálatunkra. A szakács nagyon nagy lármát csapott a konyhában az ő sürgés-forgásával. S amikor megnéztük, hogy mit csinál, láttuk, hogy vereshagymát vágott apróra, s ezzel csinálta a nagy lármát. Az ebédasztal pedig igy volt teritve: Az asztalon néhány czin- s néhány fatányér volt, amelyeket asztalteritőre tettek, hogy szilárdabbul álljanak. Ha ujabb ételt hoztak, akkor a tányérváltás aként történt, hogy a szolgálatunkra rendelt Német Miklós nevü szolga elvette az előttünk levő tányérokat, a bennük levő ételmaradékot, csontot a szoba padlójára dobta, aztán a tányért vagy a kabátja szegeletével vagy pedig egy ócska rongygyal megtörülte s ujból visszaadta kinek-kinek a maga tányérját. Az ételek minémüségét illetőleg azonban semmi kifogást se emelhetünk, kiválóan jók voltak azok, s honi szokás szerint oly erősen megfüszerezve, hogy például a leves mindenkinek, aki belőle evett, annyira reszelte, illetve égette a torkát, hogy a pálinka sem külömben. Az ételekhez méltóan pompásan jó volt a bor is. A magyaroknál kis kerek kenyerek vannak szokásban; a kenyér héját felül és alul levágják s csak a belit eszik meg. A jóféle kenyéren kivül a Maros folyó szolgáltatja a pompás halakat. A főebéd utáni utóétkezés gyümölcsből telik ki, s igy az egyes évszakok szerint más-más gyümölcs van az asztalon. Soha se hiányzik azonban a fekete retek. Nyári időben az egyik udvari apródnak az a kötelessége, hogy késével apró jégdarabokat vagdaljon a nagy darab jégből, s ezeket szórja a gyümölcsre, hogy igy kellemesebb legyen a gyümölcs. Rekkenő melegben aztán az ebédnél van egy másik udvari apród is, akinek kötelessége az asztalról a legyeket elkergetni. Kötelességét igy teljesiti: Pávatollakból van egy hosszu legyezője, melynek szárát (rudját) lába közé szoritja, s a legyezőt az urak feje fölött s az asztalon levő étkek fölött ide-oda járatja az egész ebédidő alatt. Ez a szokás a vendégekre inkább kellemetlen, mint üditő, nem is szólva arról, hogy a legyező ide-oda mozgatásával az ételek is hamarabb hülnek meg. Amikor az ebédnek vége van, a magyarok a mi általunk érintetlenül hagyott retkeknek nekiesnek s épp oly előszeretettel eszik meg, mint ahogy megeszik a fok- és vereshagymát. Mivel retket, hagymát nagy szeretettel esznek a magyarok, nem lehet rajta csodálkozni, hogy az ebéd ideje alatt is igen sokszor fel-felböfögnek, ami külömben náluk szégyen-számba nem vétetik. Külömben háboruban, lovon is, szablya-tarsolyukban állan-

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Arjegyzékek, költségv. dijmentesen. **Alapitási év 1819.**

dóan van fokhagymájuk, s a nyereg-kápán ott csüng a kulacs-bor is. A fokhagymát különben orvosságnak is használják. Német Miklós mellénk rendelt szolgánk pl. egyszer beteg lett; ekkor honfitársai egész testét fokhagymával kenték meg. Meg is gyógyult ettől az orvosságtól. Szolgáink kissé más vendégelésben részesültek, mint mi. Ők az ételeket mind hidegen kapták, se tányérjuk, se pedig asztalkendőjük nem volt. A bor is ugy nézett ki sokszor, mintha moslék volna; megjegyzem, hogy a bort mi is, szolgáink is, mázolatlan fazekakból ittuk. Ha a mi magyar szakácsunk sült libát, tyukot, csirkét küldött asztalunkra, kis fahidra helyezte, nehogy a zsirban feküdjék a sült állat. A sültre aztán apró almaszeletkék voltak szórva stb. stb.»

Ebből a követségi jelentésből kiderül, hogy 1659-ben Rákóczi György fejedelem udvaránál Erdélyben csakis magyar konyha, magyar szakács volt. Hogy azonban ez a régebbi századokban is igy volt, kitünik a már felhozottakon kivül abból is, hogy azok a szakácskönyvek, amelyek a XVI. és XVII. századból reánk maradtak s amelyeket báró Radvánszky Béla koronaőr adott ki, mind magyar nyelven vannak irva.

Hogy hazánkban a szakácsi tudománynak mily nagy becse volt, kitünik továbbá azon emlékekből, amelyek a szerencsétlen kimenetelü mohácsi vész előtti időkből, tehát 1526 előttről származnak. Az 1526. év előttről kelt oklevelek latin nyelven vannak irva; e latin iratokban nagyon sokszor van szó olyan emberekről, akiket szakács-nak hivnak; igy 1385-ben szó van Kis szakács Jakabról, 1405-ben Nagyszakács Lászlóról, 1414-ben Szakács Domokosról, 1426-ban Szakács Györgyről, 1468-ban Szakács Lőrinczről, 1478-ban Szakács Kakas-ról stb. Hogy ezek az emberek foglalkozásukra szakácsok voltak, következtethetjük abból, hogy a XIV—XV. században hazánkban az embereknek nem volt vezetéknevük, hanem csak keresztnevük. Nálunk tehát csak János, Pál, Lőrincz, György stb. nevü emberek voltak. Ha már most egy faluban pl. két György keresztnevü férfi volt, ugy külömböztették meg őket, hogy azt mondták: a kovács György, a szijgyártó György, ami azt jelentette, hogy az egyik kovács-, a másik szijgyártómester. Ha tehát valakiről azt mondták, hogy szakács György, biztos dolog, hogy ez a György mesterségére szakács volt. A szakács jelzővel ellátott neveken kivül azonban vannak hazánkban Szakács, Szakácsi nevü falvak, puszták. Ilyen helyek vannak Arad, Bihar, Borsod megyében. A XII—XV. században egy-egy faluban 4—5 család lakott; ha ezeknek a családoknak a foglalkozása a kovács- vagy a fazekas-mesterség volt, akkor a falunak Kovácsfalva, Kovácsi, Fazekasfalva volt a neve. Ugyanez az eset van Szakács és Szakácsi nevü helyeknél is. Ezeket is azért hivták igy, mert lakosaik szakácsok voltak, vagy pedig a falu valamely királyi szakács tulajdona volt. S ennek bizonyitására történetünkben egy nagyon szép példánk van.

(Folyt. köv.)

---

**Értesités.** A *Magyar Szakácsok Köre* tisztelettel meghivja az összes kartársakat folyó hó 12-én délután $^1/_2$4 órakor az Uránia szinházban *Glück Frigyes ur által tartandó szakfelolvasásra*, mely a legmagasabb müvészi kivitelü vetett képekkel lesz kisérve. Jegyek az „*Angol királyné*“-szálloda irodájában a kartársak részére *ingyen* szolgáltatnak ki.

Kartársi tisztelettel
a *Magyar Szakácsok Köre.*

## Uj angol törvény a bevándorlókra.

Egy Angliában élő derék szaktársunk küld figyelmeztetést azoknak, akik Angliába szándékoznak vándorolni.

Ugyanis Angliában uj törvényt hoztak a bevándorlókra, amely megakadályozza azt, hogy oly elemek településsenek oda, akik akár erkölcsileg, akár politikailag és anyagilag terhére válhatnának az államnak és a társadalomnak.

Ugy látszik, minden állam, még a legszabadabb intézményeknek örvendő Anglia is szükségesnek látja a védekezést a káros elemek beözönlése ellen, egyedül a mi szegény hazánk őrizetlen menedéke a világ csavargóinak, akik nem hoznak magukkal egyebet, csak koldustarisznyát, erkölcstelenséget és nyavalyát.

A mindenkit érdeklő levél igy hangzik:

London, 1906. febr. 16.

*Tekintetes Szerkesztő Ur!*

Vagyok bátor tollat kezembe fogni és értesiteni az otthon levő kartársakat, akik Angliába szándékoznak utazni, hogy az uj angol törvény szerint mily akadályokat kell leküzdeni. Én január hónapban utaztam ide és bár tudtam már a törvényt, mégis nagynehezen jutottam át az angol földre. Először, midőn az illető hajóra akar szállni, szembe lesz állitva egy orvossal, aki, ha jónak látja, ráüti a pecsétet a hajójegyre és igy jut a hajóra. Ez azonban még semmi. Mielőtt a hajó Angliában kiköt, egy angol orvos és még többen megszállják a hajót, akik előtt egyenkint raportra kell menni. Az orvos töviről-hegyire megvizsgálja, a többiek pedig kikérdezik, hogy hova, kihez utazik, mennyi pénze van és van-e valakije Angliában.

Legkevesebb öt font sterling pénznek kell lenni, de mennél több, annál jobb. Azonfelül határozott czimet kell tudnia, hogy hová megy. A czim pedig le legyen külön irva. Van eset, hogy visszatartják a hajón elzárva és utána néznek, azaz elmennek az illető czimre bizonyságot szerezni. Ha ezek közül csak egy tény is hiányzik, visszaviszik a kikötőbe, ahonnan hajóra szállt.

Most pedig felkérem tekintetes Szerkesztő urat soraimnak b. lapjában helyet adni, hogy a kiutazni szándékozó kartársaim figyelmét mindezekre felhivjam és el legyenek rá készülve.

Szivességét előre megköszönve
Maradok teljes tisztelettel:

*Balla István*

---

**A társulási kényszer.** A korcsmárosok ipartársulatában is általános óhajt képez a társulási kényszer, vagyis hogy a korlátlan italmérőket kötelezze a törvény az ipartársulatba való belépésre. Ezt mi is kivánatosnak jeleztük, mint olyan intézkedést, amely sokban orvosolni fogja azokat a bajokat, amelyek abból származnak, hogy iparunk nincs képesitéshez kötve. Annak idején jeleztük, hogy Szterényi az ipartörvény revizióján meg akarja valósitani iparunkban a társulási kényszert.

---

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társas-reggelieiket a következő helyeken tartják:

Márczius 9-én: **Fejér Gyulánál** „Continental“-szálloda V., Nádor-utcza.

Márczius 16-án: özv. **Jáhn Edéné** vendéglőjében VII., Király-utcza és Valeró-utcza sarok.

Márczius 23-án: **Wágner Vilmos** vendéglőjében VI., Andrássy-ut és Gyár-utcza sarok:

Márczius 30-án: **özv. Pribitzer Sándornénál** IV., „Korona“-vendéglő.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur, világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Közgyülés.** A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata» márczius 13-án, délután tartja évi közgyülését az Ujvárosháza termében.

**Az ipartársulatokból.** A nagyváradi vendéglősök és kávések ipartársulata feloszlott. Az ipartársulat 1898-ban alakult s utóbb oly közöny nyilvánult iránta, hogy három év óta közgyülést sem tarthatott. — A somogyvármegyei vendéglősök és korcsmárosok egyesülete január 29-én tartotta rendes évi közgyülését. Miután a közgyülés az évi jelentést tudomásul vette, a tisztujitásra tértek át. Egyhangulag a régi tisztikart választották meg. Elnök: Grünwald Mór, alelnök: Szabó Imre és Pittner György, pénztáros: Mautner József. Az 1906. évi költségelőirányzatot 1400 koronában állapitották meg.

**Köszönetnyilvánitás.** Szeretett fiam elhunyta alkalmából képtelen vagyok minden egyesnek részvétét külön-külön megköszönni, ezért fogadják ezen az uton magam és családom hálás köszönetét mindazok, akik lesujtó fájdalmunkat enyhiteni kegyesek voltak.

Különösen fogadja köszönetem Horváth üzletvezető-főnököm, aki kartársaimat személyesen vezette a végtisztességre, valamint Huber Antal és Gebauer Ferencz urak és minden szaktársam, ismerősöm, kik részvétleveleikkel, avagy koszoru küldésével és a temetésen való megjelenésükkel vigasztalásunkra voltak. Áldja meg az Isten őket! Bauer Ferencz, a nyugati pályaudvari vendéglő főpinczére.

**Egy vendéglős halála.** Székesfehérvárról azt a szomoru hirt kaptuk, hogy Mihályi Ferencz vendéglős elhunyt. Mihályi lelkes tagja volt a 80-as évek pinczérgárdájának s mint a «Budapesti Pinczéregylet» jegyzője több éven át ennek a kebelében is érdemesen munkálkodott. Székesfehérvárott, mint a Szinházi Sörcsarnok és a lövölde bérlője, utóbb pedig mint saját vendéglőjének kezelője, köztiszteletnek örvendett s ottani ipartársulatunknak is huzamosabb ideig pénztárosa volt. Szerkesztőnkhöz kedves ifjukori emlékek füzték. Legyen áldott emlékezete!

**Gyász.** Megrenditő csapás érte Bauer Ferenczet, a nyugati pályaudvari étterem főpinczérét. A könyörtelen halál szép reményekre jogositó fiát, Nándort, 20 éves korában elragadta tőle. A fájdalmas csapás alatt roskadozó szülők iránt meghatóan nyilvánult meg a részvét s a temetésen a szaktársak és ismerősök sokasága jelent meg. Testületileg volt ott a pályaudvari vendéglő személyzete Horváth üzletvezetővel. A korán elhunyt ifju koporsóját a szebbnélszebb koszoruk halmaza boritotta s a gyászolók fájdalmas szivvel kisérték ki a Kerepesi-uti temetőbe. A közrészvét vigasztalja a megszomorodott szülőket!

**A Margitszigetről.** A székesfővárosnak ez az igazgyöngye, ékessége már készülődik a tavasz fogadtatására. Már sürgölődnek a kertészek s a vendéglőkben is megkezdődtek az előkészületek. A felső vendéglő főpinczére az idén is Géczy Kálmán lesz, segitője pedig Fodor Károly.

**Üzleti hirek.** Abbáziában az ujonnan épült «Bristol»-szállót Rudovits József budapesti vendéglős bérelte ki. — Az orsovai «Schweitzer»-szállót Jaklini Vilmos komáromi kávés vette át.

**A budai vendéglösök bálja.** Az I.—III. kerületi szállósok, vendéglősök és sörmérők ipartársulata e hónap 14-én este tartotta ezidei bálját a budai Vigadó disztermében. A sikerült mulatságon a következő hölgyek vettek részt:

Asszonyok: Lindmayer Jenőné, Hochhauser Józsefné, Fogler Józsefné, Gittinger Pálné, Nerád Józsefné, Haszmann Józsefné, Redlich Márkné, Gacs Mihályné, Schamek Jánosné, Bosnyák Józsefné, Skrimár Jánosné, Fisch Ferenczné, Stockinger Ferenczné, Höflinger Nándorné, Rinder Mártonné, Ott Istvánné, Fürst Tivadarné, Pertl Istvánné, Ott Jánosné, Ausim Ernőné, Kopper Károlyné, Neuhauser Ferenczné, Wittmann Józsefné, Teufel Franciska, Csida Imréné, Lerner Mihályné, özv. Engler Ferenczné, Ertl Ferenczné, Schundl Henrikné, Kuncze Ödönné, Müller Jánosné, Harrer Károlyné, Buzik Andrásné, Boják Józsefné, Schreil Győzőné, Abel Józsefné, Polifka Károlyné, Huber Antalné, Pfeifer Istvánné, Weisel Vilmosné, Schnabel Józsefné, Hauser Józsefné, Kazinczy Józsefné, Horváth Andrásné, Lorencz Dánielné, Mihályi Józsefné, Bastius Jánosné, Nebeführer Mihályné, Kesztler Ferenczné, Plattner Istvánné, Pilsak Mátyásné, Szarka Antalné, Almásy Józsefné, Szuppán Józsefné, Meditz Endréné, Bertek Ferenczné, Fomann Lászlóné, Wichtl Mihályné, Krecsmár Ferenczné, Müller Istvánné, Scherczer Ferenczné, Török Ignáczné, Gerstl Ferenczné, Bauer Jánosné.

Leányok: Fogler Riza, Elmann Vilma, Rinder Matild, Jess Anna, Pertl Erzsike, Teufel Emilia, Rolmund Anna, Lebhard Erzsébet, Hauser Róza, Hónig Anna, Pilsák Anna, Czekus Emma, Gerstl Irma, Gittinger Katicza, Stokinger Mariska, Valentiny Juliska, Ott Matild, Kerpál Magda, Balla Karolin, Lebhardt Róza, Heberger Lenke, Thaler Erzsi, Wurm Guszti, Polyák Terus, Gittinger Róza, Szarka Ilona, Schlick Janka, Hochhauser Rózsika, Skrinár Anna, Praxl Gizella, Fürst Aranka, Ausin Miczike, Lerner Irma, Huhn Irma (Budafok), Gabin Ferike, Kirpál Annuska és Lenke, Harrer Teréz, Huber Paula, Pávlik Margit, Schwalm Brigitta, Tomon Miczi, Pinkay Adél, Szkolics Magda, Krecsmár Erzsike, Wittreich Gizike, Török Lujza, Riedel Janka és Mariska, Wichtl Annuska, Terletter Eta, Bauer Gizella.

**Kecskemét** a Duna-Tisza közén a legfejlődésképesebb városok közé tartozik. Központja ma már igen nagy vidéknek, gyümölcspiacza pedig nem is országos, hanem európai hirü. Ezen a gyümölcspiaczon van az iparegyesületnek nagyértékü telke és a «hirös város» iparos-társadalma összefogott, hogy itt Iparos Otthont létesitsen. Ebben az épületben alkalmas vendéglői és kávéházi, ezenkivül kellő nagyságu táncztermet bocsát a közönség rendelkezésére. De nehogy elhibázott legyen ezeknek a helyiségeknek is a beosztása, mielőtt az Iparegyesület az épitkezéshez hozzáfogna, már most versenytárgyalást hirdet, hogy a legilletékesebb szakférfiak, a pályázó vendéglős urak tegyék meg kifogásaikat és a versenyben győztes ugy saját üzleti érdekeinek, mint az itteni érdekeknek használjon. A nagy jövővel kecsegtető üzletre fölhivjuk a t. vendéglősök figyelmét, valamint a mai számunkban közölt pályázati hirdetményre is.

**A liszt fehéritése.** A párizsi nemzetközi molnár-kongresszus a minap kimondotta, hogy a lisztnek ózonnal való kezelése, annak zsirtartalmát annyiban befolyásolja, hogy sárga szinét fehérré változtatja; ellenben a belőle készült kenyér izét üressé teszi. Ennélfogva ez az eljárás czéltalan és mellőzendő.

**Szaktársaink figyelmébe.** Gärtner Ágoston, érdemes elnökünk, Gundel János unokatestvére, az egyesült villamos társaság volt igazgatója, világitási és elektrotechnikai berendező-telepet nyitott a Wurm-utczában. A gazdag, magas szinvonalon álló telepet már csak azért is ajánljuk olvasóink figyelmébe, mert Gärtnert iparunkhoz szoros kötelékek füzik.

**Díszes esküvők.** Pápán a nagy templom fényes nász szinhelye volt február 26-án. Ekkor vezette oltárhoz Zsilinszky Lajos bájos leányát, Emma kisasszonyt Domokos Géza mérnök. — Ugyane napon esküdött örök hüséget Fucker Katalin kisasszonynak Budapesten a Józsefvárosi templomban Glaser János, a Bodó-kávéház főpinczére. Áldás frigyükre!

**Halálozás.** Rumpa Ferenczet s vele a Maloschik és Mihalicsek-családot sulyos csapás érte; mert édesanyja 70 éves korában elhunyt. Az agg urnőt nagy részvéttel temették el Budán, az Atilla-utczai gyászházból. Béke hamvaira!

**A borravaló Németországban.** Milyen óriási visszaélés történik a borravalóval, azt egy most kiadott statisztika is mutatja, amely a berlini viszonyokkal foglalkozik. Berlinben a pinczérek semminemü fizetést nem kapnak, sőt fizetésük nagy részét még a gazdának kötelesek kiszolgáltatni, amiért őket alkalmazza. Berlinben hatvan nagyobbszabásu kávéház van és ott a pinczérek a gazdának évente körülbelül háromnegyedmillió márkát fizetnek a borravalóból. Emellett a pinczérek az élelmezésükről maguk gondoskodnak; ez alul csak a fiatal és kezdő pinczér tesz kivételt. A tiszta asztalnemüért is a pinczér fizet a gazdának, akinek viszont bizonyos perczentet fizet a házaló, a gyufa- és szivarárus, a virágárus-leány, a ruhatáros, szóval mindenki, aki a kávéházból esetleg csak pár fillér hasznot huz. Ez a látszólag jelentéktelen összeg évente ezrekre rug és változtatni mégsem lehet rajta; minden marad a régiben, pedig ferde voltáról mindenki meg van győződve.

**Asbestoid.** A vendéglősökre, szállodásokra és kávésokra igen fontos szabadalommal ismertetjük meg olvasóinkat. Ez a Sátori, Frank, Völker budapesti gyárából kikerülő «Asbestoid» faldiszitő dombormügyártmány, amely lehetővé teszi, hogy helyiségeinket imponáló diszszel, müvészi hatással, tartósan és tüzállón rendezhessük be, még pedig igen jutányos áron. Az asbestoidból müvészi kivitelü kárpitok, párkányzatok, mennyezetek, ajtó-oromzatok, mellvédők s egész falburkolatok állittatnak elő meglepő változatosságban és szépségben. Falburkolatok a csalódásig hü fautánzatokban is készülnek. Az asbestoidnak, mint kárpitnak, mennyezetnek, falburkolatnak előnye, hogy tüzet nem fog, hogy mosható, hogy teljesen tömör lévén, alatta férgek nem tenyészhetnek; nem reped, horpad és hólyagosodik s minden más hasonló czélra szolgáló anyagnál jutányosabb áru. Az asbestoidet oly kiváló tekintélyek próbálták ki és ajánlják, mint Ziegler Győző müegyetemi tanár, Alpár Ignácz, Schannen Ernő és Kommer József épitészek. Budapesten utóbb nyitott, elegánsabb kávéházak berendezésénél már az asbestoid szerepel s mind szépségénél, mind egyéb tulajdonainál fogva fényesen bevált. Sátori, Frank, Völker asbestoid-gyára és irodája VI., Hungáriakörut 72. szám alatt van. A czég kereskedelmi képviselője Oprée Rezső, aki a Gottschlig-czégtől a vendéglősök jó ismerőse.

**Egy uj palaczkzár.** A Budapesti Központi Tejcsarnok Szövetkezet vezetősége azon fáradozott, hogy egy olyan tökéletes palaczkzárat hozzon forgalomba, mely ugy a lezárás biztonsága, valamint tisztaság és könnyü kezelés szempontjából az eddiginél jobban megfeleljen. A bel- és külföldön ujabban feltalált palaczkzárak szorgos áttanulmányozása és hosszas kisérletezés után sikerült is egy oly palaczkelzáró rendszerre akadni, mely ugy hygienikus szempontokból, mint czélszerüségénél fogva, a legjobbnak mondható, amit a mai technikai fejlettség mellett produkálni lehet. Az uj üvegzár, a melyet itt részletesen leirunk, egy belül ónozott, kivül zománczozott bádoglemezkéből áll, mely kizárólag ezen zárórendszer részére készitett üvegek nyakában lévő mélyitett nyilásba illeszkedik. A bádoglemez egy alkalmas gép segitségével az üveg nyilásába szorul és ezáltal a palaczkot légmentesen elzárja. Az elzárás csakis e czélra szerkesztett gép segélyével történhetik és igy a vevőközönség teljes biztositékot nyer arra nézve, hogy a lezárt palaczk tartalmához szállitás közben senki hozzá nem férhetett. De tisztasági szempontból is ideálisnak mondható ezen uj üvegzár, mert az üveg felnyitása után a lemezkét a fogyasztó eldobja, az többé az üvegbe vissza nem helyezhető és minden lezáráshoz uj lemezt kell használni. A zár felnyitása igen könnyü és oly módon történik, hogy késsel vagy egyéb éles tárgygyal beleszurunk az üveget elzáró lemezbe és az ilyképpen átlyukasztott lemezt kiemeljük az üvegből. A zárólemezen ki lesz tüntetve a töltés napja, azonkivül a lemez szine és a rajta lévő felirat a palaczkban lévő tejtermékek (tej, tejszin, tejfel stb.) minőségét is feltünteti. Ez évi február hótól kezdve tejespalaczkjaink már ezen uj zárral lesznek ellátva s kétségtelen, hogy az uj elzáró-rendszer czélszerüségénél fogva a nagyközönség osztatlan elismerését vivja majd ki magának.

**Háztartási naptár** czimmel elegáns kiállitásu, igen hasznos tartalmu családi könyvet adott ki a «Budapesti Központi Tejcsarnok Szövetkezet» 1906-ra. A minden gazdaasszonyra nélkülözhetlen könyv irásban és képben bemutatja a szövetkezet nagyszerü telepének üzemhelyiségeit s emellett több érdekes czikkben ismerteti a tej hasznát és sokféle hasznosságát. Mutatóul közöljük belőle a tejes ételek szakácskönyvét.

**Szőlőtelepités Bácskában.** Szabadkán óriási lendületet vett a szőlőültetés. Dr. Biró Károly polgármester a napokban jelentette be Szabadka törvényhatóságának, hogy a közóhajnak megfelelően folytatja a homokföldek eladását, melyek eddig egyáltalán nem jövedelmeztek a városnak. Az eddigi eredmény, 1,532.000 korona a homokföldek után, eddig pedig 1100 láncz homokföld adatott el. Az eladás révén kétmillió korona készpénztőke fog befolyni.

**A luxemburgi szüret.** Az 1905. év őszén Luxenburgban 3248 fuder bort szüreteltek. Ebből Echternach katonra 95, Grevenmacher kantonra 1399, Remich kantonra 1754 fuder esik. Egy hektár átlag $2^1/_6$ fudert hozott. 1904-ben a szüret eredménye 14,282 fuder, egy hektár átlagos termése $9^1/_2$ volt.

**Kávéház vételek.** A győri Kisfaludy kávéházat, Aczél Miksa kávéházát a komáromi «Grand» kávéház tulajdonosa: Radós József vette meg. Radós szaktársunk kávéházat, Aczél Miksa kávéházát, a komáromi sabb ideig volt főpinczér vette át. — Lugoson a «Hungária» kávéházat Planinger Károly szaktársunk vette át. — Hajdubösörményben Tóth István diszesen berendezett uj kávéházat nyitott.

**Délmagyarországi Kávés- és Vendéglős-Ipartársulata** legutóbb tartotta a temesvári városház tanácstermében ez évi rendes közgyülését Schubert Péter elnöklete alatt. Az elnök üdvözlő beszéde után Halmágyi Andor előterjesztette a titkári jelentést, melynek legfontosabb része arról számol be, hogy a belügyminiszter megengedte az egylet vendéglői, szállodai és kávéházi személyzet közvetitését. Jelenti, hogy az egylet vagyona 2433 korona 17 fillér, s hogy az egyletnek 94 rendes és 5 tiszteletbeli tagja van. Schubert Péter elnök inditványára a közgyülés elhatározza, hogy az egylet ügyviteli nyelve ezentul a magyar lesz. Ezután az elnök beszámolt a pinczérszakiskola ügyéről s inditványára jegyzőkönyvi köszönetet szavaztak mindazoknak, akiknek az intézmény létesitése és szervezése köszönhető. A közgyülés még elhatározta, hogy a gáz- és villamosvilágitás olcsóbbá tételére minden lehetőt el fog követni. Tiszteleti tagoknak egyhangulag megválasztották Gundel Jánost és Glück Frigyest. A pinczér-szakiskola pénztárosává Tóth Kálmánt választották meg, s a tanonczok gyakorlati tanitásának szervezését is reá bizták. A közgyülés a választások megejtésével ért véget. A választmányba beválasztattak: Schenk Flórián, Witzenetz Márton, Müller Mihály, Haunold János, Kovács Lajos, Márközi Ferencz, Polczák Antal, Gráf Antal, Sterbentz Ferencz, Ludig János, Gombás Gyula, Ignea Sándor (Lugos), Lövey Gusztáv (Lugos), Gillg Antal (Lugos), Pollitzer Sámuel (Lugos), Plank Adolf (Oravicza(, Neuwirth Adolf (Lugos), Glücksmann Dávid (Versecz), Neuberger Ármin (Lugos), Czenczinger Ferencz (Nagyszentmiklós), Beber Ferencz (Nagybecskerek), Zboril Ferencz (Herkulesfürdő), póttagok Schönberger Hermann, Zwieder Lajos (Versecz). A pinczérszakiskola bizottsága: védnök Lénárd Jakab. Tagok: Lenz János, Trimmel János és Müller Mihály.

**Változás.** Az Aréna-uti „Lónyay"-kávéházat Schweiger József, ismert fővárosi kávés vette át.

**Mulatságok.** A farsang utolsó heteiben szakegyesületeink többfelé rendeztek fényesen sikerült mulatságot s ami különösen fölemelő, mindenütt a főnökök és az intelligenczia részvételével. Igy Marosvásárhelyt a vendéglősök és pinczérek bálja február 22-én igen látogatott volt s 500 koronát jövedelmezett a jótékony czélra: szegény gyermekek segitésére. — Debreczenben a főnökök és pinczérek együttesen hangversenynyel egybekötött tánczestélyt rendeztek február 22-én az «Arany Bika» disztermében. Az estélyt dr. Benedek János remek felolvasása nyitotta meg. Általános feltünést keltett az estély közönségének előkelősége. — Február 13-án a nagykanizsai pinczérek tartották igen sikerült báljukat a «Szarvas» szálló termeiben. A rendezőség élén Hajnal Aladár buzgólkodott.

**Elhunyt pinczér.** Marits Mátyás, a szegedrókusi állomás régi főpinczére, elhunyt. A kartársak nagy részvéttel temették el.

**Lakodalom.** Trencsén-Tepliczen február 32-volt Matejka Iluska lakodalma Dávid Pál nagykárolyi szállodással. Áldás frigyükre!

**Az Első Leánykiházasitási Egyesül. m. sz.** Februárban 1,165.400 korona értékü uj biztositási kötvényt állitott ki. Biztositott összegek fejében 66.259 korona 82 fillért fizettek ki. 1906. január 1-től február 28-áig bezárólag 2,625.600 korona értékü uj biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 123.728 korona 39 fillért és az intézet fönnállása óta 10,289632 korona 69 fillért fizettetett ki.

**A Magyar Szakácsok Köre helyisége.** A kör helyisége egyre jellegzetesebbé s otthonosabbá válik a tagok áldozatkészsége folytán. Különösen Palkovics Ede és Bauer Károly ajándékozott több értékes képet. A falakon látjuk diszleni Michel Angelo «Utolsó vacsorá»-ját, régi nemes szakácsok czimereit, Glück Frigyes és Gyurkovics Ferencz, a hirneves szakács arczképét. A kör gyarapodása, czéltudatos haladása tehát minden tekintetben szembetünő.

**A győri vendéglősök, kávések és italmérők szövetkezete** is megtartotta évi rendes közgyülését Wölfel Pál elnöklete alatt. Vizkelety Sándor titkár felolvasta az igazgatóság rendes évi jelentését, mely az üzleti évre kiterjeszkedik, bemutatta az 1905. évi zárszámadást és a nyereség-veszteség számlát, mely szerint beszámitva a szokásos alaptőke stb. elhelyezési összegeket, 5788 kor. 60 fill. tiszta nyereség mutatkozik. A közgyülés Herczegh Ferencz alelnöknek, ki városunkból elköltözött, a szövetkezetnél kifejtett munkásságáért jegyzőkönyvi köszönetet szavazott.

A közgyülés egyhangulag, közfelkiáltással elnökké Wölfel Pált, alelnökké Erhardt Antalt, igazgatósági tagokká Csukly Lajos, Meixner Mihály, Lukovits János, Tósch Mihály volt igazgatósági tagokat, ig. póttaggá, továbbá Németh Alajost és Hauczinger Ádámot felügyelő-bizottsági taggá választotta. László József részvényes inditványát, mely szerint Wölfel Pál elnöknek az elért sikerért köszönet szavaztassék, a közgyülés egyhangulag elfogadta.

**Borminták Nagybritanniába.** Bormintákat Nagybritanniába és Irországba mostantól fogva a levélpostával, az árumintákra érvényes általános feltételek mellett, vámmentesen lehet bevinni.

**Az orosz kereskedelmi szerződés.** Az osztrák kormány a képviselőház elnökségéhez beküldötte az Ausztria-Magyarország és Oroszország közt e hónap 15-én megkötött kereskedelmi szerződést. A szerződésben Oroszország részéről tett főbb engedmények közül felemlitendő, hogy a borvám 9-ről 5 rubelre leszállittatott.

**Változás.** A Ferencz-körut és Mester-utcza sarkán levő «Kossuth Lajos»-hoz czimzett vendéglőt Aszner János szaktársunk vette át s márczius 1-én nyitja meg. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 □ öles, az uj villamos vasut keresztül megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti dij Budapestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg" szálloda. Telefon: 88—92.

## Szerkesztői üzenetek.

**V. L. pinczér. Sárbogárd.** A nyugdijintézet czime: Wesselényi-utcza 4. Tessék az igazgatósághoz szóló levelét ide czimezni. Óhaját a legméltányosabb feltételek mellett bizonyára teljesiteni fogják.

**E. pinczér.** A főpinczér felmondási ideje 15 nap, ha csak hütlenséget nem követett el, avagy gazdáját egyébként szándékosan meg nem kárositotta.

**Delfin.** Hogy lapunkra előfizetést gyüjthessen, e végett ön személyesen keresett és kért föl bennünket. Hogy most a megbizásról lemond, helyesen teszi; mert önt nem azért fizeti a nyugdijintézet, hogy ne neki, hanem másoknak dolgozzék. Reméljük, hogy más lapoknál is lemondott az ügynökösködésről.

A mi a nyugdijintézetet illeti, ennek mi minden másnál önzetlenebb barátai vagyunk; de ebből nem következik az, hogy a hozzánk érkező jogos panaszoknak helyt ne adjunk. Ha ezt tennők vétenénk az intézet ellen; mert elvonnók tőle az alkalmat, hogy a fölmerült hibákon és tévedéseken segithessen.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)


### Pályázati hirdetmény.

**A „Budapest—kőbányai casinó-épület részvénytársaság"** a

### Kőbányai Casinó

kizárólagos kezelésére, nemkülönben a kaszinóval egybekötött nyilvános **kávéház, vendéglő** és lakás **elválaszthatlan bérletére pályázatot hirdet.** A bérleti idő 3 év s 1906. évi november hó 1-jével kezdődik. Ajánlatok zárt boritékban legkésőbb folyó 1906. évi **április hó 1-ig dr. Székely Soma** társulati ügyész úrhoz (Budapest, X. ker., Hölgy-utcza 3.) adandók be, a hol a bérleti részletesebb feltételek s egyéb felvilágositások hétköznapokon délutáni 3—6 óra között megtudhatók.

# Pályázat

### a kecskeméti Iparos Otthon vendéglőjének bérletére.

Kecskemét th. 60,000 lakosu) városban a gyümölcspiaczul szolgáló egyik főtéren, a f. 1906. év folyamán körülbelül 200,000 korona költséggel „Iparos Otthon" épül, melyben az **Iparegyesület (Iparos kaszinó)** és az **általános Ipartestület** (összesen 1500 taggal) foglalnak majd helyet. Ezen épületben terveztetik még egy **nyilvános kávéházzal, sörcsarnokkal és szállodával kapcsolatos vendéglői helyiség nyári kerttel** és ezeken kivül egy a városban eddig nélkülözött igazi **nagy terem**, amely tehát a különböző mulatságok és összejövetelek czéljára bizonyosan keresett lesz. — Az épitést vezető bizottság — hogy a tervezeten netalán kivánt változások eszközölhetők legyenek — **már most pályázatot hirdet ezen igen nagy forgalmunak igérkező üzlethelyiségek együttes, 6 évre szóló bérletére** és ezennel felhivja az erre vállalkozni akaró t. vendéglősöket, hogy ajánlataikat a f. **1906. évi márczius hó 25-ik napjáig** alulirottnál nyujtsák be, ahol a tervek megtekinthetők és a bővebb részletek is megtudhatók.

**Kecskemét**, 1906. február 24.

Pataky Imre
ipariskolai igazgató,
mint az Iparegyesület elnöke.

Kis-Kun-Halas rendezett tanácsu város számvevőségétől.

208.
Sz. v. 06.

### Szálloda-bérbeadás.

**Kiskunhalas város közönsége tulajdonát képező**

### városi szálloda és szinház

1906 julius hó 1. napjától 1917. decz. 31-ig terjedő időtartamra **bérbe adatik.**

A bérlet biztositására vonatkozólag elrendelt irásbeli versenytárgyalás 1906. márczius 31. napjának d. u. 5 órakor fog a számvevői hivatalban megtartani.

**Kikiáltási ár: 12000 kor. évi bérösszeg,** bánatpénz 20 százalék.

Egyéb feltételek a **városi számvevői hivatalban tudhatók meg.**

**Magyar kir. Földmivelésügyi Miniszter.**

12. szám
1906.

# Fürdő-
## bérbeadási hirdetmény.

Besztercze-Naszód vármegyében, az ó-radnai járás területén fekvő

## RADNA-BORBEREK magy. kir. kincstári vasas GYÓGYFÜRDÖ

**összes tartozékaival 1906. évi április l-től kezdődőleg 1908. évi szeptember hó végéig haszonbérbe adó.**

Az 1 koronás bélyeggel ellátott **irásbeli ajánlatok vagy a fürdő és összes tartozékaira 200 korona**, vagy pedig **csak a konyha és italmérésre 50 korona bánatpénzzel felszerelve**, — mely bánatpénz odaitélés esetén az évi bér összeg 10%-ára lesz kiegészitendő, — **folyó évi márczius hó 25. napjának d. e. 10 órájáig a radna-borbereki m. kir. kincstári fürdőgondnokságnál nyujtandók be.**

Részletes felvilágositást a radna-borbereki magy. kir. kincstári fürdőgondnokság nyujt.

Budapest, 1906. február 27.

M. kir. Földmivelésügyi Miniszter.

---

# Figyelem! ☞ szállodások és szállásadók.

Az 1903: V. t.-cz. végrehajtása tárgyában 90,000/III. a. 1905. B M. számu körrendelet mellékletéül kiadott utasitás 12 §-a rendelkezése szerint a **szálloda, vendéglő és minden nyilvános megszállóhely tulajdonosa**, illetőleg felelős megbizottja a bejelentési lapok kiállitásán kivül a **külföldiek rendszeres nyilvántartása czéljából köteles „Nyilvántartási könyv"-et vezetni.**

Az a szállásadó vagy megbizottja a ki a nála megszállott **külföldi megérkezését és eltávozását** a törvény 2. §-ában **foglalt megszabott időben be nem jelenti, kihágást követ el és 200 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.**

A nyilvántartási könyvet szorosan a miniszteri rendelet utasitásának megfelelően **elkészitettük s raktáron tartjuk.**

Tekintettel pedig arra, hogy a hivatkozott körrendelet már márczius hó 1-én életbe lépett, sziveskedjék a megrendelést késedelem nélkül eszközölni.

**A nyilvántartási könyv ára 100 lap tartalommal 6 korona.**

Utánvétellel is küldetik, de legajánlatosabb a pénzt előre beküldeni, mely esetben a könyvet bérmentve küldjük.

Tisztelettel

**Országos központi községi nyomda r.-t.**
**Budapest, VI., Váczi-körut 61.**

---

# Boreladás.

1905. évi körülbelül 100 hektoliter **fehér hegyi,** továbbá 30 hektol. **vörös bor** 36 koronáért eladó. Kivánságra 40 hektó 1903-ból is kapható: **Pribyl Ferencz** vidékerdésznél **Csókakő** (Fejérmegye) Móor mellett vagy a termelőnél:

**Goll János Budapest, VI., Lázár-utcza 18.**

---

**Brázay Kálmánnál vásároljunk.**

---

## Nyilatkozat.

A Szt.-Lukássfürdői Kristályforrás ásványviz kiváló előnye jó alkalikus tulajdonságai mellett, hogy igen izletes is.

**Dr. Carlos Malbran,**
Argentinia köztársaság egészségügyi tanácsának elnöke, BUENOS-AIRES.

---

## Nyilatkozat.

A Szt.-Lukácsfürdői Kristályforrás ásványvizet mindenütt, a hol azt javaltnak tartom, mint láz ellen frissitő, az emésztést elősegitő és a köhögési ingert enyhitő italt ajánlom.

**Dr. Brodszky Ljudevit,**
megyei tiszti főorvos, kir. orsz. egészségügyi tanácsos, OGULIN, Modrus Fiume m.

---

# Szálloda-eladás.

Felsőmagyarország fővárosának leglátogatottabb és legelőkelőbb **kétemeletes nagyszállodája**, melyben a város legelőkelőbb közönsége általt látogatott fényesen berendezett **kávéház** van, **berendezéssel együtt eladó, esetleg bérbeadó.**

Felvilágositást **az INGATLAN és JELZÁLOG-FORGALMI IRODA** nyujt, **Budapest, VI., Bulyovszky-utcza 19. szám.**

---

**TORMA.** Nemes, édes, zamatos' saját termésü. Reszelés alkalmával egyéb torma fajnál kétszerte nagyobb tömeget szolgáltat. — I. oszt. gyökerek 18 kor., II. oszt. 15 kor. 100 klgr.-ként 50 kor. Kisebb megrendelés figyelembe nem vétetik. **Kemény Ármin, Regete-Ruszka** u. p. Garbócs-Bogdány.

---

# Vendéglő helyiség.

Ötven évi fennállással, jó hirnévvel, befásitott udvar, tekepályával, gyárak tőszomszédságában, augusztus 1-től **kiadó,** esetleg jelenlegi bérlőtől azonnal is átvehető. Értekezhetni a háztulajdonosnőnél: **Külső Váczi-ut 86. szám.**

---

## Szálloda átvétel.

A vendéglősiparhoz tartozókat, illetve a m. t. nagyközönséget van szerencsém értesiteni, hogy **Nagykárolyban** az ujonnan épült

## „Központi szállodát"

megvettem. A legmodernebb izlést kielégitő nagy kényelemmel berendezett szobák, elegáns nagy **étterem és kávéházzal** rendelkező szállodát saját tulajdonomba f. évi márczius 1-én már átvettem.

Teljes tisztelettel **Dávid Pál,** szállodás.

---

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesittetnek.

---

# Födött tekepálya

czinn-ereszszel, **bárhol fölállitható,** magánháznál **olcsón eladó.**

**Budapest, Vörösmarty-utcza 44/B.**

---

## Szekszárdi ó és uj rizling,

kitünő hegyi boromat, hektónként 42 koronájával szállitom. Eredeti fehér orpington tojást 30 fillérjével.

**Dömötör László, Szekszárd.**

---

# Tejes bárányokat

frissen leölve, kb. 5 kilo sulyban bérmentve szállit bárhová darabonkint **6.50 K.-ért**

**INCZE GYULA** székely turó-gyára **BARÓTH** (Erdély).

---

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

# Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi bérpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

---

# A KALAP KIRÁLY

2, 4, 5 koronás különlegességekben **elismert** specziálista **Kossuth Lajos-utcza** végén, **Eskü-ut, Klotild-palota.**

---

## FOGVÁJÓK

mindennemü közönséges és különleges (csiszolt és csiszolatlan) minőségben kaphatók

**Hirschler Testvérek fogvájó gyári raktárában Budapest IX. Ferencz-körút 17. szám. ⬭ Telefon 54-53.**

**Különlegességek vendéglők részére.** — Postacsomag szétküldés naponta. — Árajánlattal szivesen szolgálunk.

---

**MATTONI-FÉLE**

# GIESSHÜBLER

legkitünőbb ásványvize

**SAVANYU-KÚT**

---

## BOR.

Gyöngyös-visontai hegyeken termelt kitünő minőségü, tiszta szürésü, természetes palaczkképes faj ó boraimból szállitok utánvéttel:

| | | |
|---|---|---|
| **Asztali sillert** | 38 | **koronáért** |
| „ **fehéret** | 40 | „ |
| „ **vöröset** | 44 | „ |
| **Hirneves visontai vöröset (bikavér)** | 70 | „ |

hketoliterenként, a hordókat 30 napra kölcsönzöm, s azok a beszerzési ár felszámitása ellenében, utánvéttel visszavétetnek. **Rendelhető:**

**Rusznyák Antal** bor mintanagygazdaságától, **Gyöngyös.**

---

# Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

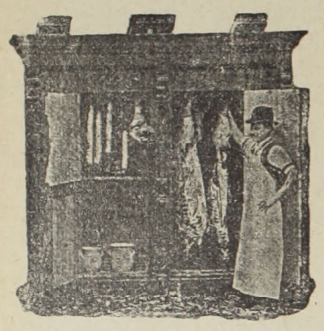
Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

---

## Étterem és kávéház bérlet.

**Cirkvenicában** a tengerparton épitett **uj három emeletes nagy hotel és sanatorium** „ „ „ „ „ „ „ „

## éttermének, kávéházának és kerti helyiségeiknek

**1906. junius l-től kezdődő bérbevételéhez előkelő bérlő kerestetik.** Bővebb felvilágositás szerezhető: „ „

**Ifj. Rimanóczy Kálmán** müépitésznél **NAGYVÁRADON.**

---

## ◎ A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye. ◎

I. évfolyam. I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a „**Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör**“. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

---

# Boreladás.

**Saját termésü boraim eladók.**

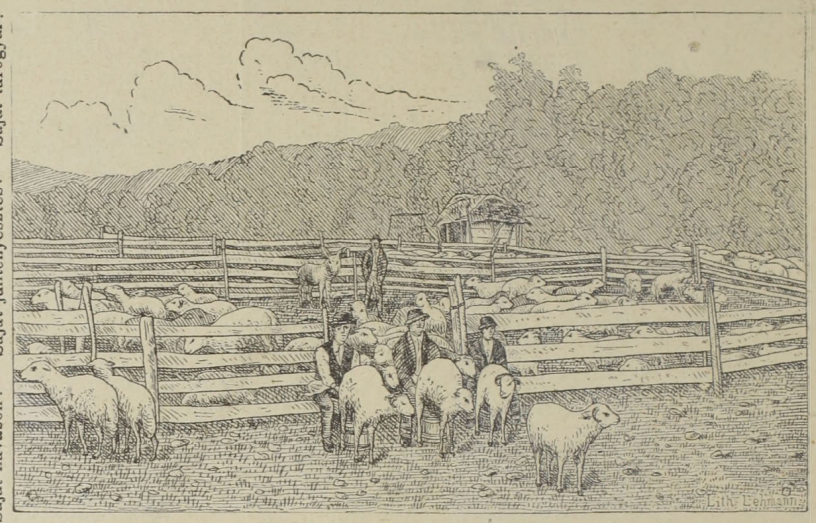
**1904. termésből 270 hektoliter. — 1905. termésből 180 hektoliter.**

Szőleim válogatott fajtőkkel vannak beültetve (olasz rlzling, ezerjó, erdei, kadarka, mézes, muskatály, oporto stb.) A bor kifogástalan tiszta, zamatos; szesztartalma 8—11 fok. — Az átvétel megállapodás szerint történhet részletekben is.

Dr. **Löwinger** birtokkezelése, **Ó-Szőny** (Komárommegye).

---

Saját havason! Saját juhtenyésztés! Saját turógyár!



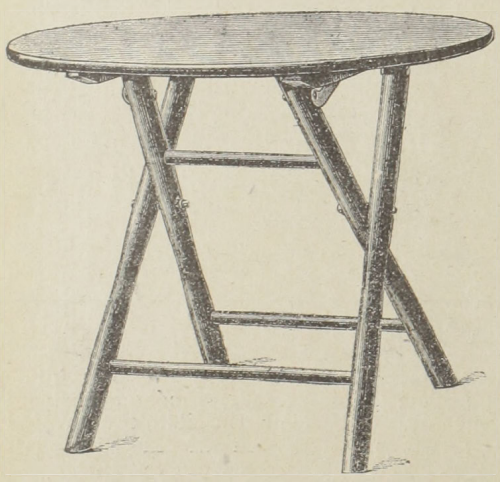
Ajánlok naponta frissen ölt **szopós bárányt** 4—5 kilogramm sulyban, valamint friss töltésü **székely turót** szalámi alakban vagy hólyag és hödönyben a legolcsóbb napi árakon. **MOKÁN TÓDOR, NAGY-BACZON** (Erdély).

---

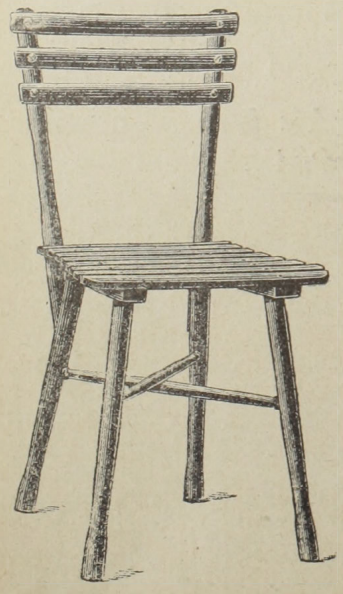
# Thonet Testvérek

**tömören hajlitott fabutor gyárosok**

## Budapest, IV., Váczi-utcza 11. sz.

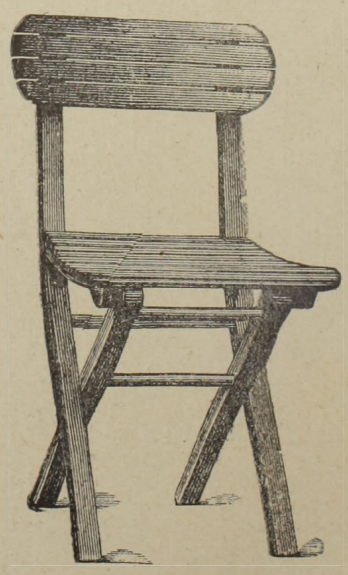


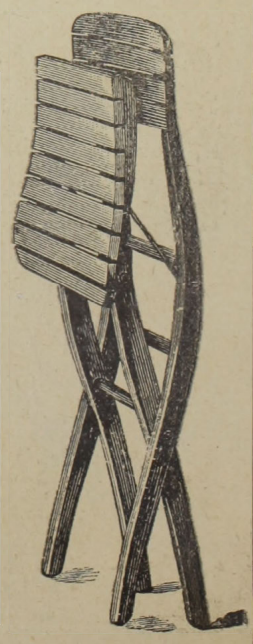
Szállit: teljes szálló, vendéglő és kávéház berendezéseket.

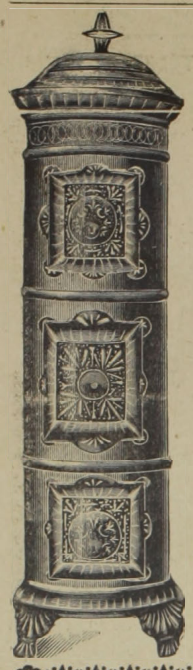


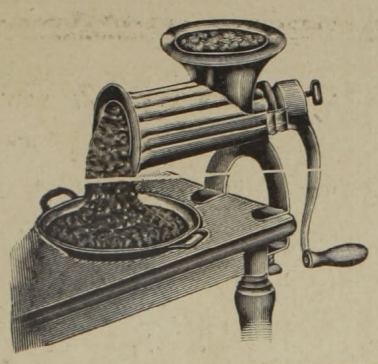
## Kerti székeket

**a legjobb kivitelben.**

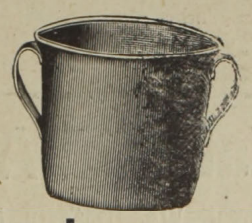












**Konyhaedények,**

husvágó-gépek, husbárdok elismert legjobb minőségben; továbbá vendéglők és kávéházak részére nagy szabadalm.

**kályhák**

ujak és keveset használtak is; raktáron ugyszintén villanycsengők, felszerelések olcsó, szabott árak mellett. Használt öntött-edény becseréltetik.

**SÁVELY JÓZSEF** VII., Kerepesi-ut 72. TELEFON: 25—52.

# BORHEGYI F.

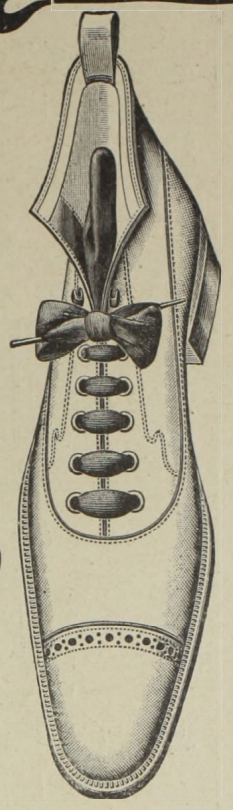
palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.



# Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat **világhirü kulimász kenöcsök** ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — **Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy orthopäd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésesebben készitik el.

**Czipőink elegáns formáikról hiresek!!**

# Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

(A Népszinház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az** 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

**Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.**

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

# Budapesti
## központi tejcsarnok szövetkezet
### Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

---

## Csillaghegyi forrásviz

**szánsavval telitett kitünö üditöviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

---

Szép kövér, frissen leölt, körülbelül 5 kilo sulyu **tejes bárányt** szállit **Vitályos Efraim Baróthon** (Háromszékmegye) darabonként jelenleg **6 koronáért**, később olcsóbban. **Székely juhturó** szalámi alakban, jelenleg kiloja **1.60**, hólyagban **1.50 K.**

---

Szt.-margitszigeti
## üditőviz
**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

---

Csász. és kir. udvari szállitók.

**Telefon 3404.**

Alapitva 1852.

## Sieburger és Társa
**PAPIRKÁRPIT** gyári raktár.

ő. cs. és kir. fensége József főherczeg udvari szállitói.

**Budapest, V., Fürdő-utcza 8. sz.**

Linoleum nagy válazstékban.

---

SIPULUSZ LAPJA

## KAKAS MÁRTON

**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

---

## SCHLEICHER JÓZSEF

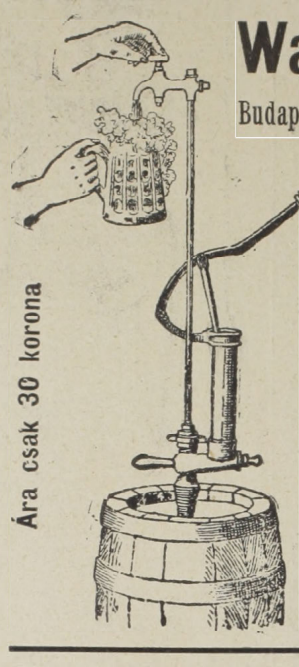
**Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-**

Telefon: 41—05. **szörp-gyára** Telefon: 41—50

**Budapest, II. ker., Kacsa-utcza 19. sz.**

Ajánlja a. t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait. **idékre 5 kilós postacsomagok.** ☞ Előnyös árak.

---



## Watterich A.

**Budapest, VII., Dohány-u. 5.**

**Vendéglős urak figyelmébe!!**

**Ára csak 30 korona**

**A 48. számu szab. légnyomásu sörkimérő**-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy **önmüködőleg záródik**; tehát minden **járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.** Az árkülönbözet aránylag az előnynyel oly csekély, hogy az **mindenkinek ajánlható.**

---

## Seifert Henrik és Fia

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

---

## Eladó fürdő Péczelen.

A főváros tőszomszédságában igen kedvelt nyaraló helyen Péczelen, egy szépen berendezett **meleg fürdő, kitünő forrásvizzel, szép lakóházzal**, 760 □-öl szépen **befásitott telekkel**, esetleg **italmérési joggal** ☞ jutányos árért azonnal eladó. — Bővebbet

KODÓ MIHÁLY-nál

**PÉCZELEN, Hajnal-utcza 626. sz.**

(Közvetitők kizárva.)

---

## KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital**. Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

---

## BÉRBEADÓ

Kispesten egy régi jóforgalmu

**mészáros és hentes üzlet.**

Bővebb felvilágositást a tulajdonos:

**özv. FÜREDYNÉ Kispesten, Fő-utcza 42. sz.**

---

## Tifuszjárványban

vizvezetéki viz mellőzendő.

## ILONA ARTÉZI VIZ

legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

**Artézia részvénytársaság**

**BUDAPEST, Egressy-ut 20/c szám.**

**TELEFON: 50—72.** **TELEFON: 50—72.**

---

**TELEFON: 7—78.** **TELEFON: 7—78.**

A t. szállodás, kávés és vendéglős urak figyelmébe!

**Villamos berendezéseket, átalakitásokat**, jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, **javitásukat eszközli**, berendezéseket szakszerüen **dijtalanul felülvizsgál**

## SZILÁGYI MIHÁLY

villamossági vállalata

**BUDAPEST, IV., Hajó-utcza 16.**

Deák-tér közelében.

---

# Boreladás.

Saját termésü, **tokaji boraimat**, Tokaj vasút-állomáshoz szállitva, 2 és 3 éves gönczi hordónként 120—150 koronájával **hordóval együtt** áruba bocsájtom. Nagyobb vételnél megfelelő árengedmény.

**Mandel Dezső, Nyirbátor.**

---

## MEZEY J.

(Előbb SZALAY E.)

**ásványviz-nagykereskedő**

**BUDAPEST, VII., József-körut 31|B. sz.**

**TELEFON: 53—66.** **TELEFON: 53—66.**

Ajánlja az összes ásványvizeket a vendéglős urak figyelmébe. Minden mennyiséget pontosan házhoz szállit.

---

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok**, székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

---

## ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

---

## Első magyar részv. serfőzde

**Gyártelep és központi iroda: Köbánya**

Telefon szám: 52—60.

**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**

Telefon szám: 52—59.

**Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.**

Telefon szám: 56—58.

# Narancs és téligyümölcs eladás!

Mézédes, vérpiros fajnarancsot ötkilós postakosárral 2.80 koronáért, mézédes vérpiros muskátnarancsot ötkilóssal 3 kor. Vérbélü óriás muskátnarancs eredeti ládával 100 drbbal 7 kor., másodrendü 6 kor, eredeti ládával, 200 drbbal I-rendü 12 kor., II-rendü 11 kor. Messiniai igen szép sárga mézédes fajnarancsot ötkilóssal 2.40., ugyanaz eredeti ládával 200 drbbal 9 kor., eredeti ládával 360 drbbal 12 kor. Aranysárga I-rendü czitrom ötkilóssal 2 kor., eredeti ládával 360 drbbal 7.60 kor. Mandarin szép nagyok ötkilóssal 3.60. Óriás carfiol 2.20. Máltai uj burgonya 2 kor. Magyar mézédes, száraz csemegeszőlő piros és fehér chasalla 8 kor.-ért. Fajtiszta körtét passatuti és hardenpont-vajoncz vegyesen 8 korona. Télialma válogatott, egészséges szép példányu csemege almák többféle f jokból vegyesen ötkilós postakosárral 4.50, tizkilós kosárral 8 kor., ötvenkilós bruttosulyu ládával 30 kor.-ért. Rétes alma kilóját 50 fillérjével, kompót körtét 56 fill., édes gyökerü, nemesfaju torma kilóját 36 fillérjével. Giardinetti legfinomabb vegyes déligyümölcsök egy kgr.-os dobozzal 2.60 kor. Franczia muskát datolya 2.40. Malaga gyönyörü fürtök 2.20. Héjas mandula kilója 2.80. Mogyoró feltört levantei 2 kor. Czukros gyümölcs 3 kor. Salon bonbon a legeslegfinomabb egy kilós dobozzal 2.80. Chocoládé bonbon krémes, legeslegfinomabb kilós dobozzal 3.60. Legfin. vanilliás chocoládé kilóját 2.80 koronáért szállit utánvéttel, fagymentes ingyenes csomagolással **Busetto Malvina** gyümölcskivitele **Budapesten, Csömöri-ut 26.**

# Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállitók.
**Budapesten, IX.**

Az „Unicum“ gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemü és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

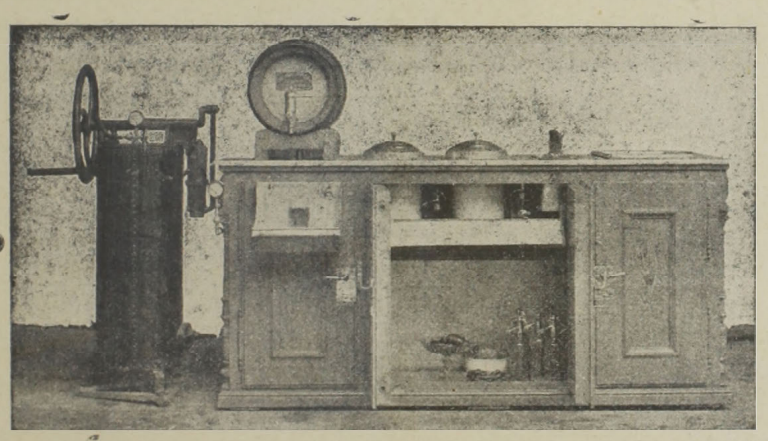
**„UNICUM“**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.



Legujabb amerikai rendszerü

## sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

Különleges berendezések:

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra „Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállitunk.

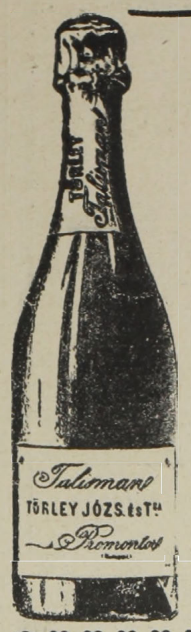
Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

## Hazslinszky gyógyszerész és Társai

szénsavgyár,

szab. szifón-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára

**BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12.** Keleti pályaudvar mellett.




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

(BUDAPEST).

# Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

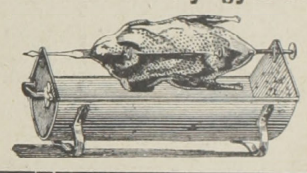


**UJDONSÁG!** **Sütőbe való nyárs,** kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malaczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.

**BUDAPEST, IV., Váczi-utcza 40.**

## LAKOS LAJOS

takaréktüzhely-gyáros



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

## KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

**Szepességi lenipar!** **Szepességi lenipar!**

# WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

**Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.

VALÓDI SZEPESSÉGI VÉD JEGY ECHT ZIPSER

Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlő-, csemegekendő**

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

---

## Boreladási hirdetmény.

**Bihar-Diószeg** és **Jankafalvai hegyen** még mintegy

## 8000 hektoliter bor van eladó,

mely borok között van **pecsenye, csemege** és közönséges **ó- és ujbor**, az **árak 28—50 koronáig váltakoznak.**

A vevők utbaigazitást nyernek Diószeg község részéről **Jakab** István és **Lévai** Sándortól, mig Jankafalván **Tasi** János és **Törő** Józseftől, kik a **diószegi vasuti állomásnál tartózkodnak.**

Ezen közvetitőknek a vevők semmiféle dijjat nem kötelesek fizetni.

**B.-Diószeg**, 1906. február 23.

A hegyközség megbizásából: **Oláh Ferencz** h. elnök.

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató**, grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

# Hokkes József

## borkereskedő

**Budapest, V, Váczi-körút 46**

**A hires „Andrényi Kálmán Utódai“ aradi czég palaczkbor lerakata**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

M. k. postatakarékpénztári számla. **TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból**, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat**, ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

# BESSENYEI GÉZA

**hentesáru- és csemege-üzlete**

## BUDAPEST, ANDRASSY-UT 39. SZ.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávés és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindennemü **bel- és külföldi csemege-árukban, kassai és prágai sonka, prágai császárhus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonna-kivitel, magyar és franczia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.** **Árjegyzék kivánatra ingyen.**

**Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservek és befőttek.**

**Vidékre megrendelések pontosan szállittatnak.**

Oly áruk, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszereztetnek.

---

# SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA

**bank- és váltóüzlete**

**BUDAPEST VIII., BAROSS-TÉR 2. SZ.**

**TELEFON 53—23** **(József főherczeg szálló)** **TELEFON 53—23**

**Értesités.** Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy **VIII., Baross-tér 2. sz.** (a József főherczeg szálló épületében) **bank- és váltóüzletet** nyitottunk, mely üzletkörét a következőkre terjeszti ki: **sorsjegyek, állampapirok, valamint egyéb értékpapirok vétele és eladása, kölcsönök, sorsjegyek és értékpapirokra**, sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, **osztálysorsjegyek minden huzáshoz, tőzsdei megbizások keresztülvitele az áru- és értéktőzsdén**, külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása kézpénzkölcsönök folyósitása előnyös visszafizetés mellett, ezenkivül minden, a bankszakma körébe tartozó megbizás eszközlése a legkulánsabb feltételek mellett. Reméljük, hogy becses bizalmával mielőbb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzhessük.

Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA.**




# Nagy boreladás.

**1700 hektó beregszászi szőlőmben termett,**
kitünő, nagy szesztartalommal biró 1900,
1902, 1903, 1904, 1905 évi **bor** eladó.

Bővebb felvilágositással szolgál a tulajdonos.

**BUZÁTH FERENCZ** orsz. képviselő.
**BUDAPEST, József-utcza 25. szám.**

**Baldóczi-ásványviz.**

Baldóczi-ásványviz.

## BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS
### a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárositás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

## dupla malátasör Szent István védjegygyel
### a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér,** egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállitó.
**Budapest** **SERFŐZDÉJE**
**Városi iroda: VIII., József-utcza 36.** **Kőbányán.**
**Saját palaczk-töltés.**

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

**Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.**

VÉDJEGY SZÁMA 12274. VÉDJEGY SZÁMA 12274.

## Sziklabor Sec
**(franczia móaszer szerint)**
**UNYI JÓZSEF pezsgőgyárából**
BUDAFOK (PROMONTOR)

Iroda: **Tóth József-utcza 60. sz.** (saját házában.)
Pinczék: **Fuchsgang-dülő 20.**

Minták és árjegyzék a t. vendéglős, szállodás és kávés urak részére dijmentesen

A világhirü
## Bodega de Santa Maria
### Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

## 600000 korona nyerhető
**1 darab „Pesti hazai takarékpénztár" sorsjegygyel.**

Kapható:

36 havi részletfizetésre.

Havi befizetés: 1 drbra 7 kor.

## Fleissig Sándor bankház
Budapest, Erzsébet-körut 2. szám.

## Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktara**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák,** foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

A BUDAPESTI

# LÉGSZESZGYÁRAK

FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

A világhirü franczia

## DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi fölerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „**SIMPLEX**“ vizszürők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat

**Budapest.** Városi üzlet: **IV., Ferencziek-tere 4.**

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

## COGNAC

Czuba-Durozier & Cie.

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

## Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

**BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.**

Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.

Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczefelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hütő- és jéggyári berendezések.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

**Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.**

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

**Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.**

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**


„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VIII., Mária-utcza 11.

XXII-ik évfolyam. 6. szám. Budapest, 1906. márczius 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“. a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Szikszay Ferenczné. †

Ha Budapest az ország szive, ez a szív hangosan «Szikszaynál» dobogott a 70-es évek óta.

A mikor megindult a vidék, akár ügyes-bajos dologban, akár szórakozás okából, az állomáson elszéledő ismerősök ezzel váltak el egymástól: «Találkozunk Szikszaynál!»

Sok csodálatost találtak az ország fel-felránduló fiai ebben a nagy, szépséges városban, de kedvesebbet a «Szikszaynál» nem. Az ő vendéglőjének modern, előkelő, mégis sajátságosan barátságos termeiben otthonosan érezte magát mindenki, jött légyen a kárpátok közül, avagy az alföldről, lett légyen gazdag, avagy szegény.

Nem volt az az országszéli falu, a hol Szikszay nevét ne ismerték volna ugy, mintha rokonságuk, meghitt ismerőseik közé tartozott volna.

És akkor csakugyan ott forrt, lüktetett a nemzet élete: benn és künn az utczán, Szikszaynál zendült meg lelkesen vagy fenyegetőn a nép szava.

Alkományos életünk, irodalmunk és művészetünk fejlődésének tanuja volt a «Szikszay».

Három évtized emlékei emelik történelmi jellegüvé a Szikszay-nevet.

Éppen ezért országszerte részvétet kelt szomoru hiradásunk, a mely Szikszay Ferenczné, szül. Schleinz Emilia urnő hirtelen elhunytát tudatja.

*

Hogy mi a hivatott, munkáját lélekkel végző vendéglős a társadalomban, azt Szikszay pályafutásából látjuk.

Az ilyen vendéglőjében a közönség szive fölmelegszik, a közügyekért összedobban, ugy, hogy az ilyen vendéglő igazi forummá magasztosul, a hol ki nem alvó lánggal ég a nemzeti eszmék oltára.

Szikszay Ferencz kiváló tulajdonaival, egyénisége nemes egyszerüségével, magyarságtól izzó lelkével tette vonzóvá, az egész ország otthonává az ő vendéglőjét; de ez csak félig is alig sikerülhetett volna neki, ha oldala mellett nincs oly vele érző, odaadó lény, mint az ő most boldogult hitvese volt.

Ha a Szikszay-név fényt deritett a vendéglős-iparra, ugy a megdicsőült Szikszayné különösen méltó arra, hogy a vendéglősök fájó szivük mélységes tiszteletével tegyék koszorujokat bezárult koporsójára; mert Szikszay Ferenczné valóságos mintaképe volt a vendéglősnének, az önfeláldozó feleségnek és a gondos anyának.

Élete szakadatlan munkában telt el a konyhában s a szeretet nem lankadó fáradozásaival otthonában gyermekei körül.

Hatalmas üzletük terhes munkájának nagy részét ő végezte figyelemmel és kedvvel s jutalmul, pihenőül nem vágyott másra, minthogy férje arczára mosolyt deritsen s kiváló tehetségü gyermekeinek lelki-testi derékségét ápolhassa.

Jóságos, munkától szentelt keze hirtelen megmerevült; itt hagyott bennünket, hogy ismét kevesebb legyen közöttünk az igazi magyar urasszonyok rohamosan fogyó sora.

Bánatosan hajtjuk meg ravatalánál hálánk és nagyrabecsülésünk zászlaját s példás életének jóra buzditó emlékét mindörökre szivünk mélyére zárjuk.

Neve fényeskedjék a mi asszonyainknak: jósággal és szeretettel igy éljetek, igy cselekedjetek!

*

Szikszay Ferenczné betegeskedés nélkül, hirtelen hunyt el e hó 8-án, délelőtt 10 órakor, 62 éves korában. Halálának hire rohamosan terjedt el a fővárosban s mindenfelé őszinte részvétet keltett.

Mélyen sujtott családja a következő gyászjelentést adta ki:

Szikszay Ferencz vendéglős, ugy a saját, valamint gyermekei és rokonsága nevében szomoru szivvel jelenti a családjukat ért gyászos csapást, mely szeretett, hüséges feleségének, a legjobb anyának és a leggyengédebb szivü nőnek, Szikszay Ferenczének szül. Schleinz Emiliának folyó hó 8-án délelőtt 10 órakor, 62 éves korában, a halotti szentségek felvétele után történt hirtelen elhalálozásával mindnyájukat lesujtotta. Temetése a kerepesi-uti temető halottasházából 10-én délután 3 órakor fog a róm. kath. egyház szertartása szerint végbemenni. Az engesztelő szent miseáldozat az elhunyt lelki üdvéért folyó hó 12-én délelőtt 10 órakor fog a kőbányai plébániatemplomban a Mindenhatónak bemutattatni. Budapest, 1906. évi márczius hó 8-án. Békét és nyugodalmat a viszontlátásig! Gyászolják őt: Férje: Szikszay Ferencz. Gyermekei: ifj. Szikszay Ferencz, Szikszay Emilia férjével Tőkés Gyulával és Gyula, Feri, Elemér gyermekeikkel. Szikszay Ilka férjével Mladovits Jánossal és Ilonka leányukkal. Szikszay Margit. Testvérei: Schleinz Károly nejével Limpenz Izabellával, Schleinz Vilmos nejével kézdi Polányi Mariskával. Sógornéja: özv. Lipthay Sándorné született Szikszay Mária.

*

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba rendelést tenni. Paprika király!

Tizedikén a kerepesi-uti temető halottasházában felállitott diszes ravatalát szebbnélszebb koszoruk sokasága boritotta s délután 3 órára nagy és előkelő közönség sereglett oda, hogy megadja a végtisztességet a jóságos, feledhetlen urasszonynak.

A gyászolók soraiban láttuk: Gundel, Glück, Stadler, Petánovits, Lippert, Förster, Karikás, Klivényi, Palkovits, Neusziedler, Prindl, Bányai, dr. Somogyi Lajos, Hruska, Ehm, Pelzmann, Schnell, Mádai, Hámor, Müller, Sziklay, Potzmann, Paulits, Leth, Wilburger, Maloschik, stb. családokat, az ipartestület, a «Szakácsok köre» és a pinczér-egylet nagyszámu tagjait.

A temetési szertartást Hock János végezte a legteljesebb egyházi pompával.

*

12-én, délelőtt 10 órakor a kőbányai plébánia-templomban a megboldogult lelki üdvéért gyászmise volt, a melyet szintén Hock János plébános s országgyülési képviselő mutatott be az Urnak.

Az istentiszteletre is igen sokan jelentek meg az elhunyt ismerősei és tisztelői közül.

Áldás hamvaira!

**A nyugtabélyeg az adóst terheli.** A Kuria 1226/904. sz. itélete szerint általános jogszabály az, hogy a fizetést teljesitő adós a fizetésről a hitelezőtől nyugtát követelhet, minthogy pedig e nyugta kiállitásának költségei és igy az azzal járó bélyegköltségek is a nyugtakiállitásra kötelezett hitelezőt terhelik, az alperes az alsóbiróságok e részbeni helyes itéleti indokolása szerint jogositva volt az általa teljesitett fizetés után járó nyugtabélyeg egyenértékének megfelelő összeget felperesnek járó károsszegből levonásba hozni, miért is az ennek megfelelő 7 k. 50 fillér és kamata iránti keresetével alperest mindkét elsőbiróság itéletének e részben megváltoztatásával el kellett utasitani.

## Igy cselekedjünk!

Nagy a szegénységünk; már nemcsak a fölöslegünk, hanem a szükségesünk is idegenek martaléka.

Elviszi, kiviszi azt egyrészt az adó, de még inkább a hozzánk szabadon özönlő idegen portéka.

Iparosaink, megannyi ügyes, képzett munkaerő, akiknek legtöbbje a külföldön is nemcsak megállta a helyét, hanem becsületet is szerzett a magyar névnek; ezek a derék iparosaink itthon tengődnek, ha ugyan nem nyomorognak.

És a nép, a földjéből kiforgatott, munkát hiába kereső nép elkeseredetten bucsuzik ősi hazájától. A mult évben a kivándorlók száma százezerrel haladta meg a születésekét; tehát százezerrel vagyunk gyöngébbek, nyomorultabbak.

Valóban itt az ideje, hogy védekezzünk a nyomor, a pusztulás ellen s ha az állam ezt nem teheti, vagy nem akarja tenni, hát fogjunk össze magunk, a nép, s mondjuk ki, hogy minden magyar ház küszöbén tiltó sorompót állitunk a bennünket szegényitő, idegen portéka ellen.

És ebben az elsők között járjanak a vendéglősök, egyrészt, mert iparosok; másrészt pedig, mert nekik van legtöbb alkalmuk a népet felvilágositani példájukkal.

Éppen ezért, hogy tájékoztassuk őket, hogy lássák a honi ipar védelmét mily nagy nemzeti érdeknek tekintik másutt, az «iparvédelem» után közöljük Salamon Rezső czikkelyéből a következő adatokat:

Ausztriában egy kissé másképp pártolják a hazai ipart. Ugyanis ott egy Lueger nevü ur nem is oly régen, össze-vissza négyöt hónappal ezelőtt, megérezte a védegylet eszméjének sáfrányillatát és hamarosan összeütött egy Schutzverein-t és csodák-csodája, négy-öt hónap alatt negyvenezer tag jelentkezett.

Most menjünk egy házzal tovább. Lengyelország — azaz tartomány — még czifrábban csinálja, mint a szomszéd; ott egyszerüen kidobják a kereskedőt is, ha idegen portékát árul, ez pedig nem loyalitás, azt hiszem, egy szedett-vedett tartománytól, — amint a kirugott ur mondja; — napirenden van a bojkottálásnak a radikálisabb neme, az áruczikkek összerombolása, elégetése, utczára való kihányása. S meg kell jegyeznünk, hogy nem is az éretlen elem csinálja a hazai iparnak ilyeténképpeni pártolását, hanem az intelligens, parfümös, keztyüs urak.

Nem kevesebb, mint 118 egyesület van Lengyelhonban, csekély néhány százezer taggal. S oly remekül szuperál mind a 118, hogy pinczékben eldugdosva kell, hogy tartsák a kölni vizet, a frank-kávét, huszárenschubiczkot, Weaner schnurbartbindert és társait. Hiába, a lengyel ért a busuláshoz is, de aztán érti a védegyletezést is.

Most lóduljunk egy nagyot Kelet felé. Oda, hol nem a fekete-sárga, hanem a sárga ördögök laknak: Kinába. Remekül megy ott a dolog, valósággal kéjeleghetünk mi, védegyletisták, hallva ezeket. Próbáljon ott egy ravasz czopfos kereskedő európai czikket árusitani, mert puha lesz a talpa a bambusztéstől. A főmandarinhoz azonnal beállit egy hajlongó jó konkurrens és elmeséli, hogy Li-he-he-nin-csen jó barátját kénytelen elárulni, mert igy meg amugy idegen szagot érez s az ő becsületes sárga pisze orra nem türheti az idegen szagot. A főmandarin azonnal kész a paragrafussal, hogy teszem föl, nem is az a baj, — mert mellesleg legyen mondva, erre nincs paragrafus — hanem az, hogy az idegen ipart pártoló az éjjel álmában csuf szavakkal illette a menynyei sárkány zápfogát, ez pedig csekély harmincz talpczirógatást jelent.

Ha például egy német játékgyáros seftet akar Kinában csinálni, a konzulnak mindent el kell követnie, hogy az elárusitáshoz szükséges bárczát megkaphassa, de ha ez meg is van, még messze van az a stádium, hol a vevő is hazajuthat már, mert ha egy kinézer megvette, annak még Ponczіustól Pilátusig kell futkosni, hogy még eladhassa honfitársainak s ha egy rakás ajándékkal átesett rajta, kérdés, hogy valamelyik konkurrense nem-e találja bünösnek még akkor is. Az igaz, hogy egyes helyeken azért van elég idegen ipari termék. Igy pl. Hongkongban a Komor testvérek szinmagyar emberek és áruházuk oly irtóztató nagy, hogy egy városrészt tölt be. Az áruk értéke közel egy millió taelt üt meg (egy tael negyvenkét korona), de azt csak Komor Béla, az üzlet megalapitója mondhatja meg, mily rettenetes sisifusi munkát végzett, mig rendesen mehetett az üzlet, pedig Hongkong az angoloké.

Okuljunk tehát ezekből a külföldi példákból s lássuk be, hogy gazdagoknak, erőseknek csak ugy vallhatjuk magunkat, ha szükségleteinket hazulról, hazai munkából tudjuk fedezni; mert igy a pénz közöttünk forog, nekünk kamatozik, mig amugy tőlünk elgurul, egyre gurul, mig utóljára nekünk csak az üres tarisznya marad.

Védjük, pártoljuk hazai iparunkat, mint az osztrákok, lengyelek, kinaiak, németek és amerikaiak s akkor lesz még jó világ Magyarországon.

Az iparpártolásban legyenek elsők a vendéglősök, már csak önzésből is; mert a multból tudhatják, hogy amikor az iparosnak jól megy, gazdagodhatik a vendéglős is.

Pártoljuk a hazai ipart; ne vegyünk idegen portékát!

**Eljárás borhamisitási ügyekben.** A kereskedelemügyi minister f. é. február 12-én 2739. sz. alatt kelt, s a budapesti m. kir. államrendőrség főkapitányához intézett rendeletével kimondta, hogy: „Budapest székesfővárosban a borkihágási eljárások megindításánál, illetve a mesterséges borok készitésének és forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893: XXIII. t.-cz. végrehajtása iránt 53850/1897. szám alatt kiadott kereskedelemügyi miniszteri rendelet 14. § a értelmében megtartandó helyszini szemléknél a kerületi előljáróságok, illetve ezek kiküldöttjeinek meghivása nem szükséges.“

## Adatok a régi magyar szakácsmesterek és mesterség történetéhez.

Irta s a „Magyar szakácsok köré“-ben felolvasta:
**Bauer Károly** főszakács
(Folytatás.)

Somogymegyében, nem messze a Balatontól van egy falu, amelyet ma Szakácsinak neveznek, régebben pedig Nemes-Szakácsi-nak hívtak. Számtalan oklevél bizonyitja, hogy a magyar királyok szakácsai ebből a faluból kerültek ki kétszáz esztendőn át. Az erre vonatkozó legrégibb oklevél 1272. évből való; eszerint a királyné a falut Pál nevü szakácsának ajándékozza, s elrendeli, hogy a falu neve Szakácsi (azaz szakácsé) legyen. Ebből a ma is meglevő faluból kerültek ki a királyi udvar szakácsai kétszáz esztendőn át, akik közt a leghiresebb Ferencz szakácsmester volt, akit Eresztvény nevü birtoka után Eresztvényi Ferencz-nek szokás hívni. Eresztvényi Ferencz Zsigmond magyar király (uralkodott 1387-től 1438-ig) szakácsa volt. Hogy a király mennyire szerette hivét, mutatja az, hogy nemesi czimerrel ajándékozta meg 1414-ben. Ez a czimerrel ellátott oklevél ma Keszthelyen a gróf Festetich-féle levéltárban van, nyomtatásban azonban a «Turul» czimü folyóiratban jelent meg. A czimer pajzsa két részre van osztva, amely részek kék és vörös szinnel vannak befestve. A vörös szin lángot ábrázol, amely fölött babérlevéllel diszitett nyárson csuka lebeg. Emlékeink szerint a 15. században a halak közül a csukát szerették a legjobban, s valószinü, hogy Eresztvényi Ferencz szakács is ezt tudta a legizletesebben elkésziteni s ezért került czimerébe is a csuka.

A Duna, Tisza, Maros, Száva stb. folyóink gazdagok voltak halakban, de hogy a csuka volt a legkedveltebb, arra van egy koronatanunk is, s ez a Mátyás király udvarában

HERRMANN J. L. cs. és kir. fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6. Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Arjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára :
**PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.**
Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

(Mátyás 1458-tól 1490-ig uralkodott) élt az olasz eredetü történetiró: Galeotto. Galeotto «Mátyás király találó, bölcs és tréfás mondásairól és cselekedeteiről» könyvet irt, s ebben a VI. fejezetben a következőket irja:

«Többek közt van az országban egy kitünő és nagytermetü hal, amelyet csukának vagy farkashalnak neveznek, némelyek szerint erejéről, véleményem szerint azonban azért, mert fogazata és falánksága a farkaséhoz hasonló. Ez a hal Magyarországon kemény- és fehérhusu és oly nagy, hogy legtöbbször megüti egy ember hosszuságának a mértékét. És jóllehet, már egészséges husáért is legtöbbre becsülik a halak közt, mégis a mája a legkitünőbb része; a csukamájat ugyanis, amely itt igen nagy szokott lenni, a királyi ételek közé szokás számitani.

A királyi asztalnál ülve észrevettük, hogy Mátyás király sohasem nyul az eléje tett csukamájhoz. Már pedig az a szokás, hogy közös étkezésnél a legkitünőbb ételeket a magasabb ranguak számára tartják fenn. Minthogy tehát senki sem mert hozzányulni, egy okos és kissé merész férfiu megkérdezte a királytól, miért nem eszik abból a szép és kitünően elkészitett csukamájból, hisz a csukamájat mindenütt királyi eledelnek tartják. A király igy felelt: «Ne higyjétek, hogy izlésem oly kevéssé finomult, hogy a jót a rossztól meg ne tudnám különböztetni, hanem egy gyermekkoromban tett erős fogadásom következtében nem nyultam soha előttetek a csuka-májhoz. Egyszer szemtanuja voltam, hogy két ember vendéglőbe ment, a korcsmáros egy nagy csukát tett eléjük, a csuka nagyságához képest elég nagy és szép májjal. Egyikük, minden tekintet nélkül, az egészet maga elé vette, hogy megegye, a másik azonban haragosan követelte a maga részét, mert amit a korcsmáros felad, közös szokott lenni. Szitkozódni kezdtek, majd a szitkok után fegyveröket vették elő, s a vége az lett, hogy kölcsönösen megsebezték egymást s az egyik azonnal, s kis idő mulva a másik is kilehelte lelkét. Ezért, mikor láttam, hogy ennek a halnak a mája két embernek halálát okozta, még gyermekkoromban annyira megutáltam a csukamájat, hogy később is borzadtam tőle, mert mindig eszembe jutott az a szerencsétlenség, amelynek ez volt az okozója. Pedig tudom, hogy kitünő ize van, mert ezen gyalázatos esemény előtt gyakran ettem belőle».

Galeotto ez elbeszéléséből látható, hogy a király nem ette a csukamájat; s mivel a tálból senki se merte az udvari ebéd alkalmával kivenni, minden egyes esetben viszszavándorolt a csukamáj a királyi konyhába. Az udvari szakács egyszer aztán nem tálalta a csukával együtt a májat is, hanem magának tartotta. S éppen a leghiresebb csukafajból volt ekkor egy példány tálalva, tudniillik a székesfejérvármegyei csóri halastavakból való csuka. Amint a csuka a király elé került, Mátyás rögtön észrevette, hogy a csóri csukának máján kivül minden egyes része fel van tálalva, a máj azonban hiányzik. Erre felhivatta a szakácsot, megkérdezte, mi az oka, hogy a csukának a máját be nem küldte. A megszeppent szakács ötölt-hatolt, mig végre azt mondta: «Csóri csuka ez, Felséges uram, s a csóri csukának nincsen mája». Miután ez az eset a király Palotán (ma: Rákospalota) levő vadászkastélyában történt, a király a szakácsnak ezt mondta: «No, ha a csóri csukának nincsen mája, hát a palotai pálczának sincsen száma». Azóta maradt fenn a közmondás: «csóri csuka, nincsen mája, palotai pálcza, nincsen száma», de azóta aztán egyetlen-egy esetben sem hiányzott a király asztaláról a csuka tálalásakor a csukamáj.

Ez elbeszélésből látható, hogy a csuka a XV. században főétel volt s ezért van, hogy Eresztvényi Ferencz udvari szakács czimerébe is belekerült.

Azonban nem Eresztvényi Ferencz az egyetlen szakács, aki nemességet és nemesi czimert kapott. Báthori István erdélyi fejedelem és lengyel király udvari szakácsának Krasznai Fürj Jánosnak Szilágymegyében Krasznán háztelket és nemességet adományoz. A levél 1579. junius 10-én kelt s a fejedelmen kivül Berzeviczy Márton kanczellár irta alá. A czimer mezejében egy félig kiemelkedő szarvas van, szügyébe szurt aranyos késsel, bizonyára azért, mert János mester uram nagyon ízletes szarvaspecsenyét tudhatott készitени. — A czimeres levelek közül a Szirmay-családé főtt rákkal van ábrázolva. Nem lehetetlen, hogy ennek a családnak az őse is királyi szakács vagy étekfogó volt Zsigmond király udvaránál.

Az eddig felhozottakból világos, hogy hazánkban magyar konyha, királyaink udvarában magyar szakácsok voltak mindenkor. Csupán III. Endre királyunkról tudjuk (uralkodott 1290-től 1301-ig), hogy olasz eredetü szakácsa volt. De nem sok köszönet volt az idegenben. Néhány főur az olasz szakácsot rábirta, hogy a királyt mérgezze meg, amit a nyomorult idegen meg is tett. S mily szép ellentéte ennek Szilágyi Mihály, Mátyás király nagybátyja szakácsának esete. Mátyás király megharagudott nagybátyjára, Szilágyi Mihályra, elfogatta s Világos várába csukatta. A keserü fogságból Szilágyit, amint azt bármely történetben olvashatni, hű magyar szakácsa, György mester szabaditotta ki.

Ezek után nem szükséges bővebben bizonyitgatni, hogy hazánkban a szakácstudomány mindenkor magas fejlődési fokon állott, s hogy a szakácsok hazai, magyar emberek voltak.

Milyen volt azonban a magyar konyha? Tévednénk, ha azt hinnők, hogy olyan, mint ma. Mi például magyar ételt paprika nélkül el se tudunk képzelni, s mégis azt kell mondanunk, hogy a régi magyarok a paprikát nem ismerték.

Mint ismeretes, a paprikát Európába Amerikából hozták; ennélfogva nem is ismerhették az európai népek a paprikát a XV. század vége előtt, Amerika felfedezése előtt. Európában az első paprikát Spanyolországban termelték, innen került aztán a Balkánra, Törökországba. Ezt a vándorlását különben a német elnevezés is igazolja, mert németül a paprikát ma is «spanischer» vagy «türkischer pfeffer»-nek nevezik. Hazánkban a paprikát Szegeden termesztették először, még pedig 1748-ban, az első paprikáshust pedig a XVIII. század végén ették. Az 1795-ben megjelent szakácskönyv még paprikáról semmit sem tud. Mindebből következik, hogy a magyarok paprikás hust, csirkét stb. még 150 évvel ezelőtt nem ettek. Ha tehát a paprika, ma ez a legnemzetibb füszer, konyhánkban 150 év óta használtatik csupán, kérdés, mivel füszerezték a régi magyarok azelőtt az ételeket.

A felvetett kérdésre megtaláljuk a feleletet régi magyar szakácskönyveinkben, s egyéb, a magyar szakácsmesterségre vonatkozó emlékekben. Ez emlékek közül ujból Galeotto, Mátyás király történetirója művére irányitom olvasóim figyelmét. Az ő művének XVII-ik fejezetéből megtudjuk, hogyan füszerezték Mátyás király alatt az ételeket, miként ettek, milyen tiszták voltak az ebéd alatt stb. Ez a fejezet pedig eképpen szól:

«Magyarországon az a szokás, hogy négyszegletü asztalnál étkeznek, továbbá, hogy mindent lében adnak fel, s a mártások az ételek minősége szerint különbözők. A libát, kacsát, kappant, fáczánt, foglyot, seregélyt, ami itt mind nagy számmal található, továbbá a tehén-, bárány-, gödölye-, sertés- és vaddisznóhust mind más és más megfelelő lében részben kirántják, részben becsinálják. Szokásuk továbbá, hogy nem ugy, mint az olaszoknál, mindenki külön-külön, hanem hogy valamennyien egy tálból esznek és a falatok kiszedésénél és a hus evésénél nem használnak villát, amint az most Olaszországnak a Pó folyón alul eső részeiben mindennapos szokás. Mindenki egy szelet kenyeret tart a kezében és arra veszi a közös tálból, ami kedvére való falat, azután darabokra szedve ujjaival emeli a szájához. A magyaroknál rendesen nem osztják szét előre az ételt, ezért van azután, hogy a magyarok oly nagy számában alig találkozik valaki, aki a rendkivül gazdagon teritett asztal mellett kezét vagy ruháját a bepiszkolódástól meg tudná őrizni, mert a sáfrányos mártás le-lecsepeg és bepiszkítja az embert. A sáfrányt, szegfüszeget, fahéjat, borsot, gyömbért és más füszert igen nagy mértékben használják. Mivel a magyarok erősebbek és hevesebb vérüek, mint az olaszok, nem látszik természetellenesnek, hogy füszereket használnak, mert a hevitőszerek a hevesebbeknek valók és az ember mindig a megfelelő táplálékból meriti erejét. Már pedig mindenki tudja, hogy a füszerrel készitett ételek rendesen jobban hevitenek. Szemmelláthatő dolog, hogy a mártástól és sáfrányos létől sáfrányossá lesznek különösen az ember körmei és ujjai, amelyekkel az ételhez nyúl. Hanem azért Mátyás király, aki szintén kézzel nyúlt mindenhez, sohasem piszkolta el magát, bármennyire a társalgásra veszett is a figyelme, mert nála étkezés közben mindig vita folyik, vagy valami komoly vagy tréfás dologról társalognak, vagy költeményt énekelnek. Mert itt sokan vannak az énekesek és lantosok, akik magyar nyelven, lant kiséretében a hősökről énekelnek az asztalnál. Mindig valami kiváló hőstettről énekelnek, anyagot mindig találnak hozzá: mert Magyarországon, minthogy különböző nemzetségü ellenségek közt fekszik, bármely perczben fellobbanhat a háboru lángja. Szerelmes verset ritkán énekelnek a király asztalánál, hanem legtöbbnyire a török ellen való harczokról van szó, csinos előadásban... Nagy bámulatomra a saját szememmel láttam, hogy a király akár beszélt, akár az énekre vagy társalgásra hallgatott a legnagyobb figyelemmel, mégis tovább evett s mégsem szennyezte be magát sohasem. Ez bizony bámulatos valami, mert hisz mások a legnagyobb figyelem és vigyázat mellett sem birják sem kezüket, sem ruhájukat tisztán megőrizni».

Galeotto e rendkivül becses elbeszéléséhez hozzáfüzöm, hogy a régi magyar nyelvben van egy kifejezés, s ez a szakállszáritó, amely az épület azt a helyét jelenti, ahol ebéd után a férfiak az ételektől sáfrányos kezüket és szakállukat megmosták és szárították. Ez a hely rendesen a tornáczon volt.

Galeotto elbeszéléséből tehát megtudtuk, mivel füszerezték a régi magyar ételeket, hogyan ettek a XV. században. Most még egy bőjti étlapot fogok bemutatni. Ezt az étlapot a «Vasárnapi Ujság» közölte volt

(1871-ben a 30. számban) s igy hangzik: «Nádasdy Tamás nádor 1547-ből való husvét ünnepi étlapja ez (az eredeti régi magyar helyesirással): Husvet napian zentelt boriuhus susaual (zúzával) parey orjal ludfi wadhus teiesetek (tejes étek); waczorara szentelt sült, parey wadhust tikfi elesleuel tejesetek; ebedre szentelt pareyt szalonnaual wadhust teies tehenhus kapan spinattal; waczorara sült tejfellel nulhus teies etek leues keuerem (kövéren); ebedre sült leues keuer ludfi leau sariaual paray uj szalonnaual heialt borso tehen hust tikfiat töltve kompost narancz nul lutfi parey boriu spekel teies etek».

Felolvasásom végére értem; mindaz, amit eddig elmondtam, fényesen igazolja azt, hogy hazánkban a legrégibb időktől egész 1690-ig, tehát addig, mig emlékeink az első német szakácsról tesznek említést, kifejlett magyar szakácsmesterség, gazdag magyar konyha volt. Ebben a szakácsmesterségben vannak eredeti magyar ételek, vannak olaszok és francziák is; német, még pedig bécsi német hatás konyhatörténetünkben egész 1700-ig nincs. E tekintetben ugyanazt mondhatjuk, amit a szakácsokról mondtunk, azt t. i., hogy azok közt magyar születésü emberek voltak csupán.

A mi egyletünk tehát büszke lehet arra, hogy a szakácsmesterség édes hazánkban olyan idős, amilyen idős maga a magyar nemzet. Nem Bécs hatása alatt fejlődött itt a konyha, mert hisz német eredetü szakácsok hazánkban alig 200 éve, körülbelül II. Rákóczi Ferencz korszaka óta vannak.

S ha ily kétségtelenül régi a mi mesterségünk története hazánkban, elsőrangu kötelessége egyletünknek s egyletünk tagjainak, hogy e történetet kutassuk, régen elhalt kartársaink küzdéseit, szenvedéseit, sikereit ismerjük, mert e küzdések, sikerek nyujtanak nekünk okulást a jövőre, büszkeséget a jelenre. Az én mai felolvasásommal ezeket a czélokat óhajtottam szolgálni akkor, mikor néhány szemelvényt mutattam be a magyar szakácstudomány multjából.

(Vége.)

**Rendelet a terményhamisitásokról.** Az igazi hamisitók kideritésére vonatkozólag a földmivelési kormány most egy nagyon helyes rendeletét közölte a főváros hatóságával. A rendelet azt tartalmazza, hogy a terményhamisitási kihágások eljárása során — a tettenérést kivéve — minden egyes olyan eset alkalmával, amelynél a gyanusitott egyén a hamisitást be nem ismerve, azzal védekezik, hogy a hamisitott terményt, terméket, vagy czikket ebben az állapotban mástól szerezte és ezt az állitását igazolta, a vizsgálatot a részéről megnevezett *eladó ellen*, valamint a *forgalomba hozók ellen is* mindaddig ki kell terjeszteni, a mig a hamisitás alanyi tényálladéka kétséget kizárólag meg nincs állapitva.

## Üzérkedés a palaczkozott sörrel.

A palaczkozott sört csak a kisebb vendéglők tartják s ezek nagyobb része is inkább csak télen, de azért a kereskedők palaczksör-árusitása fölöttébb csökkenti a vendéglők sörfogyasztását; mert a nagyközönség a háznál többnyire palaczksört iszik s ezt a kereskedésekből szerzi be.

Ilyen körülmények között jogosult a panasz amiatt, hogy a sörgyárak, illetőleg sörraktárosok maguk is rontják a vendéglők üzletét; mert a szállitók nemcsak a vendéglőkbe s kereskedésekbe adnak sört, hanem a magánlakásokba is, akármilyen kis mennyiségben.

Általános szokás, hogy a gyárak detailüzlettel nem foglalkoznak; mert ez a kereskedelem feladata. Furcsa is volna, ha a gyárak maguk versenyeznének közvetlen nagyfogyasztóikkal, elszedvén ezek elől a közvetitői hasznot.

Ha ez bekövetkeznék, a kereskedelem fölöslegessé és lehetetlenné válnék s a közgazdaságnak uj alakot kellene öltenie.

Alig hiszszük, hogy ily nagy s bizonytalan hasznu alakulás lebegett volna sörgyáraink előtt, amikor a palaczkozást házi üzemükbe vonták. Ezzel azt akarták elérni, hogy a sör tisztaságát biztositsák; mert tény, hogy a raktárosok igen sokszor ártalmas szerekkel keverték, hogy nagyobb haszonnal dolgozhassanak.

Ebből a szempontból csak helyeselhető a palaczkozás házi kezelése, de nem a panaszolt eljárás.

Nem is hiszszük, hogy a gyárak megbizást adtak volna kihordóiknak magánfelek kiszolgálására.

Bármint legyen is, ez az eljárás sérelme a vendéglősöknek s intézkedés teendő, hogy többé elő ne forduljon.

Sőt minthogy a vendéglők legnagyobb fogyasztói a sörgyáraknak, akik különös figyelemben részesitendők, meggondolandó, hogy a palaczkozás nem volna-e általuk az ő javukra eszközölhető.

Ezt arra az esetre képzeljük, ha a vendéglősök megalakitanák bevásárló-szövetkezetüket s ez a szövetkezet, igen természetesen, üzemébe vonná a sör nagyban való vásárlását, illetőleg beraktározását tagjai számára.

A raktár-telepen aztán folytatható lenne a palaczkozás is, ami a szövetkezetnek jelentékeny hasznot biztositathatna, mert paralizálná azt a kárt, amit most a kereskedések okoznak a palaczksör árusitásával iparunknak.

Ugyanis ha a sörgyárak a palaczkozást a vendéglős-szövetkezeteknek engednék át, akkor ezek volnának szállitói a kereskedéseknek is; tehát az általuk iparunknak okozott kár részben pótolva lenne.

Azt hiszszük, hogy a sörgyárak ezt az előnyt örömest adnák meg szövetkezeteinknek, mert ez nekik busásan visszatérülne abban a biztosságban, mit a sörgyáraknak a szövetkezetek nyujtanának, mert ezek kizárnák a hitelezési károsodást, ami most oly tetemes összeggel szerepel sörgyáraink üzemében.

Kétségtelen, hogy a sörgyárakat a vendéglősökhöz szoros kapcsok füzik s azok az apró ellentétek, amelyek közöttük az utóbbi időben fölmerültek, kölcsönös megértéssel el volnának kerülhetők, különösen, ha a vendéglősök a szövetkezeti alapra állanak és nem sörgyár-alapitással fenyegetőznek.

## A vendéglős iparüzési joga.

A vendéglősök, a kik annyi hatóság alá tartoznak, annyiféle törvénytől és szabályzattól vannak korlátozva, igen sokszor vannak kitéve sérelmes intézkedéseknek.

A rendőrség és a pénzügyi hatóság állandó rettegésben tartja őket azzal a fenyegetéssel, hogy megfosztják iparüzési joguktól.

Különösen ebben a törvényen kivüli időben volt sürün hallható ez a fenyegetés részint kortesfogásként, részint adócsavarul.

Hogy a vendéglős iparüzési jogától meg nem fosztható, illetőleg csak oly esetekben, a mikor ezt főben járó vétségnél vagy büntényeknél a törvények előirják, egyik föltétele a polgári szabadságnak.

Hogy ez az elemi dolog miként homályosulhatott el egy modern jogállamban, ez alig érthető; de hogy elhomályosult, nem tagadható.

Bizonyitja ezt saját tapasztalatainkon kivül a kereskedelmi minisztérium ez évi január 15-én kelt 87.162 szám alatt kiadott elvi határozta, a mely igy hangzik:

„Békés vármegye alispánjának. Nagyságod részéről mult évi november hó 21-én 17.910/905. ikt. sz. a. hozott s az elsőfoku iparhatósági véghatározatot, melyben M. I. o.-i lakostól a részére kiadott s a vendéglői ipar gyakorlására kiállitott iparengedélyt az 1884: XVII t.-cz. 155. §-a alapján határozatlan időre megfosztotta; M. I. által a törvényes határidőben beadott felülbirálat alá vette.

Ennek eredményéhez képest Nagyságod idézett másodfoku iparhatósági véghatározatát az annak alapjául szolgált elsőfoku iparhatósági véghatározattal és az egész eljárással együtt megsemmisitem s nevezett ellen a szóban forgó ügyben a további eljárást megszüntetem.

Igy kellett határoznom, mert az 1884: XVII. t.-cz. 155. §-ának első bekezdése értelmében az iparüzési jogtól, a mennyiben külön törvények nem rendelkeznek, ezen törvény alapján senki, sem birói itélet, sem közigazgatási határozat által meg nem fosztható. Minthogy pedig sem az idézett törvényben, sem egyéb törvényekben nincs rendelkezés arra nézve, hogy a vendéglői ipar gyakorlásától valaki megfosztható volna, az alsófoku iparhatóságok eljárása és a hozott véghatározatok szabálytalanok.“

Vegyék ezt a miniszteri döntést tudomásul a vendéglősök s jusson eszükbe, ha jogtalan szorongatásoknak és zaklatásoknak lesznek kitéve.

**A sütemény-kérdés.** Minthogy a tanács elrendelte, hogy a kereskedésekben a közönség tiltassék el a sütemények fogdosásától, a pékek azzal a kérelemmel fordultak a tanácshoz, hogy a kávéházakban pedig csak annyi süteményt tegyenek, a mennyit ez rendel. Ugyan némely vendéggel szemben, a kik makacs kifli-feledékenységben szenvednek, érthető óvintézkedés volna; de egyébként képtelen kivánság, a mely úgy a kávést, mint a közönséget teljesen kiszolgáltatná a pékek önkényének.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**

**BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

## Glück Frigyes az Urániában.

E hó 12-én érdekes irodalmi délutánja volt Budapestnek. Glück Frigyes tartotta a «Szakácsok Köre» fölkérésére felolvasását az Uránia deszkáin.

Esprit, históriai ismeretek gazdag készlete, a melyeket művészi, vetitett képek varázsoltak szemeink elé, a magyar gastronomia történetében eseménynyé avatták ezt az urániai délutánt.

Az a nagy és válogatott közönség, a mely feszült figyelemmel, fokozódó érdeklődéssel és gyönyörrel csüngött a felolvasó szavain, az evés-ivás multjának szines, tanulságos képein, minden bizonynyal a szakácsművészet nagyrabecsülésével távozott tudományos szinházunkból.

A magyar szakácsvilágot mindenkori hálára kötelezte Glück Frigyes, a ki költséget nem kiméit, hogy a szakácsművészet jelentőségéről mentől magasabb fogalmat keltsen közönségünknél.

Ám az a fejedelmi áldozatkészség, melylyel Glück Frigyes tárgyának szemlélhetővé tételéért hozott, kisebbik része sikerének; nagyobbik részét a tárgyában való szeretetteljes elmélyedés s a nem közönséges irói tehetség szerezte meg neki.

Különösen brilláns volt abban, a hogy az evés-ivás történetéből kidomboritotta az ethikai vonatkozásokat, az egyes korszakok szellemét.

Igy csak azok irhatnak, a kik nem mindennapi szemmel néznek a dolgok mélyére.

Bár jól tudtuk, hogy Glück mind szivre, mind gondolkodásra felülemelkedik a közönségesség vonalán, mégis különösebben jól esett ezt ragyogón elénk tárulva látni irodalmi fellépésében.

Az irói koszoru, melyet Glück ezen a délutánon szerzett magának, értékesebb, mert hervadhatlan, akármilyen kitüntetésnél. És mi fölöttébb büszkék vagyunk Glück koszorujára; mert az a nagy tanultság, az a vonzó szellem, a melylyel ezt kiérdemelte, a mi szakmánk fölmagasztalására is szolgál.

Az az ipar, a mely egyes részeivel is ily gazdag anyagot adott a históriának s az irói ambicziónak, az ilyen iparág mindenkor előkelő fokon áll az emberiség művelődésében.

Az az eleganczia és könnyedség, valamint az átérzettségről tanuskodó hang, a mely Glück előadását megnyerővé tette, azt mutatja, hogy Glück Frigyes bármikor sikerrel foglalhat helyet a felolvasóasztalnál.

A mikor neki a feledhetlen urániai délutánhoz szivünkből gratulálunk, olvasóink gyönyörködtetésére egész terjedelmében közöljük Glück Frigyes érdekfeszitő felolvasását.

*

Tisztelt hölgyeim és uraim!

A «Magyar Szakácsok Körének» felhivására készséggel vállalkoztam arra, hogy egy szakbavágó felolvasással hozzájáruljak ezen egyesület müködési programmjának kifejtéséhez. Amidőn e vállalkozásomnak eleget teszek, arra kérem szives hallgatóimat, ne füzzenek ezen előadásomhoz tulnagy várakozásokat, sőt, hogy legyenek szives elnézéssel annak esetleges fogyatkozásai iránt.

Az evés és ivás multjáról, hogy ugy mondjam: világtörténetéről kivánok beszélni, természetesen nem kimeritően, nem pragmatikusan, történelmi rendszerességgel, hanem csak széles konturokban, ötlet- és vázlatszerüen, egyes kiszakitott epizódok és képek kapcsán, melyek közt azonban mégis megvan azon összefüggés, mely az emberiség történetének minden egyes megnyilatkozásában feltalálható.

Mivel az evés és ivás történetének kezdete a világ egyetemes történetének kezdetével teljesen egybeesik, nem tarthatok egy, a világ összes népeire kiterjedő sorrendes felolvasást sem, hanem csak csevegni, beszélgetni akarok, szabadon választott és az emberiség történetének nagy mezejéről, innen-onnan összeszedett eseményekről, melyek kaleidoszkopszerüen sorakoznak egymás mellé, kivezetnek tul a mai mindennapi konyha határain, s mert lezajlott évszázadok és évezredek hol szórakoztató és kedvesen vonzó, hol pedig elitélendő képeit tárják elénk, mindenfélekép érdekes és hasznos tanulságokat fognak nyujtani.

A kronologikus sorrend sem lesz mindig a szigoru történeti kalendáriumnak megfelelő, lesz elég kitérő is, mégis ha érdeklődésüket tisztelt hölgyeim és uraim csak egy rövidke órára képes leszek lekötni, boldog leszek, hogy elvállalt kötelességemnek eleget tehettem.

A legelső történeti emlékek az emberi müvelődés őshazájába, Görögországba, a klasszikus Hellász romjaihoz vezetnek vissza bennünket, ahol, mint Hesiod irja, az emberiség fejlődése már a vendégszeretet jegyében indul meg nagy utjára.

«Aki szeret, azt hivd meg vendégül, kotródjék a gyülölködő», ez az az elv, melyen a görög dicsőség első pillérei épülnek és a belőle fejlődő vendégszeretet, melynek érdekében sokat, sőt mindent feláldoztak és melynek jótéteményeiben egyformán részesült benszülött, barát, rokon, de a vándorutján elfáradt idegen is, ez a hamisithatlan megnyilatkozása a még romlatlan, egyszerü népléleknek az az alapvonás, mely ből a későbbi derüs, gondtalan görög életfelfogás és filozófia kifejlődtek.

A vendég vendég volt! Nem kérdeztek senkit, hogy ki, mi, honnan jön, hova megy, az idegen teritett asztalra, üditő italra talált mindenhol, az üldözött bujdosó pedig egyenesen a házi Istennek, az ugynevezett penateszek oltalma alá került.

Az Iliász és Odisszea halhatatlan költőjének irásaiból, melyekben utólérhetetlen rajzát találjuk már egy szüretnek, tudjuk, hogy már ebben az időben is egy megelőző üditő fürdő után ültek az emberek a teritett asztalhoz, hogy ilyenkor székeken ültek, szolgák vizzel mosták le a lakmározók kezeit, a husnemüeket kosarakban szolgálták fel, a bort pedig — miután keverő korsókban higitották vizzel — külön boroskorsókban szolgálták fel. Ebéd után zenészek, énekesek, költők produkálták magukat és ekkor jelent meg a ház asszonya is, aki eddig a konyhában szorgoskodott.

Alma Tadémának a homérosz utáni korra vonatkozó ez a képe, Kliemsch lakomajelenete, az ezen korban divatos és használt borkancsók, änochok és borkeverő készülékek, a kratérek, a legkülönfélébb csészék, serlegek, rythonok értékes emlékei e kor kezdetleges kulturájának és életmódjának.

Feuerbach gyönyörü festménye, melyet «Agathon diszlakomája» néven ismerünk, azonban arra tanit, hogy ezeknek az időknek, amelyben a vendéget nemcsak bőven megvendégelték, de távozásakor barátságos szavakkal kisérve gazdagon meg is ajándékozták, csakhamar vége szakadt, s a viszonyok, amint Hellász világhistóriai jelentőségre tett szert, gyökeresen megváltoztak.

De hát nem is lehetett ez másként!

A mindinkább megnövekedő kereskedelmi forgalom folytán az utazások gyakoriabbak lettek s igy az utazók száma is szaporodott, szállások, vendéglők keletkeznek, hol az idegen is, a benszülött is már csak fizetés fejében kap élelmet és ellátást. Vége a bölcsőkornak, de vége az egyszerüségnek is és habár a fényüzés és inyeskedés még mindig nem oly nagy, mint később a rómaiaknál, megkezdődnek a lakmározások is, most már meghivott vendégekkel, huson, halon, kenyéren, szárnyason, vadon kivül a sajt is odakerül az asztalra.

A szegény még most is szerény lisztes kását eszik ugyan sózottszáritott halához, de a gazdag asztalán már ott van a kövérhusu böocziai ángolna a mocsaras Koppaisztóból, sőt nem volt ismeretlen a teknősbéka, a rák, az osztriga sem, melyekhez ugyancsak jól esett a zamatos himettoszi méz.

S ha — mai szemmel nézve — a klaszszikus kor görögjei nem is voltak valami kiváló bortermelők, Lesbiéres és Cier szigeti borai, Szikkon és Pliusz hegyi borai, mind igen erős és igen tüzes borok! — mégis nagy kedveltségnek örvendtek. Higitották is e borokat vizzel és a nagy szimpozionoknál oly erős fajborokat ittak, melyekből 2 rész borhoz három rész vizet kellett adniok. Ebben az időben a görögök már fekve ettek és nagy kedvüket lelték az ebéd utáni bőséges borozásban.

A borozásról irt sok szép strófát Anakreon nevü jeles költőjük is. Költők és tudósok voltak jelen azon Agathon lakomán is, melyet már emlitettem és amelyen 416 évvel Krisztus urunk születése előtt nem kisebb emberek vettek részt, mint Szokratesz a bölcs, a vigjátékiró Arisztofanesz, Eykszimachos az orvos és a deli hős Alkibiadesz. Erről a lakomáról irt később Plátó is, ki egyik leggyönyörübb, a szerelemről irt költeményében ezt a szimpoziont örökitette meg és tette halhatatlanná.

Róma polgári és társadalmi életének egyik szembetünő sajátossága, hogy ugy a köztársaság idejében, mint később a császárság alatt is a főétkezési idő a délutáni későbbi órákra esett. Korán reggel eleinte csak kenyeret, gyümölcsöt, sajtot és olajbogyót fogyasztott a czivisz Romanusz, körülbelül déltájra esett az első étkezés a prándium, reggeli, mig a főétkezés, az ebéd — coena — a későbbi órákra esett.

A prándium hideg konyha volt; hal, tojás, teknönczök, italok is kerültek az asztalra, csupa egyszerü fogások, mig a kiadósabb ételek a coenára maradtak, hol előétkekül változatosnál változatosabb izelitők lettek felszolgálva, melyeket két dusan köritett fogás és végül csemege követett. Az egyszerü polgár konyhája azonban nem volt ily változatos, főételeit főleg köleskása, hus, hüvelyesek, bab stb. képezték.

174-ben Krisztus Urunk születése előtt a római nő maga sütötte a kenyeret, később

**Jung Péter** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése **Budapest,** Főüzlet: IV., Vámház-körut 12. — Telefon 785. Fióküzlet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek,** főzelékek; turista és vadász conservek. Mustár, halikra, csemegék, téa, likőrök, magyar és franczia pezsgőborok, különlegességek, ásványvizek. **Vidéki szállodások, fürdővendéglősök, kávések, éttermek általánosan** elismert előnyös beszerzési forrása. **Vidékre 5 kilós postacsomagok.** Arjegyzék bérmentve.

azonban már voltak hivatásszerü pékek és szakácsok is, kik mint a Friedrich által restaurált Pompeji romjaiból kiásott pékmühely itt bemutatott képéről látható, nagyterjedelmü és jövedelmező üzletet folytattak.

Vadat-halat,
Mi jó falat,
Szem-szájnak ingere,

csak jóval később az ázsiai hadjáratok után, a Caesarok idején ismerték meg a rómaiak a magukkal hozott rabszolgák révén, kik uraikat gyorsan vezették be az asztali gyönyöröknek előttük eleddig egészen ismeretlen titkaiba. Vitellius császár, kiről e felvétel a báró Nugents-féle gyüjteményből származó elefántcsont dombormü után készült, a világ e legnagyobb evője, már egész légiókat küld el a legtávolabbi vidékekre, vadászatra, egész halászfalvakat hajókon hal után!

Ily sok embert mozgatott meg egy gyomor!

A hizlalt szárnyasnak borzasztó magas ára van e korban, nem mintha nagyon szerették volna, hanem mert divatos vala eldicsekedni azzal, mily kövér falat kerül az asztalra. Itt-ott a tulhajtott szertelenség is felüti fejét. Apiczius, ki egész vagyonát gyomrára pazarolta el, öngyilkossá válik, amint megtudja, hogy vagyona egy millióra apadt. Félt szegény, hogy ily kevés pénzzel éhen kell halnia, egy másik pátriczius a kedvelt mulluszt a vendégek láttára öli meg. Hadd lássák, hogy nála friss a hal. Az itáliai osztrigát uri ember már meg sem eszi, ad ilyent különbet a távoli, ködös Anglia. A jérczéket sötétben hizlalják, kacsát, libát datolyával, fügével tömik, hogy minél kövérebbek legyenek, de mindennapos az asztalon a fenyvesmadár, szalonka, fürj, flamingó, fáczán és a gólyapecsenye is.

De ezt sem egyformán készitették, mert míg Vitellius a flamingók nyelvéből, addig a zsarnok Heliogobál a flamingók agyvelejéből készitettek hus-étkeket. Szerették a sertés- és vaddisznóhust is, az előbbit ötvenféleképp tudták elkésziteni, az utóbbit pedig gyakran egészben, illetve egy darabban tálalták, szolgálták fel s belőlük kitünő kolbászféléket is gyártottak, mig finom sódart Galliából hozattak.

Szerették a finom, zamatos borokat, melyeket cserépedényekben tartottak, a kampániai, czekubiai, falernumi borokat akárhány jeles költőjük meg is énekelte. Vatikáni bort csak szegény ember ivott, le is sajnálta őt mindenki, aki, mint az Augusztus császár korából származó hildesheimi leletből látható, cziprusi borát remeknél remekebb ezüstedényből ihatta!

Az erős bort vizzel higitották, nyáron, ha meleg volt, jégvermekbe tett hóba hütötték, majd később bor, viz, méz és füszerfélék keverékéből kitünő izü, cziberéhez is hasonló meleg italt, ugynevezett kaldát készitettek, melyhez némileg hasonló volt a mulsum nevü méz, must és füszerből készült ital is, melyek részint üvegedényekben, részint drágakövekkel ékitett ezüst és aranyserlegekben lettek felszolgálva, mint W. Friedrich «Római lakodalmán» láthatjuk.

A trikliniumnak nevezett ebédlőben rendszerint kilencz személy foglalt helyet az alacsony asztalkánál, baloldalra dőlve, vánkossal a hónalj alatt, férfiak, nők, ugy amint egymáshoz való viszonyuk megszabta, rózsa, ibolya és borostyánból álló fej- és melldiszszel. Ebédközben szellemes társalgás folyt irodalmi és közérdekü dolgokról, a művészek szabad előadásokat tartottak, andaluziai rabszolganők buja, izgató tánczokat lejtettek. Költők itt szavalták el legujabb alkotásaikat, a drámairók pedig ilyenkor mutatták be vigjátékaik és drámáik egyes hatásos jeleneteit. A pihenésre térést az asztalfőn fekvő Rex — «a király» határozta meg. Előbb azonban még a bohóczok játszották el durva, de nevettető tréfáikat, mignem kezdetét vette a tulajdonképeni ivás.

Gertz K. Vacsora utáni zümpozionja találó képe e bachanáliáknak és tobzodó luperkaliáknak, melyek tetőpontjukat Nero alatt érték el. E kegyetlen zsarnok egy alkalommal azzal lepte meg vendégeit, hogy oly teremben terittetett, melynek szines üvegből készült és saját tengelye körül forgó kupolája egyszerre csak kinyilva, valóságos élővirágeső boritotta el a vendégeket, mig Othó ugyancsak egy ilyen teremben szabadon nyiló arany és ezüstcsöveken át parfümesőt bocsátott a lakmározókra. Petronius «Trimalchio» álnév alatt mesteri módon irt le egy ily lakomát, melyen pávatojásokat szolgáltak. A tojások mesterségesek voltak és felüttetvén egy kis szárnyasmadár volt benne, melyben a meglepett vendégek fügével hizlalt rigóra ismertek. Kövér nyulak tollazattal pegázusokká voltak alakitva s a felszolgált vadat és szárnyast a szczizor, a tálaló zenekiséret és tánczmozdulatok kiséretében szeletelte fel. Ezüsteszközök halmaza alatt roskadozott az asztal és száz éves borral töltött serlegek jártak kézről-kézre és hogy a tulságos boritaltól felhevült vendégsereg ne távozzék üres kézzel, végezetül szétnyilt a plafond, melyen ezüstkarikákon illatszerflakonok, ezüst és alabástromból készült ezüstkoszoruk és más csecsebecsék ereszkedtek le. Válogathatott belőlük, ki mit akart. A vendég, ha almához, szőlőhöz nyult, azokból illatos szagok ömlöttek feléje. Káprázatos fényüzés, határtalan mértéktelenség az asztali gyönyörökben, pusztuló erkölcsök, elzüllése a társadalmi közéletnek jellemzik e korszakot, előjelei Róma pusztulásának, mely ily előzmények után nem is váratott magára sokáig.

Most pedig mélyen tisztelt hölgyeim és uraim, jó nagy kitérővel áttérünk a Keletre, hogy azután ujra Európa szivébe térjünk vissza.

Amilyen nagy szerepe van a Keletnek az emberiség történetében, épp oly alárendelt a jelentősége az evés és ivás történetében. Gmellius 1774-ik évi oroszországi utazása alkalmával egy nemezhez hasonló anyagból készült sátort ir le, mely egy teljes kalmuk háztartást foglal magában, ahol a legprimitivebb formáju **konyha is a lakószobában** talál helyet. Valami nagy konyhára nem is igen lehetett szükségük, mert hiszen nyáron át majdnem kizárólag tejjel táplálkoztak, melyet savanyodott állapotban szeszesitalul használtak részegitő hatásánál fogva. A tejet bőrtömlőkben a tüzhely mellett vagy a földben télire is eltették és «kumisz»-nak nevezett pálinkát készitettek belőle. Főtáplálékuk a hus és pedig a borz és és mormota, a kecske és sertés husa, továbbá a sajt és vaj volt. Ez a nép, melyet egyrészt eleven természet, vendégszeretet, nyiltszivüség, másrészt lustaság, piszkosság és konokság jellemeznek, nagyobb jelentőségre máig sem tett szert.

Itt szóljunk egy pár szót a törökökről is.

A törököt rendszerint a mértékletesség jelképének állitják oda. Hát erről szó sincs! Aki — mint ők — kora reggel tojással, sajttal, mézzel bőven jóllaknak és télen 11 órakor, nyáron még korábban asztalhoz ülnek, mértékletesnek aligha mondható.

Az alig 3—4 deczimeter magas és kerek asztalokon leggyakoribb a szinezett rézedény, melyből rendszerint kézzel esznek, de használnak fából, szaruból és teknősbékahéjból készült kanalakat is, mert az arany és ezüst evőeszközök használatát a Korán tiltja. Főtáplálékuk a leves, piláf, ürü-, galamb- és töltött husok, mandola, rizs, pistaczea és a mazsolával töltött bárány pedig legkedveltebb ételük. A piláfon kivül specziális nemzeti ételük még a chrusfa is, mely után még egy vékony szirupforma italt és igen sok kávét is fogyasztanak. Télen 5, nyáron 6 órakor vacsoráznak s ugy este, mint délben is sok gyümölcsöt fogyasztanak. Étkezésre szolgáló helyiségeik egyszerüek. Egy ilyent, mely Russel 1873. évi Reisebeschreibungjában jelent meg, itt mutatunk be, egyébként pedig a törökökről, kik tudós Vámbéry szerint rokonaink volnának, nem sokat mondhatunk.

A törökökkel rokon persa nép étkezési szokásairól igen érdekes leirást találunk Petry de la Valle leirásában, ki a többi közt egy királyi ebédet is leir. A fejedelmi étkezések a «diuán chané»-ban mennek végbe, egy igen hosszu folyosószerü kerti helyiségben, melynek elején a konyhahelyiségek, másik végén a fogadó és egyuttal ebédlő helyiség van, innen származik elnevezése is, mely magyarul annyit jelent: fedett folyosó. Ezen helyiség egyik oldala nyitott, az egész gyönyörü, nagyértékü szőnyegekkel szinte tul van halmozva, boritva, még a padozat is. Ezen foglalnak helyet a legelőkelőbbek az ablakok mellett, ahol jóval az evés ideje előtt foglalva helyet, élénk beszélgetésbe merülve várják az első fogást. A felszolgálást apródok végzik, a tálaláshoz fedett ezüst és aranyból készült edényeket használnak, az asztalt ezüstösaranyos szövésü teritő takarja, a ház ura mellett ennek legjobb barátja foglal helyet. Az asztalon valóságos pliafpirámisok, különböző savanyu italok egymás mellett, mig a husételeket a főudvarmester, aki egyuttal főasztalnok is, négyszögletes kanállal kezében sorba kinálja. Ismerik az ebéd utáni kézmosást is, de nagyon takaréskodnak a törülközővel. A kiszolgáló személyzet merev sorban áll a vendégek mögött és a főudvarmester a királyi urat térdelve kinálja minden ujabb fogásnál.

Az előkelőbbek asztalán nem ritkák a karcsunyaku nápolyi üvegpoharak sem. A bort — a vallási tilalom ellenére — szivesen isszák, még pediglen viz nélkül és felette csudálkoznak azon, ha egy európai — aki pedig miattuk akar tartózkodni az ivástól — nem iszik. Ebéd után holmi gyenge, melancholikusnak tetsző zene járja.

(Folyt. köv.)

---

**Áruminták ingyen szállitása.** A m. kir. belügyminiszter és a liverpooli Cunard gőzhajózási társaság (Cunard Steam Ship Co. Limited of Liverpool) között 1904. évi junius 4-én kötött szerződés 22. §-a értelmében: «A magyar őstermelési, vagy iparczikkekből az északamerikai Egyesült-Államokba menő mintaküldeményeket a m. kir. kormány felhivására a Cunard-társaság dijmentesen tartozik hajóin Fiuméből New-Yorkba szállitani. Ily mintaküldemények sulya azonban 1—1 (egy-egy), összesen 10 (tiz) tonnát, illetve térfogata 10 (tiz) köbmétert meg nem haladhat.» Az emlitett szerződés fentidézett §-ában körvonalozott dijmentes szállitás iránti kérelmek további intézkedésig a belügyminiszterhez lesznek intézendők.

---

## A közélet temetője.

A mi közéletünknek van egy veszedelmes temetője, amely elhantol, elporlaszt minden jobb sorsra méltó eszmét, szükséges reformot.

«Négy esztendős por lepte be azokat az emlékiratokat, amelyekben a székesfőváros tekintetes tanácsa által erre felhivott szaktestületek elmondották az ő vé-

leményüket a fővárosi ipar és kereskedelem hanyatlásának okairól és orvosszereiről. Négy esztendő nem nagy idő egy nemzet életében, sőt egy főváros históriájában sem nevezhető szerfölött hosszu periódusnak. De arra talán elegendő, hogy négy-öt, többékevésbbé terjedelmes és alapos memorandumot, amelyet a székesfőváros érdemes tanácsa kért, ugyanaz az érdemes tanács el is olvasson. Hogy ez a feltevésünk nem jelent szerfölött szerénytelen követelődzést, azt meg fogják engedni azok is, akik a városi közigazgatásban nem barátai a rohamos haladásnak, amely néha egészségtelen.»

Az Országos Iparegyesület nevében Gelléri Mór panaszkodik igy, de mi is elmondhattuk volna.

Több kérelmünk, javaslatunk hever a feledés vastag porrétegével a hivatalos szobákban.

Nemcsak a városnál van igy, hanem a minisztériumoknál is. Ott is, amit tanulmányoznak, az az ügy el van veszve; ott is a tettek, az alkotások temetője a bizottság.

Ez a bizottságolás, tanulmányozás igazi rákfenéje közéletünknek. Nagy ideje, hogy megszabaduljunk tőle.

A mi iparunk érdekében mi sem történhetik a tanulmányozások miatt, ugy, hogy már szinte azt kell hinnünk, hogy iparunk kivül esik az állami gondoskodás körén.

Ez türhetetlen állapot. A közélet elposványosodását idézi elő, ha tovább is megmarad a hivatalos tétlenség mentsvárául a tanulmányozás és a bizottság.

Törvényt kellene hoznunk, amely megszabná a tanulmányozás idejét s szabályozná a bizottságok müködését.

Mig ez meg nem történik, a legszükségesebb reformok is elodáztatnak, a legüdvösebb eszmék is elhantoltatnak, mint a mi emlékirataink.

## A mi bálunk.

Fényárban, délszaki növények pompájában volt e hó 7-én a mi bálunk. A «Royal» hatalmas termeiben a női szépségek igazi rózsaberke virított.

Szőkék és barnák, bimbóképü hajadonok, bájos asszonyok sokasága hullámzott, várván a bálanyát, Müller Antalné urnőt, a ki fejedelmi fénynyel, tündéri kisérettel foglalta el diszes emelvényét.

Megharsant a zene s a virágok tömör falanksza csakhamar megbomlott s mint a mikor nyári vihar szétzilálja a rózsák szirmait, a teremben ugy lebegtek, hajladoztak báli éjszakánk tündérei.

Az öltözékek nemcsak fényesek voltak, hanem oly izlésesek is, a mi mindennél ékesebb bizonyitéka a vendéglős-családok müveltségének.

Különben is bálunkat oly előkelőség jellemezte, a melyre büszke lehetne a társadalom minden osztálya.

A mikor vezéreink csoportjában oly férfiakat láttunk, mint Szápáry Pál gróf, Márkus József főpolgármester, mintha egy szebb kor éltető szellője csapta volna meg arczunkat egyszerre eltüntek szemeink elől azok az otromba és komor választófalak, a melyeket az elfogultság és előitélet emelt ember és ember közé.

A vendéglősök, a kik ezzel a mulatságukkal is a müvelődés és a jótékonyság oltárán áldoztak, ismét ugy mutatták be magukat, mint a magyar értelmiség számot tevő tényezőjét.

A nagy anyagi és erkölcsi sikerü bál, a mely gyönyörü bizonysága volt annak, hogy a mi szakmánkban van összetartás, van egymás iránt való becsülés, feledhetlen emlékü lesz.

Most, hogy még füleinkben zsong a zene egy-egy édes akkordja, a mikor még mámorit a kebleken viritó virágok illata, édes ábránd tündérképei vesznek körül bennünket az áhitott, szebb jövőből, a mikor nagygyá lett hazában boldog nemzet között gazdagon gyümölcsöző és tisztelt lesz a vendéglős-ipar.

Teljesüljön ez az álom oly valóra, mint a mily kedves volt ez a bűvös báli éjszaka!

*

## Közgyülési meghivó.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata **1906. évi márcz. hó 29-én csütörtökön délután 3 órakor** tartja

### XXXII. évi rendes közgyülését,

melyre az ipartársulat t tagjait az alapszabályok 8. §-a értelmében ezennel meghivjuk.

A közgyülés a *„Hungária“ szálloda földszinti nagytermében* fog megtartatni, melyhez a Mária Valéria-utczai 6. sz. alatt levő II-ik számu kapu vezet.

A közgyülés napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése 3. Az 1965. évi zárószámadás 4. Az 1906. évi költségvetés. 5. A felmentésre vonatkozó határozat. 6. Initványok.

A napirendre fel nem vett inditványok az alapszabály 8. §-ának 4-ik pontja értelmében csak azon esetben tárgyalhatók a közgyülésen, ha azok legalább öt nappal a közgyülés előtt a választmánynak irásban bejelentettek.

Az ipartársulat közgyülésével kapcsolatban, az alapszabályok 12. §-a értelmében **a temetkezési egyesület XXIII. évi rendes közgyülése is meg fog tartatni**, melyre az egyesület t. tagjait tisztelettel meghivjuk.

A temetkezési egyesület közgyülésének napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvázsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1905. évi zárószámadás. 4. A felmentésre vonatkozó határozat. 5. Inditványok.

Budapesten, 1906. évi márczius hó 10-én tartott ipartársulati és temetkezési egyesületi ülésből

*A választmány.*

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Márczius 23-án: **Wágner Vilmos** vendéglőjében VI., Andrássy-ut és Gyár-utcza sarok:

Márczius 30-án: **özv. Pribitzer Sándornénál** IV., „Korona“-vendéglő.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai pénteki összejövetelüket legközelebb *Schmauder* Józsefnél IX., Viola-utcza 21. sz. tartják.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Felhivás előfizetésre.** Ezzel a számunkkal befejeztük a folyó év első negyedét; tehát tisztelettel kérjük olvasóinkat, hogy az áprilís-májusi évnegyedre szóló előfizetésüket mielőbb elküldeni sziveskedjenek.

A *„Vendéglősök Lapja“*, a mely mindenkor hiven teljesitette feladatát, a zavaros politikai viszonyok között kettőzött éberséggel fog őrködni ipari érdekeinken; tehát a vendéglősök is fokozottabb mérvben csoportosuljanak lapunk zászlója alatt. Hazafias üdvözlettel a *„Vendéglősök Lapja“* kiadóhivatala.

**Eltiltott szer.** Tudomásukra adjuk olvasóinknak, hogy a mult év óta nagyban hirdetett „Julien“ borderitő szerről a borvizsgáló szakértő bizottság 3288/1905. számu véleményével kimondotta, hogy a „Juliennel“ kezelt borok *mesterséges boroknak* tekintendők; ennélfogva forgalomba hozása eltiltandó, illetőleg az 1893. évi XXIII. t.-cz. értelmében büntetendő. Minthogy ezt a véleményt nem publikálták kellően, a VII. kerületi kapitányság meg is birságolt egy kiváló kereskedőt, mert a „Julien“ borderitő szert még mindig kirakatában tartotta. — Éppen ezért intjük olvasóinkat, hogy ne vásárolják az eltiltott „Julien“-szert, mert ezzel büntetésnek teszik ki magukat. E helyett vegyék a kibróbált, és törvényesen megengedett anyagokból álló „Rapid“ borderitő port, a mely *Watterich* A.-nál Budapest, VII., Dohány-utcza 5. sz. alatt kapható.

**Esküvő.** *Láng* Emil, a „Keleti-kávéház“ kedvelt főpinczére, február 14-én esküdött örök hűséget a salgótarjáni katholikus templomban *Simon* Ilona kisasszonynyal, özvegy Simon Józsefné földbirtokos bájos leányával. Násznagyok voltak: *Szalay* József birtokos és *Kiss* Sándor pálfalui vendéglős. Áldás, szerencse legyen frigyükön!

**Változás.** A Fehérvári-uton *Wehrmann* Béla szaktársunk kedvelt üzletét *Wabel* János, az ismert Csorbatói főpinczér vette át. Sajnálkozással vesszük tudomásul *Wehrmann* távozását, a ki mint hirneves borász, borkereskedéssel fog foglalkozni. Az uj gazdát *őszintén* üdvözöljük.

**A Baldóczi viz.** Mióta a baldóczi „Deákforrás“ vize jelenlegi tulajdonosának, Dr. *Szántó* Miksa úrnak gondos kezelésébe került, ez a kitünő s rendkivül egészséges borvizünk egyre jobban meghóditja a közönséget. Ajánljuk vendéglőseinknek, hogy tartsák ezt a jó és jutányos áru borvizet. Megrendelhető Budapest, IV., Régi posta-utcza 4. sz. alatt.

**Pinczérek jótékonysága.** A nagyváradi pinczéregylet, *Weisz* Herman elnök kezdeményezésére, február 5-én tiz métermázsa kenyeret osztott ki a váradi inségesek között. A kiosztást hölgyek teljesitették az egylet házában. *Weisz* Herman maga 100 kenyér költségét fedezte. A váradiak jótékonysága mutatja, hogy igazán jó sziv a pinczérsziv. Isten áldja őket.

— **Hymen.** *Szende* Márta kisasszonyt eljegyezte *Fazekas* József. — *Chamilla* Zoluska kisasszonyt eljegyezte *Samu* István Szepes-Tótfalun. A vőlegények tevékeny tagjai a VII. kerületi függetlenségi pártnak. Frigyükhöz szerencsét kivánunk.

**Halálozás.** *Dobos* József vendéglős, a rákosszentmihályi fürdő-kioszk kávéházbérlője, életének 53-ik évében, hosszas szenvedés után elhunyt Rákosszentmihályon. A boldogult régen betegeskedett, halála mégis megdöbbentett mindenkit, mert nem sejtették, hogy állapota annyira válságos. *Dobos* József egvik igen érdemes tagja volt a vendéglősök karának, jó szakács, különösen az erdélyi ételekben jeleskedő. Béke hamvaira!

**Gyász.** *Karner* Gyula, szállodás Nagyváradon, e hó 12-én 51 éves korában hosszas szenvedés után elhunyt. Halálát rokonai és tisztelői gyászolják. Béke hamvaira!

**Veszprémi hir.** *Mózner* Ferencz vendéglőjét *Lohonyai* János márkói jóhirü vendéglős vette át.

**A kávések közgyülése** A „Budapesti kávésipartársulat Némai Antal elnöklésével e hó 13-án tartotta rendes évi közgyülését.

A közgyülés megint bizonyságot tett a tagok érdeklődéséről, odaadó munkálkodásáról, valamint a titkári jelentés a tisztikar és a választmány buzgó és körültekintő

Különben volt a közgyülésnek egy kiemelkedő, mozzanata is. Tudni illik, Harkai Mór, a társulatnak hosszu időn át volt, nagy tiszteletben álló alelnöke, állásáról lemondott.

Az a meghatottság, a hogy a közgyülés a lemondást tudomásul vette, az a meleg elismerés, a hogy a távozó érdemeit méltatta, feledhetlen momentum marad s mindenha dicsősége Harkai Mórnak.

Az elnök tartalmas és hazafias emelkedettségü megnyitója után Keményy Géza titkár felolvasta nagy gonddal készitett titkári jelentését, a mely érdekesen ismerteti a társulat mult évi hasznos működését. Bevezetőül a kávésipar helyzetét vázolja, a melyet általánosságban kedvezőnek mond; szóvá teszi ezzel szemben, mint kedvezőtlen jelenséget, a kávéházi üzletek folytonos szaporodását, a melyre jellemző, hogy az elmult évben 12 uj kávéház nyilt meg, a mi sem a népesség szaporodásával, sem az ipar fokozatos fejlődésével nem áll arányban. Megemlékezik a jelentés az ipartörvény módositásáról, a kávésipari szabályrendelet jóváhagyásának késlekedéséről, a tisztitott játékkártyák használata miatt kirótt birságokról, a melyek ellen az ipartársulat óvást jelentett be. A társulat összes vagyona az év végén 55651 korona 41 fillér volt, a mi az előző évhez képest 2215 korona 36 fillér szaporodást jelent; a segitőalap 12576 korona 60 fillérre rug. A rendes tagok száma az év végén 188 volt, a pártoló tagoké 27.

A felmentvények megadása után következtek a választások. Megválasztattak: Elnökül: Némai Antal. Alelnök: Berger Leó. Pénztáros: Holstein Zsigmond. Ellenőr: Gruber Károly. Választmányi tagokul: Harsányi Adolf, Tihanyi József, Kallós Márkus, Glaser Fülöp, Freund Henrik, Kmettykó Lajos, Gárdonyi József, Pollák Salamon, Strasser Gyula.

**Üzleti hirek.** *Kappel* Sámuel, a Margitsziget felső vendéglő volt régi kedvelt főpinczére, átveszi a városligeti Kovács-féle nagyvendéglő főpinczéri állását. Üdvözöljük! — Dávid Pál, a nagykárolyi ujszálloda bérlője, két heti ténykedése után a bérlettől visszavonulván, a fővárosba érkezett.

**Felbontott szerződés.** *Doktor* László kartársunk megvette *Bayer* János fehérvári-uti üzletét. Időközben azonban a házat a Katholikus kör megvette s *Doktor* kárpótlás ellenében a szerződést felbontotta.

**Uj padló praeparálása.** Ahol ok van félni, hogy az uj padló elrothad, eresszük azt be jó erősen petróleummal, s azontul nyugodtan alhatunk. Ugyanez a szer és eljárás fali gomba ellen is teljes biztonságot nyujt.

**Ujitás a távirónál.** A kereskedelmi miniszter érdekes tervvel foglalkozik. A táviratfeladásának a módját akarja megkönnyiteni olyképen, hogy a táviratot épen ugy, mint a leveleket, az utczákon levő postaszekrényekbe dobják be. A táviratozás diját postabélyegekben róná le a feladó. Ez az ujitás minden tekintetben életrevalónak bizonyul s nagyban emelné a posták távirati forgalmát.

**Hirek a fürdőkből.** A stoószi fürdő-vendéglőt, a mely eddig Molnfár Sándor, az «Orient-szálló» tulajdonosának bérlete volt, Csillag Antal, Rozsnyó-fürdő vendéglőse vette át, ezt pedig Biteszer József jeles szaktársunk bérelte ki. Mindkettőjüknek szerencsét kivánunk!

**Közgyülés.** A budapesti korcsmárosok ipartársulata f. hó 13-ikán tartotta évi rendes közgyülését, melyen szótöbbséggel megválasztattak: Elnök: Springer József. Alelnökök: Bayer János és Jankó Ferencz. Pénztáros: Fehér Sándor. Ellenőrök: Szauer István, Bräuer József, Bartuschek Ernő. Választmányi tagok lettek: Bischoff P., Braun Béla, I. Horváth József, II. Horváth J., Jajczay István, Palády L., Sági József, Spitzer István, Tompa Lukács, Weiler J., Kerekes Pál, Kossa János, Kovács Kálmán, Markhard András, Mohos Ferencz, Noficer Károly, Noszkó B. Pál, Podoletz Ferencz, Schmauder József, Steiner Pál. Választmányi póttagok: Csicsei Iván, Fehér János, Gregorits Simon, Hajós Károly, Kohn Géza, Roth Manó.

**Pinczérbál Nagyváradon.** A nagyváradi pinczéregylet a „Zöldfa-szálló“ termeiben e hó 14-én fényesen sikerült tánczestélyt rendezett, a mely tekintélyes összeget jövedelmezett a szakiskola javára.

**Elaggott pinczérek.** A nagyváradi pinczérmenedékház uj lakókat kapott *Jaks* István és *Steinfeld* Ernő elaggott pinczérek személyében. A menedékház legrégibb lakója a váradiak *Herczberger* bácsija.

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidéki fehér és siller asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40, 45 és 50 kor. b) Óborok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0:7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0:7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

**Hoffmann Mátyás halála.** A magyar pinczérkar egyik érdemes tagját, Hoffmann Mátyást, a «Debreczen-szálló» főpinczérét, elragadta a halál, árván hagyva egyetlen, kicsiny leánykáját. Temetése éppen a szabadság ünnepnapján történt a Kerepesi-temető halottasházából. Végtisztességén megjelent főnöke, Appel János, továbbá a pinczéregylet testületileg zászlóval. A gyászszertartást végző evangélikus lelkész gyönyörü beszéddel bucsuztatta el a megboldogultat. Béke hamvaira!

**A „Bachus.“** Borunk nem fölösödhetik, nem eczetesedhetik, nem törhetik meg; sőt a hordó feltöltése és kénezése is fölöslegessé vált, mióta fel van találva a szabadalmazott «Bachus» sterilizáló hordódugó üvegből. Számos intézet és kiváló szakember kipróbálta. Vendéglősöknek megbecsülhetlen, nagy pénz- és időmegtakaritást szerez. A «Bachus» megtekinthető és kapható a szabadalom-tulajdonosoknál: Bachmann és Társánál: Budapest, VII., Külső-Kerepesiut 28. A legkisebb méretü dugó ára 2 K 50 f., a legnagyobbé 3 K 50 f.

**A genfiek tánczmulatsága.** A genfi szövetség budapesti szakosztályának derék tagjai sikerült tánczmulatságot rendeztek febr. 19-én a terézvárosi kaszinó földszinti termeiben. A tánczestély mindvégig a legemelkedettebb hangulatban kivilágos kivirradtig tartott. Szép asszonyok, szép leányok egész virágos kertje feledhetetlenné tette a résztvevők előtt ezt az estét, melynek sikerére a rendezők, Németh Károly elnök és Kolb Gusztáv, igazán büszkék lehetnek. A zenét Lakatos Dani zenekara szolgáltatta. Az ő hibája, hogy reggelre már nem birta a banda egy tagja se a kezeit. Minek muzsikált ugy, hogy az ujrá-nak soha se akart vége szakadni.

A mulatságon résztvettek névsora a következő: Asszonyok: Németh Károlyné, Kolb Gusztávné, Mihola Istvánné, Stefánovits Ferenczné, Surányi Mihályné, Pujer Béláné, Csórits Ernőné, Elner Ferenczné, ifj. Stimpf Sándorné, Stimpf Sándorné, Nick Hugóné, Schnell Gyuláné, Bahos Károlyné, Schenk Nándorné, Groszmann J.-né, Schwarz Viktorné, Wiesner Vilmosné, Füzig Györgyné, Kratochvil Edéné, Lamacs Sándorné, Czipót Ferenczné, Kövesi Istvánné, Kricsmar Károlyné, Éhn Mártonné, Varga Nándorné, Klischenetz Györgyné. — Leányok: Goldschmit Teréz, König Erzsike, Surányi Gizike, Schwartz Etel, Stepanov Rózsi, Bauer Anna, Bahos Margit, Schenk Lujza, Groszman Margitka, Füzig Erna, Kolozsi Etus, Majarek Miczi, Schmidt Örzsike, Herman Erzsike, Winkler Emmácska, Winkler Rózsika, Koch Teréz, Koch Karolin, Huszka Ilona, Beke Teréz, Kremács nővérek.

Klivényi Ferencz a pinczérkar iránt mindenkor tanusitott szeretetével gondoskodott a mulatság vendéglői ellátásáról konyhája és pinczéje legjavával.

**Első Leánykiházasitási-Egylet m. sz.** Ezen intézet e hónap 17-én tartotta XLIII. rendes közgyülését számos szövetkezeti tag részvétele mellett. A közgyülést az intézet agg elnöke, Schwarz Ármin nyitotta meg, mire dr. Wittmann Mór alelnök vette át a közgyülés további vezetését. Az előterjesztett mérleg és évi jelentés, mely az 1905. évi kezelés hű és tiszta képét nyujtja, igazolja azt, hogy ezen üzleti év is az általános pangás daczára kedvező volt, ami a következő számadatokból kitünik: Biztositott tőkék és egyéb alapszabályszerü esedékességek czimén K. 921,339.64 fizettetett ki. A dijtartalék 1,205.005.57 koronával 11,366.373.— koronára, a jutalékfelemelési alap 36,367.52 koronával 514,317.38 koronára és a külön tartalék a 200.000 kor. biztositási alappal együtt, szintén 36,367.52 koronával 496.203 kor. 18 fillérre emelkedett. Tetemes leirások és az árfolyam-különbözeti tartaléknak 65.000 koronával való csorbitatlan meghagyása mellett, kezelési feleslegnek 72,735 kor. 04 fill. maradt fenn, mely alapszabályszerüleg a fentemlitett két tartalékhoz csatoltatott. Uj biztositások szerezménye 14,760.800 kor. volt, ebből elfogadtatott 12,366,500 kor., elutasittatott azonban 1,394.300 kor., a biztositási állomány az év végével pedig 54,112.280 koronára rugott. Dijbevétel az előző évvel szemben 266,836.70 koronával több, vagyis 2,758.799.52 kor., kamat és házbérjövedelem 39,070.44 koronával több, vagyis 514,439 kor. 17 fill. volt. A hivatalnoki nyugdijalap 29,481 koronával rendelkezett. Az igazgatóság inditványára a közgyülés a hivatalnoki kar hü és buzgó szolgálatainak elismeréseül 6000 koronát szavaz meg a nyugdijalap javára. A mérleg végösszege, mely 1.276,546.20 K. emelkedést tüntet fel, 12,796.010 kor. 40 fill. és fedezetét leli magyar Állampapirokban, elsőrendü záloglevelekben, három négyemeletes bérpalotában takarékbetétekben és saját kötvényekre adott kölcsönökben. A mérleg és jelentés egyhangulag és köszönettel tudomásul vétetett és a felmentvény megadatott.

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 □ öles, az uj villamos vasut keresztül megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti dij Budapestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg“ szálloda. Telefon: 88—92.

# NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizeleti nehézségeknél, a czukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!

*Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen*

## Pályázati hirdetmény.

A „Budapest—kőbányai casinó-épület részvénytársaság“ a

**Kőbányai Casinó**

kizárólagos kezelésére, nemkülönben a kaszinóval egybekötött nyilvános **kávéház, vendéglő** és lakás **elválaszthatlan bérletére pályázatot hirdet.** A bérleti idő 3 év s 1906. évi november hó 1-jével kezdődik. Ajánlatok zárt borítékban legkésőbb folyó 1906. évi **április hó 1-ig dr. Székely Soma** társulati ügyész úrhoz (Budapest, X. ker., Hölgy-utcza 3.) adandók be, a hol a bérleti részletesebb feltételek s egyéb felvilágosítások hétköznapokon délutáni 3—6 óra között megtudhatók.

**VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER“ BORHOZ LEGJOBB!**

## Figyelem! szállodások és szállásadók.

Az 1903: V. t.-cz. végrehajtása tárgyában 90,000/III. a. 1905. B. M. számu körrendelet mellékletéül kiadott utasitás 12. §-a rendelkezése szerint a **szálloda, vendéglő és minden nyilvános megszállóhely tulajdonosa,** illetőleg felelős megbizottja a bejelentési lapok kiállitásán kivül a **külföldiek rendszeres nyilvántartása czéljából köteles „Nyilvántartási könyv“-et vezetni.**

Az a szállásadó vagy megbizottja. a ki a nála megszállott **külföldi megérkezését és eltávozását** a törvény 2. §-ában **foglalt megszabott időben be nem jelenti, kihágást követ el és 200 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.**

A nyilvántartási könyvet szorosan a miniszteri rendelet utasitásának megfelelően **elkészitettük s raktáron tartjuk.**

Tekintettel pedig arra, hogy a hivatkozott körrendelet már márczius hó 1-én életbe lépett, sziveskedjék a megrendelést késedelem nélkül eszközölni.

**A nyilvántartási könyv ára 100 lap tartalommal 6 korona.**

Utánvéttel is küldetik, de legajánlatosabb a pénzt előre beküldeni, mely esetben a könyvet bérmentve küldjük.

Tisztelettel

**Országos központi községi nyomda r.-t.**

**Budapest, VI., Váczi-körut 61.**

## Nyilatkozat.

A vizsgált Szt.-Lukácsfürdői Kristály-forrás ásványvizet **bacteriológiai** szempontból **kitünőnek** kell minősitenünk.

**Budapest székesfőváros bacteriológiai intézete.**

# Magyar Jelzálog-Hitelbank

## Hirdetmény.

A Magyar Jelzálog-Hitelbank t. cz. részvényesei az **1906. évi márczius hó 28-ik napján déli 12 órakor** a bank helyiségeiben (V., Nádor-utcza 7. szám) tartandó

## XXXVII. rendes közgyülésére.

ezennel tisztelettel meghivatnak.

**Napirend:**

1. Az igazgatóság és a felügyelő-bizottság jelentése az 1905. üzletévről.
2. Az 1905. évi mérleg megállapitása és a felmentvény megadása.
3. Határozathozatal a tiszta nyereség hovafordítása iránt.
4. Az igazgatóság választása.
5. Választás a felügyelő-bizottságba.

**A részvények letehetők:**

Budapesten: a bank főpénztáránál (V. Nádor-utcza 7. sz.) és a Magyar Leszámitoló- és Pénzváltóbanknál;

Bécsben: az Union-Banknál;

Párisban: a „Société Générale pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France“ czimü banknál.

**Az igazgatóság.**

(Utánnyomás nem dijaztatik.)

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

**Reiszman Ignácz**

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi bérpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

## Szekszárdi ó és uj rizling,

kitünő hegyi boromat, hektónként 42 koronájával szállitom. Eredeti fehér orpington tojást 30 fillérjével.

**Dömötör László, Szekszárd.**

**HORTZ VALER KÁROLY**

**A G. H. Mumm és Társa Reisbam, Bisquit Dubousché és Társa cognac, H. és C. J. Feist, London, Schaumburg-Ilppe Herczeg-féle pinczészet Villány képviselője.**

**Rákos-Palota.**

Telefon: Horváth-vendéglő

A segesvári

**„Fehér bárány“ szálloda**

részére egy ügyes **ovadékképes**

**vendéglős kerestetik.**

Bővebbet:

HABERMANN sörgyárosnál

NAGYSZEBEN.

Brázay Kálmánnál vásároljunk.

## WIENER BANK-VEREIN.

### A harminczhatodik rendes közgyülés

1906. évi április hó 6-án délelőtt 11 órakor fog Bécsben I., Herrengasse 8. alatt megtartatni.

**Napirend:**

1. Az igazgató-tanács évi jelentése.
2. A czenzorok jelentése az 1905. évi zárszámadásról s a jelentés feletti határozathozatal.
3. Határozathozatal az 1905. évi tiszta nyereség hováforditása iránt (alapsz. 58. §. C. pont).
4. Választások az igazgató-tanácsba.
5. Választások a czenzor-bizottságba és fióktelepek felügyelő-bizottságába.

Az alapszabályok 46. §-a értelmében a közgyülésen csak azon részvényesek birnak szavazati joggal, kik legkésőbb 14 nappal a közgyülés megtartása előtt, legalább 25 részvényt szelvényestől az intézet pénztáránál, vagy az igazgató-tanács által e czélra kijelölt helyen letétbe helyeztek.

Minden 25 darab részvény egy szavazatra jogosit (alapszab. 47. §-a).

Felkéretnek tehát a szavazatra jogosult részvényes urak, hogy részvényeiket szelvényestől legkésőbb folyó évi márczius 23-ig

Bécsben: az intézet számfejtőségénél (I., Herrengasse 8.).

Budapesten: A Wiener Bank-Verein Magyarországi Fióktelepénél (V., Nádor-utcza 4.).

Aussig a/E.-ben, Bielitz-Biala-n, Czernovitzban, Brünnben, Gráczban, Klagenfurtban, Konstantinopolyban, Lembergben és Prágában, az ottani fióktelepeknél.

Friedek-Mistek, St.-Pölten, Prossnitz, Teplitz, Villach és Wr.-Neustadt-ban a Wiener Bank-Verein ottani kirendeltségeinél.

Triesztben: a Banco Commerciale Triestina-nál.

Berlinben: a Deutsche Bank-nál.

M.-Frankfurtban: a Deutsche Vereinsbank-nál és a Frankfurter Filiale der Deutschen Bank-nál.

Stuttgartban: a Württenbergische Vereinsbank-nál.

Münchenben: a Bayerische Filiale der Deutschen Bank-nál.

Zürichben: a Schweiz. Kreditanstalt és a Schweiz. Bankverein-nál.

Baselben: a Schweiz. Kreditanstalt, a Schweiz. Bankverein és az Aktiengesellschaft von Speyr & Co-nál letenni szíveskedjenek.

Wien, 1906. márczius 9.

WIENER BANK-VEREIN.

(Utánnyomás nem dijaztatik.)

**MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER SAVANYÚ-KÚT**

# Pályázat

**a kecskeméti Iparos Otthon vendéglőjének bérletére.**

Kecskemét th. (60,000 lakosu) városban a gyümölcspiaczul szolgáló egyik főtéren, a f. 1906. év folyamán körülbelül 200,000 korona költséggel „Iparos Otthon“ épül, melyben az **Iparegyesület (Iparos kaszinó)** és az **általános Ipartestület** (összesen 1500 taggal) foglalnak majd helyet. Ezen épületben terveztetik még egy **nyilvános kávéházzal, sörcsarnokkal és szállodával kapcsolatos vendéglői helyiség nyári kerttel** és ezeken kivül egy a városban eddig nélkülözött igazi **nagy terem,** amely tehát a különböző mulatságok és összejövetelek czéljára bizonyosan keresett lesz. — Az épitést vezető bizottság — hogy a tervezeten netalán kivánt változások eszközölhetők legyenek — **már most pályázatot hirdet ezen igen nagy forgalmunak igérkező üzlethelyiségek együttes, 6 évre szóló bérletére** és ezennel felhivja az erre vállalkozni akaró t. vendéglősöket, hogy ajánlataikat a f. **1906. évi márczius hó 25-ik napjáig** alulirottnál nyujtsák be, ahol a tervek megtekinthetők és a bővebb részletek is megtudhatók.

**Kecskemét,** 1906. február 24.

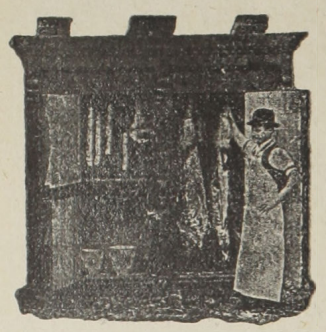
Pataky Imre

ipariskolai igazgató, mint az Iparegyesület elnöke.

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

---

## Étterem és kávéház bérlet.

**Cirkvenicában** a tengerparton épitett **uj három emeletes nagy hotel és sanatorium** „ „ „ „ „ „ „ „

## éttermének, kávéházának és kerti helyiségeiknek

**1906. junius I-től kezdődő bérbevételéhez előkelő bérlő kerestetik.** Bővebb felvilágositás szerezhető: „ „

**Ifj. Rimanóczy Kálmán** müépitésznél **NAGYVÁRADON.**

---

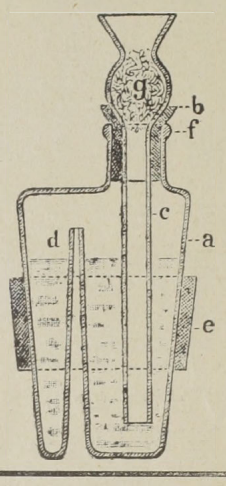
## ◎ A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye. ◎

I. évfolyam. I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“.** — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

---

## „Bachus” szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

A **„BACHUS“** borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | 3.50 | | | 3.— | 2.50 | |

## BACHMANN ÉS TÁRSA

**Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.**

**Kapható minden pinczefelszerelési üzletben.**

---

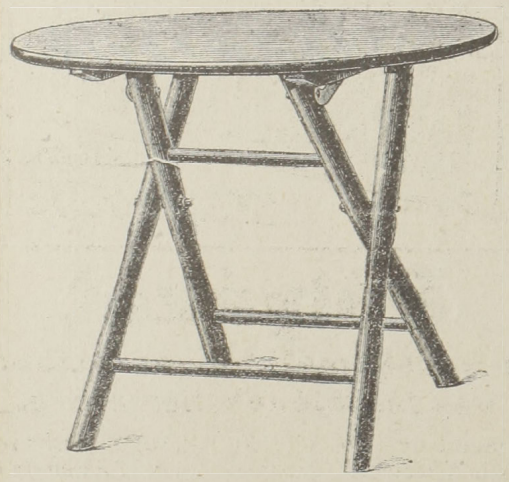
## Boreladás. Saját termésü boraim eladók.

**1904. termésből 270 hektoliter. — 1905. termésből 180 hektoliter.**

Szőleim válogatott fajtőkkel vannak beültetve (olasz rizling, ezerjó, erdei, kadarka, mézes, muskatály, oporto stb.) A bor kifogástalan tiszta, zamatos; szesztartalma 8—11 fok. — Az átvétel megállapodás szerint történhet részletekben is.

Dr. **Löwinger** birtokkezelése, **Ó-Szöny** (Komárommegye).

---

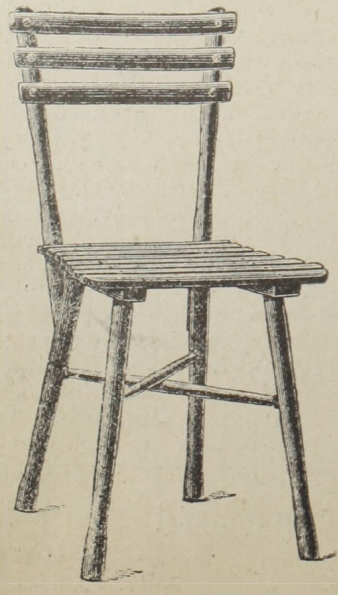


# Thonet Testvérek

**tömören hajlitott fabutor gyárosok**

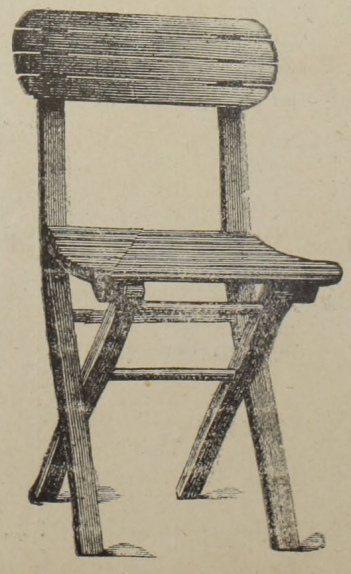
## Budapest, IV., Váczi-utcza 11. sz.

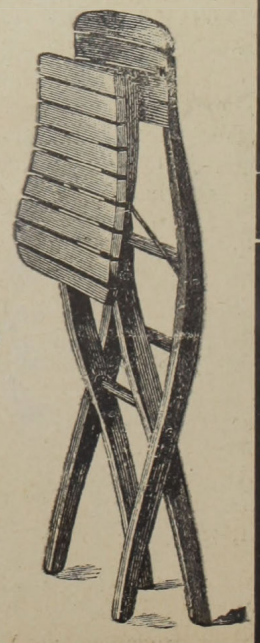
Szállit: teljes szálló, vendéglő és kávéház berendezéseket.



## Kerti székeket

**a legjobb kivitelben.**





# Narancs és téligyümölcs eladás!

Mézédes, vérpiros fajnarancsot ötkilós postakosárral 2.80 koronáért, mézédes vérpiros muskátnarancsot ötkilóssal 3 kor. Vérbélü óriás muskátnarancs eredeti ládával 100 drbbal 7 kor., másodrendü 6 kor, eredeti ládával, 200 drbbal I-rendü 12 kor., II-rendü 11 kor. Messiniai igen szép sárga mézédes fajnarancsot ötkilóssal 2.40., ugyanaz eredeti ládával 200 drbbal 9 kor., eredeti ládával 360 drbbal 12 kor. Aranysárga I-rendü czitrom ötkilóssal 2 kor., eredeti ládával 360 drbbal 7.60 kor. Mandarin szép nagyok ötkilóssal 3.60. Óriás carfiol 2.20. Máltai uj burgonya 2 kor. Magyar mézédes, száraz csemegeszőlő piros és fehér chasalla 8 kor.-ért. Fajtiszta körtét passatuti és hardenpont-vajoncz vegyesen 8 korona. Téli-alma válogatott, egészséges szép példányu csemege almák többféle f jokból vegyesen ötkilós postakosárral 4.50, tizkilós kosárral 8 kor., ötvenkilós bruttosulyu ládával 30 kor.-ért. Rétes alma kilóját 50 fillérjével, kompót körtét 56 fill., édes gyökerü, nemesfaju torma kilóját 36 fillérjével. Giardinetti legfinomabb vegyes déligyümölcsök egy kgr.-os dobozzal 2.60 kor. Franczia muskát datolya 2.40. Malaga gyönyörü fürtök 2.20. Héjas mandula kilója 2.80. Mogyoró feltört levantei 2 kor. Czukros gyümölcs 3 kor. Salon bonbon a legeslegfinomabb egy kilós dobozzal 2.80. Chocoládé bonbon krémes, legeslegfinomabb kilós dobozzal 3.60. Legfin. vanilliás chocoládé kilóját 2.80 koronáért szállit utánvéttel, fagymentes ingyenes csomagolással **Busetto Malvina** gyümölcskivitele **Budapesten, Csömöri-ut 26.**

# Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállitók.
**Budapesten, IX.**

Az „Unicum“ gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemü és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM“**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

**Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.**

# Szilágyi György

**légszesz-, vizvezeték- és csatornázás-berendezések és bádogos-munkák vállalkozója**

**Budapest, VII. Elemér-utcza 16. szám**

**Iroda: Bethlen-utcza 19.**

Készitek: vizvezetéki-, csatornázási-, légszesz-, fürdő, kloset-berendezést, szivattyu-művek. — Melegvizkészülékek. Légszesz-főző és fütési berendezéseket.

**Minden e szakba vágó megbizások és javitásokat pontosan teljesitek.**

**Költségvetés és tervekkel pontosan szolgálok.**

TELEFON 95—82.

# BORHEGYI F.

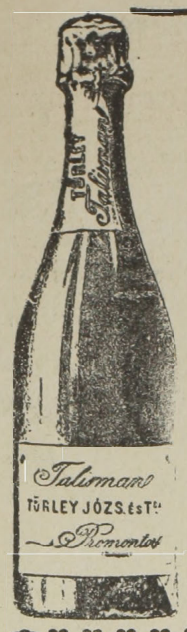
**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**




SEC SEC

# TALISMAN

# TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

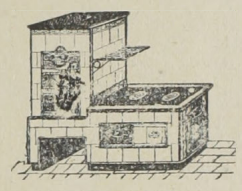
# PROMONTOR

**(BUDAPEST).**

# Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

# LAKOS LAJOS takaréktüzhely-gyáros BUDAPESTEN.

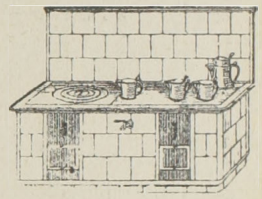


**császári és királyi udvari szállító.**

Gyár: **VIII., Bezerédy-utca 8.**

Iroda és raktár:
**IV. ker., Váczi-utcza 40 sz.**
Irányi-utcza sarkán.

**Készit és raktáron tart takaréktüzhelyeket minden alakban és kivitelben.**



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

# PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

# ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: **VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.**

Pinczefelszerelési szaküzlet: **VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.**

**Árjegyzék ingyen és bérmentve.**

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt prés-házainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesittetnek.

**Csillaghegyi forrásviz**

**szánsavval telitett kitünö üditöviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

Szt.-margitszigeti

**üditőviz**

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36—52.

Cs. és kir. udvari szállitók.

Telefon 3404.

Alapitva 1852.

**Sieburger és Társa** PAPIRKÁRPIT gyári raktár.

ő. cs. és kir. fensége József főherczeg udvari szállitói.

**Budapest, V., Fürdő-utcza 8. sz.**

Linoleum nagy válazstékban.

SIPULUSZ LAPJA

**KAKASMÁRTON**

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

**BOR.**

Gyöngyös-visontai hegyeken termelt kitünő minőségü, tiszta szürésü, természetes palaczkképes faj ó boraimból szállitok utánvéttel:

| | | |
|---|---|---|
| Asztali sillert | — — — — — | 38 koronáért |
| „ feheret | — — — — — | 40 „ |
| „ vöröset | — — — — — | 44 „ |
| Hirneves visontai vöröset (bikavér) | — | 70 „ |

hketoliterenként, a hordókat 30 napra kölcsönzöm, s azok a beszerzési ár felszámitása ellenében, utánvéttel visszavétetnek. **Rendelhető:**

**Ruszznyák Antal** bor mintanagygazdaságától, **Gyöngyös.**

**SCHLEICHER JÓZSEF**

**Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-szörp-gyára**

Telefon: 41—05. Telefon: 41—50

**Budapest, II. ker., Kacsa-utcza 19. sz.**

Ajánlja a. t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait. **idékre 5 kilós postacsomagok.** Előnyös árak.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

**„RAPID“**

**borderitő-por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

**Seifert Henrik és Fia**

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**BÉRBEADÓ** Kispesten egy régi jóforgalmu **mészáros és hentes üzlet.**

Bővebb felvilágositást a tulajdonos:

özv. **FÜREDYNÉ** Kispesten, Fő-utcza 42. sz.

**Tifuszjárványban**

vizvezetéki viz mellőzendő.

**ILONA ARTÉZI VIZ**

legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

Artézia részvénytársaság

BUDAPEST, Egressy-ut 20/c szám.

TELEFON: 50—72. TELEFON: 50—72.

**Tokaj-Hegyaljai borok**

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**

**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

TELEFON: 7—78. TELEFON: 7—78.

A t. szállodás, kávés és vendéglős urak figyelmébe!

**Villamos berendezéseket, átalakitásokat,** jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, **javitásukat eszközli,** berendezéseket szakszerüen **dijtalanul felülvizsgál**

**SZILÁGYI MIHÁLY**

villamossági vállalata

**BUDAPEST, IV., Hajó-utcza 16.**

Deák-tér közelében.

**Fürdő-vendéglő bérbeadás.**

**BALDÓCZ-FÜRDŐ**

szállodája **30 vendégszobával, étterem** stb. teljes berendezéssel f. évi junius 1-től kibérelhető. Bővebbet nyujt a tulajdonos:

dr. Szántó Miksa,

Budapest, IV., Régi posta-u. 10.

**MEZEY J.**

(Előbb SZALAY E.)

**ásványviz-nagykereskedő**

BUDAPEST, VII., József-körut 31|B. sz.

TELEFON: 53—6. TELEFON: 53—66.

Ajánlja az összes ásványvizeket a vendéglős urak figyelmébe. Minden mennyiséget pontosan házhoz szállit.

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és forditó **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

Gyártelep és központi iroda: **Köbánya**

Telefon szám: 52—60.

Városi iroda: **VIII., Eszterházy-utcza 6.**

Telefon szám: 52—59.

Palaczksör osztálya: **X. kerület Köbánya.**

Telefon szám: 56—58.

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

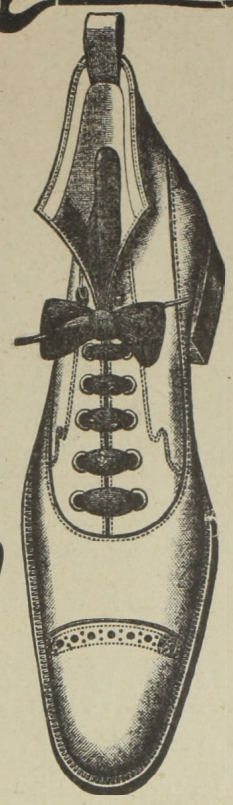
Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Kiváló, jó minőségü bortermő vidéken a legjobb fajszőllőkből szüretelt 20—25 hektoliter lehet venni a termelőnél **Réti Ferencznél Ujpesten, Deák-utcza 34.**

## BORT



# Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat **világhirü kulimász kenőcsök** ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — **Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy **orthopäd-czipőket** a legügyesebb czipészeink a legizlésesebben készitik el.

**Czipőink elegáns formáikról hiresek!!**

## Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

## A SARU-czipővállalat

**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

(A Népszinház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász és kir udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

## EBERHARDT ANTAL

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

# Boreladási hirdetmény.

**Bihar-Diószeg** és **Jankafalvai hegyen** még mintegy

## 8000 hektoliter bor van eladó,

mely borok között van **pecsenye, csemege** és közönséges **ó- és ujbor,** az **árak 28—50 koronáig váltakoznak.**

A vevők utbaigazitást nyernek Diószeg község részéről **Jakab** István és **Lévai** Sándortól, mig Jankafalván **Tasi** János és **Törö** Józseftől, kik a **diószegi vasuti állomásnál tartózkodnak.**

Ezen közvetitőknek a vevők semmiféle dijjat nem kötelesek fizetni.

**B.-Diószeg**, 1906. február 23.

A hegyközség megbizásából: **Oláh Ferencz** h. elnök.

---

**Szepességi lenipar!** **Szepességi lenipar!**

# Wein Károly és Társai

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

**Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.

Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlő-, csemegekendő**

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

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

# Hokkes József

**borkereskedő**

**Budapest, V, Váczi-körút 46**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

M. k. postatakarékpénztári számla. **TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból**, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

# BESSENYEI GÉZA

**hentesáru- és csemege-üzlete**

**BUDAPEST, ANDRASSY-UT 39. SZ.**

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávés és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindennemü **bel- és külföldi csemege-árukban, kassai és prágai sonka, prágai császárhus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonna-kivitel, magyar és franczia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.** **Árjegyzék kivánatra ingyen.**

Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservek és beföttek.

**Vidékre megrendelések pontosan szállittatnak.**

Oly áruk, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszerezztetnek.

---

# SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA

**bank- és váltóüzlete**

**BUDAPEST VIII., BAROSS-TÉR 2. SZ.**

**TELEFON 53—23** **(József főherczeg szálló)** **TELEFON 53—23**

**Értesités.** Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy **VIII., Baross-tér 2. sz.** (a József főherczeg szálló épületében) **bank- és váltóüzletet** nyitottunk, mely üzletkörét a következőkre terjeszti ki: **sorsjegyek, állampapirok, valamint egyéb értékpapirok vétele és eladása, kölcsönök, sorsjegyek és értékpapirokra,** sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, **osztálysorsjegyek minden huzáshoz, tőzsdei megbizások keresztülvitele az áru- és értéktőzsdén,** külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása. kézpénzkölcsönök folyósitása előnyös visszafizetés mellett, ezenkivül minden, a bankszakma körébe tartozó megbizás eszközlése a legkulánsabb feltételek mellett. Reméljük, hogy becses bizalmával mielőbb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzhessük.

Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA.**




**Boreladás.**

**Kunszentmiklóson** 160 hektó **1904. évi saját termésü első- rendü zöld** **ó-rizling boraimat** eladni szándékozom. Értekezni alulirott tulajdonossal. A borok a kunszentmiklósi vasuti állomásnál vehetők át.

TÓTH ZSIGMOND földbirtokos
**Kunszentmiklóson.**

**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

**AJÁNL**: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak**: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér**, egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállitó.
**Budapest** **SERFŐZDÉJE**
**Városi iroda: VIII., József-utcza 36.** Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

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

**Különlegesség: dupla maláta kösör kőkorsókban.** Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaban szallit

**600000 korona nyerhető**

**1 darab „Pesti hazai takarékpénztár" sorsjegygyel.**

Kapható:

36 havi részletfizetésre.

Havi befizetés: 1 drbra 7 kor.

**Fleissig Sándor bankház**

Budapest, Erzsébet-körut 2. szám.

A világhirü
**Bodega de Santa Maria**
**Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga**

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai**, valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.


342—1906.

## Árverési hirdetmény.

**Krasznabéltek** község tulajdonát képező **ujonnan átalakitott**

**fürdő**

a község házánál **1906. évi április hó 3-án** d. e. 9 órakor tartandó nyilvános árverésen 1906 május 1-től számitandó

**három évre haszonbérbe fog adatni.**

Az erre vonatkozó árverési feltételek a község házánál megtekinthetők.

Krasznabéltek, 1906 márczius 12-én.

**Soltész József** jegyző. **Velti Márton** biró.


**Gärtner Ágoston**
**elektrotechnikai czikkek raktara**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

## Körmöczbánya sz. kir. r. t. főbánya város tanácsától.

674 tan. / 26 közgy. 1906. sz.

# Árverési hirdetmény.

**Körmöczbánya** szab. kir. rend. tanácsu főbánya város tanácsa ezennel közhirré teszi, hogy A zólyomvölgyi nyaraló telep: „Vadászkürt" vendéglő, „Árpád" nyaraló, „Erzsébet" nyaraló és „Ferencz József"-lak **tartozékaival együtt** a város székesháza nagytermében folyó **1906. évi márczius hó 26-án délelötti 10 órakor tartandó nyilvános árverésen** 1906. évi május hó 1-től 1912. évi április hó 30-ig vagyis **6 (hat) évi időtartamra a városi közgyülés jóváhagyásának** fentartása mellett a kikiáltási áron alul is **bérbe adatni fog.**

Árverezni kivánók a következő alapon:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| „Árpád" nyaraló | tszerü költsége | 9077 | kor. | 3·5%-ka | 317 | kor. | 68 f. |
| „Erzsébet" „ | „ „ | 11600 | „ | „ | 406 | „ | — „ |
| „Vadászkürt" vendéglő | „ „ | 26530 | „ | „ | 928 | „ | 56 „ |
| „Ferencz József"-lak | „ „ | 12793 | „ | „ | 447 | „ | 76 „ |
| | összesen | 60000 | kor. | 3·5%-ka | 2100 | | koronában |

megállapitott kikiáltási ár **10%-ának megfelelő összeget bánatpénz gyanánt** az árverés kezdete előtt az árverezőbizottság kezeihez juttatni tartoznak.

Irásbeli ajánlatok csak azok fognak tekintetbe vétetni a mennyiben a **bérösszeg 10%-ának megfelelő bánatpénzzel felszerelve a szóbeli árverés kezdetéig beterjesztetnek.**

A bérlemények és tartozékainak részletes jegyzéke az árverési feltételek és a szerződés tervezet a városi számvevőségben a hivatalos órák alatt betekinthető, hol egyszersmind szóbeli felvilágositások is adatnak.

Kelt **Körmöczbányán**, a vár. képviselőtestületnek 1906. évi márczius hó 5-én tartott közgyüléséből.

Palkovics Emil polgármester.

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-,** és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint 1½—2½ fillér. „SIMPLEX" vizszürők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál **Ganz és Társa** vasöntö és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: IV., Ferenczieк-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk
**COGNAC**
Czuba-Durozier & Cie.
francia cognacgyárat: **Promontor.**
Vezérügynökség:
**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

**Dr. Wágner és Társai**
egyesült gyárak mint betéti társaság
BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.
Oxygén- és szikvizgyárak berendezése
Sör-, bor- és hütökészülékek, pinczefelszerelési czikkek.
Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!!
Árjegyzék ingyen és bérmentve.
Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.
Hütő- és jéggyári berendezések.




# Transylvania Sec
## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:
**BORHEGYI FERENCZ**
Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.
Sürgönyczim:
**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co
Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:
**RUDA és BLOCHMANN**
Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.
Telefon:
**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VIII., Mária-utcza 11.

XXII-ik évfolyam. 7. szám. Budapest, 1906. április 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA")

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete", a „Budapesti kávéházi segédek egylete", a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet", a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet", a Győri pinczér-egylet", a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata", az „Aradi pinczér-egylet"-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet"-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé"-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá"-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet"-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté"-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá"-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá"-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet", a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá"-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat"-nak a „Magyar szakácsok köre". a „Londoni Magyar Pinczér-Kör"

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Tisztesség.

Megindult az a lélekemelő mozgalom, a mely egy csapásra tulipános kertté varázsolta a mi szomoru hazánkat.

És megtörtént, hogy az a magyar iparos, a ki a tulipános jelvények zománczmunkájával megbizatott, ezt nem csinálta meg; hanem suttyomban Bécsben csináltatta, mert igy olcsóbban jutott hozzá.

Jó, hogy a turpisságra ideje-korán rájöttek; mert a mi honfiui felbuzdulásunk is ádáz ellenségünket gazdagitotta volna.

Ez a botrány is mutatja, hogy a mi iparunkban nagy szűkség van a tisztességre, mely kapzsiságból nem áldozza föl önérzetét s nem teszi tul magát az adott szó szentségén.

Fájdalom, hogy az ipari szabadság leple alatt egykor jómódu iparosainkat fölemésztettük osztrák molochhal, elszaporodtak közöttünk azok, a kik lelkiismeret nélkül, a tisztességből csak a látszattal törődve, megrenditették iparososztályunk iránt a közönség bizalmát és jóakaratát.

Ha igy vagyunk iparosainkkal, még rosszabbul állunk kereskedőinkkel.

Egész sereg bérencz van közöttük, a kik osztrák gyufát árulnak nemzeti czimke alatt; még több, a kik isztriai müborokat csempésznek be s adnak el magyar termékként.

Vanak „Magyar Áruházak", a melyekben még az utólsó fogpiszkáló sem hazai készitmény; sőt még helyet sem akarnak adni a hazai áruknak.

Nem igen csodálkozhatunk ezen, mert hát kereskedőink nagyobb része csak most szakadt ide Galicziából, magyarul is alig tudnak s nemhogy patriota-érzés volna bennük, hanem titkon idegenkednek tőlünk, ha ugyan ellenséges indulatot nem táplálnak irántunk.

Egész csapat gyárat, ipartelepet és kereskedést tudnánk elsorolni, a melyek osztrák czégek titkos fiókjai, megrendelő helyei s csak megtévesztésre és arra valók, hogy a magyar pénzt utolsó fillérig a bécsi medenczébe szivárogtassák.

A magyar ipar érdekében tehát sok a teendőnk, főleg sok a teendője iparvédő egyesületünknek.

Hogy a magyar ipart fölvirágoztassuk, szigorun kell ellenőriznünk.

Minden üzletben meg kell jelölnünk, hogy ott mely áruk a hazai eredetüek s gondoskodnunk kell arról, hogy ezek mindenkor ilyenek is legyenek.

Ki kell szoritanunk iparosaink sorából az élősdi, tisztességtelen elemet, a mely nem a saját keze munkáját, kanem külföldi gyártmányokat csempész megrendelőinek.

Nem szabad megengednünk hazug czimek használását. Ne nevezhessenek el „Magyar" vagy „Hazai" áruházaknak olyan üzleteket, a hol idegen vaczakot árusitanak; ellenben oda kell hatolnunk, hogy létesüljenek valóban hazai iparczikkeket és termékeket közvetitő áruházak a város minden részében, a melyek már fényes kirakataikkal is bizonyságot tesznek hazai iparunk fejlettségéről

Ha mindezt megtettük, akkor aztán kifelé is erélyesen léphetünk föl, megkövetelvén mindenkitől, a ki magyar kenyeret eszik, hogy szükségleteit a hazai ipar készitményeivel, a magyar föld termékeivel fedezze; ha nem, ugy közösitse ki őt a társadalom.

Amde mindennek első és utolsó feltétele, hogy régi iparosaink tisztességének uralma helyreállittassék az egész vonalon; mert az Isten csak a tisztes ipart áldhatja meg.

**Rendelet a vendéglős és kávés-iparról.** A kereskedelemügyi miniszternek 1906. márczius 12-én 11.870. sz. a. hozott elvi határozata szerint az ételeknek és italoknak vendéglő-, vagy kávéházszerüleg való kiszolgáltatásánál feltétlen követelmény, hogy az egyik üzletág a másik üzletág készitményeinek előállitásával és kiszolgáltatásával csak mellékesen foglalkozzék; ebből azonban abszolut tilalom bizonyos ételek, vagy italok tekintetében egyik üzletágra nézve sem állitható fel és igy a vendéglősiparos nem lépi át iparüzési jogosultságának határait azzal, ha vendéglői üzletében kávéházi italokat készit s azt vendégeinek kiszolgáltatja és viszont a kávéháztulajdonos is szokásos és jogos üzletkörében marad, ha kávéházi üzletében vendégeinek vendéglői berendezés nélkül kivánatra hideg, vagy meleg ételt ad.

**A svájczi kereskedelmi szerződés.** A kormány a hivatalos lap márczius 12-iki számában tette közzé az Ausztria-Magyarország és Svájcz között létrejött ideiglenes kereskedelmi szerződésnek f. é. márczius hó 12-től, 1906. junius 30-ig terjedő életbelépésére vonatkozó szükségrendeletet. A szerződés értelmében a Svájczba való bevitelnél a hordóbor vámja 8 frank, a palaczkbor vámja 25 frank métermázsánként, a szőlő vámja 5 kilogramm sulyu csomagokban 2.50 frank.

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba-rendelést tenni. Paprika király!

## Iparunk sérelme.

Időtlen idők óta hangzik a panasz a korlátolt italmérők visszaélései miatt, amelyek kiszámithatatlan kárt okoznak a vendéglősiparnak.

Lapunknak alig van száma, amelyben szó ne esnék; sőt országos szövetségünk is foglalkozott ezzel az ügygyel, a kormánynál is sürgetve az orvoslást.

Falra borsót hánytunk.

Nem egyszer hangoztattuk, hogy ennek az oka a hatóságok léhasága, sőt részrehajlása.

Hogy ezt nem az elkeseredettség és elfogultság mondatta velünk, kitünik egy pártatlan, igazmondó férfiu czikkelyéből.

Ugyanis Takács Sylvester, a «Veszprémi Népakarat» szerkesztője, a következőket irja:

«Lapom legutóbbi számaiban rámutattam azon botrányos állapotokra és visszaélésekre, amelyek egyes korlátolt italmérési joggal biró egyének által — vendéglőseink és korcsmárosaink nagymérvü anyagi megkárositására — elkövettetik.

Most pedig felhivom a pénzügyőri főbiztos figyelmét a következőkre:

Hogy egyes veszprémi korlátolt italmérő egész nyiltan, bátran és folytonosan, évek hosszu során át italmérési kihágást, illetve visszaélést követett el, abban leli magyarázatát, hogy az ellenőrzésükre hivatott közegek egyáltalán nem ellenőrizték őket s ha már akadt elvétve évenként egy feljelentő, ennek feljelentését is csak a legnagyobb utánjárás és sürgetésre vették tudomásul s huzva-halasztva a dolgot, hónapokig tartott, mig a pénzügyőri szakasz illetékes közege a tényálladéki jegyzőkönyv felvétele végett a feljelentőt és esetleges tanuit magához idézte, addig pedig az illető korlátolt italmérő vigan folytatta tovább visszaéléseit.

Mi történt tovább?

A meginditott eljárás befejeztével a tényálladéki jegyzőkönyv a főbiztossághoz beterjesztetvén, itt, nem ellenőrizve az alantasabb közegek eljárását s utána sem nézve azon körülménynek, hogy a feljelentett már hasonló kihágásért büntetve volt-e, mindenkor a legenyhébb elbirálásban részesitették a feljelentetteket, s reájuk mindig a legenyhébb pénzbirságot (3—10 koronát) szabtak ki, aminek természetes folyománya az lett, hogy ezáltal nem hogy csökkent volna, sőt ellenkezőleg szaporodott a visszaélők száma, kik is lefizetve ezen 3—10 koronáig terjedő birságot, belenevettek a markukba, gondolva, hogy most már ismét évekig folytathatják visszaéléseiket, miután üzelmeiket illetékes hivatalos közegek kellőképp ellen nem őrzik; privát ember pedig nem fog vesződni ujabb feljelentéssel.

Mindezek után felkérem a veszprémi vendéglősök és korcsmárosok érdekében a főbiztosságot, miszerint a veszprémi korlátolt italmérők által elkövetett botrányos visszaélések megszüntetése iránt a legerélyesebben fellépni, ellenük a legszigorubb intézkedéseket megtenni, azon korlátolt italmérőket pedig, akik kihágásokért már több izben büntetve lettek, nem egyszerü pénzbirságban elmarasztalni, hanem — a törvény intenciója szerint — italmérési engedélyük elvonása iránt a veszprémi pénzügyigazgatóságnál a szükséges lépéseket megtenni sziveskedjék.»

Amilyenek a veszprémi állapotok, ilyenek országszerte, azzal a különbséggel, hogy másutt nem akad oly erélyes szószólónk, mint Veszprémben.

Mi az idézett czikkhez csak a következő találgatásokat füzzük:

Vajjon a pénzügyőri közegek huzavonó eljárása, kiméletes itélete érdek nélküli, önzetlen meggyőződés folyománya-e?

Vajjon állami közegek ilyen eljárása elősegiti-e a magyar állameszme tiszteletét és megszilárdulását?

Ama bizonyos utolsó poloskára kitüzött száz aranyat adjuk egy agyalágyára esett hivőért!

---

**Figyelmeztetés.** Legyünk óvatosak bevásárlásainknál, nehogy hamisitott italokat és élelmiczikkeket vegyünk, mert az 1878. V. t.-cz. 314. §-a értelmében «aki a közfogyasztás tárgyait képező s elárusitásra vagy szétosztásra rendelt élemiczikkek közé az egészségre ártalmas anyagot kever, vagy kevertet, ugyszintén az, aki az ekként meghamisitott vagy életveszélyes élelmiczikkeket elárusitás vagy szétosztás czéljából boltjában vagy más áruhelyen vagy raktáron tartja, közegészségi vétséget követ el és egy évig terjedhető fogházzal, ezen felül 200 K-tól 2000 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.»

Ennek okából necsak óvakodjunk a hamisitóktól, hanem az ilyeneket könyörtelenül juttassuk a törvény kezére; mert ők ártanak legtöbbet iparunk jó hirének.

## Glück-ünnepély.

Kedves és igazán eredeti meglepetésben részesitette a «Szakácsok Köre» Glück Frigyest abból az alkalomból, hogy nagyhatásu felolvasását tartotta az «Uránia»-ban.

A mult hó 20-dikára kibérelték a «Katholikus Kör» disztermét s ezt gyönyörüen fölékesitették képekkel, feliratokkal, virágokkal és girlandokkal.

Az ajtót diadalkapuvá varázsolták s oromzatán ezek a feliratok ragyogtak:

«Üdv neked, Glück Frigyes,
Bennünket továbbra is szeress!»
«Fritz Glück, tritt ein,
Bringt Glück unser Verein.»

Megjelentek Budapest összes szakácsai s valamennyien, élükön elnökükkel, Palkovics Edével, hófehér szakácsmezben voltak.

Minden szakács a lakozásra egy-egy étket készitett, ugy, hogy az uzsonna beillett brillánsan sikerült szakácsversenynek is.

Gyönyörüen volt diszitve az asztal is, melynek süteményes tálain apró zászlócskák voltak ezzel a felirással: «Üdvözlünk körünkben!» Ezeket Nemess Sándor készitette.

Mikor Glück Frigyes megérkezett Stadler Károly és Glück Erős kiséretében, akik szerkesztőnkkel és Stettner vendéglőssel fekete öltözékükkel szinte kirittak a fehérbe öltözött sokaságból, lelkes éljenzés törte meg a várakozás csöndjét.

Az ünnepelt Glück Frigyest szivből jött szavakkal Palkovics Ede elnök üdvözölte, megköszönvén, hogy a «Szakácsok Köre» felkérésére az «Uránia»-ban tartott felolvasásával valóságos nimbuszt vetitett a szakácsmüvészetre s társadalmi tényezővé avatta a «Szakácsok Köré»-t.

Kérte, hogy a kört s a szakácsmüvészetet továbbra is tartsa meg jóindulatu érdeklődésében.

Glück Frigyes forrón köszönte a meglepő s kedves ünnepeltetést s kijelentette, hogy — amint eddig — ezután is barátja lesz a szakácsmüvészetnek s támogatója a magyar szakácsok szakirányu törekvéseinek.

Ezt kötelességének tekinti, mert régen vallott meggyőződése, hogy a mi iparunkat csakis a szakavatottság, illetőleg a képesitéshez kötöttség virágoztathatja föl. Minthogy pedig a szakácsmüvészet valósággal fundamentuma a vendéglős-iparnak, ennélfogva a szakácsmüvészet fejlődése, a szakácsok jóléte a vendéglős-iparnak is érdeke.

Ezután a társaság a fejedelmi uzsonnához ült, melynél a Burghardt testvérek és Miklóska István rögtönzött Schrammelkara szolgáltatta a zenét, még pedig müvészi zenét, bizonyságául annak, hogy szakácsainkban a müvészet más nemére is van rátermettség.

Derüs perczeket okozott a társaságnak Bauer Károly főszakács büvészeti mutatványaival, aki sok ügyes kóklerség mellett gyertyánál tojásrántottát is rögtönzött. — Majd Wrabetz Gusztáv mondott meleghangu köszönetet Glück Frigyesnek megjelenéséért.

Feledhetetlenül kedves hangulatban igy mult el a Glück Frigyes tiszteletére rendezett délutáni lakozás s azzal az elhatározással, hogy ezentul minden évben megünnepli a «Szakácsok Köre» márczius 20-át Glück Frigyes tiszteletére. Hat órakor szétoszlott a társaság, még egyszer a szeretet és tisztelet jeleit árasztva Glück Frigyesre.

Jelen voltak: 1. *Palkovics* Ede elnökünk; 2. *Mayer* Lenárd alelnökünk; 3. *Ecker* János könyvtárnok; 4. *Ecker* Károly; 5. *Prockl* Gyula; 6. *Bauer* Károly; 7. Ifj. *Szekrényi* Rezső; 8. *Kenessy* Gusztáv; 9. *Wrabecz* Gusztáv körgazda II.; 10. *Pienták* Henrik; 11. *Wessely* Kálmán; 12. *Wingler* Jenő; 13. *Teleky* Miklós; 14. *Scharrer* István; 15. Idösb. *Huszár* Janos; 16. *Elgetz* Lajos; 17. *Schmidthoffer* Vilmos; 18. *Czigány* Dezső; 19. *Szelltman* Gyula; 20. *Dragsits* Ferencz; 21. *Cavargua* Jenő; 22. *Háberl* Albin; 23. *Testen* Ermenegilda; 24. *Testen* Charles; 25. *Patát* Aladár; 26. *Alcz* Manó; 27. *Winckler* István; 28. *Taraba* Mihály; 29. *Perrat* Benoit; 30. *Sárfy* József; 31. *Lagage* Györgv; 32. *Grabowszky* Emil; 33. *Wiessner* Emil; 34. *Szalay* Béla; 35. *Olah* Gyárfás Arthur; 36. *Burghardt* Pál; 37. *Burghardt* Imre; 38. *Schwetz* Mihály; 39. *Dobos* Károly. 40. *Nemess* Sándor; 41. *Mikloska* István; 42. *Brautigam* Károly; 43. *Kavassy* Károly; 44. *Mondy* Antonie (Royal).; 45. *Tobitsch* Henrik 46. *Michók* Sándor; 47. *Papp* Ferencz; 48. *Fábry* Béla; 49. *Riegler* János; 50. *Molnár* Ferencz; 51. *Asbóth* Gyula; 52. *Jehn* Ferencz; 53. *Kaiser* János. — Vendégek: Nagys. *Glück* Frigyes ur; Nagys. *Glück* Erös ur; Nagys. *Stadler* Károly ur; *Ihász* György szerkesztőnk; *Stettner* Ferencz a kör pénztárosa és vendéglőse.

---

**Vasuti dijkedvezmény borra.** A magy. kir. államvasutak igazgatósága Versecz és Fehértemplom állomásokról Bécs, Simmering és Grosz-Schwechat állomásokra teljes kocsirakományokban szállitandó borküldemények után közvetlen és mérsékelt dijtételeket állapitott meg, melyek a folyó év márczius hó 1-től november végéig érvényesek.

HERRMANN J. L. cs. és kir. fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6. Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst. chinai ezüst s alpaccából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Arjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819,

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára:
PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.
Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

## Két közgyülés.

A «Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata» idei, XXXII. évi közgyülését márczius 29-én, délután 3 órakor tartotta a «Hungária» földszinti termében Gundel János elnöklésével.

Először az ipartársulat kebelében levő temetkezési egyesület XXIII. közgyülését tartották meg.

Az egyesületre ez a közgyülés nagyjelentőségü volt, mert az egyesület válságos helyzetbe került, a mennyiben kötelezettségeinek teljesitése már alaptőkéjét emésztette. Az egyesület vagyona, amely 1904-ben 5193 kor. 80 fill. volt, 1905-ben már csak 4939 kor. 22 fill. volt, tehát 231 kor. 64 fillérrel apadt.

Ennek az oka, hogy az egyesület megalakulásakor nem voltak tekintettel a tagok korára s igy a sok magasabb koru tagok miatt most aránytalanul nagy a halálozási arány, ugy, hogy ez meghaladja az egyesület kamatjövedelmét. Az egyesület az 1905. évben 17 haláleset után 3400 K. temetési illetményt s 104.20 K. temetési költséget volt kénytelen kifizetni, holott egész jövedelme csak 5293 kor. 80 fillér volt.

Evidenssé vált tehát, hogy a temetkezési egyesület ügyei ugy rendeztessenek, hogy kötelezettségeinek tőkéjének fölemésztése nélkül megfelelhessen.

A választmány elé négy javaslat került s ezek közül három terjesztetett a közgyülés elé.

1. Palkovics Ede javaslata: hogy a tagsági dij rendszert meg kell szüntetni, s a helyett minden haláleset alkalmával egy korona temetési járulékot kell a tagoktól beszedni.

2. Stadler Károly javaslata: hogy a rendes tagsági dijakat havi 1 koronáról 2 koronára kell felemelni.

3. Schnell József javaslata: hogy a temetkezési illetményt 120 koronára kell leszállitani.

4. Koch József azon javaslatát, hogy az ipartársulat segitse ki évenként a temetkezési egyesületet — az ellenkező hangulat folytán visszavonta.

A közgyülés beható eszmecsere után Schnell József javaslatát fogadta el.

A közgyülés az évi jelentés elfogadása és a felmentvény megadása után, a tisztikar és a választmány egyhangu megválasztásával véget ért.

Erre az ipartársulat közgyülését tartották meg a szép számmal levő tagok.

Gundel János megnyitója után bemutatták az évi jelentést, amelyet elfogadtak s a pénztári számadásokra a felmentvényt megadták.

A társulatnak az 1905. évben 440 tagja volt, de ez a szám az év végéig halálozás, elköltözés s üzletmegszüntetés folytán 60-nal csökkent.

Az ipartársulat elszegényedett szaktársak s ezek családainak segélyezésére 3454 koronát adott.

Az ipartársulat kezelésében a következő alapitványok és alapok vannak:

Alapitványok.

1. Özv. Kommer Józsefné alapitványa (Hazai takpt. 86648. sz. könyv) 433.94 K.
2. Id. Kammer Ernő alapitványa (Hazai takpt. 93470. sz. könyv) 1634.68 K.
3. Gundel János alapitványa (Belvárosi takpt. 2803. sz. könyv) 2178.42 K.
4. Dréher Antal alapitványa (Hazai takpt. 4 százalékos kötvények) 20039.08 K.
5. Rajágh Lajos alapitványa (Hazai takpt. 23114. sz. könyv) 280.47 K.
6. Fenkel Gyula alapitványa (Egyes, Budap. takpt. záloglevél) 273.75 K.
7. Müller Antal alapitványa (Magy. o. kp. takpt. 60914. sz. könyv) 232.44 K.
8. Rothauser Márk alapitványa (Lipótvárosi takpt. 3445. sz. könyv) 588.08 K.
9. Szemere Miklós alapitványa (Magy. o. kp. takpt. 36655. sz. könyv) 550.61 K.
10. Pelzmann Ferencz alapitványa 514 kor. 23 fill. Összesen 26725.70 K.

Menedékház-alap.

1. Thonet czég adománya (Egy. Budap. főv. takpt. 95229. sz. könyv) 2726.50 K.
2. Gundel János adománya (Magy. o. közp. takpt. 51803. sz. könyv) 1376.38 K.
3. Petanovits József adománya (Budap. takpt. orsz. zálogk. r.-t. 7010 sz. könyv) 1373.11 K.
4. Berecky Lajos adománya (Magy. o. közpt. takpt. 51878. sz. könyv) 274.22 K.
5. Horváth Nándor adománya (Hazai takpt. 43114. sz. könyv) 3160.88 K.
6. Id. Kommer Ferencz adománya (Hazai takpt. 56017. sz. könyv) 1183.48 K.
7. Az Ipartársulat adománya és vegyes adományok (Magy. orsz. kp. 56606. sz. k.) 9525.36 K.
8. Reutter Nándor adománya (Magy. orsz. kp. 57776. sz. könyv) 1234.44 K.
9. Mezei és Társa adománya (Magy. orsz. kp. 57999. sz. könyv) 123.04 K.
10. Förster-Páris-féle adomány (Magy. o. kp. takpt. 58708. sz. könyv) 97.11 K.
11. Pilseni serf. r.-t. adománya (Magy. orsz. kp. takpt. 58807. sz. könyv) 121.40 K.
12. Granichstädten és Littke ad. (Lipótv. takpt. 1880. sz. könyv) 61.79 K.
13. Ifj. Sprung János adománya (Magy. orsz. kp. takpt. 59319. sz. könyv) 120.01 K.
14. Hubert J. E. adománya (Magy. o. kp. takpt. 59551. sz. könyv) 1194.70 K.
15. Belatiny Artur adománya (Magy. orsz. kp. takpt. 59561 sz. könyv) 1090 K.
16. Ungár Mór adománya (Magy. orsz. közp. 59545. sz. könyv) 47.66 K.
17. Törley József adománya (Belvárosi takpt. 7489. sz. könyv) 249.40 K.
18. Id. Kommer Antal adománya (Magy. orsz. kp. takpt. 60378. sz. könyv) 470.42 K.
19. Francois Lajos adománya (Magy. orsz. kp. takpt. 63004. sz. könyv) 558.49 K.
20. Kammer testvérek adom. 1078.22 K.
21. Glück-Szuly alapitvány (Lipótvárosi takpt. 4051. sz. könyv) 1044.99 K.
22. «Kisten» pinczér asztaltárs. alapitv. (Lipótv. takpt. 4815. sz. könyv) 207.32 K.
23. Révész adománya 50.17 K.
24. Mátyás adománya 204.75 K. Összesen 27573.84 K.

Az egyesület iparunk érdekében a következő fontosabb akciókat végezte:

Az italmérési illeték 37%-os fölemelése ellen.

Az ipartörvény reviziójánál óhajaink érvényesitése.

A vendéglősiparra vonatkozó fővárosi szabályrendelet jóváhagyása.

A zeneszerzők egyesületének a védett zenedarabokra vonatkozó igénye.

Sajnos, hogy a zilált politikai viszonyok folytán a társulat fellépése eddig eredménynyel nem járhatott.

A közgyülés ezután a választásokra tért át, egyhangulag választva meg a régi tisztikart és a választmányt.

Gundel János maga és tiszttársai nevében köszönetet mondván az ujból megnyilvánult bizalomért, befejezi a XXXII. évi közgyülést.

Adja Isten, hogy a politikai boru eloszoltával XXXIII. évi közgyülésünk iparunkra örvendetesebb eredményü müködésről számolhassunk be.

*

A «Budapesti Pinczéregylet és Önképzőkör» szintén márczius 29-én, éjjel egy órakor tartotta 61. évi közgyülését saját helyiségében Varga István elnöklésével.

A közgyülés a feltünőleg nagy számmal megjelent tagok rendkivüli érdeklődése mellett, de minden zavaró inczidens nélkül folyt le.

A titkári jelentés szerint az egyesület vagyona az 1905. évben 46793.47 K. volt. A tagok száma 830, mi az előző évihez képest 131 szaporodást jelent.

Az egyesület életében nagyobb jelentőségü mozzanat a szabad nap kérdésében meginditott akczió s az egyesületi helyközvetitő létesitése volt.

A jelentést a közgyülés egyhangulag tudomásul vette s a pénztári fölmentvényt megadta.

Ezután szóba került az alapszabályok módositása, hogy ezentul az elnöki állás ne egy évre, hanem háromra töltessék be.

A közgyülés ezt elfogadta s a módositott alapszabályok megerősitése végett fölterjesztettnek a belügyminisztériumhoz.

Ezután következett a választás, a mely a régi tisztikar és a választmány egyhangu megválasztásával végződött a tagok nagy lelkesedésére.

Megválasztattak: Elnök: Varga István. Alelnökök: Pauly Antal, Patonay Géza. Körgazda: Kinzl Antal. Pénztáros: Csernák József. Választmány: Németh Károly, Fodor Károly, Haraszta Miklós, Géczy Kálmán, Kolb Gusztáv, Baumann Jenő, Leitgeb József, Holub Rezső, Bakos Gyula, Hautzinger János, Szauer István, Kövesi István, Pulay Gábor, Dobler István, Mittrovátz Adolf, Kithner Mihály, Baar Ferencz, Pauly Antal, Szép Lajos, Hajdu Imre, Czipot Ferencz, Kovacsik Ignácz, Spesny Imre, Beer László, Neuser Ferencz, Linzmayer Gyula, Kautschky Konrád, Varga Ferencz, Csernák József, Kilár Ferencz, Fenyődi János, id. Kinzl Antal, Almássy Károly, Czeizel Antal, Vig József, Tiefenböck János, Wirt Ferencz, Varga István, König Jakab, Erdelics Ferencz, Czifrák Antal, Paukovits János, Wiesner Antal, Zimmel Ferencz, Fogel Károly, Haselgruber Alajos. Számvizsgálók: Kommer Béla, Gelbmann András, Krassy Bódog. Könyvtárnok: Hajdu Imre.

Varga István mondott köszönetet a bizalomért, igérvén, hogy ugy maga, mint tiszttársai mindent elkövetnek az egyesület további fejlesztésére s a pinczérkar érdekeinek védelmére.

Ezzel a közgyülés lelkes hangulatban szétoszlott.

---

**Magyar nemzeti divatképek.** A tulipánmozgalom a magyar ipar minden terére elhullámzik. A kolozsvári szatócsiparosok Kottai János szabómester dicséretes kezdeményezésére, magyar nemzeti divatképet adtak ki, amely gyönyörü magyar férfi- és női ruhamintákat szolgáltat. Még a szmokingnak is nemzeti karaktere van a képen. Kolozsvár és környékének polgársága nagyszámu rendeléseket tesz a hazafias szabóknál.

# Pallan Ferencz.



Oly kiváló szaktársunkat mutatjuk be irásban és képben, akinek a homlokára koszorut font a pozsonyi pinczérek hálás tisztelete.

És Pallan Ferencz megérdemli ezt a nagy tisztességet, mert nemcsak mint üzletember kiváló, hanem derék és fáradhatlan, mint a közügyek munkása is.

Iparunkban nemcsak kenyerét keresi, hanem szivén hordja ennek erkölcsi érdekeit is.

Már tiz éve áll a pozsonyi pinczéregylet élén, jóllehet, maga a főnökök sorában áll. Ez azt mutatja, hogy szakmáját szereti és becsüli; mert csakis ez a szeretet és becsülés indithat valakit arra, hogy odaadón fáradozzék ipara munkásainak erkölcsi és szellemi emelésén.

Azt a koszorut tehát, amelyet a pozsonyiak elnökségének jubileuma alkalmából az ország szine előtt nyujtottak neki, Pallan Ferencz azzal az édes tudattal viselheti, hogy emberül megfelelt kötelességének, amit kartársai iránti szeretetből vállalt magára.

Pallan Ferencz müvelt, mélyebb szellemü férfiu, akinek a szive magyarán érez s telve van mélységes hazaszeretettel.

A pozsonyi pinczéregylet érdekében tett közhasznu működéseért tisztelettel hajlunk meg Pallan Ferencz előtt, ajánlva őt a pinczérek s az összes szaktársak emlékezetébe.

Kivánjuk, hogy iparunk javára, a magyar pinczérség szebb jövőjén még sokáig munkálkodhassék.

*

Pallan Ferencz 1852-ben született. Az iskolában feltünt eleven eszével. Hajlamát követve, iparunk szolgálatába lépett s a bécsi «Rother Hahn» törzsvendégei csakhamar megkedvelték a fürge, élelmes Pikolót.

Pinczérré promoveáltatva, Bécs és környékének előkelő kávéházaiban és vendéglőiben müködött, majd 1890-ben hazajöve, Bazinban önálló lett. 1891-ben házasságot kötött a jó magyar gazdasszonyok erényeivel ékeskedő hitvesével s Pozsonyban átvette a Jaldits-féle «Pilseni sörcsarnokot», amelyet mind máig oly buzgósággal és szakavatottsággal vezet, hogy mind e napig Pozsony és környéke közönségének legkedveltebb találkozó-helye.

Mind szaktudásával, mind a közügyek iránt való érdeklődésével, de leginkább a pinczérek iránt való humánus érzületével és hazafias szellemével csakhamar irányitója lett az ottani szakköröknek, annyira, hogy öt évi vendéglősködése után a «Pozsonyi Pinczérek és Marqueurök betegpénztára» tüntető lelkesedéssel elnökéül választotta.

És hogy ez a választás nem volt elhamarkodott, hogy az egyesület javára szolgált, mutatja az egyesület virágzása s az a körülmény, hogy Pallan elnökösködésének tizedik esztendejét nagy diszszel ünnepelte meg a pinczérkar a főnökök hozzájárulásával s a nagyközönség részvételével.

*

Mint Pozsonyból jelentik, 1906. január 26-án, délután tartotta a «Pozsonyi Pinczérek és Marqueurök betegpénztára» évi közgyülését a Chovantsek-étteremben.

A tagok nagy száma s az, hogy a közönség közül is sok érdeklődő jelent meg, első tekintetre ünnepélyes szint kölcsönzött a közgyülésnek.

Az ünnepélyes hangulatot teljessé tette Gratz Vilmos megnyitó beszéde, aki lendületesen, hévvel ecsetelte Pallan Ferencz elnöki buzgólkodását, azokat az elévülhetlen érdemeket, amelyeket tiz esztendei fáradhatatlan munkálkodásával szerzett a pénztár fölvirágoztatása körül.

Végül a szónok átnyujtotta az elnöknek a pénztár tagjainak hála-emlékét, egy müvészien formált arany pecsétgyürüt az elnök monogrammjával s a jubiláris nap dátumával.

Perczekig tartó éljenzés követte a szép aktust, mire a jubiláns meghatottan mondott köszönetet.

Az ünnepi közgyülést este az Uzdvorka-féle «Fáczán-vendéglőben» diszlakoma követte, a melyen az első felköszöntőt Ambrus József mondotta. Magyar szellemtől lángoló szavai gyujtólag hatottak s a mikor az elnöknek erre az alkalomra készült arczképéről lehullt a lepel, valósággal testvériesülési jelenetté magasztosult az ünnepély.

Pallan Ferencz megindultan válaszolván, fejtegette a pinczérek és főnökök érdekeinek közösségét, együttérzésének szükségét, fogadva, hogy — amint eddig — ezután is ebben az irányban fog munkálkodni a pénztár élén mindaddig, a mig erre neki a közbizalom módot ad.

Szavai oly meggyőző erejüek voltak, hogy a főnökök kijelentették, hogy a jövő farsangtól kezdve a szállodások, vendéglősök és kávések pincéreikkel közös bálokat rendeznek.

Sok szebbnél-szebb felköszöntő hangzott el még, mire Vizváry Béla zenéje mellett megkezdődött a táncz s virradtig tartott.

Az ünnepség sikerét nagyban elősegitette Chovantsek Lajos vendéglős, ipartársulati alelnök, Láng János kávés, a kinél a pincérek találkozó helye van; öccse, Láng Ferencz vendéglős és Zindl József, a «W. Grenzbote» munkatársa, aki lapja hasábjain kiemelőleg méltatta e jubiláris ünnep jelentőségét.

Törley Józs. és Tsa. czég is köszönetet érdemel, aki nagyobb pezsgő-ajándékkal emelte a jubileumi ünnepély fényét.

---

**A szakácsok köréből.** A szakácsok köre választmánya márczius 13-án és 20-án ülést tartott.

A márczius 13-diki ülésen Palkovics Ede elnök inditványozta, hogy Glück Frigyes urat a körünk érdekében kifejtett áldozatkészségért és fáradozásáért a kör tiszteleti tagjává válassza. A választmány általános éljenzéssel Glücköt a kör tiszteleti tagjává választotta. Továbbá elhatározta, hogy érdemeinek megörökitéseül egy emléklapot készittet, melyet adandó alkalommal ünnepélyesen ad át Glücknek. Márczius 21-ikén elnök megemlékezik a Glück Frigyes ur tiszteletére rendezett vacsorával egybekötött kedélyes összejövetelről. 54 kartárs vett részt. Vendégek Glück Erős, Stadler Károly és Ihász György urak voltak. Méltatja a lakoma erkölcsi sikerét és kéri a választmányt, hogy határozza el: 1. hogy minden év márczius hó 20-án Glück Frigyes ur tiszteletére társas összejövetelt rendez, melyre az ünnepelt meghivandó. 2. hogy ezen összejövetelek alkalmával a tagok mindenkor fehér szakács-öltönyben kötelesek megjelenni. — A választmány mindkét inditványt egyhangulag elfogadta.

Végül alelnök jelentette, hogy a titkári állásra, bár pályázat nem hirdettetett, egy önkénytes ajánlkozó jelentkezett.

A választmány mellőzte az ajánlatot s titkárául ismét a buzgó, érdemes munkásságu Vermes Gyulát választotta meg egyhangulag, tüntető lelkesedéssel.

---

## München ünnepe.

Vigasságos ünnepe volt a bajorok kedélyes városának, ennek a müvész-empóriumnak márczius 18-án.

Ekkor ünnepelték 100-ik évfordulóját, hogy a bajor vidámság és humor forrása, a „*Salvator*-serfőző“ megnyilt.

A „Salvator-sör“ gyártására a reudecki klastromnak a 17. században alapitott sörházában száz évvel ezelőtt kapott engedélyt *Zacherl* Xavér s a paulaner salvator-sör csakhamar meghóditotta a világot.

Költők énekelték, utazók magasztalták

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**

**BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik.** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

s a müncheniek a lélek és a test orvosságaként szürcsölik ezt a nemes nedüt.

Az ünnepnek gyönyörü tavaszi nap kedvezett s München utczáin kipirult arczczal tolongott a nép a sörház felé.

A sörház gyönyörű, téres kertjében, mintha nyár lett volna, teritett asztalok pompáztak, a sörház nagy termét pedig *Seutner* Otto művészi diszitése ékesitette.

A nap emlékére allegorikus képes lapot osztogattak szét a vendégek között.

Volt alkalmi beszéd a *Salvator*-sör történetéről, mire az egész közönség, nők és férfiak, lelkes dalra zenditettek, a kedvadó sör dicsőitésére.

Az ünnepélyen 15,000-en jelentek meg s 248 hektoliter sört fogyasztottak el Gambrinus ő felsége nagyobb örömére.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Április 6-ikán: **Kass Béla** éttermében VI., Andrássy-ut 25. sz. (volt Drechsler vendéglő.)

Április 20-ikán: **Palkovics Ede** éttermében IV., Angol-Királyné-Szálloda.

Április 27-ikén: **Potzmann Mátyás** vendéglőjében VIII., Üllöi-ut 6. szám.

Május 4-ikén: **Lippert Lajós** éttermében VII., Erzsébet-körut 13.

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglösök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

*Április 6-án Göttler László* vendéglőjében IV., Veress Pálné-utcza 2. sz. (volt Zöldfa-utcza 2.)

*Április 13-án Eltzner János* vendéglőjében, VII., Zugló, Telep-utcza 58.

*Április 20-án Fludorovich István* vendéglőjében, V., Nádor-utcza 32.

*Április 27-én: Soronics Ferencz* vendéglőjében, V., Alkotmány-utcza 21.

*Május 4-én: Mészáros József* vendéglőjében, Külső-kerepesi-ut 30.

*Május 11-én: Hajós Károly* vendéglőjében, I. Farkasrét melletti csendőrlaktanyában. Közlekedés: farkasréti villamos vasut.

*Május 18-án: Noficzer Károly* vendéglőjében, VI., Erzsébet-királyné-ut 50.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Glück Frigyes** ur nagyszabásu felolvasának folytatását lapunk jövő számában közöljük.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Tulipános reggeli.** A tulipán, a föllángolt nemzeti érzület e színes, magyaros virága kiviritott a vendéglősök keblén is, jeléül annak, hogy a vendéglősök szive a nemzeti eszmények temploma, ahol öröktűz ég a haza oltárán. Márczius 30-án, budapesti ipartársulatunk heti reggelijén, özvegy Pribitzer Sándorné vendéglőjében, bár künn borulatos volt az ég, didergető a levegő, derü, tavaszi fény ragyogott... Minden teritéken remekbe készült étlapon nemzeti szalaggal lekötött, élő, piros tulipán viritott. Megdobbantak a szivek, tűzzel ragyogtak a szemek s minden érkező ajkáról egy sóhajtás lebbent el: «Éljen a nemzet, éljen a hon!» És élni fog, mert nem lehet — «Hogy annyi sziv hiába onta vért s annyi hű kebel hiába szakadt meg a honért!» A hazaszeretet, a nemzeti érzés valódi istentiszteletévé magasztosult ez a reggelink Rajágh Lajos ur, a «Részvényserfőzde» képviselőjének igaz magyarságából, a hazáért való áldozatkészségéből; mert ő volt e sokatmondó, kedves meglepetés szerzője, az ő jóvoltából viritott ki ezen az emlékezetes reggelin a mi kebleinken a nemzeti küzdelem és összetartás virága, a tulipán. Isten áldja meg érte s adja Isten, hogy Rajágh virágai örökké viruljanak a vendéglősök szivében a hazáért és szabadságért!

**Magyar Automobil.** A Józsefvárosi plébánia templomatyja, a Józsefváros köztiszteletben álló polgára, a magyar kocsigyártás kitünősége, Glattfelder Jakab, a Magdolna-utczában levő hirneves kocsigyárát megnagyobbitja s fényes raktárt rendez be. Üzletét ki fogja terjeszteni az automobilgyártásra is, mert Dezső fia, aki a magyar mérnöki kar jelesei közé tartozik, külföldön tanulmányozta az automobil-készitést s az ő hasznos ujitásokkal kiváló konstrukcziója szerint már a napokban el is készül az első magyar automobil. A Glattfelder-féle automobilok mind biztosság, mind tartósság tekintetéből előnyben lesznek a külföldi gyártmányok fölött; tehát a Glattfelder-automobilokat és kocsikat ajánljuk olvasóink figyelmébe.

**Uj pezsgögyár.** Szöllösy Tivadar, a Hegyalja e kiváló borásza, S.-Ujhelyen pezsgő gyárat alapitott, a mely hatalmas pinczéivel teljesen modern berendezésü és 100 munkást foglalkoztat. A gyár ünnepélyes megnyitása és bemutatása márczius 8-án volt, a melyen dr. Buza Barna orszgy. képviselő Székely Elek polgármesterrel az élén megjelent az intelligenczia szine-java. A vendégeknek a gyár berendezését és a pezsgőkészités módját a tulajdonos s a gyár vezetője, Louis Giai mutatta be. Szemle után gazdag uzsonna volt, a melyen dr. Buza Barna és Szirmay István mondott szellemes felköszöntőt a gyár tulajdonosára s Ujhely e szép ipartelepének jövőjére.

**Gyász.** A főváros egyik előkelő vendéglősét, Muhr Györgyöt, a kerepesi-uti étterem tulajdonosát, hosszas szenvedés után, márczius 2-án, elragadta a halál. Muhr György kitünő szakember volt, teljesen üzletének és családjának élt s közügyeink terén nem igen szerepelt. Élete negyvenkilenczedik, boldog házassága tizenötödik évében hagyta árván szép családját. Temetése az evang. szertartás szerint márczius 4-én nagy részvéttel ment végbe a «Vörös kereszt» kórház ravatalos kápolnájából. Az elhunytat neje, született Edelmann Józsa, négy gyermeke és kiterjedt rokonság gyászolja. Béke hamvaira!

**Uj kantin.** Komáromban a hadügyminiszterium nagyszabásu tölténygyárat épittet, melynek a kantinját Tóth Árpádnak, a Sósfürdő volt s a komáromi tiszti kaszinó vendéglősének adta bérbe. Tóth, aki legkiválóbb szakácsaink egyike, április 8-án nyitja meg a tölténygyári kantint. Siker koronázza vállalkozását!

**A péczeli kaszinó.** A péczelicasinó szép berendezésü vendéglője és kávéháza méltó kezekbe került, amennyiben Szabó Lajos barátunk vette át, aki 20-án nyitotta meg. Kitünő czeglédi, csömöri és balatonmelléki borokat mér saját pinczéjéből, a mihez kitünő magyaros konyha járul a legjutányosabb árak mellett; tehát Szabó Lajos casino-vendéglőjét bizvást ajánlhatjuk a fővárosi kirándulók figyelmébe.

**Eljegyzés,** Aich Ferencz, a Dreher-sörfezde igazgatója, a budapesti társaság e kiváló tagja, eljegyezte Morvai Gizella kisasszonyt. Sok szerencsét kötendő frigyükhöz!

**Uj gazda.** Toffing Frigyes, A Klivényi-sörcsarnok volt főpinczére, ez a kiváló szaktársunk megvette a Dohány- és a Szövetség-utcza sarkán levő Dvorszák-féle vendéglőt. Az ő tapintatos és buzgó vezetése folytán ez a forgalmas hely végre a kor igényeinek megfelelő vendéglőt nyer.

**A visszatérő.** Glaser Fülöp, a „Wekerle-kávéház» népszerü tulajdonosa, kávéházát ismét saját kezelésébe vette. Üzlete az ő vezetése alatt ismét föl fog virágozni.

**Halálozások.** Id. Cservenka Antal, az országos nevü kádármester, a Cservenka és Groszmann-czég egykori tagja, 73 éves korában elhunyt. — Bleyer Ádám, a kerepesi-uti «Mátyás Király» kávéház egykori tulajdonosa, 64 éves korában meghalt. Béke hamvaikra!

**Egy derék polgár kitüntetése.** Minden ordónál nagyobb kitüntetés az, melylyel a polgárok jutalmazzák egy-egy társuk érdemes, közhasznu munkálkodását. Ilyen kitüntetés érte Windt Mártont, ezt a régi, derék elhelyezőnket, aki a belvárosban köztiszteletet vivott ki magának. Immár hatodszor választották iparhatósági megbizottá, a mi arról tanuskodik, hogy ugy a közügyek terén, mint hivatása körében tisztességgel és eredményesen munkálkodott. Üdvözöljük!

**Gyász.** Petánovits Józsefet a „Metropol-szálló» tulajdonosát, iparunk illustris vezérférfiát gyász érte: Édes anyja, idősb Petánovits Józsefné 87 éves korában elhunyt. Áldott legyen a nemesszivü matrona emlékezete!

**Kedvezmény vendéglősöknek.** Minden vendéglős tetemes pénzt takarithat meg s mégis a legjobb minőségü árut szerezheti be, ha a villamos világitáshoz szükséges csillárokat Szilágyi Mihály villamossági vállalatánál rendeli. Ennél a szolid vállalatnál egy 5-32 gyertyaerejü világitó test ára 54 fillér, a melynek kartell-ára mindenütt 60 fillér. Páratlan minőségüek a czég villamos ventillátorai is. Szilágyi Mihály «Magyar általános villamossági vállalata» Hajó-utcza 16. szám alatt van. Telefon 7—78. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

**Fürdő és nyári vendéglősök figyelem!** A ki jó, friss s eredeti gyártmányu sajtokkal jutányos áron óhajtja üzletét ellátni, az *Kirsch* János üzletéhez forduljon; mert itt pontosan és azonnal teljesitenek már 5 kilós megrendeléseket is, ugy, hogy minden vendéglős napról-napra frissen érkezett, legjobb minőségü sajtokat szolgálhat ki, ami nyári üzleteknél megbecsülhetetlen előny. Kirsch Jánost, mint elsőrangu czéget, fölösleges hosszasabban ajánlanunk.

**Változás az Artéziánál.** A vendéglősök «Artézia» szikviz-részvénytársaságának helyi képviselője, idősb Löhnert József, néhai buzgó szaktársunk, 55 éves korában történt elhalálozása folytán, állását Schvetz Károly, Schvetz Mihály fia vette át. Uj müködési körében melegen ajánljuk a szaktársak jóakaratába!

**Jung Péter** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése **Budapest,** Főüzlet: IV., Vámház-körut 12. — Telefon 785. Fióküzlet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek,** főzelékek; turista és vadász conservek. Mustár, halikra, csemegék, téa, likőrök, magyar és franczia pezsgőborok, különlegességek, ásványvizek. Vidéki szállodások, fürdővendéglősök, kávések, éttermek általánosan elismert előnyös beszerzési forrása. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Arjegyzék bérmentve.

**Pinczérek összejöveele.** Az aradi pinczért asztaltársaság április 2-án, éjfélkor az «Erdélyi» kávéházban összejövetelt tartott több fontos szakkérdés megbeszélése végett.

**Országos borászati kongresszus,** A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete előkészületeket tett arra, hogy az év folyamán országos borászati kongresszust hivjon egybe. Az uj kongresszust Nagyváradra tervezik az ottani kiállitás alkalmával szeptember hónap folyamán. Tárgyai lennének: A bortörvény reviziója, a borügynöki intézmény szervezése, a borfogyasztás emelése, a kézi jelzálog, az ingóhitel kérdése, az országos pinczeszövetkezet ügye, az agrár kölcsönügy reformja.

**A magyar élelmiszerszállitó-rt.** az 1905. évben 500.000 kor.-ról 1,550.000 kor.-ra emelt alaptőkéjével dolgozott és ehez mérten tiszta nyeresége 87.286 koronáról 127.269 kor.-ra emelkedett, ami az alaptőke 8.21%-os kamatozásának felel meg, mig tavaly az 500.000 kor. tőke 17.45%-kal kamatozott.

**Vendéglősök figyelmébe.** Azok a vendéglősök, akik nincsenek abban a kellemes helyzetben, hogy gáz- és villamvilágitás felett rendelkezzenek, örömmel fognak olvasni egy angol találmányról, mely lehetővé teszi, hogy ők épp oly szépen világitsák helyiségeiket és kertjeiket, mintha villamos áram náluk is be volna vezetve. A találmány egy lámpa, amely közönséges petroleumot fogyaszt és oly szépen világit, mint egy villamos ivlámpa. Az áram sokkal olcsóbb a gáznál és természetesen a villamnál is. A lámpát a Magyar fém- és lámpaárugyár részvénytársaság készíti kőbányai gyárában.

**Józsefnapja a Kassban.** *Kass* Béla Andrássy-uti nagyvendéglőjében ritkaságba menő kedves ünnepség volt József napján. Ez a nap, amely nálunk a tavasz beköszöntét hirdeti, megszólaltatta a mi tavaszunkat, ifjainkat, hogy főnökük és felebbvalóik iránt érzett szeretetüknek és tiszteletüknek virágait bemutassák. A fürge borfiuk összeesküdtek s nagy merészen meghivták Kass Béla urat záróra utánra József-áldomásra. A meghivás kegyesen fogadtatván, a tekepálya termét koboldi gyorsasággal fölteritették és fölékesitették s parádésan várták és üdvözölték a főnököt, aki a vezető pinczérek kiséretében jelent meg fiai között. Ekkor előállott a kis Spitzer József, olyan elegánciával, mint egy minisztert üdvözlő főispán s talpraesett beszéddel tolmácsolta az ő rögtönzött ünnepélyük jelentőségét, a szeretetet és tiszteletet főnökük és felebbvalóik iránt. — Kass Béla ur megilletődötten válaszolt a szivből fakadt szavakra, bölcs példákkal intve ifjait az élet kötelmeire. Ezután Kaufmann Béla szólott, köszönvén a főnök megjelenését s jóra intő tanácsait. Novák Nándor a pinczérek nehéz helyzetéről, ennek a könnyebbitésére szükséges összetartásról szónokolt, kiemelve Czipóth Ferencz és Élő József főpinczérek humánus, valósággal példásan kartársi viselkedését. Erre a borfiuk sorából állott elő Csík József s oly velősen és hévvel köszönte meg a főnök ur és a felebbvalók megjelenését, hogy gyönyörteljes megindulással hallgatta az egész társaság. A léleknemesitő intelmekért szép köszönetet mondott Gáger János, majd az ünnepély méltó záradékául Balázs József beszélt meggyőzőn a szülői szeretetteljes nevelés meghálálhatlan becséről. Spitzer József végszavai után felhangzott a Kossuth-nóta, mire elhatározták, hogy a távollevő Élő József főpinczért táviratilag üdvözlik, a társaság emelkedett szivvel oszlott szét.

**Szatmári hir.** Kiváló szaktársunk, Valkovics Sámuel szatmári szállodás, betegeskedő neje gyógyitása végett a fővárosba érkezett. Amily szomoritó köztünk időzésének oka, éppen oly örvendetes az, amit tőle szatmári ügyeinkről hallottunk. Ugyanis Valkovics már 1880. óta elnöke az ottani pinczéregyletnek s az ő és Pongrátz Lajos casinovendéglős buzgólkodása folytán a szathmári egylet virágzó s az ország legrendezettebb egyesületei közé tartozik. Adja Isten, hogy a derék elnök még sokáig buzgólkodhassék az egyesület javára!

**Esküvő.** Diszes esküvő volt e hó 30-án a terézvárosi plébánia-templomban. Ekkor vezette oltárhoz Wampetics Ferencz bájos unokahugát, Kottinger Mariska kisasszonyt ifju Roith György, Kőbánya köztiszteletben álló, népszerü vendéglősének, Roith bátyánknak fia. Násznagyok voltak: Sztahó István a menyasszony, Szászkó Márton a vőlegény részéről. Koszorus leányok Körschner Gizike és Jármay Margit kisasszonyok. Az ifju pár frigyét Jäger Géza áldotta meg. Az egyházi szertartás után a lakodalmasok Wampetics Ferencz városligeti vendéglőjében ünnepi ebédhez ültek, este pedig az uj házasok Olaszországba mentek nászutra. Áldás, szerencse frigyükön!

**A Pesti Hengermalom-Társaság** a gyöngélkedő Kochmeister Frigyes báró elnök helyett Burchard-Bélaváry Konrád alelnök vezetése alatt ma tartotta idei rendes közgyülését. Az igazgatósági jelentésből kiemeljük a következőket: Az 1905. év a magyar malomipar történetében a legválságosabb és a vállalatra is legkedvezőtlenebb esztendő, 755,307.57 korona veszteséggel zárult, amely a mult évben összegyülemlett rendkivül kedvezőtlen körülmények és rossz üzleti viszonyok folytán keletkezett. Az összes magyar malmok részben még 1904-ből áthozott óriási lisztkészleteinek lesujtó hatását az elkésett közös üzemkorlátozás sem csökkentette, mert itthon az országban a tulságosan drága kenyérliszteket senki sem vette, Ausztriában pedig egyáltalán nem akartak lisztet venni, mig a vámkülföldre a mi buzánk igen magas ára mellett csak elviselhetetlen áldozatok árán lehetett finom lisztünket eladni. Ezért juliusig a buza ára 3 koronával, de a lisztnek ára egész 8 koronáig esett métermázsánként. A január-májusi átvételre eladott lisztet szállitani nagyrészt nem lehetett a vevőknek, mert azok átvenni vagy nem akartak, vagy még többen nem birtak. Uj eladások pedig augusztusig csak métermázsánkint 1—1½ koronáig terjedő veszteséggel és még igy is, még a nagyon is csökkentett gyártásnál is csak jóval kisebb mértékben voltak lehetségesek. A folyton eladatlanul maradt nagy lisztkészletek után tehát egész az uj idény kezdetéig a szakadatlanul szaporodó veszteségek feltartózhatatlanul egyre nőttek. A mindezek folytán beállt mérhetetlen valóságos lisztüzleti válság ellen csak olyan nagymérvü spekuláczióval lehetett volna védekezni, amilyenbe a vállalat bocsátkozni nem akart. A jól sikerült uj koptató felállitása végett tartott négy heti teljes üzemszünet és a nyolcz havi közös üzemkorlátozás, valamint a gőzgép okozta üzemzavar folytán a rendesnél sokkal kisebb őrlés mellett az üzemköltségek is nagyon megdrágultak, és még növelte ezt az üzemhez szükséges összes anyagok és legkivált a zsákok árának szertelen emelkedése. Az annyiféle igen kedvezőtlen körülmény összetalálkozása által okozott veszteségnek átvitelével a folyó évre a közgyülés a felmentvényt minden irányban megadta. A vállalat évtizedek óta állandó igen nagy vevőközönsége, gyártmányainak kitünő hirneve a veszteségnek kiheverését mihamar lehetővé teszik. Különben a vállalatnak a legelőzékenyebben és a legkedvezőbb feltételek mellett ajánlott fel bőséges hitelt a Magyar Kereskedelmi Részvénytársaság, melynek vezérigazgatóját, Elek Pál udvari tanácsost a közgyülés az igazgatóságba beválasztotta. A vállalat, tekintve nagy leirási tartalékát is, nyugodtan bevárhatja az általános viszonyok javulását, amidőn az uj Országház közelében fekvő igen értékes nagy telkeit eladván, gyártelepét lágymányosi kedvező fekvésü uj telkeire helyezheti át, amihez egyuttal meglesz a szükséges üzleti tőkéje is. De valóban itt az ideje annak is, hogy minden illetékes tényező siessen a legnagyobb magyar ipar egész közgazdaságunkat nagyon is érintő bajait mielőbb alaposan orvosolni, hogy az annyira várt és el nem odázható jobb korszak a magyar malomiparra végre elkövetkezzék.

**Eladó vendéglő és ház.** Ujpesten a legforgalmasabb helyen egy jómenetelü, polgárok által nagyon látogatott vendéglő üzlet, házzal együtt eladó. Érdeklődőknek e lapok kiadóhivatala ad felvilágositást.

**Vendéglő átvétel.** Budapesten az Andrássy-ut 80. szám alatt levő jómenetü vendéglőt Graf János általánosan ismert vendéglős szaktársunk vette át. Ajánljuk a t. közönség figyelmébe.

**Nagy mulató helyiség.** *Heumann* József, a kerepesi-uti Hungária-buffet közismert tulajdonosa, a fővárosban egy igen diszesen berendezendő s ritkaságba menő nagyszerü mulatót létesit. Üdvözöljük!

**Mai számunkhoz** van mellékelve *Watterich A.* „Rapid-borderitő porának árjegyzéke. Ajánljuk t. olvasóink becses figyelmébe.

**A sajtó köréből.** *Lenkei* Zsigmond, a Budapesti Hirlapnak 10 éven át volt főtisztviselője, a Magyar Ujságkiadók Országos Szövetségének jegyzője s az Ujságkiadók Lapjának szerkesztője az Általános Tudósitó kebelében megalakult Vidéki Lapok Központi Hirdetési Osztályának igazgatójává neveztetett ki.

**Első leánykiházasitási Egylet m. sz. Gyermek- és életbiztositó-intézet,** Budapest, VI., Terézkörut 40—42. sz. Alapittatott 1863. Folyó év márczius hóban 1.513,700 K értékü bizt. ajánlat nyujtatott be és 1.311,900 K értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében 117.134 K 71 fillér fizettetett ki. 1906. évi január 1-től márczius 31-ig bezárólag 4.139,300 K értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 3.598,300 K értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 240.862 K 71 fillér s az intézet fennállása óta 10.406,767 K 01 fillér fizettetett ki. Ezen intézet a gyermek és életbiztositás minden nemével foglalkozik a legolcsóbb dijtételek és legelőnyösebb feltételek mellett.

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidéki fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 □ öles, az uj villamos vasut keresztül megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti dij Budapestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg“ szálloda. Telefon: 88—92.

# Szerkesztői üzenetek.

**R. . . . Királyhida.** A jegyzői munkadijakat a vármegye autonom joggal állapitja meg s a dijjegyzéket ki kell függeszteni a jegyzői hivatalban; tehát ott tessék utána nézni.

A székesfővárosi szabályzat ujabban iparengedélyhez köti a kifőzést. Hogy önöknél is igy van-e, azt innen nem tudhatjuk.

Ürmös-reczeptet sok izben közöltünk s alkalmilag ismét közlünk.

Üdvözlet!

# NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)


A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, **húgydara** és vizeleti **nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a légző és emésztési szervek **hurutainál**.

**Húgyhajtó hatású!**

**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator forrás igazgatóságánál Eperjesen.*



A

**Budapesti Ügetőverseny Egyesület**

Erzsébet királyné-uti pályáján

**a BUFFET bérbeadó.**

Ajánlatok ugy az esztendő **3 meeting-jére**, valamint azokra külön-külön is, a **vezértitkári hivatalhoz** (VI. ker., Lendvay-utcza 2. szám) czimzendők, ahol felvilágositást is szivesen nyujtanak.

**Budapesti Ügetőverseny Egyesület.**



**GALÓDI KRONDORFI**

**„SPRITZER"**

**BORHOZ LEGJOBB!**


## Nyilatkozat.

**Comm. Prof. Dr. Giuseppe Lapponi**, X. Pius pápa Ő Szentségének házi orvosa a Szt.-Lukácsfürdői Kristály-forrás ásványvizet igen jónak is meri el.

## Köszönet nyilvánitás.

Mindazon igen tisztelt ismerőseink, rokonaink és jóbarátaink, kik felejthetlen emlékezetü férjem, boldogult Muhr György temetési végtisztességtételén megjelentek, ravatalára koszorut küldöttek, vagy részvétüket kifejezték s ezáltal nagy bánatunkat enyhiteni igyekeztek, különösen a szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata, mely testületileg jelent meg a temetésen, fogadják ez uton a magam és bánatos családom nevében őszinte köszönetem kifejezését.

Budapest, 1906. április 5.

*özv. Muhr Györgyné szül. Edelmann Józsa.*


# Szálloda bérbeadás.

**Rozsnyón** a város főterén levő, a mai kor igényeinek teljesen megfelelően **ujonan átépitett, butorozott vendégszobákkal** ellátott egy emeletes

**„Fekete Sas" szálloda**

1906. október 1-től — esetleg előbb is — **bérbeadó.** Bővebb felvilágositást ad: **Kiss** Károly tulajdonos, **Rozsnyó** (Gömörmegye).



**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések**, karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények**, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**



**A segesvári**

**„Fehér bárány" szálloda**

részére egy ügyes **ovadékképes vendéglős kerestetik.**

Bővebbet:

HABERMANN sörgyárosnál

NAGYSZEBEN.



**Teljes vendéglői berendezés,**

**székek, asztalok, jégszekrény, söntés, állványok, teritékek**

**megvételre kerestetnek.**

Sürgös ajánlatok kiadóhivatalunkhoz intézendők.



**A „Tiszapolgári fogyasztási és értékesitő Szövetkezet"**

**keresztény vendéglőst keres**

**Főbb feltételek:**

Vendéglős biztositékul a szövetkezetnél ötszáz koronát előre letétbe helyez.

A szövetkezet ingyen átad vendéglősnek lakásul egy szobát, konyhát, kamrát, pinczét, padlást, előkelőbb vendégek részére egy **ebédlő és két vendégszobát**; köznép részére **két ivószobát**, melyeknek bebutorozása felszerelése a vendéglős gondja. — A kimérendő asztali bort — évente mintegy tiz-tizenkétezer liter — a szövetkezet szolgáltatja s kiméréséért literenként nyolcz fillért fizet vendéglősnek; de a bor átadásakor annak a szövetkezet által megszabandó árát vendéglős előre kifizetni tartozik a szövetkezetnek. — Finomabb borokat, sört, szeszt vendéglős szerzi be saját költségén, s a kimérési árakat maga szabja meg. De ezekért évente hétszáz — 700 — koronát fizet a szövetkezetnek. Vendégeknek ételekkel ellátásából és vendégszobákból származó haszon a vendéglőst illeti. Fogyasztási adót egészen, italmérési adónak pedig egy harmadát szövetkezet fizeti.

Pályázatok f. évi április hó 15-ig az igazgatóságnál személyesen adandók be. — Az állás legkésőbb f. évi május hó 1-én foglalandó el.

**Tiszapolgár** — (Szabolcs megye) 1906 márcz. 27.

**Az Igazgatóság.**



**Vendéglő.** Belváros forgalmas helyén, régi üzlet, más vállalkozás miatt eladó. — Ügynökök kizárva. Bővebbet IV., Váczi-utcza 63. szám.



**Figyelem! szállodások és szállásadók.**

Az 1903: V. t.-cz. végrehajtása tárgyában 90,000/III. a. 1905. B. M. számu körrendelet mellékletéül kiadott utasitás 12. §-a rendelkezése szerint a **szálloda, vendéglő és minden nyilvános megszállóhely tulajdonosa**, illetőleg felelős megbizottja a bejelentési lapok kiállitásán kivül a **külföldiek rendszeres nyilvántartása czéljából köteles „Nyilvántartási könyv"-et vezetni.**

Az a szállásadó vagy megbizottja. a ki a nála megszállott **külföldi megérkezését és eltávozását** a törvény 2. §-ában **foglalt megszabott időben be nem jelenti, kihágást követ el és 200 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.**

A nyilvántartási könyvet szorosan a miniszteri rendelet utasitásának megfelelően **elkészitettük s raktáron tartjuk.**

Tekintettel pedig arra, hogy a hivatkozott körrendelet már márczius hó 1-én életbe lépett, sziveskedjék a megrendelést késedelem nélkül eszközölni.

**A nyilvántartási könyv ára 100 lap tartalommal 6 korona.**

Utánvéttellel is küldetik, de legajánlatosabb a pénzt előre beküldeni, mely esetben a könyvet bérmentve küldjük.

Tisztelettel

**Országos központi községi nyomda r.-t.**

**Budapest, VI., Váczi-körut 61.**



Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

**Reiszman Ignácz**

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi bérpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

# ELSŐ MAGYAR ÁLTALÁNOS BIZTOSITÓ-TÁRSASÁG BUDAPESTEN.

## I. Tűz-, szállitmány-, jég- és betörés-biztositási üzlet.

Negyvennyolczadik évi zárszámla 1905. január 1-től deczember 31-ig.

KIADÁSOK — BEVÉTELEK

| | K. | f. |
|---|---|---|
| **I. Tűzbiztositás.** | | |
| Kifizetett károk és költségek 9.645,125·80 levonva viszontb. károk és költségek ... ... ... 4.120,250·56 | 5524875 | 24 |
| Függőben maradt károk tartaléka ... ... | 530936 | 09 |
| Szerzési költségek a viszontbiztositott rész utáni bevétel levonásával ... ... | 1072659 | 79 |
| Jövedelmi adó és bélyegilletékek ... ... | 257284 | 99 |
| Postabérek ... ... ... ... ... ... ... ... | 115247 | 24 |
| Adakozások közhasznu czélokra ... ... | 135·00 | — |
| A tüzbizt. üzletet terhelő igazgatási költs. | 1142·61 | 59 |
| Behajthatlan követelések leirása ... ... | 15334 | 80 |
| A következő évek készpénz-dijtartaléka a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül ... ... | 5300000 | — |
| **II. Szállitmánybiztositás.** | | |
| Kifizetett károk és költségek 250,078·14 levonva viszontbiztositott károk és költségek ... ... ... ... 189,207·08 | 60871 | 06 |
| Függőben maradt károk tartaléka ... ... | 75006 | 04 |
| Szerzési és igazg. költs. a viszontb. rész utáni bevétel levonásával ... ... ... | 11141 | 32 |
| A köv. évek készpénz-dijt. a viszontbizt. rész levonása után és minden megterhelés nélkül ... ... ... ... ... ... | 100000 | — |
| **III. Jégbiztositás.** | | |
| Kifizetett károk és költségek 1.947,035·24 levonva viszontbiz. károk és költségek ... ... ... 1.310,501·80 | 636533 | 44 |
| Függőben maradt károk tartaléka ... ... | 3862 | 55 |
| Szerzési és igazgatási költségek a viszontbizt. rész utáni bevétel levonásával ... | 237055 | 62 |
| Bélyegilletékek ... ... ... ... ... ... | 45376 | 62 |
| Behajthatlan követelések leirása ... ... | 18089 | 57 |
| A következő évek dijtartaléka ... ... | 367818 | 44 |
| **IV. Betörésbiztositás.** | | |
| Kifizetett károk és költségek 24,408·10 levonva viszontbizt. károk és költségek ... ... ... ... 12,768·91 | 11639 | 19 |
| Függőben maradt károk tartaléka ... ... | 4393 | 57 |
| Szerzési és igazg. költségek a viszontb. rész utáni bevétel levonásával ... ... | 30001 | 90 |
| A következő évek készpénzdijtartaléka a viszontbiztositott rész lev. után és minden megterhelés nélkül ... ... ... ... | 155000 | — |
| **V. 1905. évi nyereségszámla.** | | |
| A f. évi üzletből fennmaradt nyereségért | 2512750 | 68 |
| | 18242039 | 74 |

| | K. | f. |
|---|---|---|
| **I. Tűzbiztositás.** | | |
| 1904-ről áthozott készpénzdijt. a viszontb. rész lev. után és minden megt. nélk. | 5300000 | — |
| Tüzbiztos. után bevett készpénzdijak és a f. évben lejárt dijkötelezvények és dijváltók ... ... ... ... 16.724,710·94 | | |
| lev. törl. dijak 1.744,170·39 | | |
| lev. viszontb. dijak és dijrészletek 5.391,611·58 7.135,781·97 | 9588928 | 97 |
| Az 1904-ben függőben maradt károk tart. | 523156 | 72 |
| **II. Szállitmánybiztositás.** | | |
| Az 1904-ről áthoz. készp. dijtartalék a viszontb. rész levonása után és minden megterhelés nélkül ... ... ... ... ... | 100000 | — |
| Szállitmánybiztositások után bevett készpénzdijak ... ... ... ... 541,151·52 | | |
| levonva: törlesztett dijak ... ... 29,996·78 | | |
| lev. viszontb. dijak 435,944·06 465,940·84 | 75210 | 68 |
| Az 1904-ben függőben maradt károk tart. | 77664 | 51 |
| **III. Jégbiztositás.** | | |
| Az 1904. évről áthozott dijtartalék ... | 226204 | 89 |
| Jégbiztositások után bevett készpénzdijak ... ... ... 3.116,504·38 | | |
| levonva: törlesztt. dijak ... ... 269,280·78 | | |
| lev. viszontb. dij. 1.742,422·15 2.011,702·93 | 1104801 | 45 |
| Az 1904-ben függőben maradt károk tart. | 2583 | 58 |
| **IV. Betörésbiztositás.** | | |
| Az 1904. évről áthozott készpénzdijtart. a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül ... ... | 120000 | — |
| Betörésbiztositások után bevett készpénzdijak és dijrészletek ... ... 189,883·60 | | |
| levonva: törl. dij ... 27,712·49 | | |
| lev. viszontb. dijak 87,001·32 114,713·81 | 75169 | 79 |
| Az 1904-ben függőben maradt károk tart. | 6060 | 26 |
| **V. Egyéb bevételek.** | | |
| Szelvény-, takarékpénzt., váltó- és egyéb kamatok, valamint árfolyamnyereség eladott értékpapirok és idegen pénznemek után ... ... ... ... ... ... ... | 936960 | 88 |
| Társasági házak tiszta jövedelme ... ... | 105298 | 01 |
| | 18242039 | 74 |

VAGYON — Mérlegszámla 1905. évi december 31-én. — TEHER

| | K. | f. |
|---|---|---|
| Elhelyezett tőkepénzek takpt. és bankoknál | 3848839 | 47 |
| 5.506,000 kor. n. é. Magyar földh. int. 4 százalékos korona záloglevél á 98.70 = K 5.434,422·— | | |
| 1.047,800 kor. n. é. Magyar földh. int. 3 és fél sz.-os záloglevél ... á 88·70 = K 929,398·60 | | |
| 4.724,400 kor. n. é. Pesti hazai első takpt. egyes. 4 sz.-os záloglevél á 98· = K 4.629,912·— | | |
| 726,000 kor. n. é. Pesti hazai első takpt. egyes. 4 sz.-os közs. kötv. á 97.75 = K 710,251·50 | | |
| 1.000,000 kor. n. é. Magyar leszám.- és pénzv.-bank 4 sz.-os zálogl. á 97·50 = K 975,000·— | | |
| 1.740,000 kor. n. é. Kisbirt. orsz. föld.-int. 4 sz.-os záloglevél á 98·— = K 1.705,200·— | | |
| 190,000 kor. n. é. Kisbirt. orsz. földhitelint. 5 sz.-os záloglevél á 100·— = K 190,000·— | | |
| 200,000 kor. n. é. Magyar jelzáloghitelbank 3 sz.-os nyer.-kötv. á 111·— = K 222.000·— | | |
| 250,000 kor. n. é. Magyar ált. takarpt. 4 százalékos záloglevél á 98·25 = K 245,625·— | | |
| 4,000 kor. n. é. »Otthonirók és hirlapirók köre 4 és fél sz.-os kötvény á 100·— = K 4,000·— | | |
| 7956 darab Magyar-franczia biztos. részvénytársasági részvény á 200·— = K 1.591,200·— | | |
| 649 drb Bécsi biztositó társ. részvény á 480·— = K 311,520·— | | |
| 997 drb Hazai ált. biztositó részvt. els. részv. á 200 = K 199,400·— | | |
| A fenti értékpapirok stb. után az év végéig esedékes kamatok ... ... K 203.981·78 | 17351910 | 88 |
| Tiszty. és szolgák nyugdijalapjának értékei: | | |
| 900,000 kor. n. é. Kisbirt. orsz. földhitelint. 4 és fél sz.-os zálogl. á 100·— = K 900,000·— | | |
| 442,000 kor. n. é. Egyes. budapesti főv. takpénztár 4 és fél százalékos záloglevelek á 100·— = K 442,000·— | | |
| Ezen értékpapirok után az év végéig esed. kamatok K 10.065·— | 1352065 | — |

| | K. | f. |
|---|---|---|
| Részvényalaptőke teljesen befizetett 2000 egész részvény á 1000 frt és teljesen befizetett 2000 fél részvény á 500 frt | 6000000 | — |
| Társasági tartaléktőke ... ... ... ... ... | 6000000 | — |
| Külön tartalék[1] ... ... ... ... ... ... | 2543539 | 66 |
| Árfolyamkülönbözeti tartalék ... ... ... | 4143016 | 29 |
| Tüzbizt. dijtart. készpénzben a viszontbizt. rész levonásával és minden megterhelés nélkül ... ... ... K 5.300.000· | | |
| Szállitmány-bizt. dijtart. készpénzben a viszontbiztositott rész levonásával és minden megterhelés nélkül ... ... ... K 100,000·— | | |
| Jégbiztositási készpénzdijtartalék ... ... ... ... K 367,818·44 | | |
| Betörés-biztos. készpénzdijtartalék a viszontbiztositott rész levonásával és minden megterhelés nélkül ... ... ... K 155,000·— | 5922818 | 44 |
| Tüzbiztositási függő károk tartaléka ... | 530936 | 09 |
| Szállitmány-biztositási függő károk tart. | 75006 | 04 |
| Jégbizt. függő károk tartaléka ... ... ... | 3862 | 55 |
| Betörésbizt. függő károk tartaléka ... ... | 4393 | 57 |
| Különféle hitelezők ... ... ... ... ... ... | 510825 | 08 |
| Előbbi évekről eddig fel nem vett oszt. | 4119 | — |
| Tisztviselők és szolgák nyugdijalapja ... | 1421870 | 84 |
| Első m. ált. biztositó-társ. »Lévay-alap« | 198693 | 38 |
| Első magy. ált. biztositó társ. »Ezredéves alapitvány«... ... ... ... ... ... ... ... | 861·8 | 82 |
| Ormody Vilmos alap ... ... ... ... ... ... | 40327 | 48 |
| Ormódi Ormody Amélie alapitványa ... | 50933 | 50 |
| Első magyar általános biztositó társaság »Tüzoltók segélyalapja« ... ... ... ... ... | 74649 | 36 |
| Életbiztositási osztály folyószámlán ... | 2432557 | 89 |
| 1905. évi nyereség ... ... ... ... ... ... | 2512750 | 68 |
| | 32556292 | 17 |

[1] Az idei hozzájárulásokkal 2.998,237 kor. 79 fillérre emelkedett.

Budapest, 1905. decczember hó 31-én.

**Steiner Jenő**, életbiztositási könyvvivő.

## Az igazgatóság:

**Báró Harkányi Frigyes**, **Jeney Lajos**, **László Zsigmond**, **Ormody Vilmos**, **gróf Zichy Nándor**, **Szende Károly**, aligazgató. **Gergely Tódor**, a központi könyvezés főnöke

A fenti zarszámlákat és mérlegeket megvizsgálván, azokat a törvényben s az alapszabályokban meghatározott elvek szerint készülteknek és azok egyes tételeit a fő- és el teljesen megegyezőknek találtuk. — Budapest, 1906 márczius hó 9-én.

**felügyelő-bizottság:** **Herzeviczy Albert**, **Burchard-Bélaváry Konrád**, **Hajós József**, **Németh Titusz**, **Báró Kalvinszky Géza**

VAGYON — Mérlegszámla 1905. deczember 31-én. — TEHER

| | K. | f. |
|---|---|---|
| »Ormódi Ormody Amélie alapitványa« értékei: 50,600 kor. n. é. Kisbirt. orsz. földhitelint. 4 és fél sz.-os zálogl. á 100·— = K 50,600·— Az év végéig esed. kamatok K 379·50 | 50979 | 50 |
| Els. magy. ált. bizt. társ. »Tüzoltók segélyalapja« értékei, letétben a m. kir. állampénztárban ... ... ... ... ... | 7464 | 36 |
| Leszámitolt és visszleszámitolt váltók ... | 3116102 | 34 |
| Társasági házak ... ... ... ... ... ... | 3158325 | 50 |
| Különféle adósok: | | |
| a) Pénzkészl. és maradv. a képviselőségeknél | 1652693 | 68 |
| b) Maradványok idegen biztositó intézeteknél | 1485179 | 44 |
| Jégbiztositási osztály folyószámlán ... | 199839 | 26 |
| Központi pénzkészlet ... ... ... ... ... | 265707 | 74 |
| | 32556292 | 17 |

| | K. | f. |
|---|---|---|
| A mult évből áthozott dijtartalék ... | 8095053 | 23 |
| Befolyt dijak: ez évben kiáll. kötvények után ... | 2194514 | 75 |
| Az előbbi években kiáll. kötvények után ... ... | 14303131 | 91 |
| A biztos. tőke emelésére fordit. nyeremények ... | 74574 | 79 |
| | 16572221 | 45 |
| Illetékek ... ... ... | 35417 | 59 |
| Kamatjövedelem ... | 3980617 | 11 |
| Mult évi függőben volt károk és dijvisszatérítések tartaléka ... ... | 713097 | 81 |
| Mult évi függőben volt kihozatási tőkék tartaléka ... | 298765 | 40 |
| | 111869407 | 59 |

## II. Életbiztositási üzlet.

Negyvenharmadik évi zárszámla 1905. január 1-től decz. 31-ig.

KIADÁSOK — BEVÉTELEK

| | K. | f. |
|---|---|---|
| Törlesztett kötvények dija ... ... ... ... | 1042540 | 19 |
| Visszaváltott kötvényekért ... ... ... ... | 1655385 | 08 |
| Halálesetek után kifizetett károsszeg ... | 347300 | 26 |
| Lejárt kiházasitási tőkékért ... ... ... | 317141 | 87 |
| Kiházasitási biztositásoknál haláleset következtében dijvisszatérités ... ... | 990 | 89 |
| Függőben levő károk és dijvisszatérítések tartaléka ... ... ... ... ... ... ... | 637693 | 08 |
| Függőben levő kiházasitási tőkék tart. | 269331 | 50 |
| Évjáradékokért ... ... ... ... ... ... | 397107 | 39 |
| Viszontbiztositási dijak ... ... ... ... ... | 559566 | 32 |
| Bélyegekért ... ... ... ... ... ... ... | 309403 | 52 |
| Irodai bér, postadijak, nyomtatványok, uti s egyéb költségek ... ... ... ... | 941670 | 79 |
| Tiszti fizetések ... ... ... ... ... ... ... | 277356 | 63 |
| Adóért ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 27482 | 12 |
| Orvosi dijakért ... ... ... ... ... ... ... | 164841 | 06 |
| Szerzési és dijbehajtási költségek ... ... | 1161477 | 89 |
| Behajthatlan tartozások leirása ... ... ... | 52612 | 04 |
| Kisorsolt biztositások tartaléka ... ... ... | 10000 | — |
| Dijtartalék ez év végén ... ... ... ... ... | 96599505 | 79 |
| 1905. évi nyereség ... ... ... ... ... | 1017450 | 15 |
| | 111869407 | 59 |

VAGYON — Mérlegszámla 1905. évi decz. 31-én. — TEHER

| | K. | f. |
|---|---|---|
| Értékpapirok ... ... ... K 83.965,810·25 | | |
| ugyanis: | | |
| 1.740,700 kor. n. é.-m. kir. 4%-os kor. járadék 95·75 kor.-val ... ... ... ... ... | 1666720 | 25 |
| 5 000,000 kor. n. é. magy. földhit. 3½%-os záloglevelek 88·70 koronával ... ... ... | 4435000 | — |
| 15.442,400 korona n. é. m. földhit. 4%-os talajjav. és szab. zálogl. 98·— kor.-val | 15133552 | — |
| 15 658,800 korona n. é. m. földhit. 4%-os kor.-záloglevelek 98·70 koronával ... ... | 15455235 | 60 |
| 9.296,400 kor. n. é. pesti magy. keresk. bank 4%-os kor.-zálogl. 97·25 kor. | 9040749 | — |
| 4.923,200 korona n. é. kisbirt. orsz. földh. 4½%-os záloglevelek 100·— koronával | 4923200 | — |
| 2,000 korona n. é. kisbirt. orsz. földhit. 5%-os záloglevelek 100 koronával ... | 2000 | — |
| 6.990,000 kor. n. é. magy. orsz. központi takp. 4%-os zálogl. (április) 96·75 K-val | 6762825 | — |
| 494,100 kor. n. é. magy. orsz. közp. takp. 4%-os zálogl. (juni) 96·75 K-val | 478041 | 75 |
| 765,000 kor. n. é. magy. orsz. közp. takarékp. 4½%-os zálogl. 100·— K-val | 765000 | — |
| 6.212,400 kor. n. é. egyesült budap. főv. takp. 4%-os záloglevelei 97·50 kor.-val | 6057090 | — |
| 595,000 kor. n. é. belv. takarékpénztár 4½% zálogl. 100 koronával ... ... ... | 595000 | — |
| 528,000 kor. n. é pesti hazai első takpt. egyes. 4%-os zalogl. 98·— koronával | 517440 | — |
| 44,000 kor. n. é. m. jelz.-hit. bank 4%-os nyerem.-kölcsön kötv. 124·—kor.-val ... | 54560 | — |
| Magyar jelzálog-hitelbank 4%-os kölcsön 80 db nyeremény-jegye 40·— koronával | 3200 | — |
| 4.900,000 korona n. é. m. jelzálog-hitelb. 4% záloglev. 97·50 koronával ... ... ... | 4777500 | — |
| 380,000 kor. n. é. magy. jelz. hitelb. 4½% zálogl. 100 koronával ... ... ... | 380000 | — |
| Beszterczebánya-brezovai s piski-vajdahunyadi vasuti els. kötv. ... ... ... ... | 1418676 | 90 |
| 440,000 kor. n. é. egyes. államadósság 4%-os ezüstjár. (április) 100 koronával | 440000 | — |
| 60,000 kor. n. é. egyes. ál'amadósság 4%-os papirjár. (február) 100 kor. | 60000 | — |
| 7 950,000 kor. n. é. triest-parenzoi h. é. v. 4%-os elsőbbs. kötv. 99·90 koronával | 7942050 | — |
| 1.490,000 kor. n. é. »Rudolfbahn« államadósság 4%-os kötv. 100.— K-val ... | 1490000 | — |
| 1.000,000 kor. n. é. Wiener Verkehrs-Anlagen-Anleihe 4%-os kötv. 100 K-val | 1000000 | — |
| 374.000 Lire olasz 5%-os járad. és kam. | 371395 | — |
| Túlélési csoportok értékpapirjai: | | |
| 205,300 kor. n. é. m. k. 4%-os kor.-jár. 95·75 koronával ... ... ... ... | 196574 | 75 |
| 1905-ben esedékes kamatok ... ... ... | 7127 | 05 |
| Jelzálog-kölcsönök ... ... ... ... ... ... | 1070 | 40 |
| Kötvény-kölcsönök ... ... ... ... ... ... | 1000 | — |
| Viszontbizt. kötvény-kölcsönök ... ... ... | 89 | 40 |
| A központ tartozása folyószámlán ... ... | 24 | 69 |
| Vezér- és főügynökségek és mások tart. | 6272 | 45 |
| | 100503 | 24 |

| | K. | f. |
|---|---|---|
| Dijtartalék: 99.005,093·51 K levonva a viszontbizt. dijtartalékot 2.405,387·72 K | 96599505 | 79 |
| Biztossagi alap ... | 792440 | 94 |
| Kiházasitási tőkék nyeremenye ... ... | 712532 | 35 |
| Függőben levő károk és dijvisszatérítések tartaléka ... | 637693 | 08 |
| Függőben levő kiházas. tőkék tartaléka ... ... ... ... | 269331 | 50 |
| Túlélési csoportok számlája ... ... ... | 197710 | 82 |
| Előre fizetett dijak az 1906—1907-ik évekre ... ... ... | 27682 | — |
| Fel nem vett nyeremények 1904-ről | 68 | 34 |
| Kisorsolt biztositások tartaléka ... | 10000 | — |
| Viszontbizt. intézetek és mások követelései ... ... | 238920 | 27 |
| 1905. évi nyereség. | 1017450 | 15 |
| | 100503 | 24 |

**Eladó borkereskedés,** mely 60 éve fennáll, régi, hü vevőkörrel, előnyös fekvéssel Bécsen kivül egy vasuti góczponton, fekvésénél fogva alkalmas eczet-, pezsgő vagy szeszgyártás berendezésére, felvilágositást ad, **Johann Gstier** Hausbezitzer in **Wien XI/I.Simmeringerhauptstrasse 50.**

Kiváló, jó minőségü bortermő vidéken a legjobb fajszőllőkből szüretelt 20—25 hektoliter **BORT** lehet venni a termelőnél **Réti Ferenczné Ujpesten, Deák-utca 34.**

**Badacsony vidéki** saját termésü, tiszta **hegyi borokat törkölypálinkát** kölcsön hordókban szállit. **(Árjegyzék ingyen.**

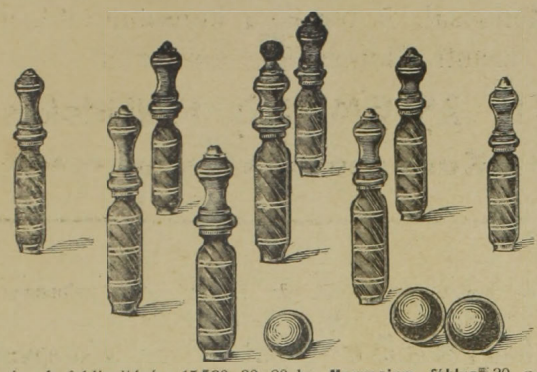
**Balogh Gyula bortermelő. Balaton-Henye.**

# KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

**Kugli-Bábuk** száraz gyertyánfából készítve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet **frt. 2.10, 2.50**

**Lignum Sanctum kuglizó golyók**

| átm. cm. | 9 | 9½ | 10 | 10½ | 11 | 11½ | 12 | 12½ | 13 | 13½ | 14 | 14½ | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| frt | —.85 | —.95 | 1.15 | 1.30 | 1.65 | 1.90 | 2.05 | 2.20 | 2.35 | 2.60 | 2.85 | 3.10 | 3.45 |



**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

**Orosz kuglizó** egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő** 1.80 frt **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajköpülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitó készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2 20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frr. **Szivar- és cigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálytyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

**Ellenörző bárczák:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1-es sárgarézből 100 drb frt. | —.90 | 20-as sárgarézből 100 drb frt. | 2.20 |
| 5-ös vörösrézből „ „ „ | 1.20 | 150-es vörösrézből „ „ „ | 4.— |
| 10-es nikkelből „ „ „ | 1.40 | 100-as sárgarézből „ „ „ | 5.— |

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.



# OCCASIÓ!!

## Vendéglősök és szállodások figyelmébe!

Üzletáthelyezés folytán a raktáron levő finom olasz oliva-olajunkat beszerzési árban kiárusitjuk. Ugyanott olasz maccaroni, 4 éves parmezán sajt, legfinomabb sardina és más olasz rizsfajok kaphatók.

**BUDAPEST, VII., Kertész-u. 43.** (Király-utcza sarok.)



Pozsony szab. kir. város Tanácsától.

# Nyári vendéglő-bérlet.

**Pozsony sz. kir. város tanácsa** közhirré teszi, hogy a **Vödric-völgyében fekvő „Vaskut“** nevü **vendéglő, kerti helyiség és fedett nagy üveges télicsarnokkal**, a meglevő **italmérési joggal**,

**f. é. április 17-én, kedden, d. e. 11 órakor**

a városi számvevőség helyiségében nyilvános árverés utján 6 évre, esetleg hosszabb időre, **bérbe fog adatni**. A vendéglőhöz a **kerthelyiség**, különálló kávékonyhával és klozettel ellátott fedett üvegverandán kivül **32 szoba, 1 étterem, vendéglői konyha**, két fürdőszoba, istálló, fáskamra, pincze, és jégverem tartozik.

A vendéglő vagy külön mint olyan, vagy mint szálló a város részéről teljesen berendezett szobákkal együtt fog kibéreltetni.

**A bánatpénz 300 korona.** — A közelebbi feltételek a városi számvevőségnél tekinthetők be, illetőleg kivánatra érdeklődőknek beküldetnek.

**Pozsony**, 1906. évi márczius hó 29-én. **A városi számvevőség**



## A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye.

I. évfolyam. I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**



## Jutányos alkalmi vétel!

Eladó **Szegeden**, a város legélénkebb helyén és a legforgalmasabb utczáján, Kossuth Lajos sugár út 95. sz. a lévő

**„Fehér bárány“ vendéglő és szálloda**

házzal együtt bármely üzletnek alkalmas, mely magában foglal a főépületben: éttermet, bor- és sör-kimérőt, billiárd-szobát, külön kisebb szobát, konyhát, száraz, hüvös pinczét és a szükséges mellékhelyiségeket, minden helyiségben légszeszbevezetés van. Az udvari épületben 6 kényelmes vendégszoba van tágas kerttel és udvarral. A szálloda sarok épület 2 utczára szolgál a Szeged-Rókusi vaspályához 5 percz távolságra van, közvetlen a dohánygyár és a légszeszgyárak tőszomszédságában, évente 1600 kor. bért jövedelmez, a vételhez 20000 korona szükséges. Értekezhetni **Szabó Márton** szálloda tulajdonosnál u. ott.



Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

# Borászati Lapok

**mely már 37-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.**

Ezen szaklap, mely nemcsak a **magyar** szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kiséri a **külföldi tapasztalatokat**, ujdonságokat, a német, a franczia, olasz, osztrák borászati irodalmat, minden kétséget kizárólag a **legsokoldalubb** és **legtartalmasabb szőlészeti ujság**, mely minden más **külföldi** vagy **hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé tesz.**

**a „Borászati Lapok“**

munkatársai mindazok a magyar szakférfiak, a kik csak a szőlőmivelés terén az ország bármely részében kitüntek és a szőlőrekonstrukczió előharczosai gyanánt tekintendők.

A **Borászati Lapoknak a közgazdaság** és agyakorlati **szőlőmivelésnek és borászatnak** szentelt rovatai igen kimeritők, de különös sulyt helyez a **tudósitásokra** is, a miben több mint száz tudósitó dolgozik a lap szerkesztőségének részére.

Minden előfizető évenkint legalább **két nagy szines mellékletet** kap, valamely magyar szőlőfaj hü képét, a mellett ingyen állapitja meg a szerkesztőség a beküldött tőkerészekből vagy állatokból a fellépett **szőlőbetegséget** vagy **rovart** és az ellenök való védekezést és kimeritő **választ ad** minden hozzáintézett szakkérdésfe.

Laptulajdonos: **BAROSS KÁROLY.** Felelős szerkesztő: **Dr. BRUCKER JENŐ.**

**A lap előfizetési ára:**

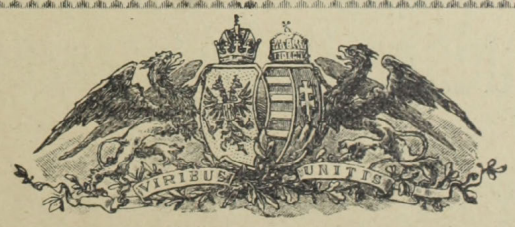
**1évre 12 korona.** **½ évre 6 korona.** **¼ évre 3 kororona**

Mutatványszámot 3 héten át szivesen küld a **BORÁSZATI LAPOK kiadóhivataja (Budapest, IX. kerület Üllői-ut 25. szám.)**



Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.




Többszörös Jury-tag

TELEFON 59 – 23.

**MAHUNKA IMRE** cs. és kir. udv. butorgyáros

Nagy választék modern butorokban

**BUDAPEST**

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8.** **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**




**Boreladás.**

**Kunszentmiklóson** 160 hektó **1904. évi saját** termésü első- rendü zöld **ó=rizling boraimat** eladni szándékozom. Értekezni alulirott tulajdonossal. A borok a kunszentmiklósi vasuti állomásnál vehetők át.

**TÓTH ZSIGMOND földbirtokos**
**Kunszentmiklóson.**

**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malàtasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak**: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér**, egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** Budapest
Városi iroda: VIII., József-utcza 36.
és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

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

**Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban.** Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

**600000 korona nyerhető**

**1 darab „Pesti hazai takarékpénztár" sorsjegygyel.**

Kapható:

36 havi részletfizetésre.

Havi befizetés: 1 drbra 7 kor.

**Fleissig Sándor bankház**

Budapest, Erzsébet-körut 2. szám.

A világhirü
**Bodega de Santa Maria**
**Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga**

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

**A Budapesti Légszeszgyárak**
felszerelési irodái
IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

**Gärtner Ágoston**
**elektrotechnikai czikkek raktara**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.
Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesittetnek.

**Csillaghegyi forrásviz**
**szánsavval telitett kitünő üditőviz.**
Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**
Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)
Fővárosi iroda és raktár:
**III., Lajos-utcza 26.**
Telefon 79—78. Telefon 79—78.
**Tulajdonos:**
**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

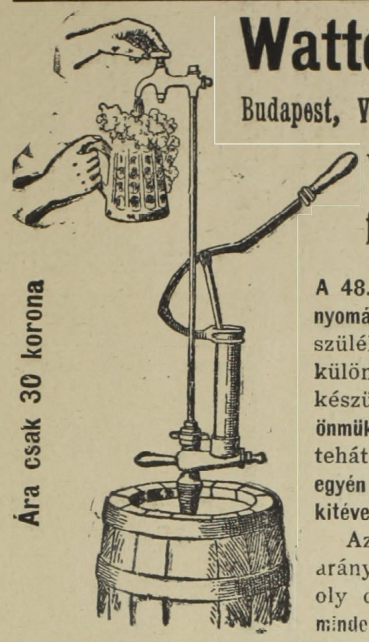
Szt.-margitszigeti
**üditőviz**
**szénsavval telitett ásványviz.**
Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében
**Telefon 36—52.**

**Budapesti**
**központi tejcsarnok szövetkezet**
**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**
Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.


SIPULUSZ LAPJA
**KAKAS MÁRTON**
**Magyarország legkedveltebb élclapja.**
**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**
**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

**Szálloda átvételi értesités.**
Van szerencsém a nagyérdemü közönséget tisztelettel értesiteni. hogy **Váczon** a
**„Curia"=Szállodai**
üzletet átvettem. Kitünő italokról, izletes konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Kényelmes vendégszobák állanak a t. utazó közönség rendelkezésére. Tisztelettel:
**Nagy Péter**
vendéglős.

**SCHLEICHER JÓZSEF**
**Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-szörp-gyára**
Telefon: 41—05. Telefon: 41—50
**Budapest, II. ker., Kacsa-utcza 19. sz.**
Ajánlja a. t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait. **idékre 5 kilós postacsomagok.** Előnyös árak.


**Ára csak 30 korona**

**Watterich A.**
**Budapest, VII., Dohány-u. 5.**
**Vendéglős urak figyelmébe!!**
**A 48. számu szab. légnyomásu sörkimérő-készülék,** mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy **önmüködőleg záródik;** tehát minden **járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.**
Az árkülönbözet aránylag az előnynyel oly csekély, hogy az mindenkinek ajánlható.

**Seifert Henrik és Fia**
**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**
**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**
**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**KRISTÁLY**
természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**800 Hektoliter fajbor**
700 hekltr. zöldesfehér, rizling és kövidinka 100 hektoliter. Nagyburgundi kis és nagy mennyiségben a helybeli vasuthoz szállitva 32 kor. árban **eladó.** Termelő mintát csakis 1 kor. előzetes beküldése ellenében küld.
**KISS GYULA szölötelepe IZSÁKON. (Pestm.)**

**Tifuszjárványban**
vizvezetéki viz mellőzendő.
**ILONA ARTÉZI VIZ**
legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.
Artézia részvénytársaság
BUDAPEST, Egressy-ut 20/c szám.
TELEFON: 50—72. TELEFON: 50—72.

**Tokaj-Hegyaljai borok**
Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:
**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**
**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**
**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**
Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.
**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

TELEFON: 7—78. TELEFON: 7—78.
A t. szállodás, kávés és vendéglős urak figyelmébe!
**Villamos berendezéseket, átalakitásokat,** jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, **javitásukat eszközli,** berendezéseket szakszerüen **dijtalanul felülvizsgál**
**SZILÁGYI MIHÁLY**
villamossági vállalata
**BUDAPEST, IV., Hajó-utcza 16.**
Deák-tér közelében.

**Boreladás.**
1905 évi saját termésü 230 hektóliter **fejtett bor,** (közte 85 hektó olasz rizling) méltányos árban **eladó** a tulajdonosnál.
**Szánthó Dánielnél**
**Kis-Kun-Laczházán**

MATTONI-FÉLE
**GIESSHÜBLER**
SAVANYÚ-KÚT

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**
Karambol és forditó **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**
Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**
**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**
**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**
(Az intézet saját házában)
**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**
**Gyártelep és központi iroda: Köbánya**
Telefon szám: 52—60.
**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**
Telefon szám: 52—59.
**Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.**
Telefon szám: 56 - 58.

**Brázay Kálmánnál vásároljunk.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

**Baldóczi-ásványviz.**

Baldóczi-ásványviz.

## BALDÓCZI „DEÁK“-FORRÁS

a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

---

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

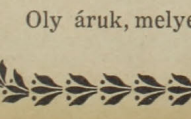
## WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.




Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törl-, csemegekendő**

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

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.
**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**
Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

# BESSENYEI GÉZA

**hentesru- és csemege-üzlete**

**BUDAPEST, ANDRASSY-UT 39. SZ.**

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávés és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindennemü **bel- és külföldi csemege-árukban, kassai és prágai sonka, prágai császárhus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonna-kivitel, magyar és franczia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.** **Árjegyzék kivánatra ingyen.**

**Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservek és befőttek.**

**Vidékre megrendelések pontosan szállittatnak.**

Oly áruk, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszereztetnek.

---

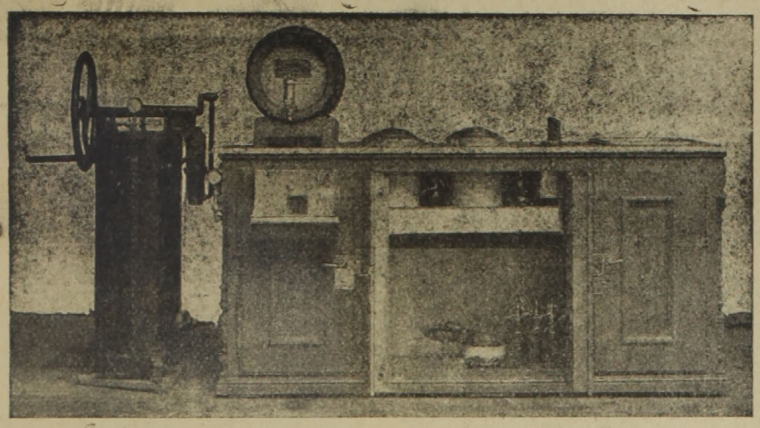
# SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA

**bank- és váltóüzlete**

**BUDAPEST VIII., BAROSS-TÉR 2. SZ.**

**TELEFON 53—23** **(József főherczeg szálló)** **TELEFON 53—23**

**Értesités.** Van szerencsénk szives tudomására hozni, hogy **VIII., Baross-tér 2. sz.** (a József főherczeg szálló épületében) **bank- és váltóüzletet** nyitottunk, mely üzletkörét a következőkre terjeszti ki: **sorsjegyek, állampapirok, valamint egyéb értékpapirok vétele és eladása, kölcsönök, sorsjegyek és értékpapirokra,** sorsjegyek eladása csekély havi részletfizetés ellenében, **osztálysorsjegyek minden huzáshoz, tőzsdei megbizások keresztülvitele az áru- és értéktőzsdén,** külföldi bankjegyek, arany- és ezüstpénzek vétele és eladása. kézpénzkölcsönök folyósitása előnyös visszafizetés mellett, ezenkivül minden, a bankszakma körébe tartozó megbizás eszközlése a legkulánsabb feltételek mellett. Reméljük, hogy becses bizalmával mielőbb meg fog tisztelni s ezáltal alkalmat ad arra, hogy pontos és lelkiismeretes kiszolgálásunkról meggyőzhessük. Kiváló tisztelettel **SZIKLAI GÉZA ÉS TÁRSA.**



Legujabb amerikai rendszerü

## sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

Különleges berendezések:

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra „Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállitunk.

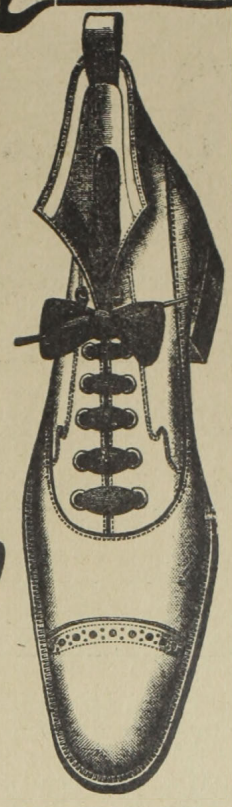
Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

**Hazslinszky gyógyszerész és Társai**

szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára

BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12. Keleti pályaudvar mellett.



# Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat **világhirü kulimász kenöcsök ingyenes osztogatásával**, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — **Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

**!! Minden czipőnk kézimunka !!**

**Mérték** utáni rendeléseket vagy **orthopäd-czipőket** a legügyesebb **czipészeink** a legizlésesebben készitik el.

**Czipőink elegáns formáikról hiresek !!**

## Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

## A SARU-czipővállalat

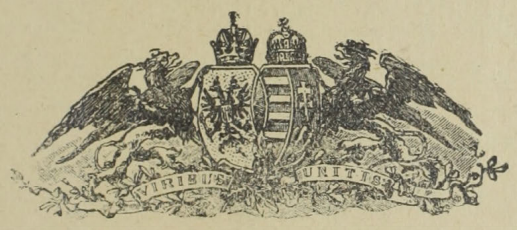
**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

(A Népszinház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán



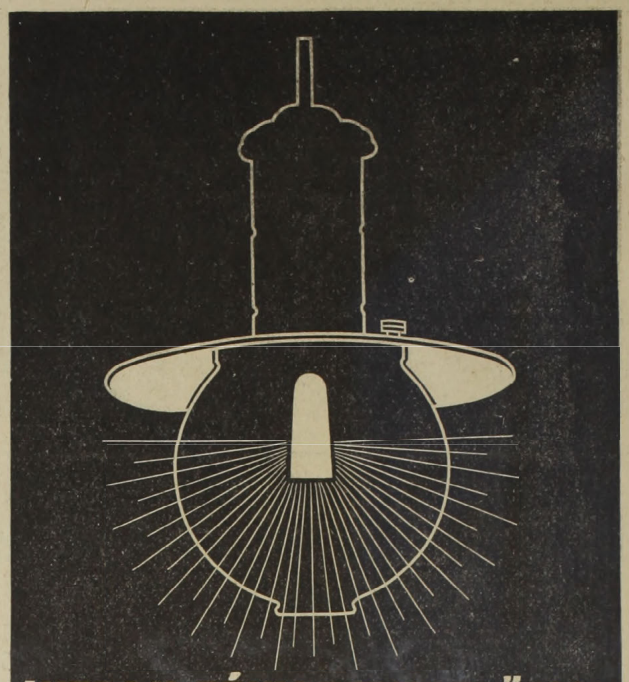

Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Vendéglősök figyelmébe!



Nyári kerthelyiségekben nélkülözhetetlen!

**KITSON-FÉNY. GYERTYAERŐ 1000.**

**LEGHATÁSOSABB és LEGOLCSÓBB FÉNYFORRÁS.**

**TÁPLÁLJA KÖZÖNSÉGES PETROLEUM.**

GYÁRTJA: A MAGYAR LÁMPAGYÁR KŐBÁNYÁN.

PROSPECTUS INGYEN.

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák reklám világitásra. Csillárok elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas benzin-, gáz-, és szivógázmotorok; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „SIMPLEX“ vizszürők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: IV., Ferenczieck-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

# COGNAC

Czuba-Durozier & Cie.

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

## Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.

**Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.**

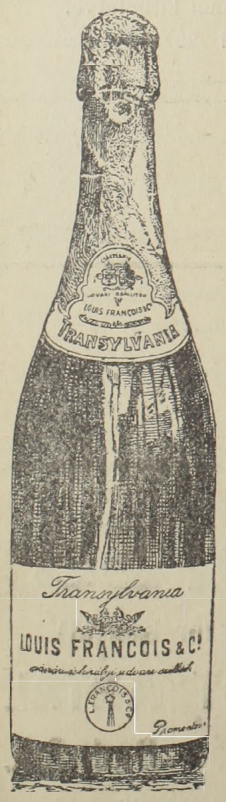
Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczetelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

**Hütő- és jéggyári berendezések.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

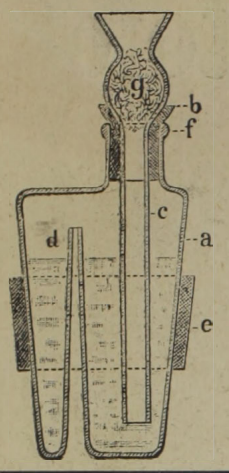
**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

## „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS**!! mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

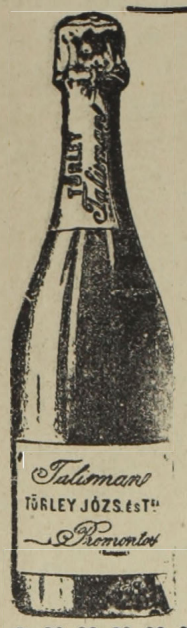
A „**BACHUS**" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | 3.50 | | | 3.— | 2.50 | |

**BACHMANN ÉS TÁRSA**

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

Kapható minden pinczefelszerelési üzletben.




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

(BUDAPEST).

## Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállitók. Budapesten, IX.

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

## Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

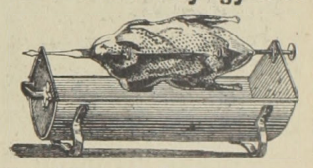


**UJDONSÁG!** Sütőbe való nyárs, kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malaczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.

**BUDAPEST, IV., Váczi-utcza 40.**

## LAKOS LAJOS

takaréktüzhely-gyáros



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

## BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

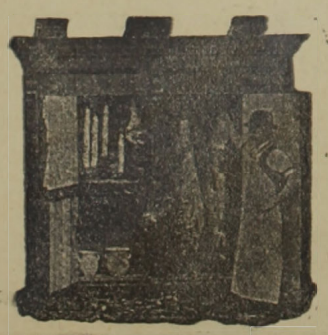
Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

**Legujabb találmány!**

## Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakarítás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus** és **sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

**Bucsanyecz József**

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Terèz-körut sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)

**Alapittatott 1834-ben.**

## Andrényi Kálmán utódai

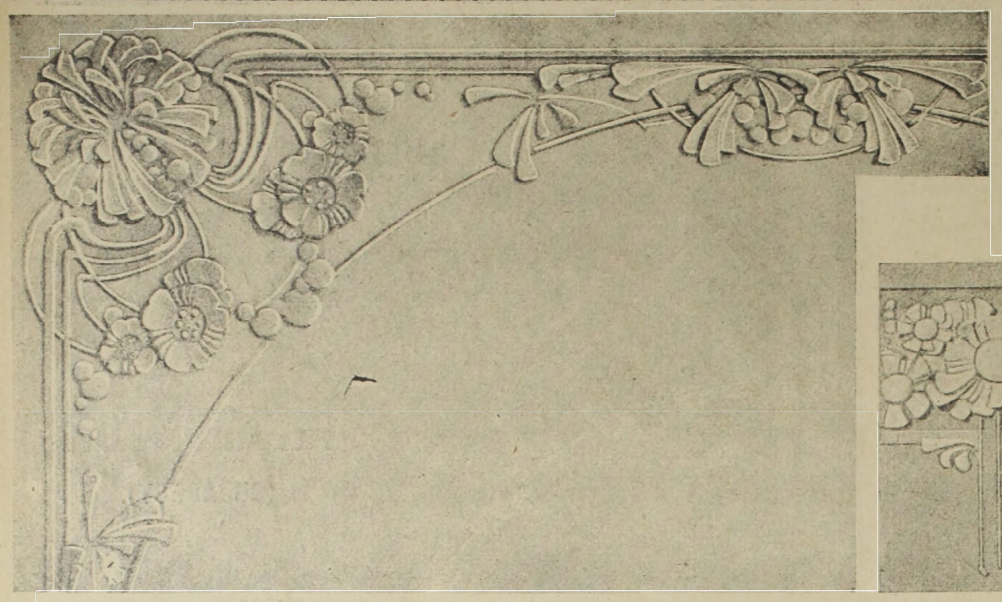
**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

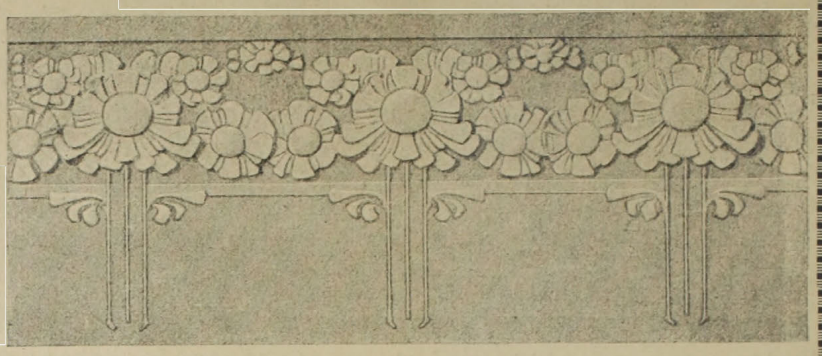
**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**



# „Asbestoid“





Telefon 26—02.

## SÁTORI, FRANK, VÖLKER

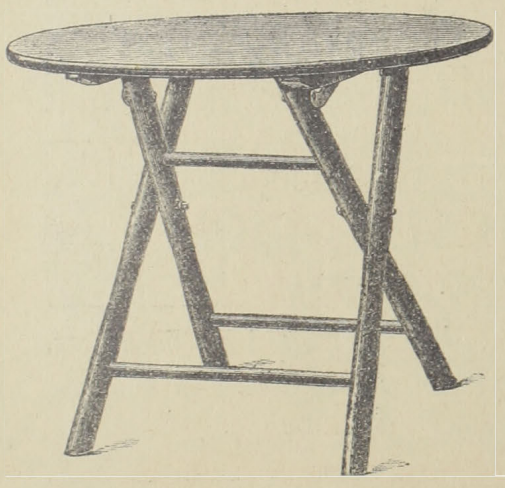
**ASBESTOID dombormü és épület diszitmények gyàra**

**Budapest, VI., Hungária-körut 72. szám.**

**Menyezet** és **faldiszitések**, valamint **falburkolatok** (lamberiák) szab. Asbestoid-ből, dombormüvü kivitelben, **szállodák, vendéglői** és **kávéházi helyiségek** részére.

**A legszebb és legtartósabb.**

Prospectus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

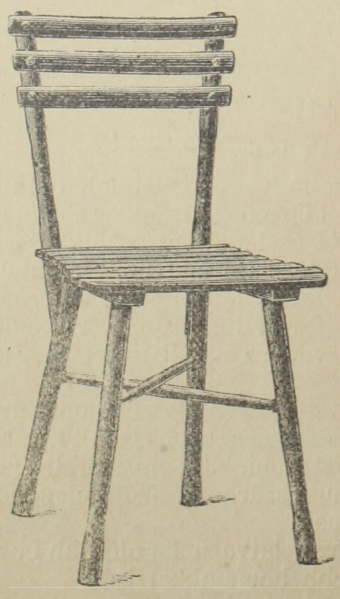


# Thonet Testvérek

**tömören hajlitott fabutor gyárosok**

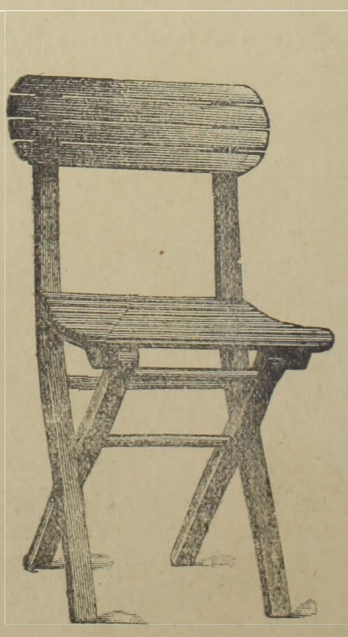
**Budapest, IV., Váczi-utcza 11. sz.**

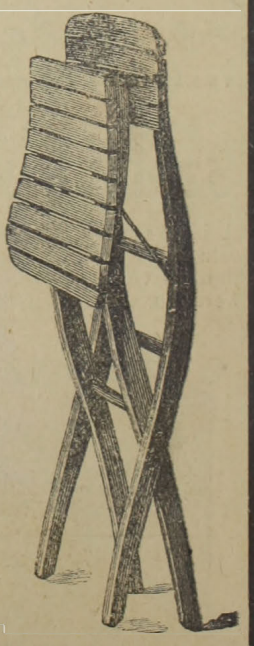
Szállit: teljes szálló, vendéglő és kávéház berendezéseket.



# Kerti székeket

**a legjobb kivitelben.**






„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VIII., Mária-utcza 11.

XXII-ik évfolyam. 8. szám. Budapest, 1906. április 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“. a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Tavasz.

A kalendárium szerint már itt volt, de borult, didergető hetek után csak elkésve érkezett hozzánk mosolygó éggel, virágot, kedvet fakasztó napsugárral.

Alkotmányunk szerint, de lege, régen, ezer esztendő óta meg volt, de a félreértésekből támadott zavarosban kalózkodók merénylete hónapokig tiporta, mig végre a jobb belátás, ősz uralkodónk esküvel kötött királyi lelkiismerete visszaadta boldogulásunk föltételét: a jog, törvény és igazság népakaraton nyugvó kormányzását.

Régen volt ilyen igazi tavaszunk: derü a magyar égen, diadal a véráztatta magyar földön.

Örömmel hirdetik mindenek, hogy egy csöppnyi vérünk ontása nélkül sikerült összetörnünk ujból, hirtelen kovácsolt igánkat; béke leszen velünk, egyetértés nemzet és fölkent királya között!

Béke? — Igen, béke! De tudjátok-e, mi a béke? — A béke semmi egyéb, mint *a küzdelem szabadsága*. Az a szabadság, a mely ugy az egyeseknek, mint a tömegeknek tért és módot enged óhajaik, érdekeik érvényesitéséért való harczra s ebből az ellentétes, egymás megsemmisitésére törni látszó irányzatokból az egész társadalom ismételten és szükségszerün előálló harmóniájának megteremtésére.

És ez a béke nemcsak szabadság, hanem kötelesség is; valamint a szabadság nem kegy, adomány, hanem az ember elemi joga, ugy, a mint a levegő elengedhetlen föltétele az élhetésnek.

A mikor tehát örvendünk a békének, álnokul megostromolt alkotmányos, ősi szabadságunk diadalának, egyuttal készülnünk kell, aczéloznunk izmainkat és lelkünket a küzdelemre.

Igen, ujabb, a réginél kitartóbb küzdelemre; mert a mint megnyilnak alkotmányosságunk elzárt zsilipjei, mindnyájunknak erősen kell állnunk a rohanó zuhatagban, nehogy ez elsodorjon bennünket, hanem inkább megtermékenyitse vetéseinket.

Különösen nekünk kell ezt tennünk, vendéglősöknek.

Évtizedek óta a megérdemelt sirba szállt párt-kormányok ügyet sem vettek óhajainkra, jogos követeléseinkre s ha néha szemet vetettek ránk, ennek mindig keserves volt az ára: ujabb teher, ujabb korda és megaláztatás.

Hogy ez ránk többé be ne következhessék, haladéktalanul, most mindjárt csatarendbe kell állanunk; mert a törvényhozás, a mint hamarosan rendbe hozza megakasztott alkotmányosságunk összekuszált szálait, rögtön munkához lát, hogy elvégezze azt a munkát, a mely nemzeti életünk haladásának égető követelményei s a melyek már előkészitve várják a parlamenttől zárókövük letételét.

Ilyen, hogy csak a bennünket közvetlenül érintőt emlitsük, az ipartörvény revíziója.

Oda kell törekednünk, hogy ennél életérdekeink biztositást nyerjenek, ha nem is véglegesen, hanem ugy, hogy iparunk fejlődésének ne gátul, hanem alapul szolgálhassanak.

Ám, hogy ezt elérhessük, nincs időnk a veszteglésre, szervezetten kell mennünk a választások elé s ha arra nem találjuk magunkat elég erősöknek, hogy egy-két hivatott szaktársunkat bejuttassuk az ország házába, legalább azt érjük el, hogy néhány helyütt, a hol ezt befolyásunk megengedi, szavát vegyük a jelölteknek, hogy jogos követeléseinknek a törvényhozásban szószólója legyen.

Ezt azonban csak ugy tehetjük meg, ha megértjük egymást, egységes megállapodásra jutunk, a mit csakis összetartásunk imponáló jelével manifesztálhatunk kétséget kizárón a világ előtt.

Tehát erre szervezkedjünk!

Ihlessen meg bennünket az a magasztos tény, hogy a félreértések és ámitások zavarában, ha hosszu és aggodalmas idők után is, a király és a nemzet megint csak egymás szivére talált s az alkotmány diadalmas védőszárnyai alatt immár bizton járnak a szabadság és népboldogitás utjain.

Találjunk mi is egymás szivére, a melyet a közös hivatás, a közös szenvedések s a közös szebb jövő reménye akaratlanul ugyis összeláncoltak.

Föl a szivekkel! félre a kishitüséggel és a szükkeblüséggel!

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6. Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst. chinai ezüst s alpaccából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Árjegyzékek, költségv. díjmentesen. Alapitási év 1819.

**Paprika király!** Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próbarendelést tenni. **Paprika király!**

Ha igy cselekszünk, nekünk is tavaszunk lesz ez a szép tavasz, a mi szükebb diadalünnepünk is a nemzet ünnepe!

**Szózat a vendéglősökhöz.** Alkotmányos életünk utja ismét szabadon áll előttünk s oly kormány áll az ország élén, a melytől nem várhatunk mást, csak a jog, törvény és igazság uralmát; tehát biztositottnak érezhetjük magunkat, hogy a folyó hó 29-én megnyiló választásoknál szabadon nyilatkozhatik meg a polgárok politikai meggyőződése. Meg vagyunk győződve, hogy a vendéglősök csak a nemzet jólétének zászlaja, függetlenségünk lobogója alatt csoportosulnak; ámde ennek a lobogónak oly harczosokat iparkodjanak szerezni, a kik iparunk fejlesztésének hivei s igéretet tesznek, hogy az egyetemes ipar keretében a mi jogos, évtizedek óta figyelmen kivül hagyott kivánalmaink érvényesülését is támogatni fogják.

Nagy szükségünk van erre most, mert az uj országgyülés nagy alkotásokra, igy ipartörvényünk reviziójára van hivatva; ha tehát most nem gondoskodunk arról, hogy a törvényhozók érdekeinket, törekvéseinket megismerjék, ezeknek rokonszenvüket megnyerjük, ugy egy századra kiható kárát vallhatjuk.

Vendéglősök ne feledkezzünk meg magunkról!

## Üdvözlet a kormánynak!

A kik nemzeti küzdelmünk előharczosai voltak, akikben, mint gyujtóüvegben a napsugarak, teljességében izzott a néplélek; akik nemzeti feladataink vatesei és kipróbált előmunkásai voltak, nagy meggondolás után ezeket állitotta az ország kormányrudja mellé felséges királyunk bizodalma.

Ma még határa van szabva cselekedeteiknek: az összekuszált rend helyreállitása s a törvényhozás rendes folyamatának megindítása.

Hogy alkotnak-e nagyot, mindazt, a minek a kivivására fogadalmat tettek s életük javát áldozták, ez a nemzettől függ, a melynek a kormány kinevezésével egyidejüleg elrendelt választások kezébe adják a hatalmat, dönteni sorsa fölött.

Kétségtelennek tartjuk, hogy a kiegyezés lejtőjén 39 esztendőn át való alásikamlásunk, a fokozódó anyagi romlás s a legutolsó idők gyászszal és gyalázattal teljes története megtanitotta ezt a nemzetet arra, hogy mindennél drágább kincsünk a jog, törvény és igazságuralma és ezt csakis erkölcsi emelkedettség, anyagi önállóság s a haza függetlensége biztosithatják.

A választásoknál tehát csakis a függetlenség zászlaja alatt tömörülhet a nemzet, mert ez a zászló vezérelhet el bennünket a nyomor és szenvedés ingoványaiból a jólét és szabadság igéret-földére.

Ha ebben a tudatban, ehez való renditthetlenséggel áll a nép az urnához, ugy a törvényhozás hatalmas többsége, az egységes népakarat biztositja mindannak békés, fokozatos kivivását, amit müvelt nemzet, független ország joggal követelhet magának s a mit tőlünk ezer éves intézmények és királyi eskü elidegenithetlenekké tesznek.

Üdvözöljük tehát a kormányt, amely a nemzeti törekvések jegyében született s a melynek a közhangulat nemcsak arra a rövid, de hasznos munkára ad alkalmat, a melyre egyelőre elhivatott, hanem mindarra, a mitől e nemzet boldogulása s a haza nagysága függ.

Oly férfiak ők, a kiket az akarat, viharokban edzett, szeplőtelen mult s lelki fensőbbség istenileg praedestinálnak egy uj korszakot teremtő munkára.

A koszoru, amelyet népünk lelkesedése a békés munkálkodás föltételeinek visszaszerzéseért nyujt nekik, ne hervadjon el homlokukon soha.

És nem is, ha népünk most fokozottan érvényesiti hagyományos politikai érettségét s nemcsak bölcsen kivárja a kedvező esélyek okos felhasználását, hanem maga is fölhasználja az időt s szorgos kezekkel, lankadatlan akarattal fáradozik a nemzeti érzület megszilárditásán s a haladás ernyedetlen, szüntelen munkát kivánó mezején.

Consulok, legyetek üdvözölve szebb jövendőnk reményében, a melynek kivivása dicsőségtek, elvesztése ravatalotok lesz; tehát, vires, paizszsal vagy paizson: számotokra tertium non datur.

És ha paizszsal tértek meg nemes harczotok forumáról, legyen gondotok rá, hogy azon a paizson ott lebeghessen a vendéglősök hálájának piros szalagja is!

**A magyar bortörvény reformja.** A mint már jelentettük, a Magyar Szőlősgazdák Egyesületének közgazdasági szakosztálya tárgyalás alá vette dr. Drucker Jenőnek a bortörvény reviziójára vonatkozó javaslatait. A folytatólagos tárgyaláson a szakosztály a következő fontosabb határozatokat hozta, melyeket egyelőre minden kommentár nélkül egyszerüen regisztrálunk:

A szeszezést a belföldi forgalomba kerülő bornál megtiltandónak, a külföldre szántnál megengedhetőnek tartja, oly föltétellel, hogy a külföldre kerülő bor szeszezésénél a külföldi bortörvényhez alkalmazkodjanak. A mesterséges édes bor készitését megengedhetőnek nem tartja, mert sokan felhasználnák visszaélésre és pedig ugy, hogy hogy mazsolát tartanának raktáron, a melyet aztán nem csak édesborkészitésre, de más bor édesitésére is felhasználnának. Különben közgazdasági jelentőséget a szakosztály az édesborkészitésnek nem tulajdonit. (Sic!) A törkölybor készitését csak házi fogyasztásra tartja megengedhetőnek, czukor és szesz használata nélkül. Az igy készült ital forgalom tárgya nem lehet, csakis a családnak, cselédeknek és napszámosoknak kielégitésére szolgálhat.

A festőanyag használatát a szakosztály egyáltalában eltiltandónak tartja. A házasitást megengedi, de fehér bornak vörös borral való megfestését csakis jelzéssel véli forgalomba hozhatónak. A kénezést általában megengedi. A borvidékek beosztását a jelen formában nem tartja megokoltnak, hanem egészen más alapra kivánja fektetni. Nemkülönben kimondotta, hogy igazoló kényszer legyen a vevő kivánságára a fajta és vidék tekintetében. A külföldi borra vonatkozólag kimondja, hogy annak házasitása hazai borral nem szabad és hogy a külföldi bor csakis jelzéssel hozható forgalomba. A pezsgőborgyártáshoz csakis természetes bor használható és kivánja, hogy ez a törvényben is kimondassék. Ugyanez áll a gyógyborra is. Csakhogy itt a borhoz az orvosilag megengedett anyag hozzáadható. Azonban a külföldről bejövő gyógybor eladása csakis a vegykisérleti állomás megfelelő igazolásával engedtessék meg. Végül kimondotta a szakosztály, hogy a gyümölcsborra a bortörvény ne vonatkozzék.

## Virágfakadás.

A mi harcz volt eddig, munka lesz ezután. Az erőknek ez a feszitése, akár egyik, akár másik alakban, csak küzdelem a létért, a boldogulásért.

Nemzetünk létét hosszu idő óta nagy veszedelem fenyegette, jogaink ezer éves szálfái között megcsillant az irtófejsze s már-már borzadtunk a pusztitás rettenetes pillanataitól.

Borulat szállt tavaszi egünkre s hideg szél sivitott végig a magyar globuson; ámde éppen ennek a gyilkos szélnek az érintésétől fölérzett alélt szivünk, kicsapott belőle a szabadság-szeretet lángja s ennek a hevétől, ellenére borulatnak, fagynak, mezeink kivirultak s egy pillantásra tulipán-kertté lett az ország.

Ennek a kertnek nem szabad elhervadnia, sőt inkább bujábban kell virulnia most, a mikor a király és a nemzet békejobbot nyujtottak s a fejlődés megakasztott munkája hatványozott erővel fog megindulni.

A vihar elvonult egünkről, de a veszedelem még mindig nem enyészett el s ujból ránk törhet; tehát gyüjtenünk kell az erőt, hogy a föltámadható veszedelem ne találjon bennünket gyöngén, készületlenül, mint most; hanem érczmellel, sziklazuzó karokkal.

Ehez pedig pénz, pénz és megint pénz kell, szóval, most kell összeszednünk eszünket és akaratunkat, hogy magunkat közgazdaságilag fölemeljük; mert a nemzet vezérei ültek a hatalom székébe, azok a férfiak, akik szentlélektől megszállt hirdetői és védői voltak a nemzet törekvéseinek, akik ismerik és érzik a nép szivverését s a nemzet erkölcsi és anyagi megerősödését tüzték kormányzásuk czéljául.

Éppen ezért kell, hogy a nemzeti érzület s a hazai ipar védelmének borus napjaink-

**„Asbestoid“** A legszebb és legtartósabb. — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

**SÁTORI, FRANK, VÖLKER**
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. ✤ ✤ ✤ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.
Telefon 40—97. ✤ ✤ ✤ Kapható mindenütt. ✤ ✤ ✤ Telefon 40—97

ban fakadott virága minden keblen, minden szivben pompázzék.

Diszelegjen ott ragyogón és gazdagon gyümölcsözőleg, mert nemzeti virágunk, a «Tulipán», következőkre kötelez:

«1. Tüntető állásfoglalás minden nemzeti eszme, mozgalom és törekvés mellett s minél hathatósabb közremüködés arra, hogy semmi ezzel ellenkező irányzat a társadalomban érvényesülni ne tudjon.

2. A megalkuvást nem ismerő nemzeti érzés ápolása a családi életben s főként a nevelés terén.

3. Minden fényüzésnek és nélkülözhető kedvtelésnek mellőzése mindaddig, mig a nemzetre szakadt «nyomor és szenvedés» enyhitésére van szükség, amennyiben ez a magyar kulturtörekvéseknek nem árt.

4. Minden nemzeti jelleg és önállóság előmozditását czélzó társadalmi, kulturális vagy gazdasági vállalkozás és kezdeményezés buzditó támogatása.

5. Első sorban saját példánkkal, de egyszersmind minél szélesebb körü agitáczióval való közremüködés arra, hogy magyar ember lehetőleg minden szükségletét magyar termelőktől és iparosoktól magyar eredeti czikkekből szerezze be.»

Ime, ez az 5 pont mindazt tartalmazza, a mitől anyagi jólétünk, függetlenségünk, nemzeti létünk nagysága függ.

A tulipános virágfakadás tehát meg ne szünjék, hanem himes szőnyegként vonja be a szivek, lelke mélyét, különösen a vendéglősökét, akik mint iparosok, csakis az egyetemes ipar föllendüléséből várhatják jobblétüket.

---

**Dithyramb.** A székesfővárosra e hó 8-án, vasárnap, a rég nélkülözött tavaszi verőfény özönlött s ez a polgárokat a perifériákra vonzotta, üde levegőt szini, rügyfakadásban gyönyörködni. A VII. és VIII. kerületből egy társaság — iparosok, irók, művészek és hivatalnokok — Kőbányára rándult s *Roith* György vendéglőjében (X., Martinovics-tér 5.) kapták azt az örvendetes hirt, hogy a király figyelembe vette a nemzet kivánságát s az ellenzék vezéreire bizta az ország kormányzását. A társaság lelkesedésének és meghatottságának szavakat nem találván, *Göndöcs* István, az Erzsébetvárosi templom karnagya, a magyar dal ihletett művelője, inspiráltan a zongorához ült s rázenditett a Hymnusra, oly melegséggel és művészettel, hogy az egész társaság felállott s áhitattal énekelte nemzeti imánk örökké szent igéit. Erre lapunk szerkesztője, *Ihász* György, mondott beszédet, sikeres mun-

kát kivánva a nép embereiből alakult kormánynak s a nemzet akaratát alkotmányosan szentesitő királyi felségnek. Inditványára a társaság 50 aláirással *Göndöcs* István szövegezésében ezt a táviratot küldötte Bécsbe *Kossuth Ferencznek*, a 48-as függetlenségi párt bölcsességével diadalmaskodó vezérének:

*„A nemzeti küzdelem jóraterelőjét, Kossuth apánk érdemes fiát, nemzetünk büszkeségét, szívvel-lélekkel üdvözöljük. Egy kőbányai lelkesült társaság.“*

Igazán lelkesült volt ez a társaság s lelkesedése valóságos dithyrambként csapongott visszavivott alkotmányosságunk örömétől. Isten áldd meg a magyart!

---

## Emlék-ünnepély.

Nem mindennapi ünnepet rendezett folyó hó 1-én a Royal szálló személyzete, Török István főpinczér tiszteletére. Ugyanis a nevezett napon volt tizedik évfordulója annak, hogy Török István a Royal alkalmazottainak sorába lépett. Azok, kik vele együtt kezdték meg müködésüket a Royal kötelékében, ma már egy sincs, csak Török István az, aki még a mai napig is hűségesen és becsületesen áll azon a helyen, ahova ezelőtt 10 évvel lépett be. A Royal igazgatója állt elől jó példával. Buzgón csatlakoztak melléje a Royal összes alkalmazottai s áldozatkészségüknek fényes tanujelét adták azzal, hogy a nap emlékezetére gyönyörü emléktárgyakat juttattak az ünnepeltnek, melyek mindegyikén ki volt tüntetve az 1896—1906. évszámok. Ezzel is jelezni akarták a munkássággal eltöltött idő és ember között lévő összefüggést.

Déli növények között nemzetiszinü szalaggal és ugyanilyen szinü villámos lámpákkal diszitett erre a czélra készült «Emléklap» körül gyülekeztek a Royal alkalmazottai s midőn belépett Török István, hangos éljennel fogadták. Majd az ünnepély jelentőségét fejtegetve, szeretettől áthatott hangon mondott beszédet Farkas János, megemlékezvén Török Istvánnak a 10 év alatti munkásságáról s biztositotta valamennyiök igaz tiszteletéről és szeretetéről. Az ünnepelt meghatottságában alig tudta köszönő szavait elrebegni, mire ismét lelkes éljenzésben tört ki az ünneplő közönség. A rendezés körüli főérdem Démusz Gyulát illeti.

Mi már régen ismerjük Török Itsván jó hirnevét. Szaktudása az elsők közé helyezik őt, elévülhetetlen érdemeket szerzett különösen azzal, hogy tudását megörökitette a «Magyar Vendéglősök Kézikönyvé»-ben s ezzel lehetővé tette, hogy a tapasztalatokon felépült munka alapján az utódok is szakszerü kiképzést nyerhessenek. S csakugyan könyve közkedveltségnek örvend, amennyiben a szakiskola tanulói örömmel iparkodnak elsajátitani annak tapasztalati és gyakorlati hasznát.

Nem is oly régen volt alkalmunk látni, hogy az igazi érdem méltó elismerésben és jutalomban részesült. Akkor ugyanis, midőn a Frohner-féle alapitványi ösztöndij kiadásáról volt szó. A mult évben ugyanis ezt az ösztöndijat Török István kapta meg s valóban elmondhatjuk, hogy méltóbb embert, ki erre az ösztöndijra érdemes, alig lehetne találni. Ami az ösztöndij adományozásának előfeltételét képezi, a szorgalom, a tudás, a józanság, mind egyesitve van Török Istvánban, úgy, hogy e tulajdonságok, már a nevében mintegy megtestesülnek.

Adja a Mindenható, hogy sokáig müködhessék még, mindnyájunk megelégedésére és örömére.

---

**Üdvözlet Kassának!** Örömmel adjuk hirül, hogy „Italmérők szövetkezete“ czég alatt a kassai italmérők közös árubeszerző szövetkezetet alapitottak Kassán. Az alakuló közgyülésen az igazgatóság tagjaivá választattak: Nyulászy János dr., Barinkó Ferencz, Estefányi János, Neumann Ignácz és Lefkovits Hermann. — Örvendünk, hogy kassai szaktársaink az általunk annyiszor ajánlott helyes szövetkezés útjára léptek.

Szivünkből kivánunk nekik kitartást és sikert s példájuk találjon követőkre országszerte.

---

## Magyar pezsgőgyártás.

A «Sz. és B. L.»-ban olvassuk: A statisztikai adatok tanulsága szerint hazánkban még mindig majdnem félannyi pezsgőt hoznak be a vámkülföldről, mint amennyit idehaza gyártanak. Pedig a külföldi pezsgő a magas vám következtében (kb. 150 K. métermázsánkint, amiben a palaczk sulya is benne van), körülbelül kétszer oly drága, mint a hazai.

Ennek egyik oka kétségtelenül az, hogy azok a nagy tőkével dolgozó régi champagnei gyárak tényleg nagyon kényesek a bor megválasztásánál, melyet pezsgőkészitésnél felhasználnak; a másik ok pedig az, hogy fiatal pezsgőt nem hoznak forgalomba, hanem legalább 3—4 éveset. A mi pezsgőgyárosaink legtöbbje pedig — elég helytelenül — a boron akar takarékoskodni és megfelelő forgótőke hiján erőlteti a pezsgő mielőbbi forgalombahozatalát.

Persze hozzájárul ehhez a magyar antichauvinismus, — főleg luxustárgyakban —

Elvállal Asphaltirozást minden alakban. — Faczement tetőzéseket. — Nedves falak szárazzá tételét asphalt anyaggal. Rövid időn belül több mint **1000 lakást mentettem meg** a penész és nedvességtől ezen vállalatommal. — Talajviz ellen elszigeteléseket, vizhatlan asphalt-lemez és asphaltirozással. — „Universal“ kautschuk asphalt-lemezeket uj épületekhez készitek mérték után. — Avult zsindelytetők átvetését asphalt fedéllemezekkel minden szinben.

**SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA**
**Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a saját ház. — Telefon 60—38.**

Zsindely és más tetők kátrányfestékkel való mázolását bármily szinben. — Elvállal továbbá e szakmába való bármily munkálatokat pontos kivitelben a legrövidebb idő alatt. — Raktáron tart és szállit következő anyagokat u. m.: **Asphalt, kátrány, kátránylemez tekercsekben, asphaltlemez** és ezekhez való czinezett szögek és faléczek, **carbolineum, carbolineum festékek, kátrány-festékek** minden szinben, **Biehn-olaj, kautschuk-asphalt** burkoláshoz, **bitomen, carbol és clozet-olaj** stb.

Végül szabadalmazott sertéstátováló és jelző kefék és ezekhez való festékeket minden szinben. – Ugyszintén javitásokat vállal e szakmában.

**Budapesten még a viz is drága.** ✤ **Vendéglősök, kávések és magánintézetek figyelmébe.**

**Uj!** Sikerült egy **vizelde szagtalanitó olajat** feltalálnom, amelylyel bárki bármily nagyságu és forgalmu vizeldét potom áron fertőtlenithet és szagtalanithat, ugy, hogy vizvezetékre egyáltalában szükség nincs. **Egy 25 kilogr. kanna ára 15 kor.**, mely mennyiség **2 évre** elegendő. — **Kivánatra bérmentesen házhoz küldöm, esetleg személyesen is megjelenek.** **Uj!**

**TELEFON 60—38.** Tisztelettel **SCHLEISZ GYÖRGY BELA** Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a saját ház.

melynek a külföldi portéka, ha mindjárt drágább is, vagy épen azért mindig becsesebb.

Pedig a pezsgőgyártás egyik legjövedelmezőbb foglalkozás, ha a tőke mellett a megfelelő szakismeret is megvan s igy nem lehet csodálni, ha ujabb időben gombamódra szaporodnak ugy a privát, mint a részvénytársasági pezsgőgyárak.

Ezen uj hazai alapitók közt mint kuriozumot érdemes felemliteni Mercier E. épernay-i hirneves pezsgőgyáros vállalkozását, aki Magyarországon akar gyárat felállitani. Eddig a dolog rendben van. Mercier bizonyára kellő vagyonnal és nagy tapasztalattal megy bele ezen vállalkozásba és igy nagy ipartelepével és jó készitményeivel egészséges konkurrenciát fog teremteni.

Csakhogy Mercier nem magyar borból akarja a pezsgőt itt Magyarországon készíteni, hanem franczia borból. Körlevelében különösen hangsulyozza, hogy «csakis Franczíaországból behozott kitünő borokból, melyek feltétlenül tiszta állapotban jönnek be Champagneból, osztrák vagy magyar bor hozzákeverése nélkül kivánja pezsgőjét készíteni!»

Ez ellen kettős kifogásunk van. Az egyik az, hogy az oly iparvállalatból, melyet külföldi tőke létesit hazánkban külföldi nyersáru feldolgozására, s melynek jövedelme ismét külföldre vándorol, a mi közgazdaságunknak édes-kevés haszna van. A másik pedig az, hogy abban az állitásban, miszerint magyar bort nem fog a gyáros használni, bizonyos inszinuáczió foglaltatik a magyar bor ellen.

Az ilyenfajta reklám árt a többi pezsgőgyárnak, mely tisztán magyar bort dolgozik el, de árt a magyar bor reputácziójának is.

Ha Mercier komolyan utána néz és nem garasoskodik a vásárlásnál, fog az országban elég olyan bort találni, mely pezsgőbor-gyártásra kiválóan alkalmas és melyvel a versenyt nemcsak a magyar, de a franczia pezsgőborokkal szemben is felveheti.

Ezért nem szükszéges idegen tollakkal kesekednie, melyekről különben is még kétséges, hogy valódiak lesznek-e?

*

Mi is osztozunk laptársunk véleményében, hogy nem pártolható oly vállalkozás, mely a magyar borokat mellőzni akarja. Tény ugyan is, hogy igen sok magyar borvidék termel olyan borokat, a melyek pezsgőgyártásra éppen oly alkalmasak, mint a francziák s igy mellőzésük nem tűrhető a hazai gyárosok részéről, különösen most, a mikor nagyarányu szőlőrekonstrukcziónál fogva, borkészletünk nagyobb szükségesnél.

Legalább a hazai borpiaczot kell biztositanunk a magunk borainak.

Igy hát, bár pezsgőgyártásunk emelkedését örömmel látjuk s szivesen látunk közöttünk tőkével és hivatottsággal dicsekvő vállalkozókat, Mercier vállalkozását, amely hazai borainkat mellőzni akarja, nem pártolhatjuk; sőt tekintettel arra, hogy hazai városaink pezsgői, a francziákkal egyenlő finőségüek, továbbra is ezek mellett kell megmaradnia közönségünknek.

---

## Külföldre.

Másfél évtizeddel ezelőtt egy szép tavaszi napon elhatároztam magam egy jó barátommal, hogy Londonba, onnan Párisba utazunk a nyelvek elsajátitása végett. Akkoriban az angolkirálynő szálloda szobapinczéri állást töltöttem be, sorsom nagyon jó volt, de beláttam, a franczia és angol nyelv nélkülözhetetlenségét s tudva azt, hogy fiatal éveimben könnyebben tanulom meg a nyelveket s ezért tervemet végre hajtottam márczius hó 10. napján. Előzőleg váltottam a (menetjegyiroda Vigadó-tér 1. szám alatt jegyet Budapest-Bécs—Bécstől-Londonig). Volt egy csomoó londoni czimem, egynéhány száz forint készpénz, mert pénz nélkül bizony, ha nincs szerencséje és nem tavaszkor megy ki az ember, más évszakban nem igen tanácsos, hamar elfogy pár fillérje és vége a kitartásnak, azután jöhet haza.

Vittem magammal fehérnemüt, 2 pár czipőt kimenőre és két pár üzleti czipőt, ezt jó vinni, különösen annak, ki fájós lábbal bir, vagy lábai a könnyü czipőhöz vannak szokva, máskülönben egy olyan, ki nem tudja jól a nyelvet, nehezen vásárol. Mindig kell kisérő tolmács, ez pedig pénzbe kerül és be is csapja s igy jobb várni a vásárlásokkal, mig az ember magányosan eszközölheti, fehérnemü sok kell, miután London ködös a sok gyár füstje, a nedves levegő által sülyed, gallér 2, sőt 3 darab is elkél naponta. A bőröndök zárja Wertheim-lakattal legyen ellátva, erős, könnyen nem kinyitható, mert ki tudja, hová kerül az ember és kivel kerül össze. Jó szolgálatot tesz egy nagy bőrönd mellett egy kisebb kézi táska, melyben a legszükségesebb holmit maga elviheti. Soha sem kell az egész podgyászt oda vinni, mert sokkal hamarabb megesik, hogy nincs rá szükség, azaz nem felel meg az állásnak, vagy viszont. Londonban pedig nincsen az utczasarkon a pirossapkás hordár, mint nálunk. Ott minden ember a maga hordára, ezen pedig senki meg nem ütközik, a nép nem áll meg az utczán, sőt nem is csodálja. Ott mindenki dolgozik, nincsen olyan sok kávéház, annyi sok ur és hölggyel, kezükben magyar figaro. Megvan a rendes munka és annak ideje, de a munkaidő alatt dolgozni kell, sokat, de nagyon sokat. Azért, a ki kimegy, legyen elkészülve mindenre, söpörni, mosni tányért, surolni padlót, czipőt tisztitani, szóval nincsen olyan jó dolga, mint egy 6 forintos mindenes leánynak egy budapesti zsidó családnál. Most pedig térjünk vissza. Este 10 óra 30 perczkor a keleti pályaudvarról indul a vonat. Bécsbe érkezik 6 óra 20 perczkor reggel. Bécs elég szép város és megérdemli, ha van pénz, hogy az ember 2 napot ott töltsön, de nem vendéglőkben, vesz egy kis 20 filléres kalauzt és végig nézi a szép utczákat, parkot, Schönbrun-Burg stb. Bécsből este 10 órakor a Mariahilferstrasseról indul Passaunak a vonat. Oda délelőtt fél 10 órakor érkezik. Itt van a vám vizsgálata. Egy negyed 12-kor indul a vonat tovább Nürnberg, Würzburg, Frankfurt, Köln, Achen, Brüssel, Calaisig. A ki még tengert nem látott, el van ragadtatva az igazán szép fekvésü várostól. A nagy viztömeg óriási hullámai, a jó friss tengeri levegő felvillanyozza a vért s nyugtalanul várja a hajó indulását. A hajónál van sok gyerkőcz, ki szivesen viszi a podgyászt a nem messze lévő hajóállomáshoz. A hajójegyet jó azonnal megváltani, mert van eset, hogy a hajó tulsok utast kap. Ezek a fiatal emberek el-elviszik a podgyászt, de ha reá nem vigyázunk, többé nem látjuk podgyászunkat. A rövid hat órai tengeri utra nem kell nagy előkészület. Jól étkezzen, de ne nagyon sokat, különösen oly ételeket, amitől undorodik, ne egyék. Jó bort, vagy likört vigyen az utra. Reggel hat órakor érkezik Doveren át Londonba; egy órával előbb, mielőtt az állomásra beérkezik a vonat, meglátjuk Londont, azt a várost, melyet oly rég vártunk, végre jön az állomás, Victoria Station, ott legjobb átszállni a Portland-Street állomásra, mert ez a központ s a legrövidebb ut a klubokhoz. Leipzig-London Club-Charlotte Street 84. — a genfi egyesület — vele szemben, jobbra és balra, tele csupa helyszerző és elhelyező, — kik szintén lakást ajánlanak — van még számtalan helyszerző, akik mind pénzt követelnek. Ha van üzlet és elfoglalhatja, nem szabad nézni egy pár shillingre, mert jobb mindjárt állásba menni, mint később a legnagyobb szükség és nélkülözések után már pénz nélkül nyomorognia; akkor már szivesen adna, de nincs miből. Azért a legelső és legfontosabb dolog állásba jutni s inkább eltürni mindent, csakhogy a nyelvet valamennyire megértse. Később előkelőbb szállásokban kereshet alkalmazást, hogy a teritès és ételnemek különlegességeit láthassa. Külföldön egészen más minden, mint minálunk. Az üzletek nincsenek éjjel-nappal nyitva, megvan a rendes munkaidő és rendes pihenő, délelőtt 11 órakor van az ugynevezett dejönéur és este 6 órakor souper. Nagyon előnyös, ha menü-kártyát és étlapot gyüjt mindenki, aki külföldön jár, mert ebből megtanulhatja az ételek és italok neveit, melyek mi előttünk majdnem mind ismeretlenek. Franczia, magyar és angol nyelvtan okvetlen legyen és szótár. Ezekben megtalálható minden és ehez sem kell más, mint jó fej és akkor könnyen boldogul. *Csepreghy Gyula.*

---

**Drágább a külföldi szivar.** A vámtarifa dohánygyártmány tételeinek emelkedése folytán, az importált gyártmányok ára április hó 1-évl felemeltetik. A szivaroknál a felemelés a mai árnak átlag 10%-át teszi, az egyiptomi és török szivarkák ára körülbelül szintén ily arányban emelkedik.

---

## Glück Frigyes az Urániában.

(Folytatás.)

Miként a persáknál, ugy a kinaiak és japánoknál is, a nép nagyon ragaszkodik az ősi szokásokhoz, de a müvelt osztályokon gyorsan és könnyen vett erőt az idegen befolyás. Ezen a képen az európai kultura örök dicsőségére a jámbor rizs- és teafogyasztó kinai már pezsgőspohárból iszik exet s ugy látszik, szivesen felejti el mámorában a kinai nemzeti konyha lehetetlennél lehetetlenebb fogásait, körözött hernyókat, a szüz anyaföldben hónapokon át párolt tojást stb., hasonló inyenczségeket. No, de legyünk nyugodtak, a nyugati kultura emlőin nevelkedő generácziő már nem fogyasztja e szörnyüségeket, hajlik — a háttéren is láthatjuk — a zene felé, sőt maga is résztvenni óhajt japán mintára, idővel az európai konczerten is.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**

**BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik.** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

És valljuk be, a japán-orosz háboru után erre igen szép kilátásai is vannak.

E rövidke kitérő után térjünk vissza, hölgyeim és uraim, egy merész szökeléssel Európába, hol a klasszikus kor romjain a kereszt jegyében egy egészen uj világ épül fel. A keresztény vallás és életfelfogás, a szellemerkölcsi élet szigorusága folytán óriási befolyást gyakorolt a szakácsmüvészetre is és purifikáló hatásával megváltoztatta, megszüntette a római császárság idején uralkodóvá vált általános tobzódást is. Itt pl. minden egyéb gasztronómiai vonatkozás nélkül az Urvacsoráról mutatok be egy pár képet. Első sorban a milanói, sajnos, már alig látható Urvacsorát Leonardo da Vincétől, továbbá Rubens Pál urvacsoráját, Krisztus megvendégeltetését Lévy házában Paolo Veronesetől, Krisztust Emmausban Bassanotól és Krisztust Simon farizeus házában Poussaintől.

Már e képekből, melyeket e halhatatlan mesterek utólérhetlen korhüséggel festettek meg, látható, hogy a kereszténység szigoru aszkézise mennyire visszavitte a konyhát a régi egyszerüséghez, mely meg is maradt aztán változatlanul a történelmi időszámitás szerinti középkorig.

A középkorban majdnem minden egyes nemzetnél uj életmód, uj életszokások váltak uralkodóvá. A germán népvándorlás óriási átalakitó befolyását természetesen még per tangentem sem vázolhatjuk, valamint nem foglalkozhatunk külön az egyes államokkal, Angliával, Spanyolországgal stb.-vel sem, azért is engedjék meg igen tisztelt hallgatóim, hogy egyenesen Franciaországra térhessek át, mint arra az országra, melyen már ekkor meglátszott, hogy egykor a szakácsmüvészet terén vezetni fog és amelynek királyi, nemkülönben főuri udvartartásai a középkori fejedelmi és főuri udvartartásoknak és az ezekben divatos czeremóniáknak valóságos mintaképei, tipusai.

A nagy udvari ebédek, bankettek rendje — mint aminőt itt bemutatok — bizonyos rendfokozatok megállapitását tette szükségessé, még pedig ugy az étkezésnél magánál, mint a meghivási jog és kötelezettség megállapitásánál. E kép egy XIV. századbeli királyi ebédet ábrázol, amelynél a király egy egész külön asztalnál ült, a meghivott előkelőségek pedig vele szemben egy másik asztalnál foglaltak helyet, mig a többi vendégek, kik az előbbieknél alacsonyabb rangban voltak — a falak mentén elhelyezett padokon ültek. Innen e padoktól, franciául «banques», származik a bankett elnevezés is. A felszolgálás ekkor már nemcsak az udvari, hanem az egyesek külön, sokszor saját szolgái által, az asztal másik oldalán történt és igen nagy királyi kitüntetés számba ment az, ha a király egyik vagy másik kedveltjének borral töltött serleget küldött. Már ekkor divatos volt az ily lakomákat müvészi előadásokkal befejezni. Még a legnagyobb udvari ünnepségeken is, mint ezen V. Károly idejéből származó képen látható, a király és felesége külön emelvényen ültek.

Érdekes, hogy a középkorban a villa használata még nem volt divatos, az adagok felszeletelve lettek felszolgálva, minek következtében viszont nagy fényüzést fejtettek ki a rendszerint ezüst vagy aranyból készült kézmosótálak használatában; a «basain» szóval — egy ilyent itt mutatunk be — legelőször 1360-ban találkozunk Anjou herczeg inventáriumában.

Ugyancsak egy nemesi család XVI. századbeli ebédlőtermét tünteti fel következő képünk is. Nem valami nagy tisztaságszeretetre és pedantériára vall ugyan, hogy a kutya is, macska is a házigazdával egyazon asztalon fogyasztják el a nekik odahajitott csontokat és ételmaradékokat, no de korhü és ez a fő.

Hozzátartozik e kor jellemzéséhez, hogy a fejedelmek és főurak ebben az időben bárhová is mentek, egész udvartartásukat magukkal vitték s mint Dürer Albert e metszetén látható, a fejedelmi szünetben ott volt az udvari czipészen és szabón kivül a jóképü udvari szakács és a nem minden czélzatosság nélkül tekintélyes orru pinczemester is.

Nem érdeknélküli e kor ételbeosztása sem és noha e tekintetben a rómaiak finom izlését és rafinnementját még nem érték el, eléggé változatos már, ámbátor nem erre, mint inkább az egyes ételnemüek nagy tömegekben felszolgálására törekedtek.

Itt kivánom bemutatni ama történeti nevezetességü középkori velenczei bankett képét, mely azt a jelenetet örökiti meg, midőn Dandoló Ferencz dozsé Avignonban kötéllel nyakán vezekelt ebédközben V. Clemens pápa előtt 1312-ben. A pápa ekkor megkegyelmezett ugyan, visszavonta róluk az egyházi átkot, ám ennek ellenében a kartársak Cane — a kutya — melléknévvel tisztelték meg a magáról megfeledkezett dozsét.

(Folyt. köv.)

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Aprilis 27-ikén: **Potzmann Mátyás** vendéglőjében VIII., Üllöi-ut 6. szám.

Május 4-ikén: **Lippert Lajós** éttermében VII., Erzsébet-körut 13.

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

*Április 27-én: Soronics Ferencz* vendéglőjében, V., Alkotmány-utcza 21.

*Május 4-én: Mészáros József* vendéglőjében, Külső-kerepesi-ut 30.

*Május 11-én: Hajós Károly* vendéglőjében, I. Farkasrét melletti csendőrlaktanyában. Közlekedés: farkasréti villamos vasut.

*Május 18-án: Noficzer Károly* vendéglőjében, VI., Erzsébet-királyné-ut 50.

### „Jó barátok" összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik „**Jó barátok**" társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Első uzsonnájuk e hó 18-án *Eisenbacher* György vendéglőjében VIII., Teleki-tér 8-ik szám alatt.

A második ápr. hó 25-én *Paládi* László vendéglőjében VI., Eötvös-utcza 41. szám.

A harmadik május hó 2-án *Podoletz* Ferencz vendéglőjében VIII., Mátyás-tér 10. szám.

A negyedik május hó 9-én *Markhardt* András vendéglőjében VIII., Mária Terézia-tér 1. szám.

Az ötödik május hó 16-án *Kriszt* Károly vendéglőjében V., Visegrádi-utcza 24. sz.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Hymen.** *Jung* Péter eljegyezte *Kirsch* Boriskát Budapesten. — *Király* Lajos fővárosi tanitó eljegyezte *Kamarás* Boriskát, Kamarás Mihály szaktársunk bájos leányát. Sok szerencsét frigyükhöz!

**Az evangélikus egyház gyásza.** Evangélikus véreinket nagy szomoruság érte főpásztoruk, *Bachát Dániel* püspök hirtelen halálával. A megboldogult nagyérdemü polgára volt a székesfővárosnak, jelessége az irodalomnak s egyik legvonzóbb tagja a budapesti társaságnak. Halála minket is megilletett, mert barátja volt lapunknak s jóakaró támogatója a vendéglősöknek. Mint pap és főpásztor, igazi apostola volt Krisztus urunknak s mintha őt ezért kitüntetni akarta volna, éppen az ő kínszenvedése és halála órájában vezette az örök világosság üdvösségébe. Temetése egyházi pompával, az összes hitfelekezetek impozáns részvétével husvét hétfőjén volt a Kerepesiuti evangélikus templomból. Magasan szárnyaló beszéddel *Gyurácz* Ferencz püspök bucsuztatta el, méltatva érdemeit, magasztalva életének példásságát. Dicsőség és áldás emlékezetére. Iparunkat *Gundel János*, a budapesti ev. egyház gondnoka, *Glück Frigyes*, a domonyi ev. egyház felügyelője s *Ihász György*, a kispesti ev. egyház presbitere képviselte.

**Halálozás.** *Sárközy* Ferenczet, a soproni „Pannonia"-szálló tulajdonosát és családját sulyos csapás érte: Édes atyját, *Sárközy* Jánost, ezt a magyar erényekkel ékeskedő urat, 62 éves korában elragadta a halál. Temetése e hó 17-én nagy részvéttel ment végbe. Béke az érdemes honpolgár hamvaira!

**Károlyi Nándor uj vendéglője.** Érdemes szaktársunk *Károlyi* Nándor, ki a József-utcza 59. szám alatt levő vendéglő üzletét a ház eladása folytán kénytelen volt beszüntetni, május 1-én igen diszes uj vendéglőt nyit meg a Kerepesi-ut 19. szám alatt levő „Mátyás király" palotában. *Károlyi* Nándor, ki egyike a legszakképzettebb borászainknak, ki ő felségének számos éveken keresztül volt pinczemestere, mint kitünő szakember, megérdemli a közönség pártolását. Felhivjuk tehát a nagyközönség becses figyelmét Károlyi Nándor Kerepesi-uti „Mátyás király" vendéglőjére.

**Szálloda átvétel.** *Sárközy* Ferencz, legutóbb a budapesti „Orient" kávéház főpinczére átvette Sopronban a „Pannonia" szállodát. Sok szerencsét kivánunk fiatal törekvő szaktársunknak.

**Vendéglő átvételek.** *Dvorzsák* János fővárosi vendéglős szaktársunk megvette a Kölcsey-utczában levő Tüdős-féle házat a az ottani vendéglőt veszi át. — Weisinger József a Tüdős-féle vendéglő tulajdonoss a Rökk Szilárd-utcza 21. sz. alatt levő Neuwelt-féle kávéház helyén uj vendéglőt nyit.

**Jung Péter** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése **Budapest,** Főüzlet: IV., Vámház-körut 12. — Telefon 785. Fióküzlet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husneműek,** fozelékek; turista és vadász conservek. Mustár, halikra, csemegék, téa, likőrök, magyar és franczia pezsgőborok, különlegességek, ásványvizek. Vidéki szállodások, fürdővendéglősök, kávések, éttermek általánosan elismert előnyös beszerzési forrása. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Arjegyzék bérmentve.

**Vendéglősök figyelmébe!** Egészségesebb és olcsóbb a bort kellemesebbé tévő savanyu viz nincs a *baldóczi viznél,* a melyet a vendéglősök előnyös föltételek mellett szerezhetnek be, vendégeik egészségére áldásos s csakhamar nélkülözhetlenné váló nagy fogyasztást keltő ital által gyarapitva üzletüket. A „Baldóczi viz" megrendelhető *Régi posta-utcza* 10. szám alatt dr. *Szántó* Miksa urnál.

**Aradi hir.** Az aradi pinczéregylet az elhalt *Kmetykó* János helyére Kuzma Jánost választotta ügynökéül.

**Uj étterem.** Nagyváradon a Rimanóczyban pompás uj étterem és polgári söröző épült, a mely özvegy *Karner* Gyuláné és öcscse *Fitz* Sándor vezetése alatt megnyilt.

**A Wehrmann vendéglös marad.** Lapunk mult számában téves információ alapján, jóhiszemüleg azt a hirt közöltük, hogy *Wehrmann* Béla, a vendéglőskarnak ez az érdemes tagja, átadja vendéglőjének vezetését s fölhagy szakmánk müködésével, a melylyel kivivta magának a közönség szeretetét és a szaktársak tiszteletét. Sajnálkozással töltött el bennünket, hogy körünkből elveszitjük; ennélfogva most annál nagyobb az örömünk, hogy az a hir nem igaz, mert a *Fehérvári-ut* 46-ik szám alatti városszerte hires és kedvelt, szép és előkelő „*Wehrmann vendéglője*" továbbra is az ő, *Wehrmann Béla* vezetése alatt marad. Örömmel jelentjük ezt olvasóinknak, a kik a régi gazdához való ragaszkodással, bizalommal kereshetik föl ezt az éltető levegőjéről, kitünő italairól és ételeiről hires, szép vendéglőt.

**Visszakért adomány.** A nagyváradi vendéglős-ipartársulat elhatározta, hogy pinczér-szakiskolát létesit. Erre *Glück* Frigyes még 1900-ban 1000 koronát adományozott a szakiskola javára. A váradiak határozata azonban csak papiroson maradt s máig sincs szakiskola. Most az országos vendéglős-szövetség tanonczügyi szakosztálya átirt a nagyváradi polgármesteri hivatalhoz, hogy mi van a szakiskolával; mert ha nem lesz iskola, ugy az 1000 koronás alapitványt küldenék vissza az országos szövetségnek, hogy ez az adományt már létező szakiskolák támogatására fordithassa.

**A Kácsa-familia szomorusága.** A magyar dalt és zenét s a nemzeti szellemet nemesen müvelő „Kácsa-familia", ez az intelligens asztaltársaság, ismeretes olvasóink előtt, hiszen több izben méltattuk érdemeit, közölvén derék vajdájuknak. *Ursits* Vilmos épitésznek az arczképét is. Ez a humorral teljes, magyar érzéstől duzzadó, barátságszerető elnök, a ki annyi vidám perczet szerzett a társaságnak, most nagy szomoruságot okozott szeretett familiájának azzal, hogy elköltözött ebből az árnyékvilágból. Koporsóját mély megindultsággal állották körül hü fiai, a dalos Kácsák, valamint tisztelői. Koporsóján bánatosan libbentek meg a familia és barátainak hatalmas koszorujának szalagjai. Temetésén jelen voltak: *Madary* Gábor, *German* Antal, *Döcs* Károly, *Göndöcs* István, *Göndöcs* József, *Pély* Károly, *Pély* Ferencz, *Herók* Ferencz, *Wargha* Lajos, *Kíss* Mihály, *Rakitta* Árpád, *Vaskó* L., *Bohák* Lajos, *Weisinger* J., *Krén* István, *Ihász* György és a család tagjai. Áldott legyen a derék elnök, munkás polgár és igaz barát emlékezete!

**Recept.** Minthogy a mi vendéglőseinknek nagy szükségük volna egy kis amerikai észjárásra, közöljük a következőket: A The Farm Implement News Chicagóban czikket ir az amerikaiak sikereiről és ezeket igy magyarázza: hány tanult fej nyavalyog életre alig elegendő napi bevétel mellett! És vajjon miért? Csak azért, mert nincsen önbizalmuk felelősséget vállalni magukra. Félénkek, óvatosak s nem mernek semmibe belevágni; kevésre becsülik magukat, nincs meg bennük az elhatározás bátorsága. Mi amerikaiak annak köszönjük sikereinket, hogy szorgalmunk után bizunk bennük. Nehézséget nem ismerünk és mindenkor megmutatjuk, hogy helyzetünknek urai vagyunk és nem szolgái. Az önbizalom a legnagyobb teremtő erő; ez a mi sikereinknek titka.

**Az irgalmasok kórházából.** Az „Irgalmasok kórháza", amelyben a „Budapesti Pinczéregylet" helyezi el beteg társainkat, ahol tehát annyi derék szaktársunk talált vagy gyógyulást vagy nyugodalmas elköltözést az életből, ez az igazán humánus intézet, *Thuróczy* Kornél, irgalmasrendi tartományfőnök, jelentése szerint az 1905. évben a következőleg működött: az 1904. évről maradt a kórházban 242 férfi és 14 nő; 1905-ben fölvettek 3502 férfit és 334 nőt; elbocsátottak 3321 férfit és 313 nőt; meghalt 179 férfi és 19 nő, 1906-ra maradt a kórházban 244 férfi és 16 nő. A kórházban 3744 férfit és 348 nőt ápoltak; az ápolási napok száma 88.550. A kórházban az orvosok száma 12.

**A talajizü és hordószagu borokról.** *A talajiz* boroknál sok vidéken előfordul s a bornak nem beteges állapota, hanem hibája. Néha egy-egy vidéken nem is észlelhető általánosan, hanem csak egyes szőlőkben, ahol különösen a vörös boroknál forduł elő; de nem mindig kellemetlen s aki megszokja, annak szinte hiányzik más borból. Nem igy állunk azonban a *hordószagu* borral, a melyet az vagy a tisztátalan hordótól, vagy már a kádtól kapott. Ugy a hordószag, mint a talajiz is nem magában az izben, hanem a szagban nyilvánul, amiről meggyőződhetünk, ha az ilyen bort ugy iszszuk, hogy orrunkat befogjuk, mert igy sem az egyiket, sem a másikat nem fogjuk érezni, kivéve, ha a talaj kesernyés izt ád a bornak. A kellemetlen szag eltávolitására már régóta használják az olajat, amely minden idegen szagot könnyen magába sziv. A tiszta, teljesen szagtalan és iztelen táblaolaj a bort a kellemetlen hordó- vagy talajszagtól teljesen megszabaditja. Sokkal inkább ajánlatos a deritésnek többször való ismétlése, ami teljesen ártalmatlan ugy a borra, mint az emberi egészségre és csalhatatlanul bevált a szag eltávolitására. A deritéshez sohasem szabad vizahólyagot használnunk, hanem zselatint és pedig 10—15 grammot hektoliterenként, azonkivül pedig 15—20 gramm tannint, aszerint, amint nagyobb vagy kisebb foku a baj. Nagyon természetes, hogy legelső sorban is le kell fejtenünk a hibás hordóból a bort, amelybe azután bele vegyitjük a tannint, azt vele megkeverjük s ugyancsak erős keverés közben utána öntjük a felolvasztott zselatint is. Négy hét után ugyanigy ismételjük eljárásunkat s ha kell, négy hét után ismét s meggyőződhetünk róla, hogy a bor elvesztette minden kellemetlen szagát. Az ily módon deritett bornak ize eleinte kissé bágyadt lesz, de ha a bort egyideig állni hagyjuk, akkor az ugy üdeségét, mint erejét ismét visszanyeri.

**Pártoljuk a hazai ipart.** Pártoljuk, mert jobb, megbizhatóbb, mint a világszerte selejtes áruiról ismert, bennünket kizsákmányoló osztrák ipar, különösen a lábbeliek terén, amióta a *hazai czipészek szövetkezete* (VIII., Rökk Szilárd-utcza 18. szám), *Weiser* ur, szakavatott és ambicziózus vezetése alatt „*Saru-czipővállalat*" czég alatt müködik. Ennél a czégnél minden darab a legszolidabb kézimunka, a legjobb anyagból készül, a legnagyobb arra, hogy megfeleljen minden egyes megrendelő lába természetének. Az itt készült czipőkben nem fáj a láb. Különösen fontos ez a pinczérekre és a vendéglősökre, akiknek a jó czipő szinte életszükség; tehát ajánljuk *Weiser* „*Saru-czipővállalatát*" olvasóink figyelmébe.

**A szegfü szaporitása.** Márcziusban erőteljes fiatal hajtásokat metszünk le a törzsről, ezeket állandóan nedvesen tartott homokba dugványozzuk és tiz fokos hőmérsékben tartjuk. 5—6 hét alatt ezek meggyökeresednek és cserépbe ültethetők, onnan pedig május felé a szabadba.

**A „Zöld hordó"** A belváros régi, kedvelt vendéglője hivatott s igaz magyar kezekbe került. Molnár Sándor barátunk vette át, aki itt kitünő csuzai (baranyamegyei) borokat mér. Ezóta ismét nagy látogatottságnak örvend a Kishid-utcza 3. szám alatt levő «Zöld hordó». Ajánljuk olvasóink figyelmébe!


# Felhivás
## a szaktársakhoz!

## Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt megapasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér bugyog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a **„TULIPÁNKERT"** dicső szolgálatába mindannyian.

**Üzleti hirek.** *Waldhauser* Ernő a nagykanizsai „Központi kávéház“ főpinczéri állását foglalta el. — Szombathelyen a „Sabária“ éttermi főpinczére *Klein* Adolf lett. — A budapesti „Kar-vendéglő“ éttermi főpinczéréül *Mirth* József szerződtetett.

**Szakácsművészeti kiállitás.** Folyó évi junius és julius hónapokban Amsterdamban Henrik németalföldi herczeg védnöksége alatt a néppalota állandó kiállitási épületben nemzetközi szakácsmüvészeti kiállitás lesz. A kiállitás négy csoportra oszlik, mely csoportok mindegyike több osztályból áll. Ezekben a hazai termelők és gyárosok is helyet biztosithatnának maguknak. A kiállitásról közelebbi adatok a m. kir. Kereskedelmi Muzeumnál tudhatók meg, mely ugy annak szervezete, valamint az azon való részvétel tekintetében és minden más irányban is kimeritő utbaigazitással szolgál az érdeklődőknek.

**Vendéglősök estélye.** Az aradi szállodások, vendéglősök, kávések, korcsmárosok és a pinczérek sikerült estélyt rendeztek április hó 4-ikén a Központi-szálloda disztermében. A hangverseny változatos és érdekes müsorát itt közöljük: 1. Zongora-számok. Előadta Kaletzky Vilma urhölgy. 2. Szavalat. Előadta Zima Tiborné, Aranyossy Janka urhölgy. 3. Cselló-szóló. Czigányzene kiséret mellett előadta Tarnóczy Árpád. 4. Ferde világ. Tréfás kettős. Előadta Szatmáry Árpád és Faludy Károly, az aradi Nemzeti Szinház tagjai. 5. Flóta-szóló. Előadta Gömöry Gyula, zongorán kisérte Sperber Frigyes. 6. Megfigyelések az életből. Magánjelenet, előadta Szatmáry Árpád, az aradi Nemzeti Szinház tagja. — A hangversenyt előkelő közönség hallgatta végig. Ezután nagy kedvvel kaptak a tánczba, amely reggelig tartott.

**Serfőzök gyülése.** A Magyarországi Vidéki Serfőzők Egyesülete márczius 25-én tartotta idei közgyülését Budapesten id. Gerber Nándor elnöklésével. A beterjesztett évi jelentésből kitünik, hogy az egyesület az elmult évben is széleskörü tevékenységet fejtett ki a hazai söripar fejlesztése körül. A jelentés megemlékezik arról a sajnálatos tényről, hogy a magyar sörgyárak nemcsak komlószükségletük nagy részét, hanem a magyar gyárak közönye következtében, berendezési tárgyakat is a külföldön kénytelenek vásárolni. A közgyülés érdekes tárgya volt dr. Károly Rezső kir. gazdasági akadémiai tanár előadása, melyben a hazai árpa- és komlótermelés jövő feladatait tárgyalta az uj vámviszonyok és a belföldi söripar igényeire való tekintettel. Ezután dr. Hérich-Tóth Jenő tanulságos előadásában inditványozta, hogy az egyesület hasson oda, hogy a sörfőzési iskola kapcsán mihamarább kisérleti állomás is létesittessék.

**Hol dolgoztassunk.** A tavasszal beköszöntött a vendéglők és kávéházak renoválásának ideje; ennélfogva kárpitozásra és diszitésre melegen ajánljuk ebben a szakmában legkipróbáltabb kárpitozó és diszitő czégünket Knyasskó György és Fiát, VIII., Kerepesi-ut 51.

**Fémek ragasztása.** Fémeket fára vagy kőre a következő szerrel ragasztunk: 4 rész fekete szurkot és 1 rész viaszkot felolvasztunk és összekeverjük; e keverékhez pedig 1 rész krétaport adunk. A fémet ragasztás előtt fel kell melegiteni.

**A vasuti utazás ingyenessége.** Cooper angol filantrop veti föl az ingyenes vasuti utazás eszméjét. Részletes adatokkal bizonyitja, hogy ez nem is olyan utópia, mint a hogy ma általában képzeljük. Abból indul ki, hogy a vasutaknak mind az állam tulajdonában és kezelésében kell lenniök. Valamint az állam utjain és hidjain ingyen közlekedhetünk, ugy egy merész lépéssel tovább menve, a vasutak is ingyen szállitsák az embereket. Az angol nép évenként körülbelül egy milliárd koronát fizet vasuti jegyekért. Ezt az összeget pótolni lehetne valamely általános adóval, különösen ha figyelembe veszszük, hogy nagy összegek takarithatók meg a jegyeladás, kezelés, ellenőrzés stb. elmaradása folytán.

**Tojás-eladás suly szerint.** A német baromfi szövetkezetek egymásután nyilatkoznak amellett, hogy vevőre és eladóra egyformán káros a tojást darabszámra árulni. Mert tyukfaj és táplálás, évad és kor, kiáltó különbségeket idéz elő a nagyban való kereskedelemben és ugyszólván lehetetlenné teszi a számitást. Szinte érthetetlen, hogy mig az olcsó krumplit mindenütt sulyra árulják, addig a drága tojást darabszámra forgalmazzák. Biztos tehát, hogy minden üzletnél az egyik fél csalódik, a másik csal; mert nem a tényleg eladott belértéket, hanem egy ingatag alapot, a darabszámot veszik tekintetbe. A tojások sulya 60—40 gr. között váltakozik, tehát 33% különbség lehet a normál tojások között. Egy 60 gr.-os tojás fehérje 35 gr., sárgája 18 gr. héja 7 gr. A 40 gr.-os tojásból esik a fehérjére 23 gr., a sárgájára 10 gr., a héjára szintén 7 gr. Mert minél kisebb a tojás, annál vastagabb a héja.

**Boreczet készitése.** Kitünő boreczetet adnak a tulságosan savanyu borok, továbbá a felfordult, a megfeketedett s az olyan bor, mely peronosporás tőkéről lett szüretelve. Ellenben ki van zárva a megkeseredett bor; mert mig minden egyéb hibás bor akkor, amidőn eczetté válik, elveszti minden mellékizét, addig a keserü bor, amidőn eczetté lesz, még keserübb, mint borkorában volt. Ha boreczetet akarunk gyártani megeczetesedett borból, akkor legelső kötelességünknek ismerjük ezt a hordót borostól azonnal eltávolitani a pinczéből, mert az eczetképző gombák pár nap alatt átszármaznak más egészséges hordókra és borokra, bármily gondosan legyenek is azok bedugaszolva. Eczetgyártásra olyan kamra- vagy félszer-félét használjunk, amelyben állandóan 18—20 C° meleg van. A gyártásra használandó hordót itt is ugy, mint a pinczében, oldalára fektetjük s fenekén mintegy négyötödrésznyi magasságban egy-egy czentiméter átmérőjü lyukat furunk s a hordót addig töltjük meg borral, hogy ezen a lyukon az ki ne fusson; igy azután nyitva hagyván a hordó akonáját is: a két lyukon át a levegő közlekedhetik és sokkal gyorsabban megy végbe az eczetképződés. Ha a hordót nyugodtan magára hagyjuk, négy-hat hét alatt tartalma teljesen átváltozik a legkitünőbb boreczetté, amelyet oly csapon át fejtünk le, mely magasabban áll, mint a boroshordóé, mert az eczet alját ágyként benne hagyjuk az ilyen «anyahordóban» s ha arra ujra bort öntünk, az a legrövidebb idő alatt eczetté válik s üledéke az ágyban marad. Ezek mellett a boreczetek mellett nem is emlithetők egy napon a gyári eczetek, amelyeknek rendkivül kellemetlen rossz szaguk és tulerős, vad izük van, ugy, hogy sem besavanyitásra, sem ételben nem kellemesek.

**Csonttárgyak kezelése.** Ezek az élegüléstől csakhamar megsárgulnak; de könnyen ujra megfehéritheték, ha horzsolókövet porrá törve vizben feloldunk, ezzel a tárgyakat jól megkeféljük és azon nedvesen üveglappal befödve kitesszük a napra. Ugyanezt elérjük elefántcsonttal, ha azt a kénpornak vizzel való oldatában néhány óráig áztatjuk.

**A kutya kölykek eltávolitásáról.** Ha a kiskutyákat nem akarjuk megtartani, ne vegyük el őket egyszerre az anyjuk alól, mert igy a fölösleg tejtől lázba esnek, hanem minden 48 órában vegyünk el tőle egyet-egyet. Akkor a tejképzés lassankint csillapul.

**A zsirok és olajok hatásáról.** A vendéglősöknek, a kiknek sok ércz- és fém-tárgyat kell gondozniok, jó tudniok: A gépkenőolaj az ónra és a rézre nem hat, a sárga rezet legkevésbé, az ólmot leginkább támadja meg. Az oliva-olaj a rezet leginkább, a czinket legkevésbé rongálja. A repcze-olaj nem támadja meg a sárgarezet és az ónt; károsan hat azonban a rézre, mig a vasra alig hat. Faggyuolaj leginkább rézre, legkevésbé ónra; szalonna-zsir ónra nem, de rézre károsan hat be. A lenmagolajnak a behatását leginkább a czink, legkevésbé az ólom érzi meg; a bálnazsir az ólomra jóformán semmi, a sárga rézre igen kevés, ólomra igen nagy befolyással van. A fókazsir a sárga rézre igen kevés, a vörös rézre igen nagy befolyással van. A kisérletek másrészt beigazolták azt is, hogy a vasat a faggyu-olaj leginkább, a fóka-olaj nagyon csekély mértékben, a repcze-olaj meg éppen nem támadja meg. Az ón legtöbbet szenved a czethalzsir-olajtól, kevesebbet az olíva-olajtól, legkevesebbet, vagy éppen semmit a repcze-olajtól. A czinket az ásványos kenőszerek ugylátszik nem támadják meg. Legcsekélyebb a fémekre való behatása a szalonna-olajnak és a czethal-olajnak; a réz e tekintetben azonban kivételt képez.

**A borügynöki intézmény rendezése.** A Fehérmegyei Gazdasági Egyesület választmánya a borügynöki intézmény megrendszabályozására a következő tervezetet fogadta el: 1. Borügynök lehet minden erkölcsileg nem kifogásolható egyén. Az erkölcsi minősitést a község képviselőtestülete állapitaná meg, a mely nyilvántartaná és alkalmas módon közzé tenné az ügynökök névsorát. 2. A borügynököt igazolványnyal kell ellátni. 3. A dijazás az eladó részéről 1 korona, a vevő részéről 40 fillérig terjedhet. Ennél nagyobb összeget elfogadni vagy követelni, kihágás. Nagyobb mennyiség közvetitő dija maximumának megállapitását a szerződő felekre kell bizni. 4. Legczélszerübb az eddigi hektoliterenkinti dijazást föntartani. 5. A borügynökök 100 korona biztositékot tesznek le a község pénztárába.

**Igyunk szántói vizet.** A Felvidéki Magyar Közmüvelődési Egyesület, ez a József főherczeg ő császári és királyi fensége védnöksége alatt hazánk felső részeinek magyarosodásáért küzdő egyesület minden igaz magyar által megszivlelendő felhivást adott ki. Az idegenek bojkottálják a magyar föld és a magyar ipar termékeit, de azért mi vigan isszuk tovább a gieshüblit, a melynek Magyarország a legjobb piacza s a többi külföldi forrásból eredő ásványvizet, melyek mind nem mint gyógyvizek, hanem mint asztali és borvizek fogyasztatnak hazánkban, sokkal nagyobb mennyiségben, mint bármelyik elsőrendü és azokkal versenyképes magyar ásványviz. Pedig ha a magyar ember ezen reá nézve teljesen felesleges, nélkülözhető, nem is olcsóbb, nem is jobb, nem is egészségesebb és nem is magyar italokat szintén bojkottálná, az az ellenséges külföld eljárásával szemben hazafias reváns volna, bárha aránylag csak keveseket is érintene, — mig nálunk a magyar termény és magyar ipar kérdése szegény és gazdagnak életérdeke. A Felvidéki Magyar Közmüvelődési Egyesület magyar nemzetgazdasági tekintetben csak hazafias kötelességet teljesit tehát, a mikor a magyar ásványvizeket s ezek közül elsősorban az országhires hontszántói savanyuvizet a magyar közönség szives figyelmébe és pártfogásába ajánlja. Nemcsak a magyar iparnak, de a magyar közmüvelődésnek is érdeke, hogy a hontszántói savanyuvizet a magyar közönség minél lelkesebben felkarolja, és fogyassza; mert e viz minden elfogyasztott palaczkja után egy fillér jut a felvidéki magyar egyesület czéljaira. Igyunk tehát szántói vizet!

**Tulipán bor.** A budafoki Dietzl József bornagykereskedő czég kiváló minőségü borainak egyik faját „Tulipán bor“ név alatt hozza palaczkokban forgalomba „Tulipán“ bejegyzett védjegygyel. Örvendetes esemény, hogy még a borivásnál is fel legyen hiva a magyarok figyelme a tulipán jelentőségére és örvendetes, hogy a tulipán bort éppen a „Dietzl“ czég hozza forgalomba, melynek pinczéiből csakis kifogástalan minőségü italt kap a fogyasztó közönség.

**Uj szállodások és vendéglősök.** Mezőturon a „Nemzeti szállót“ Schalk József vette át. — Budapesten a Váczi-körut 21. sz. alatt levő vendéglő *Bun* Lajosné tulajdona lett. — Sopronban az „Erzsébet-kerti“ nagyvendéglőt *Groszner* Pál vette meg. — Aradon az „Aranycsillag-szállót“ *Folk* József bérelte ki. — A balatonberényi „Magyar Tenger“-szállót *Gállovits* András vette át.

**Üdvös akczió.** A vendéglősök temetkezési egyesületének közgyülésén *Mayer* József azt inditványozta, hogy a fiatal vendéglősök tömegesen lépjenek be a humánus czélu egyesületbe. *Szücs* Lajos annyira magáévá tette az inditványt, hogy lelkes rábeszélésére mindjárt a közgyülésen 16 fiatalabb szaktársunk iratkozott az egyesületbe. *Szücs* Lajos kijelentette, hogy akczióját tovább is folytatja. Nemes buzgólkodása annál is inkább dícséretet érdemel, mert *Szücs* Lajos minden ügyet igazán, hévvel és sikerrel szokott támogatni. Isten segitse most is jó szándékában!

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidéki fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

**Eladó háztelkek.** 80 telekkönyvezett házhely 100—100 □ öles, az uj villamos vasut keresztül megy rajta, 3 percznyire az iskolától, 3 percznyire a piacztól, közvetlen közelben gyár épül, a telken kereszt (feszület) áll, a legelőnyösebb részletfizetési feltételek mellett szabad kézből eladók. Megjegyeztetik, hogy f. é. november 1-től a villamos vasuti dij Budapestről bárhonnan indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg“ szálloda. Telefon: 88—92.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)


Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, **húgydara** és vizelet nehézségeknél, a **czukros húgyárnál**, továbbá a légző és emésztési szervek **hurutainál**.

**Húgyhajtó hatású!**

**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*

A
**Budapesti Ügetőverseny Egyesület**
Erzsébet királyné-uti pályáján
**a BUFFET bérbeadó.**

Ajánlatok ugy az esztendő **3 meeting**-jére, valamint azokra külön-külön is, a **vezértitkári hivatalhoz** (VI. ker., Lendvay-utcza 2. szám) czimzendők, ahol felvilágositást is szivesen nyujtanak.

Budapesti Ügetőverseny Egyesület.

**VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER“ BORHOZ LEGJOBB!**

**Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő**
**BUDAPESTEN.**

48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők a legmodernebbül berendezett

**vizgyógyintézet**

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen — 150 hold árnyékos park.**

**Szt. Margitszigeti üditőviz:**

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan atépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.**

**Pannonia szálloda**
**sörcsarnok,**
**elsőrangu nagy kávéház Miskolczon.**

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre **bérbe adó.** Ajánlatok **Blau Gyula** épitész-mérnök tulajdonoshoz **Budapest, VI., Délibáb-utcza 23.** mielőbb intézendők.

**Nyilatkozat.**

Örömömre szolgál közölhetni, hogy a **Kristály-forrás** ásványvizet egyenletes, nem igen magas ásványtartalma, továbbá szénsavtartalma miatt egyéb ismert ásványvizekkel egyenértékünek tartom. Ize remek, hatása kitünő.

**Med. Dr. Rudolf Neumann,**
Wien, II., Hauptstrasse 82.

**BOR-ELADÁS.**

**300 hektoliter,** 1902, 1903. és és 1904. évi termésü, kitünő zamatos, tisztán kezelt **Ó-BOR** 100 literen felüli mennyiségekben is olcsón eladó.

Mintával szivesen szolgál

**Kesselring Mihály**
**Módos.**

**Vendéglő.** Belváros forgalmas helyén, régi üzlet, más vállalkozás miatt eladó. — Ügynökök kizárva. Bővebbet IV., Váczi-utcza 63. szám.

**Vendéglő, illetve szálloda átadás.**

Egy alföldi 7000 lakosból álló magyar községben, a legszebb forgalmi helyen, egy ujjonan berendezett jó forgalmu

**szálloda és vendéglő**

melyben **több egylet** van elhelyezve, **egyéb vállalat miatt átadandó,** esetleg ugyanott egy **kauczióképes ügyes kimérő alkalmazandó.** — Bővebbet a kiadóhivatalban.

**Sziklapincze**

készitésére kiválóan alkalmas, finom fajszőlővel beültetett 1428 □ öl telek **Budafokon,** vizvezeték, villanyvilágitás, hajó, villanyos és gőzvasut mellett jutányosan

**eladó!**

Pinczéből kikerülő kő, kitünő épitési anyag, pinczeépités költségeit nagyrészben fedezi.

**Kovács János Budafok**
községháza (ügynökök dijaztatnak).

**Értesités**

Tisztelettel hozom a t. **szállodás, vendéglős és kávés urak,** valamint az összes e **szakmához tartozó személyzet** szives tudomására, hogy a **IV. ker., Károly-körut 10.** szám alatt lévő **közvetitő irodámat** ugyancsak

**IV., Ujvilág-utcza 6. sz. alá**

(Országos Kaszinóval szemben) f. évi **május hó 1-én** kizárólag **helyszüke miatt** áthelyezem.

Kérem továbbra is szives bizalmukat.

Kiváló tisztelettel

**Grosz Ödön.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

# Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi bérpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

---

**Kiskun-Halas r. t. város számvevői hivatalától.**

315—06.

Kiskunhalas város közönsége tulajdonát képező

## városi szálloda és szinház

**1906 julius 1-től 1917 deczember 31-ig** terjedő időtartamra **bérbeadatik.**

A bérletre vonatkozólag az irásbeli ajánlatok **1906 május 15-ik napjának** d. e. 9 óráig adandók be a város polgármesteri hivatalához.

Kikiáltási ár **12.000 kor. évi bérösszeg**, bánatpénz 20%.

A bérleti feltételek **a városi számvevői hivatalban tudhatók meg.**

---

# Eladó borok.

**Pásztor László** urnak

## izsáki szőlőtelepén

**120 hektó rizling, 80 hektó kövidinka, 3 hektó ó-törkölypálinka** jutányos áron **eladó.**

A vevőkért — kivánatra — kocsit küldök akár az izsáki, akár a fülöpszállási vasutállomásra.

**Izsák**, 1906. április 12.

**TÖMÖR JÓZSEF**
telep-vezető.

---

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

---

# Szálloda bérbeadás.

**Rozsnyón** a város főterén levő, a mai kor igényeinek teljesen megfelelően **ujonan átépitett, butorozott vendégszobákkal** ellátott egy emeletes

## „Fekete Sas" szálloda

1906. október 1-től — esetleg előbb is — **bérbeadó.** Bővebb felvilágositást ad: **Kiss** Károly tulajdonos, **Rozsnyó** (Gömörmegye).

---

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések**, karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények**, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon.**

## GLÜCK MÁRTON-nál

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

---

A segesvári

## „Fehér bárány" szálloda

részére egy ügyes **ovadékképes vendéglős kerestetik.**

Bővebbet:

HABERMANN sörgyárosnál
NAGYSZEBEN.

---

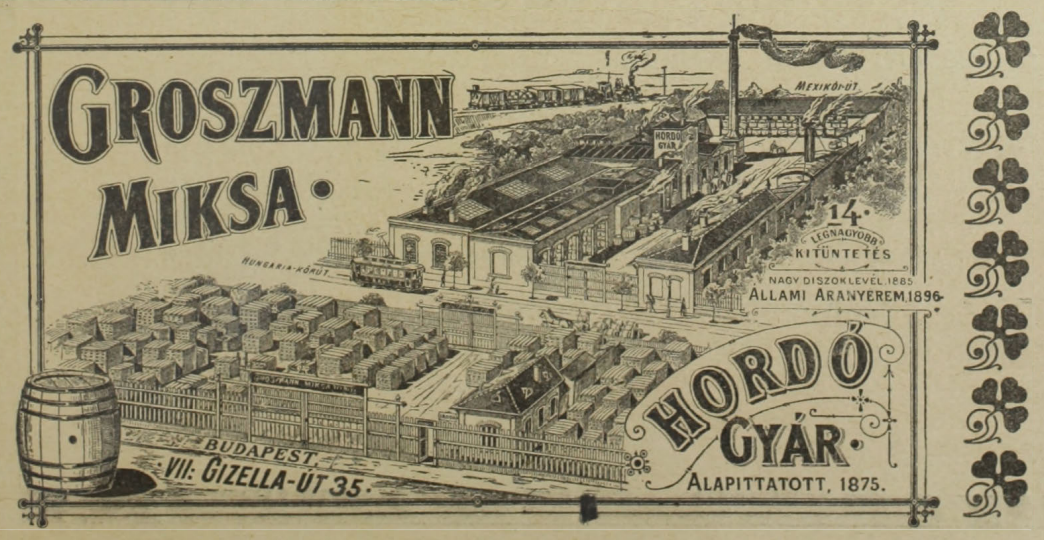
## Teljes vendéglői berendezés,

**székek, asztalok, jégszekrény, söntés, állványok, teritékek**

**megvételre kerestetnek.**

Sürgös ajánlatok kiadóhivatalunkhoz intézendők.

---




---

**Budapesti közuti vaspálya-társaság.**

# Hirdetmény.

**A Budapesti közuti vaspálya-társaság**

## XLI-ik rendes közgyülése

ez évi április hó 26-án, délután $3^1/_2$ órakor a társaság igazgatósági épületében, Budapesten, V., Lipót-körut 22. szám alatt fog megtartatni.

NAPIREND:

1. Határozat az igazgatóság évi jelentése tárgyában, előterjesztése az 1905. évi zárszámadásnak, mérlegnek és a felügyelő-bizottság jelentésének és ezekre vonatkozó határozat; az osztalék megállapitása és határozat a felmentvény megadása tárgyában.
2. Előterjesztés a hálózat kiterjesztése tárgyában és erre vonatkozó határozatok.
3. Előterjesztés és határozathozatal a tárczában levő részvények egy részének, a részvényesek számára felajánlandó elővételi jog utján való értékesitése tárgyában, továbbá az alapszabályok 15. §-ának módositása tárgyában.
4. Több részvényes inditványa az alapszabályok 13., 15., 20., 24., 27. és 40. §§-ainak módositása, valamint a munkák és anyagok mikénti beszerzése tárgyában.
5. Egy részvényes inditványa a budapesti helyi érdekü vasutak, a Budapest-Ujpest-Rákospalotai és a Budapest-vidéki vasut ügyeiben való részvétel tárgyában.
6. Az igazgatóság, a felügyelő-bizottság és a választmány megválasztása.

Szavazati jogot adnak a társaság közgyülésein (alapszabályok 15. és 20. §§.) egyaránt a társaság részvényei, illetőleg élvezeti jegyei ha legalább négy nappal a közgyülés előtt az igazgatóságnál letéteményeztetnek; 20 darab részvény vagy élvezeti jegy után egy szavazat gyakorolható, oly megszoritással azonban, hogy 20 szavazatnál többet egy részvényes sem gyakorolhat sem saját nevében, sem pedig megbizásból.

Felhivatnak tehát a t. cz. részvényes urak, kik a jelen közgyülésen résztvenni óhajtanak, miszerint czimleteiket, a szelvényekkel együtt, beleértve az ez évi május hó elsején lejárót is, szám- és névjegyzék kiséretében bezárólag ez évi április hó 22-ig az igazgatóságnál (V., Lipót-körut 22.) délelőtt 9—12 óra között, hétköznapon, vasár- és ünnepnapon egyaránt téritvény mellett letenni méltóztassanak, hol a szavazási igazolványokkal egyidejüleg az előterjesztendő zárszámla és mérleg, valamint a felügyelő-bizottság jelentése is átvehető lesz. — A letéthez szükséges nyomtatványok a társaság pénzügyi szakosztályában dijmentesen kaphatók.

Budapest, 1906. április hó 8-án.

**Az igazgatóság.**

---

## Meghivó

**A „CONSUM" pinczérek részvénytársaságának 1906. április hó 28-án d. u. 3 órakor VI., Teréz-körut 4. sz., I. 5.** alatt tartandó

**II-ik rendes közgyülésére.**

**Napirend:**

1. Az igazgatóság jelentése.
2. A mérleg- és eredmény-számla előterjesztése.
3. A felügyelő-bizot ság jelentése.
4. Határozat a felmentvény megadása tárgyában.
5. A felügyelő-bizottság dijazásának megállapitása.
6. Választások.
7. Esetleges inditványok, melyek 30 nappal a közgyülés előtt irásban benyujtandók. (24. § i.)

**Az igazgatóság.**

15 §. Ki szavazatát gyakorolni akarja, köteles legalább egy hónappal előbb nevére irt részvényeit három nappal a közgyülés előtt a társaság pénztáránál elismervény ellenében letenni.

A zárszámadások VI., Teréz-körut 4. sz. I. 5. a. helyiségben a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

A hivatalos kimutatás szerint Franciaország évi kivitele pezsgőben átlag 26,000.000 palaczk, ebből Ausztria-Magyarország mindössze csak körülbelül 400.000 palaczkot importál.

Hogy ez a behozatal aránylag ily csekély, annak első sorban az óriási vám és a költség az okozói, melyek a palaczkozott pezsgőt terhelik. A vámtétel palaczkozott pezsgőre ugyanis nemcsak hogy kétszerakkora, mint a hordóban importált borokra, de mert a körülbelül $1^1/_4$ kiló sulyu palaczkot magát is a pezsgő vámtétele szerint kell elvámolni, ez a teher lehetetlen módon drágitja és majdnem elviselhetetlenné teszi a franczia pezsgő árát.

Hogy ezen óriási vámkülönbözetet a fogyasztó közönség előnyére meg lehessen takaritani, czégünk elhatározta, hogy az osztrák-magyar vámterületen fióktelepet létesit. E fióktelepünkre kiküldtük legjobb franczia munkásainkat, kik ugyancsak a Champagneból designált igazgatónk állandó felügyelete alatt — egészen ugy, mint Epernayben — borainkat ott feldolgozzák.

Nyomatékkal kiemeljük, hogy mi innen a Champagneból (a hol óriási saját szőlőink vannak) csakis kitünő borokat küldünk ottani fióktelepünknek, hol azok föltétlenül és megbizhatólag — tisztán, minden osztrák vagy magyar bor hozzákeverése nélkül dolgoztatnak föl — ugy, hogy az ottan palaczkozott pezsgő semmi másban nem különbözik az itt Franczia-országban töltött kitünő pezsgőktől, mint az ilyen kezelés révén elért olcsóbb árban, azaz hogy ilyeténképen teljes 50%-kal olcsóbb.

Ugyanebből az okból már ezelőtt 15 évvel a német vámterületen — Luxemburgban — hasonló fióktelepet létesitettünk, mely telepünk azóta évről-évre növekedő óriási sikerrel dolgozik. Hivatalos vámnyugtákkal kimutatjuk, hogy Németországban az utóbbi években az odaszállitott nyers Champagner-borainkért 2,417.428 márkát fizettünk csak vám fejében. Ez a körülmény eléggé bizonyitja, miszerint szükség volt ott is, hogy a fogyasztó közönség elfogadható olcsó áron hozzájuthasson egy jóminőségü, eredeti francia pezsgőhöz.

Sziveskedjék tehát kérem alkalmilag pezsgőnket megizlelni, hogy arról itéletét saját tapasztalata után is megalkothassa.

**Magyarországi vezérképviselőnk:**

**Löwenstein Mihály utóda Horváth Nándor**

cs. és kir. udv. szállitó czég

**Budapesten (főüzlet: Vámház-körut 4. szám. Fiók: Kishid-utcza 7. szám),**

**ahová becses megrendeléseit juttatni szíveskedjék.**

Kitünő tisztelettel

# E. Mercier & Co.

**cs. és kir. udvari szállitó.**

## Epernay (Champagne)

| Három minőség: | | Korona | |
|---|---|---|---|
| Carte noir demi-sec | félédes | 1/1 5.— | 1/2 2.65 |
| „ blanche demi-sec | félédes | 1/1 6.— | 1/2 3.15 |
| „ d'or demi-sec | félédes | 1/1 7.— | 1/2 3.65 |

**4, 6, 12, 30 és 60-as eredeti kosarakban.**

A Mercier czég jelenlegi raktára körülbelül 18,000.000 palack, utolsó évi forgalma körülbelül 5,000.000 palaczk volt.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesittetnek.

**Csillaghegyi forrásviz**

**szánsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

Szt.-margitszigeti

**üditőviz**

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

**Szálloda átvételi értesités.**

Van szerencsém a nagyérdemü közönséget tisztelettel értesiteni. hogy **Váczon** a

**„Curia"-Szállodai**

üzletet átvettem. Kitünő italokról, izletes konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Kényelmes vendégszobák állanak a t. utazó közönség rendelkezésére. Tisztelettel:

**NAGY PÉTER vendéglős.**

SIPULUSZ LAPJA

**KAKAS MÁRTON**

**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

**BOR**

**magyarádi —— saját termés**

Ó-bor literje . . . 42 fillér.
Uj-bor literje . . . 38 fillér.

A szállitást 50 litertől felfelé, az ujszentannai állomásra szállitva utánvéttellel eszközlöm.

**Hordókat frankó visszaveszek.**

**Boraim tisztaságáért szavatolok.**

**Vendéglősöknek olcsóbb ár.**

Tisztelettel

**ifj. Adelmann Ferencz**

szőlőbirtokos, Ujszentanna.

**SCHLEICHER JÓZSEF**

**Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-szörp-gyára**

Telefon: 41—05. Telefon: 41—50

**Budapest, II. ker., Kacsa-utcza 19. sz.**

Ajánlja a. t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait. **idékre 5 kilós postacsomagok.** ☞ Előnyös árak.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

**„RAPID"**

**borderitő=por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

**Seifert Henrik és Fia**

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**800 Hektoliter fajbor**

700 hekltr. zöldesfehér, rizling és kövidinka 100 hektoliter. Nagyburgundi kis és nagy mennyiségben a helybeli vasuthoz szállitva 32 kor. árban **eladó.** Termelő mintát csakis 1 kor. előzetes beküldése ellenében küld.

**KISS GYULA szőlőtelepe IZSÁKON. (Pestm.)**

**Tifuszjárványban**

vizvezetéki viz mellőzendő.

**ILONA ARTÉZI VIZ**

legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

**Artézia részvénytársaság**

**BUDAPEST, Egressy-ut 20/c szám.**

TELEFON: 50—72. TELEFON: 50—72.

**Tokaj-Hegyaljai borok**

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva,**

**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

TELEFON: 7—78. TELEFON: 7—78.

A t. szállodás, kávés és vendéglős urak figyelmébe!

**Villamos berendezéseket, átalakitásokat,** jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, **javitásukat eszközli,** berendezéseket szakszerüen **dijtalanul felülvizsgál**

**SZILÁGYI MIHÁLY**

villamossági vállalata

**BUDAPEST, IV., Hajó-utcza 16.**

Deák-tér közelében.

**Boreladás.**

1905 évi saját termésü 230 hektóliter **fejtett bor,** (közte 85 hektó olasz rizling) méltányos árban **eladó** a tulajdonosnál.

**Szánthó Dánielnél**

**Kis-Kun-Laczházán**

MATTONI-FÉLE

**GIESSHÜBLER**

SAVANYU-KÚT

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és forditó **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST,** Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

**Gyártelep és központi iroda: Köbánya**

Telefon szám: 52—60.

**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**

Telefon szám: 52—59.

**Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.**

Telefon szám: 56—58.

Brázay Kálmánnál vásároljunk.




# Boreladás.

**Kunszentmiklóson** 160 hektó **1904. évi saját** termésü első- rendü zöld **ó=rizling boraimat** eladni szándékozom. Értekezni alulirott tulajdonossal. A borok a kunszentmiklósi vasuti állomásnál vehetők át.

**TÓTH ZSIGMOND földbirtokos**

**Kunszentmiklóson.**

## KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR

**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

**AJÁNL:** világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

## dupla malàtasör Szent István védjegygyel

**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**

**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.** — **Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja.** — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér,** egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállitó.

**Budapest** **SERFŐZDÉJE**

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Kőbányán.

Saját palaczk-töltés

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

**Különlegesség: dupla maláta kösör kökorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.**

## ◎ A szállodai és vendéglői segédek ◎

I. évfolyam. **szakközlönye.** I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör".** — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

## Vendéglős kerestetik

fővárosi nagy klub részére f évi május l-től Czim a kiadóhivatalban.

**Eladó borkereskedés,** mely 60 éve fennáll, régi, hü vevőkörrel, előnyös fekvéssel Bécsen kivül egy vasuti gócz-ponton, fekvésénél fogva alkalmas eczet-, pezsgő vagy szeszgyártás berendezésére, felvilágositást ad, **Johann Gstier** Hausbezitzer in **Wien XI/I. Simmeringerhauptstrasse 50.**

A világhirü

## Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

## A Budapesti Légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

☞ Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

## Gärtner Ágoston

**elektrotechnikai czikkek raktára**

**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**

**Telefon: 95—33.**

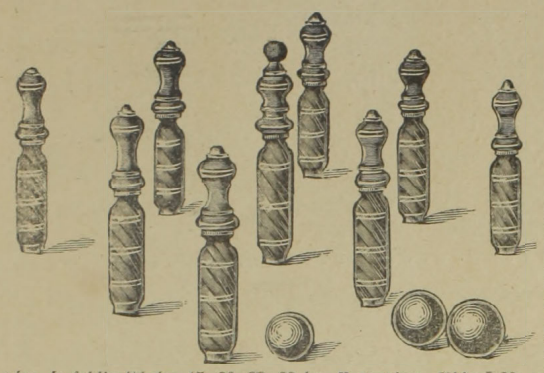
Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák,** foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok ☞ nagy raktára.

# KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

**Kugli-Bábuk** száraz gyertyánfából készítve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet frt. 2.10, 2.50

**Lignum Sanctum kuglizó golyók**

| átm. cm. | 9 | 9½ | 10 | 10½ | 11 | 11½ | 12 | 12½ | 13 | 13½ | 14 | 14½ | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| frt | —.85 | —.95 | 1.15 | 1.30 | 1.65 | 1.90 | 2.05 | 2.20 | 2.35 | 2.60 | 2.85 | 3.10 | 3.45 |



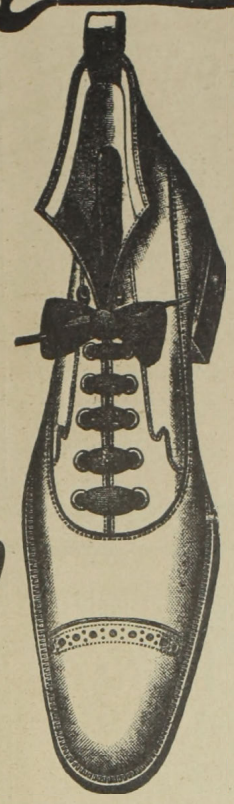
**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

**Orosz kuglizó** egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő** 1.80 frt. **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajköpülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitó készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2 20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frt. **Szivar- és czigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálytyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

**Ellenörző bárczák:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1-es sárga rézből 100 drb frt. | — 90 | 20-as sárgarézből 100 drb frt. | 2.20 |
| 5-ös vörös rézből „ „ „ | 1.20 | 150-es vörösrézből „ „ „ | 4.— |
| 10-es nikkel ből „ „ „ | 1.40 | 100-as sárgarézből „ „ „ | 5.— |

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.



# Czipők

**Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhirü kulimász kenöcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

**!! Minden czipőnk kézimunka !!**

**Mérték** utáni rendeléseket vagy **orthopäd-czipőket** a legügyesebb **czipészeink** a legizlésesebben **készitik el.**

**Czipőink elegáns formáikról hiresek !!**

# Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

**(A Népszinház közelében.)**

**Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni !**



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

# HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59 - 23.

# MAHUNKA IMRE

**cs. és kir. udv. butorgyáros**

Nagy választék modern butorokban

## BUDAPEST

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8.** **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

---

**Szepességi lenipar!** **Szepességi lenipar!**

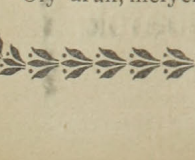
# WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

**Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.




Ajánljuk hirneves szepességi

**vszon, asztalnemü, törülköző, törl -, csemegekendő**

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

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból**, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

# BESSENYEI GÉZA

**hentesáru- és csemege-üzlete**

**BUDAPEST, ANDRASSY-UT 39. SZ.**

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávés és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindennemü **bel- és külföldi csemege-árukban, kassai és prágai sonka, prágai császárhus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonna-kivitel, magyar és franczia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.** **Árjegyzék kivánatra ingyen.**

Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservek és beföttek.

**Vidékre megrendelések pontosan szállittatnak.**

Oly áruk, melyek raktáromon nincsenek, önköltségekben beszereztetnek.

---

Eger rend. tan. város polgármesteri hivatalától.

3936/906.

## HIRDETMÉNY.

Eger város tanácsa ezennel közhirré teszi, hogy a város tulajdonát képező ugynevezett

## „Korona“ vendéglő

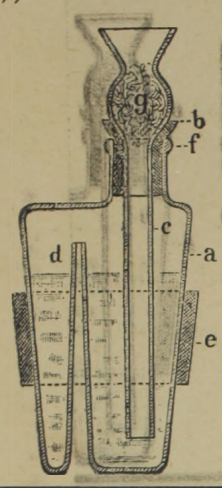
1906. évi április hó 28-án d. e. 10 órakor **HANÁK GYULA** v. főjegyző hivatalos helyiségében megtartandó nyilvános árverésen **bérbe fog adatni.**

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

EGER, 1906. április 10-án tart. tan. üléséből.

**Jankovics,** polgármester.

## „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése és az **egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

A „BACHUS" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

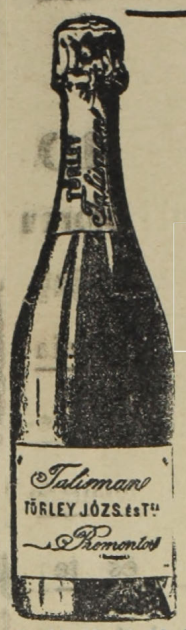
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | | 3.50 | | 3.— | 2.50 | |

**BACHMANN ÉS TÁRSA**

**Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.**

**Kapható minden pinczefelszerelési üzletben.**

---




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

**(BUDAPEST).**

---

# Zwack J. és Társai

**cs. és kir. udvari szállitók.**

**Budapesten, IX.**

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

**Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.**

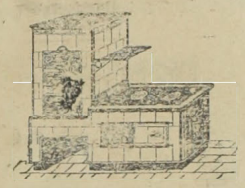
---

## Boreladás.

**Kaszanitzky István Csongrádon** szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** **utánvét** mellett, kölcsön hordóban.

---

## LAKOS LAJOS takaréktüzhely-gyáros BUDAPESTEN.



**császári és királyi udvari szállító.**

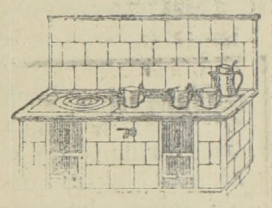
Gyár: **VIII., Bezerédy-utca 8.**

Iroda és raktár:

**IV. ker., Váczi-utcza 40 sz.**

Irányi-utcza sarkán.

**Készit és raktáron tart takaréktüzhelyeket minden alakban és kivitelben.**



---

# BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

---

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

---

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

---

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt prés-házainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán



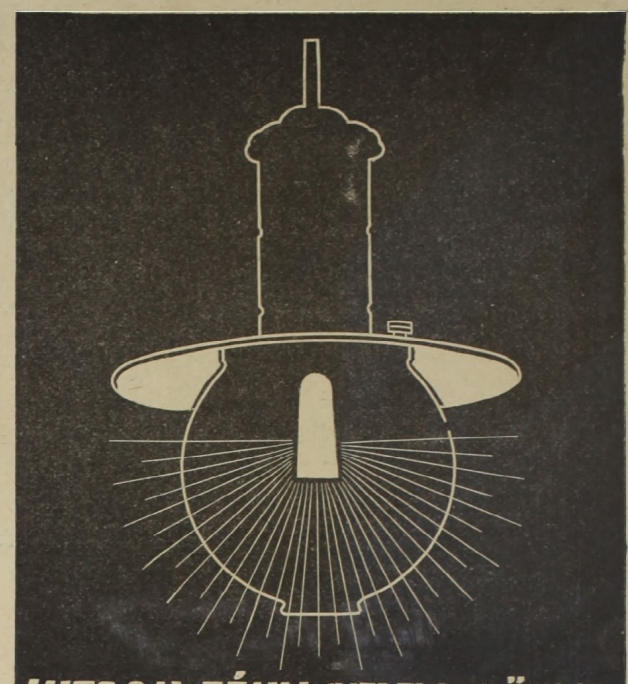

Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Vendéglősök figyelmébe!



**KITSON-FÉNY. GYERTYAERŐ 1000.**

**LEGHATÁSOSABB ÉS LEGOLCSÓBB FÉNYFORRÁS.**

**TÁPLÁLJA KÖZÖNSÉGES PETROLEUM.**

GYÁRTJA: A **MAGYAR LÁMPAGYÁR KŐBÁNYÁN.**

PROSPECTUS INGYEN.

Nyári kerthelyiségekben nélkülözhetetlen!

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világításhoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „**SIMPLEX**“ **vizszürők**. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o **Budapest.** Városi üzlet: **IV., Ferencziek-tere 4.**

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

# COGNAC

**Czuba-Durozier & Cie.**

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

## Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

**BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.**

**Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.**

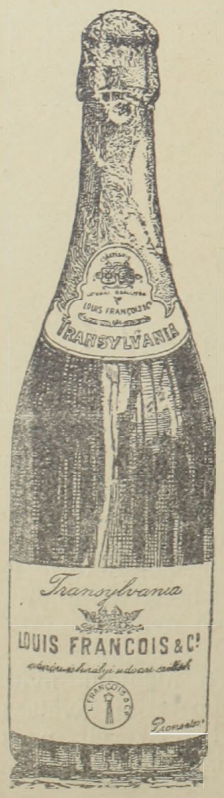
Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczetelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

**Hütő- és jéggyári berendezések.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VIII., Mária-utcza 11.

XXII-ik évfolyam. 9. szám. Budapest, 1906. május 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA")

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KAVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete", a „Budapesti kavéházi segédek egylete", a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet", a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet", a Győri pinczér-egylet", a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata", az „Aradi pinczér-egylet"-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet"-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé"-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá"-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet"-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté"-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá"-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá"-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet", a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá"-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat"-nak a „Magyar szakácsok köre". a „Londoni Magyar Pinczér-Kör"

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: **VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Budapest terjeszkedése.

Hogy Budapesten nincs lakásbőség, ezt mutatják a tulmagas lakbérek; hogy Budapest tovább épülésére, illetőleg terjeszkedésére a közel jövőben szünet nem állhat be, ezt bizonyitja a lakosság állandó szaporodása, a mi leginkább a bevándorlás következménye.

Hogy az épitkezések az utóbbi években kisebb mérvüek voltak, ennek az általános gazdasági pangás volt az oka; de hogy most sem felelnek meg a népesedés, a közegészség és a szépészet követelményeinek, ennek a főváros végleges rendezésének hiányzó terve az oka.

A végleges rendezési terv, a mely egy világváros igényeihez alkalmazkodnék s figyelembe venné a város terjeszkedésének szemmel látható irányát, nagyban föllenditené az épitkezést, ezzel az ipart, igy a mi szakmánkat is.

Budapest végleges rendezésének terve, mely több teret és levegőt adna az uj városnak s a mely fölhasználni és érvényesiteni engedné Budapest topografiai előnyeit, maga után vonná a lakosság számszerüleg megfelelő szétoszlását, a mi különösen a vendéglősipar fejlődésére is haszonnal járna.

Mert ha bizonyos városrészekben a vagyonos lakosság telepednék meg, itt ennek az igényeihez rendezett és vezetett vendéglők nyilnának s nem állana be az az anomália, hogy egy fényes, előkelő közönségnek szánt vendéglő nyiljék ott, a hol ilyen közönség nincs vagy csak gyér számmal van.

A város terjeszkedésével a ma összezsufolt vendéglők szétosztódnának s egymás rongálása nélkül csinálhatnának jó üzleteket.

Éppen ezért iparunknak nagy érdeke, hogy fővárosunk rég vajudó rendezési terve végre-valahára megszülessék.

Az utóbbi időben erre nézve a közvélemény mind sürgetőbben nyilatkozik s a város előtt több oly terv van, a mely Budapest szépülésére, lakásviszonyaira és egészségére nagy hatással volna.

Ezen tervek legfontosabbika Gelléri Mór inditványa, a mely az Andrássy-ut meghosszabbitását tervezi, de nem a Dunáig, hanem a Városligeten át a Rákosra, villaszerü épitkezéssel.

Szerintünk a dunai meghosszabbitásnak is meg kell előbb-utóbb történnie, de az elsőség a városligeti meghosszabbitásnak adandó; mert ezzel meg volna oldható a nyugoti pályaudvar, illetőleg egy nagy központi pályaház elhelyezésének kérdése.

A villaszerü épitkezés megfelelne a vagyonos osztály igényeinek s a vagyontalanabb lakosság elhelyezkedése a városban olcsóbban s az egészség követelményeinek megfelelőbben történhetnék s Ujpest és Rákospalota szinte a főváros szivébe emelődnék.

Fontos terv még a Dob-utcza kiszélesitése, a Kelenföld s a Gellért- és a többi budai hegy rendezése, mi ha körültekintéssel és müérzékkel lesz foganatositva, ugy Budapestnél szebb és egészségesebb városa nem lesz Európának.

Ez egyszerre meghatványozza az idegenforgalmat s iparunkra ujra fölviradnak a régi jó idők.

---

**A szeszárak tőzsdei jegyzése.** Jelentettük már, hogy a szeszkartell felbomlott. E bomlás okai között szerepelt az az önkénykedés, a melylyel a szeszárak megállapitásánál jártak el a kartellisták. Ez a körülmény azt a kivánalmat támasztotta, hogy a szeszárak a tőzsdén hivatalosan jegyeztessenek. Erről a bennünket is érdeklő kérdésről az „adóügyi szl." a következőket irja:

Ankét ül össze a tőzsdén nemsokára, hogy a módozatokat, a szesz árának hivatalos jegyzése tekintetében megállapitsák. Aktuális ennélfogva, ha ezen témával behatóbban foglalkozunk.

Két kérdés merül fel, amely eldöntésre vár. Vajjon kivánatos-e egyáltalán a szesz hivatalos jegyzése? Ha igen, akkor hogyan történjék ez a jegyzés?

Hogy az első kérdést eldönthessük, ahoz szükséges, hogy a mai állapotokat, — midőn a szesz ára hivatalosan nem jegyeztetik, — tegyük az áralakulások mikéntje szempontjából discussió tárgyává.

Tény az, hogy ez ideig Magyarországon, a szeszárak természetes alakulásáról, — a melyet a kereslet és kinálat kell hogy irányitson, — szó nem lehetett.

Az ipari szeszgyárosok szövetsége, — a legközelebb elmultban bekövetkezett bomlásáig, — ugyszólván czézári hatalommal diktálta a szeszárakat, ugy a hogyan azt az ő érdekei megkivánták. Elmondhatjuk azt, hogy a szeszkartell, a magyarországi szeszüzletet több évtizeden át kibérelte és volt módjában a helyzetet kénye-kedve szerint kizsákmányolni.

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, (valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst. chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

## Az automobil-társaskocsikról.

Minthogy már több szállodás tervezi, hogy a vasuti pályaházakhoz automobil-omnibuszokat járat s hozzánk is többen intéztek kérdést, hogy ezeknek az engedélyezése minő feltételekhez van kötve; ennélfogva szükségesnek látjuk az erre vonatkozó miniszteri rendelet közlését.

A kereskedelemügyi m. kir. miniszter 71.863 VII/1905. számu rendelete szerint egyes alsófoku iparhatóságok a gépkocsijáratu társaskocsi-ipar gyakorlására szóló iparengedély iránti kérvényeket erre vonatkozó jogszabályok, illetve törvényes rendelkezések hiányában elutasitják.

Erre való tekintettel miheztartás végett a következőkről értesiti a miniszter a II. foku iparhatóságokat:

A közforgalom s kizárólag személyek szállitásának czéljaira szolgáló gépkocsijáratok az 1884. évi XVII. t.-cz. 10. §-ának e) pontjában emlitett rendes járati időhöz kötött személyszállitási iparnak tekintendők s következésképp azok, akik ilyen foglalkozást üzni kivánnak, iparengedélyt kötelesek váltani.

Amennyiben a tervezett gépkocsi-járat esetleg több iparhatóság területét is érintené, ez esetben a vállalat tulajdonosa kizárólag attól az elsőfoku iparhatóságtól köteles iparengedélyt kérni, melynek területén a vállalat székhelye fekszik, mely hatóság az engedély kiadásával egyidejüleg az engedély kiadásáról mindazokat az iparhatóságokat értesiteni köteles, melyeknek területét a gépkocsi járat érinteni fogja.

A kérdéses ipar gyakorlására — ez idő szerint — általánosságban véve a társaskocsi-iparra vonatkozólag érvényben álló helyhatósági szabályrendeletek rendelkezései irányadók s amennyiben a gépjáratu társaskocsiközlekedés bizonyos tekintetben való specziális jellegénél fogva közrendészeti szempontból esetleg különleges rendelkezéseket is igényelne, az érvényben levő társaskocsi-ipari szabályrendelet megfelelőleg módositandó, esetleg pótszabályrendelet utján kiegészitendő.

Ebből a rendeletből világos, hogy az automobil-társaskocsik közlekedésére az iparengedély meg nem tagadható.

Minthogy azonban ilyen omnibusz-közlekedésre leginkább a vidéki városok szállodásainak van szükségük, hassanak tehát oda, hogy a hatóság eleve pótolja a társaskocsi-iparra vonatkozó szabályzatát az automobil-omniszokra vonatkozó intézkedésekkel ugy, amint ezt az idézett miniszteri rendelet meghagyja.

Mindebből világos, hogy az automobil-társaskocsik engedélyezéséhez semmi különösebb eljárás, illetőleg miniszteri engedély nem szükséges, ez tisztán a helyi iparhatóság jogkörébe tartozik.

**A magyar szakácsok köréből.** A „Magyar Szakácsok Köre“ érdemes megalapitója és buzgó ügyvivő alelnöke, *Mayer* Lénárd, a nyárra *Gundel* Károly igazgató meghivására „*Csorbató*“ főszakácsi állását foglalja el. — A „*Szakácsok Köre*“ elnöksége a nyári évadra ugy intézkedett, hogy a keddi összejöveteleket minden két hétben kirándulással, minden két hétben pedig a folyó ügyeket elintéző gyüléssel tölti el. A kirándulások és gyülések sorrendjét lapunk utján publikálják. — A „*Magyar Szakácsok Köre*“ tagjainak száma eddig már 167. Ez a szám s az a nagy erkölcsi siker, melyet a kör aratott, ösztökéljen minden szakácsot arra, hogy saját érdekében siessen a kör védőszárnyai alá, annál is inkább; mert eddigelé a szakácsmüvészség minden kiválója csoportosult zászlaja alatt.

## Château Palugyay.

Irta: **Jókai Mór.**

Huszonöt esztendeje annak, hogy Jókai Mór Pozsonyban jártában meglátogatta *Palugyai J. és Fiai* czég borpinczéjét. Hazajövet ezt a tárczaczikkelyt irta a *Hon* 1879 május 18-án megjelent számában. Azóta sok minden megváltozott. Az öreg Palugyay Jakab tizenkilencz esztendeje, hogy meghalt, ebben a tárczaczikkelyben emlegetett két ifju Palugyayból öreg ur lett, csak a Chateau Palugyay maradt meg változatlanul régi hirében. A huszonöt esztendő munkájának eredménye a Palugyayak pozsonyi, neszmélyi és villányi szőleinek nagy kiterjedése, tokaji pinczéiknek hire, melyet az ifju Palugyayak külföldi utazásaikban csak fokoztak, becsületet szerezve a nagyapa alapitotta czég nevének és a magyarnak. Ezeket a sikereket Jókai, a költő akkorában látnoki érzéssel jósolta meg, s ebből az érzésből fakadt ez a kedves megemlékezés, a melyet a „Budapesti Hirlap“ tavaly tett közzé s a mely itt következik.

A ki jó bort akar inni vasuton, vendéglőben Magyarországon, csak azt mondja «Chateau Palugyay», s bizonyos lehet róla, hogy eszébe jut tőle a régi lengyel poharak fölirata: «unus non sufficit». Azután ha az ember tovább utazik Varsó vagy Szent-Pétervár felé, s valahol nem tetszik a szállása, csak mondja azt, hogy «Chateau Palugyay!» mindjárt kellemesnek fogja azt találni. Ennél a «biztos vár»-nál pihenőt talál Londonban is, ugy mint Berlinben, s ha átvitorlázik Newyorkba, ha lekerül Buenos-Ayresbe, a Chateau Palugyayra mindenütt rátalál. S aztán visszajöhet a föld más oldalán, ott is maga előtt találja őt. Hiszen emlékezünk rá, hogy két magyar ifju főur, mikor Kalkuttában a legjobb bordeauxiból rendelt meg a vendéglőben, a Chateau Palugyayt adták föl az asztalukra; s az angol vendéglős megmagyarázta szép geografiával nekik, hogy ez a bordeauxi kerületnek legnevezetesebb bortermelő helye.

A vasuti pályafő szomszédságában van egy szép emeletes ház, elől diszkertecskékkel szegélyezve: ez a Palugyay-kastély. Itt lakik a hires magyar ember két legidősebb fia, a kik közül az egyik a magyar borászat érdekében körülutazta már a földtekét, s kitanulta, hogy milyen bor kell odakünn a németnek, angliusnak, muszkának, lengyelnek, a braziliainak, meg a yankeenek. Mert nem elég a bort ismerni, az ivónak a tanulmányozása, az az igazi tudomány.

A kapu alól mindjárt az üzleti irodába lépünk, a hol a falakat a sok rámába tett kiállitási érmek és dicsérő oklevelek födik; az asztalokon a megrendelő levelek a föld minden részéből. Éppen akkor hoznak oda egy táviratot Afghanisztán belsejéből, melyben az angol hadsereg kér uj segélycsapatokat a Chateau Palugyaytól: egri és tokaji veres-sipkásokban. Innen megyünk egyenesen a pinczébe.

Mert nincs itten borcsináló, bormegnemesitő, glazirozó, petiotirozó mühely, nincs mesterséges gyár, nincs szőlőczukor, konyakhabaró konyha, itt a vizet még hordótisztitásra sem használják, nem kerül be ide más, mint a tiszta, hamisitatlan szőlőnedv.

Ott fogad bennünket legelőször is a tizenkilencz apostol. A biblia csak tizenhármat ismer; itt hattal megszaporodott. Tiszteletreméltó hittéritők! Egyenkint százhusz akós mindegyik. A fenekére szobrászati remekműben kifaragva a képviselt apostol életnagyságu alakja, azután két hosszu sorban a többi kisebb misszionáriusok, két-három rendben egymás fölött: a hosszu, kivilágitott pinczebolt olyan, mint a budapesti Sugár-ut éjjel. S ilyen bulevárdja van e földalatti kastélynak három, ugyanannyi összekötő avenükkel. Mindannyiban folyik a munka. Hatvannégy munkás csapolja a nagy hordókat gőzhajtotta tömlőkkel, mossa az üvegeket furfangos motolláló kefékkel, a mikkel akár hirlapot lehetne nyomtatni; (No, de ez okosabb munka) s aztán csomagolja a kész palaczkokat deszkaládákba. De ezt a csomagolást is érdemes megnézni. Minden palaczk kap egy olyan zsuppból fonott csuklyát, a mi hasonlit a spárgatakaróhoz s a mi azt ugy megvédi, hogy három sor egymás fölé rakott palaczkon csárdást lehet tánczolni. A tokaji bor palaczkjai még azontul egy gyönyörü, honi készitményü nádfonadékot is kapnak, a mi ugy emeli a termetüket, mint valami princzesse ruha.

Végre eljutunk a sanktuáriumba. Egy szabálytalan négyszögü pinczebolt az. Csak azért nem huzzuk le a saruinkat, mikor ide belépünk, mert nem tudjuk, hogy rájok találunk-e megint, mikor ki akarunk menni. Itt vannak az ősfejedelmei, az ereklyéi, a mesebeli csodatevői a magyar borvilágnak: a Hegyalja egész nemzetsége!

Föl egész a boltozatig, mint egy orgonapalaczk mellett: a legalsók már feketék, a régiségtől: a tokaji palaczkok ismeretes nemes rozsdájával bevonva. S ez mind arany: — olvadt arany; — olyan drága is, mint az arany, de mennyivel édesebb. Egész nektár, egész ambrasi gyüjtemény. Csakhogy okosabb a muzeumi régiségtárnál, mert arra csak rá szabad nézni, de ezt a muzeum-őr közvetetlen tapasztalás utján vési emlékünkbe.

Kezdjük a költői müveken. Az első palaczk neve: Die Poesie der Weine. (Hátrább egy kicsit azzal a macskazenével! Persze, hogy németül van. Hiszen azt akarjuk, hogy németek olvasgassák. Mi ugy sem élünk vele, mert a magyarnak, ha egy faczér ötforintos ágaskodik a zsebében, vagy egy leküzdhetetlen toaszt a nyelve hegyén, hát dehogy hozatna tokajit: akkor pezsgőt parancsol, még pedig azt sem magyart: arra az időre nem hazafi: franczia pezsgő kell neki! Pedig, ha megtudná azt az anekdotát,

„Asbestoid“ SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.
A legszebb és legtartósabb. — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára :
**PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.**
Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

a mit éppen most hallottam, mindjárt nem inná a franczia pezsgőt. El is mondom. Hát a champagnei pezsgőgyárosok azt teszik, hogy tartanak egypár száz utazó ügynököt, a kiknek az a kötelességük, hogy városról-városra, fürdőről-fürdőre járjanak; s mikor valahol nagy table d'hote van, az egyik rendel magának franczia pezsgőt; a másik összevész vele, hogy a hazában készült pezsgő éppen olyan jó; ő azt hozat magának. Másnap aztán a hazai pezsgőt ivott vendég iszonyuan bekötözött fejjel jön le a table d'hotehoz, a halántékai flastrommal beragasztva, s nyögve kér a pinczértől szódavizet; az az átkozott honi pezsgő egészen tönkre tette a fejét. «Lám, megmondtam!» — bosszantja őt az utitárs. — «Most már hagyja ön el a szódavizet, hozasson franczia pezsgőt, ez az ellensége annak!» — S a franczia pezsgőtől aztán lassankint elmulik a komának a fejfájása. S abban az évadban aztán annál a vendéglősnél többé honi pezsgőt el nem fogyasztanak. A két commis voyageur pedig megy odább fejfájást jajgatni.)

De térjünk vissza a mi poharunkhoz. A borok költészete! Cum! Ha én ilyen bort tudnék költeni! Nem keresnék rá kiadót. A ritmus igen szép. Egyszerü ugyan, nincs benne semmi kompozicziő, de a fölfogás magasztos. Van benne szellem. A versek gördülékenyek. S bir a horáczi klassziczitás zamatjával.

Hanem ez csak a muzsák legfiatalabbika.

A muzeum-őr fölvilágosit bennünket, hogy a ki a tokaji bor arkeológiai tanulmányát akarja végezni, annak mind a hét tónusán végig kell hatolni. Mert ennek is hétféle tónusa van, mint a szivárványnak, mint a hanglajtorjának: c, d, e, f, g, a, h, s mindegyikhez ujabb kisded pohárkák kerülnek elő, olyan vékonyak, elfujhatók, mint a vizhab, az édes szivárvány egész szine keresztül látszik rajtuk. Az «f»-nél már szabódni kezdünk, hogy sok lesz egy napra ennyi tudományt bevenni! De már ezt meg kell kóstolni: ez az, *életébresztő*! — Csakugyan az! — mondja az én kopasz kollégám, én már érzem, hogy nő ki a hajam tőle ujra a homlokomon. — Nem lesz ettől az ember ittas, csak más életre ébred. Oh, a tokaji bor nem vág le senkit, de mindent fölemel!

No, de jön még egy skálával följebb. Ki ne állna mellé? Ez a szentjánosbogár-világu, zöldes nektár, a *belga királyné kedvencz itala*. Ki ne üritené azt ki, a mi koronás honleányunk egészségére? Ez tokaji szagos aszuszőlőből készült fejedelmi gondolat!

Még ezen tul is van valami. Ez a *mi királynénk kedvencze*. Hát magyar volna-e az, a ki ezt a poharat ki ne üritené; ha mindjárt a bizonyos elesés várna is rá. Éljen, a ki ezt a nem konty alá való, de korona alá való bort megszerette!

De már most ez volt ám az utolsó! Se többet, se jobbat ennél nem szabad ajkainknak érinteni!

Nem használ a szabadkozás. Még hátra van a legfelső fok! Ezt már csak istenek iszszák! Ez a tokaji eszenczia! Most érti az ember Jupitert, hogy miért szeretett a földre lejárni?

S aztán ilyen borokból van egy hosszu galléria megrakva négyakós hordókkal.

A külföldre évenkint háromszázezer palaczk megy innen szét s abból egy tizedrész legalább tokaji. S vissza nem küldenek belőle semmit.

S ez a nagy diadala a Cateau Palugyaynak. Hogy nem küldik vissza borait.

Mert azt sok ember tudja, megtermeszti a jó bort, palaczkokra lehuzni tisztán; elküldeni biztosan, hanem azért mégis megesik mindanynyin, hogy egy-egy palaczk bora a kereskedőnél vagy megsavanyodik, vagy aljat rak le, vagy pezsegni kezd, ha fölnyitják, s akkor aztán az egész borának a hitele vész. A Chateau Palugyay boraival ez nem történik meg. Pedig nem mis-másolják azt szaliczilsavval: titokban sem tartják, hogy mit csinálnak vele? Az ifju Palugyay meg is magyarázta azt nekünk, s hogy érthetővé tegye, experimentummal is megmutatta.

Hogy bebizonyitsam, a tokaji bor mind a hét tónusán keresztül mennyire nem veszi el az embernek a tudományát, sőt még olyanra is megtanitja, a mihez soha sem értett, hát elmondom a «borkóstolás után» látott experimentumot.

Minden bor csak akkor huzható le palaczkokra, a mikor teljesen bevégezte megérési müvét, hogy pedig ez mikor van befejezve: azt csak a bor maga tudja. Tehát megkérdik tőle. A melyik bort, az idejénél fogva, már lehuzhatónak hisznek, annak a hordóját kissé féloldalra forditják, s akkor egy vékony, hollóttollszárnyu furóval megfurják a fenekét. Ha azon a furt lyukon csak egy csöpp bor is szivárog ki, akkor az a bor még dolgozik: nem lehuzni való; hanem ha a hordó sziszeg, a furt lyukon a levegőt szijja be: ez a sziszegés azt vallja, hogy az a bor tökéletesen megérett s az többet a palaczkban szégyent nem hoz a gazdájára.

Jelenleg harminczötezer akó ilyen kitünő magyar bor van ebben a pinczében. Adná az Isten, hogy sok ilyen várunk volna, mint a Chateau Palugyay: mert ezekből kell nekünk meghóditani az egész világot!

Irtam ezt a hetedik tokaji tónus után!

## Nógrád-Verőcze fejlődése.

A kies fekvésü szomszéd Verőcze községben, Nógrád megye Fiuméjában, ismét egy hatalmas lépéssel haladt előbbre a polgárság ama törekvése, hogy a községet a nagyszámu s igen előkelő nyaraló vendégek számára kényelmessé és kellemessé tegyék. Május elsején nyilik ugyanis meg a nagy áldozatok árán izléssel és kényelemmel épitett uj községi vendéglő és kaszinó. Hogy a Dunaparton épült vendéglő s kaszinó termeiből mily bájos panoráma nyilik a Duna 3 ágára, 4 szigetére, a visegrádi szt. romokra s az ősi magyar hadidicsőség szinhelyére, a Vértesre, arról nem leirásból, csak közvetlen szemléletből, tapasztalásból lehet fogalmat alkotni.

Hogy pedig az úri s gavalléros kiszolgálással is biztositassék a vendéglő, illetőleg a nyaralóhely jó hirneve, a vendéglő bérletét az előljáróság más pályázók mellőzésével egy neves és ambitiozus fiatal embernek, Laczuska Titusnak ajánlotta fel, kinek vállalkozása az érdekelteket a legszebb reményekre jogositja.

## A régi jó idők.

Miért sóhajtunk vissza a multba? Miért ismételgetjük fájdalmasan, hogy nem ugy van már, mint volt régen?

Hát bizony erről kevesen tudnának számot adni; de azért mindenki sejti, hogy a régi idők jósága, kivánatossága nem annyira az anyagiakban nyilvánult, mint inkább az erkölcsiekben.

Találóan fejtegette ezt lovag *Falk* Zsigmond, aki *Bendtner* Józsefnek, a Légrády-czég nyomdai müvezetőjének jubileumán, a koronás arany érdemkereszttel való legfelsőbb kitüntetése alkalmából mondott beszédében igy jellemezte az annyiszor visszasóhajtott régi jó időket:

„Rég ideje annak, hogy én nyomdászi müködésem félszázados jubileumán átestem, sőt már a hatvan éves munkásságot is néhány éve tulhaladtam, én tehát a mai jubilánsban öcsémet tisztelem, akinek elmondhatok egyetmást a régmult időkből. Hát bizony ezek a régi, jó idők a mai kor észjárásával szemlélve, sehogy sem mutatnak fényt és dicsőséget, de bezzeg volt bennök valami, amiről a mai ideges kor teljesen megfeledkezni látszik. Azokban a nagyon régi jó időkben volt még szivük az embereknek és ezt a szivet megszólaltatták akkor is, ha a főnök érdekéről volt szó. Az én ifju korombon első és legszentebb kötelességünknek ismertük mi munkások, hogy főnökünk boldoguljon és azért minden áldozatra készek voltunk. Mert nagyon jól tudtuk, hogy a munkásról, annak jóvoltáról csak oly főnök gondoskodhatik megfelelően, aki maga boldogulhat kellőképpen.

A mai modern idők átváltoztatták a munkásokat is és ugy látszik, mintha már nem is volna szivük. Hangsulyozom, hogy ugy látszik. Mert ha egy kissé lehámozzuk a külső ridegséget, hát bizony ott találjuk minden egyes munkásunknál az érző lelket, a dobogó szivet, a melylyel — ha nyiltan nem is vallja — titokban örül annak, ha jót és hasznosat tud produkálni és evvel főnöke érdekeit egy lépéssel előbbre viheti.

Kedves jubiláns barátom! Nekünk, öregeknek jut osztályrészül, hogy a régi idők jó szokását átplántáljuk és tovább müveljük a mostani modern korban. A mi feladatunk munkásainkkal oly érintkezést teremteni, hogy belássák, hogy szabad a szivüket nyiltan, felemelt fővel is megszólaltatni, mert igy szolgálják leghelyesebben a saját javukat.“

Hát *Falk* lovag eltalálta az igazságot s a mi igaz a nyomdásziparban, igaz a mi szakmánkban, sőt a társadalom valamennyi rétegében.

Igen, a mit elvesztettünk a régi időkkel, ez erkölcseink javának egy része.

Hiányos bennünk a kötelességérzet, a bizalom és vonzódás egymás iránt. A munkaadó és munkás idegenekként állnak egymással szemben, sőt igen gyakran ellenségeskedés lappang sziveikben egymás iránt.

Ez kárára van a munkásnak és a munkaadónak s egyik elmérgesitője a szociális viszonyainknak.

Mennyivel több derü, nemes vonás volna

**Paprika király!** ☛ **Nemesített 48-as édes paprika egyedül:** Kovács Sándornál Mokrin. ☛ Tessék nálam próbarendelést tenni. **Paprika király!**

életünkben, ha a régi jó idők e patriarchális tulajdonságát visszaszerezhetnők.

Különösen szükséges volna ez a mi szakmánkban, hol a főnök annyi bizalmat kénytelen előlegezni alkalmazottainak.

Ha ezekben nincs meg a kötelességérzet, a jóakarat, ugy csakhamar csalódik a gazda, károsodik a vendég s kenyerét veszti az alkalmazott.

Sivár állapot ez, aminek a megszünése közérdek; de ez csakis erkölcseink megtisztulása által következhetik be s mig be nem következett, okkal sirjuk vissza a régi jó időket.

**Közös üzletek adója.** A vendéglősöket érdeklő, következő itéletre hivjuk fel olvasóink figyelmét: Közös üzlet után kirovott adóból első sorban minden egyes üzlettárson a kivetett adónak egyedül reá eső része követelhető, a közig. biróság 7587—1905. P. számu itélete szerint, melyyel a panasznak helyt ad annyiban, amennyiben kijelenti, hogy a panaszos K. és P. czég terhére kivetett adónak egyedül reá eső részét tartozik első sorban fizetni, mig ennek az adónak czégtársaira első része tekintetében csak másodsorban eső fizetési kötelezettség terheli a panaszost, mert: az 1883. évi XLVI. törvényszikk 95. §-ának harmadik bekezdése értelmében az üzlettársak a közös üzlet után kirovott adókért azzal a megszoritással tartoznak csak egyetemes kötelezettséggel, hogy első sorban minden egyes kötelezett társon a kivetett adónak egyedül reá eső része követelhető és az egyetemlegesség csak akkor és annyiban érvényesithető, amikor és amennyiben a tartozás első sorban kötelezettektől behajtható nem volt.

## Glück Frigyes az Urániában.

(Folytatás.)

Históriai jelentőségü ebéd volt Augusto Barbarigo dozsénak a bergamói követség bemutatkozásakor 1487-ben adott bankettje, amely arról is nevezetes, hogy — amint ezt ezen képünk mutatja — az akkori kor szokásához hiven, Casandra Fedele, a hires költőnő, ekkor mondotta el a tudományt dicsőitő, hiressé vált rögtönzött költeményét.

Francziaország, a világmegváltó eszmék, a tudományok és müvészetek bölcsője és hazája, a gasztronomia történetében annyit jelent, mint amennyit a világegyetem történetében és életében: a nap.

Mert valamint a nap áldásos melegének kisugárzásával életet, erőt, megujulást kelt, ad és ébreszt a földön, ugy Francziaország is ujjáébresztette, kifejlesztette és felvirágoztatta a gasztronomiát, azt a tudományt, mely itt élte át reneszánszának éveit és ma is franczia földön áll fejlődése legmagasabb fokán.

Meghóditotta magának ez az ország az egész világot szellemével, eszméivel, tudományával, müvészetével, konyhájával és ha most — gasztronomiáról irva és beszélve — mégsem a franczia konyha dicséretével kezdem, hanem egy itallal, ugy ennek nem más az oka, hogy éppen Francziaországban az italkészités terén is, a pezsgőbor előállitásával oly találmánynyal találkozunk, mely — mint minden, mit a franczia eszpri és invenczió szült — meghóditotta magának az egész világot. Dom Perignon, a Haut Villers-i apátság pinczemesterének köszönhető a pezsgő feltalálása. Az ő idejében 1670-ben a bornak palaczkokba fejtése még teljesen ismeretlen volt, a borospalaczkok parafadugóval elzárása pedig szintén, miután e czélra kizárólag — ugy, amint ez Olaszországban még ma is sok helyen történik — olajat, illetve olajjal elzárt korsókat használtak. Nyomtatásban először 1708-ban találkozunk a pezsgő névvel, noha már a Champagne, Cognac, Rheims, Bouzy vidékén, Chalon sur Marnben széltében ismeretes «Pelillan» predikátummal, ami annyit jelent, hogy dugólökő, dugóröpitő, szóval valami ördögital, boszorkányság és amely elnevezés magyarázatát találja abban, hogy az emberek közül, akik csak ezen hatását ismerték, de elkészitési módját nem, a pezsgőt csak az igazán bátrak merték meginni.

Ma persze már megváltoztak a viszonyok. Bátor és gyáva egyformán és szivesen issza meg a pezsgőt, a bátor, mert hiszen nem fél, a gyáva, hogy bátor legyen.

És hogy a pezsgő már feltalálása első évtizedeiben sem lehetett valami jámbor ital, érdekesen bizonyitja az a mende-monda, hogy amidőn VI. Károly franczia király Venczel cseh királylyal Rheimsban valami szerződésfélét kötött, ott olyan bort találtak, mely pezsgett és melyből egy hónapig ittak, mig volt, de részegek voltak. Hát bizonyos, hogy nem bort, hanem pezsgőt ihattak, melynek készitésmódját a haut-villersi barátok még féltékenyen őrizték. Lehet különben, hogy e bor a marnei krétahegység egy jól sikerült termése volt, mely hab nélkül pezsgett.

Don Perignonon, a legelső italnak feltalálóján kivül Francziaországban a gasztronomia klasszikus hazájában, a legkiválóbb és legzseniálisabb emberek egész sorával találkozunk, akik invenczijukkal nemcsak önmaguknak szereztek mulandó és pillanatnyi élvezetet, hanem elveket, ethikát, hogy ugy mondjam, esztétikát vittek a tudománnyá fejlesztett szakácsmüvészetbe, melynek a nemzetek müvelődéstörténetében is előkelő helyet és szerepet biztositottak.

Emlitsük fel itt mindjárt első sorban a legnagyobbat, a nagy Brillat Savarint, ezt a kiválóan szellemes embert, ki Du Bugey departement Belley nevü városkájában született 1775-ben. Gondos nevelésben részesülvén, ügyvéddé lett s később örökértékü müveiben nemcsak az élnitudás — savoir viore — hanem az ennitudás elméletét is megalapitotta. Physioologie du gout — «Az izlés élettana» — czimü munkájában pedig az evés tudományát a szó legszorosabb értelmében valóságos tudománnyá avatta, illetve fejlesztette. E mű ma már a világ minden müvelt népének nyelvére leforditva, az emberiség közkincsét képezi és remélhetőleg legközelebb magyar nyelven is meg fog jelenni.

Grimod de la Reiniére, a hires Malesherbes unokaöcscse és egy vitéz generális fia 1758-ban született. Ő is ügyvéd volt és 1786-ban egy, Fariot de Saint Ange költő ellen irt költeménye miatt kénytelen volt számkivetésbe menni. Állandóan irodalmi és szinházi körökben forgott. Voltairnak pedig személyes ismerőse volt. Paszszionatus gasztronom, aki — mint Montaigne mondotta — «Almanach du gourmand» és «Manuel des Amphytriones» czimü munkáiban arra törekedett, hogy megtalálja az inyesmesterség «müvészi» forrásait. E czélból nem nyugodott meg addig, mig a «Jury des goustateurs» czimü társaságot meg nem alakitotta. 80 éves korában halt meg falusi birtokán. Hirneves, ritka Almanachjának egyik hét kötetes példánya az enyém. Itt mutatok be e mű metszeteiből néhányat. Az első egy gourmand könyvtára, a második: egy gourmand kihallgatása; a harmadik: egy gourmand jury-ülése; a negyedik: egy gourmand fontolgatása; az ötödik egy vendéglátó legelső kötelessége; a hatodik: egy gourmand álma; a hetedik: egy gourmand felkelése.

Marquis Louis de Cussy a gastronomia nagymestere, a legkedvesebb causeur. Mig Brillat Savarin többet professzorkodott, mint evett, Cussy mindennél többre becsült egy dinert s csak aztán volt professzor. Ő mondta azt, hogy inkább ebédel egy elsőrangu párisi vendéglőben 20 frankért, mint Lucullusnál az Apolló-termekben. Konyhájára borzasztó összegeket költött, de vendégeket hetenként csak egyszer fogadott, de ekkor oly komolyan fogta fel kötelességeit, hogy már 4 órakor reggel maga ment el a Hallesba, a párisi vásárcsarnokba. Mária Lujzát ő vitte vissza Bécsbe.

(Folyt. köv.)

**Kit terhel a kövezetvám?** Minthogy borvásárlásoknál a kövezetvám kérdése sokszor ad vitára és pörre alkalmat, tudatjuk, hogy a budapesti tábla e kérdést 1905. évi II. G. 56. sz. itéletében igy döntötte el: Az a kérdés, hogy az alperes által a vasut részére kifizetett összegnek a kövezetvámra eső és 127 K 36 fillért tevő része felperest terheli-e, attól függ, hogy felperes az árut a budapesti vasuti állomásra tartozott-e szállitani, vagy pedig alperes budapesti üzleti telepére? Mert előbbi esetben a kövezetvám, amely az árunak a vasuti állomásról a vevő alperes üzleti telepére való fuvarozása következtében merült fel az átvétellel, utóbbi esetben pedig az átadással járó költséget képez és a kereskedelmi törvény 341. §-án alapuló jogszabály az, hogy egyéb megállapodás vagy eltérő kereskedelmi szokás hiányában az átadással járó költségeket pedig a vevő köteles viselni. Ebből következik, hogy ha a kövezetvámot az eladóra akarjuk utalni, a vétel megkötésénél állapitsuk meg, hogy a bor üzletünkbe, illetőleg pinczénkbe szállitandó, különben a kövezetvám bennünket terhel.

**Vidéki kávések találkozó helye.** *Fried* Gyula, a székesfőváros e népszerü kávésa, Dohány-utcza 2. szám alatt levő „Szeged városához“ czimzett kávéházának emelésén szakadatlanul fáradozik. A tavasz alkalmából valóságos pálmaerdőt varázsolt a terraszára, a hol az előkelő közönség szivesen gyönyörködik e forgalmas városrész zajos életében. A vidéki kávések is itt tartják találkozóhelyüket, mit is ajánlunk olvasóink figyelmébe.

**A szakácsok köréből.** A „Magyar Szakácsok köre“ szakképzett szakácsokat ingyen helyez el. Az egyesület tisztelettel kéri a szállodás és vendéglős urakat, valamint az uraságokat, hogy bizalommal forduljanak a kör elnökségéhez: *Budapest, IV., Régi-posta-utcza 11.*

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet.**

**BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társas-reggelieiket a következő helyeken tartják:

Május 11-kén: **Burger Károlynál „Hungária“ szálloda.**

Május 18-ikán: **Krajcsovics Rezső** vendéglőjében *Mátyásföldön* délután *ozsonna*. Közlekedés a czinkotai helyiérdekü vonattal.

Május 25-én **Doktor Lászlónál**, VIII., Tavaszmező-utcza 7.

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

*Május 11-én*: *Hajós Károly* vendéglőjében, I. Farkasrét melletti csendőrlaktanyában. Közlekedés: farkasréti villamos vasut.

*Május 18-án: Noficzer Károly* vendéglőjében, VI., Erzsébet-királyné-ut 50.

### „Jó barátok“ összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik „**Jó barátok**“ társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Május hó 9-én *Markhardt* András vendéglőjében VIII., Mária Terézia-tér 1. szám.

Május hó 16-án *Kriszt* Károly vendéglőjében V., Visegrádi-utcza 24. sz.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**A választások.** A fölszabadult ország szive szabadon és magasztosan nyilatkozott meg az urna előtt. A nemzet lelkéből ez az akarat lett urrá, hogy hazánk legyen független és a magyaroké! A 48-as függetlenségi lobogóé az absolut, az ellenállhatlanul tulnyomó többség az ország házában; tehát ha lesznek is még küzdelmes napjaink, aminthogy lesznek, immár nem bizonytalan előttünk az ut és a czél, mert rendithetlenül áll majd a törvényhozás nagy többsége a jog, törvény és igazság mellett. A mi speciális ipari érdekeinket illeti, hát örvendetes ránk, hogy szakmánk alapos ismerője s igaz barátunk, dr *Barabás* Béla, aradi ipartársulatunk volt jogtanácsosa, három helyütt jutott mandátumhoz, ezek között Budapest VII. kerületében is diadalmas többséggel. Örvendetes ránk, ha nem is győzedelmeskedtek, hogy a jelöltek sorában két szaktársunk is szerepelt. Mindkettő Győrmegyében. Az egyik *Dreiszker* József vasuti vendéglős, a másik *Németh* Imre téthi vendéglős. Becsült és tisztelt közöttünk mindkettő neve. Adja Isten, hogy az uj választásokkor közülünk is helyet találjon valaki a parlamentben. Addig is megnyugvással tölt el bennünket, hogy a magyar iparosság oly kiváló férfiát, mint *Madary* Gábor, szintén a székesfőváros, ennek leghatalmasabb kerülete, a nyolczadik, szintén annyira fölemelte, hogy a pótválasztásnál minden valószinüség szerint mandátumhoz jut. Már pedig, ha egyszer ő helyet foglal a törvényhozásban, igaz és határozott pártfogónak nem leszünk hiányában. Éljen a haza!

**Esküvő.** Diszes esküvő szinhelye volt a Terézvárosi plébánia templom április 25-én. Ekkor vezette oltárhoz *Kittner* Mihály az Andrássy-uti *Wágner* Vilmos-féle nagyvendéglő derék főpinczére *Peszlényi* Ilona kisasszonyt. Násznagyok voltak *Wágner* Vilmos vendéglős és tétényi *Kittner* István. Nyoszolyó lányok: *Tschida* Paula és *Fíbi* Irma. Vőfélyef *Élő* József és *Skrubek* Antal. Az előkelő nászközönség sorában ott láttuk *Tschida* Pál m. kir. postamestert, a báró *Madarássy-Beck* család tagjait, *Wágner* Vilmosnét, *Tschida* Ödönt nejével, *Rehling* Józsefet nejével, *Dékány* Sándort, *Gaál* Andort stb. Esküvő után a diszes násznép a Deák-téri Szűcs és Balika vendéglőjébe vonult hol a lakoma igen fényesen sikerült. A tiszta szerelemből kötött frigyre Isten áldását kivánjuk.

**György napja.** Ha borongósan is, de szent György meghozta a gyöngyvirágfakasztó májust. A mi szivünben is gazdagon nyilhattak a hála virágai, mert hát szerkesztőnket György napjára elhalmozták jó barátai és tisztelői üdvözleteikkel. A szeretet és ragaszkodás eme feledhetlenül kedves megnyilatkozásaiért ezennel hálás szívvel mond köszönetet, hosszu és boldog életet kivánva nekik a nemsokára teljesen fölszabadulandó, független magyar hazában.

**Föltámadt „Mátyás Király.“** A Kerepesi-ut régi nevezetessége, a mely nélkül ez a hatalmas világút hiányos volt, a „Mátyás Király-kávéház“ ujra megnyilt, de megifjodottan, a hajdani ház helyén épült gyönyörü palotában, fényes, szinte káprázató berendezéssel. A föltámadott „Mátyás király“ gazdája *Christe* Károly, a „Svábhegy-szálló“ tulajdonosa, mig vezérkara *Geislinger* Endre nappali, *Szlatorics* József éjjeli főpinczér; tehát oly férfiak csoportosúlnak a megújhodott „Mátyás király“ körül, a kik biztositnak arról, hogy az uj lokalitásnak is meglesz a régi népszerüsége.

**Dvorzsák a Józsefvárosban.** *Dvorzsák* János szaktársunk, a ki dohány-utczai vendéglőjében annyira népszerüvé tette magát, megvette a Kölcsey-utczában levő Tüdős-féle házat és vendéglőt s már a saját kezelésében meg is nyitotta. Ez a vendéglő, a mely *Tüdős* József, Miksa császár nyugalmazott szakácsának kezelésében a Józsefváros legkedveltebb helyisége volt, *Dvorzsák* aegise alatt ismét visszanyeri régi fényét, a mely *Tüdős* barátunk betegsége folytán hanyatlásnak indult.

**Károlyi Nándor a Tavaszmező-utczában.** Lapunk mult számában jelentettük, hogy *Károlyi Nándor* jeles szaktársunk, volt királyi pinczemester, a József-utcza 59. szám alatt levő vendéglőjét, a ház lebontása miatt május elsejével elhagyta. Téves volt azonban az a hiradásunk, hogy a Kerepesi-út 19. szám alatt felépült „Mátyás király“ palotában nyitja meg helyiségét; mert uj helyisége, diszesen és kényelmesen berendezve, *VIII. Tavaszmező-utcza* 2. szám alatt épült palotában lesz. Itt bugyog az ő hires szegszárdvidéki borainak forrása. Menjünk *Károlyi* Nándorhoz!

**Asbóth a milleniumi versenypályán.** *Asbóth* János, a ki hársfa-utczai vendéglőjében jó nevet vivott ki magának, elnyerte a milleniumi torna-versenypálya kantinját. Bejárat a Csömöri-utról. Ezen a pályán, a hova a nemzetközi foot-ball és bicyklimérkőzések s a középiskolák országos torna-versenye nagy és előkelő közönséget szokott vonzani, *Asbóth* mindenképpen méltó vendéglősnek fog bizonyúlni. Hamisittatlan, kitünő borai igazán izomedzői lesznek sportüzőinknek.

**Változás a „Kék Flaskó“-nál.** A Terézváros patriarchális helyiségét, a terézvárosi pabricius polgárok hires találkozót helyét, a jó borairól városszerte ismert „Kék flaskó“-t a Király-utcza végén a városligeti Fasornál, *Blaska István*, a régi tulajdonos, nagyrabecsült szaktársunk, *Leyrer Károlynak* adta át. Leyrer Károly tiszteletre méltó multja kezeskedik arról, hogy a „Kék flaskó“ híre-neve nem hanyatlik, hanem emelkedik s a „Kék flaskó“ továbbra is a búfelejtők derűt árasztó lámpása marad.

**Szakácsok nyilatkozata.** A „Szakácsok köre“ elnöksége hivatalosan a következők nyilvánitására kérte föl lapunkat: A minap az ujságok azt hirlelték, hogy *Schaeffer* Antal nevü szakács berugott állapotban a Csömöri-uti „Vasut“ kávéházban lövöldözött. A „Magyar szakácsok köre“ tudatja, hogy neki ilyen nevü tagja nincs, sőt a magyar szakácsok között ilyen nevü egyén ismeretlen. Ennek kijelentését a magyar szakácsság intelligens testületének jó hirneve követeli. *Palkovics* Ede elnök.

**Az orosz kölcsön.** A Pol. Korr. közli ama czári ukáz szószerinti szövegét, a melyet a czár 1906 április 4-én a pénzügyminiszterhez intézett az uj öt százalékos orosz államkölcsön-kötvények kibocsátásáról. A kölcsön névértéke 343,750.000 rubel, 2250 millió frank, 1118 millió német birodalmi márka, 1075 millió, 800.000 holland forint, 39,325.000 font sterling, 2133 millió korona. A kötvények névreszólók és 500, 2500 és 5000 frankos darabokban bocsáttatnak ki a megfelelő rubel, márka, holland forint, font sterling és korona értékben. A kamatok félévenkint 1906 április 18-ig és illetőleg május 1-ig évi sorshuzás utján törlesztendők, a mely 1917 évtől kezdve minden év január 19-én, illetőleg február 1-én lesz. A kölcsön törlesztésére 1917-től kezdve a kölcsön névértékének 082,731.612 százalékos amortizációs kvóta fordittatik. 1916 április 13-ig, illetve május 1-ig a kölcsön nem mondható föl és nem konvertálható. E kölcsön kötvényei és szelvényei minden orosz adótól mentesek. A kötvényeket a pénzügyminiszter által e czélra kiszemelt pénzintézetek és bankházak realizálják. A kamatszelvények, valamint a kisorsolt és felmondott kötvények kifizetése azon összegekben történik, a melyek a czimletekben megállapitott értékaránynak megfelel: *Budapesten* koronaértékben a „*Magyar Általános Hitelbank*“-nál. Ugyanezen intézet szolgáltatja ki annakidején költségmentesen az uj szelvényeket.

**Jung Péter** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése **Budapest,**
Főüzlet: IV., Vámház-körut 12. — Telefon 785.
Fióküzlet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.
Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husneműek,** fozelékek; turista és vadász conservek. Mustár, halikra, csemegék, téa, likőrök, magyar és franczia pezsgőborok, különlegességek, ásványvizek. Vidéki szállodások, fürdővendéglősök, kávések, éttermek általánosan elismert előnyös beszerzési forrása. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Arjegyzék bérmentve.

**A Palugyay-pincze diadala.** Londonból irják *Ivan Csen* kinai nagykövet a minap *Csa-Cse* kinai császári herczeg tiszteletére, aki külön kiküldetésben járt az angol fővárosban, fényes diszebédet rendezett. Ez a lakoma a maga nemében szinte páratlan volt, mert fejedelmi vendége kedvéért a nagykövet asztalán ott szerepelt minden étel és ital, a melyet a legkényesebb nagyuri izlés kielégitésére Európa nyujthatott. A magyar borkereskedőket és bortermelőket bizonyára érdekelni fogja, ha megtudják, hogy a diszebéden a világ és különösen Európa leghiresebb borai és pezsgői között, az asztalra került a magyar bortermelés büszkesége, a tokaji bor is a *Palugyay J. és fiai* czég pozsonyi pinczéiből. A magyar bortermelésnek ez a diadala azt bizonyitja, hogy boraink régi, megérdemelt hirneve ma is fönnáll a külföldön.

**Nyilvános nyugtázás.** A „*Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata*“ és a „*Budapesti Pinczér-Egylet*“ f. évi márczius hó 7-én tartott közös bálján a következő *felülfizetések* folytak be: *Dréher* Antal 400 K, *Első Magyar Részvény-Serfőző* 300 K, *Müller* Antalné 200 korona, *François* Lajos 200 K, *Törley* József 200 K, „*Hungária*“ *nagyszálloda r.-t.* 200 korona, *Auer-fény r.-t.* 200 K, *Légszesz-társulat* 200 K, *Ált. villamossági r.-t.* 200 K, *ifj. Haggenmacher* Henrik 200 K, *Horváth* Nándor 100 K, *Krausz* Gottlieb 100 K, *Freund* Vilmos 100 K, *Gerbaud* Emil 100 K, „*Artézia*“ *szikvizgyár r.-t.* 100 K, *Szt.-Lukács-fürdő r.-t.* 100 K, *Pilseni polgári serfőzde* 100 K, *Drechsler* Béla 100 K, *Szuly* Aladár dr. 60 K, *Mosch* Béla 50 K, *Fischer* Miksa 50 K, *Hubert* J. (Pozsony) 50 K, *Maloschik* Antal 50 K, *Név nélkül* 95·50 K, *Név nélkül* 70 K, *Név nélkül* 58·16 korona, *Név nélkül* 49·37 K, *Stadler* Károly 40 K, *Név nélkül* 47·92 K, *Név nélkül* 47·75 K, *Név nélkül* 47·61 K, *Borhegyi* Ferencz 50 K, *Huber* Antal 50 K, *Haas* Fülöp és Fiai 50 K, *Schreiber* unokaöcscsei 50 K, *Palngyai* (Pozsony) 50 K, *Schmidt és Társa* (Pozsony) 50 K, *Ungar* Samu 50 K, *Littke* Ernő (Pécs) 50 K, *Aich* János 50 K, *Belatini* Artur 50 K, *Hüttel* Tivadar 50 K, *Weiszenstein* Mór 44 K, *Knuth* Károly 40 korona, *Berndorfi fémárugyár* 40 K, *Kunz* József és fiai 40 K, *Edelstein* Károly 40 K, *Márkus* József 40 K, *Schomann* Antal 40 K, *Borhegyi* Ferencz 40 K, *Holczer* Ede 40 K, *Barenfels* és *Wedekind* 40 K, *Weiszenstein* 40 K, *Fisch* Márkus 40 K, *Schulteisz* Emil 34 K, *Horner* Artur 30 K, *Krist* Ferencz Károly 30 K, *Piatnik* Nándor 38 K, *Sperl* Nándorné 30 K, *Joel* és Fiai 38 K, *Leheti* István 30 K, *Brauch* Ferencz 30 korona, *Wampetics* Ferencz 30 K, *Kass* Béla 30 K, *Bronner* Miksa 25 K, *Popper* Ede 25 K, *I. Weidmann* 24 K, *Lackenbacher* Félix, *Demeter* Sándor, *BB. Fischer, Édeskuty* Jenő, *Petánovits* József, *Girbal* Emil, *Mutzbauer* Jenő, *Spindler* Adolf, *Hölle* Márton, *Fischer* Emil, *Ehm* János, *Kaszás* Lajos, *Molnár* Sándor, *Zimmer* Péter, *Lobmayer* M. K., *Illits* Gyula, *Hauer* Bertalan 20—20 koronát, *Magyar villamossági r.-t.* 14 K, *Körúti fürdő r.-t.* 14 K, *Simon* Károly 14 K, *Jajczai* János 14 K, *Rajágh* Lajos 12 K, *Kedvessy* Nándor, *Höpfner* Hermann, *Dőzse* Döme, *Bloch* Artur, *Huber* Antal, *Hermann* Ödön, *Simon* Imre, *Guttmann* (Gyárfás) Gy., *Wolf* (Bristol), *Behrs, Steiner* Miksa, *Szenes* Ede, *Gracsmó* Zoltán, *Ott* és *Steringer, Goldberger* Simon, *Haver* Sándor, *Kupper* Sándor, *Zimmer* Péter, *Heller* B. Lipót, *Krammer* Miksa, *Ehrlich* G. Gusztáv, *Haris* és *Zeillinger, Doktor* László, *Sinner* József, *Hack* István, *Noszek* Ignácz, *Koch* József, *Mádai* Lajos, *Kávés-ipartársulat, Brauer testvérek, Fechner* I. Maximilián, *Holczer Ede és fiai, Brückner* József, *Schárhán* Jánosné, *Rumpa* Ferencz, *Förster* Konrád, *Fischer* Miksa, *Pelczmann* Ferencz, *Palkovics* Ede, *Weisz* Béla, *Juranovits* Ferencz (Szeged), *Czuba Duroziér, Szálasy* Alajos (Kassa), *Láng testvérek, Nagy* Lajos (Arad), *Nagy* Ignácz 10—10 K, *Fischer* Miksa 20 K, *Szántó* Ferencz 20 K, *Abeles* Dávid, *Margitviz r.-t., Hochstein* Károlyné, *Gruber* Ferenczné, *Oláh* István, *Favla* Ferencz, *Schlumberger* Róbert 10—10 K, *M. Steiner és társa, Polatschek és társa, Gschwindt-féle gyár, Braun testvérek,* 8—8 K, *Központi takarékpénztár* 6 K, *Suttrel* Sándor 6 K, *Ebner* Ferencz 6 K, *Polacsek* Amadeus 5 K, *Breitner, Geittner és Rausch, Weiner* Sándor, *Berger* József, *I. Feitler, Svetics* N., *Magyarits, Bernhardt* Ferencz, *Zwierschütz* Mihály, *Braun* Ignácz, *Tschögl* N., *Hruska* János, *Kommer* Antal, özv. *Sperné* 4—4 K, *Mittermayer* János 2 K, *Kónya* Sándor 2 K. A nagylelkü adakozóknak ez uton is hálás köszönetét fejezi ki — *a rendező-bizottság.*

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidéki fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

# NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)


A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizeleti nehézségeknél, a czukros húgyárnál, továbbá a légző és emesztési szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emeszthető! Csiramentes!

Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen

A

**Budapesti Ügetőverseny Egyesület**

Erzsébet királyné-uti pályáján

**a BUFFET bérbeadó.**

Ajánlatok ugy az esztendő 3 meeting-jére, valamint azokra külön-külön is, a vezértitkári hivatalhoz (VI. ker., Lendvay-utcza 2. szám) czimzendők, ahol felvilágositást is szivesen nyujtanak.

Budapesti Ügetőverseny Egyesület.

**VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER“ BORHOZ LEGJOBB!**

# Felhivás a szaktársakhoz!

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt megapasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér bugyog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a **mohai Ágnes-forrás** **I-sső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**“ dicső szolgálatába mindannyian.

## Nyilatkozat.

Minden rossz emésztésü egyénnek teljes meggyőződéssel javalhatom a Szt.-Lukácsfürdői „Kristály“ ásványvizet, melynek huzamosabb használata a tápcsatornára még makacsabb esetekben is kiváló jó hatásu. Baktoriummentes, megbizható tiszta voltánál fogva mindennapi használatra is igen alkalmas, kellemes üditő ital.

**Dr. Batizfalvy István Zoltán,**
k. i. egészségtan-tanár, Pest vármegye tb. főorvosa, Budapest, IV., Reáltanoda-utcza 19.

## Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő
**BUDAPESTEN.**

**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők** a legmodernebbül berendezett

## vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fango-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, üzleti bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdö igazgatósága.**

## Eladó.

A Kolozsváron, Deák Ferencz utcza 18. szám alatt, 15 év óta fennálló **Grünfeld** Farkas-féle nagyon jól menő, állandóan 40—50 abonenssel biró

**vendéglő**

családi körülmények miatt eladó. — Értekezhetni a tulajdonossal.

**Vendéglő.** Belváros forgalmas helyén, régi üzlet, más vállalkozás miatt eladó. — Ügynökök kizárva. Bővebbet IV., Váczi-utcza 63. szám.

## Sziklapincze

készitésére kiválóan alkalmas, finom fajszőlővel beültetett 1428 □ öl telek **Budafokon**, vizvezeték, villanyvilágitás, hajó, villanyos és gőzvasut mellett jutányosan

**eladó!**

Pinczéből kikerülő kő, kitünő épitési anyag, pinczeépités költségeit nagyrészben fedezi.

**Kovács János Budafok**
községháza (ügynökök dijaztatnak).

## Vendéglő, illetve szálloda átadás.

Egy alföldi 7000 lakosból álló magyar községben, a legszebb forgalmi helyen, egy ujjonan berendezett jó forgalmu

**szálloda és vendéglő**

melyben **több egylet** van elhelyezve, **egyéb vállalat miatt átadandó**, esetleg ugyanott egy **kaucióképes ügyes kimérő alkalmazandó.** — Bővebbet a kiadóhivatalban.

## Badacsonyvidéki

sajáttermésü **hegyiborokat** kölcsön-hordókban szállit **Balog Gyula** bortermelő Balaton-Henye. — Árjegyzék ingyen.

## BOR-ELADÁS.

**300 hektoliter,** 1902, 1903. és és 1904. évi termésü, kitünő zamatos, tisztán kezelt **Ó-BOR** 100 literen felüli mennyiségekben is olcsón eladó.

Mintával szivesen szolgál

**Kesselring Mihály**
**Módos.**


## Meghivó

**A „CONSUM“ pinczérek részvénytársaságának 1906. május hó 13-án d. e. ½11 órakor VI., Teréz-körut 4. sz., I. 5.** alatt tartandó

**II-ik rendes közgyülésére,**

miután az 1906. április hó 28-ra összehivott közgyülés az alapszabályok értelmében határozatképes nem volt.

**Napirend:**

1. Az igazgatóság jelentése.
2. A mérleg- és eredmény-számla előterjesztése.
3. A felügyelő-bizottság jelentése.
4. Határozat a felmentvény megadása tárgyában.
5. A felügyelő-bizottság dijazásának megállapitása.
6. Választások.
7. Esetleges inditványok, melyek 30 nappal a közgyülés előtt irásban benyujtandók. (24. § i.)

**Az igazgatóság.**

15 §. Ki szavazatát gyakorolni akarja, köteles legalább egy hónappal előbb nevére irt részvényeit három nappal a közgyülés előtt a társaság pénztáránál elismervény ellenében letenni.

A zárszámadások VI., Teréz-körut 4. sz. I. 5. a. helyiségben a hivatalos órák alatt megtekinthetők.


Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

## GLÜCK MÁRTON-nál

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

## Eladó borok.

**Pásztor László** urnak

**izsáki szőlőtelepén**

**120 hektó rizling, 80 hektó kövidinka, 3 hektó ó-törkölypálinka** jutányos áron **eladó.**

A vevőkért — kivánatra — kocsit küldök akár az izsáki, akár a fülöpszállási vasutállomásra.

**Izsák,** 1906. április 12.

**TÖMÖR JÓZSEF**
telep-vezető.

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**
**BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.**

## SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

**Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a saját ház. — Telefon 60—38.**

Elvállal Asphaltirozást minden alakban. — Faczement tetőzéseket. — Nedves falak szárazzá tételét asphalt anyaggal. Rövid időn belül több mint **1000 lakást mentettem meg** a penész és nedvességtől ezen vállalatommal. — Talajviz ellen elszigeteléseket, vizhatlan asphalt-lemez és asphaltirozással. — „Universal“ kautschuk asphaltlemezeket uj épületekhez készitek mérték után. — Avult zsindelytetők átvetését asphalt fedéllemezekkel minden szinben.

Zsindely és más tetők kátrányfestékkel való mázolását bármily szinben. — Elvállal továbbá e szakmába való bármily munkálatokat pontos kivitelben a legrövidebb idő alatt. — Raktáron tart és szállit következő anyagokat u. m.: **Asphalt, kátrány, kátránylemez tekercsekben, asphaltlemez** és ezekhez való czinezett szögek és faléczek, **carbolineum, carbolineum festékek, kátrány-festékek** minden szinben, **Biehn-olaj, kautschuk-asphalt** burkoláshoz, **bitomen, carbol és clozet-olaj** stb.

Végül szabadalmazott sertéstátováló és jelző kefék és ezekhez való festékeket minden szinben. — Ugyszintén javitásokat vállal e szakmában.

**Budapesten még a viz is drága.** **Vendéglősök, kávések és magánintézetek figyelmébe.**

**Uj!** Sikerült egy **vizelde szagtalanitó olajat** feltalálnom, amelylyel bárki bármily nagyságu és forgalmu vizeldét potom áron fertőtlenithet és szagtalanithat, ugy, hogy vizvezetékre egyáltalában szükség nincs. **Egy 25 kilogr. kanna ára 15 kor.,** mely mennyiség 2 évre elegendő. — **Kivánatra bérmentesen házhoz küldöm, esetleg személyesen is megjelenek.** **Uj!**

**TELEFON 60—38.** Tisztelettel **SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA** Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a saját ház.

**Budapest fő- és székváros**
**látványossága!**

# „Mátyás Király“
## kávéház

**VIII. Kerepesi-út 19. szám alatt**

**a „Mátyás király“-hoz czimzett ujonnan épült házban.**

Ezen — a legélénkebb és előkelő városrészben fekvő kávéház — legdiszesebben és az ujkor igényeinek minden kényelmével berendezve.

**vasárnap f. év május hó 6-án reggel**

## megnyilik.

Az alulirott uj helyiséget a n. é. közönség szives pártfogásába ajánlja mély tisztelettel

**CHRISTE KÁROLY, kávés**
**és a „Svábhegy“-szálloda bérlője.**

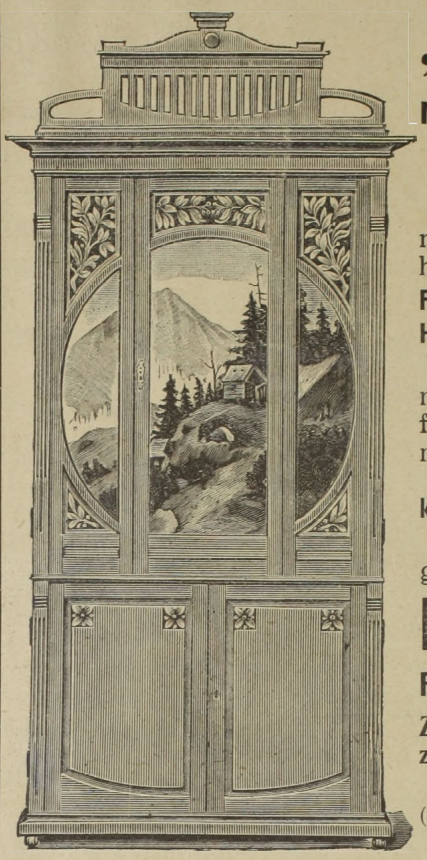
Előjegyzésekre szobákra a Svábhegy szállodában a Mátyás király kávéházban is elfogadtatnak.

**Vendéglősök, szállodások és kávésoknak**

rendkivül nagy hasznot hajt egy orchestrion.

**Legjobb szórakoztató a vendégek részére!**

Igen ajánlatos szenzácziós ujdonság a



## „Triumf“
### mandolin-piano-orchestrion

Teljes zongorával, kis és nagy dobbal, réztányérral, harangjátékkal és castagnettel **Felséges hallgató és tánczzene. Helyettesit egy teljes zenekart.**

Sem villanyerő sem motor nem szükséges, csupán sulyfelhuzás, miáltal bárhol könnyen felállitható.

**A beléje dobott pénzekből kifizeti önmagát.**

Tessék Orchestrion-katalogust kérni

## Hörl Ferdinánd
**Pozsony, Ventur-utcza 24.**

**ZIMMERMANN GY. H. Lipcsei zenélőmüvek gyárának és kivitelének képviselője.**

(Üzletei vannak: **Szt.-Pétervár, Moszkva, Riga és London.**)

# Főpinczérek Országos Óvadék-Letéti Társulata

**Budapest, VII. ker., Erzsébet-körut 39. szám.**

**Telefon 24—94.** **Hivatalos órák: d. u. 4—6-ig.** **Telefon 24—94.**

Pénzintézetünk: Terézvárosi takarékpénztár m. sz. Teréz-körüt 4.

Működésünk kiterjed egész Magyarország területére.

A bejelentett óvadék azonnal elintéztetik.

**Legmagasabb óvadék 6000 Korona.**

Kamatláb mindenkor a legmérsékeltebb.

**Uj tagok felvétele mindennap eszközöltetik.**

**Vidékről óvadék**
**sürgöny vagy telefon utján is bejelenthető.**

Fürdőhelyre foglalót adunk, tőke törlesztés erre nincs.

**Óvadék folyósitáskor csak egy heti tőke- és kamatfizetés eszközlendő.**

Az óvadék visszaérkeztekor a tőkére fizetett részletek nyomban visszautaltatnak.

**A bejelentett óvadékot titokban tartjuk.**

Ügyvezető titkár:

**Fenyves Henrik**

**Boros-Sebesi Uradalom Felügyelőségétől.**

## FÜRDŐVENDÉGLŐ BÉRBEADÁSI HIRDETMÉNY.

Nagyméltóságu **gróf Wenckheim Frigyes** ur boros-sebesi uradalmához tartozó

## Menyháza-fürdő vendéglője

**a fürdőidényre haszonbérbe adatik.** — Részletes feltételek megtudhatók **Boros-Sebesen** alolirottnál.

**Eöröm Ede** uradalmi felügyelő.

## Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, **görög-** és **sárga dinnye**, csemege **szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

**Magyar Királyi Földmivelésügyi Minister.**

36861/VIII. 2. sz.

## Hirdetés.

**A budafoki m. kir. pinczemesteri tanfolyam** pinczéjében **folyó évi május 16-án délelőtt 10 órakor** tartandó

## borárverésen

eladatik a vinczellér-iskolák szőlőiben és az állami **szőlőtelepeken termelt borok egy része.** A venni szándékozók az elárverezendő borokat **folyó évi május hó 11. és 15-én**, továbbá az árverés napján megizlelhetik. Az árverezendő borok jegyzékét az érdeklődők levelezőlapon közölt kivánságára a pinczemesteri tanfolyam igazgatósága megküldi.

Budafok, 1006 április hó.

**A budafoki m. kir. pinczemesteri tanfolyam igazgatósága.**

**Baldóczi-ásványyviz.**

## BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS

### a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

½ liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz. Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványyviz.**

**A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye.**

I. évfolyam. I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör"**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

## Pannonia szálloda

**sörcsarnok,**

**elsőrangu nagy kávéház Miskolczon.**

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre **bérbe adó.** Ajánlatok **Blau Gyula** épitész-mérnök tulajdonoshoz **Budapest, VI., Délibáb-utcza 23.** mielőbb intézendők.

A világhirü müncheni **Paulaner sör** (Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul

PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szeveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják.** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**Prindl Nándor** a müncheni „Paulaner-sörfőződe" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**vendéglős** **Budapest, VI., Andrássy-ut 51. sz.**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán



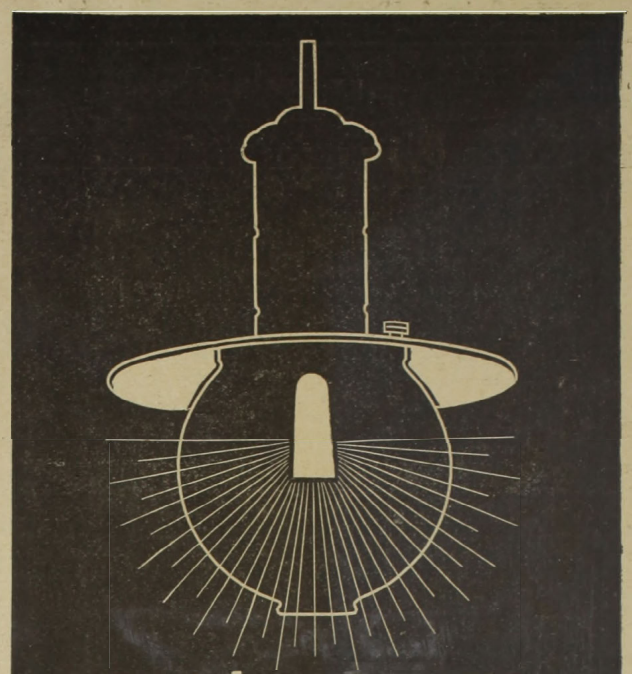

Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Vendéglősök figyelmébe!



KITSON-FÉNY. GYERTYAERŐ 1000.
LEGHATÁSOSABB ÉS LEGOLCSÓBB FÉNYFORRÁS.
TÁPLÁLJA KÖZÖNSÉGES PETROLEUM.
GYÁRTJA: A MAGYAR LÁMPAGYÁR KŐBÁNYÁN.
PROSPECTUS INGYEN.

Nyári kerthelyiségekben nélkülözhetetlen!

# Hirdetmény.

Ezennel közhirré tétetik, hogy miután a **Magyar Kiráiyi Pénzügyminiszterium** ellenőrző közegei a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték (**XVIII. sorsjáték**) I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a főárusitóknak árusitás végett kiadattak. A **Magyar Kir. Pénzügyminiszterium** által jóváhagyott sorsolási terv itt következik:

## A Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Sorsolási Terve.

**Tizennyolczadik Sorsjáték.** **125.000** sorsjegy, **62.500** nyeremény.

### Első osztály
*Betét 12 korona*
Huzás: 1906. máj. 23. és 25.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 60000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 1 á | | 10000 |
| 1 á | | 5000 |
| 4 á | 2000 | 8000 |
| 6 á | 1000 | 6000 |
| 10 á | 500 | 5000 |
| 35 á | 300 | 10500 |
| 115 á | 100 | 11500 |
| 3825 á | 40 | 153000 |
| 4000 nyer. | | Kor. 304000 |

### Második osztály
*Betét 20 korona*
Huzás: 1906. jun. 20. és 21.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 70000 |
| 1 á | | 25000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 1 á | | 10000 |
| 4 á | 3000 | 12000 |
| 6 á | 2000 | 12000 |
| 10 á | 1000 | 10000 |
| 20 á | 500 | 10000 |
| 130 á | 300 | 39000 |
| 4825 á | 80 | 386000 |
| 5000 nyer. | | Kor. 609000 |

### Harmadik osztály
*Betét 32 korona*
Huzás: 1906. jul. 17, 18, 19.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 80000 |
| 1 á | | 30000 |
| 1 á | | 25000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 4 á | 10000 | 40000 |
| 6 á | 3000 | 18000 |
| 10 á | 2000 | 20000 |
| 15 á | 1000 | 15000 |
| 135 á | 500 | 67500 |
| 5325 á | 130 | 692250 |
| 5500 nyer. | | Kor. 1022750 |

### Negyedik osztály
*Betét 40 korona*
Huzás: 1906. augusztus 13., 14. és 16.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 90000 |
| 1 á | | 40000 |
| 1 a | | 25000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 4 á | 10000 | 40000 |
| 6 á | 3000 | 18000 |
| 10 á | 2000 | 20000 |
| 15 á | 1000 | 15000 |
| 135 á | 500 | 67500 |
| 5325 á | 170 | 905250 |
| 5500 nyeremény | | Korona 1.255,750 |

### Ötödik osztály
*Betét 32 korona*
Huzás: 1906. szeptember 5. és 6.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 100000 |
| 1 a | | 40000 |
| 1 á | | 25000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 4 á | 10000 | 30000 |
| 6 á | 3000 | 18000 |
| 10 á | 2000 | 20000 |
| 15 á | 1000 | 15000 |
| 135 á | 500 | 67500 |
| 4825 á | 200 | 965000 |
| 5000 nyeremény | | Korona 1.325,500 |

### Hatodik osztály
*Betét 24 korona*
Huzás: 1906. szeptember 25-tól október 23-ig.

**Legnagyobb nyeremény szerencsés esetben**

**Korona 1.000,000**
**(Egy millió)**

A melyik ezen 550 nyeremény közül utolsónak huzatik ki, kapja a jutalmat.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Jutal. | 600000 | 600000 |
| 1 | Kor. nyer. | 400000 | 400000 |
| 1 | á | 200000 | 200000 |
| 1 | á | 100000 | 100000 |
| 1 | á | 90000 | 90000 |
| 1 | á | 80000 | 80000 |
| 1 | á | 70000 | 70000 |
| 1 | á | 60000 | 60000 |
| 1 | á | 50000 | 50000 |
| 1 | á | 40000 | 40000 |
| 2 | á | 30000 | 60000 |
| 2 | á | 25000 | 50000 |
| 4 | á | 20000 | 80000 |
| 8 | á | 15000 | 120000 |
| 30 | á | 10000 | 300000 |
| 60 | á | 5000 | 300000 |
| 435 | á | 2000 | 870000 |
| 900 | á | 1000 | 900000 |
| 1200 | á | 500 | 600000 |
| 34850 | á | 200 | 6970000 |
| 37,500 nyer. és jutalom korona | | | 11.940,000 |

Az I. osztály huzása **1906. május hó 23. és 25-én** tartatik meg. A huzások a **Magyar királyi állami ellenőrző hatóság** és királyi közjegyző jelenlétében, nyilvánosan történnek a Huzási teremben (IV., Eskü-tér, bejárat a Duna-utcza felől). — Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusitóinál kaphatók. — Budapest, 1906. évi április hó 29-én.

**Magy. kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgatósága.**

Tolnay. Hazay.

## Najman József

**hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.**

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesittetnek.

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditöviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

## Szt.-margitszigeti üditőviz

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

## Szálloda átvételi értesités.

Van szerencsém a nagyérdemü közönséget tisztelettel értesiteni. hogy **Váczon** a

## „Curia"-Szállodai

üzletet átvettem. Kitünő italokról, izletes konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Kényelmes vendégszobák állanak a t. utazó közönség rendelkezésére. Tisztelettel:

**NAGY PÉTER vendéglős.**



SIPULUSZ LAPJA

## KakasMárton

**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

## BOR

**magyarádi —— saját termés**

Ó-bor literje . . . 42 fillér.
Uj-bor literje . . . 38 fillér.

A szállitást 50 litertől felfelé, az ujszentannai állomásra szállitva utánvéttel eszközlöm.

**Hordókat frankó visszaveszek.**

**Boraim tisztaságáért szavatolok.**

**Vendéglősöknek olcsóbb ár.**

Tisztelettel

**ifj. Adelmann Ferencz**

szőlőbirtokos, Ujszentanna.

## SCHLEICHER JÓZSEF

**Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcsszörp-gyára**

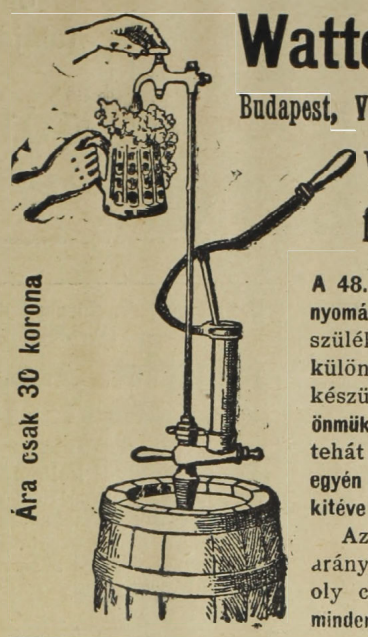
Telefon: 41—05. Telefon: 41—50

**Budapest, II. ker., Kacsa-utcza 19. sz.**

Ajánlja a. t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait. **idékre 5 kilós postacsomagok.** ☞ Előnyös árak.

## Watterich A.

**Budapest, VII., Dohány-u. 6.**



Ára csak 30 korona

**Vendéglős urak figyelmébe!!**

**A 48. számu szab. légnyomásu sörkimérő-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önmüködőleg záródik; tehát minden járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.**

Az árkülönbözet aránylag az előnynyel oly csekély, hogy az mindenkinek ajánlható.

## Seifert Henrik és Fia

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

## KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalatától Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

## 800 Hektoliter fajbor

700 hekltr. zöldesfehér, rizling és kövidinka 100 hektoliter. Nagyburgundi kis és nagy mennyiségben a helybeli vasuthoz szállitva 32 kor. árban **eladó.** Termelő mintát csakis 1 kor. előzetes beküldése ellenében küld.

**KISS GYULA szőlőtelepe IZSÁKON. (Pestm.)**

## Tifuszjárványban

vizvezetéki viz mellőzendő.

## ILONA ARTÉZI VIZ

legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

Artézia részvénytársaság

**BUDAPEST, Egressy-ut 20/c szám.**

**TELEFON: 50—72.** **TELEFON: 50—72.**

## Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**

**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

## Szálloda bérbeadás.

**Rozsnyón** a város főterén levő, a mai kor igényeinek teljesen megfelelően **ujonan átépitett, butorozott vendégszobákkal** ellátott egy emeletes

## „Fekete Sas" szálloda

1906. október 1-től — esetleg előbb is — **bérbeadó.** Bővebb felvilágositást ad: **Kiss** Károly tulajdonos, **Rozsnyó** (Gömörmegye).

**MATTONI-FÉLE**

## GIESSHÜBLER

**SAVANYÚ-KÚT**

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

## ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

## Első magyar részv. serfőzde

**Gyártelep és központi iroda: Kőbánya**

Telefon szám: 52—60.

**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**

Telefon szám: 52—59.

**Palaczksör osztálya: X. kerület Kőbánya.**

Telefon szám: 56—58.

Brázay Kálmánnál vásároljunk.




# Boreladás.

**Kunszentmiklóson** 160 hektó **1904. évi saját termésü első- rendü zöld** **Ó=rizling boraimat** eladni szándékozom. Értekezni alulirott tulajdonossal. A borok a kunszentmiklósi vasuti állomásnál vehetők át.

**TÓTH ZSIGMOND földbirtokos**

**Kunszentmiklóson.**

## KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR

**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

**AJÁNL**: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

**Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr . Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann** egyetemi tanár urak által ajánlott

## dupla malàtasör Szent István védjegygyel

**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**

**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak**: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér**, egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** **Budapest**

**Városi iroda: VIII., József-utcza 36.**

és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** **Kőbányán.** **Saját palaczk-töltés.**

**Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét,**

**Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit**

## Vendéglői kerthelyiség megnyitás Rákosszentmihályon.

A „**Zöld vadászhoz**“ czimzett **vendéglőm kerthelyiségét megnagyobbitva f. évi május hó I-én megnyitottam.** A kertet a legnagyobb igényeknek és kényelemnek megfelelőleg rendeztem be — és fedett, uj, nagy tánczteremmel láttam el. — mely **nagyközönség és számos egylet befogadására alkalmas. — Jó magyar konyhám és saját termésü dányi boraim** évek óta ismeretesek a budapesti közönség előtt is.

**Ünnep és vasárnap jóhirü czigányzenekar játszik.**

**Vendéglőm a lóvasut indulási végpontjánál fekszik.**

Mély tisztelettel

ENGELBRECHT JÓZSEF, vendéglős.

A világhirü

## Bodega de Santa Maria

**Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga**

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

**Magyarországi főraktár**: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

## A Budapesti Légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

## Gärtner Ágoston

**elektrotechnikai czikkek raktára**

**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**

**Telefon: 95—33.**

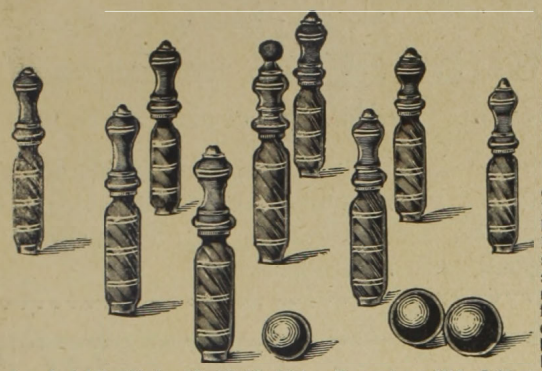
Izzólámpák, „**Nerst**“-féle lámpák, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

# KERTÉSZ TÓDOR
**MŰIPARÁRU RAKTÁRA**
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

## Kugli-Bábuk
száraz gyertyánfából készitve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet frt. 2.10, 2.50

**Lignum Sanctum kuglizó golyók**

| átm. cm. | 9 | 9½ | 10 | 10½ | 11 | 11½ | 12 | 12½ | 13 | 13½ | 14 | 14½ | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| frt | —.85 | —.95 | 1.15 | 1.30 | 1.65 | 1.90 | 2.05 | 2.20 | 2.35 | 2.60 | 2.85 | 3.10 | 3.45 |



## Kugli-golyók
száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

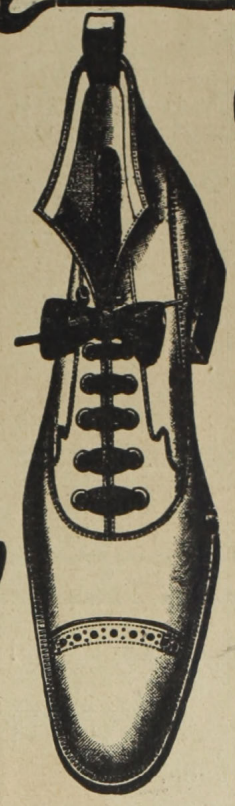
**Orosz kuglizó**
egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegborítóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő** 1.80 frt. **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajköpülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitó készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2·20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frr. **Szivar- és Cigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálytyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

**Ellenörző bárczák:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1-es sárgarézből 100 drb frt. | —.90 | 20-as sárgarézből 100 drb frt. | 2.20 |
| 5-ös vörösrézből „ „ „ | 1.20 | 150-es vörösrézből „ „ „ | 4.— |
| 10-es nikkelből „ „ „ | 1.40 | 100-as sárgarézből „ „ „ | 5.— |

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.





# Czipők

**Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhirü kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

**!! Minden czipőnk kézimunka !!**

**Mérték utáni rendeléseket vagy orthopäd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésesebben készitik el.**

**Czipőink elegáns formáikról hiresek !!**

# Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

**(A Népszinház közelében.)**

**Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni !**





# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.



## HIRMANN FERENCZ
**rézáru-gyára**
**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az** 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**



Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.



# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

## KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

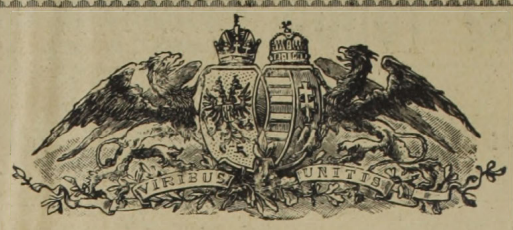
**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.




Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

# MAHUNKA IMRE

**cs. és kir. udv. butorgyáros**

Nagy választék modern butorokban

## BUDAPEST

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8.** **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

---

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

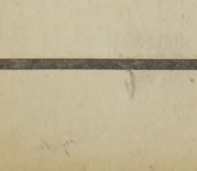
# WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

**Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.




Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlö-, csemegekendő**

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

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS** kesztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu gorcsér, gummiharisnyák, servkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

# Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató**, grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

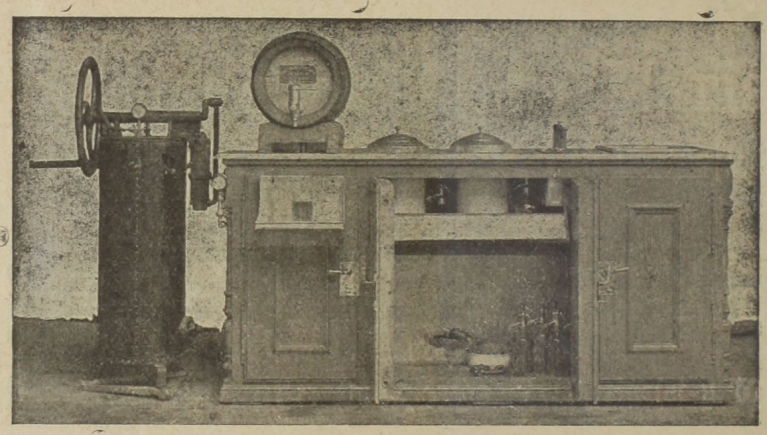
Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---



---

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar** fajborokból, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat**, ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

Legujabb amerikai rendszerü

# sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

**Különleges berendezések:**

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra **„Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket** is szállitunk.

**Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.**

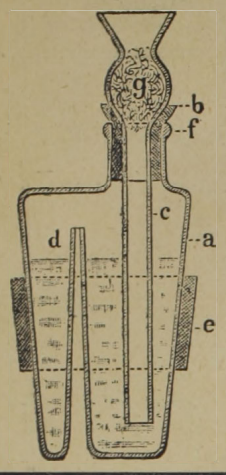
## Hazslinszky gyógyszerész és Társai

**szénsavgyár,**

**szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára**

**BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12.** Keleti pályaudvar mellett.

# „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugo




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése és **az egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

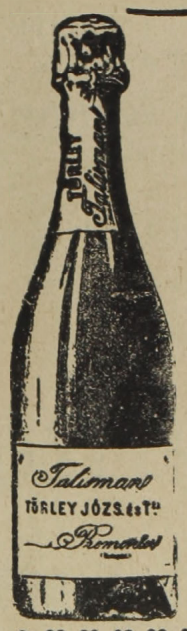
A „**BACHUS**" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | | 3.50 | | 3.— | 2.50 | |

**BACHMANN ÉS TÁRSA**

**Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.**

**Kapható minden pinczefelszerelési üzletben.**




SEC SEC

# TALISMAN

# TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

# PROMONTOR

**(BUDAPEST).**

# Zwack J. és Társai

**cs. és kir. udvari szállitók.**

**Budapesten, IX.**

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac**

A gyár 1840-ben alapittatott.

**Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.**

# Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

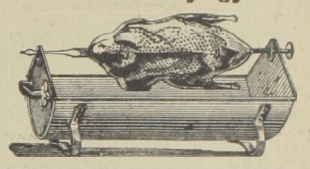


**UJDONSÁG!** **Sütőbe való nyárs,** kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malaczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.

**BUDAPEST, IV., Váczi-utcza 40.**

# LAKOS LAJOS

**takaréktüzhely-gyáros**



# BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér **1. sz.** (Haas-palota).

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

# PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus** és **sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

Magyarország legnagyobb közvetitő-intézete!

Telefon: 18—68. — Táviratok: „Közvetités“ Budapest.

Kizárólag válogatott személyzet elhelyezése!

# Értesités.

Tisztelettel hozom a **t. szállodás, vendéglős és kávés urak**, valamint az összes e **szakmához tartozó személyzet** szives tudomására, hogy **a IV. ker. Károly-körút 10.** szám alatt lévő

# közvetitő-irodámat

ugyancsak

## IV., Ujvilág-utcza 6. sz. alá

(Országos Kaszinóval szemben) f. évi **május hó I-én kizárólag helyszüke miatt** áthelyeztem.

Kérem továbbra is szives bizalmukat.

Kiváló tisztelettel **Grosz Ödön.**

Különleges tárgyaló-termek!

**Telefon 18—68.**

**Táviratok** a következő czimen adhatók fel:

**„Közvetités“ Budapest.**

**Telefon 18—68.**

Magyarország legnagyobb közvetitő-intézete!

**Villamos** világitási berendezések. **Villamos kolibri ivlámpák. Villamos** brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. **„SIMPLEX“ vizszürők.** — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál **Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: **IV., Ferenczlek-tere 4.**

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

**COGNAC**

**Czuba-Durozier & Cie.**

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

**Dr. Wágner és Társai**

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.

**Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.**

Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczetelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevel. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

**Hütő- és jéggyári berendezések.**




# Transylvania Sec

## Louis Francois & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co.

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**


„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VIII., Mária-utcza 11.

XXII-ik évfolyam. 10. szám. Budapest, 1906. május 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“. a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős **szerkesztő**:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Vemhes, nem vemhes.

Rosszul vagyunk a törvényeinkkel vagy a törvényeink vannak roszszul velünk. Nem tudjuk megérteni egymást, illetőleg mi a törvényeket. Minden egyes törvény-paragrafushoz egy szekérnyi magyarázat szükséges, még sem értik a hivatalos urak.

Különösen a hol a törvény közszabadságnak, polgárok jogainak látszik kedvezni, ott rettenetesen sok értelmüséget tulajdonitanak hivatalos uraink a törvényeknek.

Hogy egy épületes példával szolgálhassunk, közlünk egyet a magunk portájáról.

Az 1885. évi ipartörvény némely üzletek megnyitására, igy például a *vendéglői, kávéházi üzletekre* is az iparengedély kiadásának föltétlenül az erkölcsi megbizhatóság igazolását kivánja. Legutóbb egyik budapesti ker. előljárósághoz valaki kávéházi iparengedelemért folyamodott, noha a főkapitányság által kiállitott erkölcsi bizonyitványa szerint tizenhat évvel ezelőtt lopásért el volt itélve. Az illető kerület előljárója az iparengedelmet hajlandó volt kiadni, mert az elitélésből származó erkölcsi hiány hosszabb időre nem terjedhet, mint az elitéléskor mellékbüntetésképpen kiszabott polgári jogvesztés. A kerületi előljárók értekezlete azonban, noha ott is többen osztoznak e nézetben, kimondotta, hogy ezen és hasonló esetekben szigorubb álláspontot kell elkövetnie, mert az elsőfoku hatóság nem lehet illetékes elvi határozatok hozására, a felsőbb hatóságok pedig még nem határoztak. A kerületi előljárók értekezletének is igaza volt. A folyamodó pedig igyugy is meg fogja kapni az engedélyt, mivel a miniszterium — biztos tudomásunk szerint — egy olyan egyénnek is megadta azt, kinek előéletében még a lopásnál is sulyosabb folt találtatott.

Tehát az ipartörvénynek ez az erkölcsi kivánalma is csak arra való, hogy a hivatalos hatalom itt is akadálytalanul folytathassa kedvelt játékát: „Ha akarom, vemhes; ha akarom, nem vemhes!“

Az ipartörvény erkölcsi megbizhatóság feltételéhez köti az italmérési engedélyt s ime, a felsőbb hatalmak adtak tolvajnál nagyobb gonosztevőnek is.

Hát, bizony, ez igy van. A hatalom előtt a törvény csak azért van, hogy elmagyarázhassa és agyonmagyarázhassa.

Ennek szomoru hatása az a nagy corrupczió, a mely nálunk elárasztotta az állam és a társadalom életét.

A vendéglősipar rovására megengedett visszaélések következménye az, hogy szakmánkban a tisztes, megbizható elemek méltatlanságok nyomása alatt görnyedeznek, mig igen sokszor a kétes, az erkölcsi megbizhatóság ellenére közénk szabaditott elemek kedvezményt és protecczió élveznek a közönség anyagi és erkölcsi biztonságának a veszedelmére.

Az uj kormánynak, a törvényhozás megujhodott szellemének el kell söpörnie ezt a régi slendriánt, ezt a szemérmetlen vemhesjátékot a törvényekkel, különben sem fönt, sem lent nem lesz erkölcsi megbizhatóság.

---

**Örömhir.** A „Budapesti Pénzügyigazgatóság“ közegei most kézbesitik a vendéglősöknek az *1906—1908 évre* szóló *illeték-kivetést*, a mely **mellőzi az illetéknek visszamenőleg 37 százalékkal való fölemelését**. Az *eddig beszedett 37 százaléknyi többletet* a **jövő illetékébe számitják be.** A méltatlan s annyi keserüséget okozó *illetékfölemelés eltörlését* köszönhetjük a *sajtó* pártfogásának, hálával tartozunk érte a *„Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok Ipartársulatá“*-nak, különösen illustris elnökének. *Gundel Jánosnak,* a ki ebben az ügyben szünetlenül fáradozott; de leginkább köszönhetjük annak, hogy *hazánk alkotmányossága visszaállittatott* s az *ország kormánya oly férfiak kezében van,* akik előtt nem lebeg más, csak *a jog, törvény és igazság uralma*, vagyis *a nemzet nagysága és a nép jóléte.* Adja Isten, hogy a kormány és a nép zavartalanul haladhasson tovább a boldogulásnak ezen az útján.

---

## A Székesfőváros tekintetes Tanácsának
**Budapest.**

A «Borászati Lapok»-ban olvassuk:

«Hiába, a fővárosnak nincs szerencséje a borával. Ismételten próbálta azokat eladni, de az nem sikerült. Ujabban a közgyülés tudvalevőleg 1461 hektoliter bort

Telefon: 63—90.



**FANDA ÁGOSTON** ALAPITTATOTT 1820. **HALÁSZMESTER**

**BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).**

**Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.**

**Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.**

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst. chinai ezüst s alpacczából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. díjmentesen. Alapitási év 1819.

adott el belvárosi vállalkozónak hektoliterenként 30 koronáért s a vállalkozónak a szerződését a kórházak borszállitására három évvel meghosszabbitotta. A belügyminiszter azonban most a közgyülés határozatát megsemmisitette s kimondotta, hogy a bor értékesitését és a kórházi szállitást összekapcsolni nem lehet.»

Tekintetes Tanács! Olvasván ezt a közleményt, indittatva éreztük magunkat arra, hogy rámutassunk az eladási kisérlet sikertelenségének az okára.

Ennek az oka semmi egyéb, mint közigazgatási hatóságunknak az a gyöngéje, hogy mindig «szarva között keresi a tőgyét».

Köztudomásu, hogy a nép az ilyen eljárást sem bölcsnek, sem okosnak nem tekinti, hanem másmilyennek.

Ha mégis ragaszkodnak hatóságaink ehez a metodushoz, hogy ez mennyit használ a hatósági tekintélynek és a hatósági akcióknak, arról a boreladási kisérletek sikertelensége is tanuskodik.

Tessék tehát fölhagyni a szarvak között való tőgykeresés politikájával, vagyis eladó jószágunkra ott tessék vevőt keresni, ahol erre természetszerüleg alkalom kinálkozik. Ennélfogvást ne tessék se a hivatalos, se a félhivatalos lapokban, még kevésbbé a szeplőtlenes kozmetikai közlönyökben, hanem a vendéglősök és borászok szaklapjaiban s ezekben sem a XII-ik órában.

Ha igy jár el a tekintetes tanács, csekély fénzáldozattal megszerezte magának mindenféle árverések sikerének Colombus tojását, amely nemcsak borkészletétől szabaditja meg, hanem még a «Vigadót» is méltó kezekbe juttatja.

Hiszen a «Vigadó» is azért holt vagyon évek óta, mert a tekintetes tanács nagy gondot forditott arra, nehogy bérbeadása iránt a szakkörök érdeklődése kellőképpen fölkeltessék

A «Vigadó» bérbeadását is csak a hivatalos közlönyben hirdeti, holott jól tudják, hogy éppen ez az, amelyet sem a vendéglősök, sem a közönség nem olvas; sőt a hivatalnokok közül is csak azok, akik kineveztetésüket vagy nyugdijaztatásukat lesik.

A hirdetések első aranyszabálya, hogy mindig aszerint hirdessünk, mint akiknek hirdetünk. Ennek a szabálynak az érvénye alól a tekintetes tanács sem emanczipálhatja magát károsodás nélkül.

Ha mégis megteszi, azt a gyanut kelti a polgárokban, hogy vagy a rábizott közvagyonnal nem törődik, vagy a hivatásához nem ért.

Mi ezektől a föltevésünktől irtózunk, ezért voltunk bátrak jelen sorainkat — a közvagyonra való tekintetből — a tekintetes tanács figyelmébe ajánlani.

*Néhány a Székesfőváros boraira aspiráló vendéglős.*

---

**Az országos iparegyesület évi jelentése.** Az országos iparegyesület vasárnap, lapunk megjelenésekor, május 20-án tartja meg negyvenedik rendes közgyülését. A közgyülés elé terjesztendő évi jelentést Gelléri Mór igazgató szerkesztette. Hét nyomtatott iven számol be az egyesület fennállásának hatvannegyedik esztendejéről.

Bevezető részében elmondja a jelentés, hogy az elmult esztendő nem volt kedvező az egyesület tevékenységére. A nagy politikai küzdelem kihatott a társadalom minden rétegére és természetesen érdekbe vonták azokat a köröket is, amelyeknek közremüködésére ez egyesület számitani szokott. Bár az egyesület nem politizált és nem politizál ma sem, lehetetlen volt nem érezni azt a nagy küzdelmet, mely a nemzeti létért folyt és mely minden más munkát megakasztott.

Óvatosan és körültekintéssel kellett tehát az egyesületi élet medrét tovább vájni és az életet — ugyszólván — folytonosságban tartani mindaddig, mig a várva-várt kedvező fordulat be nem következik.

Ez a fordulat röviddel az évzárlat előtt a közgyülés küszöbén bekövetkezett és meghozta a reményt, hogy az iparosságnak évek óta táplált vágyai végre teljesülni fognak.

A közgazdasági kormányzat intéző vezérférfiainak aktuális nyilatkozataiból a jelentés azt a reményt meriti, hogy az az irány, melyet az egyesület több évtizedes munkája közben megjelölt, lassan-lassan érvényesülni fog.

Megnyugtató és örvendetes momentumnak mondja a jelentés az uj alakulásban azt is, hogy az egyesület alapitójának és nagynevü igazgatójának, Kossuth Lajosnak a fia, Kossuth Ferencz, az egyesület igazgatósági tagja és az ipartanácsban képviselője, vállalta a kereskedelmi tárczát.

Végül megemlitjük még a jelentés személyes vonatkozásu adataiból, hogy az egyesület elnöke, gróf *Zichy* Jenő és igazgatója, *Gelléri* Mór a lefolyt évben töltötték be müködésük *huszonötödik* esztendejét.

Kivánatos, hogy még sokáig munkálkodhassanak ennek a nagy multu, még nagyobb jelentőségü egyesületnek az élén, amely a mi szakmánknak is támogatója s a mult évben is iparunknak képesitéshez való kötésének pártolásával megbecsülhetlen szolgálatot tett nekünk.

---

## A siker útja.

A „Debreczeni kereskedelmi kör“ felhivást intézett Magyarország kereskedőihez és iparosaihoz a magyar gyáripar megteremtése végett.

A debreczeniek terve ez:

Megalakitandó a magyarországi összes kereskedők szövetsége, melynek tagjai kötelezzék magukat arra, hogy a két három évi határidő mellett szállitandó, a külföldivel árra és minőségre egyenlő iparczikkeket átveszik.

Ugyanez a szövetkezet alakitsa meg azt az országos részvénytársaságot, amely a kérdéses czikkeket készitő és szállitó gyárakat szervezze, épitse és fentartsa.

Az igy keletkezett gyárak jövője biztositva van a kereskedők szövetkezetében, mint biztos és állandó vevőben.

A gyár jó és olcsó árukat készithet, mert a részvényes ugyanaz, aki az árut a gyártól megveszi.

Igy két uton jelentkezvén a haszon, a gyár nem lesz kénytelen, ugy mint eddig, az áru minőségének rovására is hasznot hajhászni.

E terv keresztülviteléhez óriási tőke szükséges. De hisz Magyarország összes kereskedői és iparosai mérhetetlen nagy erőt képviselnek és ott vannak dusgazdag főuraink, birtokosaink, akik bizonyára követni fogják az angol példát és pénzüket a magyar ipar és kereskedelem előmozditásától sem fogják megvonni.

A debreczeniek terve tehát igen gyakorlati, teljesen a siker utján induló; mert a gyáraknak biztositaná a kellő forgalmat, minthogy részvényesei lennének a fogyasztói is.

Emlékezünk, hogy hasonló gondolat vezetett bennünket is, a mikor a vendéglősök fogyasztási. illetőleg vásárlási szövetkezetének mikénti megalakitására tettünk javaslatot.

Azt akartuk, hogy a bortermelők értékesitő szövetkezetével kapcsolatosan létesüljön ami vásárlási szövetkezetünk, amely egyrészt egy piaczot biztositana borainknak s viszont nekünk domináló befolyást engedne az áralakulásra.

Vajha a debreczeniek akciója eredményesebb lenne a mienknél; mert a debreczeni terv az, amely valósággal egy csapásra teremtene virágzó hazai ipart.

---

**Iparost az országgyülésre!** A képviselők választása megtörtént s a függetlenségi lobogó nagy diadalt aratott. Örömünkbe csak az az üröm vegyül, hogy — mint a M. J. irja — iparos nincs a törvényhozásban. Ezen a bajon az ország nem segithet, de enyhithetnek Budapest polgárai. Ugyanis itt a Józsefvárosban 22-én pótválasztás lesz a függetlenségi párt két jelöltje: *Madary Gábor* és dr *Nagy* Dezső között. *Madary* Gábor iparos ember régi harczosa a függetlenségi törekvéseknek, nemes jellem, tanult, gyakorlati eszmékkel bővelkedő politikus. Vendéglősök, józsefvárosi polgárok, iparost válasszunk! Éljen *Madary* Gábor!

---

## Uj vendéglős ipartársulat.

A veszprémi és veszprémmegyei vendéglősök, szállodások, korcsmárosok és kávések f. hó 15-én alakitották meg ipartársulatukat. A mozgalmat *Cserveny* Ferencz siófoki vendéglős inditotta meg már mult évben, s most végre siker koronázta fáradozásait. Az alakuló gyülésen a vármegye 500 korlátlan italmérője közül 112-en jelentek meg, kikhez lelkes beszédet intézett *Cserveny* Ferencz, akit egyhangulag az értekezlet elnökévé választottak. Az értekezlet egy 18-as bizottságot választott meg az alapszabályok kidolgozására.

A kávésokat *Klein* Jakab veszprémi kávés képviselte, aki az ipartársulat megalakitásán tevékeny részt vett.

---

„Asbestoid“ SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.
**Menyezet** és **faldiszitések**, valamint **falburkolatok** (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, **szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek** részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz. Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

## Glück Frigyes az Urániában.

Berchoux 1775-ben született Saint Symphorien de Layben, Lyon mellett. «La gastronomie» czimü költeménykötete 1800-ban jelent meg és három kiadást ért el egy év alatt. Sok verse valósággal közmondássá vált.

Colnet szülei arra szánták, hogy XIV. Lajos udvarán a garde du corps tagja legyen, a revolucció azonban e szándékot halomra döntötte; Colnet, ki a régi rezsim hive volt, könyvkereskedő lett. Irt egy gastronomiai költeményt «Lart de diner en ville», kora többi gastronomusával pedig szoros összeköttetésben állott.

Mária Antonin Caréme. Egy szegény péklegény családjában a huszonötödik gyermek, kinek születését az anya halálával fizeti meg. Atyja szokványos ivó, részegeskedő, ki egy szép nap a kis fiut azzal teszi ki az utczára: «Menj azzal, amit Isten adott!» Könnyes szemekkel csatangolt a kis Caréme Páris utczáin, mig végre egy laczikonyhában talál menhelyet, ahol másnap szolgálatba is fogadták. Ez volt az a kis cabaret, honnan megindult élete pályájára az a nagy szakács, akinek főztjét a XIX. században áhitattal ették császárok, királyok!

A laczikonyhából egy vendéglőbe, innen pedig 18 éves korában Bailly czukrászhoz került, aki Tayllerandnak volt szakácsa és akinek házában többször nyilott alkalma főzni-sütni. Sikeres müködéséről tudomást szerzett Laguippiere Murat herczeg szakácsa és Caréme az ő buzditására lázas hévvel fogott hozzá, hogy ismereteit bővitse. Előbb a nápolyi király, majd Fayllerand szakácsa lett, aztán egymás után lett a Prince de Galles (IV. György angol király), I. Sándor orosz czár, Württemberg herczeg, Bagration herczege és Rottschildné szakácsa. Szédületes pályafutása emlékei a következő müvek: Le pattisier pitto resque, Le maitre d'hotel francais, Le cuisinier parisien, Deux recuilles, Lart de la cuisine francais aux XIX^e siécle, Les dejeners de l'empereur Napoleon stb.

Ezekután most már bemutatom Tayllerand háztartását, melyhez annak idején egész Francziaország igazodott és egy egykoru «Festin de roy» czimü képet, mely egy nagy udvari ebédet ábrázol XIV. Lajos korából. A király egymaga külön ül, vele szemben és tőle oldalt rang szerint a különböző notabilitások, két sorban pedig zenészek. A szertartásmester minden egyes fogást külön jelzett olympiai czeremóniával, magát a Napkirályt egy vérbeli herczeg szolgálja ki.

Ez a képünk ugyanezen korból, a XIV. századból, Alba herczeg spanyol követ azon ebédjét ábrázolja, melyet az asturiai herczeg születése alkalmával rendezett. Scottin e gyönyörü rézmetszete Desmares festménye után készült és hogy nemcsak e festő, hanem más nagymesterek is szivesen vettek ecsetjükre gasztronomiai vonatkozásu témákat, arra nézve bizonyitékul közbevetem itt Meissonier hires «La confidence» czimü festményét.

Még a vázlatos rajz sem volna egész, ha fel nem emliteném Alexander Dumas pére és vele Alexander fils neveit, kik közül az első, a gróf Monte Christo és a Három muskétás czimü zseniális irója épp oly neves gourmond, mint regényiró volt és Grand dictionair müvében nem annyira tudományosságával, mint érdekességével hat. Castinati villájában talán az volt legzavartalanabb öröme, hogy ő találta fel a paradicsomost rizst.

A franczia konyha nagyságának és jelentőségének illusztrálására egy csoportképet mutatok itt be, melyen a XIX. század gasztronomusai és szakácsmüvészei vannak egyesitve. A 86 nagy férfi közül nevük felemlitésével Brillat Savarin, Cussy, Berschau, Grimod de Reyniére, Brébant, Alex, Dumas, Alexander Dumas fils, Rossini, Berthe, Jules Gauffet, Duclére, Appert, Antonin, Caréme, Desolier, Vassant, Guerin, Kannengiesser, Urbain Dubois, Emile Bernard, Riesenec, Colon, Cabuser, Achill Ausanne, Noél, Achill Tierry emlékének akarok ehelyütt áldozni.

Még csak néhány kép!

Ez Erasmus Rotterdamus, a nagy tudós, Hollbein festménye után, egyéb tudományosságán kivül arról is hires, hogy ő irta a «La civilité la table» czimü hires gasztronomiai müvet.

Ez meg a hires sanssoucii filozófnak, Francois Marie Aruet de Voltairenek párbaja, ama sok polenták és rossz kávék miatt, Nagy Frigyes hires szakácsával Noéllel, mely párbaj azonban szerencsére pompás reggelivel ért véget.

Kámzsás barát, Bartolomeo Scappi, Michel Gisleri, domokosrendi apátnak, a későbbi V. Pius pápának titkos udvari szakácsa, ki 1570-ben egy oly pompás szakácskönyvet irt, hogy gazdája 5000 scudival jutalmazta meg. Most a halállal tárgyal, mely eljött érte, mivel nagy bünökben találtatott bünösnek. Ámde mielőtt utra kelne a mélységes poklok felé, ijedtében tésztát gyur, közben megalkudni szeretne a halállal, s mivel ez már-már nyakon csipi, a tésztára ejti a pompás reszelt parnezánt. Mit tegyen? Megkinálja vele a halált. S ennek a furcsa hosszu tészta ugy izlik, hogy elragadtatásában e szókra fakad: Ma caro, ma carini!

Nos, hölgyeim és uraim, most legalább tudják, honnan származik e szó, makaróni!

Hanem a szakács grácziát kapott és — ha igaz — a pápa örömére még husz évig élt. Gerhard Dou, hollandi festő, gyönyörü interieurje. Bizonyitéka annak, hogy még ez a nagy festő is szivesen foglalkozott gasztronomiai motivumokkal, mig Pieter de Hoch képe egy hollandi vendéglőbe vezet, ahol éppen osztrigaevés és ostyasütés járja.

David Tennier lakodalom előtti konyhája meleg szineivel, kedves szinekkel tünteti elénk a lakodalmi étkezés várakozásteli izgalmait.

Ez a cherrenchiemsei mesés fényességü bajor királyi palota ebédlője, melynek asztala külön e czélra szolgáló sülyesztő készülékkel van ellátva. Valóságos Tischlein deckdich. Üresen száll le, teritve minden jóval, tünik föl.

Ebéd a laxenburgi császári palotában vadászat után 1750 körül. Az első főasztalnál az örökös főkamarás, a másodiknál az örökös főpálczás, a harmadiknál az örökös főfalkanagy prezideál.

Bécsvárosi banket 1740-ben. Az ebédet Bécs képviselői adták a vidéki városok polgármesterei és képviselők tiszteletére. A képnek ugy teritésre, mint a felszolgálásra vonatkozó részei ezen ebéd nagyszerüségei és rendkivüli nagy arányai mellett bizonyitanak.

Hölgyeim és Uraim!

Közeledem előadásom végéhez. De mielőtt befejezném ezt az igénytelen gasztronomiai elmefuttatásomat, engedjék meg, hogy megfigyeléseimet kiterjeszthessem az egyes egyénekre oly irányban, hogyan fogják, hogyan végzik el ezen étkezést.

Minden magyarázat nélkül mutatok itt be egy német tudóst, amint szegényes, sovány ebédjét fogyasztja el, amely hering és krumpliból áll, s mégis szinte sugárzik arczáról a hála, melylyel boldogan köszöni Istenének a mindennapi kenyeret.

Milyen izgatott ezzel szemben az a franczia vadász, aki Vernet Károly képén habzsolja dus reggelijét, s mert harsan a kürt hivó szava, alig ér rá lélekzeni is.

Milyen megdöbbentő ezzel szemben a fakir képe, ki egy fához lánczolva, valóban ijesztő önmegadással fogyasztja szerény ételét.

Megnyugvással, csendes boldogsággal szemlélhetjük Grützner nevének képét, a retket reggelizö jóképü papot és ennek ugyancsak egyszerü vacsoráját, valamint a német lovagkor pirosképü, jóétvágyu lovagját is.

Mivel pedig témám, amint nyájas hallgatóim látják, épp oly gazdag, változatos, kimerithetlen, mint maguk az ételek és italok neme és féleségei, nem folytatom azt, nehogy türelmüket kimeritsem. Csak még az Eszterházy herczeg ozorai vadászatát, József főherczeg egy halászlés reggelijét mutatom be, melyet Müller Antal barátom főzött. Végül egy ebédet, melyet József főherczeg adott a kisjenői vadászaton, maga főzvén «az jóféle bakagombóczokat».

Szóval ettek-ittak, esznek-isznak mindenütt az emberek és hála Istennek, szeretett hazánkban is, mert azt tartja a magyar:

Akármi van vacsorára,
Csak legyen a csutorába.

S jól teszi, hogy ezt tartja, igy tartja, mert igy teszi jól, ha igy mulat.

Vége.

## A mi nálunk nem lesz.

Németországban az uj vámtarifa a hus rohamos drágulását idézte elő s már oly mérveket öltött, hogy fenyegeti a szállósok és vendéglősök existencziáját.

Belátták, hogy elérkezett a közös, együttes védekezés ideje s ezért az «J. Hotelbesitzer-Verein» Braunschweigbe gyülésre hivta össze a szállósokat és vendéglősöket, hogy megvitassák a teendőket s megállapitsák utját, módját.

Az itt elhangzott eszmék csakhamar élénken foglalkoztatták a német szaktársakat s Frankfurté a dicsőség, hogy vendéglősei megegyezésre jutottak, egymást szigorun kötelezve az egyezségben foglalt árak betartására.

A frankfurti konvenczióban meg van állapitva az árak minimuma, a melyen alul egy szállós vagy vendéglős sem versenyezhet.

Meg vannak részletesen állapitva a borok, ételek árai részletesen s ezeket minden egyes szállós és vendéglős köteles betar-

Paprika király! Nemesitett 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba rendelést tenni. Paprika király!

tani; mert csakis ily módon képesek a vendéglősök a hus drágulásának megfelelő árakat szabni.

«Eine grosse Tat» egy «nagy tett»-nek nevezi a németek legtekintélyesebb szaklapja a frankfurtiak megegyezését és sajnálja, hogy példájuk még mindig magában áll.

A hus, általában a piacz drágulása sehol sem oly nagy s még mindig fokozódó mint nálunk; tehát sehol sincs oly nagy szükség a közös, egyetértő védekezésre, mint nálunk.

Már a mult évben, mikor a vásárcsarnoki mizériákat szellőztettük, utaltunk erre; de hát nálunk közös megállapodás, egyetértés nem volt és nem lesz.

Nemzetünk, a mely széthuzó egészében, széthuzó részeiben is, különösen az a vendéglősök között.

Bizonyosak lehetünk, hogy nálunk nem akad Frankfurt s ugy az árak drágulása, mint a viszonyok egyéb változása minden vendéglőst magára hagyottan talál.

## A pinczepenész eltávolitása.

Mult évi számainkban már ismertettünk egy eljárást arra, hogy miként lehet pinczéinkből a penészt és ártalmas gombákat eltávolitani.

Minthogy eziránt ujból is több kérdést intéztek hozzánk, tehát a «Magyar Borkereskedelem» után ismét közöljük egy eljárás leirását.

Hogy egy borpinczét a penésztől és gombáktól megtisztitsunk, mindenekelőtt a falak, a hordótalpak és a padozat lesöprése és a hordók letörlése által az odatapadt penészt el kell távolitani és a pinczét jól ki kell szellőztetni. Azután elzárják az összes nyilásokat és a pincze nagyságával arányos mennyiségü ként cseréptartókban elosztanak, a ként meggyujtják és a pinczét elzárják.

A kén elégésénél képződő, gázalaku kénsav megöli a levegőben uszó és a pinczében egyébként jelenlevő penészcsirákat és eloszlatja a dohos, rothadt szagot. A kén lehet a kereskedésben előforduló, közönséges darabos kén, vagy lehet rudalaku, vagy kisebb pinczékben használhatók a közönséges kénszeletek is. Ebből az utóbbiból körülbelül kettő kell minden ötven köbméter térfogatra, vagy megfelelő mennyiségü darabos kén. A kénezést este kell végezni, ha a pinczében minden munkát befejeztek, hogy legalább egész éjjel átjárja a bezárt pinczét a kéngőz és megtegye hatását a benne levő penész- és gombacsirákra. A kénezést annyiszor kell ismételni, ahányszor a penész jelenléte még észrevehető.

Az olyan pinczéket, amelyekben a penész könnyen lép fel, valahányszor bármely borkezelő munkát, mint lefejtést, deritést, palaczkokba töltést akarnak végezni, egy nappal előbb jól kénezni kell, hogy a bor csak tiszta, dezinficzált levegővel kerüljön érintkezésbe. A fából való hordótalpakat, a hordókat, valamint a pincze falait is langyos vizben készült konczentrált boraxoldattal való bevonás utján lehet a penész- és gombaképződéstől és a rothadástól megvédni, minthogy a borax elpusztitja a penész- és gombacsirákat, amelyek a fa korhadását okozzák.

## Heimann József.



Egész életének javát, minden erejét a velünk való munkálkodásnak szentelte.

A „Hazám“ és számos előkelő kávéház volt főpinczéréről *Heimann Józsefről* van szó, a ki nehéz munkával elérte azt, a mi minden pályatársunk álma és jutalma: az önállóságot. Nemrégen átvette az „Orient“ mellett levő „Hungária-Buffet“ vezetését s most ujabban nyitja meg az Erzsébet-körut 6. sz. alatt „Hungaria-Buffet“ söröző és borozóját.

Az a népszerüség, melyet a „Hazám“-ban és eddigi üzletében szerzett magának a fővárosi közönségnél, biztositék arra, hogy a székesfőváros e speciális mulatóhelyét magas szintre emeli s az intelligenciára kellemes szórakozóhelylyé teszi.

Szóval, sikert remélünk és jósolunk *Heimann* József vállalkozásának, mit ő teljes mértékben meg is érdemel; mert nemcsak kitünő üzletember, hanem derék polgár és hazafi is.

A függetlenségi eszmének egyik legönzetlenebb és legtántorithatlanabb hive, a ki már kora ifjusága óta áldozatkészen áll nemzeti küzdelmünk dicső lobogója alatt.

Szerkesztőnk, *Ihász* György jelöltségét is odaadással támogatta s egyike volt leglelkesebb bajnokainak.

Kedves neje, kiváló gazdasszony, kinek jó konyhája ritkitja párját.

Üdvözöljük tehát az önállók sorában: siker, szerencse kisérje vállalkozását, hogy iparunk és a közélet hasznára mentől inkább érvényesülhessen!

## Szállodai czipőlopás!

Legutolsó időben majdnem mindennapi eset volt szállókban a czipőlopás. A szállodás és személyzete, sőt a vendégek is a legnagyobb óvatossággal és figyelemmel kisérték ruházatuk lopásával gyanusitott egyéneket. Daczára a nagy éberségnek, mégsem sikerült a tettest elfogni, pedig csaknem minden elsőrangu szállóban fordultak elő az esetek, egyes alkalomkor 10—12 pár czipő, 3—4 pár ruha tünt el. A legutolsó esetet azonban feltünően tette és nagyon kihasználta a kedvező alkalmat de vesztére, mert nálunk a szállóban, hol 10 pár czipő tünt el, az este egy középtermetü szőke fiatalember, körülbelül 27 éves, ismertető jele a nyakán forradás, reggel negyed 5 órakor a szobából távozott. Podgyásza nem volt a jövetelnél, távozni pedig senki nem látta, a gyanu teljesen reá háramlott. Másnap a Royal szállóban ugyanezen fiatalember, a nyakán forradással, bérelt szobát, podgyásza egy üres cartondoboz, reggel ugyanezzel távozott, nem merte senki gyanuba venni és igy boldogan távozhatott, a szobát mindkét esetben előre fizette, nehogy a távozáskor sokáig kelljen magát feltartani, Royalból távozva Bécsbe ment, hol a bécsi rendőrség elcsipte, fényképét elküldötte Budapestre s igy legalább részesültünk abban, hogy kedves arczképében gyönyörködhettünk.

Ez az egyik oka, hogy megszünt a czipőlopás, másrészt, hogy majdnem minden egyes szállodás okulva kárán, csináltatott kártyákat a következő felirattal: A tisztelt vendégek kéretnek, hogy ruháikat és czipőiket ne helyezzék az ajtó elé!

Ebből eredő esetleges károkért a szállodás felelősséget nem vállal.

Ez elegendő arra, hogy minden vendég megértse, ha saját hibájából vagy hanyagságából az ajtó elé rakott ruha vagy lábbeli eltünik, a szállodás nem felel, nem térit meg semmit, csakis azért felelős, a mit az ő személyzete sajátkezüleg átvesz tisztitás miatt, s ezt többé a tulajdonosának visszaadni nem birja. Vagy ha egy vendég érkezésekor egy nagyobb pénzösszeget vagy ékszert ad át megőrzés végett s ezt a szállodástól ellopják, vagy ha bőröndjét érkezése alkalmával egy személyzetnek átadja s ezt többé visszaszolgálni nem tudja.

Ez helyes és elismerjük, de vannak olyan téves felfogásu vendégek, kik abban a hamis nézetben élnek, ha máma egy szállóban a tulajdonoshoz fordul, hogy neki a szállóban való tartózkodása alkalmával a gyermeke elveszett, azt is köteles megtériteni, hány eset van, hogy ruha vagy ékszerdarabot keres egy vendég, nagy izgatottságában csak a megtérités és az ékszer értékéről beszél, s mig a nagy láza elmult, megkerült véletlenül a talmi aranyláncz, melyre mindketten csalódva néznek a szállodás és vendég, a szállodás azért, mert a 300 forintot emlitett láncz tényleg 15—20 korona értékü, a vendég pediglen sajnálja, ha már elveszett, miért nem veszet el teljesen, már látta a pénzt zsebében, fenyegette is a szállodást, hogy holnap olyan botrány lesz belőle, minden ismerősét le fogja beszélni, hogy ne szálljon ebbe a szállóba, mert

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasga mint szövetkezet** **BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

itten még az aranyláncz is elveszhet, továbbá elmegy minden napilaphoz, mert ő jóban van a szerkesztőkkel és olyan botrányt csinál, ha a pénzt meg nem fizeti.

Ha a szállodás felül ilyen üres beszédnek, akkor fizet, ha pedig meggondolja, akkor kidobja, mit jól is cselekszik, ilyen esetek előfordulnak a kávéházakban is, az alábbi esetet érdemes tudomásul venni.

1906. II. E. 56. szám. Kiadmány.

Ő FELSÉGE A KIRÁLY NEVEBEN!

a budapesti kir. törvényszék, mint fellebbezési bíróság Dr. Jusztus Zsigmond ügyvéd által képviselt Gyenes Bertalan magántisztviselő budapesti lakos felperesnek — Dr. Bródy Félix ügyvéd által képviselt *Berger* Leo kávéháztulajdonos budapesti lakos alperes ellen 100 korona tőke s jár. iránt a budapesti VII. ker., kir. járásbíróság előtt folyamatba tett és ugyanott az 1906. január hó 30. napján 1095. Sp. X. 1734—6. szám alatt hozott ítélettel befejezett sommás perében felperesnek az 1906. évi február hó 14. napján 1905. Sp. X. 1734—7. szám alatt közbetett felülvizsgálati kérelme folytán az 1906. évi márczius hó 5. napján befejezett nyilvános előadás alapján az alul kitett napon következő

**ítéletet**

hozott:

Felperes felülvizsgálati kérelmével elutasittatik.

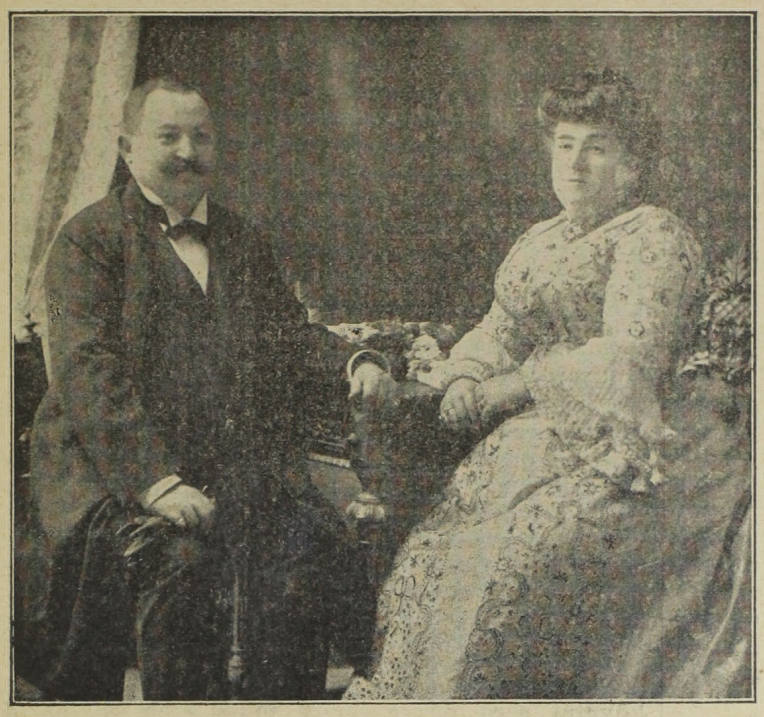
Felperesi ügyvéd felebbviteli járandósága 10 korona 60 fillérben állapittatik meg saját fele ellenében.

**Indokok:**

Az elsőbiróság ítéletében tényállásként megállapitotta, hogy 1905. deczember hó 8-án felperes alperes kávéházába betért és ott felperes felsőkabátját Nyitrai József biliárdmarkőr lesegitve, annak az asztalnak a közelébe levő fogasra akasztotta, hol felperes helyet foglalt. Utóbb felperes egy távolabb levő biliárdasztalhoz ment játszani, a honnan a fogasra, hol kabátja fel volt akasztva látni nem leheteit. Midőn hosszabb ideig tartó biliárdozás után felperes a kávéházból távozni készült, felső kabátját kereste, de nem találta, mert ez a kávéházból eltünt és helyette egy rossz karban levő téli kabátot hagytak vissza a kávéházban. Az is megállapittatott tényként, hogy midőn felperesről Nyitrai József a kabátot levette és a fogasra akasztotta, felperes nem mondta a nevezett pinczérnek, hogy a kabátot neki őrizetbe adja. Végül megállapitást nyert, hogy a kávéházban azon biliárd mellett is volt bőségesen ruhafogas, a hol felperes játszott.

E tényállást felperes meg nem támadta, s igy ez a tényállás, az 1893. évi XVIII. t. czikk 197. §-a értelmében a felülvizsgálati eljárásban is irányadó.

E tényállás mellett pedig alaptalan felperesnek az a panasza, hogy az elsőbiróság, midőn felperest keresetével elutasitotta, helytelenül mellőzte annak az anyagi jogszabálynak az alkalmazását, a mely szerint a kávéház tulajdonosa az alkalmazottja kezéhez őrizet czéljából átadott ruhadarabokért felelősséggel tartozik, mert a fenuti tényállás szerint felperes nem mondta Nyitrai József pinczérnek, hogy felsőkabátját megőrzés végett adja át neki, a nevezett pinczér erre nem vállalkozott, már pedig a felső ruhának puszta átadása a lesegités alkalmával megőrzés iránti kifejezett megbizás nélkül csak arra való megbizásnak tekinthető, hogy az átvevő a ruhadarabot a kávéházban levő fogasok valamelyikére elhelyezze, minek megtörténtével a ruhadarab további őrizete magát a tulajdonost terheli, — s igy meg lévén czáfolva, hogy felperes felső kabátját alperes pinczérjének őrizet czéljából adta volna, ennélfogva a felperes által hivatkozott jogszabály alkalmazása sem foghatott helyt.



Fürst János és neje.

Ehhez képest felperest alaptalan felülvizsgálati kérelmével el kellett utasitani.

Az ügyvédi dij megállapitása az 1868. évi LIV. t.-czikk. 252. §-án alapszik.

Budapest, 1906. évi márczius hó 5-én.

A budapesti kir. törvényszék II. polgári felebbezési tanácsa.

Dr. Csanády György s. k. II. f. t. elnök. Dr. Noszlopy Antal s. k., kir. törvényszéki biró. Gáár s. k., kir. törvényszéki biró.

Kihirdettetett 1906. évi márczius hó 5. napján. Dr. Csanády György s. k., II. f. t. elnök. Dr. Serli Nándor s. k., f. t. jegyző.

Kiadta a budapesti kir. törvényszék 1906. évi márczius hó 11-én.

G: Szikula János. Elnök.
O: Takács János. F.-t. jegyző.
Egy: Józsa Lajos.

*

Ebből is látható, hogy jogtalanul követeli a kabátot vagy felöltőt azon uriember, kinek kávéházban veszett el s a kávés urak is nagyon helyesen cselekesznek, ha ezt nemcsak tudomásul veszik, hanem tisztelt vendégeiknek tudomására hozzák.

Budapest, 1906. május hó.

*Csepreghy Gyula.*

## A legszebb jutalom.

— Képünkhöz. —

Azt mondják, hogy a dolgos ember legdrágább jutalma a jó egészség; a legszebb azonban, ha néhány évtizeden küzködve pályáján, társainak szeretetét, becsülését tapasztalhatja.

Ebben a legszebb jutalomban részesült az a derék férfiu, a kit ezuttal képben is bemutatunk olvasóinknak.

**Fürst János** szaktársunk, somogymegyei születésü, 58 éves s iparunknak régi, jeles munkása nemes tulajdonokkal ékes hitvesével együtt.

Jó híre-neve messzeföldre terjed, mert Bródban mint az ismeretes „Sárga Ház“ gazdája, majd Szabadkán 10 évig mint a „Nemzeti Szálló“ s legutóbb Ujvidéken mint az „Erzsébet-szálló“ tulajdonosa köztiszteletet vivott ki magának ugy a helyi, mint az utazó közönség előtt.

Szépen nyilatkozott ez meg április 30-án, a mikor bucsut vett működésének szinterétől.

A bucsuestélyre nagy számmal sereglettek össze tisztelői és barátai, a kiknek a nevében dr. *Kovács* Bódog ügyvéd méltatta **Fürst János** nemes tulajdonait és meghatón bucsúztatta el a távozót, a ki mindenha talpig ember, jó polgár és igaz hazafi volt.

**Fürst János** megindultan válaszolt a nagy lelkesedéssel fogadott beszédre, kiemelve, hogy hosszas munkálkodásának eredményességét nem csupán saját szorgalmának, hanem annak köszönheti, hogy hű és jó munkatársai voltak. A mint egész életében iparkodott megbecsülni derék személyzetét, ugy ennél a bucsuvételnél is hálás szívvel emlékezik meg róluk.

*Dávid* Sándor főpinczér szólt a személyzet nevében. Nehezünkre esik a bucsuzás — ugy mond — mert nemcsak a nagyrabecsült főnöktől válunk, hanem igazi atyánktól is. Szerető atyánk voltál, éppen ezért kérjük az istent, hogy ez a válásunk ne legyen örök, hanem mielőbb ismét veled munkálkodhassunk.

*

Ez a tudósitás mindennél jobban jellemzi *Fürst* Jánost, mi tehát csak azzal a kivánsággal toldhatjuk meg, hogy sok ilyen derék, jóságos férfiu támadjon szaktársaink között.

**Jung Péter** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése **Budapest,** Főüzlet: IV., Vámház-körut 12. — Telefon 785. Fióküzlet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek,** fozelékek; turista és vadász conservek. Mustár, halikra, csemegék, téa, likőrök, magyar és franczia pezsgőborok, különlegességek, ásványvizek. Vidéki szállodások, fürdővendéglősök, kávésok, éttermek általánosan elismert előnyös beszerzési forrása. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Arjegyzék bérmentve.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társas-reggelieiket a következő helyeken tartják:

Május 25-én **Doktor Lászlónál**, VIII., Tavaszmező-utcza 7.

Junius 1-én: **Schárhánn Jánosné** vendéglőjében, VII., Akáczfa-utcza 12.

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Május 25-én: *Horváth József* vendéglőjében, IX., Sertés-vágóhid,

Junius 1-én: *Gregorits Simonnál*, VI., Gömb-utcza 96.

Junius 8-ikán: *Homor Gyulánál*, VII., Erzsébet királyné-ut 34.

Junius 15-én: *Breuer Józsefnél*, I., Kelenhegyi-ut 4.

Junius 22-én: *Horváth Lajosnál*, VI., Hungária-ut 86.

Junius 28-ikán: *Bischof Pálnál*, IX., Vágóhid-utcza 8.

### „Jó barátok" összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik **„Jó barátok"** társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Május 23-ikán: *Doktor Lászlónál*, VIII., Tavaszmező-utcza 7.

Május 30-ikán: *Hajós Károlynál*, I., Csendőr-laktanya. Közlekedés a Farkasréti villanyos vasuttal.

Junius 6-ikán: *Gattó Károlynál*, VI., Lehel-utcza 21. sz.

Junius 13-ikán: *Kriszt Sándornál*, VII., Dembinszky-utcza 52. sz.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző-edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Hymen.** *Krausz* Béla fiatal brassói kávéháztulajdonos eljegyezte *Fülöp* Giza kisasszonyt Budapestről.

**József főherczeg a Margitszigeten.** József kir. herczeg most is gyakran ellátogat a szép Magitszigetre, különösen a galamblövészet idején. Ilyenkor rendesen a felső vendéglő jobb terraszán ebédel *Libits* Adolf és gróf Tholvay Takács társaságában. Kedvelt kiszolgálójuk *Vincze* József, ez az ügyes szaktársunk.

**Szakácsok megvendégelése.** *Zimmer* Péter fővárosi előkelő halászmesterünk a Magyar Szakácsok Körének tagjait barátságos vendégszeretetben részesitette a tiszteletükre adott halászlé-estélyen f. hó 18-án. *Zimmer* Péter ugyanis a budafoki-uti „Kutya-villa" vendéglőben saját maga készitette el az igen sikerült halétkeket. Szakácsaink nagy elragadtatással dicsérték *Zimmer* Péter szakácsmüvészetét s számos felköszöntők hangzottak el a vidám estélyen. Felköszöntőt mondottak *Taraba* Mihály *Schmidhofer* Vilmos, *Burghardt* Pál, *Bauer* Károly, *Wrabetz* Gusztáv a franczia szakácsok nevében pedig *Ruff* szakácsfőnök. A vendégszerető házi gazda pedig kedves vendégei egészségére ürité poharát. Itt emlitjük meg, hogy a „Szakácsok Köre tagjai a nyár folyamán minden második héten (kedden) az Arena-ut 80. sz. alatt levő *Putzer* M.-féle vendéglőben jönnek össze, minden második héten pedig a kör hivatalos helyiségében (Régi posta-utcza 11. sz.) tartanak választmányi ülést.

**Tulipán-kert.** Az Akáczfa-utcza 7. szám alatt levő „Fészek" vendéglő *László* Géza ismert régi szaktársunk kezelése mellett napról-napra látogatottabb. *László* Géza mindent elkövet a közönség kényelmére, ujabban a helyiséget diszes tulipán-kertté alakittatta át, ajánljuk a szakkörök becses figyelmébe.

**Vendéglő áthelyezés.** *Karsay* Pal vendéglőhelyiségét az Akáczfa-utcza 6. szám alól a szomszédos 4. szám alá helyezte át.

**Halat együnk.** Ujabban főleg a husdrágaság folytán mindjobban fölmerül az a kérdés, hogy a tengeri halat, mint táplálékot, nem aknázzák ki kellőleg és nem veszik a tengeri hal rendkivüli értékét elég komolyan. Éppen e napokban tartott egy neves belgyógyász, *Rosenfeld*, előadást, a melyen a következő meglepő tételeket bizonyitotta be. Két egyént teljesen egy időben látott el napokon át táplálékkal. Az egyik hust, a másik megtisztitott tengeri halat kapott. Az egyéb ételmennyiség teljesen egyforma volt. A pontos mérések kimutatták ezután, hogy a hal sokkal több fehérnyét tartalmaz, sokkal könnyebben emészthető és tápláló ereje és értéke sokkal nagyobb. Sőt *vesebajosoknál egyenesen a legjobban ajánlható táplálék* és mindent el kellene követni arra nézve, hogy minél jobb és több tengeri halat hozzanak lehetőleg friss állapotban forgalomba. Budapesten *Zimmer* Péter halászmester, a központi vásárcsarnokban, mindig nagy raktárt tart tengeri halakból.

**A mátyásföldi park-vendéglő.** A székesfőváros pesti oldalán a legkellemesebb kirándulóhely a czinkotai vonal mentén, Rákosfalva tőszomszédságában fekvő, kies „Mátyásföld", a mely Budapest legelegánsabb nyaraló-telepének mondható. Különösen élvezetessé teszi az ide rándulást a modern kényelemmel és fénynyel berendezett „Park-vendéglő", a mely *Krajcsovics* Rezső szakavatott kezelésében a legkényesebb igényeknek is megfelel. Kitünő ételek és italok, jutányos árak, figyelmes kiszolgálás.

**Veszprémi hir.** Veszprém jóhirü vendéglőse, *Hardóssy* Lajos, vendéglőjét restauráltatta. Ugy az uj berendezés, mint festése igen sikerült, amint onnan irják.

**A győri Fiume.** Győrből jelentik: A mai modern igényeknek megfelelő kávéházak száma egygyel ismét szaporodott. A „Fiume" kávéház néhány nap óta uj mundért öltött magára, mely azonfelül. hogy impozáns, izléses is. A falazat oliv-zöld alapon aranynyal pompázó czifrasággal gyönyörködtet és igazán meglátszik az átalakitás gazdagságán, hogy *Váradi Ármin* nem kimél költséget, amikor a közönség igényeit akarja szolgálni. Minden egyes butordarab uj mezbe öltözött, amely a villam-lámpák pazar fényében igen szépen fest. Igy ujonnan átalakitva, pazar diszében a Fiume-kávéház kellemes szórakozást szerez a legujabban beszerzett mozgófényképekkel.

**Péthről.** A regényes Bakony e kies fürdője igen látogatott, mind Veszprémből és környékéről, Székesfehérvárról, Várpalotáról. A fürdő derék és rokonszenves vendéglőse *Török* Gyula a legkényesebb követelményeknek is igyekszik megfelelni kitünő magyar konyhájával s zamatos italaival, a legolcsóbb árak mellett.

**Almádi.** A balaton e szép, egészséges fürdője igen népes. A fürdő az idénre is szépült, épült, több remek villával gyarapodva.

**A felvidéki söripar válsága.** Lőcséről irják lapunknak: A felvidéki sörgyártás az általános üzleti válság folytán szomoru helyzetben van, különösen nagy harczot viv az osztrák hatalmas és gyengébben adózó söriparral. Az életre való ipar helyzetén csakis a söradónak alapos, vagyis olyan reformja lendithet, a mely a két állam sörgyártását legalább adózó szempontból teljesen egyenlő elbánásban részesitené. — A másik pedig az, hogy Magyarországon ne fogyasszuk a rossz osztrák söröket.

**Ne vegyünk külföldi szappant.** A magyarországi szappangyárosok egyesülete — mint lapunknak irják — szomoru iparpártolást tapasztalt a mult esztendőben. Ugyanis a beterjesztett jelentés szerint a mult esztendőben mintegy 80.000 métermázsa szappant importáltak Ausztriából Magyarországba, körülbelül ötmillió korona értékben. — Ez a megdöbbentő jelentés inditson bennünket arra, hogy ne vegyünk idegen szappant, különösen ne osztrák Schicht-szappant, a mely sokkal rosszabb és drágább a páratlan minőségü szegedi s egyéb hazai szappannál. Pipere-szappanokban is kitünőt produkál Müller J. s több kozmetikai gyár.

**Erzsébetfalvaiak panasza.** Az „E. K." jelenti: Az erzébetfalvai vendéglősök azon panaszkodnak, hogy boraikat minden második nap felzavarják ez ellenőrök. Helyes. Az ellen nem szólunk, hogy a gyanusabb firmákat különösen figyelemmel kiséri a vezetőség, azonban a tisztességesebb elemeket örökösen zaklatni még sem czélszerü. Ezzel az egyoldalu szorgalommal a csempészetet ugy sem irtjuk ki. Egyre azonban rámutatunk, hogy annyi tekervényes s kikorrigált szemleiveket nem nem láttunk, mint mostanában. Hogy ennek mi az oka, azt kifürkészni nem a mi feladatunk, azonban aligha el nem találtuk, ha azt mondjuk, hagy legtöbbször a járatlan kezelés bosszulja meg magát.

**A spanyol bortermelés állapota.** A madridi cs. és kir. konzulatus jelentése április hóról ezeket közli: A borvásár állapota annyiban módosult. hogy a vásárlások fokozódtak. Az árak azonban nem változtak. Április utolsóelőtti hetében a fagy Valdepanesban (Spanyolország egyik legfontosabb borvidéke) rendkivül sok kárt tett. A borválság ugylátszik egyre sulyosbodik és az érdekeltek különféle módszereket javasolnak ellene, főleg fuvardijmérsékléseket.

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN ÉS MARCEL** gyárában **V. Pozsonyi-ut 21. szám** (a Margitszigettel szemben) **kaphatók**

**Egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa hálószobák.**

SZÁLLODÁK BERENDEZÉSÉRE KÜLÖNÖSEN ALKALMAS.

**(2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 frt. Diszesebb kivitelben fényezve 180 frt.**

Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

**Emberséges rendelet.** „Részeg ember elől az Isten is kitér!“ mondja a példaszó; ámde nem tér ki előle a röndér, a ki ugy beszél vele, mintha eszénél volna s aztán oly kegyetlenül bánik vele, mintha gonosztévő volna. Ez sok szerencsétlenségnek volt az okozója. Belátták ezt a rendőri hatóságok is, de az emberségnek megfelelő intézkedés elsőségének dicsősége a bajor rendőrségé. Ugyanis a müncheni rendőrhatóság rendelete szerint az eszméletlen, u. n. tökrészegeket ezentul, ha az utczán szedik fel őket, nem a rendőrkapitányságra, hanem az elmegyógyintézetbe, illetőleg kórházba kell szállitani, ahol teljes kijózanodásukig bentartatnak. Az a sok kellemetlen baleset, amely ily öntudatlan részegekkel történt, birta rá a hatóságokat e rendelet kibocsátására. Forel szerint: „Az alkoholizmusnak minden tünete, még az egyszerü ittasság is elmezavaron alapszik.“ — Kivánatos volna, hogy nálunk is követnék a müncheni rendeletet.

**Adalékok a bortörvény reviziójához.** Ezen czim alatt a napokban oly munka hagyta el a sajtót, mely a borkérdéssel foglalkozva egy uj törvény mielőbbi hozatalára akarja az impulzust megadni. A könyv szerzője dr. Drucker Jenő a M. Sz. O. E. igazgatója. A könyv, mely 200 oldalon nagy oktáv formában adatott ki, két főrészből áll. Az első részben szerző ismerteti a most érvényes bortörvényt, annak előzményeit és végrehajtási módját. Azután részletesen foglalkozik a német, a franczia, olasz, spanyol stb. idevonatkozó törvényekkel és az osztrák uj törvényjavaslattal. A második főrész tárgyalja a mostani törvény fogyatékosságait és pozitiv javaslatokat tartalmaz a borkezelés és borforgalom reformjára, a borhamisitás büntetésére és az uj törvény ellenőrzésére vonatkozólag. A könyv ára 4 korona. Kapható a Borászati Lapok kiadóhivatalában (Budapest, IX. ker., Üllői-ut 25. sz. és minden könyvkereskedésben.

A **„Magyar Szemle“** szépirodalmi, művészeti és kritikai képes hetilap folyó XVIII. évfolyamának 16. száma április 19-én jelent meg a következő kiválóan érdekes tartalommal: Táltos, Post festum. — Fra Filippo, Beszéd a nappal. — Birkás Géza, Jules Lemaitre. — K. Csaby István, A kincs. — Harsányi Kálmán, Mariaba királya. — Lenau verseiből. (Huszárdalok. — A bakonyi zsivány.) Ford. Bodrogh Pál. — Orbán János, Élet-halál. — Dutka Ákos, Fel a dalok hegyére. — Jules Lemaitre, A tizenegyezredik szüz legendája. — Dutka Ákos, Sejtem a párom. — *Regény*: Handel-Mazzetti Enrica bárónő, Jesse és Mária (14. folyt. Ford. Auer István). — Krónikás, A hétről. (Kürthy György rajzaival.) — *Irodalom*: Fieber Henrik, Nevető esztétikus. — Idegen költők (Heine, Béranger, Byron és mások dalaiból; forditotta Bodrogh Pál.) — Szerkesztő üzenetei. — Hirdetések.

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidéki fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)




A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a **légző** és **emésztési** szervek **hurutainál**.

**Húgyhajtó hatású!**

**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*

**Ny ilatkozat.**

A Szt.-Lukácsfürdő „Kristály“-forrásának vizét üditő italként szivesen alkalmazom s mint terapiás segédeszköznek is hasznát láttam ott, ahol a szénsav étvágyjavitó és bélstimuláns hatására vagyunk ráutalva.

**Dr. Kuthy Dezső,**
a vizgyógyászat egyet. m. tanára, a Szegénysorsu Tüdőbetegek Szanatorium-Egyesületének igazgatója.
**Budapest (Budakesz).**

VALÓDI
KRONDORFI
„SPRITZER“
BORHOZ LEGJOBB!

**Főnökök figyelmébe!**

Üzletvezetőnek ajánlkozik egy jobb megjelenésü, intelligens, 26 éves, nőtlen, volt nagyvendéglős, beszél magyar, német, román, keveset angol és franczia nyelven. Szakképzettsége: Szálloda, kávéház vagy étterem kezelésében teljes jártassággal bir. Megy vidékre is. Bővebb felvilágositást e lap kiadóhivatala nyujt.

**Eladó bor.**

Az 1904. és 1905. évi, saját termésü, kitünő fehér és siller

**hegyi boraimat**

(250 htl.) kicsinyben és nagyban eladom.

**Polánkay János, szőlőbirtokos**

**Eger, Knezich-út 22.**

**Tulipánkert Czinkotán.**

Ujonnan átalakitott s minden kényelemmel berendezett szép vendéglői kerthelyiségemet

**Tulipánkert**

czim alatt nyitottam meg.

**Kitünő tiszta magyar borok: Somlói 60 kr. mogyoródi 40 kr., igen jóizü csongrádi kadarka 32 kr. literenként.**

**Bódi Sándor jónevü czigányzenekara.**

Egyesületeknek a helyiség és zene dijtalanul áll rendelkezésükre. Legkellemesebb kirándulóhely.

**SOPRONYI LAJOS, vendéglős**

**Czinkota, a vasuti állomás mellett.**

**Eladó.**

A Kolozsváron, Deák Ferencz utcza 18. szám alatt, 15 év óta fennálló **Grünfeld** Farkas-féle nagyon jól menő, állandóan 40—50 abonenssel biró

**vendéglő**

családi körülmények miatt eladó. — Értekezhetni a tulajdonossal.

**Csapos vendéglős**

**kerestetik**

aki jó konyhát tud vezetni és szakképzett felesége van hozzá; az üzlet Kolozsvárott van, **szálloda** és egyedüli szép nagy kerthelyiséggel és teljes felszereléssel bir. Óvadék **2000 korona.** Esetleg **bérbe is adandó.** Megtudható **ENGELMAN HERMAN úrnál Kolozsvárott.**

**Felhivás**

**a szaktársakhoz!**

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt megapasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér bugyog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a **mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a **„TULIPÁNKERT“** dicső szolgálatába mindannyian.

## Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő
**BUDAPESTEN.**

48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők a legmodernebbül berendezett

## vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

Állandó orvosi felügyelet.

Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.**

## Badacsonyvidéki

sajáttermésü **hegyiborokat** kölcsön-hordókban szállit **Balog Gyula** bortermelő Balaton-Henye. — Árjegyzék ingyen.

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

## Vendéglő, illetve szálloda átadás.

Egy alföldi 7000 lakosból álló magyar községben, a legszebb forgalmi helyen, egy ujjonan berendezett jó forgalmu

**szálloda és vendéglő**

melyben **több egylet** van elhelyezve, **egyéb vállalat miatt átadandó**, esetleg ugyanott egy **kauczióképes ügyes kimérő alkalmazandó**. — Bővebbet a kiadóhivatalban.

## Eladó borok.

**Pásztor László** urnak

izsáki szőlőtelepén

**120 hektó rizling, 80 hektó kövidinka, 3 hektó ó-törkölypálinka** jutányos áron **eladó.**

A vevőkért — kivánatra — kocsit küldök akár az izsáki, akár a fülöpszállási vasutállomásra.

Izsák, 1906. április 12.

**TÖMÖR JÓZSEF**
telep-vezető.

## BOR-ELADÁS.

**300 hektoliter,** 1902, 1903. és és 1904. évi termésü, kitünő zamatos, tisztán kezelt **Ó-BOR** 100 literen felüli mennyiségekben is olcsón eladó.

Mintával szivesen szolgál

**Kesselring Mihály**
Módos.

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon.**

## GLÜCK MÁRTON-nál

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

**Boros-Sebesi Uradalom Felügyelőségétől.**

## FÜRDŐVENDÉGLŐ BÉRBEADÁSI HIRDETMÉNY.

Nagyméltóságu **gróf Wenckheim Frigyes** ur boros-sebesi uradalmához tartozó

## Menyháza-fürdő vendéglője

a **fürdőidényre haszonbérbe adatik.** — Részletes feltételek megtudhatók **Boros-Sebesen** alolirottnál.

**Eöröm Ede** uradalmi felügyelő.

## Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska,** spenót, **pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva-féle,** görög- és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

## SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

**Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a saját ház. — Telefon 60—38.**

Elvállal Asphaltirozást minden alakban. — Faczement tetőzéseket. — Nedves falak szárazzá tételét asphalt anyaggal. Rövid időn belül több mint **1000 lakást mentettem meg** a penész és nedvességtől ezen vállalatommal. — Talajviz ellen elszigeteléseket, vizhatlan asphalt-lemez és asphaltirozással. — „Universal" kautschuk asphaltlemezeket uj épületekhez készitek mérték után. — Avult zsindelytetők átvetését asphalt fedéllemezekkel minden szinben.

Zsindely és más tetők kátrányfestékkel való mázolását bármily szinben. — Elvállal továbbá e szakmába való bármily munkálatokat pontos kivitelben a legrövidebb idő alatt. — Raktáron tart és szállit következő anyagokat u. m.: **Asphalt, kátrány, kátránylemez tekercsekben, asphaltlemez** és ezekhez való czinezett szögek és faléczek, **carbolineum, carbolineum festékek, kátrány-festékek** minden szinben, **Biehn-olaj, kautschuk-asphalt** burkoláshoz, **bitomen, carbol és clozet-olaj** stb.

Végül szabadalmazott sertéstátováló és jelző kefék és ezekhez való festékeket minden szinben. – Ugyszintén javitásokat vállal e szakmában.

**Budapesten még a viz is drága.** **Vendéglősök, kávések és magánintézetek figyelmébe.**

**Uj!** Sikerült egy **vizelde szagtalanitó olajat** feltalálnom, amelylyel bárki bármily nagyságu és forgalmu vizeldét potom áron fertőtlenithet és szagtalanithat, ugy, hogy vizvezetékre egyáltalában szükség nincs. **Egy 25 kilogr. kanna ára 15 kor.,** mely mennyiség **2 évre** elegendő. — **Kivánatra bérmentesen házhoz küldöm, esetleg személyesen is megjelenek.** **Uj!**

**TELEFON 60—38.** Tisztelettel **SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA** Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a saját ház.

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán



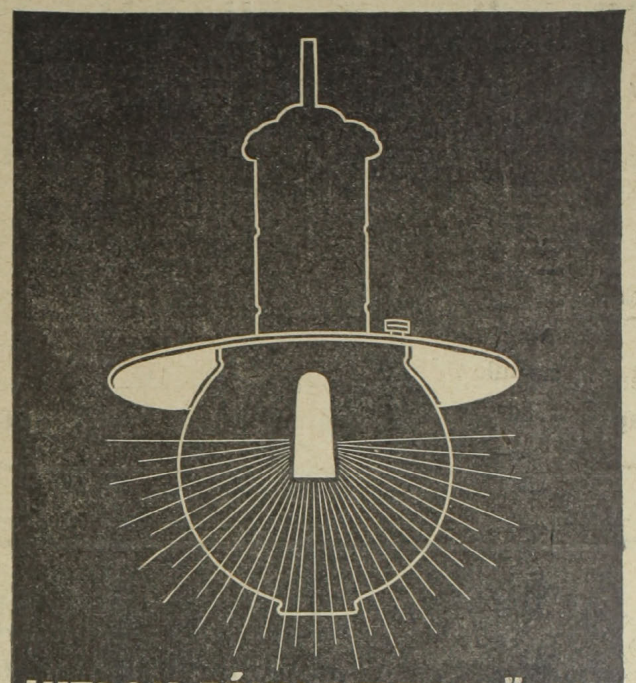

Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Vendéglősök figyelmébe!



**KITSON-FÉNY. GYERTYAERŐ 1000.**

**LEGHATÁSOSABB és LEGOLCSÓBB FÉNYFORRÁS.**

**TÁPLÁLJA KÖZÖNSÉGES PETROLEUM.**

GYÁRTJA: A MAGYAR LÁMPAGYÁR KŐBÁNYÁN.

PROSPECTUS INGYEN.

Nyári kerthelyiségekben nélkülözhetetlen!

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „**SIMPLEX**“ vizszürők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o **Budapest.** Városi üzlet: **IV., Ferencziek-tere 4.**

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

# COGNAC

**Czuba-Durozier & Cie.**

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

## Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.

**Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.**

Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczefelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hütő- és jéggyári berendezések.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

## BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

**Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.**

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

**Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.**

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

Baldóczi-ásványviz.

# BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS

## a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz.

Baldóczi-ásványviz.

Baldóczi-ásványviz.

**A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye.**

I. évfolyam. I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör"**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

# Pannonia szálloda

**sörcsarnok,**

**elsőrangu nagy kávéház Miskolczon.**

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre **bérbe adó.** Ajánlatok **Blau Gyula** épitész-mérnök tulajdonoshoz **Budapest, VI., Délibáb-utcza 23.** mielőbb intézendők.

A világhirü müncheni **Paulaner sör**

**(Paulanerbräu) a Salvatorpinczéből ezentul**

PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szíveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják.** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni.

Tisztelettel

**Prindl Nándor**

**vendéglős**

a müncheni „Paulaner-sörfőződe" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**Budapest, VI., Andrássy-ut 51. sz.**

# Főpinczérek Országos Óvadék-Letéti Társulata

## Budapest, VII. ker., Erzsébet-körut 39. szám.

**Telefon 24—94.** **Hivatalos órák: d. u. 4—6-ig.** **Telefon 24—94.**

Pénzintézetünk: Terézvárosi takarékpénztár m. sz. Teréz-körút 4.

**Működésünk kiterjed egész Magyarország területére.**

A bejelentett óvadék azonnal elintéztetik.

**Legmagasabb óvadék 6000 Korona.**

Kamatláb mindenkor a legmérsékeltebb.

**Uj tagok felvétele mindennap eszközöltetik.**

Vidékről óvadék

**sürgöny vagy telefon utján is bejelenthető.**

Fürdőhelyre foglalót adunk, tőke törlesztés erre nincs.

**Óvadék folyósitáskor csak egy heti tőke- és kamatfizetés eszközlendő.**

Az óvadék visszaérkeztekor a tőkére fizetett részletek nyomban visszautaltatnak.

**A bejelentett óvadékot titokban tartjuk.**

Ügyvezető titkár:

Fenyves Henrik

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesittetnek.

**Csillaghegyi forrásviz**

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

**Szt.-margitszigeti**

**üditőviz**

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

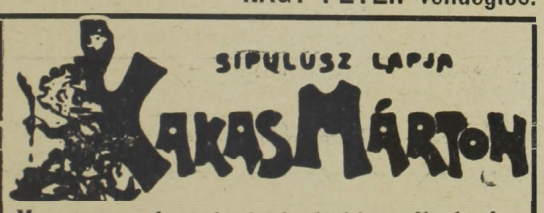
**Szálloda átvételi értesités.**

Van szerencsém a nagyérdemü közönséget tisztelettel értesiteni. hogy **Váczon** a

**„Curia"-Szállodai**

üzletet átvettem. Kitünő italokról, izletes konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Kényelmes vendégszobák állanak a t. utazó közönség rendelkezésére. Tisztelettel:

**NAGY PÉTER vendéglős.**




**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

**BOR**

**magyarádi —— saját termés**

Ó-bor literje . . . 42 fillér.
Uj-bor literje . . . 38 fillér.

A szállitást 50 litertől felfelé, az ujszentannai állomásra szállitva utánvétellel eszközlöm.

**Hordókat frankó visszaveszek.**

**Boraim tisztaságáért szavatolok.**

**Vendéglősöknek olcsóbb ár.**

Tisztelettel

**ifj. Adelmann Ferencz**

szőlőbirtokos, Ujszentanna.

**SCHLEICHER JÓZSEF**

**Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-**

Telefon: 41—05. **szörp-gyára** Telefon: 41—50

**Budapest, II. ker., Kacsa-utcza 19. sz.**

Ajánlja a. t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangu fenti gyártmányait. **idékre 5 kilós postacsomagok.** ☞ Előnyös árak.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

**„RAPID"**

**borderitő=por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

**Seifert Henrik és Fia**

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**800 Hektoliter fajbor**

700 hekltr. zöldesfehér, rizling és kövidinka 100 hektoliter. Nagyburgundi kis és nagy mennyiségben a helybeli vasuthoz szállitva 32 kor. árban **eladó.** Termelő mintát csakis 1 kor. előzetes beküldése ellenében küld.

**KISS GYULA szőlőtelepe IZSÁKON. (Pestm.)**

**Tifuszjárványban**

vizvezetéki viz mellőzendő.

**ILONA ARTÉZI VIZ**

legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telitett, bakterium-, mész- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.

**Artézia részvénytársaság**

**BUDAPEST, Egressy-ut 20/c szám.**

**TELEFON: 50—72.** **TELEFON: 50—72.**

**Tokaj-Hegyaljai borok**

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**

**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

**Boreladás!**

**Hagymássy Károly**

paksi kir. közjegyzőnél eladó 1904. évi **33 ht. kárbenet** vörös bor, **80 ht. rizling,** 58 ht. fixli és 50 ht. kárbenet siller. Tudakozódásra az **eladó küld mintát** az ár megjelölésével.

**Paradicsom!**

Jutányos árban kapható **kisebb-nagyobb üvegekben** jó házi

**főtt paradicsom**

**Pereszlényi Elekné**

**Budapest, VIII., Német-utcza 35.**

MATTONI-FÉLE
**GIESSHÜBLER**
SAVANYU-KÚT

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

**Gyártelep és központi iroda: Kőbánya**

Telefon szám: 52—60.

**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**

Telefon szám: 52—59.

**Palaczksör osztálya: X. kerület Kőbánya.**

Telefon szám: 56—58.

Brázay Kálmánnál vásároljunk.




# Eladó bor.

60 hektó saját termésü homoki fehér bor eladó.
Piacz Imre, Kiskunhalas.

# Boreladás.

Ajánlom saját termésü kitünő jó kétéves **rizling** boromat 100 hektoliter 48 fillérjével és kis-üstön főzött igen finom **ó-törköly és baraczk-pálinkámat.**

**Dr. Borsay Sándor** pestmegyei tiszti orvos **KIS-KŐRÖSÖN.**

## KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér,** egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállitó.
**Budapest** **SERFŐZDÉJE**
**Városi iroda: VIII., József-utcza 36.** **Kőbányán.**
**Saját palaczk-töltés.**

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

**Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.**

## Vendéglői kerthelyiség megnyitás Rákosszentmihályon.

A **„Zöld vadászhoz"** czimzett **vendéglőm kerthelyiségét megnagyobbitva f. évi május hó 1-én megnyitottam.** A kertet a legnagyobb igényeknek és kényelemnek megfelelőleg rendeztem be — és fedett, uj, nagy tánczteremmel láttam el. — mely **nagyközönség és számos egylet befogadására alkalmas. — Jó magyar konyhám és saját termésü dányi boraim** évek óta ismeretesek a budapesti közönség előtt is.

**Ünnep és vasárnap jóhirü czigányzenekar játszik.**

**Vendéglőm a lóvasut indulási végpontjánál fekszik.**

Mély tisztelettel
ENGELBRECHT JÓZSEF, vendéglős.

A világhirü
## Bodega de Santa Maria
**Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga**

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

**Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.**

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

## A Budapesti Légszeszgyárak
**felszerelési irodái**

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

## Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

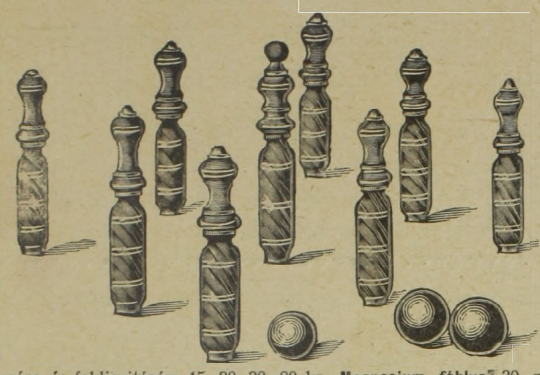
Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák,** foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

# KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

**Kugli-Bábuk** száraz gyertyánfából készítve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet frt. 2.10, 2.50

**Lignum Sanctum kuglizó golyók**

| átm. cm. | 9 | 9½ | 10 | 10½ | 11 | 11½ | 12 | 12½ | 13 | 13½ | 14 | 14½ | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| frt | —.85 | —.95 | 1.15 | 1.30 | 1.65 | 1.90 | 2.05 | 2.20 | 2.35 | 2.60 | 2.85 | 3.10 | 3.45 |



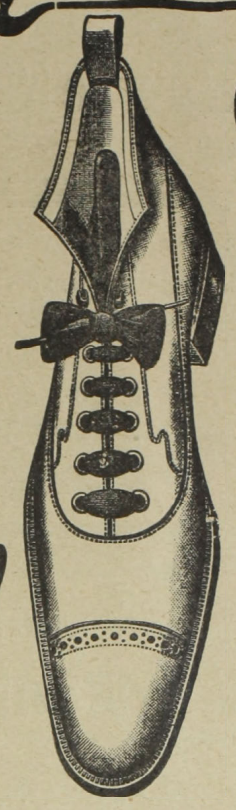
**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy plehpersely lakatra 1 frt.

**Orosz kuglizó** egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő** 1.80 frt. **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajköpülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitó készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2 20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frr. **Szivar- és czigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálytyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

**Ellenörző bárczák:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1-es sárgarézből 100 drb frt. | —.90 | 20-as sárgarézből 100 drb frt. | 2.20 |
| 5-ös vörösrézből „ „ „ | 1.20 | 150-es vörösrézből „ „ „ | 4.— |
| 10-es nikkelből „ „ „ | 1.40 | 100-as sárgarézből „ „ „ | 5.— |

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.



# Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat **világhirü kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával**, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — **Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

!! Minden czipőnk kézimunka !!

**Mérték** utáni rendeléseket vagy **orthopäd-czipőket** a legügyesebb **czipészeink** a legizlésesebben készitik el.

**Czipőink elegáns formáikról hiresek!!**

# Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

**(A Népszinház közelében.)**

**Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!**

# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

# HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az** 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

**Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.**

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

## KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

# MAHUNKA IMRE

**cs. és kir. udv. butorgyáros**

Nagy választék modern butorokban

## BUDAPEST

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8.** **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

---

**Szepességi lenipar!** **Szepességi lenipar!**

# WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.




Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlö-, csemegekendő**

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

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

# Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

## BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból**, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

## Vendéglősök, szállodások és kávésoknak

rendkivül nagy hasznot hajt egy orchestrion.

**Legjobb szórakoztató a vendégek részére!**

## Igen ajánlatos szenzácziós ujdonság a



# „Triumf“

## mandolin-piano-orchestrion

Teljes zongorával, kis és nagy d o b b a l, réztányérral, harangjátékkal és castagnettel

**Felséges hallgató és tánczzene.**

**Helyettesit egy teljes zenekart.**

Sem villanyerő sem motor nem szükséges, csupán sulyfelhuzás, miáltal bárhol könnyen felállitható.

**A beléje dobott pénzekből kifizeti önmagát.**

Tessék Orchestrion-katalogust kérni

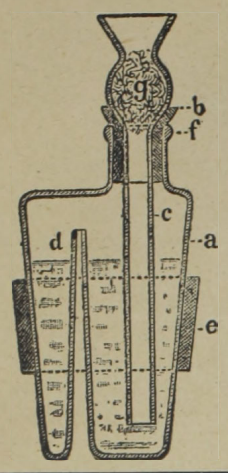
# Hörl Ferdinánd

**Pozsony, Ventur-utcza 24.**

**ZIMMERMANN GY. H. Lipcsei zenélőmüvek gyárának és kivitelének képviselője.**

(Üzletei vannak: **Szt.-Pétervár, Moszkva, Riga és London.**)

## „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése és az **egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

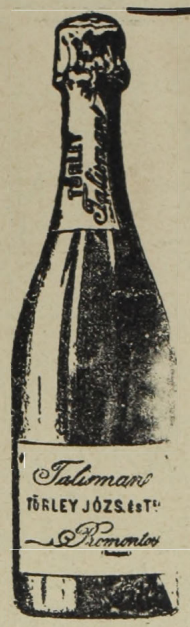
A „**BACHUS**" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | | 3.50 | | 3.— | 2.50 | |

**BACHMANN ÉS TÁRSA**

**Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.**

**Kapható minden pinczefelszerelési üzletben.**




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

**(BUDAPEST).**

## Zwack J. és Társai

**cs. és kir. udvari szállitók.**

**Budapesten, IX.**

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemü és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

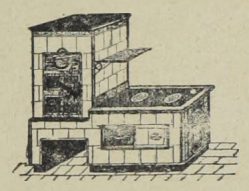
A gyár 1840-ben alapittatott.

**Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.**

## Boreladás.

**Kaszanitzky István Csongrádon** szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

## LAKOS LAJOS takaréktüzhely-gyáros BUDAPESTEN.



**osászári és királyi udvari szállitó.**

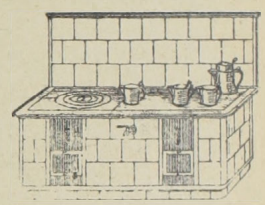
Gyár: **VIII., Bezerédy-utca 8.**

Iroda és raktár:

**IV. ker., Váczi-utcza 40 sz.**

Irányi-utcza sarkán.

**Készit és raktáron tart takaréktüzhelyeket minden alakban és kivitelben.**



## BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

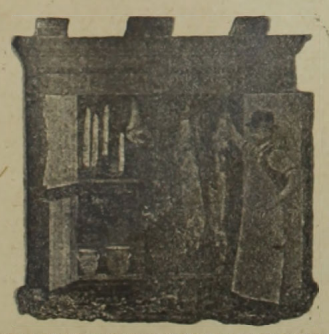
Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Legujabb találmány!**

## Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás** érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus** és **sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.



**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

**Alapittatott 1834-ben.**

## Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt préházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

59174/906. VI.

## Budapest székesfőváros tanácsától.

# Árverési hirdetmény.

A székesfőváros tanácsa az V. ker. **vigadó, vigalmi étkező és sörház helyiségeinek, ruhatárának, kávéházi helyiségeinek,**

# a vigadótéri kioszknak

és két hozzátartozó lakásnak **1906. évi november hó 1-től** kezdődő s 1915. évi, esetleg 1920. évi szeptember hó végéig tartó **együttes bérbeadására** ezennel **nyilvános ajánlati tárgyalást hirdet.**

Erről a résztvenni kivánók azzal értesittetnek, hogy az ajánlati tárgyalás **f. é. május hó 29-én, kedden délelőtt 10 órakor, a központi városháza 232. sz. bizottsági üléstermében** (városház-utczai rész I. lépcső $1^1/_2$ emelet) **fog megtartatni** s ehhez képest ajánlataikat a tanács VI. ügyosztályában (közp. városháza II. em. 237) a hivatalos órák alatt az ajánlati tárgyalás napján azonban legkésőbb délelőtt 10 óráig a tanácsi pénzügyi osztályban vagy a „Budapesti szállodások, vendéglősök, korcsmárosok ipartársulatának értesitője" szerkesztőségében (IV. ker., Ferencz József rakpart 16.) kapható bérleti szerződés miután szabályszerüen felülbélyegezve s a **székesfőváros valamely pénztáránál** az ajánlati tárgyalást megelőző napon déli 12 óráig letett **20000 K. azaz Huszezer korona bánatpénz letételét igazoló nyugtával vagy postai feladó vevénnyel felszerelve** az emlitett helyen és napon dr. **Vaszilievics** János tanácsnok ur vagy megbizottja kezéhez annál is inkább nyujtsák be, mert elkésve benyujtott vagy kellőleg fel nem szerelt ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

A bánatpénz készpénzben, a főváros által kijelölt helybeli takarékpénztárak betéti könyveiben vagy óvadékképes értékpapirokban, melyek utóbbiak azonban kivéve fővárosi kölcsön kötvényeket, melyek napi árfolyamon számittatnak, legfeljebb a tőzsdei árfolyam 90%-ával de sohasem névértéken felül számithatók.

Megjegyeztetik, hogy a vigadó világitásához és egyéb motorikus czélra szükséges áramot a magyar villamossági részvénytársulat 1908. évi október hó végéig hektovatt óránként 2, azaz kettő fillérért szolgáltatja.

A székesfőváros fentartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül szabadon választhasson s ha az ajánlatok eredményét megfelelőnek nem tartaná, ujabbi ajánlati eljárást hirdessen, vagy tetszése szerint járjon el.

Az ajánlattevő, kinek ajánlata elfogadtatott, a főváros által megállapitandó helyen és időben a szerződést alá nem irja és a szerződési biztositékot le nem teszi, akkor nemcsak bánatpénzét veszti, de azonfelül a székesfőváros a bérletet az ő kárára és veszélyére fogja másnak bérbeadni.

Budapesten, a székesfőváros tanácsának 1906. évi április hó 26-án tartott üléséből.

**Rózsavölgyi,** h. polgármester.

---

A Kolozsvári Kaszinó Igazgatóságától.

# Hirdetmény.

A Kolozsvári Kaszinó tulajdonát képező s a Deák Ferencz-utcza 16. sz. alatti **épületben lévő földszinti és emeleti**

# éttermek

**azonnali átvételre bérbe adatnak.**

A földszinti nyitott helyiségek bérlőnek **ingyenesen engedtetnek át,** az emeleti helyiségben pedig a helyi **előkelő vendéglők áraihoz képest** lesz köteles bérlő a vendégeket kiszolgálni.

Bővebb felvilágositást **Dr. Rohonczy Lajos** gazda nyujt.

Kolozsvár, 1906. május 9.

**Az igazgatóság.**

---

M. kir. földmivelésügyi miniszter.

910/1906.

# Hirdetmény.

**A Mezőhegyesi állami ménesbirtok** tulajdonát képező ugynevezett **uj-épületi (nagy-hodályi)**

# vendéglőnek

**1907. év január hó 1-től, 1910. év deczember hó 31-ig terjedő 4 év tartamára leendő bérbeadása** czéljából

**f. év május hó 23-án, délelőtt 10 órakor**

a ménesbirtok igazgatósága hivatalos helyiségében, **Mezőhegyesen versenytárgyalás lesz tartva,** ahol az egy koronás bélyeggel ellátott és a megajánlandó évi bérösszeg **10 százalékát kitevő bánatpénzzel felszerelt** zárt irásbeli ajánlatok is legkésőbb a fent jelzett határidőig beterjesztendők. Később érkező ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

A vendéglő bérletére vonatkozó részletes feltételek, ugy a **vezetésem alatti miniszteriumban, a gazdasági főigazgató IV. B. 1. osztályában,** valamint **a mezőhegyesi állami ménesbirtok igazgatóságánál betekinthetők.**

Budapest, 1906 április hó.

**M. kir. földmivelésügyi miniszter.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. II. szám. Budapest, 1906. junius 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“. a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A mi a legnehezebb.

Uj korszakról beszélünk; nagy, áldásos átalakulás reményétől vagyunk eltelve. Hogy megujhodásunkra van lehetőség, van alkalom, tagadhatlan.

Már maga az a körülmény, hogy a törvényhozás tulnyomó többségét a 48-as párt képezi, magában is elég garanciza arra, hogy az ország szekere nem halad tovább is a régi, elposványosodott csapáson.

Hogy valóban igy legyen, ez oly kötelessége a parlament mostani többségének, a mely alól semmiféle helyzet, nyomás és tekintet föl nem oldhatja.

A nemzet erkölcsi regeneráczióját keresztül kell vinnie a többségre jutott 48-as pártnak, különben érdemetlennek bizonyul a nép kitüntető bizalmára.

Igaz, hogy erkölcsi és szellemi megifjodásunk egyik föltétele anyagi megerősödésünk, a mi megint gazdasági és politikai függetlenségünk teljességétől függ. Ám jól tudjuk, hogy ehez idő, még pedig huzamos idő kell, még akkor is, ha készek és képesek volnánk a legnagyobb erőfeszitésre.

Ausztriához füző szerződésünk ideje még nem járt le s ha majd ez az idő is elérkezett, még akkor is sok nehézségbe kerül kötelékeink feloldása.

De éppen az, hogy ezek a nehézségek válságosakká, könnyen békebontókká is lehetnek, teszi szükségessé, hogy a nemzetet föleszmélten, erőinek teljében találják a veszélyt hozható események.

A parlamenti többség első feladata tehát az, hogy a nemzetet a reá váró küzdelemre megedze.

Ez, a mi legnehezebb kötelességei között, jól lehet, ebben nem gátolhatja más ország fondorkodása és erőszakoskodása; mert tisztán belügy, merőben erkölcsi kérdés.

A közvélemény által eltiport korszak maradványaitól kell megtisztitanunk közéletünket. Ez jogunk is, kötelességünk is. Ebbe nem szólhat bele semmiféle idegen hatalom érdeke sérelmének ürügye alatt.

És mégis ez a legnehezebb feladat, mert a klikkek, a szétrobbantott rendszer álarczot cserélt czinkosai állnak az utjában mindenféle álnoksággal és furfangosnál furfangosabb cselvetéssel.

A hány ember él a régi korszakból a hivatalokban, a bizottságokban, clubokban, egyletekben, a sajtóban és intézetekben, mindegyik akaratlanul is — egy-egy gát, egy-egy megtévesztő szemben a megujulásra való törekvéssel.

Igen, mert hát az ember a szokás rabja s ez a nemzedék a régi corruppczió rosz levegőjében és slendriánságában nőtt fel.

A törvényhozásnak sietősen kell tennie arról, hogy a hivatalok megtisztuljanak azoktól az egyénektől, a kik magukat nem a nemzet szolgáinak tekintették, hanem a népet vették rabszolgaszámba s ugy bántak vele, a hogy a rossz gazda sem bánik barmaival. Ezek az individiumok, a kik lefelé nem ismertek kötelességet csupán önmaguk kényelmét, hasznát és zsarnokságának biztonságát, ezek az emberek a mint meggyülöltették a régi rendszert, azonképpen fognák idő előtt elkorhasztani az uj korszakot is, ha odvaikban továbbra is megtüretnének.

Meg kell szabaditani közéletünket ezektől a kenyérpusztitóktól, népkeseritőktől; friss levegőt, világosságot árasszunk rejtekeikbe.

Igazság, népszeretet s a haza nagysága, ez a hármas egy czélhoz alakuljon át állami gépezetünk; a bürokratikus tulkapásokat lehetetlenné kell tennünk a miniszteri termektől a legkisebb falu előljárósági irodájáig.

Ha ezt nem viszi keresztül az országgyülés többsége, ugy végképpen megdől a nép hite, reménye; mert csak attól a párttól, attól a kormánytól remélheti megváltását, a mely igazsággal cselekszik és becsületet követel.

Ilyennek ismerjük a parlamenti többség vezérembereit és kipróbált harczosait a mult küzdelmeiből; igy hát reméljük, hogy emberül megfelelnek első és legnagyobb feladatuknak, a nemzet erkölcsi regeneráczijának.

Ezt mindenki óhajtva várja, de különösen a vendéglősök, a kik legtöbbet szenvedtek a régi rend corruppczijától, a bürokraczia önkényétől.

Iparunk fejlődése, egész lételünk függ tehát attól, hogy ez az ujkorszak valóban a jog, igazság és törvény uralmának korszaka legyen.

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst. chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

## Kivitelünk előmozditása.

A kereskedelemügyi minisztérium beható tanulmány tárgyává tette azokat a körülményeket, amelyek hazánk kiviteli kereskedelmét befolyásolják.

A tanulmányozás eredményeit Szterényi emlékiratba foglalta össze, amely világosan tájékoztat teendőinkről.

Az emlékirat nagy hatást tett ugy a mezőgazdák, mint az iparosok és kereskedők körében s mindegyiknél mozgalom indult meg, hogy kivitelük emelésére szervezkedjenek.

Minthogy bennünket leginkább a borkivitel érdekel, meg kell jegyeznünk, hogy erre nézve Amerika mutatkozik legjobb piacnak.

A gazdák is, a kereskedők is szervezkednek már az amerikai piac meghóditására, amire igen praktikus támogatást helyezett kilátásba a kormány; amennyiben ott borkiviteli ügynökséget akar létesiteni.

Hogy ez az ügynökség kizárólag a kormány befolyása alatt álljon, ezt sem a termelők, sem a kereskedők nem óhajtják; ellenben mindegyik arra törekszik, hogy a kiviteli ügynökség az ő aegise alatt álljon a kormány ellenőrzése mellett.

Emiatt már szaksajtójukban meg is indult a csatározás. Mi azon a nézeten vagyunk, hogy fő az amerikai piac meghóditása; tehát a borkiviteli ügynökségnek oly szervezetet kell adni, hogy abban ugy a termelők, mint a kereskedők képviselője helyet találjon s az állam hathatós ellenőrzése biztositassék.

Ez a föltétel valósitható akkor is, ha — mint a termelők egy része javasolja — az országos mintapince képezi a kiviteli ügynökség keretét; de ekkor is elengedhetlen a hathatós, szigoru állami ellenőrzés.

Különben erre vonatkozólag a «Magyar Bortermelők és Kereskedők Országos Szövetsége» már emlékiratot is terjesztett a kereskedelmi miniszterhez, amelyből érdemesnek tartjuk a következő rész közlését:

«Nem utolsó helyen áll a mezőgazdasági kivitel akadályai között a termelők közönyössége, mert nem számol a kiviteli piac igényeivel, hanem azt várja, hogy a fogyasztás alkalmazkodjék a mi termelésünkhöz.

Mezőgazdasági kivitelünk érdekében tehát sürgős szükség lenne megfelelő hazai kereskedelmi szervezetre, mely a termelő és külföldi kereskedő, esetleg fogyasztó között állva, a mezőgazdaság terményeit átvegye, a fogyasztás számára elő- és szükség esetén ki-készitse és igy hozza forgalomba.

A mezőgazdasági kivitelt a szállitás szervezése révén előmozditó hazai vállalatok nagyon hasznos intézmények és üdvös eredményekre is mutathatnak, de ez még nem elég; nemcsak szállitással, hanem közvetlen üzletkötéssel is foglalkozó előkészitési és értékesitési szervezetre, esetleg szervezetekre lenne az országnak szüksége.

Arra való tekintettel, hogy itt egyenként nagy tömegeket termelő és milliónyi értékekre rugó fogyasztás tárgyát képező árukról van szó, de az áruk természete is különkülön szaktudást igényel, a szervezeteket megfelelően specializálni kellene, gondoskodva minden egyes ágban a lehető legmesszebbmenő szakszerüségről.»

Ugyanezek az irányelvek jutottak megismerésre a Szövetségünk kezdeményezésére és közreműködésével a mult év szeptemberében, Székelyhidon tartott érmelléki borászati kongresszuson, amely Szövetségünket megbizta az amerikai borkivitel fejlesztését szolgáló szervezet létesitésével.

Ennek a szervezetnek az előmunkálatait megindítottuk és pedig a következő alapon:

A Szövetség tagjaiból egy amerikai borkiviteli csoportot létesit, a legjelentékenyebb borkereskedő cégek bevonásával. A csoport a Szövetség patronátusa és ellenőrzése mellett állandó kirendeltséget állit fel New-Yorkban. A kirendeltség költségeit az első három éven át felerészben az érdekeltség, felerészben a kormány biztositaná.

A kirendeltségnek Amerikában és a jelzett alapon a csoport tagjainak kereskedelmi képviselete, vagyis a kirendeltség vezetője mint a csoportban résztvevő cégek megbizott kereskedelmi ügynöke telepednék le New-Yorkban, azzal a rendeltetéssel, hogy az Unio államait rendszeresen beutazva, az ottani borkereskedőkkel és nagyobb fogyasztó-vállalatokkal személyes érintkezésbe lépve, eleinte megrendeléseket gyüjtsön és üzleteket közvetitsen, később, a mutatkozó szükségességhez képest állandó pincészetet és raktárt rendezne be, melynek szükségletét a kiviteli csoport tagjai a magyar termelőktől beszerzendő borokkal látnák el.

A kirendeltségnek Amerikában és a jelzett alapon való létesitése mellett, a már felhozottakon kivül, még a következőket bátorkodunk Nagyméltóságod figyelmébe ajánlani:

A kiviteli piacok kiszemelésénél nézetünk szerint egyik döntő szempont kell, hogy legyen, az illető piacok felvevő képessége. Ebből a szempontból pedig Amerika mindama külföldi piacok között, amelyek boraink elhelyezésénél figyelembe veendők, első helyen áll. Az Északamerikai Egyesült Államoknak évenként való borbevitele megközeliti a husz millió korona értéket. Aligha csalódunk, ha a bevitelt még lényegesen fokozhatónak állitjuk, daczára egyes amerikai államok, nevezetesen Kalifornia erősen fejlődő bortermelésének, mert az ottani bor minősége a fejlettebb izlést nem elégiti ki és igy a jobb borokban való szükségletet a jövőre is a bevitel fogja kielégiteni; ez a szükséglet pedig állandóan emelkedik. Ha tekintetbe veszszük, hogy Magyarország az emlitett, máris jelentékeny és egyre fokozódó bevitelben alig számbavehető csekély mértékben, évenként mintegy 60.000 koronával vesz részt: arra a meggyőződésre kell jutnunk, hogy Amerika az a piac, amely borkivitelünk számára, mint leghálásabb, rendszeres kereskedelmi tevékenységgel legbiztosabban meghódítható és soha teljesen ki nem aknázható terület jelentkezik. Ezért kivánjuk a kirendeltséget Amerikában létesiteni. És hogy a kirendeltséget szigoruan kereskedelmi alapon kivánjuk szervezni, annak okai önként következnek azokból, amiket a Kiviteli Emlékirat fent idézett passzusai meggyőzően kifejtenek. Ezek a tételek fokozott mértékben állanak Amerikára nézve, amelynek piaca ismert, szigoruan kereskedelmi jellegénél és óriási dimenziójánál fogva csakis szigoruan kereskedelmi tevékenység utján hóditható és tartható meg. Ezt a feladatot tehát csakis az általunk létesitendő kirendeltséggel azonos kereskedelmi szervezet oldhatja meg tartós sikerrel.

Mint vállalkozásunk sikerének egyik biztató feltételét, legyen szabad megemlitenünk, hogy a kirendeltség vezetőjéül Szövetségünk ügyvivő igazgatóját sikerült megnyernünk.

Mindezek alapján azzal a tiszteletteljes kérelemmel fordulunk Nagyméltóságodhoz, hogy amerikai kirendeltségünk költségeihez három éven át hozzájárulni méltóztassék.»

Igy szól az emlékirat, amelyből kitetszik, hogy a szövetség befejezett tény elé akarja állitani a kormányt; amivel legfölebb csak azt érik el, hogy a gazdaközönség gyanuját és féltékenységét keltik föl maguk ellen.

Már pedig borkivitelünk érdeke azt követeli, hogy egyetértés legyen a termelők és kereskedők között.

---

**Uj államtitkár.** A kié a föld, azé az ország; ezért keltett örömet és szép reményeket a nemzetben, hogy a magyar föld legigazabb barátja, Dr. *Darányi* Ignácz került vissza a földmivelési miniszterium élére. Az öröm még teljesebbé lett azzal, hogy első munkatársául, államtitkárul, dr. *Mezőssy Bélát* nevezte ki a király. Dr. *Mezőssy Béla* fia a megboldogult *Mezőssy Lászlónak*, a 48-as eszmék izzó vérü bajnokának, Tokaj legkiválóbb bortermelőjének. *Mezőssy* Béla tehát a föld, a szabadság és igazság szeretetét atyai örökségként viszi a miniszteri székbe. Ehez járul széleskörü, modern müveltsége, eleven, élesen látó szelleme; tehát oly fegyverrekel áll a kormányrud mellett, hogy bizton és sikerről sikerre irányithat mezőgazdaságunk hajóját. Családi tradicójánál fogva is legtöbbet várhat tőle a bortermelés, a melynek emelkedése a mi iparunk érdeke is. Az uj államtitkárt tehát mi is szivből üdvözölhetjük.

---

## Panem et circenses!

A római nép, bár Coriolanus annak idején ugyancsak lepocsékolta, mégis csak okosabb volt a modern tömegnél.

Ők kenyeret és cirkuszi látványosságot követeltek, amitől a has lecsendesül s a szivnek is jut gyönyörüség.

Nálunk éhezünk, mint a tudós macskája, mégis csak voksot követelünk, a mitől a has nem telik meg, ellenben a sziv csurig lesz undorral és keserüséggel.

Hej pedig nagy szükségünk volna kenyérre, egy kis lelki táplálékra s hogy mindezt élvezhessük, még nagyobb szükségünk

„Asbestoid“ A legszebb és legtartósabb. — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára :
PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.
Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

volna egy kis jó egészségre, különösen itt Budapesten.

Itt bizony egészség dolgában csehül vagyunk, szük utczák, dögleletes büzü csatornák, kutya-ketrecznek való lakások, mind arra szolgálnak, hogy erőtlen vénné legyen az ifju, aggá az öreg.

Telik is ebben aszép fővárosban a temető oly szaporán, hogy a répás verem sem gyorsabban.

De hát ki törődik ezzel? A magistratusnak nem élethosszabbitás a feladata, hanem a közmunkák halogatása s az adók behajtása. A ki pedig meghalt, az háttal sem fordul ide vissza, örül, hogy kiszabadult ebből a városnak hazudott csontőrlő malomból.

Pedig hát kellene és lehetne is tenni valamit a nép egészségeért mindenütt, de főképpen Budapesten.

Hogy csak ennél maradjunk, hát megemlitjük, hogy a tisztaság már maga fél egészség; a tisztaságnak pedig föltétele a viz.

No, viz van elég Budapesten. Folyam, patak, forrás özönnel dönti izomedző cseppjeit s a népnek mégsincs elég fürdője

Nagyon ügyetlen, balogsüti gazda a mi fővárosi tanácsunk. Ha a tulajdonát képező gyógyforrásokhoz nagyszerü világfürdőket épitene s kellő reklámról gondoskodnék, tódulna hozzánk az idegen s annyi haszna volna, hogy akár ezrével épithetne a közönség részére részben ingyenes, részben olcsó, filléres fürdőket.

Éppen ezért örömmel olvastuk, hogy végtére alkulóban van egy «Országos Magyar Népfürdő-Egyesület», mely abból indulva ki, hogy egészségügyi statisztikánk bizonyitja, hogy a fertőző betegségek, mint a tifusz, a vörheny, a tüdővész stb. szolgáltatják a halálozások óriási kontigensét; a fertőző betegségeknek pedig legfőbb melegágya a szenny, a piszok és az ellenük való küzdelemben leghathatósabb fegyverünk a tisztaság: ezért a közegészségügy követelménye, tehát közérdek, hogy a szegényebb embernek, még pedig kivétel nélkül minden szegény embernek, módot és alkalmat nyujtsunk testének rendszeres tisztántartására.

A világ összes kulturnépei tudatában vannak e közegészségügyi kérdés nagy fontosságának. Mindenfelé igyekeznek lehetővé tenni, hogy a gyermek az iskolában, a munkás a gyárban, a katona a kaszárnyában minden héten legalább egyszer alaposan megtisztithassa testét, edze a bőrét, a mivel leghathatósabban küzd a legtöbb betegség ellen. A többi szegény embernek pedig néhány fillérért az e czélra alapitott népfürdők állanak rendelkezésére.

Hazánkban — sajnos — e kérdést még alig méltatták figyelemre. Az egész ország népfürdőit kezünk öt ujján számlálhatjuk meg; pedig ha közegészségügyi állapotaikon komolyan javitani akarunk, minden alkalmat meg kell ragadnunk, hogy ezen a téren is előre haladjunk.

**A fény árnyai.** Alkotmányunk megmentésének s a függetlenségi eszme fényes didalának is van árnya, mint a hogy semmi tökéletes nincs a nap alatt. A „Magyar Ipar“ ezt az árnyat abban látja, hogy megint iparosok nélkül áll a parlamentünk. Alig került be 2—3 iparosnak tekinthető ember. Fel is sóhajt a „M. I.“ ilyenképpen: Ilyen egyoldalu lesz az uj parlament képe a közgazdasági érdekképviselet szempontjából. És épen most lesz ilyen, a mikor a közgazdaság elevenébe vágó nagy kérdéseknek egész sorozata várja a törvényhozás elintézését. Ausztriával és a vámkülföld államaival való gazdasági viszonyaink rendezése. A hosszu válság által ütött sebek gyógyitása. Az ipartörvény reviziója. A balesetbiztositasról szóló törvény. A betegsegitő péntárak reformja. A közszáilitási törvény. Az adóreform. Ezek csak a legfőbb tennivalók. De volna még egy egész csomó, ha reá kerülne a sor. Ilyen parlament mellett szinte azt kellene óhajtanunk, hogy ne kerüljön reá a sor.

## Figyelmeztetés!

(Beküldetett közlés végett ipartársulatunk választmányától.)

*T. Kartársak!*

A Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság a szénsavval telitett „Kristályviz“ elárusitását furfangos szerződés segitségével akarja a vendéglősökre ráerőltetni!

Tagtársaink érdekeinek megvédése alapszabályszerü kötelességünk lévén, s minthogy a szerződés egy eredeti példánya egyik tagtársunk panasza folytán kezünkben van, igy annak körmönfont szövegét ismerjük, ennélfogva mindenkit óva intünk e szerződéstől, mert az valóságos kelepcze a vendéglősre nézve. Aki aláirja, az mindenekelőtt kötelezi magát arra, hogy a kristályvizen kivül semmiféle más, szénsavval telitett vizet, tehát **még szódavizet sem** fog árusitani! másrészt jogot ad a nevezett részvénytársaságnak arra, hogy üzletében — mint valami hatóság — kutatást tarthasson s a neki nem tetsző vizeket elkobozhassa, s a vendéglőst megbirságolhassa!

Az összetartás hiján ime odáig jutottunk, hogy egy részvénytársaság ilyen megszégyenitő szerződéssel meri megkinálni a vendéglősöket. Nem kell hozzá egyéb, csak egy kis rosszakarat s ez a részvénytársaság minden vendéglőst tönkretehet, akivel sikerült a szerződést aláiratnia. A fenyegető baj egyesitse tehát a vendéglősöket s teljes erővel és egyetértéssel kiméletlenül verjék vissza az ellenük intézett vakmerő kisérletet.

Sajnos! már is akadtak olyan vendéglősök, akik e szerződést aláirták. Alább közöljük a körmönfont szerződést a kezünk közt lévő eredeti után, a szerződött vendéglős nevének kihagyásával, hogy ne kellessen neki miatta a nyilvánosság előtt röstelkedni.

Ime a mézes madzaggal összefüzött szerződés:

Budapesten, 1906. kelet.

T. N. N. urnak Budapesten.

Öntől a következő levelet kaptuk:

Tekintetes Szt. Lukács-fürdő részvénytársaságnak Budapesten.

Alólirott a mai napon a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársasággal a következő pontokban foglalt megállapodást kötöttem.

1. Alólirott ezen megállapodás időtartama alatt, egész szénsavval telitett vizszükségletét kizárólag kristályforrás ásványvizben fedezi, a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaságnál és a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság kötelezi magát a szénsavval telitett Kristályforrás ásványvizet alólirottnak, ezen megállapodás pontozatainak megfelelően és a következő árak és feltételek mellett szálitani:

| | | |
|---|---|---|
| 1/2 | liter Kristály viz, üveg nélkül | 8 fillér |
| 1 | „ „ „ „ „ | 12 „ |
| 1 1/2 | „ „ „ „ „ | 16 „ |
| 2 | „ „ „ „ „ | 20 „ |
| 1/2 | literes patentzáros üveg | 16 fillért |
| 1 | „ „ „ | 18 „ |
| 1 1/2 | „ „ „ | 20 „ |
| 2 | „ „ „ | 22 „ |
| 2 | „ parafadugós „ | 16 „ |

fizetendő készpénzben az átvételkor Budapesten.

Vevő üres kristály-üvegeit becserélheti töltött üvegekre, a fenti árak szerint való elszámolás mellett.

Szállitásnál felmerülő vasuti vagy hajófuvardij, ládák, csomagolás, továbbá állami és városi illetékek és fogyasztási adók a fenti árakba betudva nem lévén, alulirott vevő által fizetendők, illetőleg a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaságnak megtéritendők.

2. A Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság köteles alulirottnak megrendeléseit pontosan teljesiteni. Ha valamely megrendelést pontosan nem teljesitene, alulirott a Szt. Lukácsfürdő kutvállalat részvénytársaságot ajánlott levélben fogja felszólitani és amennyiben a levél vételétől számitott 24 órán belül a vállalat nem teljesitené szállitási kötelezettségét, alulirott jogositva lesz a rendelt mennyiségü Kristályforrás ásványvizet más czégnél, bárhol beszerezni és a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság köteles az esetleges árkülönbözetet és az okozott egyéb költségeket alulirottnak megtériteni, kivéve, ha a Szt. Lukács-fürdő kutvállat részvénytársaság a szállitásban vis major, avagy saját üzemében, vagy a szállitáshoz nélkülözhetetlen czikket előállitó más üzemben kiütött sztrájk által akadályozva lesz.

*Alolirott kötelezi magát arra, hogy* a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat szénsavval telitett *Kristályvizén kivül* bárminemü üvegben vagy edényben más forrásvizet, továbbá ásványgyógyvezetékvizet, akár forrásból, talajból, kutból folyóból, vagy bárhonnan származik vagy mesterséges viz, szóval bárminemü, fajtáju és néven nevezendő vizet vagy vizkeveréket, ha szénsavval, vagy másféle, e pezsgést előidéző szerrel telitettek, vagy vegyitettek, nem fog tartani és nem fog árusitani.

Ezen kizárás nem vonatkozik oly természetes savanyuvizekre és gyógyvizekre, melyeket nem telitenek szénsavval, hanem szénsav hozzáadása nélkül töltenek és hoznak forgalomba.

4. A Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság kötelezi magát arra, hogy évenként 100 darab utalvány fürdőjegyet alulirottnak kiszolgáltatni fog, előleges egyenlő negyedévi részletekben. Ezen jegyek uszoda, göz, vagy I. oszt. kő- iszap- vagy kádfürdő haszuálatára szólnak. Alul-

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próbarendelést tenni. Paprika király!

irott a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaságot az általa kötelezett szolgáltatások esedékességeire ajánlott levélben figyelmeztetni fogja.

5. Amennyiben alolirott azon kötelezettségét, mely szerint a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat szénsavval telitett Kristályvizén kivül bárminemű üvegben vagy edényben más forrásvizot, továbá ásvány-, gyógyvezetékvizet akár forrásból, talajból, kutból, folyóból vagy bárhonnan származik, vagy mesterséges viz, szóval bárminemü, fajtáju és néven nevezendő vizet vagy vizkeveréket, ha szénsavval, vagy másféle a pezsgést előidéző szerrel telitették, vagy vegyitik, nem fog tartani és árusitani, megszegné, köteles lesz a *Szt. Lukács-fürdő részvénytársaságnak minden egyes megszegés után 50 korona birságot fizetni.* A Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság jogositva van megbizottja által meggyőződést szerezni az iránt, vajjon alolirott üzletében található-e más szénsavval telitett, illetve pezsgő viz, vagy vizkeverék; és a mennyiben ilyent találna, jogositva lesz azt megtérités nélkül eltávolitani, alolirott pedig köteles lesz a birságot megfizetni, valahányszor ismétlődnék az eset, hogy alolirott a Kristályforrás vizen kivül más szénsavval telitett, illetőleg pezsgő vizet vagy vizkeveréket tartana, vagy árusitana, minden egyes esetben a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság jogositva lesz azt megtérités nélkül eltávolitani és alolirott köteles lesz ujból 50—50 korona birságot fizetni. Továbbá köteles lesz alolirott minden kedvezmény értékét melyet jelen megállapodás alapján neki a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság addig nyujtott, visszatériteni. A fürdőjegyek értéke darabonként egy-egy koronával számittatik. A birság és megtérítések fizetése által jelen megállapodás és alolirottnak itt vállalt összes kötelezettségei továbbra is érvényben maradnak.

6. Ezen megállapodás 5 évi érvénynyel bir, 5 év mulva megszünik, ha azt alolirott a meghatározott felmondási napon irásban, ajánlott levéllel felmondja. Ilyen felmondás nélkül a jelen megállapodás további 5 évre meghosszabbitott érvénynyel bir, mig alolirott azt irásban ajánlott levéllel, az itt meghatározott felmondási napon fel nem mondja. Ugy az első 5 évi időszak, valamint a további 5 évi időszakok mindegyikére **felmondási napnak, megállapittatik, azon nap, a mely az 5 évi időszak lejáratat naptárszerüen egy évvel megelőzi. A felmondás nem érvényes, ha a meghatározott felmondasi nap előtt, vagy után nem irásban ajánlott levéllel történik.** Az 5 évi időszakok lejáratai mindig ezen megállapodás keltétől számitandók. Ugyanazon felmondási jog a Szt.-Lukácsfürdő kutvállalat részvénytársaságot is megilleti.

7. Alólirott kártérítési igényt támaszthat, ha a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság a kikötött szolgálmányokat nem teljesitené, de ezen megállapodást, a 6-ik pontban megszabott felmondás utján való felbontást kivéve, semmi körülmények között sincs jogositva felbontani. A Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaságnak jogában áll azonban ezen megállapodást lejárta előtt is az itt megállapitott felmondási napra való tekintet nélkül 3 havi felmondással bármikor beszüntetni, ha alólirott üzleti forgalmát kristályforrás ásványvizben nem tartaná oly méretünek, mely a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság által nyujtott szolgálmányok ellenértékének megfelel, minek elbirálási jogát a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaság magának tartja fenn.

8. Ha alólirott ezen megállapodás időtartama alatt jelen üzlethelyiségéből elköltözködnék, vagy fióküzletet nyitna, avagy üzletét beszüntetné, eladná és uj üzletet nyitná, ezen megállapodás alólirottnak más helyen nyitandó üzletére vagy üzleteire változatlanul érvénnyel bir. Ha alolirott üzletét eladná, vagy beszüntetné, köteles arról a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaságot levélben értesiteni.

9. A megállapodás lejártáig köteles alolirott a megállapodás feltételeit változatlanul betartani, semmi körülmények között sem lesz jogositva a megállapodás feltételei ellen cselekedni, különben a Szt. Lukács-fürdő kutvállalat részvénytársaságnak joga lesz az 5. pont alatt foglalt birságot és megtérítést az alólirott czég ellen érvényesiteni.

Kapok önöktől 50 két lit. 50 egy és fél lit. 100 fél lit. üveg vizet, vizértékét ingyen 1906. januárban szállitva, az üvegek betéttel vagy csere-üveggel fedezendők. Budapvst, kelet: tanu: aláirás:

Kijelentjük, miszerint ezen levél tartama szerinti megállapodást Önnel megkötjük, minélfogva ezen megállapodás közöttünk mindkét félre szerződésszerü érvénynyel létrejött. Kiváló tisztelettel, Szt. Lukács-fürdő kutválalat részvénytársaság.

*Palotai* s. k.

Eddig a szerződés, melyre most még szükségesnek tartjuk megjegyezni, hogy a ki egyszer aláirta, az sohasem szabadulhat meg tőle többé, mert a felmondás napja olyan furfangosan van megállapitva, hogy azt ki nem lehet találni, annál inkább, mert a kezünk között lévő eredeti szerződésen is kétféle dátum van, egyik a szerződés elején, másik a végén, melyik lehet érvényes?

De a legérdekesebb változat azonban az, hogy a *kutvállalat btzalmas levelet intézett szerződő feleihez és felszólitja őket, hogy árulják el társaikat, ha másféle vizet is tartanak, vagyis tegyenek neki spiczli szolgálatot!* Ez csak elég vastag tolakodás!

*A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának* folyó évi május hó 5-én tartott üléséből.

A *választmány.*

---

**Elöljárósági határozat.** A IV. kerületi előljáróság figyelmezteti az érdekelteket, hogy az iparostanonczokat nem szabad mindaddig beszerződtetni, illetve a szerződésük nem lajstromozható mindaddig, a mig nem igazolják, hogy 12 éves korukig ujraoltattak. Egyben utasittattak a hatóságok, hogy jelentsék fel azokat, a kik a tanonczaik ujraoltásáról nem gondoskodnak.

## Az italmérési illeték.

Lapunk mult számában «Örömhir» czim alatt azt adtuk tudtára olvasóinknak, hogy a budapesti vendéglősökre kivetett 37 százalékos italmérési illetékfölemelést az idei kivetésnél visszamenőleg elejtette; igy hát — a mennyiben ez a százálékfölemelés behajtatott — a jövőre fizetendő illeték összegébe számitják föl.

Ezt a hirt pénzügyi közegek információi alapján kőbányai szaktársaktól nyertük, a kik örömmel mutatták be uj kivetési ivüket, hogy illetékük tényleg a 37 százalékos fölemelés levonásával vettetett ki.

Minthogy az illetők kivetési iveit magunk is áttekintettük s minthogy pénzügyi közegek előttünk adták fentebb idézett informáczióikat, reális alapon és jóindulatulag tettük közzé «örömhirünket».

Ennek azonban — fájdalom! — nem támadt örömteljes visszhangja, sőt igen leverő.

Több szaktárs ugyanis azzal a panaszszal fordult hozzánk, hogy a mi hirünk nem felelhet meg a valóságnak; mert illetéküket a multéhoz képest kétszeresre emelte az uj kivetés s viszont a «Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok» hozzánk intézett nyilatkozatában kijelenti, hogy a társulatnak a 37 százalékos fölemelés elengedéséről tudomása nincs; ennél fogva figyelmezteti tagjait s általában a vendéglősöket, hogy a kedvező hiresztelésnek ne adjanak hitelt.

Mielőtt az ipartársulat nyilatkozatát közölnők, meg kell jegyeznünk, hogy itt három eset állhat fenn.

1. Az, hogy a pénzügyi közegek a kivetési ivek kézbesitésénél szándékosan téveszték meg szaktársainkat, a mivel büntetendő vétséget követnek el.

miniszterium elmulasztotta ipartársulatunkat miniszterium elmulasztotta ipartársulatunkat az elengedésről értesiteni.

3. A budapesti pénzügyigazgatóság, mint a fölemelésnél, az elengedésnél is önkényesen és titokzatosan járván el, sok szaktársunk illetékét tulmagasra csigázta, hogy néhányét csökkenthesse.

Bármelyik eshetőség álljon is, figyelmeztetnünk kell a vendéglősöket, hogy a jövőre vonatkozó kivetési ivek nem jelentik a megállapitott illetéket, hanem csak a pénzügyi hatóság javaslatát; tehát ha valaki a kontemplált összeget sérelmesnek tekinti, éljen ellene felszólamlással 8 napon belül.

A felszólamlást illetőleg kénytelenek vagyunk fölemliteni, hogy több szaktársunk panaszolta, hogy felszólamlásuknak sikerét nem remélhetik; mert a bizottságban iparunkat csak Koch József ipartársulati alelnök képviseli, mig a pálinkamérők fölös számmal vannak, ugy, hogy ezek a maguk terhén könnyitendő, a vendéglősök legjogosabb kivánalmait sem veszik figyelembe.

Ha igy van a dolog, kötelessége ipartársulatunknak odahatni, hogy a felszólamlási bizottságban a vendéglősök nagyobb számmal, törvényeinkhez értő tagokkal legyenek képviselve, még pedig ugy, hogy a kisebb szegény vendéglősök vagyis a korcsmárosok is találjanak ott helyet; mert csakis igy érhetjük el, hogy az adó- és illetékkivetések elégedetlenséget nem keltenek.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasag mint szövetkezet** **BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik,** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

Végül még arra kell felkérnünk ipartársulatunk elnökségét, hogy a 37százalékos illetékfölemelés ügyében tegyen ujabb lépéseket, hadd láthassunk ebben a dologban tisztán.

Ezek után imitt adjuk az ipartársulat hozzánk intézett nyilatkozatát teljes szövegében:

**Budapesti Szállodások Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata.**

A
«Vendéglősök Lapja» tek. szerkesztőségének
Budapesten.

A «Vendéglősök Lapja» f. évi 10-ik számában «Örömhir» czim alatt az italmérési illeték kivetésére vonatkozó közlemény jelent meg, mely szerint: «az 1906—1908. évre szóló illetékkivetés mellőzi az illetéknek visszamenőleg 37 százalékkal való fölemelését. Az eddig beszedett 37 százaléknyi többletet a jövő illetékébe számitják be. —

Minthogy e közleményben foglaltak nyilvánvalóan tévedésen alapulnak, másrészt pedig alkalmasak a vendéglősök megtévesztésére, mert egyrészt a 37százalék emelés az 1903—1905-iki czyklusra szólott, s az egy elmult, befejezett tény, másrészt semmi tudomásunk nincs arról, sőt a pénzügyminiszteriumban nyert értesülés szerint ott sem tudnak arról, hogy a mult czyklusra beszedett 37 százalék többletet a jövő illetékébe beszámitanák; ellenkezőleg határozottan tudjuk, hogy a pénzügyigazgatóság a vendéglősök italmérési illetékét megint kétszeresre, sőt háromszorosra is emeli, s az ipartársulat e miatt a napokban felterjesztést intéz a kormányhoz, a vendéglősöket pedig fel fogja szólitani, hogy a kivetés ellen mindannyian felszólamlással éljenek, — mindezek alapján kérjük, sziveskedjék a lapjában megjelent közleményt, az itt előadottakhoz képest a legközelebbi számban helyreigazitani, nehogy ennek hatása alatt valameyik kartársunk elmulassza a felszólamlást, s ily módon kárt szenvedjen.

Budapest, 1906. május 28-án.

tisztelettel
*A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata.*
*Gundel,*
elnök.

**Miniszteri rendelet értelmezése.** A m. kir. belügyminiszternek 1905. évi 6,209. sz. alatt kelt körrendelete: Az italmérésnél és italeárusitásnál követendő egészségügyi rendszabályok stb. tárgyában az 1899. évi decz. hó 2-án 78543/1899. sz. alatt kiadott belügyminiszteri rendelet 14. §-ának harmadik bekezdésében foglalt az a rendelkezés, hogy „isteni tiszteletek és körmenetek alkalmával a templomok közelében, illetőleg a körmenetek elvonulása helyén levő korcsmák és pálinkamérések az istentiszteletek és körmenetek alatt zárva tartandók“, szigoruan és akként értelmezendő, hogy az isteni tiszteletek és körmenetek tartama alatt a templomok közelében, illetőleg a körmenetek elvonulása helyén levő korcsmákban és pálinkamérésekben italfogyasztó vendégek nem türhetők meg. A szóban forgó rendelkezésnek az volt t. i. a czélja, hogy az isteni tisztelet, illetőleg a körmenetet a kimérési üzletekben esetleg zajosan mulatók lármája ne zavarhassa meg, ez pedig csak ugy érhető el, ha a jelzett időben a kimérési helyiségekben italfogyasztók nem tartózkodnak. Az ezen rendelet végrehajtását akadályozó pálinkamérők és korcsmárosok, illetőleg vendégek az idézett körrendelet 22. §-a, az 1899. évi XXV. t.-cz. 30. §-ának 3. pontja, 31. §., illetőleg az 1879. évi XL. t.-cz. alapján büntetendők. A pálinkamérők és korcsmárosok ezenfelül az illetékes királyi pénzügyigazgatóságok által az 1899. évi XXV. t.-cz. 4. §-ának utolsó bekezdése alapján üzletüknek más helyiségbe leendő áthelyezésére is kötelezhetők.

## A zenekérdés.

Lapunk volt az első, a mely szaktársaink figyelmét fölhivta arra a zaklatásra, melyet valami dr. Schmidt kezdett meg a zenéltető kávéházak és vendéglők ellen a zeneszerzők egyesülete nevében.

Ugyanis ez az ur a zenéltető kávéházakat és vendéglőket sorra feszólitotta, hogy a helyiségükben játszott zenemüvek előadási jogáért ennyit és ennyit fizessenek, különben pert inditanak ellenük.

Minthogy a vendélősök nem tudhatják, hogy a náluk szerződtetett karoknak mely zenemüvekre van előadási joguk, melyekre nincs, valamennyien visszautasitották az eddig szokatlan követelést; sőt ipartársulatunk hivatalosan is tiltakozott ellene.

Mi erről a kérdésről irott czikkelyeinkben rámutattunk a kibontakozás egyetlen módjára, a melyet előbb-utóbb érvényesitenünk kell.

Méltányolván a szerzők jogos, elvitathatlan kivánalmát, azt javasoltuk, hogy vagy a zenekarok tartozzanak bizonyos összeggel maguknak az uj zenemüvekre előadási jogot szerezni, vagy a zenéltető kávések és vendéglősök fizessék ezt az összeget oly föltétellel, hogy az igy fizetendő összeget zenekaraik szerződéses dijazásából levonhassák, illetőleg abba beszámithassák.

Minthogy a kérdés sem ezen, sem más alapon meg nem oldatott, több esetben pörre került a dolog.

Örömünkre szolgál, hogy ilyen pörre vonatkozólag Holzspach ur, hüvösvölgyi vendéglős, szivességéből birói itéletet közölhetünk, még pedig javunkra szóló itéletet.

A midőn Holtzspach urnak az itélet megküldésével közérdekünk iránt tanusitott figyelmességéért köszönetet mondunk, egyuttal ujból hangoztatjuk azt a véleményünket, hogy a birói itéleteknél szilárdabb alapot csak a zeneszerzők egyesületeivel való barátságos, országos érvényü megegyezés adhat; tehát ipartársulataink ilyen megkötésére iparkodjanak, hogy a vendéglősök és kávések mentve legyenk a pörösködéssel járó huzavonáktól és kellemetlenségektől.

Különben Holtzspach ur levele s az ennek kapcsán megküldött birói itélet az indokolással igy hangzik:

A
«Vendéglősök Lapja» tek. szerkesztőségének
Budapesten.

Az utóbbi időben a zeneszerzők képviseletében Dr. Schmidt Károly, budapesti ügyvéd mintegy 200 pert inditott magyarországi vendéglősök és kávések ellen szerzői jogbitorlás czimén, mely perbe fogottak között m is szerepeltünk.

A dolognak végére akartunk járni, nen csak magunk, hanem az összes érdekeltel nevében és az ügyet ügyvédünknek, Dr. Vasváry Titusznak, VI. Eötvös-utcza 42., I. em adtuk át; a ki a szerzői jog terén min speczialista müködik. S nem eredmény nélkül, a mit az ide csatolt birói itélet fényesen igazol.

Örömmel közöljük ezt a tek. szerkesztőséggel, azzal a kéréssel, hogy azt b. lapjában közzé tenni sziveskedjék; vélvén ezze szolgálatot tenni a szakmának.

Egyben szivesen felajánljuk e kérdésben az érdekelteknek összes tapasztalatainkat és az erre vonatkozó felvilágositásokkal szivesen szolgálunk.

Mielőtt zárnánk sorainkat, t. kérjük a tek. szerkesztőséget, hogy a mellékelt birói itéletet elolvasás után nekünk visszajuttatni kegyeskedjék.

Kiváló tisztelettel
**Orvvadász vigadó üdülő és gyógyhely.**
*Holtzspach* s. k.

*

17965—1906. szám.

Ő Felsége a Király nevében!

A budapesti kir. törvényszék a dr. Schmidt Károly, budapesti ügyvéd által képviselt Lincke Pál zeneszerző, berlini (Wilhelm-utcza 30—31. szám) lakos felperesnek a dr. Vasvári Titus, budapesti ügyvéd által képviselt ifju Holzspach Nándor vendéglős, budapesti (I. Hidegkuti-ut 107. szám) lakos alperes ellen az 1905. évi augusztus 18-ik napján 32405 szám alatt benyujtott keresettel szerzői jog bitorlásának a megállapitása s járulékai iránt folyamatba tett rendes perét az az 1906. évi május hó 8. napján tartott nyilvános ülésében vizsgálat alá vevén, a következően

itélt:

A felperes keresetével elutasittatik s tartozik 113 korona 60 fillér perköltséget 15 nap alatt az alperesnek megfizetni.

A peres felek képviselőinek a perben felszámitott dija s költsége dr. Schmidt Károly felperesi ügyvéd részére 148 korona 70 fillérben, dr. Vasvári Titus alperesi ügyvéd részére 113 korona 60 fillérben feleikkel szemben megállapittatik.

Indokolás.

A zenés szinmüvekből nyitányok, felvonásközi és egyéb zenerészek, szinpadon kivül, a jogosult beleegyezése nélkül is, a szerzői jogról rendelkező törvény 50. §-a értelmében előadhatók.

Minthogy a keresetben emlitett «Glühwürmchen Idyll» czimü dal a felperes «Lysistrata» czimü operettjének egy zenerésze, erre a zenerészre a törvény 51. §-ában meghatározott tiltó rendelkezés a törvény 50. §-a értelmében ki nem terjed.

Nem terjed ki annak daczára sem, hogy a «Glühwürmchen Idyll» czimü zenerész a keresethez A/ alatt csatolt hangjegy szerint önálló alakban is megjelent;

mert ezt a dalt a zenerész jellegétől az a körülmény, hogy az önálló alakban is többszörözve megjelent, meg nem fosztja;

nem annál kevésbbé, mert az A:/: alatti czimlapján is jelezve van, hogy az önálló alakban megjelent dal a «Lysistrata» operettének egy részlete.

**Jung Péter** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése **Budapest,** Főüzlet: IV., Vámház-körut 12. — Telefon 785. Fióküzlet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek,** fozelékek; turista és vadász conservek. Mustár, halikra, csemegék, téa, likőrök, magyar és franczia pezsgőborok, különlegességek, ásványvizek. Vidéki szállodások, fürdővendéglősök, kávések, éttermek általánosan elismert előnyös beszerzési forrása. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Arjegyzék bérmentve.

Minthogy a perben nem vált vitássá, hogy az A/. alatti hangjegyei a «Glühwürmchen Idyll»-nek a «Lysistrata» operettében szereplő hangjegyeivel azonosak a «Lysistrata» operettében előforduló ezt a zenei részt pedig a jogositott beleegyezése nélkül is előadni a fentebbiek szerint szabad.

Az alperes a kérdéses zenemü előadatásával a szerzői jog bitorlását el nem követte.

Ez okból a felperest a keresetével elutasitani s mint pervesztest a P. T. R. 251. §-a értelmében a perköltségekben is marasztalni kellett.

Az ügyvédi dijak megállapitása a P. T. R. 252. §-án alapszik.

Budapesten, 1906. évi május 8.

*Horváth* elnök. *Dr. Lészay* jegyző.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Junius 8-án **Ebner Ferencznél**, „Kéményseprő“ vendéglő VI., Arena-út 106.

Junius 15-én: **Kubanek Venczelnél** „Budai Vigadó“

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Junius 8-ikán: *Homor Gyulánál*, VII., Erzsébet királyné-ut 34.

Junius 15-én: *Breuer Józsefnél*, I., Kelenhegyi-ut 4.

Junius 22-én: *Horváth Lajosnál*, VI., Hungária-ut 86.

Junius 28-ikán: *Bischof Pálnál*, IX., Vágóhid-utcza 8.

### „Jó barátok“ összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik „**Jó barátok**“ társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Junius 6-ikán: *Gattó Károlynál*, VI., Lehel-utcza 21. sz.

Junius 13-ikán: *Kriszt Sándornál*, VII., Dembinszky-utcza 52. sz.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző-edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Közgyülés.** A „Magyar Bortermelők és Borkereskedők Országos Szövetsége“ május 30-án tartotta IV. rendes közgyülését a következő tárgysorozattal: Az igazgatóválasztmány jelentése a szövetség 1905. évi müködéséről. — A számvizsgáló-bizottság jelentése a zárszámadásról és vagyoni mérlegről. — Az 1906. évi költségelőirányzat megállapitása. — Az elnökség, 17 választmányi tag és 3 számvizsgálónak megválasztása. A szövetség évi jelentésében beszámol mult évi tevékenységéről, közli a pénztári forgalomra és mérlegre vonatkozó számadatokat, a liégei borkereskedelmi kongresszusból kifolyólag a kereskedelmi miniszterhez intézett felterjesztést, az egyesület tisztikarának és tagjainak névsorát. Az egyesületi tagok száma 310.

**Hymen.** *Gyürky* Lajos vendéglős Balassa-Gyarmaton eljegyezte *Kürtössy* Mariska kisasszony t. *Burghardt* Lajos, a szegedi pinczéregylet ügyvezetője, május 9-én vezette oltárhoz Juhász Rózsi urnőt.

**Nyári mulató Szentmártonban.** Győrszentmártonban *Pálffy* József vendéglős a váralján levő nyári mulatóhelyiségét junius hó 4-én, pünkösdhétfőn, zenekar közremüködése mellett nyitotta meg. A modern berendezésü, szép mulatót seregesen keresik föl a kirándulók.

**Országos borvásár Budapesten.** A rendes tavaszi országos borvásár május hó 21-én nyilt meg Budapesten és junius 2-ig tartott. A vásár, mint mindig, a középponti vásárcsarnok pinczéjében volt. A vásár megnyitásáig fölhoztak 599 hektoliter fehér bort, 41 hektoliter vörös bort, 36 hektoliter sillerbort és 71 hektoliter pálinkát.

**A Glück-ösztöndij.** Glück Frigyes az országos iparegyesületnél 5000 koronás alapitványt tett, hogy annak kamataiból érdemes iparosok és szakirók külföldi tanulmányutra ösztöndijat kapjanak. Az idei 400 koronás dijat Faragó József dekorativ festőmüvész nyerte el.

**A munka jegyében.** A Miskolczon szeptember 11-én tartandó országos vendéglősgyülés programmjának tervezetével már elkészült Bokros Károly elnök. A közgyülés mindkét napja teljesen a közügyeknek lesz szánva, az eszem-iszom kizárásával. Az üdvös reformért üdvözöljük Bokros Károlyt.

**Megérdemelt kitüntetés.** Az „Országos Iparegyesület» Francois Caesart, Lajos testvéröccsét s jobb kezét, a pezsgőgyártás terén folytatott hosszu és eredményes munkálkodásáért az «ezüst munkásérem»-mel tüntette ki. Az érdemes férfiut s iparunk jó barátját ért kitüntetéshez szivből gratulálunk.

**Gyász.** *Herczegh* Ferenczet, a szombathelyi „Sabaria“ köztiszteletben álló tulajdonosát, sulyos csapás érte. Áldott lelkü neje elhunyt, árván hagyva hat gyermekét. Temetése a szombathelyi és győri közönség nagy részvételével ment végbe. — Nagy szomoruság érte *Rein* József szaktársunkat is, akinek hasonló nevü édesatyja 59 éves korában Győrött elhunyt. Az érdemes polgár koporsójánál *Izsó* evangélikus lelkész megható bucsuztatót mondott.

**„Budapesti Kávéssegédek Szakegylete.“** Két elhibázott alkotás, a „Magyar Országos Pinczéregyesület“ s a „Budapesti Pinczérek Szak- és Munkaközvetitő Egyesülete“ temette el magát. Közös megegyezéssel fuzionáltak, illetőleg kimondották, hogy a fenti cimmel helyi jellegü egyesületté alakulnak. Május 29-én elfogadták az uj egyesület alapszabályait is. Minthogy a kávéházi segédeknek sokban elütő érdekeik vannak a pinczérekéitől, ennélfogva erre az egyesületre szükség van s buzgó vezetés mellett föl is fog virágzani. Adja Isten, hogy az egyesület a czélt szemei elől nem tévesztő, törekvő, munkaképes vezetőséget nyerjen!

**A nagyváradi borászati kongresszus.** A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete ez év szeptember hónap 16—17-én rendezi Nagyváradon III-ik országos borászati és szőlészeti kongresszusát. A kongresszusi tagdijat az egyesületi tagok részére 6, nem tagok részére 10 koronában állapitották meg, mely összegért az illetőknek az összes kongresszusi nyomtatványokat megküldik. A nagygyülés alkalmából tanulmányi kirándulás is lesz az Érmellékre. Jelentkezéseket a Magyar Szőlősgazdák egyesületének igazgatósága (Budapest, Üllői-ut 25.) fogad el, a mely készséggel nyujt fölvilágositást is minden érdeklődőnek a kongresszust érdeklő ügyekben.

**Bittner Alajos a budaörsi-úton.** Bittner Alajos, a ki krisztina-köruti, jóhirü vendéglőjét eladta, a Budaörsi-uton vett saját házában modern kényelemmel és izléssel berendezett vendéglőt nyitott. Itt méri jobbnál jobb borait s a legkiválóbb minőségü söröket pompás hideg és meleg ételekkel jutányos árakon. A kies fekvésü, üde levegőjü vendéglő most egyike Buda legkellemesebb kiránduló helyeinek.

**A pinczekezelési gépverseny.** A MSzOE. igazgatóságához ujabban felhivás érkezett egy szőlő- és pinczekezelési gép- és eszközverseny tartására. Miután ilyen régebb idő óta nem volt s azóta igen szükségessé vált az, hogy az ujabban piaczra került nagyszámu gépek gyakorlati hasznavehetőségéről meggyőződés szerezhető legyen, a MSzOE. ettő nem is fog elzárkózni s a közkivánalomnak mindenesetre eleget fog tenni annyival is inkább, mert a termelőközönségnek a legnagyobb érdeke az, hogy megfelelő jó minőségü gépek birtokába juthasson. A legközelebb megtartandó igazgató-választmányi ülésen tehát javaslatot fog tenni erre vonatkozólag és kérni fogja a választmány határozatát, hogy mily terjedelemben, illetve mily gépekre terjedőleg tartaná legszükségesebbnek a gépverseny összehivását. A versenyen tehát az ott kiállitott gépek minden előnye és hátránya megvitatandó lenne a próbatételek alapján. Ámbár ma ez még csak felvetett eszme határán van, mégis érdemesnek tartjuk néhány szóval arra a olvasóközönség figyelmét felkelteni, hogy annak idején, ha majd megvalósul, kihasználhassa a bővebb ismeretek szerzésére kinálkozó ezen ujabb alkalmat. Egyuttal felkérjük t. olvasóinkat, válaszoaljanak arra a kérdésre, hogy mely gépekre és eszközökre nézve tartanák legszükségesebbnek ily verseny rendezését.

**A baldóczi Deák-forrás** szolgáltatja a legjobb borvizet, nemcsak azért, mert a bor zamatát nem veszi el s rendkivül hüsitő hatásu, hanem azért is, mert erősitőleg hat a vérre és gyomorra. A közönség mindjobban kedveli ezt a kitünő ásványvizünket; ezért, valamint olcsóságánál fogva is csak a maguk hasznát gyarapitják a vendéglősök, ha a külföldi, méregdrága pancsvizek helyett a *baldóczi* Deák-forrást tartják és ajánlják vendégeiknek. Megrendelhetők *Szántó* Miksa tulajdonosnál, Budapest, IV., Régi posta-utcza 10.

**Uj collé**ga. A budapesti vendéglőskar oly illusztris ef értiuval szaporodott, amilyeneket mindenkor örömmel és tisztelettel fogadhatunk körünkbe; mert nevük, érdemes multjuk csak iparunk diszére válik. *Kölber Nándor*, volt százados, az uj collega, aki megvette *Bittner* Alajos *Krisztina-körut 85.*

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN ÉS MARCEL** gyárában V. Pozsonyi-ut 21. szám (a Margitszigettel szemben) kaphatók
Egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.** SZÁLLODÁK BERENDEZÉSÉRE KÜLÖNÖSEN ALKALMAS.
(2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal **150** frt. Diszesebb kivitelben fényezve **180** frt
Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

szám alatt levő vendéglőjét s ezt nagy tapintattal és ambicióval vezeti. A kitünő italok, a jó konyha s a müvelt, előzékeny modor már is meghóditották a budai intelligenciát.

**Lemondás.** *Mitrovátz* Adolf lemondott a „Budapesti Pinczéregylet“ vagyonkezelői állásáról. Ez a lemondás az egyesületre sok kellemetlen, az illetékes körökben valótlannak nyilvánitott találgatásokra adott alkalmat.

**Győri hir.** A „Royal-szálló“ tulajdonosa fényes nyári éttermet épittetett, amely méltó kiegészitője Győr nagyvárosias képének.

**Uj vendéglős.** Az Akadémia-utczai régi Gundel-féle üzlethelyiségét *Schnell* József főpinczére, kibérelte s ott jól vezetett vendéglőt nyitott.

**Heimann-buffet.** Budapest nagy hiányán segitett *Heimann* József szaktársunk, a mikor az intelligenczia számára rendkivüli csinnal és kényelemmel berendezett buffetjét, bor- és sörházát megnyitotta. A fényes termen kivül pompás külön szobák és fülkék állanak a közönség rendelkezésére, amely éjjel és nappal a legkitünőbb hideg ételekkel és csemegékkel csillapithatja éhségét s a legjobb italokkal olthatja szomját. Az árak jutányosak, a kiszolgálás mintaszerü elegáns. Kellemesebb szórakozó helyet nem is lehet képzelni, a Heimann-buffetnél, szemben a New-Yorkkal, Árpád-kávéház mellett.

**A Ferenczvárosból.** A Tompa- és Pávautcza sarkán ifj. *Breitner József* jól berendezett vendéglőt nyitott, gondoskodva kitünő italokról és jó konyháról.

**Putnoki étterme**, a József-körútnak ez az elegáns étterme, mind kedveltebb helye lesz az intelligenciának. Tágas, szellős termeiben, valamint árnyas, kényelmes terraszán nappal és éjjel nagy és előkelő közönség étkezik, vagy üditi föl magát Putnoki kitünő boraival és söreivel.

**Diszlakoma Szarvason.** Szarvas közönsége fényes lakomát rendezett ujonnan megválasztott képviselője, *Haviár* Dániel tiszteletére. A lakoma, melyen 800-an vettek részt, a Garay testvérek „Árpád“-szállójában. A szálló termei és nyári helyiségei gyönyörüen voltak diszitve s ugy az ételek és italok kitünősége sok dicséretet szereztek a Garay névnek. Örvendünk a Garay testvérek ezen ujabb sikerének!

**Halálozás.** Győrben hirtelen elhunyt *Pruckler* Mátyás vendéglős 38 éves korában. A megboldogult kedvelt embere volt a győrieknek, igy hát váratlan halála nagy részvétet keltett.

**Uj gazda.** A Magyar-utcza 3. szám alatt levő *Gömbös*-féle vendéglőt *Koltay* József, a budapesti pinczérkar kiváló tagja, vette át.

**Aradi hirek.** A „Fehér Kereszt“ szállót diszesen és comforttal rendezték be s azt az uj tulajdonos, *Braun* Gusztáv, ünnepélyesen nyitotta meg. Az Árpád-téri „Korona“-kávéházat *Antalik* János vette át s azt „Tulipán kávéház“ czimen vezeti tovább.

**Piliscsaba emelkedése.** A szép fekvésü Piliscsabán *Neuwelt* Samu „Klotild-Kioszk“ név alatt modern berendezésü kávéházat és éttermet nyitott.

**Két borászati részvénytársaság megszünése.** A *gödöllői* borászati egyesület mint rt. junius 10-én tartandó közgyülésének az igazgatóság a társaság felszámolását javasolja. A társaság 1889-ben 250,000 K. alaptőkével létesült és utolsó mérlege szerint 49,365 K vesztesége és 45,657 K jobbára kétes követelése volt. A *székely borkereskedési* rt. (Székelykeresztur) közgyülése elhatározta, hogy a társaság 21,100 K adósságért személyesen felelő 6 részvényes a más részvényesek tulajdonában levő 369 drb 700 koronás részvényt darabonkint 3 K-ért (?) magukhoz váltani kötelesek. A részvényesek e célból részvényeiket a társaság pénztáránál julius 30-ig bemutatni kötelesek, mert az e határidőig be nem mutatott részvények érvénytelenittetnek.

**Meghivó.** A „Budapesti Pinczér Egylet“ 1906. junius hó 7-én, csütörtökön d. u. 4 órakor saját helyiségében VIII., Kerepesiút 9/b. diszközgyülést tart, melyre a tagtársakat tisztelettel meghivjuk. Szép Lajos, titkár. Pauly Antal, alelnök. Tárgy: A „Frohner“-alapitvány ünnepélyes kiadása. U. i.: Ugyanazon napon néhai Frohner János halálának évfordulója lévén, lelkiüdveért, a IV. ker., Ferencziek templomában reggel 10 órakor gyász-istenitisztelet tartatik, melyen számos megjelenést kérve, maradunk hazafias üdvözlettel az *Elnökség*.

**Segitünk a németen.** Osztrákék nagy jajveszékelést csapnak az ártatlan „tulipán“-tól való ijedelmükben. Azt mondják, hogy mi őket ki akarjuk pusztitani a föld szinéről. Ez ugyan eszünk ágában sincs, mert hát miattunk hadd éljenek a föld szinén, csak rajtunk nem. Hogy mi az osztráknak nem vagyunk rosszakarói, szolgáljon bizonyságul ez a közlésünk:

A „Berliner Tagblatt“ egyik számában a következő hirdetés volt olvasható:

„2 millió alaptőkével alapitandó, korlátolt felelősségü társulat *olcsó borok előállitása* czéljából kizárólag a bornagykereskedelemmel és az áruházakkal dolgozó pinczészetet szándékozik létesiteni *északi Németország* egyik nagy városában. Gyakorlati szakember és *vegyész*, akik 50.000 márka vagyon felett rendelkeznek és *vegyvizsgálatot álló* (analysenfest) *borok előállitásában teljesen jártasak*, üzletvezetőkül kerestetnek.“

Minthogy osztrák sógorainknak fogytán a kenyerük, a bor-vegyészethez meg rettenetesen értenek; hát ajánljuk figyelmükbe ezt a hirdetést, őket pedig derék német testvéreiknek!

**A franczia pezsgő Északamerikában.** Mig Ausztria és Magyarország egész franczia pezsgőborbehozatala alig 500.000 palaczk, addig Északamerika csak egyetlen egy czég boráról is majdnem háromszor ennyit fogyaszt. A hivatalos statisztika a következő számokat tünteti fel a franczia pezsgőnek Északamerikába való beviteléről az 1905. évben: Moet & Chandon, 1.332,684 palaczk, G. H. Mumm & Co. 1.314,756, Ruinart Pére & Fils 293,336, Pommery & Grend 286,056, Veuve Clicquot 271,752, Louis Roederer 155,232, Piper Heidsieck 136,908, Heidsieck & Co. 43,356 palaczkot szállitottak. Magától értődik, hogy a mi igen jó magyar pezsgőborainkkal is jelentékeny üzleti forgalmat lehet Amerikában elérni, ha gyárosaink a francziák példáját követik és gyármányaik bevezetésére meghozzák a szükséges áldozatot, mert amint a felsorolt számokból látható, Amerikában a pezsgőfogyasztás nagyon jelentékeny.

**Nemzetközi sütőipari kiállitás Budapesten.** A magyar szent korona országainak sütőiparosai, az 1907. junius hónapjában országos sütőipari kongresszust fognak rendezni. Most, a Magyar sütők országos szövetsége azt az eszmét vetette föl, hogy ezt a kongresszust nemzetközi sütőipari, valamint rokonszakbeli kiállitással kapcsolják össze. Ugy tervezik, hogy ugyanekkor az ipari segédmunkások és tanulók részére rendeznek kiállitást és odatörekszenek, hogy a sütőipar terén életbehelyezett mindenféle ujitást bemutassák a sütőmestereknek és a nagyközönségnek. Magyarországon ez lesz az első ilyen nemü kiállitás, melynek az előmunkálatait már legközelebb megkezdik. Ez a kiállitás nagyban érdekli iparunkat s kétségtelenül nagy lendületet ad a sütöipar fejlődésének azzal, hogy közvetlenül megismerteti sütőinkkel a külföldi szakipar specialitásait s igy alkalmat ad arra, hogy a magyar sütőipar mindent produkáljon, ami a külföldieknél jónak mutatkozik.

**Szerszám-ragasztó.** Szerszámokat a következő ragasz segélyével erősithetjük meg a nyeleikhez: 2 rész aszfaltot, 1 rész fenyőgyantát, fél rész ként és 2 rész téglaport finomra dörzsölünk és jól összekeverjük. Használat alkalmával ezen keverékből egy részt — éppen csak annyit, a mennyi elegendő — megolvasztunk és a szerszámnyél nyilásába öntünk, azután pedig a megmelegitett szerszámot a nyilásba belenyomjuk, mire meghül a ragasz, ugy összeragadt a szerszám és a nyél, hogy évekig sem fog széjjel esni.

**Csak magyar ásványvizet igyunk!** A Szegedi Székely Társaság, mint a megelőző képviselőválasztás alkalmával, az idén is a következő felhivást intézi politikai pártokhoz, a kerületek vezetőihez s általában a választópolgárokhoz:

Tartsuk hazafiui és erkölcsi kötelességünknek, hogy vendéglőkben, kávéházakban, társas összejövetelek alkalmával csak hazai, magyar és székely ásványvizet fogyasszunk. Magyar vizet igyék otthon is mindenki, a drága s nem egyszer hamisitott külföldi helyett. Itt az idő, hogy végrevalahára megváltozzunk s megbecsüljük a magunkét. A székely ásványvizek például jobbnál-jobbak és olcsók is. A borszéki, s málnási, a bibarczfalvi *„Baross“*, a *„Matild“*, a *répáti*, az *előpataki*, a *homoródi*, a *kovásznai* stb. nemcsak gyógyitó, hanem *világhirű* élvezeti viz is. S mégis mit tapasztalunk? Azt, hogy milliókat adunk gieshübli és másféle idegen, főképp osztrák ásványvizekért. Ha például most az általános választások idején az egymillió szavazópolgár csak egy üveg külföldi ásványvizet fogyaszt is el, e vizek csekély 20 fillérjével is kétszázezer koronára rugnak. Tudjuk azonban, hogy a valóságban ilyenkor ötször, tizszer annyi fogy el. Vagyis legalább *félmillió koronát adunk most, pár hét alatt a külföldnek.*

Magyarok! Hirdessük mindenhol a következő igéket: Csak hazai ásványvizet fogyasszunk! Tartsuk meg magunknak a félmillió koronát! Zászlót, jelvényt már elő tudunk állitadni, ásványvizünk pedig annyi van, hogy egész Európát el tudnók látni.

Pártoljuk ebben is a honit szüntelen éjjel-nappal. Reméljük, hogy kérésünknek lesz foganatja s fölhivásunkat az összes lapok közölni fogják. A *Szegedi Székely Társaság* nevében *Sassi Nagy Lajos.*

**Veszprémi hirek.** A haltéri „Kuria“ vendéglőt május 1-ével *Hajek György* vette át. — Az „Angyal“ vendéglőt *Kovacsics* vendéglős szépen rendezett kerthelyiséggel egészitette ki, a mely nagy látogatottságnak örvend.

**Uj csapláros.** *Albert* Viktor *Röck-Szilárd*-utcza 10. alatt levő, jóhirü vendéglőjének kezelését, mint csapláros *Krakker* Mátyás vette át.

**Fürdői hir.** *Bőhm* Lajos, a debreczeni „Bika“ volt főpinczére az államtól kibérelte a „Viskvárhegy“ fürdőt és vendéglőt.

**Evzáró vizsgálat.** A „Budapesti Vendéglősök Szakirányu Tanonczискolájának“ 1905—1906. évi vizsgálatát június 5-én tartják meg. A vizsgálat d. u. fél 5 órakor kezdődik s fél 7 óráig tart.

**A magyar ezüst-ipar.** A vasmű-ipari kiállításnak legragyogóbb, igazán művészi becsü része a „*Szandrik-czég*“ remek ezüstmű kiállítása. Mit mulasztott a multban a magyar társadalom a magyar ipar pártolása terén, azt a „*Szandrik*“ ezüst- és fémárugyárnak ez a kiállítása mutatja. Ennek a gyárnak művészi kivitelü gyártmányai minden tekintetben kiállják a versenyt a külföldről behozott árukkal; tehát minden háztartásnak, vendéglőnek, kávéháznak kötelessége lenne ezt a magyar iparczikket bevezetni, melyet magyar gyárban, magyar munkások állitanak elő. — Örömmel tudatjuk tehát, hogy ez a művészi munkájáról hirneves gyárunk üzemét nagy arányuvá fejlesztik, ugy, hogy Európa legnagyobb ezüstgyárai közé emelkedik. Ugyanis a „Magyar Országos Központi Takarékpénztár“ kezdeményezésére a gyár részvénytársasággá alakult. Az uj részvénytársaság „*Szandrik Első Magyar Ezüst és Fémáru-gyár Részvénytársaság*“ czég alatt már meg is alakult a Magyar országos központi takarék pénztár helyiségében. Az uj vállalat, melynek alaptőkéje *teljesen befizetett egy millió korona*, megvette az *Alsó-Hámoron* (Barsmegye) levő *Szandrik* ezüst- és fémáru-gyárat s hazánkban ezen a maga nemében egyetlen ily gyárat a modern teknika eszközeivel fölszerelve fogja üzemben tartani és fejleszteni. Az igazgatóság tagjai lettek: *Kallivoda* Béla elnök. *Heinrich* Alajos, *Kallivoda* Ferencz, *Schmidt* József dr, és *Wolfner* József. A felügyelő bizottság tagjai lettek: *Török* József dr., *Soltész* József, *Metzler* Jenő dr., *Eisösk* Nándor. —

Az ily nagy tőkével modern szinvonalra emelt *Szandrik-gyár* tehát aba a helyzetbe jutott, hogy akár valódi ezüst, akár chinezüst és alpacca *evőeszközeivel* és más gyártmányaival a legnagyobb megrendelésnek is meg tud felelni és a legkényesebb igényeket is kielégitheti. A társadalmon áll, hogy ezt a hazai vállalatot, az első és idáig egyedüli magyar fémárugyárat, az eddiginél nagyobb mértékben pártfogolja és hasonló külföldi árukat ne vásároljon. Különösen ajánljuk ezt a vendéglősök figyelmébe.

**Első Leánykiházasitási Egylet** m sz. gyermek- és életbiztositó intézet. (Budapesten VI. Terézkörút 40—42. sz. Alapittatott 1863.) Folyó év április havában 1,411.000 kor. értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 1,228.600 kor. értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. 1906. január 1-től április 30-ig bezárólag 5.550.300 kor. értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 4.826.900 kor. értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 307.437 kor. 30 fill. és az intézet fennállása óta 10,473.341 kor. 60 fill. fizettetett ki. Ezen intézet a gyermek és életbiztositás minden nemével foglalkozik a legolcsóbb dijtételek és legelőnyösebb feltételek mellett.

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidéki fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

## Szerkesztői üzenetek.

*Levelezőlapos névtelennek*, **Budapest.** Névtelen támadásokra nem szokás válaszolni; mert aki csak rejtekből agyarog, mint a kerités mögül ugató eb, az elvesztette jogát az emberekhez méltó fegyverekhez.

Hogy mi ezuttal nem kapunk doronghoz, hanem szóra érdemesitjük, ezzel nem önt tiszteljük meg, hanem; ügyet, a vendéglősök érdekét tekintjük.

Ugy látszik, hogy sokan csak a fülükkel tudnak olvasni és nem a szemükkel.

Lapunk már hónapokkal ezelőtt közölte a „*Kristály*“ szerződésbe foglalt ajánlatát, még pedig sokkal mélyebb és élesebb commentár kiséretében, mint ezt az „*Értesitő*“ tette.

Az ipartársulat elnökségének ebben az ügyben összehivott értekezletén lapunknak erre vonatkozo száma be is mutattatott.

Mi a „Kristály“-éknak is magyarán megmondottuk a magunkét s intettük a vendéglősöket, hogy ne kössék le magukat. Ha mégis akadtak, akik ezt megtették, azokon nem egy ujság igazmondása, hanem az Isten jóakarata sem segithet.

Száz szónak is egy a vége: azért van eszünk, hogy itéljünk s e szerint cselekedjünk.

Aki másképpen tesz, az gonosz vagy bolond. Ez Kristálytiszta szinigazság!

Különben a lapunk mult számára későn érkezett ipartársulati közlemény ebben a számunkban olvasható.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)


A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgysavdara és vizeleti nehézségeknél, a czukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!

Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.


### Nyilatkozat.

A **Franczia Kórház** helyiségeiben a Kristályforrás ásványvizet kipróbáltuk és kitünő asztali viznek találtuk, mely a dyspepsia különféle alakjaiban hathatós szolgálatokat teljesithet.

Dr. Mabit, Dr. Laphitzondo, Dr. F. Mollard, Dr. E. Mollard, Dr. Laure, Dr. Jasinski, Dr. Pavlovsky-Rosemberg, Dr. Perez, Dr. Pardo-Tavera.

Société Philantropique Française du Rio de la Plata

Franczia Kórház.


VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER“ BORHOZ LEGJOBB!

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

**Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet**

Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

# Felhivás

## a szaktársakhoz!

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt megapasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér bugyog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglösök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**“ dicső szolgálatába mindannyian.

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

# Eladó borok.

**Pásztor László** urnak

## izsáki szőlőtelepén

**120 hektó rizling, 80 hektó kövidinka, 3 hektó ó-törkölypálinka** jutányos áron **eladó.**

A vevőkért — kivánatra — kocsit küldök akár az izsáki, akár a fülöpszállási vasutállomásra.

**Izsák,** 1906. április 12.

**TÖMÖR JÓZSEF**
telep-vezető.

# Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

**BUDAPESTEN.**

**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők** a legmodernebbül berendezett

# vizgyógyintézet

**bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdö igazgatósága.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

# Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

## BOR-ELADÁS.

**300 hektoliter,** 1902, 1903. és és 1904. évi termésü, kitünő zamatos, tisztán kezelt **Ó-BOR** 100 literen felüli mennyiségekben is olcsón eladó.

Mintával szivesen szolgál

**Kesselring Mihály**
Módos.

## Eladó

# borkereskedés

mely 60 éve fennáll, régi, hü vevőkörre előnyös fekvéssel Bécsen kivül, egy vasu góczponton, fekvésénél fogva alkalma eczet-, pezsgő- vagy szeszgyártás beren dezésére, felvilágositást ad, **Johann Gstie** Hausbezitzer in **Wien XI/I. Simmeringer hauptstrasse 50.**

# Csapos vendéglős

## kerestetik

aki jó konyhát tud vezetni és szakkép zett felesége van hozzá; az üzlet Kolozs várott van, **szálloda** és egyedüli szép nag kerthelyiséggel és teljes felszerelésse bir. Óvadék **2000 korona.** Esetleg **bérb is adandó.** Megtudható **ENGELMAN HERMA úrnál Kolozsvárott.**

A világhirü müncheni **Paulaner sör**

**(Paulanerbräu) a Salvatorpinczéből ezentul**

## PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

## Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szives kedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. kartársaimat **megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják.** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**Prindl Nándor**
vendéglős

a müncheni „Paulaner-sörfőződe" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

# SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

**Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a saját ház. — Telefon 60—38.**

Elvállal Asphaltirozást minden alakban. — Faczement tetőzéseket. — Nedves falak szárazzá tételét asphalt anyaggal. Rövid időn belül több mint **1000 lakást mentettem meg** a penész és nedvességtől ezen vállalatommal. — Talajviz ellen elszigeteléseket, vizhatlan asphalt-lemez és asphaltirozással. — „Universal" kautschuk asphaltlemezeket uj épületekhez készitek mérték után. — Avult zsindelytetők átvetését asphalt fedéllemezekkel minden szinben.

Zsindely és más tetők kátrányfestékkel való mázolását bármily szinben. — Elvállal továbbá e szakmába való bármily munkálatokat pontos kivitelben a legrövidebb idő alatt. — Raktáron tart és szállit következő anyagokat u. m.: **Asphalt, kátrány, kátránylemez tekercsekben, asphaltlemez** és ezekhez való czinezett szögek és faléczek, **carbolineum, carbolineum festékek, kátrány-festékek** minden szinben, **Biehn-olaj, kautschuk-asphalt** burkoláshoz, **bitomen, carbol és clozet-olaj** stb.

Végül szabadalmazott sertéstátováló és jelző kefék és ezekhez való festékeket minden szinben. – Ugyszintén javitásokat vállal e szakmában.

**Budapesten még a viz is drága.** **Vendéglősök, kávések és magánintézetek figyelmébe.**

**Uj!** Sikerült egy **vizelde szagtalanitó olajat** feltalálnom, amelylyel bárki bármily nagyságu és forgalmu vizeldét potom áron fertőtlenithet és szagtalanithat, ugy, hogy vizvezetékre egyáltalában szükség nincs. **Egy 25 kilogr. kanna ára 15 kor.,** mely mennyiség **2 évre** elegendő. Legkevesebb 5 kiló vizelde-szagtalanitó kapható. **Kivánatra bérmentesen házhoz küldöm, esetleg személyesen is megjelenek.** **Uj!**

**TELEFON 60—38.** Tisztelettel **SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a saját ház.**

Jász-Árokszállás község elöljáróságától.

# Árverési hirdetmény.

Alulirott kőzségi elüljáróság közhirré teszi, hogy a község **ujonnan épitett**

**egyemeletes**

# vendégfogadója

az **1906. évi junius hó 18-án, délelőtt 10 órakor** Jászárokszállás községháza tanácstermében tartandó **nyilvános árverésen** a legtöbbet igérőnek és a községi képviselőtestület jóváhagyásától feltételezetten, az 1906. évi julius hó 1-től 1911. évi deczember hó 31-ig terjedő **öt és fél évi időre haszonbérbe fog adatni.**

**Kikiáltási ár: 5000 korona**, melynek 10%-át készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban árverés előtt a kiküldött kezeihez leteendő és a képviselőtestület jóváhagyása esetén az elért bérösszeg 25%-ra egészitendő ki, a mi biztositékot fog képezni, és bérlő javára kezeltetni, az utolsó év utolsó negyedi bérösszegébe beszámittatni.

Az épületben lévő **két bolthelyiség ugyanakkor külön fog bérbe adatni** 600 és 300 koronás kikiáltási árak mellett a fenti módon.

Bővebb feltételek az elöljáróságnál megtudható az épület leirásával együtt.

**Kelt, Jászárokszállás**, 1906. május 29-én.

**Bazsó Gábor**
főjegyző.

**Csikós József**
főbiró.

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva-féle, görög- és sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

Boros-Sebesi Uradalom Felügyelőségétől.

# FÜRDŐVENDÉGLŐ BÉRBEADÁSI HIRDETMÉNY.

Nagyméltóságu **gróf Wenckheim Frigyes** ur boros-sebesi uradalmához tartozó

# Menyháza-fürdő vendéglője

a **fürdőidényre haszonbérbe adatik.** — Részletes feltételek megtudhatók **Boros-Sebesen** alolirottnál.

**Eöröm Ede** uradalmi felügyelő.

# Csapos vendéglős

**kerestetik.**

A **Mohácsi Kaszinó Egyesületben a vendéglősi (csapos) állás megüresedvén,** annak betöltésére ezennel pályázatot hirdetek. Nős emberek, **kiknek feleségei a főzésben jártasak, előnyben részesülnek.**

A pályázatok 1906. évi junius hó 15-ig hozzám nyujtandók be.

**Az állás 1906. évi augusztus hó 1-én elfoglalandó.**

A részletes szerződési feltételek Dr. Bernáth Samu mohácsi ügyvédnél mint a kaszinó jegyzőjénél megtekinthetők.

Mohács, 1906. május hó 10-én.

**mohácsi Németh Lipót**
a Mohácsi Kaszinó Egyesület elnöke.

# Szőllő-telep

a fővárostól 49 km-re. A fővonalon naponként 5 személyvonat közlekedik. Kitünő bortermő vidék. II. zóna. Az állomástól 5 perczre.

**Igen alkalmas jobb vendéglősnek,**

**ki saját termésü borait szeretné mérni.** A telep 13 m. hold, 16 ezer frtért eladó; lehet még 40 holdat 100 frtjával hozzávenni. A beállitott telepen van **3 nagy padlós szobás nyaraló verandával**, prés ház, massziv vassinre épitett 300—350 hektóra való pincze, vinczellér-lakás, istálló, baromfi-udvar, stb. Kitünő ivóviz — **árnyas liget, külön teljes pinczefelszerelés** transport hordókkal stb. Remek termés-kilátás, olcsó fuvar és munkás!

**Tavalyi termés: 130 hekto bor, 40 mm. csemege-szőllő.**

Szintén eladó:

**Kispesten 318 □öl telek 3200 frtért.**
**Szentlőrinczen 600 □öl 4000 frtért.**

Csakis komoly vevők értekezhetnek a tulajdonossal:

**Patonay Endre**
**Budapest, Népszinház-utcza 9.**

## Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesittetnek.

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditöviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

## Szt.-margitszigeti üditőviz

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

## Szálloda átvételi értesités.

Van szerencsém a nagyérdemü közönséget tisztelettel értesiteni. hogy **Váczon** a

## „Curia"=Szállodai

üzletet átvettem. Kitünő italokról, izletes konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Kényelmes vendégszobák állanak a t. utazó közönség rendelkezésére. Tisztelettel:

**NAGY PÉTER vendéglős.**

SIPULUSZ LAPJA

## KAKASMÁRTON

**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

## BOR

**magyarádi —— saját termés**

Ó-bor literje . . . 42 fillér.
Uj-bor literje . . . 38 fillér.

A szállitást 50 litertől felfelé, az ujszentannai állomásra szállitva utánvéttellel eszközlöm.

**Hordókat frankó visszaveszek.**

**Boraim tisztaságáért szavatolok.**

**Vendéglősöknek olcsóbb ár.**

Tisztelettel

**ifj. Adelmann Ferencz**

szőlőbirtokos, Ujszentanna.

## Seifert Henrik és Fia

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

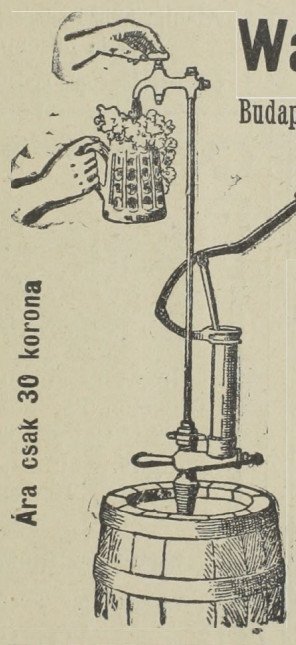
**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.




Egy liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.




## Watterich A.

**Budapest, VII., Dohány-u. 4.**

**Vendéglős urak figyelmébe!!**

**A 48. számu szab. légnyomásu sörkimérő**-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy **önmüködőleg záródik; tehát minden járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.** Az árkülönbözet aránylag az előnynyel oly csekély, hogy az mindenkinek ajánlható.

## KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

## Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**

**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

## Boreladás!

## Hagymássy Károly

paksi kir. közjegyzőnél eladó 1904. évi **33 ht. kárbenet** vörös bor, **80 ht. rizling,** 58 ht. fixli és 50 ht. kárbenet siller. Tudakozódásra az **eladó küld mintát** az ár megjelölésével.

**Nagy vendéglő, szálloda és kávéháznak modern genrésben**

## nagy hasznot

**hajt egy hangverseny Orchestrion.** — Szenzációs elsőrangu remekmü pompás kivitelben 1200—15.000 koronáig. — Kérjük a 8. számu katalogust

## Hörl Nándor, Pozsony

Ventur-utcza 24. czégtől.

**Zimmermann Gyula Henrik, Lipcse** zenélőművekgyár czégnek Magyarország egyedüli képviselője.

**Fióküzletek: Szt.-Pétervár, Moskau, Riga és London.**

## MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER SAVANYÚ-KÚT

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

## ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

## Első magyar részv. serfőzde

**Gyártelep és központi iroda: Köbánya**

Telefon szám: 52—60.

**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**

Telefon szám: 52—59.

**Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.**

Telefon szám: 56—58.

**Brázay Kálmánnál vásároljunk.**




◎ A szállodai és vendéglői segédek ◎
I. évfolyam. **szakközlönye.** I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

# Boreladás.

Ajánlom saját termésü kitünő jó kétéves **rizling** boromat 100 hektoliter 48 fillérjével és kis-üstön főzött igen finom **ó-törköly és baraczk-pálinkámat.**

**Dr. Borsay Sándor** pestmegyei tiszti orvos **KIS-KŐRÖSÖN.**

## KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR

**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

**AJÁNL:** világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr . Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel

**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**

**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér,** egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** **Budapest** Városi iroda: VIII., József-utcza 36.

és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** Kőbányán. Saját palaczk-töltés.

**Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét,**

**Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget** saját jégkocsijaiban szállit.

## HIRDETMÉNY.

Közhirré tétetik, hogy a **Baranya-szt.-lőrinczi**

# nagyvendéglő

szabad-kézből **örök áron eladó.** Venni szándékozók forduljanak hozzám, mint aki az eladással megbizva vagyok.

Baranya-Szentlőrinczen, 1906. évi május hó.

Benkő Gyula, ügyvéd.

A világhirü

## Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

## A Budapesti Légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

## Gärtner Ágoston

**elektrotechnikai czikkek raktára**

**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**

**Telefon: 95—33.**

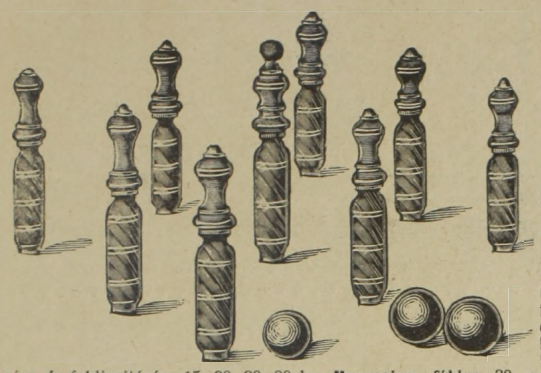
Izzólámpák, **„Nerst“-féle lámpák,** foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

# KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

**Kugli-Bábuk** száraz gyertyánfából készitve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet frt. 2.10, 2.50

**Lignum Sanctum kuglizó golyók**

| átm. cm. | 9 | 9½ | 10 | 10½ | 11 | 11½ | 12 | 12½ | 13 | 13½ | 14 | 14½ | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| frt | —.85 | —.95 | 1.15 | 1.30 | 1.65 | 1.90 | 2.05 | 2.20 | 2.35 | 2.60 | 2.85 | 3.10 | 3.45 |



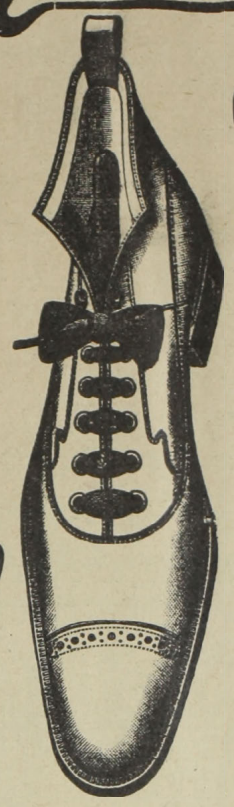
**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

**Orosz kuglizó** egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő** 1.80 frt **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajköpülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitó készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2 20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. **Pinczértaska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frr. **Szivar- és czigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálytyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

**Ellenörző bárczák:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1-es sárgarézből 100 drb frt. | — 90 | 20-as sárgarézből 100 drb frt. | 2.20 |
| 5-ös vörösrézből „ „ „ | 1.20 | 150-es vörösrézből „ „ „ | 4.— |
| 10-es nikkelből „ „ „ | 1.40 | 100-as sárgarézből „ „ „ | 5.— |

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.



# Czipők

**Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhirü kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

**!! Minden czipőnk kézimunka !!**

**Mérték** utáni rendeléseket vagy **orthopäd-czipőket** a legügyesebb **czipészeink** a legizlésesebben készitik el.

**Czipőink elegáns formáikról hiresek !!**

# Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

**(A Népszinház közelében.)**

**Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!**

VIRIBUS UNITIS

# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

# HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az** 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az** állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállitók

## KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

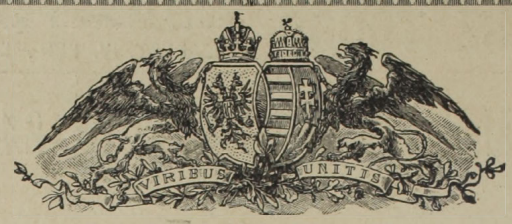
**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.




Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

# MAHUNKA IMRE

cs. és kir. udv. butorgyáros

Nagy választék modern butorokban

## BUDAPEST

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8.** **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

---

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

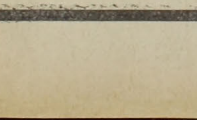
# Wein Károly és Társai

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.




Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlö-, csemegekendő**

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

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

# Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

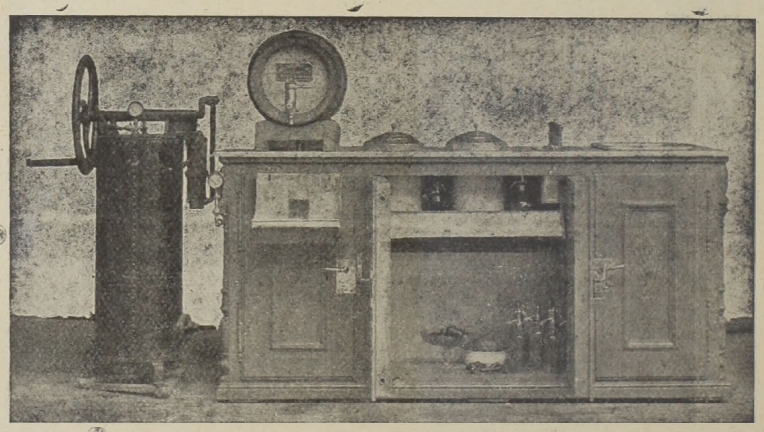
Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---



---

# Hokkes József és Társa

borkereskedők

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból**, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még **magyar és franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

Legujabb amerikai rendszerü

# sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

**Különleges berendezések:**

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

**Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.**

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra **„Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket** is szállitunk.

**Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.**

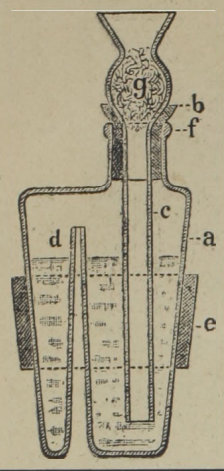
## Hazslinszky gyógyszerész és Társai

**szénsavgyár,**

**szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára**

**BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12.** Keleti pályaudvar mellett.

# „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

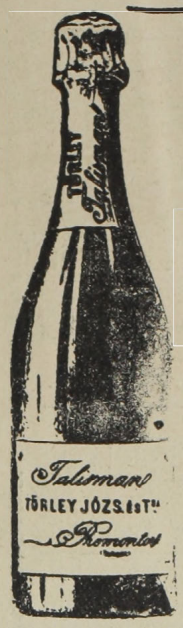
A „**BACHUS**" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | | 3.50 | | 3.— | 2.50 | |

**BACHMANN ÉS TÁRSA**

**Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.**

**Kapható Kertész Tódornál Budapest, Kristóf-tér és minden pinczefelszerelési üzletben.**




SEC SEC

# TALISMAN

# TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

# PROMONTOR

**(BUDAPEST).**

# Zwack J. és Társai

**cs. és kir. udvari szállitók.**

**Budapesten, IX.**

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

# Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

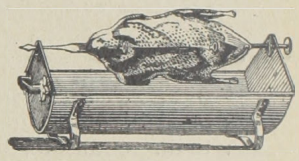


**UJDONSÁG!** **Sütőbe való nyárs,** kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malaczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.

**BUDAPEST, IV., Váczi-utcza 40.**

# LAKOS LAJOS

**takaréktüzhely-gyáros**



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

# BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

# PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

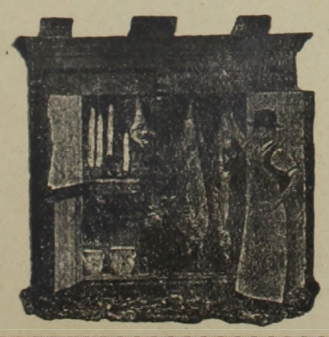
Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás** érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus** és **sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán



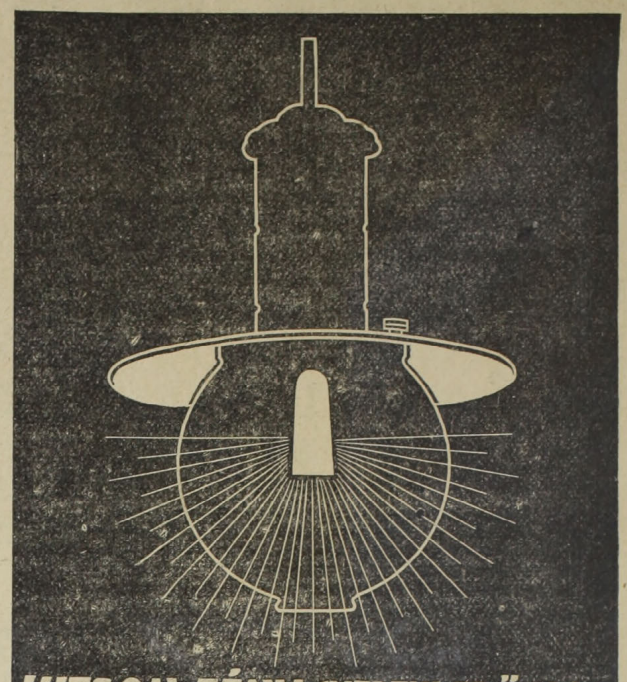

Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Vendéglősök figyelmébe!



**KITSON-FÉNY GYERTYAERŐ 1000.**

**LEGHATÁSOSABB ÉS LEGOLCSÓBB FÉNYFORRÁS.**

**TÁPLÁLJA KÖZÖNSÉGES PETROLEUM.**

GYÁRTJA: A MAGYAR LÁMPAGYÁR KŐBÁNYÁN.

PROSPECTUS INGYEN.

Nyári kerthelyiségekben nélkülözhetetlen!

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „**SIMPLEX**“ **vizszürők**. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: IV., Ferencziek-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

# COGNAC

**Czuba-Durozier & Cie.**

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

## Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.

**Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.**

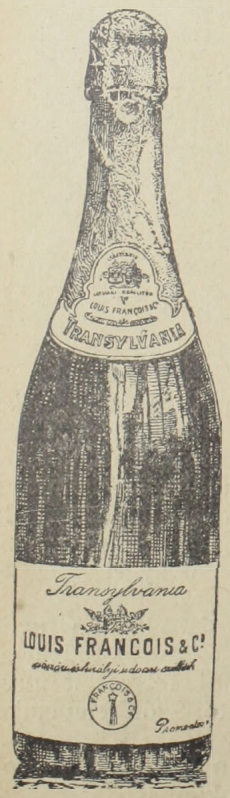
Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczefelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hütő- és jéggyári berendezések.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. ♣ Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 12. szám. Budapest, 1906. junius 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pínczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősők és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Nyári dolgok.

A napilapok jelentették, hogy az „Idegenforgalmi Vállalat“ érdekes ujitással lepi meg az utazó közönséget, mikor pünkösdtől kezdve a *balatoni kultusz* fejlesztése érdekében kirándulási füzetjegyeket bocsát ki a Balaton vidékét fölkeresni kivánók részére. A füzetjegy négy szelvényből áll és annak tulajdonosa reggel Siófokra utazik, megfürdik a Balatonban, áthajózik Balatonfüredre, megebédel a Wild-féle étteremben, visszatér Siófokra, szórakozik a Balaton partján és vacsora után vagy Siófokon a fürdő-szállóban tér pihenőre, vagy még ugyanaznap hazautazik Budapestre. A jegyfüzetek ára 14 koronától fölfelé változik a szerint, a minő osztályban az utas utazni kiván. A füzetjegyeket már ez évi junius hónap elsejétől fogva az egész nyári évad alatt kiadja a Központi Menetjegyiroda (IV., Vigadó-tér 1.) a déli vasut városi irodája (V., Nádor-utcza 16.), a déli vasut podgyászirodája (V., Sas-utcza 16.), a Központi Menetjegyiroda fiókja (Royal-szálló) és a budai vasuti pénztár, a hol részletes fölvilágositással is szivesen szolgálnak.

Ez a vállalkozás kétségtelenül dicséretes s a székesfőváros közönsége, mely a Balaton vidékét megszerette, kétségtelenül nagy haszonnal honorálja ezt az ügyes kisérletet.

A Balaton-kultusz már is magas fokon áll s különösen somogyi partja immár egy hatalmas villa-város benyomását teszi.

Fölöttébb örvendünk ennek már csak azért is, mert a Balatonvidék tőzsgyökeres magyar népétől elnemzetiesedik az idegenes szellemü budapesti lakosság. Bármily fontos legyen is ez a körülmény, mégsem hallgathatjuk el azon való sajnálkozásunkat, hogy többi fürdőink s szebbnél szebb fekvésü nyaraló-helyeink hasonló portálásban nem részesülnek.

Nemzeti vagyonosodásunknak hatalmas forrása van ezzel elfojtva, a mit megengednünk nem volna szabad nehéz megélhetési viszonyaink között.

Éppen ezért ugy az államnak, mint a társadalomnak késedelmeskedés nélkül, vállvetve kellene cselekednie, hogy a helyzet megváltozzék.

Az állam tegye meg, hogy fürdőink modern kiépitésére és kihasználására éleszsze a vállalkozási kedvet.

A fürdővállalatoknak adjon messzemenő kedvezményeket és anyagi támogatást bizonyos idejü adómentességgel és szállitási engedményekkel.

Igy fölépült fürdőink reklamozására engedje át a vasuti kocsikat és épületeket s a különféle hivatalok erre fölhasználható helyiségeit, hogy a fürdő- és nyaralóvállalatok anyagi erejüket a külföldön való hirdetésekre használhassák.

Erre nagy szükség volna, mert fürdőink és üdülő-helyeink gyér látogatottságának az a legfőbb oka, hogy külföldön nincsenek eléggé és jól reklamozva.

Intenzívebb hirdetéssel, az egyes népek izlésének figyelembevételével való hirdetés nehány év alatt előidézné az idegenek hozzánk való sereglését s milliókra rugó jövedelemhez jutnánk, főleg ha a fürdővállalatok szükségleteik beszerzésénél a hazai ipar és termelés pártolását megszeghetlen törvényül tekintenék.

A fürdő vállalkozás ilyen irányu fölkarolását első sorban a székesfőváros forgalmának hatalmas föllendülése jutalmazná; mert itt annyiféle gyógyforrás, remekszép vidék kinálkozik a vállalkozásra, hogy ha ezek valamennyije kihasználtatnék, ugy Budapest, mint üdülő- és fürdő-hely csakhamar igazi világvárossá emelkednék.

Ebben a tekintetben a fővárosnak kellene jó példát adnia saját fürdőinek fényes és pazar kényelmü, nagy arányu kiépitésével.

A szenvedők, a kik betegségeikre mindennél hatékonyabb fürdőket találnának itt szebbnél szebb kiránduló helyekkel s e mellett egy a civilizáció magas fokán álló nagy és gyönyörü város élveit is megszerezhetnék maguknak.

E mellett a legtávolabbi kiránduló helyekre is jó és árnyas utak, olcsó és megfelelő közlekedésről kellene gondoskodnia, hogy szebbnél szebb s nagy tőkét lekötő nyári vendéglőink is virágozhassanak.

Ezt megérdemelnék nyári vendéglőseink a kik nagy erőfeszitéssel és áldozattal tisztán a maguk erejéből tették hozzáférhetővé Budapest környékét a Rákosi siktól kezdve Gödöllőig Szent-Endréig és Török-Bálintig.

Ám ezek a derék, uttörő vállalkozók kellő kamatozás hiányában be-

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).
Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.
Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próbarendelést tenni. Paprika király!

fektetett tőkéjük, egész vagyonuk elvesztésétől félhetnek; mert a hatóságtól semmi gyámolitásban nem részesülnek, sőt botorul és lelketlenül fölcsigázott adókkal sujtatnak.

Pedig egy *Holtzspach* és mások vállalkozása nagy szolgálatot tett a székesfőváros perifériái föllendülésének, a közönség egészsége növelésének s a város kellemes gyarapodásának.

A székesfővárosi hatóság tehát végre valahára megszívlelhetné ezeknek a „zöld vendéglősöknek“ évről évre megujuló följajdulását, mely a rossz forgalom miatt veszélyeztetett existenciájukért s megterheltetésük sulyossága miatt hangzik ajkaikról.

A város legyen méltányos pártfogója a közjót szolgáló vállalkozásoknak s maga is kenje meg finánczpolitikájának tengelyét egy kis vállalkozási szellemmel s ne csak az adóprés véres zsirját alkalmazza.

---

**Közgazdasági teendők.** A budapesti kereskedelmi- és iparkamara megokolt fölterjesztést intézett az uj kormányhoz. A föliratban a kamara kiemeli, hogy olyan kérdések hosszu sorozatára nézve tett annak idején előterjesztéseket, a melyek alapján az előkészülő munkálatok annak idején folyamatba tétettek, sőt részben pozitiv törvényjavaslatok is kidolgoztattak, ez az előkészitő munka azonban, mely számos irányban üdvös alkotásokat igért, az időközben beállott politikai zavar és a törvényhozás munkájának szünetelése miatt megakadt. Szükséges közgazdasági életünk zavartalan fejlődésének élősegitése és biztositása érdekében, hogy mindezek az ügyek a legsürgősebben ujra napirendre tétessenek és gyorsitott egymásutánban a kielégitő megoldás stádiumába tereltessenek; első sorban szükséges és kivánatos azonban, hogy mindazok az ügyek, a melyek rendezése korábbi években már annyira haldt, hogy azok tekintetében konkrét törvényjavaslatok is elkészültek, a törvényhozó testületnek legközelebbre várható megalakulása és a különféle legelső rangu államszükégletek kielégitése után, alkotmányos tanácskozás tárgyává tétessenek. Megfelelő kormányintézkedések által megindithatók az 1903. évi beruházási törvényben tervbe vett közmunkák; az emlékiratban sürgeti továbbá a kamara a munkás balesetbiztositasi törvénynek, *megfelelő stráj ktörvénynek* az alkotását, a betegsegélyző pénztárak válságos viszonyainak rendezését, az *évek óta várva-várt ipartörvény módositást*, a hiteltörvények keretében a csődtörvény módositását, a kényszeregyezségről és az üzletátruházásokról intézkedő törvényeket, valamint a vasárnapi munkaszünet tekintetében évek előtt kilátásba helyezett végleges rendezést. Mindezekre az ügyekre nézve a kamara arra kéri a kormányt, hogy azok még a most megnyiló átmeneti időszakban megoldassanak, s törvényhozási uton rendeztessenek.

---

## A „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesület“-ének!

Egyesületünk hivatalos közlönye, a «Borászati Lapok», május 27-iki, 21-iki számában «A bécsi «borászati napok»-ról czikkezvén, panaszos megjegyzései eszünkbe juttatják a «Vendéglősök Lapja» hosszu küzdelmének, szerkesztőnk törekvésének néhány érdekes momentumát, amelyek azzal a reménynyel kecsegtették, hogy a magyar közönségnek a tiszta, jó hazai bort s ezzel a magyar bortermelőknek a hazai piacot biztositathjuk.

Ez a kettős cél vezérelte lapunkat, amikor a legvehemensebb agitációt üztük avégből, hogy a vendéglősök borvásárló szövetkezeteket alakitva, magukat emancipálhassák a megbizhatlan közvetitők jármától. Eleve utaltunk ennek egyetlen módjára, ami — szerintünk — nem lehetett volna és nem lehet más, minthogy a vendéglősök borvásárló szövetkezetei nexusba lépjenek a bortermelők borértékesitő szövetségével.

Ennek a szükségét abban a körülményben találtuk, hogy a gazdák hiába szövetkeznek boraik értékesitésére, ha nem lesz hol és kinél; viszont a vendéglősök hiába akarnak vásárolni, ha nélkülözniök kell az összeköttetést a termelőknél.

Ezt az eszmét szakadatlan és önzetlen propagálásunkkal, évek során át tartó erőfeszitésünkkel sikerült annyira népszerüsitenünk, hogy a «Borászati Lapok»-nál is figyelmet keltett s ennek nagyérdemü szerkesztője, dr. Drucker Jenő, egyesületi igazgató ur buzgólkodása révén komoly tárgyalás alapjául fogadtatott el a bortermelők és a vendéglősök között.

Ebből az alkalomból lépett szerkesztőnk a «Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete» tagjai közé s nemsokára mind a szőlősgazdák, mind a vendéglősök legkiválóbb tagjaikat küldötték ki, hogy kölcsönösen tanakodjanak az általunk megpenditett eszme realizálásának lehetősége és módozatai fölött.

Ünnepnapunk volt, amikor ezt hirül adhattuk, mert eloszlott minden kétségünk, hogy a szőlősgazdák értékesitő s a vendéglősök vásárló mozgalma sikert ne arathasson.

Ám csalódtunk, több hiradással a gazdák és vendéglősök közeledéséről nem szolgálhattunk s már-már fájdalmas csalódással szinte végképpen feledtük volna ezt az akciót, ha nem olvassuk a «B. L.» idézett cikkelyét.

Minthogy nevezett lap a bécsi borvásárról, illetőleg — mint az osztrákok elkeresztelték — «borkóstolóról» szerzett tapasztalataiból konstatálja, hogy Alsó-Ausztriában a szőlőterület ma is többet, mint 70,000 kat. holdat tesz ki, melyen átlagban $1^1/_4$—$1^1/_2$ millió hektoliter bor terem. Tehát ha területileg ezen tartomány szőlőmivelése nem is nagyon jelentékeny, már mennyiség tekintetében majdnem felét produkálja annak, amit a szorosan vett Magyarország 22 borvidéke együttvéve. Ez tehát éppenséggel nem oly «quantité négligeable», mely felett egyszerüen napirendre térni jogosultak volnánk.

«Az a hit sem alapos, hogy Alsó-Ausztria főhercegség borai nagyon alacsony minőségüek. Klosterneuburg, Gumpoldskirchen, Nürnberg, Mailberg, Pfaffsteppen, Retz, Vöslau borainak hirneve a tartomány határain tul is elterjedt, egyes jó márkák a világforgalomban is megállották helyüket.

Ez az oka, hogy Alsó-Ausztriában a bortermelésnek óriási közgazdasági jelentőségét nemcsak elismerik, de állam, tartomány és társadalom mindent elkövetnek, hogy e gazdasági ág továbbfejlesztése biztositva legyen. Minden termelés jövedelmezőségét elsősorban a fogyasztás biztositván, nagyon helyesen az irányadó körök minden igyekezetüket odafordit ják, hogy a borfogyasztás minél erősebb gyökeret verjen és hogy a közvetitési költségek kiküszöbölésével a termelő lehetőleg kapja meg azt az összeget a szorgalma révén előállott termékért, melyet a fogyasztó érte megfizet.

«Ezt a célt szolgálja állandóan a bécsi városház helyiségeiben létesitett borpince és szolgálják időlegesen a koronkint rendezett borvásárok és borkóstolók.»

Miután a mi «országos borvásárainkkal» szemben konstatálja ennek az osztrák «tartományi» borkóstolónak nagy arányát, gazdagságát, majd elsorolja a busás erkölcsi és anyagi támogatást, amelyben az udvar, a földmivelési kormány s Alsó-Ausztria helytartó-tanácsa, Bécs városa s az osztrák szőlészeti egyesület részesitették a borvásárt, konstatálja a «B. L.», hogy a bécsi vendéglősipar együttes munkálkodásának köszönheti óriási anyagi és erkölcsi sikerét ez a borvásár, mely május hó 19-én és 20-án folyt le Bécs városában.

„Asbestoid“
A legszebb és legtartósabb. — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.
SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára : **PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.** Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

Itt meg kell állapodnunk. Tehát — a «B. L.» szerint — a bécsi «borászati napok» elvitathatlan sikerében nagy része van a vendéglősipar együttes munkálkodásának is.

Ez a tény — szerintünk — arra az elhatározásra birhatná szőlősgazdáinkat, hogy szintén biztositsák maguknak a vendéglős-ipar kooperációját. Sajnáljuk, hogy a «B. L.», amely — mint cikkünk elején kimutattuk — érdemes és lelkes munkása volt e két egymásra utalt factor közeledésének, a bécsi napok tanulságaiból kifeledte ezt a leglényegesebbet.

Vagy nem a feledékenység, hanem az elkedvetlenedés okozta, hogy a cikkiró ezt a következtetést mellőzte; ehelyett ezzel a konkluzióval zárva sorait:

«Sokszor emeltem fel már ez iránt szavamat és most is hangoztatom, hogy a borfogyasztás népszerüsitésére, a bor iránti bizalom visszahóditására alkalmasabb eszközt városi borpincék megteremtésénél nem ismerek. Addig, mig ilyeneket magunk is országszerte nem létesitettünk, addig, mig ezek nyomán először termelői betéttársaságok, azután szövetkezetek, később hivatásos vendéglősök nagyarányu és a borpancsolás minden gyanuján felül emelkedő magyar borházakat nem létesitenek, nincs jogunk panaszkodni, hogy borfogyasztásunk a termelés növekedésével lépést nem tart és hogy közönségünk módosabb része a korcsmai bor iránt legyőzhetlen averziót tanusit.»

Hát ebben a záradékban is van utalás a vendéglősiparra, de nem oly határozott és serkentő formában, amint ezt éppen a bécsi tanulságok irója, a M. Szg. O. E. igazgatója, tehette volna.

Ami a «rathkellereket» illeti, hát — amint osztrák szaktársaink példája mutatja — a vendéglősök ettől az intézménytől nem félnek; mert ilyenek csak ott bizonyultak életrevalóknak, ahol vagy egy nagyhirü borvidéknek a helyi korcsmárosok által megfizethetlen borait hatósági pénzen és garancia mellett mérik ki a bor hiréért odazarándokló idegennek, vagy az ország fővárosában, hogy itt az idegen ennek a földnek minden borfajtáit hamisitatlan minőségben megismerhesse.

Rathskellernek helye volna tehát Tokajban, Aradon, Veszprémben, Budapesten stb.

Budapesten azonban csakis az ország összes bortermelő vidékeire kiterjeszkedő pincéről lehetne szó, ilyent pedig csakis a «Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete» közreműködésével, illetőleg vállalkozásával lehetne létesiteni.

Lokalitás volna ehez elég. Ott vannak a «Köztelek» pompás pincehelyiségei, a városházak és a Gellért-hegy használatlanul álló pincéi. Tessék ezeket akár «Városi borpincék»-nek, vagy akárminek nevezni; de tényleg legyen bennük kapható minden magyar borfajta a homokitól kezdve, Tokaj «folyó aranyáig» s legyen ezekben a pincékben kedélyes, magyaros szivélyességü bánásmód, ugy a vállalkozás jól beüt — egy föltétel alatt.

Ez a föltétel pedig az, ami a bécsi «borászati napok» sikerének egyik tényezője volt: a vendéglős-ipar együttmüködése a szőlősgazdákkal.

Ezt pedig csak ugy érhetjük el, ha a ratskellerek célja nem a vendéglősök ellen való konkurrencia, hanem a közönség megrontott borizlésének visszaadása.

Ha a közönség a különböző borfajtákat megismeri, megszokja a «ratskellerekben», ugyanezekből a maga izlésének megfelelőt megismeri és fölkeresi a vendéglőben is, ahol otthonához közel s bizalmas körben üdülnie és szórakoznia neki a legkényelmesebb.

Éppen ezért ismételten intézzük szavunkat a «Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületéhez», hogy a vendéglősökkel való érintkezés fonalát ujból vegyék föl s a kölcsönös, egymás érdekeit kielégitő szövetkezés utján oldják meg bortermelésünk legfontosabb, legelső kérdését: a hazai piac biztositását a magyar boroknak s a hamisitatlan magyar borok élvezetét a közönségnek.

Ha igy járunk el, ugy a magyar bortermelés és vendéglős-ipar gyámola és ellenőrzője lesz egymásnak, megnyugtatója a most méltán gyanakvó közönségnek és fölsegitője sanyaru községi állapotainknak.

És ehez sem valami nagy tőke, sem valami fényes, nem minden század-adta talentum nem szükséges, pusztán egy kis gyakorlati éleslátás, ügyszeretet és buzgóság. Ami akadálya van a tervnek, ezekkel a készségekkel elhárithatók.

Különösen elhárithatják ezt a szőlősgazdák, akik között annyian vannak országos tekintélyek. Ne várja a szőlősgazdák egyesülete a kezdeményezést a magukat sem értő, viszonyaik miatt széthuzó vendéglősöktől, hanem ők vegyék kezükbe a parlagon heverő talaj megtörésére az ekeszarvát. A siker nem marad el, nem maradhat el; mert a vendéglős-ipar ki akar szabadulni a borpancsoló uzsorások igájából, de — fájdalom — idegen segitség nélkül már nem teheti.

---

**A paprika hamisitás büntetése.** A földmivelésügyi miniszter egy konkrét esetből kifolyólag kimondotta, hogy a paprikakereskedéssel nem üzletszerüleg foglalkozó egyén az általa árult hamisitottnak bizonyult paprika forgalomba hozatala által első izben elkövetett kihágásért csupán pénzbüntetéssel büntetendő, ha az a körülmény, hogy a hamisitásról tudomása volt, beigazolást nem nyert.

## A mi vétkünk.

Csak kevés magyar van, a kinek a mellén ott fényeskedik a legszebb érdemjel, a „*tulipán*“, még kevesebb van a „tulipánordósak“ között, a kik mindenek előtt és mindenek fölött csak a hazai ipar és földtermékeit pártolják és fogyasztják.

Pedig hát az osztrákok 40 évi szivattyuzása s az utóbbi éveknek a „végtelen nyomor és szenvedés“ jelszavával folytatott harcza ugyancsak megcsappantotta zsebeinket s megtanithatott volna arra, hogy minden garasunkra szükségünk van, minden fillérünket magunknak kuporgassuk.

Félünk azonban, hogy hiuság, kényelmeskedés, egyeseknek látszólagos, pillanatnyi haszna a tulipánt most sem teszik gyümölcsöző virággá.

Éppen ezért szükséges, hogy mindenki szivébe vésse szent igékként gróf *Zichy* Jenő szavait, a melyeket, mint az „Országos Iparegyesület“ elnöke, ennek az egyesületnek mult hó 20-án tartott közgyűlésén mondott s mi megszivlelésül igtatunk ide.

„Elsősorban az *önálló vámterület* kérdésének megoldásában reménykedünk. Az 1899. évi 30-ik törvényczikk — nézetem szerint — már törvénybe iktatta az önálló vámterület jogi állapotát és ha kezeink egyelőre meg is vannak kötve, első sorban arra kell törekednünk, hogy az eddigi vámszövetségi viszony helyett kereskedelmi és vámszerződést létesitsünk Ausztriával az önálló vámterület és a kölcsönös szabad forgalom alapján és hogy azután biztositsuk a magyar iparnak mindazon előnyöket, melyek fejlődésének és fokozatos felvirágozásának bázisául szolgálhatnak és melyek az önálló vámterület áldásos hatását jól megalapozzák és alaposan előkészitik.

Szorgalmaznunk kell másodsorban a régóta hasztalanul sürgetett ipartörvényeket a kisipar védelmére, a nagyipar tervszerü kifejlesztésére és e végből meg kell állapitani egy észszerü, gyakorlati *iparfejlesztési politika* programmját és ennek megvalósitását több esztendőre felosztva, legelőbb azt kell pótolnunk, a miben legjobban el vagyunk maradva.

Mindezeket tetőzze be a *társadalom iparpártoló* munkája, melyre nézve élénk felpezsdülést mutat a közelmult. A védegylet, az iparpártoló szövetség, a tulipán szövetség egyaránt megmozgatták a hazafias érzést és külön-külön, de együttesen is szolgálatába állottak annak a nagy munkának, a melynek irányát az iparegyesületben évek hosszú sora óta kijelöltük és a melynek talaját megtermékenyiteni segitettünk.

*Ezen mozgalom régi és legnagyobb hibája mindig a szalmaláng, a hirtelen fellobbanás, a kitartás hiánya volt. Ezt a nagy hibát kell elsősorban kiselejteznünk.*

Az alkalom az intenziv, évtizedekre kiható, állandó iparpártoló tevékenységre sohsem volt oly kedvező, mint most és ha a törvényhozás meg a kormány munkája mellett, mint harmadik egyenrangú tényező érvényesül a társadalom nagy, nemzetalkotó munkája, hisszük, hogy végre elkövetkezik a várvavárt jobb kor, mely után

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

**Herz Armin Fiai szalámigyár Budapesten, IX., Soroksári-ut 16.** Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát. **Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.** **Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.**

buzgó imádság epedez százezrek ajakán . . .“

Igy szólt a nemes gróf.

Ám, hogy kivánsága valóra váljon, minden magyartól megszivleltessék, ez első sorban az iparosság érdeke, különösen mienk, vendéglősöké; tehát mi teljes erőnkből kövessünk el mindent, hogy a hazai ipar pártolása ne maradjon puszta jelszó, a „tulipán“ ne maradjon gyümölcstelen virág.

A vendéglősök adjanak példát, a vendéglősök buzditsanak.

Tehát: „Hassunk, alkossunk“, hogy „gyarapithassunk“ s „a haza fényre derül!“

**A pezsgő árusitásáról.** Több szaktársunk panaszolta, hogy sok füszeres és szatócs, a kiknek egyáltalán nincs italmérési engedélyük, pezsgőt kicsinben, azaz palaczkonként árusitanak. Ehez az illetőknek nincs joguk, mert a pezsgő a bor fogalma alá esik, sőt ugyanazon italadó terheli, mint a bort. Aki tehát pezsgőt kicsinben (50 literen aluli mennyiségben) árusit, ehez pénzügyi engedélyt kell szereznie. Ha enélkül árusit, jövedéki kihágást követ el.

## A közvagyon pocsékolása.

—A székesfővárosi tanács figyelmébe. —

A székesfőváros csak az adópénzeket tudja elhasználni, de egyéb javait nem tudja értékesiteni.

Boraira nem kap vevőt, s a pompás vigadóra nem tud bérlőt szerezni; pedig már háromszor, négyszer hirdetett rájuk árverést.

Mi ennek az oka?

Megmondjuk. Röviden szólva, a bürokratikus vaskalaposság és a közvagyonnal való könnyü kezü bánás.

*A vaskalaposság,* mely ragaszkodik a régi sablonhoz, nem respektálja a megváltozott viszonyokat s megveti ezek követelményeit.

A közvagyonnal való könnyü bánás abban culminál, hogy nem ügyelnek arra, hogy kellő körültekintéssel, a legtöbb sikerrel biztatólag használtassanak fel az egyes czélra kivetett összegek. Ez valósággal a közvagyon pocsékolásának jellegét ölti már nálunk magára.

A székesfőváros is kénytelen üzleti okokból hirdetni s hirdet is; ámde a vaskalaposság miatt nincs tekintettel arra, hogy ez a hirdetés *ne az utolsó pillanatban történjék;* mert ebben az esetben — az idő rövidsége miatt — koczkázatos a hirdetés eredményessége.

A vaskalapossággnál fogva nincs tekintettel arra, hogy a hirdetések természetüknek megfelelő helyen közöltessenek, ott, a hol a dolog iránt érdeklődők bizton olvashatják.

A tanácsnak ez wurscht s legyen hivatali pályázat, épités, de különösen vendéglőbérlet, annak közlésével csupán a hivatalos közlönyt boldogitja, a mely ritkán kerül az egyes hirdetmények által érdekeltek kezébe.

Igy járt el borainak eladásánál s a *Vigadó bérleténél is, mellőzve a vendéglősök és a borkereskedők szaksajtóját;* pedig — ha nem is hivatkozunk arra, hogy a magyar hazafias szaksajtó tekintetett érdemel, tehát ezt a tekintetet meg is követelheti — csakis vendéglősök és borkereskedők vásárolnak nagyobb quantumban bort *s csakis vendéglős vállalkozhatik egy Vigadó bérletére.*

Meg is lett a következménye a nem helyén való hirdetésnek! A város borainak nem akadt vevője s a Vigadónak ma sincs bérlője; holott ha idejében s az érdekelt szakmák lapjaiban jelentek volna meg a hirdetések, ezek nem maradtak volna eredménytelenek.

Igy azonban a hirdetések dija valósággal sárba dobott pénz lett.

Nem pocsékolása-e ez a közvagyonnak?

Hogy ennek a pocsékolásnak ne legyen kitévé a város, figyelmeztetjük és kérjük a tanácsot, hogy mindenkor kellő időben és megfelelő időben hirdessen.

A hirdetések sikerének ezt a föltételét szerezze meg magának a főváros s akkor nemcsak a közjót hiven szolgáló szaksajtót részesiti jogos támogatásban, hanem önmagának használ, mert javai nem maradnak a kezei között értékesithetlen, holt kincsek.

**A győri pinczéregyletből.** Ez a jól szervezett virágzó egyesület május 11-én tartotta rendes évi közgyülését *Kuster* Géza elnölésével. *Dreiszker* József pénztáros jelentése szerint az egyesület vagyona 17,391 K 74 fil. Mult évi bevétele 1479 K 08 fil., kiadása pedig 677 K volt; tehát a maradvány 801 K. A rendes tagok száma 38. A tagok számának csekélysége folytán a közgyülés elfogadta *Pap* Dániel inditványát, a mely szerint bizottság küldetik ki a főnökökhöz, hogy kötelezzék pinczéreiket az egyesületbe való belépésre. A A tisztikar választása a következő eredménynyel járt. Elnök lett ujból *Kuster* Géza, alelnök: *Németh* Ferencz, pénztáros: *Dreiszker* József, jegyző: *Zsombor* László, könyvtárnok: *Marschall* Ödön, fölügyelő: *Pap* D. A választmányba r. tagul *Moravek* Sándor, póttagul *Stausz* József és *Zsizsek* János választattak meg.

Végül elhatározta a közgyülés, hogy vagyona évi kamatait 1200 koronát, a szakiskola alapjára forditja s az országos nyugdijegyesület javára gyüjti a pezsgős dugókat. A közgyülés *Kuster* elnök lelkes zárószavaival végződött.

## Szakiskolai vizsga.

— Vendéglőstanonczok vizsgája. —

Ismét egy kedves, szép epizódban volt alkalmunk gyönyörködni. E hó 5-én vizsgáztak le a vendéglőstanonczok szép számu és előkelő közönség jelenlétében. A fiatal fiuk rendkivül nagy ügyességet tanusitottak a vizsga folyamán s örömmel töltött el mindenkit az a tudat, hogy a vendéglőstanonczok ilyen kitünő elméleti kiképzésben részesülnek. Ők lesznek a jövő vendéglősei s igy bizhatunk, hogy mint intelligens, értelmes polgárok fogják képviselni a jövendő vendéglős iparát. Ez alkalommal nem mulaszthatjuk el elismeréssel és szeretettel emlékezni meg *Glück* Frigyes elnökről, aki oly odaadó buzgósággal szolgálja iparunk érdekeit. A vizsgáról tudósitásunk a következő:

A vizsgán a hivatalos személyeken kivül is nagyszámu érdeklődő jelent meg. A tanfelügyelőséget dr. *Stark* Andor segédtanfelügyelő, az Országos Iparegyesületet *Gelléri* Mór igazgató és dr. *Soltész* Adolf titkár. a vendéglős ipartársulatot *Gundel* János elnök és *Poppel* Miklós titkár képviselték, az iskola felügyelőbizottsága testületileg jelent meg, élén *Glück* Frigyes elnökkel, az iskola áldozatkész megteremtőjével. A vizsgálat ebben az évben is igen szép eredménynyel folyt le és arról tett tanuságot, hogy a tanártestület lelkes buzgalommal végezte nehéz hivatását. A vizsgálatot *Glück* Frigyes felügyelőbizottsági elnök nyitotta meg, üdvözölve a vendégeket és felkérve a tanfelügyelőség képviselőjét és az ipartársulat elnökét a vizsgálat vezetésére.

A két órán át tartó vizsga során a növendékek, különösen a számtanból (tanitotta *Walter* Károly igazgató), a magyar nyelvből (tanitotta *Száva* János), a vegytanból (tanitotta *Vaszkó* György) mutattak jó előmenetelt és meglepő ügyességet tanusitottak a felszolgálásban, amelyre *Török* István oktatta őket. A vizsgálat befejezése után a jutalmak kiosztása következett. A főbb jutalmakat a következők kapták:

A *Glück*-féle 400 koronás utazási ösztöndijat — a szokásos kijelölés és az ipartársulat hozzájárulása mellett *Stóhr* Viktor III. a) oszt. tanuló, szakácsfiu Palkovics Ede urnál, nyerte el. A kitüntetett tanuló jövő évi március tizenötödike után, amely napon a szokásos ünnep keretében kapja meg az összeget, külföldi tanulmányutra köteles menni s utazása eredményéről beszámoló jelentést tartozik irni.

*François* Lajos 100 koronás adományát *Csikváry* Antal III. a) oszt. tanuló nyerte. *Gelléri* Mór 10 kor. arany adományát *Széchényi* István II. b) oszt. tanuló kapta. A többi jutalmat könyvekben osztották ki. A vizsgálat eredményén *Gundel* János elnök legmelegebb megelégedését fejezte ki s lelkes szavakkal mondott köszönetet a tanári karnak, valamint a felügyelő bizottságnak, különösen *Glück* Frigyes bi-

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasag mint szövetkezet** **BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik,** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

zottsági elnöknek. Befejezésül *Glück* Frigyes emelkedett szellemü, lelkesitő beszédet intézett a növendékekhez, szorgalomra, iparunk és a haza szeretetére buzditva őket.

A vizsga után *Glück* Frigyes fényes lakomát adott a „Pannonia“ szállodában, melyre az egész tanári kar hivatalos volt. A derék, áldozatkész házigazda, aki olyan lelkesedéssel áll élén a tanonczképzésnek, ez alkalomra izléses menükártyát készittetett és pedig szürke karton alapon viznyomásos szőllőlevéllel, arany szőllőfürttel. Az étekrend a következő volt: Javaleves csészékben, rákpörkölt rizszsel, marhagerincz köritve, töltött csibe, Pannonia módra salátával, fagylalt, gyümölcs, sajt, italok és kávé. A lakomán az első felköszöntőt *Gundel* János tartotta, melegen üdvözölve a kedves házigazdát, mire *Glück* Frigyes kedves vendégeire üritette poharát. Gundel János megemlékezett még a főváros polgármestereiről is. A kedélyes lakoma a késő éjjeli órákban ért véget. A lakomára hivatalosak voltak és részt vettek: *Márkus* József v. főpolgármester, *Halmos* János v. polgármester, *Vaszilievits* János tanácsnok, *Gelléri* Mór igazgató, *Márkus* Jenő tanácsjegyző, *Stark* Andor segédtanfelügyelő, *Száva* János, *Vaszkó* György. *Török* István tanárok, *Gundel* János ipart. elnök, *Glück* Erős, *Pelzmann* Ferencz, *Kommer* Ferencz, *Müller* Antal, *Mehringer* Rezső ipartársulati választmányi tagok, *Poppel* M. titkár, *François* Lajos pezsgőgyáros, *Hevesi* József, *Merkl* J., *Kis* és *Barta* szerkesztők és lapunk szerkesztője *Ihász* György. Az ételek és italok *Pelzmann* Ferencz kitünő konyhájából kerültek ki, a kiszolgálás pedig *Mitrovácz* Adolf főpinczér tapintatos felügyelete alatt előzékeny és minden tekintetben kifogástalan volt.

## Elégtétel Madary Gábornak.

Még olyan szégyenletes választás nem volt Magyarországon, mint a milyen legutóbb lefolyt a Józsefvárosban. Évtizedek óta jajgatunk, hogy iparos képviselő is kell a képviselőházba és most megtörtént, hogy Madary Gábor iparos jelöltet saját iparostársai buktatták el. Ugy látszik e csunya eljáráson megbotránkozott az ipartestületek országos szövetsége is, amint az alábbi határozatából látható. A határozat jól odamond az iparosoknak, okulhatnak rajta és pirulhat, akit illet! A szövetség Madary Gábort határozatáról a következő sorokban értesitette:

Tek. MADARY GÁBOR urnak

Budapest.

Tisztelt barátunk!

Az ipartestületek országos szövetségének mai választmányi ülése tárgyalás alá vevén az iparérdekek hatályosabb képviseletének kérdését, mindenekelőtt az ország összes ipartestületeinek szine előtt *megbotránkozásának adott kifejezést a fölött, hogy Önt a Józsefvárosban iparos-társaink egy része* akadályozta meg a győzelemben. Az ez alkalomból hozott azon elvi határozat, melylyel az iparosokat arra kérjük, hogy iparos-jelöltekkel szemben még elvi különbségek esetén se foglaljanak állást: a választmány elismeri és jegyzőkönyvben kifejezi, hogy Ön a magyar iparnak és első sorban a magyar kézmüiparnak három évtized óta egyik *uttörő, kitartó, mindenkor páratlan és mindig lelkes, odaadó zászlóvivője* és bátor szószólója volt és e mellett a liberális *függetlenségi eszmék tántorithatatlan bajnoka*, akinek mindkét irányban szerzett elévülhetlen érdemeiért a választmány őszinte köszönetét foglalja mai ülésének jegyzőkönyvébe és kifejezi rokonszenves bizalmával azt az óhaját, hogy polgártársai ragaszkodása és szeretete diadallal vigye be mihamarább a magyar parlamentbe, a hol Önnek helye van, a honnan azonban szaktársai most — fájdalom — gyöngédtelenül kiszoritották.

Budapest, 1906. junius 10.

Baráti és testvéri szeretettel a szövetség választmánya nevében:

*Dr. Horváth János, Thék Endre* elnök, ügyvivő alelnök, *Gelléri Mór* stb.

**Lucullus.** Az ínyenczek, az evésben nemcsak táplálékot, hanem élvet is kereső halandók sokat emlegetett patronusa, a kinek az asztala roskadozott a fülemilenyelvek s egyéb ritka falatok és jó phalavummi borok sulya alatt, megjelent közöttünk. Nem elhizott férfiu ő, sőt sovány, somogyiasan szólván, görhes, mint a hét szűk esztendő. A büszke Róma élvhajszolóinak ez a feledhetlen alakja megjelent azok körében, a kiknek a müvészetét leginkább szerette, a szakácsok között. Ugyanis a „Magyar Szakácsok Köre“ hű és müvészi másolatát megszerezte *Lucullus* eredeti arczképének, a mely egyik legféltettebb kincse a szentpétervári muzeumnak. Lucullus most sápadt, sovány arczczal, tantalusi kinokkal bámul le kegyenczeire, amint nyelik a magyar konyha főzteit s a magyar föld tüzes, zamatos borait. Neki már nem lehet része a luculi lakomákban, neki csak fájó visszasirhatlan emlék minden, a bor, az étek és a szerelem, valamint ő is csak puszta név, el-elhangzó emlék az ajkakon.

## Lapunk ujabb kitüntetése.

A pozsonyi pinczérek és marquerök egyesülete a „*Vendéglősök Lapjá*“t az egyesület hivatalos közlönyéül választotta, miről a következő átiratban értesitették lapunk szerkesztőjét:

**Pozsony**, 1906. junius 11-én.

Tekintetes *Ihász* György urnak

Budapesten.

Tisztelettel van szerencsénk értesiteni, hogy a „Pozsonyi pinczérek és markőrök betegsegélyző egyesületé“-nek igazgató választmánya legutóbbi ülésében a szerkesztésében és kiadásában megjelenő „*Vendéglősök Lapjá*“-t egyesületünk *hivatalos* közlönyévé megválasztotta, egyben elhatározta, hogy becses lapját előfizetésével támogatja s a lap pártolására a szaktársakat buzditani fogja.

Midőn ezt becses tudomására hozzuk, egyszersmint kérjük, hogy a hivatalos jelző, illetve egyesületünk czime a lap fején kitüntetve legyen.

Kiváló tisztelettel

*Ambrus József* választ. tag. *Pallan Ferencz* elnök.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Junius 28-ikán *csütörtökön d. u.* ozsonna *Hecker György* vendéglőjében *Kelenföldön* a kelenföldi villamos vasut végállomásánál a pályaudvar mellett.

Julius 6-ikán: *Kovács E. M.* vendéglőjében, Városliget.

Julius 13-ikán: *Deutsch Pál* vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 54. (Akáczfa-utcza sarok.)

Julius 20-ikán *Hruska János* vendéglőjében, VI., Kmetty-utcza 13.

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Junius 22-én: *Horváth Lajosnál*, VI., Hungária-ut 86.

Junius 28-ikán: *Bischof Pálnál*, IX., Vágóhid-utcza 8.

### „Jó barátok“ összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik „**Jó barátok**“ társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Junius 20-ikán: *Mohos Ferenczné*l, Reviczky-tér és Szentkirályi-utcza sarok.

Junius 27-ikén: *Schneeweisz Jánosnál*, Futó-utcza 43.

Julius 4-én: *Eberhardt-féle* vendéglő Gólya-utcza 38.

Julius 11-én: *Schlotter Bélánál*, Üllői-ut 81. szám.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző-edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Előfizetőinket** tisztelettel felkérjük, hogy előfizetéseiket megujitani sziveskedjenek. Mai számunkhoz postautalványokat csatolunk az előfizetések beküldése legczélszerübben ezzel eszközölhető. Lapunk előfizetési ára a juliusi—deczemberi félévre 6 kor. negyed évre 3 korona. Tisztelettel a *kiadóhivatal.*

**Idei országos kongresszusunk.** Mint már jeleztük, ez idei orsz. kongresszusunk f. évi szeptember 11-ikén lesz megtartva Miskolczon, honnan orsz. nyugdijegyesületünk s az ottani rendező-bizottság derék elnökétől Bokros Károly urtól lapunk szerkesztője a következő levelet kapta:

*Miskolcz*, 1906. jun. 5.

Kedves Gyurkám!

Nagyon örvendek, hogy pártolásra talál a te részedről is, hogy a miskolczi kongresszuson nem lesz eszem-iszom, hanem tessék már egyszer dolgozni is.

A hol még eddig voltunk, mindég kiállitás, kirándulás, a sok fene étel és italtól nem tellett idő a munkára, vagy ha tellett

**Eladó: 100 hektoliter tokajhegyaljai asztali bor**

**á hektoliter 50 koron a**, ugyszintén különböző évi és minőségü **pecsenye szamorodni** és **aszu borok** ugy **hordóval** mint **palaczkozottan**. Tessék részletes árjegyzéket kérni. **b. Kovácsy Ferencz** bortermelő, **Tállya** (Zemplénm.)

is, az szembetünően kevés, vagy semmi sem volt. Azért kerültem minden kirándulást Gundellal együtt s a kiállitást is, mert ha borokat — bármily komiszat mutattak be, mindjárt azt akarták, hogy az egész készletet vegyük meg, tekintet nélkül arra, használhatjuk-e vagy nem és miért — mert megittunk belőle egy pohárral és megettünk egy töpörtyüs pogácsát hozzá.

Nagyon kérlek, hogy néhányszor hozzál erre vonatkozó közleményeket b. lapodban, hogy az érdeklődést ébren tartsuk.

Különben is elvárom idejöveteledet, mint az én specziális vendégemet.

Ölel hived: *Bokros.*

**Diszközgyülés.** A budapesti pinczér-egylet legutóbbi diszközgyüléséről, melyen *Varga* István elnöknek nagy ünnepség mellett nyujtották át a Frohner-féle alapitvány kamatait — lapunk legközelebbi számában hozunk kimeritő tudósitást.

**Esküvők.** Vendéglős-iparunk két előkelő családjának volt az utóbbi hetekben örömünnepe. Az egyik *Mádai* Lajos, a másik *Klivényi* Ferencz köztiszteletben álló szaktársaink családjában zajlott le. Ugyanis *Mádai* Lajos és neje kedves *Ilonka* leányát mult hónap 22-ikén vezette oltárhoz *Beness* Vilmos, a Dietrich és Fia czég tisztviselője. Násznagyok voltak: *Lindmayer* György és *Holdoner* Ignácz urak. Nyoszolyók: *Mádai* Margit, *Maloschik*, Benes és Uhvira kisasszonyok. Vőfélyek: ifj. *Mádai* Lajos, *Juventius* Antal, *Maloschik* Róbert, *Beness* Ferencz, ifj. dr. *Némethy* J. Az esküvőt a vőlegény Pista bátyja lipótmezei plébános végezte az Erzsébetvárosi plébánia templomban. Esküvő után a násznép a menyasszony szülei házánál fényes lakomára ült, mely a legvidámabb hangulatban ért véget. — A másik nász e hónap 9-ikén ment végbe *Klivényi* Ferencz Andrássy-uti nagyvendéglős uri házánál. Ekkor esküdött örök hüséget *Glattfelder* Dezső fővárosi gépészmérnök *Glattfelder* Jakab fővárosi kocsigyáros fia *Klivényi* Arankának, *Klivényi* Ferencz és neje bájos leányának. Az eskotési szertartást, mely az egyetemi templomban ment végbe — a vőlegény testvérbátyja *Glattfelder* Gyula végezte. Násznagyok voltak: dr. *Hainiss* Géza egyetemi tanár és dr. *Rózenberszky* Árpád. Nyoszolyó leányok: *Klivényi* nővérek és *Pálfy* nővérek. Vőfélyek: *Révay* vasuti mérnök és *Klivényi* kis fiai (rózsás botokkal). A diszes násznép között ott voltak *Madary* Gábor, *Farkas* Gyula, dr. *Thury* és *Trikál* lelkészek és az örömszülők számos jó barátai. Mindkét frigyet kisérje az Isten áldása!

**Esküvő.** *Bauer* János budai vendéglős szaktársunk szépmüveltségü, bájos leányát Gizella kisasszonyt mult hó 8-án a Mátyás-templomban vezette oltárhoz *Hecht* Ernő Ganz-gyári tisztviselő. Az esküvőt a menyasszony édes atyja házánál sikerült lakoma követte, melyen jelen voltak: dr. *Szebeny* Antal a kerület orsz. képviselője, Miklós fiával, *Nemes* Antal apát, *Dvorzsák* püspökhelyettes, *Bozóthy* h. plébános, dr. *Plathy* György, *Gamauf* testvérek, *May* János tátraszéplaki vendéglős, *Szatala* Emil; *Schneider* épitész és *Schlosser* ó-budai vendéglős mint násznagyok, ugyszintén *Stockinger* és *Hecht* kisasszonyok mint nyoszolyóleányok. A lakodalmi ebédet *Mayer* Lénárd a „Szakácsok Köre“ elnöke főzte, a jelenlevő diszes vendégsereg teljes megelégedésére, mindnyájan megdicsérték az ő remek szakácsmüvészetét.

**A „Budapesti Hirlap“ jubileuma.** Huszonöt esztendeje annak, hogy *Rákosi* Jenő megindította a Budapesti Hirlapot. Azóta ez a derék lap a magyarosodás terén hatalmas munkásságot fejtett ki. A Budapesti Hirlap ma a legelsőrendübb, legtekintélyesebb napilap és valósággal Nesztora a magyar hirlapirodalomnak. Rákosi Jenőt negyedszázados jubileuma alkalmából az egész ország minden részéből érthető lelkesedéssel üdvözölték. A vendéglős szaksajtó részéről lapunk felelős szerkesztője *Ihász* György a következő üdvözlő levelet intézte *Rákosi* Jenőhöz:

Méltóságos Uram!

Hódoló tisztelettel, örömtől telt szivvel ragadok tollat, hogy a „Budapesti Hirlap“ negyedszázados jubileuma alkalmából én is elküldjem Méltóságodhoz üdvözletemet.

Magam is régi lapszerkesztő vagyok, nehéz viszonyok között álltam meg helyemet, mert egyetlen törekvésem, lelkem minden ideálja a magyarositás, a magyar szellem buzgó ápolása, a magyar nyelv diadala volt s éppen a vendéglős-iparban, melynek magyar szaksajtót teremtettem, volt legnehezebb ezen törekvésem keresztülvitele, annál inkább hajtom meg tehát a hódoló elismerés zászlóját Méltóságod előtt, mint oly férfiu előtt, a ki egy hatalmas sajtót teremtett s e hatalmas sajtó révén jelentékeny apostoli részt vett ki a magyar szellem diadalra jutásának keresztülvitelében.

A magyarok Istenének gondoskodó keze lebegett eddig is Méltóságod felett, a magyarok Istenének áldása kisérje Méltóságodat és lelkes munkatársait ezentul is apostoli munkájában.

Budapesten, 1906. junius 12.

Kiváló tisztelettel:

*Ihász György,*
szerkesztő és kiadó.

**A „Szakácsok köré“-ből.** A „Magyar szakácsok köre“ tagjai folyó hó 19-ikén *Ekker* Károly vendéglőjében Sándor-utcza 44. sz. alatt tartották meg társas összejöveteleiket. Junius 26-ikán délután a kör helyiségében IV., Régi posta-utcza 11. szám alatt rendes választmányi ülés tartatik. Julius 3-ikán délután 3 és fél órakor *Hükkel* Józsefnél, *Tichy*-féle vendéglőben lesz társas összejövetel, melyre a kör tagjai minél nagyobb számban való megjelenését kérjük. Az elnökség megbizásából: *Schmidthofer* Vilmos ellenőr.

**Halálozások.** *Kocsy* Antal borosjenői vendéglős életének 44-ik évében mult hó 31-ikén jobblétre szenderült. — *Török* László a budapesti pinczér-egylet tagja, a „Fogadó“ kiadóhivatalának tisztviselője, f. hó 4-ikén hirtelen elköltözködött az élők sorából. Temetése nagy részvét mellett ment végbe Bérkocsis utczai lakásáról. Végtisztességtéte én megjelent a pinczéregyesület *Varga* István elnök élén testületileg zászlóval, a korcsmárosok ipartársulatát *Springer* József elnök, *Szücs* Béla titkár, *Bartuschek* Ernő, *Mohos* Ferencz, *Kósa* János, *Gattó* Károly, *Lakatos* Gyula és *Jankó* Ferencz képviselték. Ott voltak még az elhunyt számos ismerőse és jóbarátai, köztük *Wurglits* Vilmos és családja *Koltay* D. József és lapunk szerkesztője Ihász György. Az elhunyt ravatalára a „Fogadó“ szerkesztősége, *Bartuschek* Ernő, *Wurglits* Vilmos és családja diszes koszorukat küldtek. — *Gradwohl* Antal a Régi Zenélő óra volt vendéglőse, életének 63. évében elhunyt. — *Rózsa* Sándor fővárosi szabómester, életének 62-ik évében, hosszas szenvedés után jobblétre szenderült. A boldogult temetése f. hó 13-ikán nagyszámu közönség részvétele mellett a gör. kath. egyház magyarnyelvü szertartása mellett ment végbe. Ott voltak az elhunyt régi jóbarátai közül *Madary* Gábor, *Glattfelder* Jakab, *Farkas* Gyula, *Zombory* Gyula és fia Béla, *Mahunka* Imre, *Takács* László, *German* Antal, *Kántor* Tamás, *Kadletz* Albert, *Urs* Nándor, Dr. *Hainiss* Géza, *Wargha* Lajos, *Gördöcs* József, *Pély* Károly és Ferencz, *Herók* Ferencz, *Kiss* Mihály, *Krén* István, *Gruber* Károly, *Vass* Kálmán, *Rakita* Árpád, *Schleisz* Görgy Béla, *Mártha* József, *Ullmann* Jákó stb. *Madary* Antal főhadnagy, ifj. *Madary* Gábor, Ihász György stb. Béke lengjen poraik felett.

**Gyász.** *Weisz* (Vámosi) Emilt, kiadóhivatalunk tisztviselőjét kettős családi gyász érte. Ezelőtt 14 nappal édes anyját, majd 8 nappal később édes atyját ragadta el a kérlelhetetlen halál az élők sorából. Édes atyja *Weisz* Mór életének 81-ik, boldog házasságának 50-ik évében hunyt el. Temetése nagy részvét mellett ment végbe. Nyugodjanak békével.

**Köszönetnyilvánitás.** Mindazok, kik felejthetetlen emlékü édesanyám és édesatyám temetési végtisztesség tételeinél megjelentek, koszorut küldtek, vagy részvétükkel családi bánatinkat enyhiteni törekedtek, fogadják ezuton leghálásabb köszönetem kifejezését. *Weisz* (Vámosi) Emil, a „V. L.“ tisztviselője.

**A bécsi borvásár.** A bécsi Rathausban e hó 12-én megnyitott ausztriai borvásáron körülbelül 10.000 bortermelő vett részt kerekszámban 700 községből. A beérkezett borminták körülbelül 1,000.000 hektolitert képviselnek. A borvásár szervezete főbb vonásokban a következő: A tartomány és Bécs város összes bortermelő kerületeire nézve 29 kerületi bizottságot alakitottak, amelyek a helyi választmányokkal közösen végzik a munkálatokat, a bécsi középponti iroda utasitásai szerint. Kiadások senkit sem terhelnek, mert a tartományi választmány mindent költségmentesen intéz el és arról is gondoskodott, hogy a bortermelőknek az általuk beküldött bormintákat a helyi árak szerint megfizessék. A Bécsbe erkezett bormintákat a Rathausnak Grincinger-Kellernevü pinczéjébe gyüjtötték és a megnyitás napján egyes fülkékben helyezték el; minden kerületi bizottságnak megfelelő számu fülkét ingyen bocsátottak rendelkezésére. Minden kerületi bizottság kis katalógust nyomatott, amely a hozzátartozó községek és kiállitók neveit, az eladó bormennyiségeket, az árakat stb. és ezenfelül az illető községeknek Bécsből való beutazására vonatkozó rövid, tömör

NEUSCHLOSZ ÖDÖN ÉS MARCEL gyárában V. Pozsonyi-ut 21. szám (a Margitszigettel szemben) kaphatók
Egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa hálószobák. SZALLODÁK BERENDEZÉSÉRE KÜLÖNÖSEN ALKALMAS.
(2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 frt. Diszesebb kivitelben fényezve 180 frt.
Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

utasitást tartalmaz és 10 fillérért kapható. A belépődij a második alsó-ausztriai borvásárra, kóstoló pohárral együtt 1 korona. A kóstoló-jegyek, amelyekért csak mintákat fognak kiszolgáltatni, ötös csomagokban szintén 1 koronáért kaphatók.

**Az uj nyeremény-kötvények.** A *Magyar Jelzálog Hitelbank* háromszázalékos nyeremény-kötvényeinek konverziója serényen halad előre és az eddigi eredmény máris biztositja a nagy pénzmüvelet teljes sikerét. Hogy a nagy közönség is mennyire érdeklődik az uj sorsjegytervezet iránt, bizonyitja a százszámra érkező levél, a mely a prospektus lényegesebb részeinek pontosabb körülirását kéri. Válaszul ezekre a bank igazgatósága a következőket közli velünk: 1. A ki 3 százalékos nyereménykötvényét *nem konvertálja*, az a még közzéteendő időpontban leendő fölmondás és törlesztés utján megkapja kötvényének 200 korona névértékét és egy nyereményjegyet, a mely *a régi játékjogot biztositja* és a melynek kurzusa ma 30—36 korona közt ingadozik. 2. A ki konvertál, nettó 57 korona felülfizetés ellen kap két, egyenkint *100 korona* névértékü olyan sorsjegyet, a melyek mindegyike már az 1907. évtől kezdve *140 koronával* fizettetik vissza és a melyek a közzétett nyereménysorsolási terv szerint évente hat huzásban vesznek részt. Ezek a kisorsolásra kerülő főnyeremények: 1,000.000 korona, 500.000 korona, 400.000 korona, 300.000 korona, 250,000 korona, 200.000 korona, 150.000 korona, 100.000 korona. Ezeket a *hathuzásos sorsjegyeket kizárólag a konvertálás czéljára adják ki, tehát a régi sorsjegyek konvertálóinak* és pedig minden régi sorsjegytulajdonos ugyanazt a sorozatot és számot kapja, mint a milyen eredeti sorsjegye volt. 3. A ki a nyilvános aláirásra bocsátott sorsjegyekre ir alá, *140 korona* árért kap *egy* olyan sorsjegyet, a mely évente *három huzásra* (1,000.000 korona, 500.000 korona, 400.000 korona, 300.000 korona, 250.000 korona, 200.000 korona 150.000 korona, 100.000 korona, stb. főnyereménynyel) jogosit és a melynek visszafizetése 1907-től kezdve 140 koronával történik. 4. Letétben lévő 3 százalékos nyeremény-kötvények konvertálásának bejelentésére elegendő, ha a letéti ivet a bejelentő helyek valamelyikénél benyujtják.

**Vendéglő átvétel.** Budapesten a Rökk-Szilárd-utcza 10. szám alatt levő Albert Viktor-féle vendéglőt albérletbe *Krakker* Mátyás régi szaktársunk vette át. Kedves neje kitünő szakácsné, ételei izletesek, borai kitünők. Ajánljuk szaktársaink becses figyelmébe.

**Nyugdijegyesületünk** igazgatósága április hó 4-én tartotta rendes havi ülését a központi iroda helyiségében.

**Győri korcsmárosok mulatsága.** A győri vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulata junius 21-én nyári tánczmulatságot rendez, melynek jövedelmét a felállitandó pinczérszakiskola javára forditják. A rendezőség élén *Kuster* Géza, *Dreiszker* József, *Héberling* Adolf, *Pernitz* Lajos, *Gaál* János stb. urak buzgólkodnak.

**A „Sanitas“ idénye.** A meleg nyári napok alkalmából megint divatba jött a „*Sanitas*“-fagylalt, mely gyár talán mondanunk sem kell, a legjobb fagylaltot szolgáltatja Budapesten. A „Sanitas“-gyárt kitünő produktumai tették hiressé és népszerüvé. A „*Sanitas*“ konserv is közismert s ezért vendéglőseink és kávésaink, valamint a nagyközönség figyelmébe bátran ajánljuk a „*Sanitas*“-t. Gyártelepe: Budapest, VII., Gizella-ut 51. szám alatt van. Telefonon is lehet vele érintkezni, telefon száma 62—10.

**Üzleti hirek.** Szász-Régenben a városi szállodát annak derék bérlője *Kapussy* Dániel igen diszesen átalakitotta, az elhanyagolt üzlet, az ő kezelése alatt virágzóvá lőn. *Kapussy* szaktársunk nagy anyagi áldozatokat hozott a szálloda diszes renoválására. Személyzete is kifogástalan szakképzett emberekből áll, főpinczére pedig a köztiszteletben álló kedvelt *Havas* Sándor előzékeny kiszolgálással és finom bánásmóddal az előkelő közönséget a szálloda részére az egész vidékről meghóditotta.

**Üzleti hirek.** *Kalmár* Fábián az „Orsz. Pinczéregyesület“ volt oszlopos tagja Budapesten átvette a Kerepesi-ut és Gyöngytyuk-utcza sarkán levő *Wurglits* Antal vendéglőjének főpinczéri állását. — *Mószer* J. Károly a „Vadász kürt“ és „Pannónia“ szállodák régebbi főpinczére a Népszinház-utczai *Schnell* József vendéglőjének főpinczéri állását vette át. = *Seper* János Szegeden a „Royal“ kávéház főpincéri állását vette át. — *Csengey* Sándor vendéglős a Vigszinház-utcza 6. sz. alatt vendéglőt nyitott, a Wesselényi-utczában levő vendéglőjét pedig öcscse *Csengey* János vette át.

**Vendéglő átvétel.** *Mohos* Ferencz fővárosi vendéglős átvette a Reviczky-utcza 9. szám alatt levő volt Kanyóné-féle vendéglőt. Konyhája és italai kitünőek. Ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

**Elitélt borhamisító.** A pöstyéni járás főszolgabirója Spiegel Mór pöstyéni borkereskedőt mesterséges bornak forgalomba hozatala miatt, vagyontalansága esetén husz napi önköltségen elszenvedendő elzárással, helyettesitendő 400 korona pénzbüntetésre, valamint az eljárás és vegyvizsgálat körül felmerült 256 korona költségnek 15 nap, különbeni végrehajtás terhe alatti megfizetésére itélte. Továbbá elrendelte, hogy mintegy 2500 liter „folyadéka“ kiöntessék és 5400 liter mesterséges bora pedig az elitélt költségén denaturáltassék. Egyben az itéletnek közhirrétételére is köteleztetett az elitélt hamisitó.

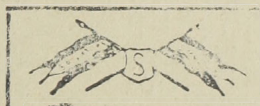
**Vendéglő-vétel.** Pospischl József megvette a Király-utcza 8. szám alatt levő Heckerféle vendéglőt. Sok sikert vállalkozásához!

**Tücsök-veszedelem.** A mi méla hangu muzsikusunk, a jámbor, bus tücsök rossz hirbe keveredett. Azt mondják rá, hogy pusztitja a szőlők hajtásait. Verseczről s másfelől sok panasz hangzik a fekete tücskök elszaporodásáról, amelyek vándorlásuk közben főképp a most rügyező szőlőtőkéket támadják meg és jelentékeny károkat okoznak köztük. Ezzel a csapással szemben alig lehet mást cselekedni, mint hogy a tücsköket ott, ahol csekélyebb mennyiségben fordulnak elő, kézzel szedik le, ahol pedig tömegesen lépnek fel, a baromfiakkal pusztittatják el, vagy pedig rőzsekévékkel, vagy seprőkkel agyonverik. Közelebbi felvilágositást szivesen ad a m. kir. állami rovartani kisérleti állomás (Debrői-ut 13.) Szegény dalos tücskök!

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidék, fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

Szinye Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, hólyaghurut- és köszvénybántalmak ellen, húgysavdara és vizelet nehézségeknél, a czukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!

Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.

# Felhivás
## a szaktársakhoz!

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTARSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**“ dicső szolgálatába mindannyian.

## Nyilatkozat.

Tudatom, hogy ugy magam, mint betegeim a Kristályforrás ásványvizet asztali viz gyanánt naponta használjuk és én étvágygyerjesztő és az emésztést előmozditó hatását csak megerősithetem.

**Med. Dr. Friedrich Roskoschay,**
Wien, IX., Mariannengasse 15.

---

# Valódi Krondorfi „Spritzer" borhoz legjobb!

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

---

# BOR

**magyarádi —— saját termés**

Ó-bor literje . . . 42 fillér.
Uj-bor literje . . . 38 fillér.

A szállitást 50 litertől felfelé, az ujszentannai állomásra szállitva utánvétellel eszközlöm.

**Hordókat frankó visszaveszek.**
**Boraim tisztaságáért szavatolok.**
**Vendéglősöknek olcsóbb ár.**

Tisztelettel
**ifj. Adelmann Ferencz**
szőlőbirtokos, Ujszentanna.

---

MATTONI-FÉLE
# GIESSHÜBLER
legkitünőbb ásványvize
SAVANYU-KÚT

---

SIPULUSZ LAPJA
# KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.
Megjelen minden vasarnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

---

# KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital**. Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

---

**Brázay Kálmánnál vásároljunk.**

---

# Első magyar részv. serfőzde

**Gyártelep és központi iroda: Köbánya**
Telefon szám: 52—60.

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

**Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.**
Telefon szám: 56—58.

---

„ILONA" ARTÉZI VIZ




LEGYEN MINDENNAPI ITALOD!

Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

---

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-
GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET
Budapest VI., Teréz-körút 40-42.
(Az intézet saját házában)
**Alapittatott 1863. évben**

---

Szt.-margitszigeti
# üditőviz
szénsavval telitett ásványviz.
Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében
**Telefon 36—52.**

---

# Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

---

# Nyári mulatók

részére dijmentesen adom szép
**kerthelyiségemet**
2 hintával, tekepályával, nagy tánczteremmel és hozzá igen jó czigányzenét, a melyet **Bódi Sándor** dirigál és ehez adok még fölséges **somlyói bort** 1 lit. 60 kr, csömörit 40 kr.-ért, csongrádit 32 kr.-ért. Tisztelettel
SOPRONYI LAJOS vendéglős CZINKOTÁN.

---

# Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő
**BUDAPESTEN.**

48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők a legmodernebbül berendezett

# vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:
**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdö igazgatósága.**

---

Minden időben **legjobb minőségü**
**borokat**
szállit hordókban és palaczkokban
# Reiszman Ignácz
szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**
ALAPITTATOTT 1856.
**Környékbeli telefon-szám: 8.**

---

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.
Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendeléseket pontosan teljesittetnek.

---

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és forditó **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

# Kardos Ferencz

ELECTROTECHNIKUS

**Bpest, IV., Károly-körut 22.**

Telefen 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80-02

Villamos csengők, telefonok, villamos világitás, villamos motor képviselete.

Villámháritók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerü motorral.

Központi telepek villanyvilágitásra való berendezése.

Városok, falvak, intézetek, magánépületek, szállodák, fürdők és lakások berendezése.

Költségvetés ingyen.

# Boreladás!

## Hagymássy Károly

paksi kir. közjegyzőnél eladó 1904. évi **33 ht. kárbenet** vörös bor, **80 ht. rizling,** 58 ht. fixli és 50 ht. kárbenet siller. Tudakozódásra az **eladó küld mintát** az ár megjelölésével.

Eladó

# borkereskedés

mely 60 éve fennáll, régi, hű vevőkörrel, előnyös fekvéssel Bécsen kivül, egy vasuti góczponton, fekvésénél fogva alkalmas eczet-, pezsgő- vagy szeszgyártás berendezésére, felvilágositást ad, **Johann Gstier** Hausbezitzer in **Wien XI/I. Simmeringerhauptstrasse 50.**

## Hirdetmény.

Közhirré tétetik, hogy a **Baranya-szt.-lőrinczi**

# nagyvendéglő

szabad-kézből **örök áron eladó.** Venni szándékozók forduljanak hozzám, mint aki az eladással megbizva vagyok.

Baranya - Szentlőrinczen, 1906. évi május hó.

**Benkő Gyula, ügyvéd.**

## A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

## GLÜCK MÁRTON-nál

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérneműekben.**

# Csapos vendéglős

## kerestetik

aki jó konyhát tud vezetni és szakképzett felesége van hozzá; az üzlet Kolozsvárott van, **szálloda** és egyedüli szép nagy kerthelyiséggel és teljes felszereléssel bir. Óvadék **2000 korona.** Esetleg **bérbe is adandó.** Megtudható **ENGELMAN HERMAN úrnál Kolozsvárott.**

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

## MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

# MAHUNKA IMRE

cs. és kir. udv. butorgyáros

Nagy választék modern butorokban

## BUDAPEST

VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók,** valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

A világhirü müncheni

# Paulaner sör

**(Paulanerbräu) a Salvatorpinczéből ezentul**

## PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják.** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**Prindl Nándor** a müncheni „Paulaner-sörfőzöde" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**vendéglős — Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

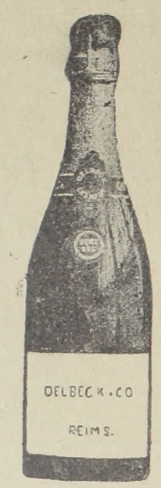
A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Vendéglősök figyelmébe!



Nyári kerthelyiségekben nélkülözhetetlen!

**KITSON-FÉNY GYERTYAERŐ 1000.**

**LEGHATÁSOSABB és LEGOLCSÓBB FÉNYFORRÁS.**

**TÁPLÁLJA KÖZÖNSÉGES PETROLEUM.**

GYÁRTJA: A MAGYAR LÁMPAGYÁR RÓBA NYAN

PROSPECTUS INGYEN

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. Csillárok elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, es **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „SIMPLEX“ vizszürők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: IV., Ferencziek-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

# COGNAC

**Czuba-Durozier & Cie.**

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

## Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.

**Oxygén- és szikvizgyárak berendezése**

Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczelelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hütő- és jéggyári berendezések.

# KEREPESEN

egy igen jól jövedelmező **beszáló vendéglő** eladó. 1000 négyszögöl gyümölcsös-kerttel, 100 lóra istálló. Bővebbet **Sopronyi Lajosnál Czinkotán.**

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

# „RAPID“

## borderitő-por

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

# Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**

**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

# Seifert Henrik és Fia

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

# Pannónia szálloda

**sörcsarnok, elsőrang. nagy kávéház**

**MISKOLCZON.**

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre **bérbe adó.** Ajánlatok **Blau Gyula** épitész-mérnök tulajdonoshoz **Bpest, VI., Délibáb-u. 23.** mielőbb intézendők.

104267/906—IV. **Budapest székesfőváros Tanácsa.**

# Árverési hirdetmény.

A székesfőváros tanácsa az V. ker. **vigadó és vigalmi,- étkező és sörház helyiségeinek,** ruhatárának, **kávéházi helyiségeinek**,

## a vigadó bécsi kioszk

és két hozzátartozó lakásnak **1906. évi november hó 1-től kezdődő** s 1915. évi, esetleg 1920. évi szeptember hó végéig tartó **bérbeadására ezennel nyilvános ajánlati tárgyalást hirdet** oly megjegyzéssel, miszerint az ajánlat **vagy együttesen az összes helyiségekre nézve, vagy csupán az étkező és sörházhelyiségek, kávéházi helyiségek, a kioszk és a földszinti hozzátartozó lakásra nézve tehető** avagy pedig oly ajánlat is adható be az összes helyiségekre, melyben **feltételképpen kiköttetik** az, hogy a **főváros az emeleti éttermeket a fehérnemüek kivételével** az összes többi felszerelési tárgyakkal **saját költségén berendezni köteles.**

Megjegyeztetik, hogy a bérlő esetleges kívánságához képest nem lesz akadálya annak, hogy ugy a földszinti vendéglői helyiségek, mint a kioszk „café restaurant“ módjára kezeltessék.

Amennyiben pedig az emeleti éttermeknek a főváros költségén leendő felszerelése mellett tétetik ajánlat, ez esetben kiköttetik az, hogy a bérlő a bérlet megszüntével a berendezési, illetve felszerelési tárgyakat a fővárosnak jókarban visszaszolgáltatni köteles. **A felszerelési tárgyakra nézve szükséges külön biztositékra nézve a tanács utólag fog határozni.**

Erről résztvenni kivánók azzal értesittetnek, hogy az ajánlati tárgyalás **f. évi julius hó 10-én, kedden délelőtt 10 órakor a központi városháza 232. sz. bizottsági üléstermében** (Városház-utczai rész, I. lépcső 2. emelet) fog megtartatni s ehhez képest ajánlataikat a tanácsi VI. ügyosztályban (központi városház, II. emelet, 237. sz. a hivatalos órák alatt az ajánlati tárgyalás napján azonban legkésőbb délelőtt 10 óráig a tanácsi pénzügyi osztályban, vagy a „Budapesti szállodások, vendéglősök, korcsmárosok ipartársulatának értesitője“ szerkesztőségében (IV. ker., Ferencz József-rakpart 16. sz.) kapható bérleti szerződésmintán szabályszerüen felbélyegezve s a székesfőváros valamely pénztáránál az ajánlati tárgyalást megelőző napon déli 12 óráig letett **20.000 K, azaz huszezer korona bánatpénz letételét igazoló nyugtával, vagy postai feladóvevénnyel felszerelve az emlitett helyen** és napon dr. **Vaszilievits** János tanácsnok ur, vagy megbizottja kezéhez annál is inkább nyujtsák be, mert elkésve benyujtott vagy kellőleg fel nem szerelt ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

A bánatpénz készpénzben, a főváros által kijelölt helybeli takarékpénztárak betéti könyveiben vagy óvadékképes értékpapirokban, mely utóbbiak azonban – kivéve a fővárosi kölcsön kötvényeket, melyek napi árfolyamon számittatnak — legfeljebb a tőzsdei árfolyam 90%-ával de sohasem névértéken felül számithatók.

Végül megjegyeztetik, hogy a vigadó világitásához és egyéb motorikus czélra szükséges áramot a magyar villamossági részvénytársulat 1908. évi október hó végéig hektovattonként 2, azaz kettő fillérért szolgáltatja.

A székesfőváros fentartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül **szabadon választhasson** s ha az ajánlatok eredményét megfelelőnek nem tartaná, ujabbi ajánlati tárgyalást hirdessen, vagy tetszése szerint járjon el.

Azon ajánlattevő, kinek ajánlata elfogadtatott, a főváros által **megállapitandó helyen és időben a szerződést alá nem irja és a szerződési biztositékot le nem teszi**, akkor nemcsak bánatpénzét veszti, de azonfelül a székesfőváros **a bérletet az ő kárára és veszélyére fogja másnak bérbe adni.**

Budapesten, a székesfőváros tanácsának 1906. évi május hó 31-én tartott üléséből.

**Viola,**
h. polgármester.

---

**Magy. kir. földmivelésügyi miniszter (37304/VIII. 2. sz.)**

281. szám.
1906

## Versenytárgyalási hirdetmény.

**Az egri magy. kir. vinczellériskola tanulóinak f. évi augusztus hó 1-töl kezdödö**

## Élelmezési vállalatára

**pályázat hirdettetik.**

Felhivatnak a pályázni szándékozók, hogy 1 koronás bélyeggel ellátott **zárt irásbeli ajánlataikat legkésobb f. év julius hó 10-ének déli 12 órájáig az egri m. kir. vinczellériskola igazgatóságához nyujtsák be.**

Később érkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Az ajánlatot tartalmazó boriték felső szélén ráirandó: **„Élelmezési pályázat.“**

A pályázati feltételek az igazgatóságnál a a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

**Eger**, 1906. május hó.

**A vinczellériskola igazgatósága.**

---


# Szőllő-telep

a fővárostól 49 km-re. A fővonalon naponként 5 személyvonat közlekedik. Kitünő bortermő vidék. II. zóna. Az állomástól 5 perczre.

**Igen alkalmas jobb vendéglősnek,**

**ki saját termésü borait szeretné mérni.** A telep 13 m. hold, 16 ezer frtért eladó; lehet még 40 holdat 100 frtjával hozzávenni. A beállitott telepen van **3 nagy padlós szobás nyaraló verandával**, prés ház, massziv vassinre épitett 300—350 hektóra való pincze, vinczellér-lakás, istálló, baromfi-udvar, stb. Kitünő ivóviz — **árnyas liget, külön teljes pinczefelszerelés** transport hordókkal stb. Remek termés-kilátás, olcsó fuvar és munkás!

**Tavalyi termés: 130 hekto bor, 40 mm. csemege-szőllő.**

Szintén eladó:

**Kispesten 318 □ öl telek 3200 frtért.**
**Szentlőrinczen 600 □ öl 4000 frtért.**

Csakis komoly vevők értekezhetnek a tulajdonossal:

**Patonay Endre**
**Budapest, Népszinház-utcza 9.**




◎ A szállodai és vendéglői segédek ◎
I. évfolyam. **szakközlönye.** I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“.** — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

**ELADÓ BOR.**

Saját termésü **ó- és uj, fehér és vörös hegyiboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállitom

Árjegyzéket kivánatra bérmentve küldök.

**Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz**
**Fehértemplomi-ut 39.**

**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér,** egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** Budapest
Városi iroda: VIII., József-utcza 36.
és kamarai szállító. **SERFŐZDÉJE** Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

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

**Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.**

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, **görög-** és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü
# Bodega de Santa Maria
## Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

# A Budapesti légszeszgyárak
## felszerelési irodái
IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

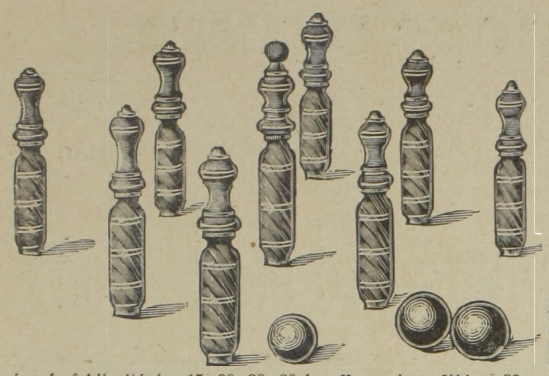
Izzólámpák, **„Nerst“-féle lámpák,** foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

# KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

## Kugli-Bábuk
száraz gyertyánfából készitve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet frt. 2.10, 2.50

**Lignum Sanctum kuglizó golyók**

| átm. cm. | 9 | 9½ | 10 | 10½ | 11 | 11½ | 12 | 12½ | 13 | 13½ | 14 | 14½ | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| frt | —.85 | —.95 | 1.15 | 1.30 | 1.65 | 1.90 | 2.05 | 2.20 | 2.35 | 2.60 | 2.85 | 3.10 | 3.45 |



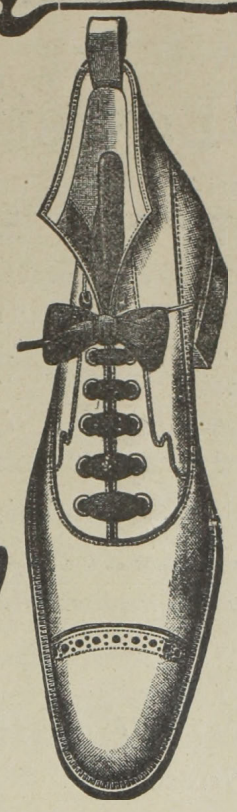
## Kugli-golyók
száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

**Orosz kuglizó**
egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő** 1.80 frt. **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajköpülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitó készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2 20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frr. **Szivar- és cigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálytyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforralo 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

**Ellenörző bárczák:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1-es sárgarézből 100 drb frt. | —.90 | 20-as sárgarézből 100 drb frt. | 2.20 |
| 5-ös vörösrézből „ „ „ | 1.20 | 150-es vörösrézből „ „ „ | 4.— |
| 10-es nikkelből „ „ „ | 1.40 | 100-as sárgarézből „ „ „ | 5.— |

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.



# Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat **világhirü kulimász kenöcsök ingyenes osztogatásával**, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — **Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

**!! Minden czipőnk kézimunka !!**

**Mérték** utáni rendeléseket vagy **orthopäd-czipőket** a legügyesebb **czipészeink** a legizlésesebben **készitik el.**

**Czipőink elegáns formáikról hiresek !!**

# Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

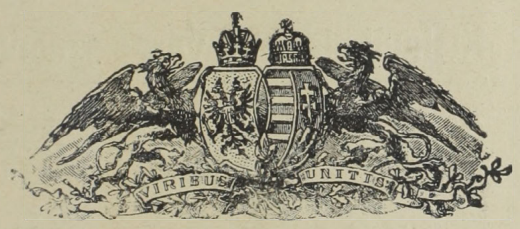
**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

**(A Népszinház közelében.)**

**Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!**



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ
rézáru-gyára
**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

# Wein Károly és Társai

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.

VALÓDI SZEPESSÉGI VÉD JEGY ECHT ZIPSER

Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlö-, csemegekendő**

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

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.
**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**
Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

**Fülek nagyközség elöljáróságától.**

869/1906.

# Hirdetmény.

**Fülek** (Nógrádmegye) nagyközség előljárósága ezennel közhirré teszi, miszerint a község tulajdonát képező

# Vigadó vendéglő és szálloda

**az 1907. évi január hó 1. napjától számitandó 6 egymásután következő évre a folyó évi junius hó 27. napján délelőtt 10 órakor** a községház tanácstermében megtartandó nyilvános **árverésen**

**haszonbérbe fog adatni.**

Miről az árverezni szándékozók azzal értestitetnek, hogy az **árverési föltételek a község jegyzői hivatalában megtekinthetők.**

**Füleken,** 1906. évi május 30.

**Az Elöljáróság.**

**Kiskunhalas r. t. város számvevői hivatalától.**

449. sz.
sz. v. 06.

# Szálloda bérbeadási hirdetmény.

**Kiskunhalas** (25.000 lakos, a pest-zimonyi és a halas-rigyiczai vasut mentén, nagy vidékü s intelligentiáju) rt. városban, **a legélénkebb forgalmu ponton,** a város tulajdonát képező, a **városi szinházzal és székházzal kapcsolatban levő**

# városi szálloda

**(áll: 7 vendéglői, 3 kávéházi helyiség, 15 vendégszoba, 3 szobás vendéglői lakás, istálló-kocsiszin, cselédszobák s a megfelelő mellékhelyiségekből)**

**folyó hó 27-én, d. e. 9 órakor**

**nyilvános szóbeli versenytárgyalás utján** Kiskunhalas város számvevői hivatalában

**bérbeadatik.**

A bérletre vonatkozólag irásbeli zárt ajánlatok is adhatók be, és pedig a **szóbeli árverés megkezdéséig** a város polgármesteri hivatalához.

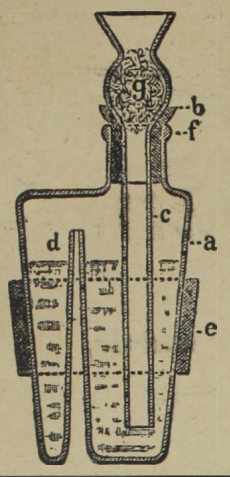
**A bérlet tart 1906. augusztus hó 1-től 1917. decz. 31-ig.**

Kikiáltási ár: **12.000 korona évi bér; bánatpénz 20%.**

A feltételek a város számvevői hivatalában megtekinthetők.

**A városi tanács.**

# „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

A „**BACHUS**" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | | 3.50 | | 3.— | 2.50 | |

## BACHMANN ÉS TÁRSA

**Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.**

**Kapható Kertész Tódornál Budapest, Kristóf-tér és minden pinczefelszerelési üzletben.**




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

**(BUDAPEST).**

# Zwack J. és Társai

**cs. és kir. udvari szállitók. Budapesten, IX.**

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

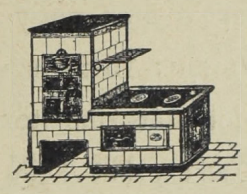
A gyár 1840-ben alapittatott.

Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

## Boreladás.

**Kaszanitzky István Csongrádon** szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** **utánvét** mellett, kölcsön hordóban.

## LAKOS LAJOS takaréktüzhely-gyáros BUDAPESTEN.



**császári és királyi udvari szállító.**

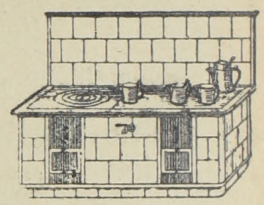
Gyár: **VIII., Bezerédy-utca 8.**

Iroda és raktár:

**IV. ker., Váczi-utcza 40 sz.**

Irányi-utcza sarkán.

**Készit és raktáron tart takaréktüzhelyeket minden alakban és kivitelben.**



# BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

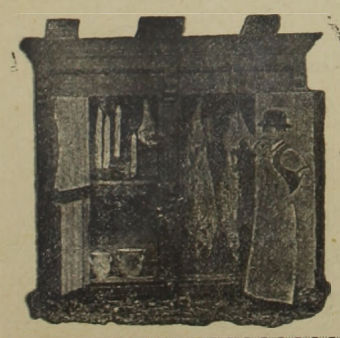
Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.

Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.



**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

A szepesi hitelbank és központi takarékpénztár részvénytársaságtól Lőcsén.

# Vendéglői bérlet Tátrafüreden.

Az eddigi hirneves vendéglős, **ki 17 éven át kifogástalanul vitte az üzletet, visszavonulván, Ó-Tátrafüred gyógyfürdöben, a következő bérletekre hirdettetik pályázat 3 esetleg 6 évi időre:**

1. A **nagy vendéglő** (ca. 600 szék) és a **kávéház** (ca. 300 ülőhely) bő mellékhelyiségekkel 1907 május 15-től.

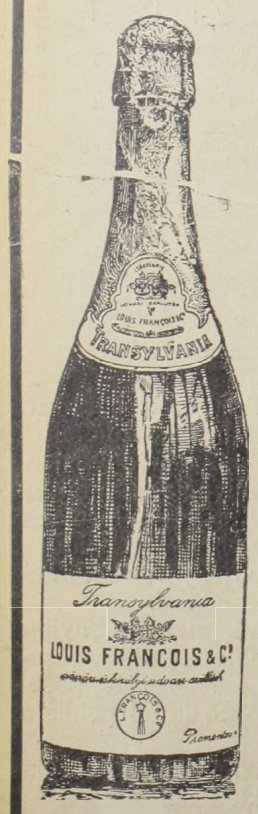
2. A **nagy szálloda** ujonnan épült **étterem épülete** (ca. 250 ülőhely, pensio-rendszerrel) összes mellékhelyiségekkel 1906 deczember hó 1-től.

Fenti legjobb hirnévnek s igen nagy forgalomnak örvendő üzletek közül az **első csak a nyári idény alatt tartatik nyitva** (május 15-től szeptember végéig) mig **a második a nyári idényen kivül télen is nyitva áll** (deczember 1-től márczius közepéig).

Csak **elsőrangu szakemberek, kik kellő tőkével is rendelkeznek,** sziveskedjenek ajánlataikat **f. évi julius 31-ig a Szepesi Hitelbank Igazgatóságához, Lőcse,** beküldeni. Ugyanott szerezhetők be a bérleti feltételek és a szükséges információk.

**Lőcse**, 1906 junius 12.

A „Szepesi Hitelbank és Központi Takarékpénztár Részvénytársaság" Igazgatósága.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.** **Hors Concours.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

**Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.**

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANCOIS & Co

Védjegy.

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

**Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.**

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 13. szám. Budapest, 1906. julius 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pínczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A tisztességtelen verseny.

Sok burján van üzleti életünkben, amit nagy szóval mindnyájan kárhoztatunk, de senki sem gyomlál; sőt gyakran — ugy suttyomban — ápoljuk is, tovább hintvén a veszedelmes dudvák magvait.

A „tisztességtelen verseny“-ről gyakorta hallunk elitélőleg nyilatkozni, mégis szabadon és buján tenyészik üzleti világunkban ez a beléndek.

Különösen siralmas kép tárul elénk a mi szakmánkban. „Valódi kecskeméti bor 1 lr. 48 f.“ „Valódi csömöri, moóri, szekszárdi, balatonvidéki stb. bor 1 lr. 52 fill.“ „Kis üstön főtt baraczk- és törköly-pálinka“. „Szerémi szilvórium.“ „Legfinomabb franczia és magyar cognac.“ „Karloviczi rácz ürmös.“ De ki tudná mindazt a hazug, ámító, közönségcsábító reklámigéket elsorolni, amelyeket készen árulnak a zugnyomdák ügynökei a pénzügyi hatóságok kegyelméből korlátlan italmérőkké rukkolt pálinkások és szatócsok számára. És ez a szemérmetlenségig menő tisztességtelen verseny egyenesen a vendéglősök kenyerére irányul s bár a legvakmerőbben kiabáló, még sem szur szemet a rendőrségnek és nem inditja határozott föllépésre bortermelőinket, akiket szintén ugyancsak megkárosit mind anyagilag, mind erkölcsileg.

Most, amikor szőlősgazdáink a bortörvény szigoritását várják és sürgetik az uj törvényhozástól, figyelmeztetjük őket a magyar borvidékek neveivel üzött visszaélésekre, mint amelyek legtöbbet ártanak a magyar borok jó hirének és kelendőségének.

Mindez bizonysága annak, hogy nálunk a tisztességtelen verseny megtorlatlanul üzhető és sehol sem annyira tulkapó és kártékony, mint a mi szakmánkban.

Éppen azért a vendéglősöknek, akik különben is annyiképpen vannak terhelve és sujtva, eminens érdeke és követelménye, hogy a tisztességtelen versenynek vége vettessék.

Hogy a tisztességtelen verseny mennyire rákfenéje az iparnak és a kereskedelemnek, kitünik abból, hogy a külföldi országokban is a legerélyesebb intézkedésekre készülnek ellene.

Igy Ausztriában 1901 óta tanulmányozták ezt a fogas, nagy körültekintést igénylő kérdést, mig végre most készen áll a törvényjavaslat, még pedig oly részletes és szigoru, hogy méltán szolgálhat mintául bármely törvényhozásnak.

Az osztrák törvényjavaslat három részre oszlik. Az elsőben vannak összefoglalva a tisztességtelen verseny *magánjogi, büntetőjogi* és *közigazgatási* következményei. A második az *áruk jelzésére* vonatkozó irányitó intézkedéseket tartalmazza. A harmadik az *átmeneti* intézkedésekről szól. Az első részben van megállapitva, hogy a *tisztességtelen versenybe ütköző cselekményt követ el az, aki áruit a valósággnak és igazságnak meg nem felelő módon és eszközökkel kinálja eladásra.* Aki olyan árukat árul vagy produkál, aminőt más valaki tisztességtelen módon és hazug eszközökkel kinál, annak jogában van birói uton *kártérítést kérni* és arra irányuló tilalmat, miszerint *a tisztességtelenül versenyző az áruk eladásától eltiltassék.* Eltilthatja a bíróság megfelelő följelentés alapján azt is, hogy *nem valódi adatokat tartalmazó áruhirdetmények* és olyan nyomtatványok, amelyekben áruczikkeket *hazug* és az *igazságnak meg nem felelő módon* és körülmények között ajánlanak, megjelenhessenek. Részletesen és erélyesen rendelkezik a törvény azon vétségek ellen, amelyek a vállalkozások ismertető jelei, jegyei és nevei ellen vétenek. Tilos lesz a versenyző vállalatok értékének csökkentése (denigrement), valamint az *üzleti titkok elárulása.* A közerkölcs és a jóizlés ellen vétők reklámjai és versenyre szóló eszközei szintén büntetés alá esnek és általuk okozott károk megtéritendők. Tiltva lesz az u. n. hólabda-rendszer, amelylyel a svájcziak és a francziák már tengernyi kárt okoztak nekünk is. Hazug módon, nem engedélyezett kitüntetések használata, illetőleg ilyenekkel való kérkedés hasonlóképpen büntetés terhe mellett tilos.

Az osztrák törvénynek ez a vázlata is mutatja, hogy a törvény igaz szándékkal és teljes szigorral ütött a szeg fejére.

Borsódzik is a hátuk azoknak, akik suba alatt örömest ki-kirucczantak a tilosba zsirosabb haszon reményében. Ám azok, akik tisztes ipar-

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba rendelést tenni. Paprika király!

ból tisztesen szoktak és akarnak élni, örömmel várják a javaslat törvénynyé emelését.

Mi, magyarok is sürgetve kivánjuk, hogy a tisztességtelen verseny korlátozása és szigoru büntetése mielőbb bekövetkezzék.

## Jegyzetek.

A „*Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé*-nek központi igazgatósága május 15-iki ülése örömet okozott a *magyar szakácsoknak*. Ugyanis *Frank Dwyer Chester* amerikai főkonzul fölkérte a szövetséget, hogy sziveskedjék vele tudatni a kiválóbb szakácsok neveit, különleges ételeiket s ezek czimét, valamint reczeptjét. A szövetség a „*Magyar Szakácsok Köre*“ elnökségének adta ki a kérelmet elintézés végett.

Az amerikaiak, akik az utóbbi időben a chinai konyhát vették divatba, talán már beleuntak a fecskefészek rágásába s magyar izlés szerint akarnak táplálkozni. Nem lehetetlen!

Ők is nyernek vele, de a mi szakácsaink is.

*

A *méhek* között is nagy örömrivalgást okozott ez a szövetségi ülés, mert a *mézsör* megadóztatását sürgette.

Na, legalább nem lopkodják el fáradságos munkánk édes gyümölcsét a telhetetlen kétlábu, tollatlan állatok, hogy azt gyilkoló szesszé mérgesitsék.

Több mézünk marad nekünk és fiainknak.

A kis méhek elhatározták, hogy szerenádot adnak a vendéglős-szövetség derék elnökének, *Gundel* Jánosnak.

*

Lesz még ünnep, magyar élet a világon! A „Tulipánkert“ buzgólkodása folytán a pinczérek levetni készülnek a csúf frakkot s helyette magyar zekét öltenek.

A *Bodó-kávéház* pinczérei már ilyen ruhában sürgölődnek s azóta bővebben hull a tálczára a borravaló is.

A *tisztán magyar étlap* is törekvés tárgya. *Wurglits* Antal kerepesi-uti éttermében már csak magyar étlappal szolgálnak.

Dicsőség a kezdeményezőknek s mielőbb kövesse szép példájukat az ország minden vendéglőse, kávésa és pinczére.

Jó volna, ha a pinczér-egyesületek magukévá tennék az ügyet s megállapitanák az országos jellegü magyar pinczérruhát.

*

*François Lajos*, ez a nagy magyar franczia, megint 200 koronát adott az „Országos Iparegyesületnek,“ hogy ezt huszkoronás takarékpénztári könyvekben, mint az egyesület jutalomdiját ossza ki a budapesti és budafoki alsó ipariskolák öt-öt tanulója között.

Igy gyarapitja a magyarságot *François* Lajos, a ki hű franczia s a legjobb magyar.

*

Mégis csak hires nemzetté leszünk: megtanulunk semmiből élni.

Kitünő példát adtak erre a nagyváradi vendéglősök és kávések, akik pinczéreiknek sem kosztot, sem fizetést nem adnak; de legujabban megajándékozták őket békéltető bizottsággal.

Mit szól ehez a békétlenkedő has, nem tudjuk; hanem annyi bizonyos, hogy a lepipált Menenius Agrippa szégyenében megfordulhat sirjában.

Ah, Grosswardein, mikor roskadsz össze ennyi dicsőségtől: benned volt és van a Tiszák kirepitő fészke s benned dicsérik az Istent a semmiből megélni tudó pinczérek. A mint halljuk, Succi néhány havi cursusra Váradra utazik.

*

Egy lap a „*Budapesti Pinczéregylet*“ szépen megépitett várát ugyancsak csákányozza.

Ha a szó szellő is, halgatással nem lehet agyonütni; tehát kivánatos, hogy az egyesület meggyőző czáfolattal némitsa el az epés gyanusitót.

## A szövetkezetek italmérése.

Nem kis visszatetszést keltett a vendéglősök között az a törekvés, hogy a gazdasági szövetkezetek korlátlan italmérési jogot nyerjenek.

Mi azonnal kifejeztük véleményünket, hogy ez a törekvés nem felel meg a gazdák érdekének, azzal a gazdák nagy zöme nem is ért egyet; tehát sikerrel nem járhat s igy a tulzó törekvéstől nem is kell tartanunk.

Ezóta már volt alkalmunk jelenteni, hogy a szövetkezeti italméréssel tett kisérletek nekünk adtak igazat, mert a gazdák most már határozottan ellene vannak a szövetkezeti italméréseknek.

Ujabban Andrássy Károly lelkész ur, a „Szövetkezés“ szerint a szövetkezeti ügyek alapos ismerője és törekvéseiknek buzgó pártolója, czikket irt a Magyar Gazdaszövetséghez tartozó szövetkezetek hivatalos lapjában, amelyben amellett foglalt állást, hogy a szövetkezetek ne törjék magukat a korlátlan italmérési jog megszerzésére. A tiszteletes ur nem leplezgeti az igazságot és valójában megbotránkoztató képet rajzol arról, hogy miként mutatkozik a szövetkezeteknek hires nevelő, erkölcsnemesitő hatása a valóságban. Elmondja, hogy miként változik az italmérési jogot gyakorló szövetkezeteknél „a legjámborabb igazgatósági tag is duhaj legénynyé, hogyan tüznek össze a boltkezelővel és hozzák zavarba az egész ügykezelést“. Felemliti továbbá, hogy egyes vidékeken, mint pl. Gömörmegyében ezen állapotokból kifolyólag erős áramlat indult meg a fogyasztási szövetkezetek ellen, amely mozgalom tudomása szerint egyenesen a „szövetkezeti lumpolások“ ellen irányul.

Tehát elég volt egy rövid kisérlet, hogy bekövetkezzék a teljes kiábrándulás. Nem kell többé tartanunk a szövetkezetek versenyétől, de annál inkább a szeszgyárak versenyétől.

Számtalanszor panaszoltuk, hogy a *pálinkamérések százával szerzik meg a korlátlan italmérési jogot; a zugborkereskedők egyre-másra nyitnak álló borozókat*, hol 48 fillérért vesztegetik tőkét nem látott lőréiket.

Ha még ehhez vesszük azt a versenyt, a melyet a korlátolt italmérésü kereskedők okoznak nekünk a legkisebb szatócstól a nagy füszeresekig, ugy be kell látnunk, hogy a kereskedők semmi tekintettel nincsenek iparunk érdekeire.

Pedig hát mi vagyunk a legnagyobb fogyasztói ennek a kereskedelemnek; tehát szinte a tiszteség dolga, hogy ez a kereskedelem egy kis méltányossággal legyen irántunk. De hát nincs.

Ily körülmények között az okosság, érdekünk védelme parancsolja, hogy mi se támogassuk ezt a kereskedelmet ott, ahol elkerülhető.

Valamint a bortermelők, mert a borkereskedők nagyobb részének nem kellett szüretelt bor, a vendéglősök zöme pedig kénytelenségből ezektől a kereskedőktől vásárolt; tehát hogy a termés értékesithető legyen, kénytelenek voltak kisérletet tenni, hogy maguk nyitnak korcsmákat; ilyenformán kell cselekedniök a vendéglősöknek is.

Ha a borkereskedők versenyre kelnek velünk, ne ezektől vásároljuk a bort, hanem azoktól, akik nem versenyeznek velünk, vagyis a termelőktől.

Most ezt már nemcsak az érdek, hanem a méltányosság is parancsolja, mert ha a termelők elállanak a szövetkezeti italméréstől, szükséges, hogy termésük fogyasztását mi biztositsuk.

Ezért volna sürgős, hogy mielőbb megalakuljanak a vendéglősök borvásárló szövetkezetei. Ezek megszabaditanak bennünket a nagykereskedők uzsorájától s érdektársainkká teszik a termelőket. Ez az utóbbi már magában is megbecsülhetlen nyereség lenne.

## A jövő zenéje.

Széditő magaslatokra hág a haladás. A technika mind több és több lánczát töri össze a szellemnyügző anyagnak.

Már káprázatos gyorsasággal száguldunk szárazon és vizen s nincs messze az idő, a mikor a levegőnek is az uraivá leszünk, versenyezve a madarakkal és a suhanó felhőkkel.

Gondolatainknak és szavainknak már nem szab határt a távolság s biztató jelek vannak arra, hogy látásunk is korlátlan a föld körén.

Hangunkon már nem diadalmaskodik az enyészet s unokáink bármikor megszólaltathatják nagyapáik jóságos intelmeit.

Ha átgondoljuk meglevő technikai vívmányainkat s azokat a melyeket a közel jövő sejtet velünk, ugy csodálkoznunk kell, hogy az emberiség erkölcsi és szellemi emelkedése nincs arányban külső haladásunkkal.

„Asbestoid“ A legszebb és legtartósabb. — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára :
**PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.**
Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

Az ember, aki eszközévé tette a fényt, a hőt, a villamosságot s a természet minden erejét, még ma sem ment a babonáktól.

Nincs meg általánosságban a tudomány iránt való érdeklődés, a széphez való fogékonyság. Még mindig kelleténél több a nyerseség és a durvaság bennünk. Élvezeteket hajszolunk és nem tiszta gyönyörökre vágyunk.

A természet, amely annyira fenséges és beszédes, még mindig nem tud kielégiteni csöndes, szüzies örömeivel; szenvedélyeink egyre visszahajszolnak bennünket a mértéktelenség tivornyaforrásaihoz.

Pedig az az ember, akinek a technika csodái annyi izompuhitó kényelmet, annyi idegfinomitó élvezetet és szellemfejlesztő alkalmat nyujtanak, mégis csak más lehetne nemcsak külsejére, hanem belsejére is, mint a XVIII. századnak primitiv viszonyok között is magas szellemiségre emelkedett embere.

Sem erkölcs, sem szellem tekintetében nem finomodtunk, sőt mintha sülyedtünk volna.

Ha a technikai haladással szemben ilyen viszás képe lesz a belső, a morális ember haladásának, akkor mily szörnyek lesznek majd utódaink a jövő századokban.

A repülő ember, mint a mesék életre kelt vampírja, a felhők között dalos madárkákból szivja ki a vért, az életet.

Az aetherikusan illó eledelkivonatokkal táplálkozó ember, a sok finomság ellensúlyozásául, idegfeszitő élvezetül sodomitaságba sülyed.

Ha igy lenne, hát a szellemivé vált ember pokolbeli szellem lenne, oly gonosz, a milyen szellemek az ősregékben kisértenek.

De hát nem igy lesz. A külső viszonyaiban szinte túlvilágias fokra emelkedő ember belsőleg sem maradhat el, nem is sülyedhet, hanem csak emelkedhetik.

A jövő zenéjét nem hallgathatják kannibálok.

A jövő zenéje, a mely valósággal a sphaerák zenéje lesz, legalább a mint az „A. Review of Reviews“ irja.

Egy új, bámulatos találmányról van szó, amely dr Taddeus Cahill müve, mely kitünően megoldja a *zenei hangok távolba vitelének kérdését.* A jövőben nem kell majd a zenemüvésznek városról-városra járni, hanem bárhol lehet a földön, s a *telharmónium* segitségével egyszerre élvezhetik játékát miden városban, a nélkül, hogy a hangversenyteremben kellene szorongania. Ez a találmány azonban csak akkor érvényesülhet, ha a sürgönydrótok még jobban behálózzák a földet, mert ezek lennének a vezeték. „A telharmonia — irja a czikkiró — az elektromosság legnagyobb vivmánya, mely minden hangszert ki fog pusztitani, mert ezt mindenhová be lehet majd vezetni, a lakásba, gyárba, vendéglőbe, szinházba. *Bellamy* álma a *Visszapillantás a kétezredik évből,* teljesedésbe ment. A gép kétszáz tonna súlyu és vagy egy millió koronába kerül. Főelve az, hogy a hangrezgést nem a levegő segitségével, hanem elektromos rezgés utján továbbitja. A szerkezet öt oktáv terjedelmü.

Tehát jó dolguk lesz a jövő vendéglőseinek és kávésainak. Közönségüket szórakoztathatják a világ legjobb müvészeinek zenéjével, de nem kell gyötrődniök a muzsikusok szeszélyeivel és igényeivel.

No, de akkor mindenképpen jó dolguk lesz a vendéglősöknek, mert nem lesz konyha, pincze, az ételeket és italokat illatok és extractumok alakjában automaták szolgáltatják, ők csak a pénzt vágják zsebre, anélkül, hogy boszankodniok kellene a vendégek ócsárlásain és szidalmain.

Azonban ez még csak a messze jövő zenéje.

## A becsület.

Mikor a napilapokban időközönként olvasom, hogy kigolyózták egyik vagy másik gentlement valamelyik klubból, vagy kaszinóból, mert kártyaadósságait meg nem fizette, — önkéntelenül is mindig eszembe jutnak azok a gentlemanok, akik szállodai és kávéházi adósságaikat meg nem fizetik, de azért tovább is vigan élvezik a kaszinói tagságot. Ezen a felforditott morál-logikán aztán óraszámra eltünődöm, de sehogysem tudom megérteni.

Nem tudom megérteni, hogy miért kell a vesztő gentlemannak a kaszinóból való kizáratás terhe mellett záros határidő alatt megfizetni oly adósságot, melyért a másik fél, a — a nyerő gentleman — a legcsekélyebb ellenértéket, vagy ellenszolgáltatást sem nyujtotta és miért nincs a kizáratás terhével szigoritva a pinczérnek, vagy szállodásnak járó összeg megfizetése, holott ezért a kaszinótag reggelizett, ebédelt, szállást kapott stb.

Csak azért talán, mert a nyerő gentleman is rendszerint kaszinótag, a szállodás és pinczér pedig rendszerint nem az és mert a kaszinók szigoruan morális szabályzatait a kaszinotagok, nem pedig a pinczérek és szállodások alkotják?

Hát ez teljesen meg is felelne annak az elvnek, hogy „minden szentnek maga felé hajlik a keze“, de semmi esetre sem felel meg az általános morál szempontjának. Már pedig minden kaszinó fennen hirdeti, hogy tagjai csakis kifogástalan erkölcsü, becsületes gentlemanok lehetnek és irgalmatlanul kizárják a kártyaadósságait meg nem fizetőt, ellenben megtürik kebelükben az ételért, italért és szállásért nemfizető nagyságos és méltóságos urakat.

Még kirivóbb ezen ellentét a katona tisztek erkölcsi testületeinél, ahol tudvalevőleg még szigorubbak az erkölcsi botlásokra vonatkozó paragrafusok, de aránylag még sokkal több azon uniformisos gentlemanek száma, kik az aranyos tiszti kardbojtot büszkén hordják oldalukon, daczára a töméntelen kifizetetlen pinczérszámlának, mely a fényes atilla zsebében rejlik.

Mit következtethet tehát mindezekből minden okos és józan gondolkozásu ember? Azt, hogy azoknak a gentlemenekből álló testületeknek halvány sejtelmük sincs a becsület fogalmáról, akik becsületbeli ügyet csinálnak abból, ha valaki közülök nem kapja meg oly követelését, melyhez minden jogalap nélkül, a puszta véletlen szerencse által jutott (eltekintve attól, hogy a kártyázás ténye már magában véve is inmorális dolog), ellenben nem tekintik becsületbeli ügynek azt, ha valamely gentleman nem fizeti ki a pinczér, vagy vendéglős által neki hitelezett ételt italt, vagy szállást.

Ennek a hamis disztinkcziónak, ennek a téves logikának pedig igen igen sok szegény pinczér és vendéglős issza meg a levét; — és ezeknek érdekét némileg megvédendő ajánlatosnak tartanám ha az igen tisztelt polgári és katonai — uri clubbok és kaszinók épp oly diffamáló dolognak mondanák ki a vendéglői — mint a kártyaadósság meg nem fizetését. Ez által azt hiszem csökkenne azon gentlemanok száma, akik a főbelövésig mennek el a kártyaadósságból folyó becsületbeli kérdésben, ellenben fittyet hánynak minden vendéglői és szállodai adósságra. A pinczéreknek és vendéglősöknek pedig azt ajánlom, hogy ha megtudják, hogy egyik vagy másik adósuk tagja valamely uri clubbnak, jelentsék azt annak be. Hátha foganatja leszen?!

*Molnár Sándor*
az „Orient“ szálló tulajdonosa.

## Sztrájktörvény.

Nálunk a munkásegyesületeket anyagi felelősség sem terheli a sztrájk alatt történő tulkapásokból származó károkért.

Nem igy Angliában, ahol oly sulyos anyagi felelősséget állapitott meg a törvény a munkásegyesületekre, hogy szükségesnek mutatkozik a törvény intézkedéseinek enyhitése.

Az angol alsóház egyik utóbbi ülésén *Lawson* Walton főügyész törvényjavaslatot terjesztett elő a *Trade Unionra* vonatkozó törvényes intézkedéseknek és sztrájkról szóló határozatoknak megváltoztatásáról. Az inditványozó kifejti, hogy a javaslatot az teszi szükségessé, hogy a biróságok itéletük meghozatalánál abból indultak ki, hogy valamely sztrájk következtében beállott bár egy-egy Trade Union vagyonából akkor is megtéritendő, ha a büntetendő cselekményt nem az illető szövetség végrehajtó bizottsága, hanem annak valamely tagja követte el, a főügyész kijelenti, hogy a törvényjavaslat értelmében a törvényellenes cselekmények által okozott kár megtéritése nem követelhető az illető szövetség vagyonából, ha a káros cselekményt a Trade Union végrehajtó bizottsága nem hagyta jóvá. Állást foglal a munkásképviselők ama követelésével szemben, hogy a Trade Union vagyonát teljesen megvédelmezzék a kártéritési igények ellen és azt mondja, hogy nem privilegizált proletariátust teremteni.

A munkáspárt szónoka kijelentette, hogy pártja nincs megelégedve a törvényjavaslattal. A kormány megigérte a választások alkalmával, hogy megvédelmezi a munkáspárt követeléseit. A vita során ugy a kormány, mint a munkáspárt több szónoka azt fejtegette, hogy a törvényjavaslatot ki kellene terjeszteni abban az irányban, hogy az ipari szövetkezetek vagyonával szemben egyáltalában ne legyen érvényesithető a sztrájk által okozott kár megtéritésének igénye. Végül a javaslatot első olvasásban elfogadták.

Nem ártana, ha a sztrájk-okozta károkért az anyagi felelősséget nálunk is kiterjesztenők a munkásegyesületekre a méltányosság határai között.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

**Herz Armin Fiai szalámigyár Budapesten, IX., Soroksári-ut 16.** Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát. **Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.** **Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.**

Az ilyetén felelősség a munkásegyesületeket visszatartaná a könnyelmü sztrájkrendezésektől s arra kényszeritenék a munkásegyesületeket, hogy a sztrájkokat ne engedjék felhasználni a közbiztonságot veszélyeztető kihágásokra.

Nagy szükség van erre, mert a mai viszonyok között a sztrájkvezetők a munkások egyéni szabadságát valósággal eltiporják s vérlázitó terrorizmusukkal, a könnyelmüen kimondott, sikertelen sztrájkokkal mesterségesen fokozzák a munkások nyomorát.

## A hirdetés szükségessége.

Milanóban kiállitás lesz, amely iránt mezőgazdáink, különösen bortermelőink között nagy az érdeklődés.

A „Borászati Lapok“ fejtegetvén a kiállitáson való részvételünk hasznos következményeinek föltételeit, a többi között erre a concluzióra jut:

„Az *egyes* (nagyobb) pinczegazdaság, főleg olyan, mely *palaczkborüzlettel* is foglalkozik, bizonyos, *nagyobbarányu reklám* nélkül borait meg nem ismertetheti. Ahhoz, hogy valamely márka a nagyközönség emlékébe vésődjék, hogy valamely czimke stb. közismertté legyen a szakértők, gourmandok előtt, ahhoz évek kitartó munkája kell. Mindig és mindenütt meg kell jelenniök, minden alkalmat megragadniok, hogy észrevétessék magukat, *hirdetni*, utaztatni, ingyenes mintákat kell küldeniök stb. És azután egy évtized vagy még hosszabb idő után meg lesz az eredmény, ha a kiszolgálás is jó és egyenletes volt.

Nem kell messzire mennünk példákért. A „Chateau Tarányi“-t, a „Chateau Szalay“-t, a „Chateau Palugyay“-t, a Domány-féle „Szikla-bort“, a Központi Mintapincze, az „Erdélyi Pinczeegylet“, a gróf *Apponyi* Sándor, dr. *Szabó* Gyula üvegjeit, vignettáit hazánkban mindenütt ismerik, de külföldön is már igen sok helyen. De tessék megkérdezni, hány kiállitáson, vásáron, kóstolón, banketten, hajón, vasuton, *lapokban* szerepeltek ezek a borok, illetve *ezeknek hirdetései*, mig végre köztudatba mentek át. Az ily renomée megteremtése bizony csinos kis tőkét emésztett fel, de becsületes kiszolgálás mellett meg is hozza idővel kamatját.“

Tehát a hirdetés az üzlet lelke, emelője, akár termelőről, iparosról vagy kereskedőről van szó. És nálunk mégis kevesen és ritkán élnek a hirdetéssel; a termelők, iparosok és kereskedők nagy zöme még mindig luxus-kiadásnak tekinti a hirdetési költséget.

Amig ez igy lesz, nem is várhatjuk hazai termékeink nagyobbb fogyasztását; mert hát ezeket ritkán hirdetik, míg a külföldi czégek elárasztják lapjainkat hirdetményeikkel.

A magyar termelő, iparos és kereskedő vegyen költségvetésbe állandó összeget a reklamozásra.

## Országos korcsmáros kongresszus.

## Ugyan mit akarnak?

## Hiú törekvés!

Egy érdekes felhivást kaptunk.

Szól az összes korcsmárosokhoz.

A felhivásból kivesszük, hogy az országos kongresszus a kisvendéglősök bajainak orvoslása czéljából hivatik össze.

Mielőtt a kongresszushoz hozzászólnánk, eszünkbe jut a régi mese az apáról és fiairól, akiknek okulásból egy köteg venyigét adott át. A venyige egy csomóban nem törhető szét, egyenkint azonban igen.

Nincs értelme annak, hogy a vendéglős iparosok széttagolva, különkülön keressék boldogulásukat.

Igy nem érnek el semmit.

Furcsa dolog az, hogy évek óta szervezkedünk, minden évben kongresszusozunk, most ez év szeptemberében Miskolczon lesz kongresszusunk s lám, ahelyett, hogy összetartva, ott beszélnénk meg közös bajainkat, impozáns erővel fellépve igyekeznénk kivivni valamit, a régi regeként, széttagolódunk és különkülön, szálankint engedjük megtördelni a nagy venyige problemát.

Ilyen ez a törekvés is, amelybe most a Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata fogott bele.

Nincs semmi kifogásunk az ellen, hogy mozogjanak, szervezkedjenek a saját érdekeik megóvására.

De ne csináljanak ferde vonást, ne akarjon egy zászlóalj több diadalt kivivni, mint amit kivivhat egyesült erővel egy hadtest.

A budapesti korcsmárosok ipartársulata egyedül a leghelyesebbet teszi, ha a régi hatalmas nagy ipartársulattal csatlakozva, egyesült erővel igyekszik harczolni közös érdekeikért.

A nagy testületben jobban érvényesül, mintha igy külön utakon jár.

A felhivásban, melyet az ipartársulat a korcsmárosokhoz intéz, a következőket olvassuk:

„A vendéglős- és korcsma-ipar naprólnapra mindjobban hanyatlik. Tekintélyes iparág volt egykor, de most nem más, mint közterhekkel tulrakott szerény foglalkozás, mely a korcsmárosok nagy többségének nem nyujt többé módot a lét fentartásához. Vendéglők és korcsmák nap-nap után gazdát cserélnek. Tönkre ment az elől; szerencsét próbál az utód, akire ugyanaz a sors vár.

Ennek oka leginkább az italmérési törvény elavult, hiányos rendelkezése. Az italmérési illeték aránytalan beosztása és kivetése, az indokolatlan magas kereseti adó és a kincstár által nyujtott mód a tisztességtelen versenyre.

A korcsmárosok türtek, szenvedtek és hallgattak. Azt remélték, hogy jobbra fordul a helyzetük. Ez a remény azonban ábrándnak bizonyult, mert az évek óta tartó gazdasági válság tetemesen csökkentette a nép fogyasztási képességét. Az élelmiszerek drágasága annyira befolyásolja a korcsmáros-ipart, hogy a kisebb és középforgalmu üzlet a konyhára ráfizet és ami még az italforgalomból megmarad, azt oda kell adni adóba, illetékbe, házbérre és egyéb üzleti költségre. És ha önmagunkkal számot vetünk, hogy megtudjuk, tulajdonképen miért is dolgozunk, miért vesződünk, hát bizony sivár eredményt mutat a számvetésünk.

Ezen közös bajaink megbeszélésére és az orvoslásra alkalmas eszközök és módok közös megállapitására, elhatározta ipartársulatunk, hogy *f. évi szeptember 4. és 5-re* Budapestre

**Országos korcsmáros-kongresszust**

hiv egybe.

Felkérjük tehát ugy a fővárosi, mint a vidéki korcsmáros- és vendéglős-kartársakat, valamint az országban levő vendéglős- és korcsmáros ipartársulatokat, miszerint sziveskedjenek a folyó évi julius hó 15-ig irásbeli nyilatkozataikat aziránt hozzánk beküldeni, hogy vajjon a kongresszus megtartására nézve velünk egyetértenek-e és hajlandók-e a kongresszuson résztvenni, illetőleg magukat azon képviseltetni.

Tájékoztatásul közöljük, hogy a konresszus napirendjét ideiglenesen a következőkben állapitottuk meg:

1. Az italmérési törvény módositásának sürgetése és pedig a következő irányban:

a) italmérési engedélyt kizárólag az italméréssel hivatásszerüleg foglalkozó korcsmáros és vendéglős kaphasson. Ehhez képest:

b) Ne adassék ezentul füszeresnek, szatócsnak, fogyasztási szövetkezetnek stb. engedély bor- és sör-mérésre.

c) Pálinkamérés jellegével biró üzlet ne nyerjen ezentul jogot bor- és sörmérésre.

d) Az italmérési-illeték osztályainak arányosabb beosztása és a magánfogyasztó, ki nagyobb mennyiségben hoz be bort a vámterületre, vonassék be az ital-illeték viselésébe, miáltal a korcsmáros illetékterhe a kincstár károsodása nélkül önmagától is csökkenni fog. Az ital-illeték a zárt fogyasztási vámterületeken már az ital behozatalánál rovassék le a fogyasztási adóval együtt.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasag mint szövetkezet** **BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

e) Uj jogok kiadása előtt a pénzügyi hatóság részéről az ipartársulat véleménye beszerzendő. Ahol ipartársulat nincs, ott csakis a már letelepedett korcsmárosok sérelme nélkül adható ki az ujabb engedély.

f) Az adó- és illeték-kivető bizottságokba a kisebb korcsmárosok is hivatalból hivandók be.

Ahol ipartársulatok vannak, ott a társulat utján történjék a behivás.

2. Miután a korcsmai ipart ezidőszerint a képesitéshez kötött iparágak közé sorozni még nem lehet, rendeleti uton mondja ki a kormány, hogy azon helyeken, hol a korcsmárosok és vendéglősök ipartársulatot létesitenek, minden korcsmáros és vendéglős köteles az ipartársulat tagjává lenni.

3. Egy országos korcsmáros hitel- és fogyasztási- (nagyban való beszerzési) szövetkezet alapitásának megbeszélése.

4. A kongresszus tagjainak tisztelgése a kormány tagjainál és a kongresszus határozatainak figyelmükbe ajánlása.

Ez volna az ideiglenes napirend, melynek esetleges kiegészitésére és változására a t. kartársak ajánlatait szivesen fogadjuk.

Egyben tisztelettel meghivjuk ugy a fővárosi, mint az összes vidéki kartársakat és becses családjukat az ipartársulatunk által a kongresszussal kapcsolatosan tartandó

**ipartársulati zászlószentelési ünnepélyre,**

melynek részletes programmját később fogjuk kibocsátani. Ezzel kellemes szórakozást is óhajtunk nyujtani a vidékről érkező kartársaknak.

A fenti panaszokat már régen ismerjük és folyton küzdünk, hogy ezen bajaink orvosolva legyenek.

Elnökünk *Gundel* János önzetlen lelkesedéssel, anyagi áldozatokkal harczolt az ügy szolgálatában immár harmincz esztendő óta és ne tegyünk szalmaszálat keresztbe utja elé, hogy őt elkedvetlenitsük.

A jelenlegi hazafias kormányban bizhatunk, hogy végre eredményt érünk el.

Több korcsmáros ezt máris belátta, és bizony nem fog csatlakozni azokhoz, akik az erőket szétforgácsolni akarják.

Tessék Miskolczra jönni és nem fiókakciókkal zavarni a nagy küzdelmet, mely a vendéglős ipart mármár sikerrel kecsegteti.

## A szakácsművészet Korypheusai!

Irta és a „*Magyar Szakácsok Köré*“-ben felolvasta :

**Wrabetz Gusztáv.**

Egy uj étel feltalálása nagyobb szerencse az emberiség számára, mind egy uj homloknak feltalálása, ezt mondá Brillat Savarin és ezért az bámulatra méltó, ha a mai kor szobor-fejlesztési mániájában, még nem jutott szobor azon szakács-művészek számára, akik geniális izlés és eszméjükkel az inyet csiklandozó dolgokat feltaláltak.

Ha ez a kijelentés a gastronomia mesterének nagy volna, ugy Rúmohr, egy szintén klasszikus-mesternek igaza volt midőn azt mondta, hogy a szakácsművészet egyrangu a nemzeti jellemmel és a népek műveltségével, egyszóval a legmagasabb érdeklődésével az emberiségnek, sőt határozottan, bátran lehetne állitani, hogy a népek művelődése a szép és izléses iránt, csakis az után itélhető meg, hogy milyen módon választják és készitik a különféle étkeket az asztal számára.

E miatt azután volt mindig a szakácsművészet egy darab kultur-történet és az ő Korypheusai jobban érdemlik meg, mint bármilyen harczedzett vitéz, avagy diplomata, hogy nevük az utókor számára meglegyen örökitve.

A későbbi időkben, ugylátszik, a mi izlést és finomságot illet, az öregek is egyazon nézeten voltak, mint a szerzője az „Izlés Phizologia“ czimü könyvnek. Elsőrangu tudósok szakács-könyvek szerkesztésével foglalatoskodtak, mint pl Terpsion Archestratosban és Sybarisban a lakomák vallási ünnepek alkalmával a legelső szerepet játszottak és a szakácsok, kik az ilyen lakomákon tehetségükkel szerepeltek, nyilvános dicséretet kaptak.

A legrégibb időkben a helleneknél a szakácsok a legalacsonyabb rabszolgák voltak, később ugyanis felemelkedtek, ugy fizetés mint elkényeztetés dolgában, különösen azok, kik Sicziliából származtak. A rómaiak alatt pályadijakat irtak ki a szakács-művészet számára, akárcsak a drámairóknak. Egy uj étel feltalálója egy évi idő tartamra való privilégiumot kapott, ugy hogy ez idő alatt ugyanazt ő kivüle senkinek sem volt szabad feltálalni és ha egy uj inycsiklandozó mártást, vagy ilyen dolgot feltalált, hires ember lett belőle és meg is gazdagodott.

Egy „Aufredius“ nevezetü szakács, a ki kitalálta a fáczán-farkot fügékből imitálni, az évi pátens letelte után meggazdagodva tért vissza pihenni falusi birtokára. Tiberius császár „Atelius Sabinus“-nak 32.000 frtot fizetett egyetlen receptért és a Hét-Domb városában több szakács iskola volt, a hol a tanitóknak 12000 frt azaz 100.000 szeszterc évi fizetésük volt. Seneca, egy ilyen szakácsiskola tulajdonosa gyakran arról panaszkodott, hogy az ő iskolája zsúfolásig tömve van, mig a többiek majdnem üresek.

A Római birodalom uralma után egy időre eltünt a szakácsművészet, az egész középkorban, a hol annyi lakmározások folytak folytonosan, de a hol nem annyira a qualitás mint a quantitásra fektették a fősulyt, nem igen akadhatunk szakácsművészre. Az ilyenek megint csak a XVI. században fejlődtek a mikor a francziák a konyha finomitására és fejlesztésére gondoltak.

A leghiresebb „főszakács“ — „Chef“ — XIV. Lajos király alatt „Vatel“ volt († 1671), a kinek tragikusan véget ért élete gyakran lett idézve, az ő legnagyobb és leghiresebb utóda „Maria Antoniu Carene„ (1784—1833) a modern francziba konyha megalapitója. A ki az ő könyveivel egész uj iskolát alapitott és a kinek a „Code Culmaire“ czimü szakácskönyve az összes európai udvaroknál elismerésre méltatott. Ő legelőször I. Napoleonnak volt a főszakácsa, később a nagy gourmande Talleyrands-é, a kinél ő a bécsi kongressus alkalmával fontos szerepet játszott, hol ő neki koronásfők, diplomaták és szépasszonyok felváltva hódoltak és udvarolltak. Legutoljára a párisi Rothschildot halmozta el tudományával és tehetségével, minekutána Metternich herczegnek sikertelen volt őt az ő számára megnyerni.

Ugy mint Páris, már régóta minden kezdeményezésnek, divatnak, izlésnek stb. volt a főszereplője az egész Európa számára, ugy nélkülözhetetlen maradt ugy az udvaroknál, mint a gazdag előkelő uraknál a franczia „Chef“ a konyhamester alkalmazás..

Nagy Frigyes császár, a ki ismeretes hogy micsoda finom izléssel birt és jó evő volt, „Sieur Noel“ nevü franczia „Chef“-et alkalmazott konyhája számára, a kivel ő naponta összeült és vele személyesen összeállitotta az étrendet.

Egy napon meglepte a császárt egy uj tál étellel, szerinte „Bombe-Sardanapale“-nak keresztelve, ez rendkivülien pompásan izlett a Sansouci-i nagy inyencznek, oly annyira, hogy csupa hálából egy franczia nyelven szövegezett dicsőitő verset irt a főszakácsának. Érdekes, hogy az a „Bombe-Sardanapale“, a mely a nagy császárnak olyan rendkivül izlett, nem volt egyéb, mint egy farevérozott kellkáposztafej egy szalonna talpazaton, sonka és szalonna szeletkékkel beboritva és zsiros levesben párolva és mindegyik kellkáposzta-levél alá egy darab kolbász téve espagnole mártással maskirozva. Számos éven keresztül I. Vilmos császár alatt is egy franczia főszakács állott a konyha élén, kit „Gaidan“-nak hivtak, a ki a császár trónralépése után lett Berlinbe alkalmazva, akit ezután a császár minden utjában és utazásában magával vitt. Nem is oly rég az, hogy elhalálozott.

Négy porosz király uralma alatt 1855. óta szolgált a „Mundkoch“ — a Dittner, — ki később sütőmester azután konyhaelőljáró, 1889. udvari szakácsmester lett és 1896 januárjában 45 évi szolgálat után nyugdijba ment.

Jelenleg a berlini császári lak konyháján egy konyhamester áll, utána jön egy német és egy franczia konyhafőnök, akiknek számos szakács és szakácssegéd segédkezk.

II. Miklós orosz czárnak a konyha főnöke egy elszászi franczia, Krauth Eugen a neve, a kinek 175.000 franknyi fizetése van.

III. Sándor fedezte fel benne a nagy tehetséget a konyha-müvészet iránt, a midőn egy kaukázusi utazása alkalmával a beteg konyha főnököt helyettesité. A császár 1888-ban kinevezé őt az udvari étés személy szolgálat generál-intendánsául, a mint a hivatalos czim szól, ugy kizárólagosan fel volt ruházva azzal, hogy idegen nemzetiségét megtarthatta, és joga sőt kelléke volt ezen állásánál fogva kardot is viselni. A császári főkonyhamester az oroszoknál ezredesi rangban van. Commendeure és lovagja több rendjelnek, közte majdnem az összes európai udvaroknak az érdemrendjeleivel kitüntetve és számtalan őrnagyi rangban levő szakácsok felett rendelkezik, a kiknek megint a kikészitők századosi rangban, élelmezési tisztek hadnagyi rangban és számtalan segédszemélyzet valamint egy sereg lakáj áll rendelkezésükre. Elődje egy néhány évvel ezelőtt Párisban 2.500,000 frankért vásárlá meg Pávova báróné, későbbi Donnersmarki Henckel grófné gyönyörü palotáját a Champs Ellyseén.

**Eladó: 100 hektoliter tokajhegyaljai asztali bor**

á **hektoliter 50 korona,** ugyszintén különböző évi és minőségü **pecsenye szamorodni** és **aszu borok** ugy **hordóval** mint **palaczkozottan.** Tessék részletes árjegyzéket kérni. **b. Kovácsy Ferencz** bortermelő, **Tállya** (Zemplénm.)

A franczia köztársasági elnök konyhájában „Coutant“ ur dirigálja a konyhamüvészetet, ő már Mac-Mahon marchal idejében vezette az elnökségi konyhát, de visszavonult, midőn az elnökséget Grévy úr vevé át, minek utána az roppant takarékoskodni akart.

Sady-Carnot alatt ujból elfoglalá volt állását mindaddig, mig az elnöki székbe Cassimir-Perriette nem jutott, mert ez az ő saját szakácsát ide hozta magával, ezekután „Coutant“ ur mint főkonyhamester a l'Epatant nevü klubban foglalt állást. A klubban „Faure Felix“ urnak elég alkalma nyilt „Coutant“ kiváló tehetségéről meggyőződni, nem is feledkezvén meg róla, mert midőn ő jutott az elnökségre, azonnal magával vitte az Ellyseébe. Igy járt el Gambetta is, aki midőn a kamara elnöke volt, a Bourboni palota számára a legelső rangu szakács-müvészt szerződé „Trompette“ ur személyében, aki ennek előtte a Noailles-i herczeg szolgálatában állott. Gambetta 12.000 frank fizetést juttatott neki, később „Trompette“ visszahuzódott egy faluba Tours mellett, a hol egy földbirtokon gazdálkodott, mig 1893-ban meghalt.

Az európai udvaroknál franczia főszakácsuk van még az angol királynak, a wales-i herczegnek, a görök királynak és sok-sok gazdag herczeg, gróf és bárónak ugy London, New-York, Szt.-Pétervár Stockholm ugyszólván minden nagy városban élő arisztokratának, a miről már mi is tapasztalatokat szereztünk Budapesten. A franczia főszakácsok fizetése az angol urasági házaknál 400—700 frank havonta, sőt még több is.

A londoni Rothschild báró előbbi volt főszakácsa nincs is még oly régen, hogy 500.000 frank készpénzen megvett egy nagy franczia Etablissement Párisban. Az ő saját nyilvánitása szerint, évente 40—50.000 frankot keresett.

József, Boulanger generális egykori szakácsa, egy nagyobb elsőrangu vendéglőben Párisban foglalt állást, midőn a tábornok elhalálozott, azaz öngyilkos lett, Hol egy alkalommal a new-yorki milliomos Vanderbilt és felesége étkezett. A vendéglő tulajdonosa figyelmezteté a főszakácsot, hogy kiknek a számára kell ő neki egy ebédet elkésziteni. József össze is szedé a tudományát, egy tál étel pompásabb volt a másiknál, olyannyira elragadá ez Vanderbilt izlését, hogy feleségének azt mondá, hogy ezt a szakácsot, ki ezen mártást készitette, okvetlen magával kell hogy vigye New-Yorkba. A főpinczért megkérték, hogy szivesked-jen a főszakácsot a konyhából felhivni. József megjelent fehér szakács ruhájában és bemutatá magát. Vanderbilt elhalmozá őt a legnagyobb dicséretekkel és kérdé őt, nem-e volna hajlandó vele Amerikába jönni. — „Párist nem volnék hajlandó elhagyni“ — mondá József. — „Én 30.000 frankot fizetek magának évente.“ — „Nem, uram“, volt a válasz. — „Hát 40.000 frankért?“ Nem, uram, 50.000 frankért sem, de uram a legjobb akarat mellett sem. — „Nos akkor 60.000 frankot fizetek 5 év tartamán át.“ — „Ezt nem utasithatom már vissza és készülődni fogok önnel menni.“ — A szerződése letelte után minden visszatartás és kényszerités daczára József megvált állásától, hogy Párisba visszautazhasson, mert az ő állitása szerint az ő érdemeit nem tudták odaátal eléggé megbecsülni. Osztozzuk az ő nézetét, mert a müvészet magaslatán álló szakács büszke is lehet a tehetségére. A hires szobrász Canova szintén előbb szakács volt, itt is fedezték fel benne a nagy szobrászi tehetséget, midőn egy alkalomadtán vajból egy oroszlánt alkotott, a melyet asztaldisznek csinált az urasága számára.

Claude Lorrain, a hires festő, fiatalabb éveiben szintén szakács volt. Ép ugy Müller, a tudós tanár és a hires szerző Lully és Murat a későbbi nápolyi király. Ezen szakács tanonczokból idővel hires emberek lettek.

Végre voltak sokan koronás fők és nagy emberek, akik csak privát passziójukból hódoltak a szakács müvészetnek, hiszen csak Rossini avagy Dumasra kell visszaemlékeznünk. A Cumberlandi herczeg, későbbi Ernő-Ágoston, hannoveri király büszke volt mindig arra a mártásra, a melyet ő talált fel és személyesen készitett el.

És azt mondják, hogy a mostani angol király is feltalált egy plumm-poudding receptet, és a borju frienudeau-mártás állitólag nem kisebb személyiségnek, mint X. Leo pápa őszentségének köszönheti feltalálását.

## Licitáció a nagy semmire.

Nagy lépésekkel közeleg felénk az „uj korszak“, de nem az, amely igazságot és boldogulást ad, hanem az, amely vagy munkát nem ad, vagy ezért is nyomorral fizet.

Ezt juttatja eszükbe egy ujvidéki szállodás a következő feltételek mellett hirdetett pályázatot a főpinczérségre:

Fizetés = semmi.

Százalék = semmi.

Ellenben a főpinczér tartozik venni: *gyujtót, krétát, szivacsot és táblát.*

Továbbá tartozik átvenni teljes anyagi felelősséggel a gazda egész inventárát.

Végezetül tartozik erre a főpinczérségre vállalkozó az élelmes gazdának e sok semmiért *havonkint 100 koronát* fizetni.

*Vörös* Ernő uron e pályázat miatt nem csodálkozunk, hiszen — valószinüleg — tréfás fogadás okából tette; csodálkozunk azonban, hogy tényleg akadtak licitáns főpinczérek e sok, e nagy semmire.

*Vörös* Ernő ur — azt hisszük — van annyira előrelátó üzletember, hogy semmiből megélni vágyakozó főpinczért nem szerződtet.

Bármint legyen is, annyi tény, hogy fölösleges, legalább is hiábavaló foglalkozásunk társadalmi emelkedéseért harczolnunk, igaztalanság a főnökök lelketlenségét panaszolnunk addig, amig akadnak a semmiért nemcsak dolgozni, hanem még fizetni is akaró pinczérek.

Az ilyeneket, ezeket a pályarontó kenyérpusztitókat boykottálja az önérzetes, tisztes munkából tisztesen élni vágyó pinczérség!

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Julius 6-ikán: *Kovács E. M.* vendéglőjében, Városliget.

Julius 13-ikán: *Deutsch Pál* vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 54. (Akáczfa-utcza sarok.)

Julius 20-ikán *Hruska János* vendéglőjében, VI., Kmetty-utcza 13.

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Julius 6-án: *Ladányi Ottónál*, VII., Hermina-ut.

Julius 13-án: *Müller Ferenczné*l, VII., Külső-kerepesi-ut 36.

Julius 20-án *Horváth Józsefnél*, IX., Soroksári-ut 108.

Julius 27-én: *Halász Mártonnál*, X., Belső-Jászberényi-ut 20.

### „Jó barátok“ összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik **„Jó barátok“** társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Julius 11-én: *Schlotter Bélánál*, Üllői-ut 81. szám.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző-edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Eljegyzés.** *Mark* Károly, a Continental-szálloda konyhafőnöke, folyó hó 11-én tartotta eljegyzését *Thaisz* Margit kisasszonynyal. Boldogság kisérje frigyüket.

**Az aradhegyaljai borárverések.** Az Aradhegyaljai Szőlősgazdák Egyesülete nemrégiben borárveréseket tartott. Az egyesület igazgatója, Szabó Zoltán, az aukcziók külföldi mintáját alkalmazta az ottani viszonyokhoz és az aukcziók helyét a borok jellege szerint a Hegyalja négy különböző pontjára tette. Tekintettel arra a körülményre, hogy a borárverések intézményével most tettek első kisérletet a Hegyalján, az elért eredmény mintegy 2000 hektoliter forgalombahozatalával, ha nem is fényesnek, de tekintettel a kezdet nehézségeire, legalább is reménnyel biztatónak mondható. Egy másik tanulságot is szolgáltattak azonban ezek a borárverések és ez az, hogy elhibázott dolog ugyanolyan talaj és éghajlati viszonyok között sok különféle borfajtát termelni.

**A borügynökség szervezése.** Már jelentettük, hogy a kormány szabályozni akarja a borügynökök müködését. E miatt — a mint jelentik — a „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete“ legközelebbi

NEUSCHLOSZ ÖDÖN ÉS MARCEL gyárában V. Pozsonyi-ut 21. szám (a Margitszigettel szemben) kaphatók
Egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa hálószobák. SZALLODÁK BERENDEZÉSÉRE KÜLÖNÖSEN ALKALMAS.
(2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 frt. Diszesebb kivitelben fényezve 180 frt.
Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

programmjába vette *a borügynöki intézmény szervezésére* vonatkozó uj tervezet kidolgozását olyformán, hogy az a mai kivánalomnak minden tekintetben megfeleljen. Nem uj keletü e dolog, már több mint 1 év óta foglalkozik vele a MSzOE. Először külföldről próbált adatokat beszerezni, de e terv meghiusult, mert a fölszólitott külföldi egyesületek azon választ adták, hogy náluk sincsen a borügynöki intézmény rendszabályozva. Ezen intézmény szervezése pedig mind sürgősebbé válik. Még a mult évben a kereskedelemügyi miniszterium leiratot intézett a MSzOE.-hez, melyben sürgeti ily tervezet mielőbbi elkészitését. Hogy e fontos feladatnak a MSzOE. minél jobban megfelelhessen, elhatározta, hogy még e hó első felében egyes termelőkhöz és kereskedőkhöz, nemkülönben az összes gazdasági és szőlészeti egyesületekhez, gazdakörökhöz felhivást fog küldeni azon kérelemmel, hogy a borügynöki intézmény rendszabályozására való nézeteiket és kivánalmaikat a felvetett kérdés alapján jelentsék be. Ha e felhivás mindenütt kellő elintézésben fog részesülni, ugy lehető lesz ezen uttörő munkát a gazdatársadalom és kereskedelem javára megoldani.

**Bukaresti kiállitás.** A *Brázay* Kálmán czéghez, mely remek büffét rendezett be a magyar kiállitási pavillonban, a napokban a következő sürgöny érkezett: „Király, királyné, trónörökös, királyi herczegek, miniszterelnök, valamennyi miniszter és kiséret nálunk uzsonnáztak. Szervirozva lett *tokaji, François pezsgő, Kristályviz* stb. Legmagasabb megelégedés kifejezése.“ A *Brázay* cég képviseli a bukaresti kiállitáson a *Kristály kutvállalatot is,* melynek ásványvizét üvegekben és poharakban kiméreti egy külön e czélra felállitott *Kristály-ivócsarnokban.*

**Internátus elemi iskolás fiuk számára.** A Kis-Svábhegy tövén levő „Szt. József“ fiu-nevelőintézetbe 6—10 éves fiuk vétetnek fel. A havi dij 70 korona. Ezért kap a növendék tanitást, nevelést, élelmezést és egyenruhát. Mellék kiadás nincsen. Prospektussal szivesen szolgál az igazgatóság: Budapesten, I., Istenhegyi-ut 32.

**Palugyay pinczészetének magas látogatói.** *Palugyay* J. és Fiai pozsonyi világhirü borpinczészetét magas látogatásukkal szerencséltették a minap gróf *Lónyay* Elemér és neje gróf Lónyayné *Stefánia* volt trónörökösnő. Ez alkalommal a Chateau Palugyay pinczészet rendkívül dúsan és fényesen volt kivilágitva s az igazi magyar vendégszeretetet megnyilvánulásáért a magas vendégek elismerésüket és megelégedésüket nyilvánitották *Palugyay* J. és Fiai uraknak.

**Dijtekézö-verseny.** A budapesti pinczéregylet dijtekézö-versenyét mult hó 19-én fejezte be. A befejezést izletes és kedélyes társasvacsora követte. Az egyesület tagjai nagyszámban vettek részt s az első felköszöntőt *Varga* István, az egylet szeretett, buzgó elnöke tartotta, egyetértésre, összetartásra buzditván az egyesület tagjait. A jelenlevőkről — mint minden évben — az idén is sikerült csoport-fényképek készittettek. Mint vendégek jelen voltak *Ihász* György, a Vendéglősök Lapja szerkesztője, *Kolttay* D. József vendéglős és *Vas* Samu, a Kávéssegédek Szakegyesülete ügyvezetője, kiket *Pauly* Antal alelnök üdvözölt.

A dijak a következőkép oszlottak meg:

1. dij *Wábel* János, arany óra.
2. „ *Kinzl* István, ezüst szivarka szelencze.
3. dij *Kirchweger* József, állvány-diszóra.
4. „ *Steinfeld* Károly, bronz dohányzókészülék.
5. dij *Kinzl* Antal, sétabot ezüst fogantyuval.
6. dij *Varga* István, toilette-készlet.
7. „ *Vikár* Ferencz, látcső.
8. „ *Wiesner* Antal, gallérdoboz.
9. „ *Prohászka* Károly, borostyán szipka.
10. dij *Haselgruber* Alajos, ékszerdoboz.
11. „ *Winkler* István, kézelődoboz.
12. „ *Kremzer* József, levéltárcza.
13. „ *Nagy* Ferencz, szivarkatárcza.
14. „ *Nagy* Gyula, levélnyomó.
15. „ *Palkovics* János, magyar kulacs.
16. „ *Kauschky* Konrád, honvédszobor.

**A reklám-lámpások.** Figyelmeztetjük a szállósokat, vendéglősöket és kávésokat, hogy a székesfőváros közrendészeti bizottsága a napokban tartott ülésén kimondotta, hogy az üzletek fölött használt reklám-lámpásokat csak az épitőhatóság engedelmével szabad elhelyezni. A meglevő lámpásokra hat hónap alatt kell az üzlettulajdonosoknak megszerezniök az engedelmet.

**Az Orleáns-kávéház.** Rég ismert kávéház a belvárosban az „*Orleáns.*“ Ez a különben csinos és elegáns kávéház jó időn át sok viszontagságon ment keresztül az egyes tulajdonosok kezelése alatt. Végre most megtalálta igazi gazdáját. Julius hó elseje óta olyan gazdája van, aki mint kitünő üzletember, fel fogja lenditeni az „Orleáns“-t — legnagyobb mértékben. *Engel* Miksa szaktársunk az uj tulajdonos, akinek uj vállalkozásához sok szerencsét kivánunk.

**A szabadkai Nemzeti szálloda** főpinczéri állását *Neubauer* Mihály szaktársunk vette át. Mint kiváló szakember csakhamar közkedveltté fog válni a szabadkai gentryk között.

**Vendéglő átvétel.** Ismét egy derék fővárosi szaktársunk önállósitotta magát, *Kolb,* a Neiszlider-féle étterem volt főpinczére átvette a *Bittner*-féle vendéglőt a Csarnoktéren. Sok szerencsét!

**A pécsi tündérkert.** A pécsi hires „*Tündékert*“ nagy mulató kerthelyiség gazdát cserélt. *Hoch* Lajos kartársunk, volt székesfővárosi kávés vette át a kitünő mulatót, akinek sok szerencsét kivánunk az uj vállalkozáshoz.

**Vendéglő átvétel.** *Krakker* Mátyás derék szaktársunk átvette a Rökk Szilárd-utcza 10. szám alatti vendéglőt. Ez a vendéglő rendkivül forgalmas és nevezetes arról, hogy kedvencz találkozó helye a fővárosi és vidéki szaktársaknak.

**A váczi káptalani sörcsarnok.** A váczi káptalani sörcsarnokot *Kecskés* Antal szaktársunk vette meg. A sörcsarnokot ujonnan rendezte be, megrenováltatta és gondoskodott, hogy a legkitünőbb kiszolgálást találja meg a közönség. A sörcsarnokot julius 1-én nyitotta meg. Sok szerencsét!

**Kalvária kávéház.** *Schaár* Sándor köztisztelt népszerü kávés szaktársunk megvette a Kálvária-tér 2. szám alatti kávéházat. Az uj kávéházat teljesen renováltatta és „*Kalvária*“ czimen nyitotta meg.

**Uj szállodás Csongrádon.** A csongrádi Goda szálloda gazdát cserélt. *Albert* Viktor vendéglős vette meg. *Albert* Viktor népszerü és jól ismert fővárosi vendéglős volt és melegen gratulálunk Csongrádnak, hogy ily derék vendéglőst kapott.

**Komáromi hir.** A komáromi vasuti vendéglő főpinczére *Czimmerer* István lett. Igen intelligens, előkelő és fáradhatlan szorgalmu férfiu.

**Aradon** *Tóth* Endre nagyvendéglőjében *Lang* Imre szaktársunk foglalta el a főpinczéri állást. Szivből üdvözöljük.

**Kiránduló helyek.** Rákosfalván *Pollák* Gyula, Almási telepen *Engelbrecht* József, Mátyásföldön *Krajcsovics* Rezső, Czinkotán pedig *Soproni* Lajos vendéglőjét ajánljuk melegen a kiránduló közönség figyelmébe. E vendéglők elkerülésével sokat veszitenek azok a vendégek, akik kellemes pihenést keresnek.

**Alkoholgyártás törkölyből.** A Società Vinacre czég Flórenczben szabadalmat nyert egy eljárásra és készülékre ipari és finomitott alkohol előállitására bortörkölyből, vagy erjedt termékekből. A törköly folytonos desztillálását és a raffinált borkőnek a törkölytől való elválasztását hideg uton kénessav és hidrokénessav segitségével egy és ugyanazon készülékben végezik; ugyancsak egyidejüleg s folytonos üzemben eszközlik a desztillált alkohol tisztitását és konczentrálását is.


# Felhivás
## a szaktársakhoz!

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTARSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a **mohai Ágnes-forrás** **I-sö rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**“ dicső szolgálatába mindannyian.

**A hangszergyáros leánya.** Országosan ismert nevü férfiu *Horváth* István fővárosi hangszergyáros, aki a legkitünőbb zeneipari termékekkel árasztja el az országot. A derék és kiváló műiparosnak most oly örömben volt része, amelyben ritka családapa részesül. Egyik bájos szép leánykája *Csizike*, aki már kisleány gyermekkorában kiváló tanujelét adta nagy müvészi tehetségének, most vizsgázott le fényes sikerrel az országos szini-akadémia évzáró vizsgáján. Az egész napi sajtó a legnagyobb elismeréssel szólt a bájos kis müvésznövendék kiváló tehetségeiről. A vizsgán lapunk is hivatalosan részt vett és örömmel emlékszünk meg eme néhány sorban a fejlődő müvésznőről, gratulálva a boldog családnak.

**A vendéglős világból.** A józsefvárosiaknak van egész kedves vendéglősük a Koszoru- és Magdolna-utcza sarkán. Ezelőtt *Mehringer* Rezső volt tulajdonosa, egy barátságos melegszivü korcsmáros. Most méltó utóda van *Steinbockné* urnőben, egy kedvelt müvelt urasszonyban, aki a legkellemesebb otthont nyujtotta kitünő konyhájával, pompás italaival és figyelmes kiszolgálásával vendégeinek. A vendéglőt a józsefváros polgárainak szine-java látogatja, orvosok, tanárok. nagyiparosok és több asztaltársaság tölt ott el legkellemesebb óráit. A vendéglőnek kellemes kerthelyisége is van, amely szintén a bájos-kedves asszony figyelmes gondosságát dicséri.

**A hüvösvölgyből.** Nincs kiesebb, szebb, pazarabb kiránduló helye a fővárosnak a hüvösvölgynél. Nagy szerencse e kiránduló helyre az is, hogy olyan vendéglőse van, mint *Holtzspach* Nándor, aki vendégeit legnagyobb figyelemben részesiti. Holzspach Nándor neve ismerős az egész ország előtt. Kiváló hires müépitész volt, határtalan vagyonnal birt s amidőn a mostoha sors őt vagyonától megfosztotta, visszatért a vendéglősipar szolgálatába. Ő mint müvelt intelligens uriember büszkesége a magyar vendéglős iparnak.

**Vendéglő átvétel.** *Hecker* Lajos vendéglős szaktársunk átvette Budapesten a Barossutcza 100. szám alatti régi jónevü vendéglőjét, mely eddig is saját házában más kezelése alatt állott. A vendéglős háziur bizonyára nagy fordulatot fog teremteni kitünő konyhájával és italaival a vendéglőnek.

**A szabadság harangja.** A haranglegendás eredetü intézmény. Van valami méltóságteljes, valami kellemes, amikor halljuk, hogy akár templomban, akár temetőben, vagy — ugorjunk egy nagyot — a szállodában meghuzzák a harangot az érkező tiszteletére. Ezt a legendás szokást honositotta meg egy vendéglő Budán, a Fehérváryuton, ahol az érkező vendéget harangcsengéssel üdvözlik. A vendéglő harangját Thury Ferencz, a leghiresebb harangöntő készitette. A vendéglő derék tulajdonosa *Schaffhauser* Endre, akit a fővárosi társadalom szine-java látogat naponta. A mult héten lapunk szerkesztősége is meglátogatta a vendéglőt felelős szerkesztőnk *Ihász* György vezetése alatt. Minden kirándulónak melegen ajánljuk.

**Kártyázás a kávéházakban.** A belügyminiszter tudvalevően fölhivta a fővárost, nyilatkozzék, hogy a kávéháztulajdonosoknak kell-e engedelem arra, hogy a kávéházban kártyázzanak. A közrendészeti bizottság mai ülésén ugy határozott, hogy a kávéház főhelyiségében engedelem nélkül is szabad kártyázni, de a mellékhelyiségekben csak külön rendőri engedelemmel.

**A belgiumi szőlőtermelés.** Hogy a szőlő mily értékes, mutatja, hogy a legköltségesebb termelés mellett is kifizetheti magát. Igy Belgiumban a szőlőt melegházakban müvelik. Gróf Apponyi Antal, a kereskedelemügyi magyar kir. miniszter brüsszeli szaktudósitója, a magy. kir. Kereskedelmi Muzeumban tartott értekezlete alkalmából a Belgiumban divó melegházak szőlőtermeléséről a következőket adta elő: A szőlőtermelés melegházakban Belgiumban 50 év előtt még teljesen ismeretlen volt. Brüsszel közelében akkor két parasztgazda kisérletet tett üvegfedélzet alatt fütött helyiségbeu szőlővenyigék ültetésére, amelyeknek gyümölcsei télen és a tavaszi hónapokban értek meg. A kisérlet rendkivül jól sikerült és utánuk több gazda követte ezen példát, ugy, hogy ma már több melegház van Belgiumban, amelyek területe több száz holdat tesz ki. Ezen uj iparág keletkezése folytán számtalan földmüves-család tetemes vagyonra tett szert. A legnagyobb telepek Brüsszel közelében vannak. Az utolsó adatokból kitünik, hogy azon vidéken több mint 8000 ily melegház van, amelyek közül több mint 5000-ben szőlőt termelnek. Az egyes házak hossza 35 méter és szélessége 4 méter. Az ország többi részeiben is vannak még elszórva ily melegházak, amelyek száma szintén több ezerre rug. A főtelepen, Hoylert vidékén termelt szőlő mennyisége meghaladja a 30.000 mmázsát. Önkéntelenül felmerül az a kérdés, vajjon hová szállitják ezt a rengeteg mennyiségü szőlőt és kik a fogyasztók? A szőlő elhelyezésével nem volt sok gondjuk a gazdáknak, mert a szőlő aránylag olcsó lévén, mindig elég fogyasztóra talál az országban is. A statisztikai kimutatások szerint aránylag kevés a külföldre vitt mennyiség. Az elmult esztendőben körülbelül 4000 mázsa friss szőlőt exportált Belgium a téli és tavaszi évszakokban, ami ezen áru átlagos árát 22.50 frankkal számitva métermázsánként, 900.000 franknak felel meg. A főimportáló állam Angolország, amely körülbelül a felét fogyasztja az exportált belga szőlőnek. Annyira megy ma már Belgium érdekeltsége a csemegeszőlő-termelésben, hogy a külföldi államokkal kötött kereskedelmi szerződéseinél a szőlő fontos követelési tárgy volt Belgium részéről.

**Vendéglösök asztalosa.** *German* Antal, az Üllői-ut 19. szám alatti mübutor asztalos üzlet kiváló mestere most ismét nagyobb megrendeléseket kapott vendéglőseinktől asztalos ipari czikkek készitésére. German Antal mint kitünő szakférfiu szép hirnevet vivott ki magának munkái által és melegen ajánljuk vendéglőseink és szállodásaink figyelmébe.

**Nincs uj a nap alatt.** Egy kissé meglepő ugyan elképzelni, hogy a régi Egyptomiak már pezsgő mellett mulattak, mégis ugy látszik, hogy az élvezetnek ez a formája nem volt már idegen az ős egyptomban. A „Scientific American“ egyik utóbbi számában megjelent értekezés szerint a pezsgőbort minden valószinüség szerint a keleti országban találták fel. És itt nem a rómaiaknál nagyon elterjedt almaborról és mustról van szó, hanem szőlőből nyert borról, a melyet mesterséges szerekkel hoztak pezsgő állapotba. A mint Plinius elbeszéli, ezt a pezsgőbort Afrikában gipszszel, vagy mészszel készitették és Görögországban márványporral keverték. „Hol van az az ember“ kérdi egy római moralista, ha még olyan erős természetü is, a kiben a márványnyal, gipszszel vagy mészszel preparált borok nem keltenének szent borzalmat? Ezzel pedig a pezsgőbort értette!

**A győri pinczér-szakiskola.** A győri vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulata által tervezett pinczér-szakiskola felügyelőbizottsága már megtartotta alakuló ülését. Elnökké *Kuster* Gézát, jegyzővé *Szabó* Ernő dr. tantestületi tagot választotta. *Kuster* Géza 10 év óta lelkes agitálással buzgólkodik a szakiskola létrehozásán, az ő személyében e rendkivül fontos ügy javára hivatott szakember került a szakiskolai bizottság élére. A felügyelő-bizottságba még a győri pinczér-egylet, mint társfentartó, küld a saját kebeléből két tagot.

**Korszakos ujitás a postán.** Hosszú kisérletezések pompás eredménye az a gép, mely most illeszkedik bele a magyar királyi posta szervezetébe és mely arra van hivatva, hogy a külföldön is megtegye hóditó körutját. Ez a gép egy ajánlott levelek felvételére szolgáló automata. Ezentul nem kell ácsorogni a posta-hivatalok helyiségeiben a legjobb esetben egy rövid félórát, mig rákerül az emberre a sor, hogy a levelet feladhassa. Most a fél odamegy a géphez egy tizfilléressel és az ennyivel kevesebb bélyeggel ellátott levéllel. Elsőbb is a pénzt befogadó nyilásba beledobja a tizfillérest; a mig ezt nem teszi, a gépet nem használhatja. Az csak természetes, hogy a pénzdarabnak jónak kell lenni, mert az értéktelen utánzatokat a gép kilöki. A mikor a tizfilléres benn van a gépszekrényben, nyitható fel a nyilás, mely a levél fölvételére szolgál. A levél bedobása után meg kell forgatnia a forgatytyut, mire a gép átadja a postai vevényt. Ezen a vevényen fel van tüntetve a feladás napja, a gépszekrény száma és az a szám, melyet a levél a lebélyegzés alkalmával kapott. Ilyen módon nagyon gyorsan megy az ajánlott levelek föladása, ugy hogy az ember egészen kényelmesen tizennyolcz-húsz levelet is feladhat egy percz alatt. Ha a vevények elfogynak a gépből, a gép automatikusan bezárul és további levelet nem lehet feladni. A magyar posta az első, mely ezt a nagyszabásu ujitást beállitja a mindennapi élet forgalmába és ezzel is azt bizonyitja, hogy elsőrendű intézmény, mely vetekedik bármely külföldi állam postájával. Bennünket azonkivül ez a nagyszabásu ujitás még azért is érdekel, mert e kitünő automatának a feltalálói két fiatal gépészmérnök, *Fodor* Antal és *Büky* Aurél. Ezen automatákat május elsején adták át a forgalomnak, egyelőre két helyen: a főpostán és a gyár-utczai postahivatalban.

**Osztrák élelmesség.** A felső-krajnai és különösen a wippachi boroknak a legszélesebb körökben való megismertetése céljából május 6-án az adelsbergi barlang táncztermében borkóstolással egybekötött borvásárt rendeztek. E czélra a barlangot villamossággal világitották és hogy minden érdeklődőnek megkönyitsék ugy a borvásár, mint a barlang megtekintését, csak 50 fillérnyi szerény belépődijat szedtek, holott különben 5 korona a belépődij. Azt mondják, hogy a hires, szép cseppkőbarlang kevés vásárlót, de annál több részeg atyafit látott.

**Szölöből kávé.** A „Müszaki Világ“ irja: Egy vállalkozó érdekes módon állit elő pótkávét. — A szüretelésnél visszamaradó szőlőtöredéket (czefre), illetve a sajtolt szőlőmaradékot, ugymint a szőlő héját, magját, szárát hideg vizben megtisztitja és forró vizzel leforrázza. A leforrázás után a szőlőmagvakat gőz segélyével megszáritja és szép barnás-feketére megpörküli és megőröli, épen ugy, mint a kávét szokás. Az igy kezelt szőlőhéjat érett fügével keveri össze. Az ily módon elő-

álló kocsonyás anyagnak, pl. egy részét összevegyiti körülbelül 9 rész pörkölt és finom megőrölt szőlőmaggal, ami ezt a mennyiségü anyagot nemcsak összetartja, hanem vele egyesülve, igen kellemes és fölötte olcsó pótkávét nyujt. A szőlőmag-pótkávé előállitása 50%-kal olcsóbb az eddig meglevő összes pótkávénál és jóval felülmulja valamennyit tápláló képesség és olcsóság tekintetében.

**A sóstói fürdő.** Kelenföldön nagy látogatásnak örvend az Erzsébet sóstói fürdő. A fürdőt emeli nagyban az, hogy olyan vendéglőse van, mint *Takáts* János szaktársunk, aki az idén is lankadatlan szorgalommal buzgólkodik a közönség minden igényét kielégiteni. Kitünő izletes konyhát tart fönn s általában a vendégek a legnagyobb megelégedéssel szólnak a vendéglősről.

**Csoportfénykép.** A budapesti pinczéregylet ez évi dijtekézése alkalmából felvett csoportfényképek már elkészültek. A fényképek méltóan dicsérik *Erdényi* fényképész müvészetét. A csoportképek megrendelhetők *Erdényi* fényképésznél Budapesten VI. Váczi-körut 15. sz., kit különben úgy egyeseknek, mint társaságoknak a legmelegebben ajánlunk.

**Az Első Leánykiházasitási Egyesület,** mint szövetkezethez juniusban. 1,547.100 korona értékü biztositási ajánlatot nyujtottak be és 1,313400 korona értékü uj biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében 107.793 korona 21 fillér fizettetett ki. 1906. január 1-től junius 30-áig bezárólag 8,561.400 korona értékü biztositási ajánlatot nyujtottak be és 7,386.000 korona értékü uj biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 525.379 korona és az intézet fönnállása óta 10,691.283 korona 30 fillér fizettetett ki.

**A restség betegség.** Egy Dr. Stilcs nevü hivatalnok az Egyesült Államokban egy uj bacillust fedezett föl, a restség bacillusát. Dr. Stilcs szerint a restség nem az akaraterő hiányából származik, hanem épen olyan betegség, mint akár a rák, akár a tifusz. A fölfedező az uj bacillus ellenszerét is ismeri. Ez az ellenszer: a napsugár. Ezzel szemben az az argumentum merül föl, hogy az olasz lazzaronik, akik erősen használják a napkurát, mégis ebben a betegségben szenvednek. Az amerikai tudós erről a nehézségekről még nem nyilatkozott.

**Svábbogár ellen.** Ez az élősdi nagyon szereti a sört. Ha tehát sétahelyükön sörbe mártunk egy rongyot, azt tömegesen ellepik és abban összegázolhatók. Elpusztithatjuk őket 2 rész borax és 1 rész porczukor keverékével is; mert ettől menten fölpukkadnak.

**Hotel-mánia.** Egyik nyiregyházi ujság irja a következőket: Mint értesülünk, városunk egyik főkolomposa — a ki mellesleg mondva a város ügyeit mindég és mindenkor önzetlenül szivén hordva intézi — rábirta a helybeli ugynevezett „nagytakarékot“, hogy egy fényes szállodát épitsen, a jelenlegi és a város tulajdonát képező „Korona“ szállodával szemben. Más előkelő polgárokból álló konzorcium pedig a Török-féle saroktelken akar egy nagyszabásu, előkelő és minden komforttal berendezett szállodát épittetni. A város tanácsa szintén elhatározta, hogy a jelenlegi gőzfürdőből nagyobb átalakitással szállodát létesit az utasok nagyobb kényelmére.

**Vendéglő-átvétel.** *Nemcsák* Mihály fővárosi jeles szaktársunk ujabban a Lipót-körut és Koháry-utcza sarkán levő vendéglőt vette át. *Nemcsák* barátunk legutóbb a vendéglősök ipartársulatába is belépett, hol mint több üzletek tulajnonosa, bizonyára nagy tevékenységet fog kifejteni szaktársaink érdekében. Borai és konyhája régen ismertek. Jóhirét a Visegrádi-utczai és Bálvány-utczai vendéglő-üzletei is méttán dicsérik. Üdvözöljük!

**Zálogházasok visszaélései.** A kereskedelmi miniszter értesülvén arról, hogy több kézi zálogüzlet tulajdonos a zálogjegy lejárta, meghosszabbitása, kiváltása és elárverezése közötti időtartamra a zálogkölcsöndij teljes összegét, tehát a kincstári illetéket is beszedi a felektől, holott a kincstár tőlük az illetéket nem követeli — fölhivta a másodfoku iparhatóságokat, hogy értesitsék a kézi zálogüzlet tulajdonosokat, hogy e tényük törvénybe ütközik és büntetendő. Egyuttal elrendelte, hogy ez a tilalom a zálogházak látható helyén kifüggesztessék s reá nyomassék a zálogjegyekre is.

**A vaj eltartása.** Vendéglősökre lényeges, hogy jó vajat nagyobb mennyiségben vehessenek, a mi csak ugy lehetséges, ha tudják miként lehet azt a romlástól hosszabb időn át is megóvni. Ennek egyszerű módja a következő: Kőedényben a feneket és oldalakat jól kidörgöljük sóval; a fenékre két cm. sóréteget teszünk, erre kétszer olyan vastag vajréteget. Ezt a rétegezést folytatjuk, mig az edény majd teli nincsen. Ekkor ismét két ujjnyi sóréteget teszünk és szinig töltjük az edényt vizzel, melyet szorgalmasan változtatunk. Természetes, hogy a vajrétegeket jól be kell dagasztani, az edényt vászonnal és deszkával letakarva hüvös, száraz, szellős pinczébe tenni. Használatkor a felső sós vizet leöntjük s a vajat jól kidagasztjuk.

**Az irásmüvészet mestere.** A tollforgatás legnagyobb rekordját mutatja be *Löwy* Alfréd, *Grósz* Ödön közvetitő irodájának irodavezetője, kit gyönyörü irásáról is az egész ország ismer. Most készitette el 4 hónap óta tartó nagy munkáját — egy levelezőlapot — 8000 szóval, körülbelül 75.000 betüvel, erre reá irta a felséges Habsburgház tagjait, a jelenlegi magyar kormány minden tagjának részletes életrajzát. Magyarország összes főrendeit és a most megválasztott országgyülési képviselők névsorát. A müvet Löwy Alfréd legközelebb közszemlére kiteszi — s ne mulassza el senki azt majd megtekinteni — a mű el is adó.

**Tengeri halak édes vizben.** Figyelemreméltó kisérleteket folytatnak mostanában a haltermelők. Tengeri halaknak édes vizben való tenyésztését, vagy legalább fölnevelését szeretnék elérni, hogy a haltenyésztést általánosabbá, a halételt olcsóbbá s változatosabbá tegyék. A kisérletek eddig szépen beváltak. A tengerben fogott halakat sóval telitett édes vizbe eresztették s lassu, de folytonos keverés által a medencze sótartalmát mind jobban csökkentették, mig végre a viz teljesen tiszta sómentes, édes viz lett. Az eredmény meglepő volt. A halak nemcsak hogy megmaradtak, hanem szaporodtak is. Ha e dolog tényleg komolyan beválik, óriási befolyása lesz az általános táplálkozási viszonyokra. Különösen most, mikor ugy is nagy a halhiány, a fogyasztó közönség a legnagyobb örömmel venné a kisérletek sikereit.

**Száztizéves jubileum.** *Doktor* László fővárosi szaktársunk Tavaszmező-utcza 7. szám alatt levő kedvelt vendéglője 110 éves jubileumát érte el mult hó 28-ikán. Ugyanis 110 éve annak, hogy ez a jóhirü vendéglő megnyilt. Évtizedeken át a *Morbitzer* család vendéglője volt mig a jelenben *Doktor* László szaktársunk tulajdona. *Doktor* Lászlót ez alkalomból a vendéglő törzsvendégei melegen üdvözölték, diszes vendégei közt voltak közéletünk kiválóbbjai, orsz. képviselők, tanárok, ügyvédek, orvosok iparosok stb. Mi is tiszta szivből üdvözöljük!

**Szabadkai vendéglősök és kereskedők szikvizgyára.** A szabadkai vendéglősök egy uj vállalatot létesitettek. A vállalat czélja szikviz, kristályviz s egyébb üditő italoknak előállitása és forgalomba hozatala a közegészség követelményeik figyelembe vételével. Tartama: határozatlan időre terjed. Alaptőkéje 40,000 korona, mely 400 drb. egyenkint 100 korona névértékü bemutatóra szóló részvényből áll. Az igazgatóság egy elnökigazgatóból, vagy ennek helyetteséből és 5 igazgatósági tagból áll. Az alapitók által az alakuló közgyülésen kinevezett igazgatósági tagok: dr. *Klein* Adolf elnökigazgató, dr. *Dömötör* Miksa elnökigazgató-helyettes, *Illgen* János, *Lengyel* Samu, *Versendy* Gyula, és *Miklós* Tibor.

**Uj cognacgyár.** *Rocher testvérek* néven Világoson uj cognacgyárat alapitottak. Az alapitó közkereseti társaság 1906. évi május hó 29-én kezdte meg müködését; társtagjai: *Rocher* Gábriel, Henri Fernand és Monclos Prosper Xavier Pérouse, la cote standréi (Isére. Francziaország) lakosok, birtokosok és gyárosok. A vállalat czélja likőrök, szeszes italok és apéritivumok (étvágygerjesztők) gyártása és eladása. A czég képviseletére és jegyzésére a társtagok bármelyike egyformán és önállóan jogosult.

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidék, fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizelet nehézségeknél, a czukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*

# Érmelléki bakator

24 hl. **rizling**, 41 hl. **ezerjó**, 71 hl. **fehér bakar**, 160 hl. faj szerint külön szürve

**eladó.**

Felvilágositással szivesen szolgál:

**Szilágyi pinczészete**

**MICSKE.**

Vasuti állomás: **VEDRES.**

VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER" BORHOZ LEGJOBB!

Nyilatkozat.

A Kristályforrás ásványvizet magas szénsavtartalma miatt nemcsak diätetikai czélból ajánlom, hanem szerves anyagoktól való mentessége folytán maláriánál is, — mely nálunk a Szávavidéken ugyszólván állandóan uralkodik, — mint prophylaktikus szert rendelem.

**Dr. Kun Sámuel,**
kerületi betegs. pénztári orvos
BRÓD a S.

# Omnibusz.

**Több nyitott és csukott**

omnibuszkocsi,

**melyek leginkább**

fürdőhelyekre alkalmasak,

**eladók.**

Bővebbet a tulajdonosnál:

BUDAPEST,

VIII., Magdolna-utcza 4. szám.

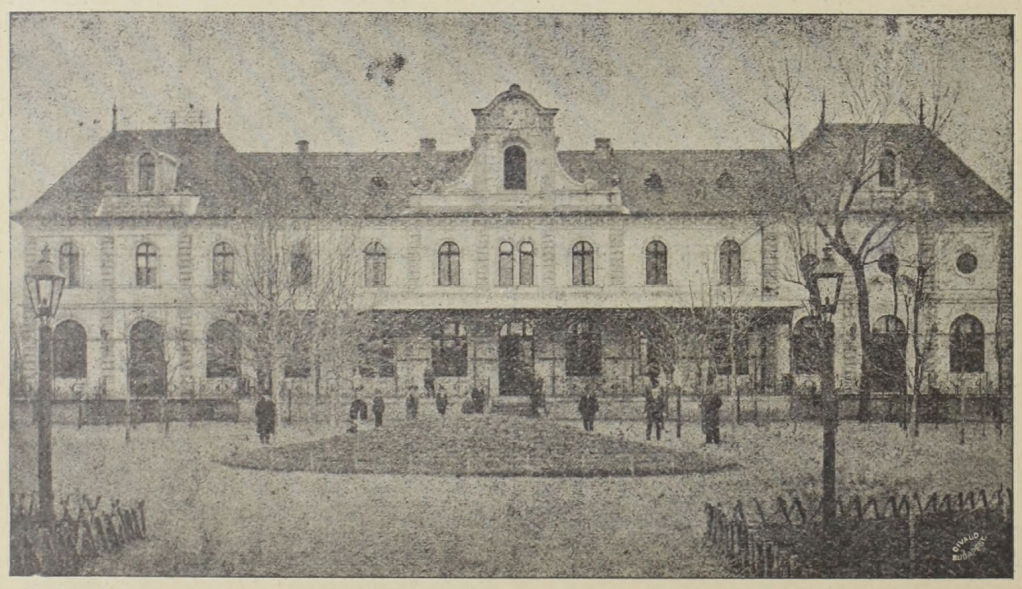
Tessék gyüjteni

**cseresnye és meggyszárakat**

Minden mennyiséget száritva **vesz**

**Decsinyi Frigyes**

**Budapest V., Marokkói-u. 2**



# Mátyásföldi parkvendéglő

a fővárosi közönség legkedveltebb kiránduló helye! Majálisokra, **társas kirándulásokra legalkalmasabb hely.** Nagy fedett terasz. Óriási tánczterem. Kitünő magyar konyha és **sajáttermésü borok.** Diszes **szinpad,** fedett **tekepálya** és mellette gyönyörü **erdőség** áll a t. közönség szórakozására. — A czinkotai helyiérdekü vonat (Keleti pályaudvarnál) negyedóránként közlekedik reggel 5-től este 11 óráig. — Kitünő czigányzene! — A nagyérdemü közönség tömeges látogatását kéri

tisztelettel

**KRAJCSOVITS REZSŐ vendéglős.**

Fertőszentmiklós nagyközség jegyzői hivatalától

# Hirdetmény.

Alulirott **Rüll** Pál fertőszentmiklósi lakos közhirré teszi, miszerint a **kizárólagos tulajdonát képező,** a fertőszentmiklósi 1879. sz. tjkvben A † 1., 2. sor 737, 738. hrsz. alatt felvett, jóhirnévnek örvendő és jóforgalmu ugynevezett

**„Szerdahelyi-nagyvendéglő-"t**

**családi okok miatt,** 1906. évi **augusztus hó 1-én, délelőtt 9 órakor,** helyszinen megtartandó **önkénytes árverésen a**

**legtöbbet igérőnek eladja.**

Ezen vendéglő két törvényhatósági ut keresztezésénél épült, teljesen **jókarban levő épület,** amely áll: **7 szoba, 1 konyha, 1 kamara, 1 mosó konyha, 3 istálló, 2 pincze, 1 jégverem, 1 tekepálya, 1 szivattyus kut,** 1 szin és megfelelő cseréppel fedett padlások, 1000 □ öl **udvartér** és 723 □ öl **kertből.**

Az árverési feltételek **Fertőszentmiklós nagyközség jegyzőjénél** a hivatalos órák alatt betekinthetők.

**Fertőszentmiklós,** 1906. évi julius hó 4-én.

**Rüll Pál**
vendéglő-tulajdonos.

## Eladó borpinczék.

**Budafokon 6 borpincze telekkel együtt**

**jutányosan eladó.**

Bővebb felvilágositás kapható:

Budapesten,

**VII., Rózsa-utcza 21. sz, I. ajtó alatt**

## Budafokon egy nagy borpincze

mely a vasuti állomástól 5 percznyire fekszik, f. évi november hó 1-től

**kiadó.**

Bővebbet **Bleicher Márton** vendéglősnél, **Budapest, VII. ker., Akáczfa-utcza 56.**

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
SAVANYÚ-KÚT

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

Szt.-margitszigeti

## üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

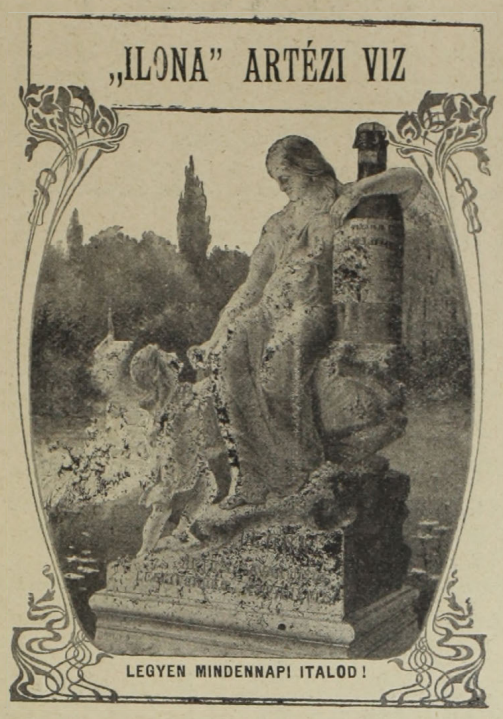
Telefon 36—52.

## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

**Brázay Kálmánnál vásároljunk.**




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

## Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

**BUDAPESTEN.**

**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők** a legmodernebbül berendezett

## vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, üzleti bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdö igazgatósága.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**„„„ borokat „„„**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

## Előleges jelentés.

Modern látványosságokban gazdag fővárosunk egyik legforgalmasabb helyén, a

**Teréz-körut 20. szám alatt**

## uj vendéglő

van készülőben, mely a legelőkelőbb külföldi vendéglők mintájára, magában foglalja mindazokat az előnyöket, melyek kényelem és jó honyha tekintetében egy minden izében modern berendezésü vendéglőtől várhatók.

A n. t. közönség kényelme mellett a fősulyt konyhámra helyeztem, mely 8 esztendőn át a Teréz-körut 3. szám alatt látta el a legizletesebb étkekkel t. vendégeimet. A modern irány érvényesülni fog most uj vendéglőm konyhájában is, ugy, hogy igen tisztelt vendégeimnek valóban minden képzelhető igénye teljes kielégitést fog találni.

Kifejezetten hangoztatom, hogy költségre, áldozatra való tekintet nélkül főtörekvésem lesz a n. é. közönség teljes bizalmát kiérdelmelni. — Hálás szivvel gondolok azon elismerésre, melyben a n. é. közönség 8 esztendőn át részesitett és igy van okom remélni, hogy a Teréz-körut 20. szám alatt megnyitandó uj vendéglőm oly nivóra fog emelkedni, melyre gyönyörü berendezésénél, kitünő konyhájánál fogva érdemes,

Vendéglőm megnyitásának napját külön jelentésben leszek bátor a n. é. közönséggel tudatni és midőn már most kérem, hogy szives bizalmával uj vendéglőmben is kegyeskedjék megszerencséltetni, maradok

teljes tisztelettel

**Fischer Zsigmond**

vendéglős

**VII. ker., Teréz-körut 20. szám.**

## Boreladás.

**Vendéglősök figyelmébe!**

Ajánljuk **saját szőlőinkben termelt** visontai **hegyi borainkat,** prima minőségü hektonként **20 forintért,** nagyobb vételnél árengedmény

## Berger L. Fiai

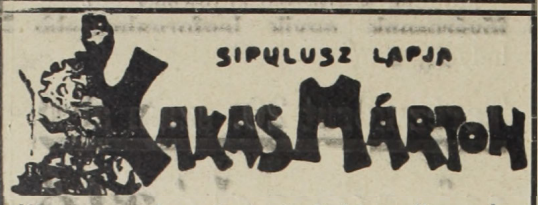
szőlőbirtokosok

**Gyöngyös**

Alapittatott 1846-ban.

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sozására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.




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

# KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital**. Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST**, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

# Trappista-sajtot

a legfinomnbb minőségben szállit olcsó ár és **utánvét** mellett az

**„Első perjámosi tehenészet"**
**Perjámoson** (Torontálmegye).

## Első magyar részv. serfőzde

**Gyártelep és központi iroda: Köbánya**
Telefon szám: 52—60.

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

**Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.**
Telefon szám: 56—58.

# Vendéglős kerestetik.

**A huszti kaszinóba** f. évi augusztus, legkésőbb szeptember hó 1-re

# üzletvezető

illetve **vendéglős kerestetik.**

Feltételek **Huszton,** a kaszinó elnökségénél tudhatók meg.

**Baldóczi-ásványviz.**

**BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS**
a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz. Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

# !! Szenzácziós találmány !!

**Sörös korsókra**

oly szerkezetü készüléket találtam fel, a mely automatikusan mutatja számokban, hogy **a vendég hány korsó sört fogyasztott el**, találmányommal felszerelt korsó használatánál nem **lehet tévedés**, az egész készülék nikkel-lemezből préselt és olcsó áron lehet előállitani.

Találmányomat **szabadalmaztatni akarom**, de anyagilag nem tehetem, **mely uri ember lenne társ ezen találmányom szabadalmaztatásához**, ugy az értékesitési összegben osztozkodnánk.

Czimem:

**Fischer H. Imre,**
gépész.
**Kistapolcza.**
u. p. Nagyharsány. (Baranyamegye.)

# WERTHEIM-féle
**viznyomatu**
# személyfelvonó
## eladó.

Megtekinthető a **„Hungária" nagy szállodában, Budapest,** — hová az ajánlatok is czimzendők.

# Bérbeadási hirdetmény.

**A beregszászi csizmadia ipartársulat** ezennel közhirré teszi, hogy a tulajdonát képező Verbőczy-tér és Széchenyi-utcza sarkán, **a város legforgalmasabb helyén ujonnan épült**

**szállodáját és vendéglőjét**

a hozzá szükséges mellékhelyiségekkel és **23 vendégszobával 1906. nov. 1-étől számitott 10 évre bérbe adja.**

Bérelni szándékozók **f. évi julius 15-éig** 1200 korona óvadékkal ellátott ajánlatukat **Nagy** Sándor társulati elnökhöz adják be, ki is bérelni szándékozóknak mindennemü kérdezősködésre felvilágositással szolgál.

Ugyanott 1906. nov. 1-től egy jó tágas bolthelyiség is kiadó.

**Beregszász,** 1906. junius 18.

A csizmadia ipartársulat megbizásából
**Nagy Sándor,**
társulati elnök.

# Hirdetmény.

Nógrádmegye **Szécsény** mezővárosában, a város legforgalmasabb helyén az **„Oroszlán"**-hoz czimzett

## nagy vendéglő és szálloda

**haszonbérbe kiadó,** esetleg **örök áron is megvehető.** — Az eziránt érdeklődők forduljanak **SZVOBODA ARPAD uradalmi tiszttartó urhoz NAGY-SZÉCSÉNYBE,** akivel az üzlet megköthető.

# Boreladás.

**260 hekto** igen finom zöld, fehér **ó-fajbor** igen olcsón hordókkal vagy anélkül eladó.

Bővebbet a megbizottnál:

**HIRSCHFELD JAKAB borügynöksége BÁCSALMÁSON (Bácsmegye).**

# Vendéglő.

Elsőrangu, nagy forgalmu, **köruton fekvő igen elegáns vendéglő** azonnal **bérbeadó** vagy **eladó.**

Bővebb felvilágositást ad:

**Terézvárosi Takarékpénztár m. sz.**

**Budapest, VI., Teréz-körut 4.**

# Boreladás!

**Hagymássy Károly**

paksi kir. közjegyzőnél eladó 1904. évi **33 ht. kárbenet** vörös bor, **80 ht. rizling,** 58 ht. fixli és 50 ht. kárbenet siller. Tudakozódásra az **eladó küld mintát** az ár megjelölésével.

## Eladó

# borkereskedés

mely 60 éve fennáll, régi, hű vevőkörrel, előnyös fekvéssel Bécsen kivül, egy vasuti góczponton, fekvésénél fogva alkalmas eczet-, pezsgő- vagy szeszgyártás berendezésére, felvilágositást ad, **Johann Gstier** Hausbezitzer in **Wien XI/I. Simmeringerhauptstrasse 50.**

# Hirdetmény.

Közhirré tétetik, hogy a **Baranya-szt.-lőrinczi**

# nagyvendéglő

szabad-kézből **örök áron eladó.** Venni szándékozók forduljanak hozzám, mint aki az eladással megbizva vagyok.

Baranya - Szentlőrinczen, 1906. évi május hó.

**Benkő Gyula, ügyvéd.**

## A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

# Csapos vendéglős

## kerestetik

aki jó konyhát tud vezetni és szakképzett felesége van hozzá; az üzlet Kolozsvárott van, **szálloda** és egyedüli szép nagy kerthelyiséggel és teljes felszereléssel bir. Óvadék **2000 korona.** Esetleg **bérbe is adandó.** Megtudható **ENGELMAN HERMAN úrnál Kolozsvárott.**

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

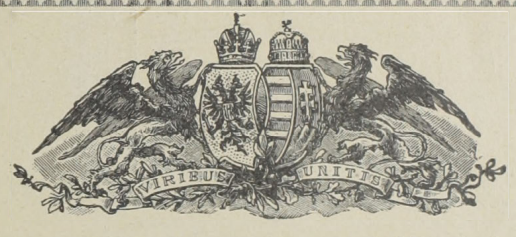
**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.




Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

# MAHUNKA IMRE

**cs. és kir. udv. butorgyáros**

Nagy választék modern butorokban

## BUDAPEST

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8.** **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók,** valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

A világhirü müncheni **Paulaner sör**

**(Paulanerbräu) a Salvatorpinczéből ezentul**

## PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják,** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**Prindl Nándor** a müncheni „Paulaner-sörfőzöde" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**vendéglős** **Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

# Eladó szálloda.

Nagyobb vidéki **szálloda,** mely áll **egy** városban levő **nagy terem-, két ebédlő-, egy szeparé-, két lakásszoba és hat vendégszobából teljesen berendezve;** továbbá **tágas udvar-, nagy kert-, pincze-** és **jégveremből,** azonkivül rendelkezik egy parkkal körülvett terraszéval. Elhalálozás miatt azonnal **eladó.**

**Czim e lap szerkesztőségénél.**

# Eladó vendéglő

Budapesten a VII-ik kerületben egy régen fennálló, jómenetelü vendéglői üzlet **betegség miatt**

## azonnal eladó.

Az üzlet **havonként** 80 hektó sört és 80—90 hekto bort mér ki. Ára **15,500 korona,** Komoly pályázók forduljanak e lap iadóhivatalához.

**Villamos** világitási berendezések. **Villamos kolibri ivlámpák. Villamos** brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-,** és **szivógázmotorok;** üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. **„SIMPLEX" vizszürők.** — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: **IV., Ferencziek-tere 4.**

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

# COGNAC

**Czuba-Durozier & Cie.**

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

**RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.**

# Dr. Wágner és Társai

**egyesült gyárak mint betéti társaság**

**BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.**

## Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.

Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczefelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hütő- és jéggyári berendezések.

# BORELADÁS.

Mintegy 25 hektoliter urasági bor van eladó. Megtekinthető

## Tó-Almáson (Pestmegye)

HAFFNER Károly kasznár urnál,

hol az ár is megtudható.

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

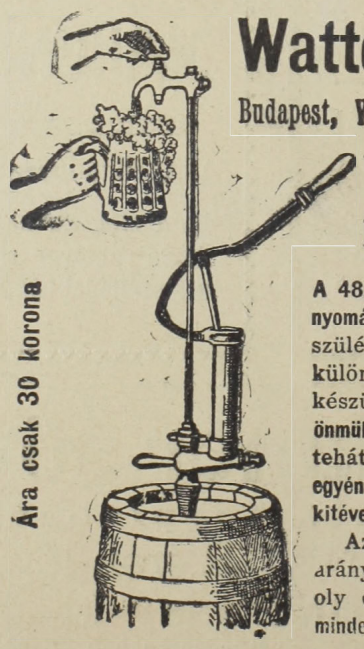
Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**



Ára csak 30 korona

# Watterich A.

**Budapest, VII., Dohány-u. 5.**

## Vendéglős urak figyelmébe!!

**A 48. számu szab. légnyomásu sörkimérő-készülék,** mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy **önmüködőleg záródik; tehát minden járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.**

Az árkülönbözet aránylag az előnynyel oly csekély, hogy az mindenkinek ajánlható.

# Seifert Henrik és Fia

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

# Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**

**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

# Pannónia szálloda

**sörcsarnok, elsőrang. nagy kávéház**

## MISKOLCZON.

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre **bérbe adó.** Ajánlatok **Blau Gyula** épitész-mérnök tulajdonoshoz **Bpest, VI., Délibáb-u. 23.** mielőbb intézendők.

104267/906—IV.

**Budapest székesfőváros Tanácsa.**

# Árverési hirdetmény.

A székesfőváros tanácsa az V. ker.

## Vigadó és vigalmi-, étkező- és sörház helyiségeinek, kávéházi helyiségeinek, ruhatárának a Vigadó-téri kioszk

és két hozzátartozó lakásnak **1906. évi november hó 1-től kezdődő** s 1915. évi, esetleg 1920. évi szeptember hó végéig tartó **bérbeadására ezennel nyilvános ajánlati tárgyalást hirdet** oly megjegyzéssel, miszerint az ajánlat **vagy együttesen az összes helyiségekre nézve, vagy csupán az étkező és sörházhelyiségek, kávéházi helyiségek, a kioszk és a földszinti hozzátartozó lakásra nézve tehető** avagy pedig oly ajánlat is adható be az összes helyiségekre, melyben **feltételképpen kiköttetik** az, hogy a **főváros az emeleti éttermeket a fehérnemüek kivételével** az összes többi felszerelési tárgyakkal **saját költségén berendezni köteles.**

Megjegyeztetik, hogy a bérlő esetleges kívánságához képest nem lesz akadálya annak, hogy ugy a földszinti vendéglői helyiségek, mint a kioszk „café restaurant“ módjára kezeltessék.

Amennyiben pedig az emeleti éttermeknek a főváros költségén leendő felszerelése mellett tétetik ajánlat, ez esetben kiköttetik az, hogy a bérlő a bérlet megszüntével a berendezési, illetve felszerelési tárgyakat a fővárosnak jókarban visszaszolgáltatni köteles. **A felszerelési tárgyakra nézve szükséges külön biztositékra nézve a tanács utólag fog határozni.**

Erről résztvenni kivánók azzal értesittetnek, hogy az ajánlati tárgyalás **f. évi julius hó 10-én, kedden délelőtt 10 órakor a központi városháza 232. sz. bizottsági üléstermében** (Városház-utczai rész, I. lépcső 2. emelet) fog megtartatni s ehhez képest ajánlataikat a tanácsi VI. ügyosztályban (központi városház, II. emelet, 237. sz. a hivatalos órák alatt az ajánlati tárgyalás napján azonban legkésőbb délelőtt 10 óráig a tanácsi pénzügyi osztályban, vagy a „Budapesti szállodások, vendéglősök, korcsmárosok ipartársulatának értesitője“ szerkesztőségében (IV. ker., Ferencz József-rakpart 16. sz.) kapható bérleti szerződésmintán szabályszerüen felbélyegezve s a székesfőváros valamely pénztáránál az ajánlati tárgyalást megelőző napon déli 12 óráig letett **20.000 K, azaz huszezer korona bánatpénz letételét igazoló nyugtával, vagy postai feladóvevénnyel felszerelve az emlitett helyen** és napon dr. **Vaszilievits** János tanácsnok ur, vagy megbizottja kezéhez annál is inkább nyujtsák be, mert elkésve benyujtott vagy kellőleg fel nem szerelt ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

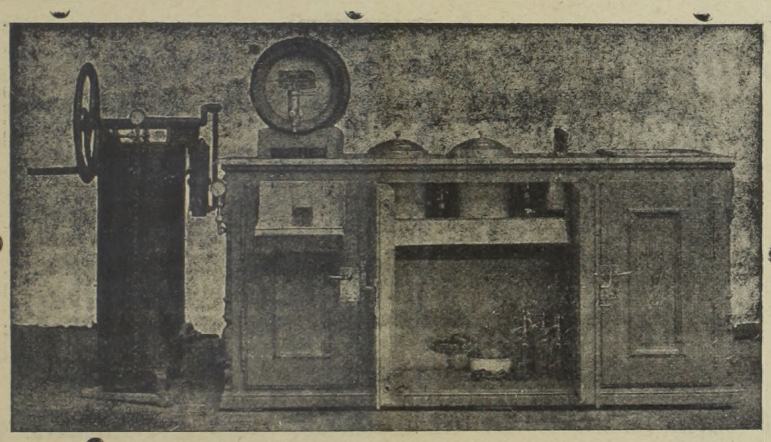
A bánatpénz készpénzben, a főváros által kijelölt helybeli takarékpénztárak betéti könyveiben vagy óvadékképes értékpapirokban, mely utóbbiak azonban – kivéve a fővárosi kölcsön kötvényeket, melyek napi árfolyamon számittatnak — legfeljebb a tőzsdei árfolyam 90%-ával de sohasem névértéken felül számithatók.

Végül megjegyeztetik, hogy a vigadó világitásához és egyéb motorikus czélra szükséges áramot a magyar villamossági részvénytársulat 1908. évi október hó végéig hektovattonként 2, azaz kettő fillérért szolgáltatja.

A székesfőváros fentartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül **szabadon választhasson** s ha az ajánlatok eredményét megfelelőnek nem tartaná, ujabbi ajánlati tárgyalást hirdessen, vagy tetszése szerint járjon el.

Azon ajánlattevő, kinek ajánlata elfogadtatott, a főváros által **megállapitandó helyen és időben a szerződést alá nem irja és a szerződési biztositékot le nem teszi**, akkor nemcsak bánatpénzét veszti, de azonfelül a székesfőváros **a bérletet az ő kárára és veszélyére fogja másnak bérbe adni.**

Budapesten, a székesfőváros tanácsának 1906. évi május hó 31-én tartott üléséből. **Viola**, h. polgármester.

Legujabb amerikai rendszerü

## sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

**Különleges berendezések:**

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra „Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállitunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

**Hazslinszky gyógyszerész és Társai**

szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára

**BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12.** Keleti pályaudvar mellett.


# Pályázati hirdetmény.

**A gödöllői állami méhészeti gazdaság** méhészmunkás tanulói és **időszaki tanfolyamának hallgatói élelmezésének, a tanulók fehérnemüi s a tanfolyamok ideje alatt használt asztalteritők, asztalkendők, törülközők** stb. mosásának 1906. évi julius hó 1-től **1907. évi november hó 15-ig vállalati uton** való biztositása czéljából 1906. évi junius hó 27-én, szerdán délelőtti 10 órakor a m. kir. méhészeti gazdaság irodájában, Gödöllőn,

## nyilvános pályázati versenytárgyalás

fog tartatni.

A szerződés tárgyát képező vállalat közelebbi feltételei a méhészeti gazdaság irodájában **Gödöllőn és a magyar kir. méhészeti felügyelőség hivatalos helyiségében (Földmivelésügyi m. kir. miniszterium II. em. 76. ajtó) naponként délelőtti 10—12 óra között tudhatók meg.**

Pályázók 1 koronás bélyeggel ellátott irásbeli ajánlatokhoz keresztlevelet, **magyar honosságukat igazoló okmányt, továbbá eddigi foglalkozásukat és családi állapotukat feltüntető** — valamint erkölcsös életüket igazoló bizonyitványt is tartoznak mellékelni s az ajánlatot a versenytárgyalás időpontjáig boritékba zárva egyszáz koronányi készpénzben, vagy elfogadható értékpapirban leteendő bánatpénzzel együtt a magy. kir. méhészeti felügyelőséghez eljuttatni.

A pályázat eredményéről közvetlenül a versenytárgyalás befejezésével értesülnek az ajánlkozók, a midőn az el nem fogadott ajánlatok benyujtóinak a bánatpénz visszaadatik.

A nyertes pályázóval pedig, miután ez a 100 korona bánatpénzt a letétbe helyezendő **400 koronányi biztositékra** egészitette ki, a szerződés nyomban megköttetik, megjegyeztetvén, hogy a szerződés a vállalkozóra nézve ennek aláirásával, a gazdaságra illetőleg az államkincstárra nézve pedig a földmivelésügyi magy. kir. miniszter jóváhagyásával válik kötelezővé.

**Budapest**, 1906. évi junius hó 13-án.

**M. kir. méhészeti felügyelőség.**






## ◎ A szállodai és vendéglői segédek ◎

I. évfolyam. **szakközlönye.** I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör"**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**



## ELADÓ BOR.

Saját termésü **ó- és uj, fehér és vörös hegyiboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállitom

Árjegyzéket kivánatra bérmentve küldök.

**Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz**

**Fehértemplomi-ut 39.**

## KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR

**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

**AJÁNL**: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel

**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**

**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.** — **Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja.** — **Budapesti árak**: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér**, egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** **Budapest** Városi iroda: VIII., József-utcza 36.

és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** Kőbányán. Saját palaczk-töltés.

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

**Különlegesség: dupla maláta kósör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.**

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab. retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte,** nyári, (kajszin)- és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, görög- és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü

# Bodega de Santa Maria

## Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

# A Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston

**elektrotechnikai czikkek raktára**

**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**

**Telefon: 95—33.**

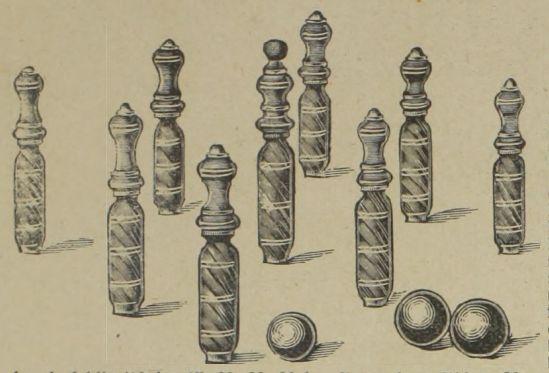
Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

# KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

## Kugli-Bábuk
száraz gyertyánfából készitve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet frt. 2.10, 2.50

**Lignum Sanctum kuglizó golyók**

| átm. cm. | 9 | 9½ | 10 | 10½ | 11 | 11½ | 12 | 12½ | 13 | 13½ | 14 | 14½ | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| frt | —.85 | —.95 | 1.15 | 1.30 | 1.65 | 1.90 | 2.05 | 2.20 | 2.35 | 2.60 | 2.85 | 3.10 | 3.45 |



## Kugli-golyók
száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

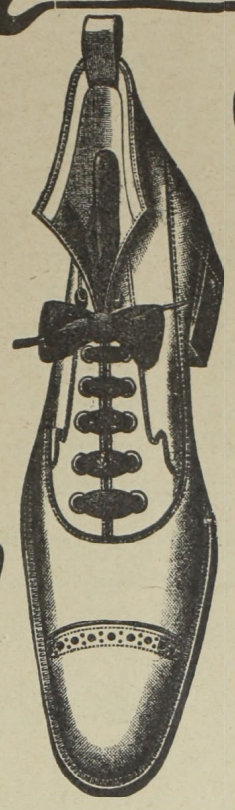
**Orosz kuglizó**
egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő** 1.80 frt **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajköpülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitő készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2·20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frt. **Szivar- és czigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálytyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

**Ellenörző bárczák:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1-es sárgarézből 100 drb frt. | — 90 | 20-as sárgarézből 100 drb frt. | 2.20 |
| 5-ös vörösrézből „ „ „ | 1.20 | 150-es vörösrézből „ „ „ | 4.— |
| 10-es nikkelből „ „ „ | 1.40 | 100-as sárgarézből „ „ „ | 5.— |

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

# Czipők



**Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhirü kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

**!! Minden czipőnk kézimunka !!**

**Mérték utáni rendeléseket vagy orthopäd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésesebben készitik el.**

**Czipőink elegáns formáikról hiresek !!**

# Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

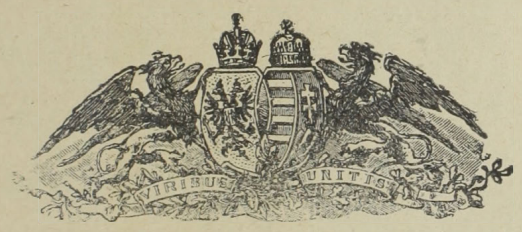
**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

**(A Népszinház közelében.)**

**Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni !**



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

# HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az** 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az** állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállítók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

# Wein Károly és Társai

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.

VALÓDI SZEPESSÉGI VÉD JEGY ECHT ZIPSER

Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző, törlő-, csemegekendő**

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

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

Vámonkivüli pincze: **X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

Vármegyei Casinó Igazgatóságától.

# Hirdetmény.

**Szolnokon,** a **„Vármegyei Casinó” tulajdonát képező** s a város központján, közvetlen a vármegyeház melletti épületben levő

# éttermek

**asztalok és székekkel felszerelve,** a hozzá tartozó pinczehelyiségek és 2 szobából álló lakással a jelenlegi bérlővel kötött szerződés lejárta folytán **1906 október 1-től 3, esetleg 6 évi időtartamra bérbeadatnak.**

Bérelni szándékozók felhivatnak, hogy **400 korona,** azaz négyszáz korona bánatpénzzel felszerelt zárt ajánlataikat **ez évi augusztus 15-ig a casinói igazgatósághoz** — ahol a feltételek is megtudhatók — küldjék be.

Megjegyezvén, hogy a **Casino bérlője italmérési joggal bir.**

**Szolnok,** 1906. évi junius hó 21-én.

**Az igazgatóság.**

# RÖCK ISTVÁN

TELEFON-SZÁM: 73-84 és 73-85.

GÉPGYÁRA **BUDAPESTEN**

Levélczim: **RÖCK ISTVÁN BUDAPEST postafiók.**

## I. kerület, Budafoki-ut.

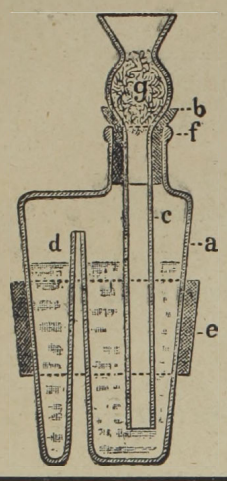
**Gyártmányok:**

**GŐZGÉPEK** bármily nagyságban. Langen és Wolf-rendszerü **SZIVÓGÁZGENERÁTOROK** és **GÁZMOTOROK.** Lokomobilok. Gőzkazánok bármily nagyságban és rendszerben. **SZIVATTYUK** Worthington-féle és egyéb rendszerek szerint. **HŰTŐTELEPEK ÉS JÉGGYÁRAK. GÉPBERENDEZÉSEK,** malmok, téglagyárak, olajgyárak és **MÉSZHOMOKKŐTÉGLAGYÁRAK** részére. **HYDRAULIKUS SAJTÓK** különböző czélokra.

# Borsajtók és szőlőzuzók

**SÓÖRLŐ MALMOK kézi és géphajtásra**

# „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS**!! mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

A „**BACHUS**" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | | 3.50 | | 3.— | 2.50 | |

## BACHMANN ÉS TÁRSA

**Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.**

**Kapható Kertész Tódornál Budapest, Kristóf-tér és minden pinczefelszerelési üzletben.**




SEC SEC

# TALISMAN

# TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

**(BUDAPEST).**

# Zwack J. és Társai

**cs. és kir. udvari szállitók.**

**Budapesten, IX.**

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



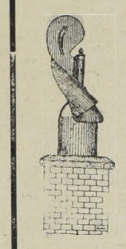
Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

# Boreladás.

**Kaszanitzky István Csongrádon** szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona utánvét** mellett, kölcsön hordóban.

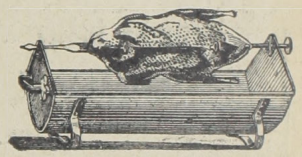


**UJDONSÁG!** **Sütőbe való nyárs,** kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malaczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.

**BUDAPEST, IV., Váczi-utcza 40.**

# LAKOS LAJOS

**takaréktüzhely-gyáros**



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

# PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküz'et: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

# BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

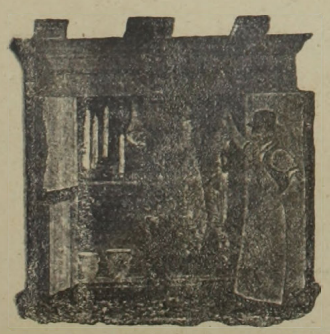
**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.



**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

A szepesi hitelbank és központi takarékpénztár részvénytársaságtól Lőcsén.

# Vendéglői bérlet Tátrafüreden.

Az eddigi hirneves vendéglős, **ki 17 éven át kifogástalanul vitte az üzletet, visszavonulván,**

## Ó-Tátrafüred gyógyfürdőben,

**a következő bérletekre hirdettetik pályázat 3 esetleg 6 évi időre:**

1. A **nagy vendéglő** (ca. 600 szék) és a **kávéház** (ca. 300 ülőhely) bő mellékhelyiségekkel 1907 május 15-től.

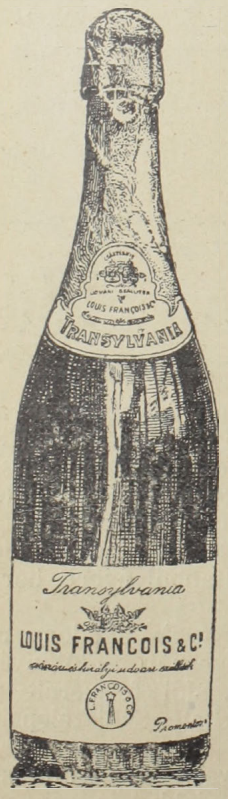
2. A **nagy szálloda** ujonnan épült **étterem épülete** (ca. 250 ülőhely, pensio-rendszerrel) összes mellékhelyiségekkel 1906 deczember hó 1-től.

Fenti legjobb hirnévnek s igen nagy forgalomnak örvendő üzletek közül az **első csak a nyári idény alatt tartatik nyitva** (május 15-től szeptember végéig) mig **a második a nyári idényen kivül télen is nyitva áll** (deczember 1-től márczius közepéig).

Csak **elsőrangu szakemberek, kik kellő tőkével is rendelkeznek,** sziveskedjenek ajánlataikat **f. évi julius 31-ig a Szepesi Hitelbank Igazgatóságához, Lőcse,** beküldeni. Ugyanott szerezhetők be a bérleti feltételek és a szükséges információk.

**Lőcse**, 1906 junius 12.

**A „Szepesi Hitelbank és Központi Takarékpénztár Részvénytársaság" Igazgatósága.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.** **Hors Concours.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

**Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.**

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

**Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.**

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 14. szám. Budapest, 1906. julius 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

☞ **HIVATALOS KÖZLÖNYE.** ☜

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Magyarország vendéglőseihez.

Gundel János, az országos szövetség érdemekben gazdag elnöke, szerény meghivásomat méltányolva, inditványomat, hogy a *szövetség és a nyugdijegyesület 1906-ban Miskolczon tartsa közgyülését,* elfogadta, és ezzel engem, egyik legnagyobb tisztelőjét, örök hálára kötelezett.

Az egész ország vendéglősei az igaz ragaszkodás és tisztelet szinarany érzésével viseltetnek a mi ezüst haju és Janus fejü, igazságos és részrehajlatlan jó elnökünk iránt; mindnyájunk büszkesége Ő. Mert hiszen vendégeink első kérdése igy hangzik: Itt lesz-e az öreg *Gundel*? Mert *Gundel* akár elnököl akár csak mint egyszerü tag van jelen, semmiféle nagyhangú vagy nagyképü uraságoknak nem szokta a túlkapásait vagy szereplési viszketegségeit legyengiteni, hanem ugy, mint azt néhányszor már láttuk és hallottuk, az okvetetlenkedő és krakéler tőle rögtön ki szokta kapni a maga megérdemelt suhintásait. Okos és szakszerü beszéd nála a legnagyobb méltányolásra talál, azonban ha valaki bolondokat mond, az először is a ő sas-tekintetét kénytelen kiállani, ha ez nem elég, leveszi a csiptetőjét és kezének egy, csak tőle látható, mozdulata értésére adja a nagyképüsködő szónoknak — elég a szóból, okosat szeretnék hallani, onnan van tehát az ujabb tagok álmélkodása, akik holmi utazó apostoloknak szeretnék magukat feltolni és akik azt hitték, hogy „nálunk“ lehet minden áron érvényesülni és a lapokban a „jelen voltak“ között fungálni. Persze csak egy-két közgyülésen jelennek meg és mert nem lehet senkit lehurrogni, hát egyszerüen elmaradnak — váratlan nagy örömünkre.

Midőn tehát az idei programm a központ kivánságára csupán komoly munkát foglal magában, az eszemiszom, meg holmi apró cseprő éjjeli csetepaték — no meg a handabandázás teljes kizárásával, azon reménységemnek adok kifejezést, ha nem is fognak fényben a miskolczi napok az eddigi kongresszusokhoz hasonlítani, de minden esetre komoly és céltudatos munkálatokban nem fognak ezek mögött maradni, mert elvégre is nem az a fő, hogy mulattunk? hanem az, mennyit dolgoztunk.

Ezek után tehát szivem egész melegével várom szeretett kartársainkat, akik nemcsak baráti szeretetükben részesitettek mindezideig, hanem nehéz munkámban mindig oldalam mellett álltak, elhalmoztak bizalmuk és ragaszkodásuk igazán meg nem érdemelt nyilvánitásaival, de várja velem az ország vendéglőseit egy tiszteletre méltó és érdemes kis csapata is a miskolczi vendéglősöknek, azoknak a névtelen és szorgalmas polgároknak élő tanuságai, akik a tisztességes és becsületes munka emberei, akik ha nem is fogják kartársaikat tejben és vajban fürösztení és finom szalonokba vezethetni, emellett üres igéretekkel szélhámoskodni, de minden esetre az igaz magyar vendégszeretet fog egyéniségük minden porczikáján ragyogni, magyar vendégszeretet, amely nem üres fecsegés és igéretekből, hanem a magyar faj egyedüli tulajdonságából, a becsülettudásból fog állani.

Tömörüljünk vezéreink körül, támogassuk munkáikban, ne hagyjuk magukra, mint azt némely város vendéglősei teszik, hogy választanak maguknak nagy garral, még nagyobb igéretekkel elnököt és mikor némi jele mutatkozik az eredménynek, akkor a féltékenység, az irigység ördöge szállja meg őket és faképnél hagyják.

Te pedig bölcs és okos elnökünk, vezess bennünket hü munkatársaiddal egy szebb jövőbe, mert minden becsületes gondolkozó vendéglős oldalatokon van, rossz napok járnak a magyar vendéglős iparra, ide tolakodik minden kontár, aki mindenkinek árt, de magának még sem használ.

Isten hozza! Isten vezérelje! vezéreinket. Isten hozza! Isten vezérelje! derék kartársainkat, akik kiséretükben lesznek: érezzék magukat jól és ne feledjék: *nem mulatni*, hanem *dolgozni jönnek* Miskolczra.

Dolgozni, a vendéglősipar szebb jövőjeért!

És bizhatunk, hogy munkánk immár eredményes lesz.

Csak szorgalom, összetartás és szeretet kell s föl fog pirkadni a vendéglősipar szebb jövőjének hajnala.

Adja Isten!

A viszontlátásra

*Bokros Károly*

Telefon: 63—90.



**FANDA ÁGOSTON** ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

**BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).**

**Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.**

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba rendelést tenni. Paprika király!

## Virágok.

Ez a nagy város, ez a roppant kőhalom oly rideg: nincs virága, amelyen a szem megpihenhessen, nincs dalos madara, melynek az énekén a sétáló szive elandalodhatnék.

Ezért alakult a virágkedvelők egyesülete, hogy e város ablakai, erkélyei virágokkal legyenek ékesek s majd ekkor tereinken megmegfészkelnek a dalos madarak s házaink tetejéről sürübben szállingóznak utczáinkra a kezes, turbékoló galambok.

Ugy örültünk ennek a közelben ránk köszöntő virágkorszaknak s ime még az első muskátli sem biborlik ablakainkból, már is akadnak némelyek, a kik utczáinkról számüzni akarják a virágos kosarakat.

Teszik ezt éppen azok, a kik a virágok istápolói, a kertészek.

A napilapokból olvastuk, hogy a fővárosi virágkereskedők kérvényt adtak be a tanácshoz, hogy szoritsa meg az utczai virágárusitást. Csak budapesti lakos árulhasson az utczán virágot, de környékbeli ne árulhasson. Férfiaknak és fiatal leányoknak ne engedjék meg a virágárusitást, csak öreg asszonyoknak és ezek se árulhassanak bokrétát, csak szálvirágot. Minden öreg asszonynak legyen kimérve a maga helye. A virágkosárnak hatvan czentiméternél magasabbnak nem szabad lennie és a kosarat nem szabad az utczán letenni. Tiltsa meg a tanács azt is, hogy olyan családot, a melyben halálozás történt, virágügynökök keressenek föl és virágot ajánljanak. A közigazgatási bizottság ma tárgyalta ezt a furcsa kérvényt és a közigazgatási ügyosztály javaslata alapján igen helyesen elutasitotta. A bizottságnak az a czélja, hogy a szegény ember is becsületes uton megkereshesse a kenyerét, tehát a kivánt korlátozásokat nem hajlandó életbeléptetni; ellenben ha valami konkrét panaszt terjesztenek eléje, megvizsgálja és intézkedik. A vásárcsarnoki igazgató jelentése szerint összesen kétszáz-kétszázharmincz utczai virágárus van Budapesten; ezek közül csak ötven vidéki, a többi budapesti és nyáron mezei, télen olasz virágot árulnak. Ezeknek a dolgát pedig a vásárcsarnoki igazgatóság a rendőrséggel egyetértve, már rendezte.

*

Fiatal leányok, falusi leányok ne árulhassanak virágot; tehát a rózsa is ebben a városban száraz kórón virulhasson, a szüz liliom is talán bünös élettől megtört anyóka kezeiből illatozhassék.

Hej, kertész urak, ily módon aligha terjesztik a virágkultuszt!

Ily módon a szivekben nem fognak virágok tenyészni!

Az erényeknek, a női tisztaságnak nem az a módja, hogy a fiatal nőket eltiltsuk ehez a lényükhöz legillőbb kenyérkeresettől; hanem az, ha a kenyerüket tisztes munkával kereső nőket a törvény és a társadalom oltalmába veszi, ha az őket durvasággal és trágársággal inzultálókat, az őket rosszra csalogatókat és kényszeritőket kérlelhetlenül üldözi a törvény s kiveti kebléből a társadalom.

Ha igy ápoljuk a mezők és kertek virágait, a női szivek ibolyáit, ugy illatos lesz ennek a városnak a levegője, ártatlan és kedves az élete.

Vendéglőinkben és kávéházakban is inkább sürgölődhetnek a tisztességükben védett hajadonok, mint azok a szánalmas, gyakran kedvszegő alakok, a kiknek hideg kezében ellankad a virág és kolduló, siránkozó hangjuk ugy hat, mint a himes mezőt letarló téli szél sivitása.

Hagyjuk meg a virágot virágok kezében!

## Kongresszus előtt.

### Ne csináljunk szétvonást.

A magyar vendéglősök országos szövetségének ezidei miskolczi kongresszusa elé nagy érdeklődéssel néz az egész magyar vendéglős világ.

A készülődések serényen folynak és Miskolczon előreláthatólag oly nagy számmal lesznek együtt vendéglőseink, amilyen számban talán még soha sem voltak.

Csak fő az összetartás, az egyetértés.

Vállvetve, közös erővel igyekezzünk a kongresszus sikerét előmozditani, hogy az ne csak tartalomban, de külső hatásaiban is magvas, impozáns legyen.

Elnökünk *Gundel* János mindent el fog követni, hogy a kongresszus méltóságteljes határozatai kellő érvényre jussanak és közel vagyunk ahhoz az időhöz, amikor minden kitüzött terveink, mozgalmaink czélja a megvalósulás stádiumába lép.

Csak, — ismételjük, — fő a feltétlen összetartás.

És éppen ezt nem respektálja egy legutóbb megindult mozgalom, amely csak a vendéglősség széttagolására alkalmas.

Mult számunkban emlitettük már, hogy a budapesti korcsmárosok ipartestülete szeptember 4—5-ikére országos korcsmáros kongresszust hivott egybe Budapestre.

Ezt a mozgalmat hibáztatnunk kell, mert vagy lesz sikere, vagy nem. Ha sikerül Budapestre egy sereg vendéglőst egybe hivni, akkor azoktól már nem lehet kivánni, hogy Miskolczra is elmenjenek, mert hisz a vendéglősök sokkal lekötöttebb emberek, hogysem örökre kongresszusozhassanak.

Ha sikere lesz e kongresszusnak, akkor csak fél munkát végeztek, mert mégis csak a nagy országos kongresszus az irányadó és attól elvontak egy sereg vendéglőst, ha pedig kudarczot vallanak vele, akkor egy felette nagy kárt okoztak a vendéglős ügynek.

Ismét csak azt mondhatjuk, ne kongresszusozzanak községenkint, falunkint, hanem álljanak össze országosan, egy testet képezve sérelmeik orvoslásánál.

Üdvös is lenne ezt az elhamarkodott mozgalmat a vezetőknek idejekorán lefujni és a magyar vendéglősséget Miskolczra irányitani.

Helytelen az is, hogy épp szeptember elejét választották ki terminusul erre a kis pesti kirándulásra, éppen akkorra, mikor Miskolczon döntő fontosságu országos gyülés lesz! Mintha csak szándékosan akarnák megakadályozni az évtizedes mozgalom sikerét.

Ezt nem hisszük, nem is tételezzük föl a budapesti ipartársulat vezetőségétől és reméljük, hogy maga is be fogja látni, miszerint ez a fiókmozgalom hiba volt.

Szenteljenek zászlót a miskolczi kongresszus után, most pedig csatlakozzanak a nagy ipartársulathoz és jöjjenek Miskolczra, ott majd nagyobb eredménnyel fogjuk *„közös bajainkat megbeszélhetni és orvoslására alkalmas eszközöket“* nemcsak *„megállapitani“*, — mint ők felhivásukban mondják. (mert hisz már rég meg vannak állapitva), — hanem *találni és alkalmazni is!!*

## Jegyzetek.

Budapesti ipartársulatunk, a mikor iparunk érdekében tett akcióinak sikertelenségéről beszámol közgyülési jelentésében, ezt a következő megjegyzés kiséretében teszi:

«Ebből azt a tanulságot merithetjük, hogy szavunknak nincs elég nyomatéka, mert nem képezünk olyan tömören szervezett egységes testületet, melynek jelentőségével számolni és közérdekü kivánságait figyelemben részesiteni kellene.

Jó lesz ezt megszivlelni mindazon szaktársainknak, a kik — iparunk végtelen kárára — a széthuzásnak önző apostolai! és meggátolják közöttünk annak a vezérelvnek a megvalósulását, mely ma az egész világon érvényesül, hogy: t. i. az összetartásban rejlik az erő.»

Hát igen, ez szomoru valóság. A közöny, a széthuzás, melyet mi annyiszor ostoroztunk, a melynek vészes következményeire annyiszor figyelmeztettük a szaktársakat, ez a mi ipari bajaink kutforrása.

„Asbestoid“ A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.
SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**

**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.

**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára : **PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.** Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

Szavunkat nem respektálják, követeléseink süket fülekre találnak; mert tudják, hogy a vendéglősöket a legnagyobb méltatlanság, a leglázitóbb jogsérelem sem gyüjti össze egy táborba közös, elszánt védekezésre.

Végre be kellene ezt látnunk, s jóvá kellene tennünk bününket; mert ha ezt nem tesszük, méltán viseljük homlokunkon az oktalanság szégyenbélyegét.

Széthuzva, magunkba zárkózva szabadon gázolhat rajtunk az önkény s tehetetlenül kell néznünk iparunk szomoru, föltartózhatlan romlását.

Vegyük elő jobbik eszünket, közös érdekeinkért fogjunk össze s tömörüljünk ipartársulataink és országos szövetségünk zászlai alatt, hogy ne bánhassanak velünk szétcsatangoló csordaként.

*

A székesfővárosnak a vendéglősiparról luczaszékként készült uj szabályrendelete megint halasztást szenvedett a rendőrség okvetetlenkedése folytán.

A záróráról van szó. Ez a szabályrendelet, mint a kávéházakra, a vendéglőkre is eltörölte a zárórát.

A rendőrség pedig a vendéglőkre a zárórát éjfélre akarja megállapittatni, magának követelve a záróra meghosszabbitásának jogát.

Hogy ez a rendőri önkénykedésnek minő tulkapásokra szolgálna alkalmul, mennyi panama melegágya volna, ez szaktársaink között nem szorul magyarázatra. Fájdalom, keserves tapasztalataink vannak.

Ellenkezik a modern jogállam szellemével, mert veszélyezteti a polgárok szabadságát, ha a közbiztonság védelmére preventiv intézkedésekre hivatott rendőri hatóság akár biráskodási, akár jogosztogatási hatáskörrel van felruházva.

Ez valósággal gyülöletes rendőrállammá sülyeszti hazánkat, a mi nálunk annál is inkább türhetetlen volna; mert személyes szabadságunknak alig van néhány gyönge, bármikor negligálható biztositéka.

A székesfővárosnak kötelessége, hogy megakadályozza a rendőruralom kiterjesztését. A vendéglős bizottsági tagok hangoztassák ezt határozottan a közgyülés előtt.

## Ujabb kegyes adományok.

(Harmadik gyüjtés.)

A kispesti ág. hitv. evang. templom és paplak épitésére ujabban a következő kegyes adományok folytak be.

Ihász György lapszerkesztő gyüjtése:

Dr. Somogyi Lajos ügyvéd 1 kor., Blachó épitész 1, Stefanusz festő 1 korona, Pfeilmayer Károly 50 fillér, Czier Gusztáv 40, N. N. 20 fillér, Krén István vendéglős 2 kor., Rakita Árpád 20 fillér, Benedek Aladár 40 fillér, Germann Antal műasztalos 1 korona, László Géza vendéglős 1, Vámos Emil 1 korona, K. J. 40 fillér, Putnoki István vendéglős 2 korona, Rottermel János 1, Csrepka István Károly 1, Putnoki Istvánné 1, Madary Gábor 1, Kántor Tamás 1, Tóth István 1, Kadlecz Albert 1, Lukacsovics J. 1, Lippert Lajosné 3, Pély Károly 2, Hollóssy Béla 1, Egy róm. kath. jóbarát 2 korona, Szankó Gyula 20 fillér, Illés Antal 1 korona, Béringer Mátyás 1, Kilár Ferencz 1, Syllaba József 1 korona, Ifj. Eberhardt Antal 50 fillér, Prezsening Ignácz 1 korona, Váraljay Zoltán 20 fillér, Dióssy Ágoston 2 korona, Neiser F. 2 korona, Eördögh István 20 fillér, Nagy Jenő József 1 korona, Fodor Károly 20 fillér, Petrakovits István 20 fillér, Prohászka Lipót 1 korona, Schöcs István 40 fillér, Heimann József 1 korona, Molnár Gábor 12 fillér, Németh István 60 fillér, Schul János 2 kor., Illés Ferencz 50 fillér, Windt Márton 1 kor., Klein Ödön (Adria) 50 fillér, P. B. 40 fillér, Szánthó István 2 korona, Presiny Ignácz 1 korona, Csicseri bácsi 20 fillér, Molnár 20, L. M. 20 fillér, Ecker János vendéglős 1 kor., Ettl Zsófia 50 fillér, Szabó Gábor 40 fillér, Hamrák Kálmán 40 fillér, Streicher Károly 1 korona, Ryhlicky Zoltán 20 fillér, Ryhlicky Lajos 20 fillér, özv. Schaffhauser Ferenczné 1 korona, Rezső Mihály 50 fillér, Babáry Jóska 1 korona, B. J.. (Borozó) 30 fillér, Hamarell Ödön 1 korona, Duchon János 10 fillér, Marchardt András 1 korona Kappel 20 fillér, Stefus Antal 2 fillér, Rónay Dezső 2 fillér, Hegedüs színész 2 fillér Bálint Béla 4 fillér, Orz György 30 fillér, Schmidt Konrád 10 fillér, Kuttner József 14 fillér, Füzik István 10 fillér, Szabó Pál 10 fillér, Hoffman Miksa 20 fillér, Földváry Gyula 1 korona, Wassermann Mór 2 korona, Benkő József 50 fillér, Novák 50 fillér, Hautzinger 60 fillér, Ettl Zsófia 20 fillér, Kohlmann Antal 20 fillér, Mohos Ferencz 1 korona, Steiner Pál 60 fillér, Hegedüs Imre 40 fillér, Takács Illés színész 2 fillér, Ecker Károly vendéglős 1 korona, Kávásy Károly 40 fillér, Maloschik Ferencz 1 korona, Fögel Paula 20 fillér, Milisits István 80 fillér, N. N. 20 fillér, «I. Sz. U. I.» 2 fillér, Kronár Alajos 60 fillér, Kohn Géza 40 fill., Dybisensky Sándor 20 fill., Kőmüves Lajos 50 fillér. Összesen 73 korona 20 fillér. Ihász György ujabb adománya a templom-tervrajzok kinyomatásáért 12 kor.

## A fiók kongresszus kudarcza.

## Mindenki elitéli a mozgalmat!

### (Egy érdekes levél.)

*Érdekes levelet kapott szerkesztőségünk* **Mohos** *Ferencz vendéglőstől. A levél* „**visszhang**“ *multkori czikkünkre, amelyben elitéltük a budapesti korcsmáros ipartársulat azon tettét, hogy az országos miskolczi kongresszus megbontására egy fiók kongresszust hirdet ugyanazon időben Budapestre.*

*Ez a levél hiven tünteti föl az egész magyar vendéglősség véleményét a mozgalommal szemben.*

*De a levél bizonyos* **leleplezéseket** *is tartalmaz, amik igen érdekesek és* **pikánsak** *a mozgalom keletkezésére nézve.*

*Leadjuk ime a levelet a maga egész* **eredeti** *tartalmában:*

Tekintetes szerkesztő ur! Legyen szives helyet adni ezen néhány sornak. Becses lapja e hó 5-iki számában megjelent czikknek már a czime mindent kifejez és megmagyaráz; csak azért vettem tollat a kezembe, hogy én is leirjam: „*ugyan mit akarnak*?“ Mert nem is nevezhető ipartársulati *akaratnak* ama néhány nagyravágyó és hiuságból törekvő korcsmáros és *kávés mozgalma.* Ugyan mit akarnak? Mikor az országos kongresszusról tanácskoztak, *a választmány sem volt határozatképes*, a jelenlevőket azzal *beszéltek rá*, hogy *ez csak értekezlet* s ezzel nem sértik az alapszabályt, ha nem határozatképes számmal vannak is jelen. Ilyen körülmények közt indult meg a zászlószenteléssel egybekötött országos kongresszus összehivás.

A zászlószentelés pedig egy határozatképes választmányi ülés által a folyó évről el lett halasztva, de néhány feltünni vágyó választmányi tag kedvéért ujra elővették, mint a maradék levest felmelegitették, amelynek utóizét lesz alkalmuk élvezni a résztvevőknek.

Ezek előre bocsájtása után az igazság szerint megérdemelt siker az lesz, ha ezen feltünni vágyó urak megszerzik maguknak a felsülést, a nagyközönség mulattatására.

Budapest, 1906. julius 17.

Maradtam tisztelettel
**Mohos Ferencz,**
korcsmáros.

*Mohos Ferencz ur fentebbi levelében bizonyos radikális kitételeket ugyan nem teszünk magunkévá, de a levél egészében valóban a vendéglősség általános véleményét tükrözvén vissza, azt le kellett adnunk.*

*Hisszük, hogy illetékes helyen megszivlelik ezt az őszinte hangot.*

## Alkossunk.

Az idők termik az eszméket s ezek megtalálják a maguk embereit. Igy volt mindig s igy lesz örökké.

Most, a mikor a közgazdasági válság s a politikai erőszak nemzetünk életerére tette a kést, kezdünk magunkhoz térni s belátjuk, hogy iparunkat föl kell emelnünk, hogy a létért való nagy küzdelemben támaszunkká erősödhessék.

Ám ennek a megdönthetlen igazságnak a fölismerése még mindig csak abban nyilvánul, hogy szép szavakkal hatunk, de mit sem alkotunk.

Lapunk egyike volt azoknak a keveseknek, a melyek a mostani iparvédelmi mozgalmak között azt hangoztatták, hogy a hazai iparczikkek hozzáférhetővé tételére alapitsunk «Magyar Áruház»-akat.

Hogy felfogásunk helyes, javaslatunk reális volt, örömmel győződtünk meg a «Budapesti Hirlap» egy minapi számából, a melybe egy gyáros a következőket irta:

«A legutóbbi idők eseményei és a Tulipánkert sok oly egészséges nemzeti eszmét vetett föl, hogy hazafias érzésemnek teszek eleget, ha elmondom én is nézeteimet. Tudomásom szerint eddigelé az egész társadalmi akcziónak az az eredménye, hogy a nagy közönség, a vevő és az eladó, gondolkozni kezd azon, mit vegyen és hol vegyen.

Ez már magábanvéve nagy eredmény.

A bojkott ma még keresztülvihetetlen. Először, mert máról holnapra csak eszme születhetik, árú és gyár nem; másodszor, mert bármily nagy fokra fejlesszük is iparunkat, igényeinket nem tudjuk leszállitani. De mindent meg lehet oldani egységes társadalmi uton. Én azonban azt látom, hogy az a számtalan Egyesület, Liga, Szövetség, Társulat stb. stb. mindenféle név és czim alatt, nem áll föladata magaslatán. Nagyon szép, hogy lelkesedünk, ha száz, vagy ezer ember és

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

**Herz Armin Fiai szalámigyár Budapesten, IX., Soroksári-ut 16.** Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát. **Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.** **Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.**

hölgy van együtt, egyenkint azonban majdnem mind közömbös. Ime, az Országos Iparpártoló Szövetség, mely a minap alakult meg, arra való volna, hogy a sokoldalu felbuzdulást, az egész ország érdeklődését, kedvét, egyszóval készségét lekösse.

Ha az a száz, egyenkint is különben vagyonos iparos és kereskedő legott a megalakulásnál letesz egy közös pénztárba egyenkint 1000 forintot, megalakithatják rögtön a Magyar Ház közkereseti részvénytársaságot.

Egészitse ki magát választás és önkéntes belépés utján ez a testület ezer, tizezer, huszezer tagra, minden tag legyen a betétje erejéig részvényes, válasszanak szakmák szerint egy vezérlő-igazgatóságot és kezdjenek el itthon, hazai munkásokkal, ha kell külföldről behozott nyers anyaggal és vezető munkaerőkkel gyártani, ne holnap, de még ma.

Szent meggyőződésem, hogy e réven, egy országos alakulás napján nem egy, de tiz millió forintot jegyeznek. Szóljon és álljon hozzá mindenki, a kinek becses, fölvilágositó mondanivalója van. Az alábbiakban elmondom a részleteket.»

Igen is, ilyen áruházakra van szükségünk nemcsak Budapesten, hanem a vidéki központokon is.

Fényes, csábitó kirakatu «Magyar Áruházak»-ra, a hol csupán a hazai ipar produktumai lesznek fölhalmozva, a hol a hazai iparos elhelyezheti készitményeit s a hol a közönség ezeket bizton és könnyen megtalálhatja.

Ha iparvédelmi mozgalmunk ilyen alkotásokat létesit, ugy csakugyan teremt magyar ipart, különben mulékony káprázatu tüzijáték üres puffogatása marad.

## Bánás parafadugókkal.

Minthogy a használatban nem levő parafadugók kiszáradnak, portól ellepetnek, a «Borászati Lapok» szerint — nehogy a borok tőlük megromoljanak, szükséges használat előtt ezeket a dugókat forró vizben kifőzni, hogy ezáltal ártalmas anyagaitól alaposan megtisztithassuk. Szokták a dugókat gőzzel kezelni 2—3, esetleg több légnyomás mellett. Ez mindenesetre jobb a forróvizbeni főzésnél. Francziaországban a dugók fertőtlenitésénél használatban van, hogy az egynegyed óráig tartó forralás 2%-os szódás vizben történik. Kénsav és egyéb hasontermészetü anyagok használata is divatos, de nem ajánlható, mert ezek használata után külön gondot kell forditani, azoknak a dugókból való eltávolitására. A forralásnál arra ügyeljünk, hogy a dugók a viz alatt tartassanak, mit átlyuggatott keményfalappal igen könnyen el lehet érni. A forralás 12—15 percig tarthat.

Nemcsak a régi dugókat czélszerü megtisztitani, hanem azokat is, amelyeket nemrég vásároltunk. Mert a kereskedésbeni dugók még ugyszólván nyers állapotban vannak és nem igen alkalmasak éppen rugalmatlanságuknál fogva a dugaszolásra. Ezért ezeket forralással, gőzöléssel tisztitani és puhitani kell, mert még sok ártalmas anyagot is kivonunk a gőzöléssel belőle.

Áttérve arra, hogy mi kivántatik meg a jó dugótól, mondhatjuk, hogy a legfontosabb kivánalom egyike az, hogy rugalmas és tiszta legyen, mert csak igy dugható könnyen az üveg szájába. Ha kemény, ugy egyoldalu nyomást gyakorol a palaczk nyakára és könnyen törést okozhat. Kell tehát, hogy a nyomás mindenütt egyforma és egyenletes legyen.

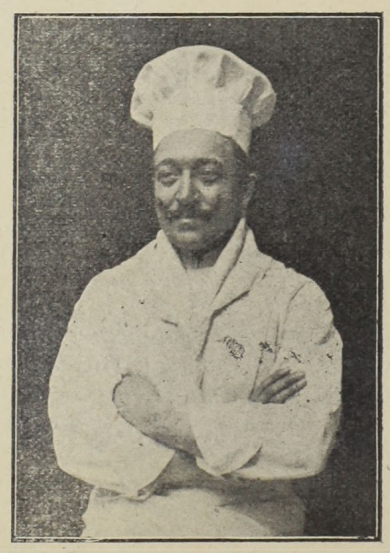
Egyes dugók keresztül-kasul vannak rágcsálva, furkálva, ezek dugaszolásra nem czélszerüek, mert többnyire törékenyek. A legjobb parafadugókban is találhatók ugyan csövecskék, azonban csak az olyan dugó a teljesen megfelelő, a melynél ezen csövek nem hossz, hanem keresztirányban haladnak, mert ez esetben a borba piszkot nem vezethetnek bele.

Ha a dugó nem légmentesen zárja el a palaczkot, akkor a levegő a borra bontó hatást gyakorol és megzavarodását idézi elő. Majdnem minden dugó, ha ki van száradva, többé-kevésbbé átengedi a levegőt. Azért csak teljesen rugalmas, tisztogatott és nedvesitett dugó használtassék dugaszolásra; de jó gondoskodni arról is, hogy a dugó lehetőleg nedvesen maradjon a palaczkszájban, mert ez állapotában a levegőt a palaczkba nem engedi be. A palaczkokat tehát nem álló, de fekvő helyzetben kell tartani, illetve raktározni.

## Egy minta-szakács

— Wrabetz Gusztávról. —

Egy mosolygó, vig, barátságos arczu férfiut mutatunk be mai képünkben olvasóinknak, abban az eredeti fehér szakács-ruhában



és buggyos fehér sapkában, amelyben most messze tul a vadregényes Csorbatói fürdő konyháján produkálja a szakács-müvészet remekeit.

Ez a férfiu Wrabetz Gusztáv, a magyar szakácsok egyik kitünősége, a szakácsmüvészetnek valóban egyik leghivatottabb mestere.

Szellemét, lelkét ismerjük tollából, hisz ép lapunk mult számában közöltük le egyik pompás, nagy tanulmányokra és szakavatott tollra való értekezését a szakács-müvészet történetéről. E müben ő históriát ir meg saját szakmájáról. Irálya kedves, magyaros, vonzó, előadása könnyed és képzettsége sokoldalu. Egy ember, aki épp oly kitünő iró, jogász és államférfiu lehetne, mint amilyen remek szakács. Szellemi tehetségeit ezzel az egy munkájával is fényesen kimutatta. Büszkék lehetünk tehát, hogy a magyar szakács-testületben ilyen kiváló férfiakkal dicsekedhetünk, mint ő, valamint Palkovits, Bauer, Taraba stb.

Most bemutatjuk közülük ezt a derék szakácsot arczképben is. Nála valóban bebizonyosodik annak a régi görög mondásnak az igazsága, hogy az arcz a lélek tükre, mert csupa lélek, csupa értelem és eleven temperamentum mosolyg felénk e képen.

Wrabetz Gusztáv különben nem csak intelligens és képzett szakács, hanem mesterségének lelkes apostola is. Ez látszik abból is, hogy nem elégedett meg csupán azzal, hogy mesterségét érti, hanem annak történeti fejlődését is alaposan tanulmányozta. Ő egy valóságos szakács-pedagógus.

Lelkesen karolta föl a «Magyar Szakácsok Köré»-nek gondolatát is, a kör megteremtésében és fejlesztésében is oroszlánrésze van és ma is buzgó oszlopa a körnek, hisz ott olvasta föl az itt bemutatott irodalmi értekezését is, melylyel kultur-munkát végzett, mert megmutatta kollegáinak, hogy mily ősi, megbecsült és nemes mesterség a szakácskodás.

Wrabetz Gusztáv még fiatal ember. Családja régi, köztisztelt előkelő vendéglős család. Atyja Wrabetz Frigyes is hires a szakiparban, sokáig volt a Császárfürdő vendéglő, a Széchenyi szálloda és a hajdani sugár-uti Bellevue tulajdonosa. Öcscse Wrabetz Frigyes szekerészhadnagy, szintén tudásos kiváló katona.

Meglátszik, hogy bennük nemes szülők nemes utódai élnek!

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Julius 20-ikán: *Hruska János* vendéglőjében, VI., Kmetty-utcza 13.

Julius 27-ikén: *ifj. Krist Ferencz* vendéglőjében, IV., Kötő-utcza 10.

Augusztus 3-ikán: *Ehm János* nagyvendéglőjében, VIII., Kerepesi-ut 1.

Augusztus 10-ikén: *Dökker Ferencznél* „London“ szálloda, VI., Váczi-körut 65.

Augusztus 17-ikén: *Doktor Lászlónál*, VIII., Tavaszmező-utcza 7.

Augusztus 24-ikén: *Pákai Kölber Elemér* vendéglőjében (Bittner Alajos utóda), I., Krisztina-körut 75.

**Eladó: 100 hektoliter tokajhegyaljai asztali bor**

á **hektoliter 50 korona**, ugyszintén különböző évi és minőségü **pecsenye szamorodni** és **aszu borok** ugy **hordóval** mint **palaczkozottan**. Tessék részletes árjegyzéket kérni. **b. Kovácsy Ferencz** bortermelő, **Tállya** (Zemplénm.)

**HERCZEG TESTVÉREK**
**BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66.**
**ásványviz nagykereskedő szá'lít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü hazai és külföldi ásványvizeket.**

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Julius 20-án: *Horváth Józsefnél*, IX., Soroksári-ut 108.

Julius 27-én: *Halász Mártonnál*, X., Kőbánya-Jászberényi-ut 20.

Augusztus 3-án: *Spitzer Istvánnál*, IX., Soroksári-ut 5. sz.

Augusztus 10-én: *Ekker Károlynál*, VIII., Főherczeg Sándor-utcza 44. sz.

Augusztus 17-én: *Lukács Gyulánál*, VI., Hungária-ut 101. sz.

Augusztus 24-én: *Viczkó Pálnál*, IX., Soroksári-ut 11. sz.

Augusztus 31-én: *Kovács Ferenczné*l, IX.; Liliom-utcza 10. sz.

### „Jó barátok" összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik **„Jó barátok"** társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Julius 25-én: *Bartusek Ernő*, VI., Hungária-körut 15.

Augusztus 1-én: *Weisz Ferencz*, Külső-Kerepesi-ut, Asztalos Sándor-utcza, Pékerdő mellett.

Augusztus 8-ikán: *Zsámboky Konrád*, VI. kerület, Domb-utcza 12, Höcker-gyár háta mögött, villamos megállóhely, Külső Váczi-ut.

Augusztus 15-én: *Wolrab Ferencz*, IX., Ranolder- és Viola-utcza sarok.

## Érdekes felirat a kormányhoz!

—

## Ipartársulatunk panaszai.

—

## Hogy sanyargatják a vendéglős ipart?

Egy rendkivül érdekes felirat fekszik ismét előttünk.

Olvassa el mindenki, meglátja belőle, hogy csupa szive szerint való *szomoru igazságok* vannak benne megirva és *jogos panaszok* felsorolva.

A feliratot ipartársulatunk intézi a kormányhoz.

Az *italméresi illeték igazságtalan kivetése ellen* jajdul fel ismét a felirat, amelylyel valósággal sanyargatják a vendéglősséget.

Olyan *rémünk* ez valóban, mint *az egyptomi hét csapás.*

A felirat magvas, erős stilusban, meggyőző argumentumokkal igyekszik hatni a kormányra, hogy legyen méltányos a kivetésnél.

Hisszük, hogy a mai hazafias kormány nem fog ridegen elzárkózni ezen meggyőző igazságokkal támogatott kérelem elől, hanem annak lesz némi foganatja.

Itt közöljük az érdekes feliratot egész terjedelmében:

Nagyméltóságú Pénzügyminiszter úr! Kegyelmes urunk! Valahányszor az italmérési illeték kivetésének ideje elérkezik, a vendéglősöket és korcsmárosokat mindannyiszor félelem fogja el, mert szomoru tapasztalatból tudják már előre, hogy megint kegyetlenül működni fog a prés! S minthogy a pénzügyigazgatóság még kézzelfoghatólag bizonyitott sérelmeinket sem hallgatja meg, mi mindannyiszor kénytelenek vagyunk a magas kormányhoz fordulni sérelmeink orvoslásáért. Igy az 1903—1905. évekre történt kivetés alkalmával is panaszt emeltünk az italmérési illeték módnélküli felemelése miatt. A magas kormány akkor helyt adott indokolt kérelmünknek s a megtartott vizsgálat alapján — nagy örömünkre — elrendelte a kivetés mérséklését!

Azonban, fájdalom! a mi örömünk akkor is nagyon rövid ideig tartott, mert a pénzügyigazgatóság 1904. év elején már arról értesitett bennünket, hogy az italmérési illetéket pótkivetéssel 1903. évre visszahatólag 37 százalékkal felemelte, azzal az indokolással, hogy az előirányzatot a rendes kivetéssel nem tudta elérni; azután keservesen kellett tapasztalnunk, hogy a felemelt illetéket rajtunk — tekintet nélkül az exlexes állapotra — kiméletlenül behajtották. Minket nem mentett fel semmiféle törvény a fizetési kötelezettség alól. Ellenkezőleg: aki nem fizetett, attól egyszerüen elvonták az engedélyt. S ez a pótkivetés az időközben keletkezett üzleteket is sujtotta.

Mi akkor ezen pótkivetés miatt is panaszt emeltünk a magas kormánynál, mert a pótkivetés indokolását nem találtuk elfogadható alapon nyugvónak és igy nem tartottuk igazságosnak sem.

Nem tartottuk igazságosnak azért, mert a pénzügyigazgatóság a rendes kivetésnél aránylag tulságos enyhén terhelte a pálinkamérőket és ezért nem tudta elérni az előirányzatot és ezért kellett a már ugyis túlterhelt korlátlan kimérőket igazságtalanul még pótkivetéssel sujtani. Pedig a pálinkamérők — köztudomás szerint — ma már többnyire korlátlan kimérésre jogositó engedélyt szereztek maguknak s igy teljesen velünk azonos elbirálás alá kell hogy essenek az illeték megállapitásánál.

Indokoltnak nem találtuk a pótkivetést azért, mert az indokolásnak merőben ellentmondanak az állami zárószámadás következő adatai:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1899. évi előirányzat | 1.400,000 K | befolyt | 3.051,125·88 |
| 1900. „ „ | 2.200,000 „ | „ | 3.168,760·60 |
| 1901. „ „ | 2.700,000 „ | „ | 3.271,897·12 |
| 1902. „ „ | 3.000,000 „ | „ | 3.228,244·41 |
| 1903. „ „ | 3.150,000 „ | „ | 3.288,762·07 |
| 1904. „ „ | 3.150,000 „ | „ | 3.638,202·86 |

Későbbi adatok még nem jutottak nyilvánosságra, igy azokat nem ismerhetjük, de bizonyosra vehető, hogy később is emelkedés mutatkozik.

Kétségbe nem vonható számadatok bizonyitják tehát, hogy még az évről-évre rohamosan emelkedő előirányzatnál is többet hajtottak be rajtunk minden évben, minélfogva nem lehetett a pénzügyigazgatóság indokolását hallgatagon helyesnek elfogadnunk.

Sajnos! a magas kormány ezen panaszunkat az 1899 évi XXV. t.-c. 18. §-ával szemben nem méltányolhatta s mi megadással viseltük a reánk mért csapást. Igaz, hogy pusztitott sorainkban. Nagyon soknak közülünk vesztét okozta. De hát mit is törődnék a t. pénzügyigazgatóság néhány száz tisztességes adófizető család pusztulásával?

Mert ime most megint csak azt cselekszi, hogy az 1906—1908. évekre terjedő uj ciklusra érvényes kivetésnél a vendéglősök—korcsmárosok italmérési illetékét kétszeresre háromszorosra emeli fel.

Lehet-e ezt némán indokoltnak elfogadnunk, midőn azt látjuk, hogy az 1899. évben 1.400,000 koronával szereplő előirányzat 1903. évben már 3.150,000 koronára szökött fel s még az előirányzatot is mindig fölülmulta a behajtott összeg.

Kegyelmes urunk! Jól ismerjük a multból Nagyméltóságod bölcs és igazságos kormányzását és különösen tapintatos pénzügyi politikáját. Ez a tudat bátorit fel most bennünket arra, hogy Nagyméltóságod előtt megismételjük mindama sérelmeinket, melyeket igazságtalanul kell elszenvednünk és esedezünk Nagyméltóságodhoz, hogy szabaditson ki végre bennünket lealázó helyzetünkből, melyben a pénzügyi közegek velünk nem mint polgárokkal, hanem mint vazallusokkal bánnak el.

Mindenekelőtt kérjük Nagyméltóságodat, hogy az italmérési illeték ujabb felemelését rendeletileg korlátozni kegyeskedjék, mert

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasag mint szövetkezet**
**BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik.** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

a mostani módnélküli emelés az előirányzat emelkedésével nem indokolható, amennyiben mi már a 37 százalékos pótkivetés tárgyában fölterjesztett kérelmünkben is megjelöltük az előirányzat rohamos emelkedésének okait is.

Ugyanis az 1888. évi XXXV. t.-cz. 12. §-a a kimérési vállalatok (vendéglők, korcsmák) osztályba sorozásánál az italmérési illetéket együttvéve, községenként ugy rendelte megállapitani, hogy az Budapest székesfőváros területén minden 500 lélek után legalább 200 koronát tegyen ki. Ezen megállapitást a legutóbbi népszámlálás alapján kellett foganatositani. Akkori időben az 1881. évi népszámlálás volt irányadó, mely szerint Budapestnek 370,767 lakosa volt. Csakhogy a t. pénzügyigazgatóság túlbuzgósága az előirányzott összegnél mindig többet tudott behajtani s ez a látszólag kedvező eredmény arra inditotta a magas kormányt, hogy az illeték alapszámitását fokozza. S tényleg az 1899. évi XXV. t.-cz. 18. §-a az italmérési illetéket már 100 koronával magasabban, vagyis minden 500 lélek után 300 koronában rendeli megállapitani. Holott az előirányzat természetes emelkedését ugyis előidézi a lakosok számának folytonos emelkedése. Hiszen az 1901. évi népszámlálás már 734,165 lelket talált Budapesten s igy maga ezen népesség-szaporodás kétszeresre emelte az italmérési illetéket, nem kellett azt még az alapszámitás emelésével is fokozni.

Kegyelmes urunk! Ezt a rettenetes adóterhet nem birjuk el és ebben rejlik a nyitja annak a jelenségnek is, hogy habár rendkivül sok uj engedély adatik ki, az italmérési üzletek száma aránylag alig mutat szaporodást, mert nagyon sok üzlet tönkremegy az adóther sulya alatt.

Mindezek alapján megismételjük Nagyméltóságod előtt ama alázatos kérésünket is — melynek teljesitésére különben már Nagyméltóságod elődjétől 1904. évben szóbeli igéretet kaptunk, de annak teljesedése a változó viszonyokon mulott — kegyeskedjék az 1899. évi XXV. t.-cz. 18. §-ának módositása iránt az országgyülésnek oly irányban javaslatot tenni, hogy az italmérési illeték alapszámitása Budapesten minden 500 lélek után megint 200 koronában állapittassék meg, mert a jelenlegi rendszer mellett az előirányzat annyira fog növekedni, hogy annak behajtása a valóságban képtelenség lesz.

Nem hallgathatjuk el, mint egyik legnagyobb sérelmünket, a pénzügyi közegeknek az italmérési illeték kivetésének előkészitésénél elkövetett azon eljárását sem, hogy az italforgalmi adatokat önkényesen, ugyszólván az üzlettulajdonos meghallgatása nélkül irják össze. Ezen állitásunk igazolására száz meg száz példát tudnánk felhozni, de a hosszadalmasság elkerülése végett csak egy nem régen történt esetet emlitünk fel.

Egyik helybeli szállodatulajdonosnak a szálloda-épületben kávéháza is van. Az italmérési forgalmi adatok gyüjtését teljesitő pénzügyi közeg ezen kávéházra nézve 1100 hektoliter sörfogyasztást vett fel az összeirási ivbe, holott a kávéházban sört egyáltalán nem fogyasztanak, mert a tulajdonosnak a kávéház tőszomszédságában jóhirü sörháza is van. Már pedig köztudomásu az, hogy ahol csapról eresztett friss sört lehet kapni, ott nem fog senki palaczksört fogyasztani. Ilyen tág lelkiismeretre való eljárás következménye azután az illetéknek kétszeresre, háromszorosra való felemelése.

Erre nézve tisztelettel kérjük Nagyméltóságodat, hogy a kivetés előkészitését határozottabban, szabatosabban, ha lehet, az eljáró közeg személyes felelősségének bevonásával megállapitani kegyeskedjék, hogy a mennyire lehetséges, ki legyen zárva az önkénykedés vagy felületesség.

A kivetés helyes és igazságos eszközlése czéljából czélszerü lenne az 1888. évi XXXV. t.-cz. végrehajtására vonatkozó 1889. évi 33480. sz. rendelet 14. szakaszában foglalt intézkedéseket ujból életbeléptetni, mely szerint a kivetéshez az érdekelt ipartestületek szakértőt küldenének ki.

Végül mint megtorlást érdemlő visszaélést emlitjük fel a pénzügyi közegeknek szokásba vett azon eljárását, melylyel bennünket szándékosan nagyban kárositanak, hogy valamely engedély kézbesitését addig húzzák-halasztják, mig az engedélyes nem bir tovább várni, mert házbért kell fizetnie és megnyitja az üzletét. Akkor rögtön rajta üt a pénzügyőrség s habár náluk van az engedély-okmány kézbesités végett, a vendéglőst mégis megbirságoltatják.

Abban a szerény felfogásban, hogy ez nem alkotmányosan kormányzott államba illő eljárás, tisztelettel kérjük Nagyméltóságodat, hogy hasonló tulkapások szigoru ellenőrzésére és megtorlására a t. pénzügyigazgatóságot utasitani kegyeskedjék.

Budapest, 1906. junius havában. A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata.

*Gundel János*
elnök.

# KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző-edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

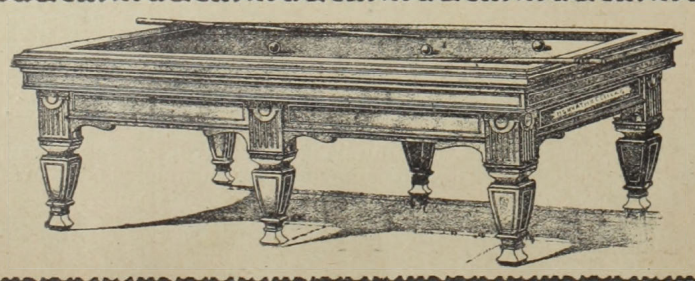
**A főherczeg elismerése.** A Csorba-tói Grand-Hotel Palaise főpinczére Feller Vilmos ugyancsak magas helyről kapott elismerést. A derék főpinczérnek maga Károly István főherczeg adózott dicsérettel legutóbbi ott tartózkodása alkalmával. Feller azelőtt a győri szálloda főpinczére volt. Mint kiváló tudásu intelligens főpinczér került Csorbatóra, a hol most közkedvelt népszerü embere az uri közönségnek. A neves szállodának kiváló főszakácsa is van Mayer Lénárd személyében. A szálloda igazgatója Gundel Károly, Gundel János elnökünk jeles képzettségü fia, a kinek tulajdonitható, hogy oly népszerüségre vergődött s a külföld által is oly keresett lett e szálloda.

**A szorgalom jutalma.** Érdekes hir gyanánt irjuk meg, hogy Keleti Henrik, a Folies Caprice vendéglőse és társtulajdonosa most megvette háromszáznegyvenezer koronáért a Révay-utcza 18. számu háromemeletes házat. Keleti mint szegény pinczérfiu kezdte pályáját és vasakarata, lankadatlan szorgalma a főváros legelső polgárai sorába emelte. Azonkivül ugy ő, mint neje renkivül jótékony lelkűek is, hisz erről az egész fővárosban ismeretesek.

**Vendéglő-átvétel.** Kiss Antal vendéglős a kinek azelőtt a rakparton volt igen jó forgalmu vendéglője, most megvette a Mária-utcza 5. szám alatti vendéglőt, a hol már is nagy népszerüségnek örvend az ő kitünő konyhája és jó borai révén.

**A csillaghegyi forrásviz** uj raktárhelyiséget kapott. A tulajdonosok Freiwillig és Angyal a hatalmas raktárt áthelyezték a Lajos-utczából a Lukács-utcza 2. szám alá. E kitünő üditő vizet, mely széles körökben oly nagy fogyasztásnak örvend, fokozottabb mértékben kezdi megkedvelni a közönség.

**Egy kiváló czégről.** Mindazon olvasóinknak, a kiknek pinczeberendezési czikkek, bortömlők, mindenféle borszivattyúk kellenek, melegen ajánljuk szives figyelmébe e téren a legelsőbbrangu székesfővárosi czéget a Kuschnitzky és Grünhut czéget, Budapest, VI., Teréz-körut 21. szám. Mint cs. és kir udvari szállitók európai hirnévnek örvendenek, raktáruk dus és czikkeik a legjobbak. A czég készséggel küld bárhova ingyen árjegyzéket is.



HORVÁTH és CSILLAG
BUDAPEST, VI., Király-utca 19. sz.
Mű-tekeasztal és dákó ipartelep.
Kávéházi berendezések s egyéb diszmü-asztalos munkák vállalata. — Nagy választéku raktár tekeasztalokban.
Minden eddiginél olcsóbb árak, a legjutányosabb kiszolgálás és jótállás.
Magy. kir. törv. bejegyzett czég.
Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

**Hymen.** Vatzula János fővárosi vendéglős julius hó 14-ikén kelt egybe a VII. ker. anyakönyvvezető előtt özvegy Ernst Richárdnéval. Násznagyok voltak: Beitz János kávéházi esztergályos és Elzner Gyula kárpitos. — Szántó Ernő fővárosi kávéháztulajdonos leányát, Tusikát eljegyezte Horváth Árpád fővárosi tisztviselő.

**A vendéglős világból.** Steinbock Károly vendéglős szaktársunk, a Koszoru- és Magdolna-utcza sarkán levő népszerü józsefvárosi vendéglő tulajdonosa, mint örömmel értesülünk teljesen fölépülve, friss egészséggel tért vissza külföldi üdülő utjáról. A derék vendéglős hazatérte uj életet önt a vendéglőbe és a vendégek is őszinte örömmel üdvözlik hazatérte alkalmából.

**A Budagyöngye uj gazdája.** A kiránduló fővárosi közönség régi, kedves vendégköje, a Buda gyöngye most gazdát cserélt. A vendéglőt Ferts Aladár szaktársunk vette át, a ki nagy figyelmet és gondot fordit arra, hogy a közönségnek jó ételek és kitünő italok álljanak rendelkezésre. Az uj gazdához szivből gratulálunk.

**A Hüvösvölgyből.** Aki a Hüvösvölgybe kirándul, sehol jobban nem érezheti magát, mint Balázs Antal szaktársunk vendéglőjében, a ki kitünő borai és pompás ételei révén közkedvelt vendéglőse lett a főváros üdülő közönségének.

**Megujitott kávéház.** Az Andrássy-ut 61. szám alatt levő Liberty-kávéház alapos változáson megy át. Rauchbauer János szaktársunk megvette s most átalakittatja és megbővitteti. A renoválás ideje alatt a Liberty egész augusztus 1-éig zárva marad. Sok szerencsét!

**Magyar lélek.** Katzelhuber Mihály közismert fővárosi főpinczér kartársunk, a ki jelenleg a kerepesi «Otthon» kávéház főpinczére, nevét belügyminiszteri engedélylyel «Kürthi»-re magyarositotta. Ezen hazafias tettért melegen üdvözöljük és kivánjuk, hogy bár minél többen követnék Kürthi Mihály hazafias példáját.

**A Margitszigetről.** A szép Margiiszigetet József főherczeg eladni szándékozik. A főherczegi kastély egy része már ki is van egyes nyaralóknak adva albérletbe. Az élet vig most Margitszigeten, a kies kis területet számos közönség látogatja, a vendéglőkben nagy a forgalom. A margitszigeti vendéglőkről általában a legnagyobb dicséret hangján emlékezhetünk meg. A kiszolgálás figyelmes, az ételek válogatottak, az italok is kitünőek. A felső vendéglőt Géczy Kálmán főpinczér vezeti, akit mint rendkivül előzékeny derék magyar embert nagyon szeret a közönség. Fizető pinczére Fodor Károly, aki szintén elsőrendü szakember és közmegelégedésre tölti be feladatát.

**Elhunytjaink.** Baumann József fővárosi vendéglőstársunk hosszas betegség után elhunyt. Az elhunytban Baumann Károly és Ferencz fővárosi mészárosmesterek testvérüket gyászolják. — Halász István, a hódmezővásárhelyi «Fekete Sas» bérlője e hó 8-ikán hunyt el, három heti kinos szenvedés után, 40 éves korában. A boldogult 16 évig élt boldog házas életet bánatos özvegyével, szül. Kovács Rózsa urasszonynyal. Temetése e hó 10-ikén ment végbe Hódmezővásárhelyen. Sándor és István fiain kivül még két testvér és nagyszámu rokonság siratja. — Löfler Antal pinczéregyleti tagot e hó 10-ikén temették nagy részvét mellett. A korán, 36 éves korában elhunyt kartárs temetésére zászló alatt vonult ki a pinczér-egylet is. — özv. Kamonn Józsefné Pestváros egyik legrégibb kávésnője, julius 1-én, 79 éves korában elhunyt. Az elhunytban Csalányi Károlyné és özv. Holzwárth Györgyné anyjukat gyászolják. — Weidinger Nándor vendéglős és háztulajdonos julius 6-án, 49 éves korában, boldog házasságának 21-ik évében elhunyt. A temetésen a gyászoló családon és rokonságon kivül a vendéglősök ipartársulata zászlóval is kivonult. — Koch József, volt székesfővárosi vendéglős és háztulajdonos, ipartársulatunk alelnöke, életének 53-ik esztendejében, hosszú, kinos szenvedés után elhunyt. Özvegyén, öt gyermekein és a kiterjedt Jajczai családon kivül számos rokonság gyászolja — Béke poraikra!

**A Rémi-kávéház uj gazdája.** A Rémi-szálloda földszintjén levő Egerváry kávéház augusztus hó 1-ével gazdát cserél. Egerváry Géza eladta Klein Ignácz kávéháztulajdonosnak, a ki azelőtt a Szondy kávéházat birta. Az uj tulajdonos a különben most is csinos és keresett kávéházat renoválja és elsején megnyitja. Őszintén sajnáljuk, hogy Egervári Géza visszavonul az üzleti élettől, mig ellenben nagy örömmel látjuk, hogy helyét egy oly kiváló ambiciózus szakférfiu tölti be, mint Klein Ferencz. Sok szerencsét kivánunk az uj vállalkozáshoz.

**Üzleti hirek.** Kőbányán Róth Kálmán, a központi kávéházat teljesen átalakitotta, ujonnan berendezte és julius 14-ikén megnyitotta. Ezen izléses, fényes berendezést és renoválást a jó hirnevü Lefkovits testvérek czég végezte, de olyan szépen, hogy akármelyik fővárosi legszebb kávéházzal vetekedhetik. — Kiss Antal volt tatai kávés, kibérelt Szolnokon a főtéren egy nagy helyiséget, a melyben egy nagy, fényes berendezésü, minden igénynek megfelelő kávéházat nyit, Hungária czimen, augusztus havában. — Seybold Jenő elfoglalta Kecskeméten a Millekker szállodában a főpinczéri állást.

**Magyar szakácsainkról.** A mi magyar szakácsaink korántsem állnak ma már mögötte az európai szakácsművészetnek. Lapunk mult számában közöltünk le egy kis érdekes csevegést, melyet a magyar szakácsok egyik kiváló tagja Wrabetz Gusztáv irt és a «Szakácsok Köré»-ben fel is olvasott. E kis csevegésből is kitetszik, hogy minő európai müveltségü, sokoldalu, szellemes és müvelt ember Wrabetz, a ki most Herkulesfürdőn a kurszalón konyháját vezeti. De szakácsaink általában magas fokán állnak az intelligenciának. A multkor alkalmunk volt örvendetesen tapasztalni, hogy mit tud csak egy serdülő fiu is. Lőrincz Sándor kispesti vendéglős Sándor nevü fia csak májusban szabadult föl és a pinczérszakiskola vizsgája után Glück Frigyes által adott lakomán, melyről bőven megemlékeztünk, a pompás menüt a Pannoniában ez ujdonsült szakács készitette el, a vendégek legnagyobb megelégedésére, a kik pedig mind szakemberek voltak. Az uj szakácsnak Ecker János, a Pannonia kitünő főszakácsa volt a tanitómestere. Számos kiváló szakácsunk szerez dicsőséget a magyar konyha hirének. Kiváló szakácsaink többek közt: Mayer Lénárd Csorbatón, Burghardt Pál Siófokon, Tobisch Miksa Balatonfüreden, Pülsch és Oláh Gyárfás Ó-Tátrafüreden, Wiesner Emil Alsó-Tátrafüreden, Krakovszky Emil Pozsonyban Palugyaynál, Láng János Aradon a Fehér Kereszt-nél Seltman Tátra-Széplakon, Rudolfy, Marillavölgyön, Burghardt Imre Svábhegy-szállón, Bauer Károly Margitszigeten, Münnich Mihály Egerben Szmercsányi püspöknél.

**Engel Miksa sikere.** Lapunk mult számában már emlitettük, hogy Engel Miksa szaktársunk, a volt «Orleans» kávéházat teljesen ujonnan átalakitotta és «Gerlóczy» név alatt megnyitotta. Engelnek mot sikerült a sok pályázat közül elnyernie a Pécsi Országos Kiállitás kizárólagosan egyedül álló nagyvendéglőjét, amely oly nagyarányu, amilyen kevés van. Mintegy 300 főre menő személyzettel utazik oda. A megnyitási napra a bankett 3400 személyre rendeltetett meg. Örülünk, hogy ily kolloszállis üzlet az ő kezébe jutott, mert tudjuk, hogy ő e vállalatnak meg is fog felelni. A kiállitás 1907. májusban nyilik meg, Frigyes főherczeg és Izabella főherczegnő védnöksége alatt. junius hóban Vilmos német császár is ellátogat a kiállitásra, továbbá Doumond, a kormányozható léghajós, a ki még Magyarországon sőt Németországban sem volt. Felszállása 30.000 koronába fog kerülni naponta.


# Felhivás
## a szaktársakhoz!

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTARSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a **mohai Ágnes-forrás** **I-sö rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**“ dicső szolgálatába mindannyian.

**A spenót és a siller.** A multkor egyik kedélyes társas-reggelin a vendéglősök a magyarositásról beszélgettek. Az egyik örömmel konstatálta, hogy immár minden ételnek megvan a magyar neve.

A másik úr erre hirtelen közbevágott:

— No, hogy hivják a spenótot magyarul? . . .

— Paraj — zugta vissza mindenki.

— Nem igaz, czáfolt rá a kérdés fölvetője, nem paraj, hanem *laboda*.

— Honnan tudod? Kérdék mindnyájan.

— Ballagiból! felelt nevetve.

— Hát a sillert hogy hivják? — veté közbe valaki.

Na erre már csakugyan senki se tudott felelni. Siller? Siller?

— Ennek nincs magyar neve, — zugták minden oldalról.

— Dehogy nincs — felelt a magyar nyelvbuvár, a siller magyarul: *kástélyos*.

— Hát ezt honnan tudod? — Ezt is Ballagiból, felelt ismét nevetve.

Ebből pedig eszünkbe jut az a konzekvenczia, hogy ha pl. valakinek most az éthordó azt ajánlaná, hogy egyen *labodát* és igyék rá *kástélyost*, hát ijedtében kiszaladna a vendéglőből, mert ő a spenótot még csak megeszi, és a sillert is megissza, de az ilyen csodabogarakból nem kér. Ez is arra int bennünket, hogy még nagyon ránk fér a mindenáron magyarosodásra való törekvés.

**A „Jó barátok" a Zuglóban.** Egy csoport vidám vendéglős, a „Jó barátok" társaság kedélyes tagjai julius 18-ikán szerdán délután a Zuglóban jöttek össze társas uzsonnára. A derék Schätz volt a házigazda, nagyon kedves és figyelmes vendégeihez, akit *Ihász* György inditványára ott menten tiszteletbeli taggá is választottak. A társas együttlét igen kedélyes volt, még dikczióban sem volt hiány, felköszöntöben részesült *Steiner* Pál elnök is. E kis körben is az volt az általános felfogás, amit mi hangoztattunk, hogy a vendéglősöknek csatlakozni kell a nagy ipartársulathoz. Az uzsonnán bájos hölgyek is voltak jelen, igy *Schätz* Lipótné *Podolecz* Ferenczné urnő *Stefánia* leányával és sógornőjével. A kedélyes hangulatba némi kis zavaró árnyalatot vegyitett az a körülmény, hogy voltak ott egyes nem tagok is, vagyis olyanok, akik nem hiányoznának ha nem keresnék föl a társas uzsonnákat. Lévén régi igazság, hogy az összeférhetetlenség és szétvonás soha sem üdvös a testületi élet ápolására. Node ezen kiki tultette magát s igyekezett jól tölteni el a kellemes együtt lét óráit. A társaság késő este oszlott szét.

**A „Nádor" uj tulajdonosa.** A Lipótváros egyik legkeresettebb kávéházát a Lipót-körut 5. szám alatt levő «Nádor» kávéházat megvette Mastaller József volt főpinczér kartársunk. Az uj tulajdonos nyolcz éven át volt főpinczére a teréz-köruti Stancsu kávéháznak és azelőtt is elsőrangu üzletekben müködött. Nagy szakavatottsága kellő garanczia arra, hogy ezen keresett üzletet még forgalmasabbá és kedveltebbé teszi.

**Uj kávéház a fővárosban.** A Józsefvárosban Práter-utcza 54. szám alatt Kardos J. szaktársunk egy gyönyörü uj kávéházat nyitott meg. A kávéház pompás berendezését Tóth István billiárd gyáros végezte. Tóth István különben zseniális iparos, a kit maholnap nagyon népszerüvé fog tenni egy uj szenzácziós találmánya. Kitalált ugyanis egy olyan fordítható ebédlő-asztalt, a melyen egyformán lehet ebédelni és billiárdozni.

**Hirlapi reklám-kacsa.** Nem hagyhatjuk szó nélkül azt a csunya tempót, mikor valaki szemfényvesztéssel akar az ipari téren boldogulni. Ilyen szemfényvesztést tapasztaltunk csak nemrégiben is, amelyről kötelességünk lerántani a leplet. A vas- és fémipari kiállitást meglátogatta Kossuth Ferencz is. És ekkor egyes lapok megirták, hogy Walser harangöntő harangjaival harangoztak a kereskedelmi miniszter elé. Hogy Walser mit fizetett ezért a reklámért, azt nem keressük, de az igazság okáért konstatálnunk kell, hogy a vas- és fémipari kiállitáson nem Walser ur, a ki nem is volt kiállitó, hanem igenis Thury Ferencz a hires harangöntő iparos egyedül kiállitott harangjai kondultak meg a kereskedelmi miniszter tiszteletére, már pedig Thury Ferencz és Walser ur közt egy kis különbség van minden tekintetben.

**A lakatos-ipar tökélye.** Az ipari téren kevés olyan kiváló tekintélyü és nagytudásu férfiuval találkozunk, mint Lakos Lajossal, a népszerü, ismert takaréktüzhely-gyárossal. Lakos Lajos tehetsége és tudása legfelsőbb helyen is elismerést nyert, mert ő felsége őt a Ferencz József-rend lovagjává avatta és a Ferencz József-rend tiszti keresztjével ruházta föl. Ő szerelte föl annak idején a király konyháját is és ipari produktumai országos hirüek. Azért takaréktüzhely-gyárát a legmelegebben ajánljuk a szakkörök figyelmébe.

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidék, fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a **légző** és **emésztési szervek hurutainál**.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*

### Nyilatkozat.

A „Kristaly"-vizet, mint kitünö tiszta forrásvizet magam is szivesen iszom és orvosi gyakorlatomban is szivesen rendelem.

**Dr. Gerlóczy Zsigmond,**
egyetemi magántanár,
a Szt.-László kórház főorvosa.

**Galódi Krondorfi „Spritzer" borhoz legjobb!**

**Ó-fehér bor**

**90 hektoliter**, 1904. évi termésü, zöld-fehér bor eladó. A bor a gyöngyöstarjáni **Hajnalhegyen** termett, amely hegy termése régi időktől visontai bor számba kelt el.

**Rigó Alajos** lapszerkesztő, **Gyöngyös** (Hevesmegye).

**Omnibusz.**

Több nyitott és csukott omnibuszkocsi, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak, **eladók.**

Bővebbet a tulajdonosnál: BUDAPEST, VIII., Magdolna-utcza 4. szám.

**Érmelléki bakator**

24 hl. **rizling**, 41 hl. **ezerjó**, 71 hl. **fehér bakar**, 160 hl. faj szerint külön szürve **eladó.**

Felvilágositással szivesen szolgál:

**Szilágyi pinczészete**
**MICSKE.**
Vasuti állomás: **Vedres-Abrány.**

**Szállodai üzletvezető**

12 és 4 éves bizonyitványnyal, **magyar, német** és **franczia nyelvekben** gyakoroit és megbizható, bárminő hasonló állást elfogad. Czim a kiadóban.

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**
Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 forint.**
Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

# Eladó borpinczék.

**Budafokon 6 borpincze telekkel együtt**

**jutányosan eladó.**

Bővebb felvilágositás kapható:

Budapesten,

**VII., Rózsa-utcza 21. sz, I. ajtó alatt.**

## Boros-Ászok hordók tölgyfából

erős ujak és használtak, még borral töltve és frissen kiüritve

**mindenféle nagyságban**

**10 hektolitertől 100 hektoliterig**, továbbá egy kitünő karban levő **350 hektoliteres boros hordó**, egy **600 hektoliteres veres fenyőfából** (Lärchenholz) **nem régen** készült boroskád, 2 erős borprés pinczénként vagy részletekben eladók. Felvilágositással szolgál **a tulajdonos**

**SCHWARTZ ZSIGMOND, BUDAPEST,**

**VIII., Ludoviczeum-utcza 16.**

MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

SAVANYU-KÚT

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET

Budapest VI., Teréz-körút 40-42.

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

Szt.-margitszigeti

# üditőviz

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

**Brázay Kálmánnál vásároljunk.**

„ILONA" ARTÉZI VIZ




LEGYEN MINDENNAPI ITALOD!

Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői, VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

# Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

**BUDAPESTEN.**

**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők** a legmodernebbül berendezett

# vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem**, — **Napfürdő**. — **Dr. Buling-féle belégző-gyógymód**. — **Fangó-gyógymód**. — **Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen**. — **150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdö igazgatósága.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**„„„ borokat „„„**

szállit hordókban és palaczkokban

# Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Tessék gyüjteni

# cseresnye és meggyszárakat

Minden mennyiséget száritva **vesz**

# Decsinyi Frigyes

**Budapest V., Marokkói-u. 2**

## Első magyar részv. serfőzde

**Gyártelep és központi iroda: Köbánya**

**Telefon szám: 52—60.**

**Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.**

**Telefon szám: 52—59.**

**Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.**

**Telefon szám: 56—58.**

# Seifert Henrik és Fia

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Szállodából vagy vendéglőből

**mosiékot veszek**

LEITNER ANTAL

VII., Egressy-ut 43.

# KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital**. Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

# Hirdetmény.

A **Bácsalmáson** épült

## „Nemzeti szálloda"

(kávéház, vendéglő és mellékhelyiségei)

**az 1906. év október hó 1-től számitandó 5 évre bérbeadatik.**

Pályázni kivánók ajánlataikat a Bácsalmási Takarékpénztár Részvénytársasághoz nyujthatják be.

Bővebb felvitágositások **GRANAUG LIPÓT** bácsalmási lakóstól kaphatók.

**Az épitőbizottság.**

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

# Boreladás!

**Hagymássy Károly**

paksi kir. közjegyzőnél eladó 1904. évi **33 ht. kárbenet** vörös bor, **80 ht. rizling,** 58 ht. fixli és 50 ht. kárbenet siller. Tudakozódásra az **eladó küld mintát** az ár megjelölésével.

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

# Boreladás.

**260 hekto** igen finom zöld, fehér **ó-fajbor** igen olcsón hordókkal vagy anélkül eladó.

Bővebbet a megbizottnál:

**HIRSCHFELD JAKAB borügynöksége**

**BÁCSALMÁSON (Bácsmegye).**

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

# „RAPID“

**borderitő-por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

# Kardos Ferencz

ELECTROTECHNIKUS

**Bpest, IV., Károly-körut 22.**

Telefon 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80—02

Villamos csengők, telefonok, villamos világitás, villamos motor képviselete.

Viliámháritók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerü motorral.

Központi telepek villanyvlágitásra való berendezése.

Városok, falvak, intézetek, magánépületek, szállodák, fürdők, és lakások berendezése.

**Költségvetés ingyen.**

# Vendéglő.

Elsőrangu, nagy forgalmu, **köruton fekvő igen elegáns vendéglő** azonnal **bérbeadó** vagy **eladó.**

Bővebb felvilágositást ad:

**Terézvárosi Takarékpénztár m. sz.**

**Budapest, VI., Teréz-körut 4.**

# BORELADÁS.

**Mintegy 25 hektoliter urasági bor van eladó. Megtekinthető**

**Tó-Almáson (Pestmegye)**

**HAFFNER Károly kasznár urnál,**

hol az ár is megtudható.

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditöviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

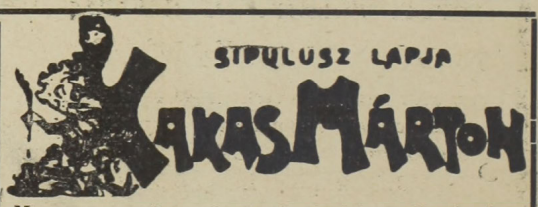
Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**




**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

A világhirü müncheni **Paulaner sör** (Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul

**PRINDL NÁNDOR vendéglősnél**

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat sziveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben** van. Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator“-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják,** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**Prindl Nándor** a müncheni „Paulaner-sörfőződe“ magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**vendéglős — Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

2724—1906.

## Árverési hirdetmény.

Alulirott községi előljáróság közhirré teszi, hogy a község tulajdonát képező **ujonnan épitett**

## egy emeletes fogadó

az 1906. évi **augusztus hó 10-én, délelőtt 10 órakor** Jászárokszállás községháza tanácstermében tartandó **nyilvános árverésen a községi képviselőtestület jóváhagyásától feltételezetten,** az 1906. évi szeptember hó 1-től 1911. évi deczember hó 31-ig terjedő 9 1/3 évi időre

## haszonbérbe fog adatni.

Kikiáltási ár **5000 korona,** melynek 10%-tólija árverés előtt készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban a kiküldött kezeihez leteendő és az árverés befejezése után az elért bérösszeg **25%-tólijára egészitendő ki,** ami biztositékot fog képezni, bérlő javára kezeltetni és az utolsó év utolsó negyedi haszonbérébe betudatni.

Az épületben levő **két bolthelyiség és a kisebb pincze nem képezi ezen bérlet tárgyát.**

Bővebb feltételek a községi előljáróságnál megtudhatók.

A község lakóssága 13000—14000 közt számlál, négy országos vásárja, hetenkint csütörtökön hetivásárja van, melyek élénk forgalmúak; a községtől a vámosgyörki vasúti állomáshoz társaskocsi közlekedés tartatik fenn.

Kelt *Jászárokszálláson,* 1906. julius 16-án,

**Bazsó Gábor,** főjegyző. **Csikós József,** főbiró.

---

# Vendéglős kerestetik.

**A huszti kaszinóba** f. évi augusztus, legkésőbb szeptember hó 1-re

# üzletvezető

illetve **vendéglős kerestetik.**

Feltételek **Huszton,** a kaszinó elnökségénél tudhatók meg.

---

**Baldóczi-ásványviz.**

Baldóczi-ásványviz.

## BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS

a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

---

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

---

WERTHEIM-féle

**viznyomatu**

# személyfelvonó

**eladó.**

Megtekinthető a **„Hungária" nagy szállodában, Budapest,** — hová az ajánlatok is czimzendők.

---

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

**MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

---

# Hirdetmény.

Nógrádmegye **Szécsény** mezővárosában, a város legforgalmasabb helyén az **„Oroszlán"**-hoz czimzett

## nagy vendéglő és szálloda

**haszonbérbe kiadó,** esetleg **örök áron is megvehető.** — Az eziránt érdeklődők forduljanak **SZVOBODA ARPAD uradalmi tiszttartó urhoz NAGY-SZÉCSÉNYBE,** akivel az üzlet megköthető.




◎ A szállodai és vendéglői segédek ◎
I. évfolyam. szakközlönye. I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör"**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

**ELADÓ BOR.**
Saját termésü **ó- és uj, fehér és vörös hegyiboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállitom
Árjegyzéket kivánatra bérmentve küldök.
**Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz**
**Fehértemplomi-ut 39.**

**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.
AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.
TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott
**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a köbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**
Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér**, egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** Budapest
Városi iroda: VIII., József-utcza 36.
és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.
**Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.**
**Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.**

# Zöldség és gyümölcs!
Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszmöte, nyári, (kajszin)- és őszi baraczk, körte, alma, szilva-féle, görög- és sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.
Valamint **egri fehér, siller és vörös**
**hegyi borok**
készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók
**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**
Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü
# Bodega de Santa Maria
**Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga**
Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai**, valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.
Magyarországi föraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.
**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.
JUNG ANTAL vezérképviselő.

# A Budapesti légszeszgyárak
felszerelési irodái
IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám
állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.
**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**
Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

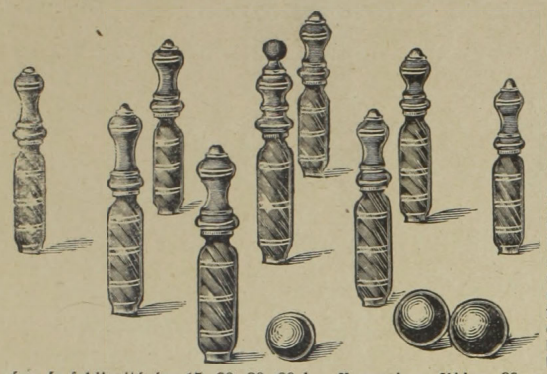
# Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**
Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

# KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

**Kugli-Bábuk** száraz gyertyánfából készítve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet **frt. 2.10, 2.50**

**Lignum Sanctum kuglizó golyók**

| átm. cm. | 9 | 9½ | 10 | 10½ | 11 | 11½ | 12 | 12½ | 13 | 13½ | 14 | 14½ | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| frt | —.85 | —.95 | 1.15 | 1.30 | 1.65 | 1.90 | 2.05 | 2.20 | 2.35 | 2.60 | 2.85 | 3.10 | 3.45 |



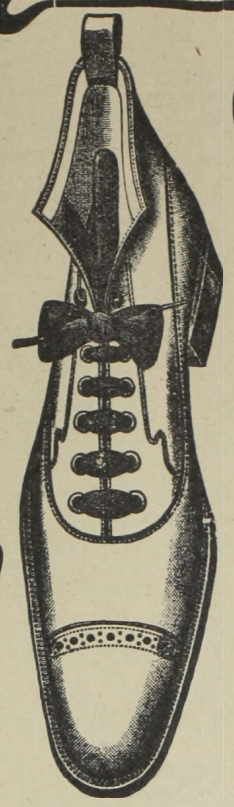
**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

**Orosz kuglizó** egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő** 1.80 frt. **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajköpülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitó készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2 20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frr. **Szivar- és czigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálytyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

**Ellenörző bárczák:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1-es sárgarézből 100 drb frt. | —.90 | 20-as sárgarézből 100 drb frt. | 2.20 |
| 5-ös vörösrézből „ „ „ | 1.20 | 150-es vörösrézből „ „ „ | 4.— |
| 10-es nikkelből „ „ „ | 1.40 | 100-as sárgarézből „ „ „ | 5.— |

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.



# Czipők

**Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhirü kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával**, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — **Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

**!! Minden czipőnk kézimunka !!**

**Mérték** utáni rendeléseket vagy **orthopäd-czipőket** a legügyesebb **czipészeink** a legizlésesebben **készitik el.**

**Czipőink elegáns formáikról hiresek !!**

# Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

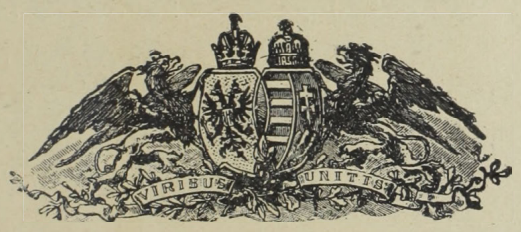
**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

**(A Népszinház közelében.)**

**Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni !**



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket** légnyomással, valamint **mindennemü rézosapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az** 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**

**Honi gyártmány!** **Pontos kiszolgálás!**

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

**Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.**

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

## KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.
**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**
Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

Pozsonyi kiállitás aranyérem.
Kolozsvári kiállitás egyedüli állami nagyérem.

# BORSAJTÓK ÉS SZŐLŐZUZÓK

**Szabadalmazott külömbzéki emeltyüs sajtók. Hidraulikus borsajtók,** felső nyomással, szabadalmazott léczkosarakkal. Fa- és vasállványos **sajtók két kosárral.** — Legujabb szerkezetü szőlőzuzók, kupos hengerekkel. — **Javitások szakszerü kivitele.**

Levélczim: **Röck István Budapest,** postafiók.

TELEFONSZÁM: **73—84.** és **73—85.**

SÜRGÖNYCZIM: **RÖCKÁR BUDAPEST.**

Városi raktár: **IX. ker., Soroksári-utcza 24. sz.**

## Röck István gépgyára és vasöntödéje

## BUDAPEST, I., BUDAFOKI-UT.

Közlekedés a gyártelepre: Ferencz József-hid budai hidfőtől a budafoki villamos vasuton szakaszjegygyel ‚Röck-gyár‘ megállóig.

Árjegyzék dijtalanul rendelkezésre.

Vasuti szállitmányok **Budapest—Kelenföld vasutállomásra küldendők.**

---

Vármegyei Casinó Igazgatóságától.

# Hirdetmény.

**Szolnokon,** a **„Vármegyei Casinó” tulajdonát képező** s a város központján, közvetlen a vármegyeház melletti épületben levő

# éttermek

**asztalok és székekkel felszerelve,** a hozzá tartozó pinczehelyiségek és 2 szobából álló lakással a jelenlegi bérlővel kötött szerződés lejárta folytán **1906 október 1-től 3, esetleg 6 évi időtartamra bérbeadatnak.**

Bérelni szándékozók felhivatnak, hogy **400 korona,** azaz négyszáz korona bánatpénzzel felszerelt zárt ajánlataikat **ez évi augusztus 15-ig a casinói igazgatósághoz** — ahol a feltételek is megtudhatók — küldjék be.

Megjegyezvén, hogy a **Casino bérlője italmérési joggal bir.**

**Szolnok,** 1906. évi junius hó 21-én.

**Az igazgatóság.**

---

# Megnyitás.

Van szerencsém a n. é. közönségnek szives tudomására hozni, hogy a legmodernebb irányban pazarul és a képzelhető legnagyobb kényelemmel berendezett **vendéglőmet**

## Teréz-körut 20. sz.

**alatt hétfőn, e hó 9-én este 6 órakor megnyitottam.**

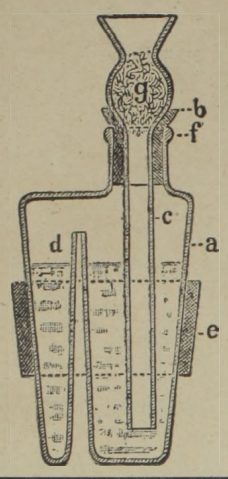
**Legfőbb törekvésem t. vendégeim kielégitése lesz, amiben segitségemre lesz kitünő konyhám és a pontos, lelkiismeretes kiszolgálás.**

Kérve a n. é. közönséget, hogy valóban látványosságot képező vendéglőmet megtekinteni kegyeskedjék, maradtam teljes tisztelettel

## Fischer Zsigmond,

**vendéglős.**

# „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

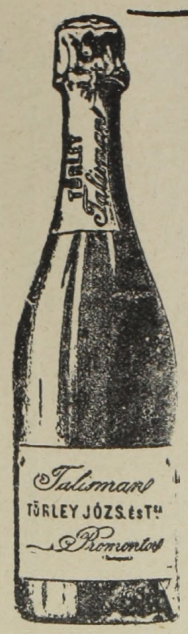
A „BACHUS" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | 3.50 | | | 3.— | 2.50 | |

## BACHMANN ÉS TÁRSA

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

**Kapható Kertész Tódornál Budapest, Kristóf-tér és minden pinczefelszerelési üzletben.**




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

(BUDAPEST).

# Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállitók.

Budapesten, IX.

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

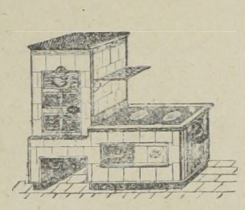
A gyár 1840-ben alapittatott.

Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

# Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

**LAKOS LAJOS takaréktüzhely-gyáros BUDAPESTEN.**



császári és királyi udvari szállító.

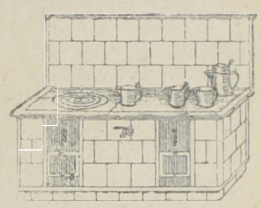
Gyár: VIII., Bezerédy-utca 8.

Iroda és raktár:

IV. ker., Váczi-utcza 40 sz.

Irányi-utcza sarkán.

Készit és raktáron tart takaréktüzhelyeket minden alakban és kivitelben.



# BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

# PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

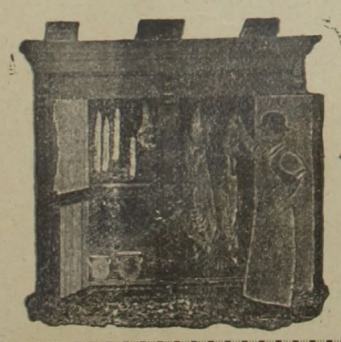
Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás** érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

## Bucsanyecz József

**Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.**

**Terèz-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt prés-házainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

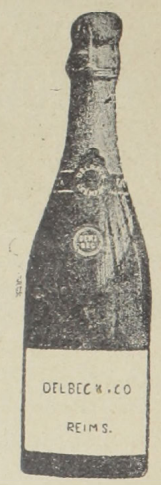
A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

# Eladó szálloda.

Nagyobb vidéki **szálloda,** mely áll **egy** városban levő **nagy terem-, két ebédlő-, egy szeparé-, két lakásszoba és hat vendégszobából teljesen berendezve;** továbbá **tágas udvar-, nagy kert-, pincze-** és **jégveremből,** azonkivül rendelkezik egy parkkal körülvett terraszéval. Elhalálozás miatt azonnal **eladó.**

**Czim e lap szerkesztőségénél.**

# Eladó vendéglő

Budapesten a VII-ik kerületben egy régen fennálló, jómenetelü vendéglői üzlet **betegség miatt**

## azonnal eladó.

Az üzlet **havonként** 80 hektó sört és 80—90 hekto bort mér ki. Ára **15,500 korona,** Komoly pályázók forduljanak e lap kiadóhivatalához.

**Villamos** világitási berendezések. **Villamos kolibri ivlámpák. Villamos** brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-,** és **szivógázmotorok;** üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. **„SIMPLEX“ vizszürők.** — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntö és gépgyár részvénytársulat o **Budapest.** Városi üzlet: **IV., Ferencziek-tere 4.**

# Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

# Pannónia szálloda

**sörcsarnok, elsőrang. nagy kávéház**

## MISKOLCZON.

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre **bérbe adó.** Ajánlatok **Blau Gyula** épitész-mérnök tulajdonoshoz **Bpest, VI., Délibáb-u. 23.** mielőbb intézendők.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

## BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

**Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.**

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANCOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

**Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.**

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 15. szám. Budapest. 1906. augusztus 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pínczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávésok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávésok, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A megczáfolt ellenkongresszus.

### Szégyelhetik magukat.

### Még hazudoznak is!

Ime, most már a mi álláspontunkat hivatalosan igazolja *Gundel* János elnök is, aki *az országos szövetség és az ipartestület nevében* az alábbi óvásban tiltakozik a vendéglősség szétvonása ellen.

Az alábbi felhivásban szemükbe mondják a fészkelődőknek *Gundelék* alaposan, *hogy ők azt az erőltetett kongresszust helytelennek és czéltalannak tartják, azzal szolidaritást nem vállalnak s kijelentik, hogy a vendéglősök hivatalos kongreszszusául egyedül a miskolczi tekinthető.*

Odamondja Gundel azt is, hogy ez az erőlködés *néhány szereplési viszketegben szenvedő ember munkája csak!*

Szégyelhetik magukat alaposan, hogy egy komoly testületet ilyen czáfolatra kényszeritettek s hogy egy országos egyetértést ily czudarul megbontani akarnak.

De még ez mind ugylátszik nem volt elég.

A napilapoknak mindenféle koholmányokat adnak le, hogy eddig már ennyi és annyi száz és száz vendéglős jelentkezett náluk, akik helyeslik a béke és egyetértés ily megbontását.

A napilapokat is figyelmeztetjük, hogy ne üljenek fel a hazudozásoknak és ne vegyék komolyan ezt a mozgalmat, amelyet csak néhány szerepelni vágyó ember kezdeményezett hiusága és szónoklási viszketege kielégitésére.

Ime az óvás:

### Vendéglősök kongresszusa.

A napilapokban is megjelent ama hirekkel szemben, mintha az idén szeptember hó 4-én Budapesten vendéglős kongresszus tartatnék, a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ és a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ szükségesnek tartja tájékozás végett kijelenteni, hogy a kérdéses kongresszust néhány szerepelni vágyó budapesti korcsmáros tervezi és hirdeti. E kongresszus egybehivóival a vendéglős ipar érdekeinek képviseletére egyedül hivatott, alulirott két testület *szolidaritást nem vállal, sőt e kongresszust czéltalannak, egybehivását helytelennek tartja,* mert a Magyar Vendéglősök Országos Értekezlete, melyen ezen iparág összes ügyes-bajos dolgai tárgyalásra kerülnek ez évben

**szeptember hó 12-én Miskolczon**

fog megtartatni, melyre mielőbb külön meghivókat fogunk kibocsátani.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ és a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata.“

*Gundel János*
elnök.

## A magyar fürdők.

Eszünkbe jut Zápolya János király kora.

A mohácsi vész után történt, hogy a magyar urak egy része nemzeti királyt akart választani.

A többi urak igy érveltek Zápolya megválasztatása ellen:

— A Jancsi legyen a mi királyunk? Minek nekünk magyar, mikor németet is hozhatunk?

És sikerült hosszu pártharcz után beültetni a magyar trónra a németet.

Ezt a kis históriai epizódot csak azért hozzuk föl, mert rendkivül jellemzi a magyar gondolkozást. És nagy vonásaiban ez a gondolkozás megmaradt a nemzet életében századokon keresztül, — sajnos, — egész máig.

Ma, 1906-ban már fölépült a modern kultur Magyarország.

Székesfővárosunk egyike a legszebbeknek Európa összes nagyvárosai közt.

És most is haladunk, fejlődünk egyre. A főváros intéző körei most egy ujabb nagyszerü terv megvalósitásán fáradoznak. A városligetben, a mai játékbódék helyén világhirü Artézi-fürdőt akarnak létesiteni.

A terv már keresztülment a városi közgyülésen is és maholnap megkezdik a nagyarányu világfürdő kiépitését.

Szép és gyönyörü a gondolat!

Csak egy a bökkenő!

Fölkeresi-e majd ezt a nagy magyar világfürdőt az — idegen?

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba rendelést tenni. Paprika király!

Hangsulyozzuk: „az idegen“, mert a magyar társadalom aligha fog sietni magyar fürdőben költeni el a pénzét.

A százados gondolkozás ma is meg van.

— Minek menjek én magyar fürdőbe, mikor külföldre is mehetek? Sőt olcsóbb pénzért, mint idehaza!

Azután nem is divatos, nem is elegáns az uborkaszezon alatt idehaza lenni. A Löwyné, a számtisztné boldogtalan, ha egy szezonban nem küldhet ánzikszokat az ismerősöknek legalább is Abbáziából.

Ki marad Pesten nyáron?

A napszámos tótok, a proletár, igavonó nép, a csőcselék.

Szinte elképzelhető, hogy majd ha fölépül a világhirü artézi fürdő Budapesten, mint fogják pittyelni a zsúrokon azokat a snasz családokat, a kik itt Pesten a „rongyos artézi fürdőben“ nyaraltak.

Most, hogy e sorokat irjuk, az egész magyar hotvolé tengeri fürdőkön lubiczkol.

Bizony szomoru jelenség ez.

És mi történik a magyar fürdőkön?

Az egy Siófokot kivéve bizony nem igen tülekedik valami nagy számban a fürdőző közönség.

Azonkivül telve van mindenki panasszal. A szállodák, vendéglők drágák, az ételek izetlenek, a kiszolgálás rosz. Még előállanak statisztikai adatokkal is. Pl. Abbáziában egy ebéd penzióban 2 korona 40 fillér. A konkluzió pedig, hogy jövőre oda menjünk.

Mi az oka, hogy a magyar fürdők nem tudnak versenyezni a külföldi fürdőkkel?

Semmi más, mint a hagyományos Zápolya-korabeli magyar filozófia.

A magyar fürdők, szállodák vendéglők, nem mondhatnánk, hogy drágábbak a külföldieknél. De ha drágábbak is, ez is érthető.

Ahol nagy a kereslet, ahol nagyobb arányokban dolgoznak, ott jutányosabban is lehet kiállitani mindent.

Igy vagyunk minden téren. Nálunk nem tudunk egy oly kiváló szépirodalmi lapot előállitani, mint pl. Berlinben, mert nálunk legföljebb 3000 előfizetőre, mig ott egymillió előfizetőre van bazirozva.

Azért korántsem drágább a magyar fürdő, mint az idegen. De ha drágább volna is, kell lenni annyi hazafiságunknak, hogy inkább áldozzunk valamivel többet és támogassuk vele hazai fürdőinket, mint az idegent.

Ezzel egy fontos nemzeti missziót teljesitünk.

Ha majd minden magyar uri család csak magyar fürdőt keres föl, ha majd nagy lesz a verseny, akkor majd könnyü lesz a magyar vendéglősnek árak dolgában kiállni a külfölddel a versenyt.

Nemzeti kötelesség és nagy érdek felhagyni a Zápolya-korából maradt filozófiával a magyar fürdők támogatása terén is.

Ne ócsároljuk fürdőinket, szállodáinkat, vendéglőinket, hanem igyekezzünk kellő támogatással módot nyujtani, hogy azok a legkényesebb igényeket is kielégithessék.

Menjünk magyar fürdőkre!

Csak magyar fürdőkre!

## Nem kell a tokaji bor?

—

## A mi élhetetlenségünk.

—

### A tokaji szőllő-birtokosok panasza.

Valóban szégyenkezve vesszük a hirét, hogy a Tokaj-hegyaljai birtokosok nem birják értékesiteni terméseiket.

Özönszámra hever a hegyaljai boros pinczékben a legkitünőbb bor és hiába kinálják, senki se hederit rá.

Pedig a magyar bor az egész világon a legkitünőbbnek volt elismerve mindenkor. Fejedelmi udvarokban mint speczialitást kinálják a magyar bort és az angol lord, a franczia előkelő ur, ha kedveskedni akar vendégeinek, hát magyar bort tölt a poharakba.

A talján csak «vinkó», a franczia, spanyol, német csak «lőre» a hegyaljai magyar bor mellett.

Mégis ezeknek az idegen boroknak világforgalmat tudnak teremteni.

És minálunk a szőlőbirtokosok kénytelenek a pinczékben évszám tartogatni a legkitünőbb borokat. Ott hever a holt tőke, minden haszon nélkül.

Mi ez más, mint élhetetlenség? Valóban ebből is látszik, milyen igaz az a közmondás, hogy a magyar a saját zsirjába fullad bele.

A stájer ember egy darab kihalt sziklán paradicsomot tud teremteni és minálunk még arról sem gondoskodnak, hogy legalább ami nálunk a világon a legjobb, a legkitünőbb, annak piacza legyen.

Egyik kitünő tokaj-hegyaljai szőlőbirtokos, Sztareczky Géza, aki most lapunkban is szerényen hirdeti, hogy asztali bort literenkint 56—60—70—80 fillérért kész szállitani, Tolcsváról szintén levelet irt nekünk, melyben panaszkodik, hogy még csak megkeresést se kap.

Miért nem kell a Sztareczky Géza kitünő tokaj-hegyaljai bora?

Talán, mert vannak lelketlen emberek, akik ugy spekulálnak, hogy minek vegyenek valódi hegyaljait a Sztareczkytól, mikor kapnak olcsóbbért hamisat is?

Valóban erre a gondolatra kell vetemednünk, mert szinte érthetetlen másképp, hogy a tokaji bor parlagon hever a pinczékben.

A borfogyasztó vendégeknek kellene szigoruan ellenőrizni a boritalokat. Azonkivül szigorubb törvényhozási intézkedés kellene a hamisitók büntetésére, no meg főleg okos és helyes gazdasági politikával piaczot teremteni a világ legjobb borainak.

A vendéglősöknek, szállodásoknak szives és meleg figyelmébe ajánljuk Sztareczky Géza tolcsvai szőlőbirtokost, aki mint hirdetési rovatunkban is látható, olcsón szállit kitünő hegyaljai borokat, a melyeket bátran fölszolgálhatnak a vendégeknek.

Hazafias kötelességünk is e kitünő magyar boroknak piaczot teremteni.

## Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége

**Budapest, IV., Ferencz József-rakpart 16. sz.**

### Meghivó.

A *„Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“* f. évi szept, hó 12-én délelőtt 8 órakor **Miskolczon** tartja

**évi rendes közgyülését,**

miről a szövetség t. tagjait, az alapszabályok 9. §-a értelmében ezennel értesitjük

*Gundel János*, elnök.

**Napirend:**

I. A közgyülés megnyitása.

I. A központi igazgatóság és igazgatótanács előterjesztése.

III. A szakosztályok jelentései:

a) a nyugdijegyesület jelentése;

b) a tanonczügyi szakosztály jelentése;

c) a közvetitésügyi szakosztály jelentése;

d) az idegenforgalmi szakosztály jelentése.

IV. Számadás az 1905/906. szövetségi évről.

V. A felmentvény feletti határozat.

VI. Inditványok tárgyalása.*)

VII. Az 1907. évi közgyülés helyének meghatározása.

VIII. A közgyülés befejezése.

**A közgyülés ügyrendje:**

1. A közgyülést a szövetség elnöke, akadályoztatása esetében a helyettes elnök nyitja meg. (Alapszabály 7.)

2. A közgyülésen minden szövetségi tag jogositva van cselekvőleg résztvenni. Vendégek a közgyülésen megjelenhetnek, azonban külön helyet foglalnak el és a tanácskozásban részt nem vehetnek. (Alapszabály 7.)

*) A napirendre tartozó inditványok és javaslatok az indokolással együtt irásba foglalva, a központi igazgatóság határozatához képest, legalább 8 nappal a közgyülés előtt a központi igazgatósághoz (Budapest, IV., Ferencz József-rakpart 16. sz.) beküldendők.

„Asbestoid“ A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcsesöt. ✿ ✿ ✿ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz. Telefon 40—97. ✿ ✿ ✿ Kapható mindenütt. ✿ ✿ ✿ Telefon 40—97

3. A közgyülés — tekintet nélkül a megjelent tagok számára — határozatképes. Határozatok viszonylagos szótöbbséggel hozatnak. (Alapsz. 7.)

4. A közgyülésen csak olyan ügyek tárgyalhatók, melyek napirendre vannak tüzve. A napirendre tüzött ügyek az előadók előterjesztése alapján és sorrendben tárgyaltatnak. (Alapsz. 7.)

5. Akik felszólalni kivánnak, kötelesek előbb a jegyzőnél feliratkozni s csakis a feljegyzés sorrendjében szólhatnak. Ugyanazon tárgyhoz csak egyszer és tiz percig szabad szólani. A napirenhez szólni, személyes kérdésben válaszolni, vagy inditványt visszavonni bármikor lehet. Az elnök és az előadó bármikor felszólalhat.

6. Az elnök a szólót — szükség esetén — megintheti, rendreutasithatja, vagy tőle a szót megvonhatja. A vita bezárása után az elnök elrendeli a szavazást.

7. A vita bezárására irányuló inditványt, 10 tag irásbeli kivánságára, az elnök szavazás alá bocsátja.

8. A szavazás felállás által történik. Kétség esetén ellenpróba alkalmazandó s ha ez sem vezetne eredményre, akkor az elnök elrendeli a névszerinti szavazást.

## Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesülete

Budapest, VII., Wesselényi-utcza 4., I. em. I.

### Meghivó.

A «Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesületé»-nek alantirt elnöke ezennel meghivja az egyesület t. tiszteletbeli, alapitó, rendes és pártoló tagjait az 1906. évi szeptember hó 11-én d. u. 3 órakor **Miskolczon** a kereskedelmi és iparkamara disztermében tartandó

## IX. évi rendes közgyülésére.

**Tárgysorozat:**

1. Közgyülési megnyitó beszéd (Bokros K. elnök).
2. Határozatképesség megállapitása, szavazólapok beterjesztése.
3. Jelentés az igazgatóság évi müködéséről (előterjeszti dr. Solti Ödön jogtanácsos).
4. Felügyelő-bizottság jelentése (előterjeszti Francois Lajos felügyelő-bi-zottsági elnök-.
5. Költségvetés és zárszámadások előterjesztése.
6. 1 igazgatósági tag választása.
7. 1 felügyelő-bizottsági tag és 3 póttag választása.
8. Jelentés az 1905. évi közgyülés határozata alapján az alaptőke kamatainak felhasználása tárgyában.
9. Jelentés a nyugdijigény vétele s felemeléseknél részletfizetések engedélyezése tárgyában.
10. Felebbezések.
11. Inditványok.*)

*) A közgyülésen csak azon inditványok tárgyaltatnak, melyek legkésőbb szeptember hó 6-ig a központi irodában (VII., Wesselényi-utcza 4. sz. I., 1.) benyujtatnak.

12. Jövő évi közgyülés helyének megállapitása.
13. Alapszabály módositás.
14. Záróbeszéd.

Budapest, 1906. julius 27.

*Bokros Károly* s. k.
elnök.

**Hatóság elleni erőszak vagy csak jövedéki kihágás.** A budapesti kir. ügyészségnek 1904. évi 49,500. sz. a. kelt határozata: A fővárosi m. kir. pénzügyigazgatóságnak N. I. budapesti szatócs ellen hatóság elleni erőszak czimén tett feljelentése tárgyában a nyomozást megszüntetem. A fenforgó jövedéki kihágás elbirálása végett az iratokat a fővárosi m. kir. pénzügyigazgatósághoz visszaküldöm. Indokok: 1904. évi julius hó 9-én B. I. m. kir. pénzügyőri biztos és S. F. szemlész rendőr kiséretében szemlét tartottak N. I. budapesti szatócs V. ker., Váczi-körut 45. számu üzletében. Minthogy N. I. korlátolt italmérési és elárusitási engedélyétől eltérőleg — egy nyilt palaczkban szeszt tartott üzletében — a pénzügyőrök lefoglalták ezt az üveget s a tényleirás felvétele után el akartak távozni az üzletből. N. I. azonban ekkor izgatott kiabálás közben egy vas-sulylyal rá ütött a lefoglalt palaczkra, mire az eltört és a szesz kifolyt belőle. Igy akarta az megakadályozni a hivatalos eljárás eredményét. A fővárosi m .kir .pénzügyigazgatóság a hatóság elleni erőszak büntettének megtorlása végett áttette az iratokat a fővárosi m. kir. államrendőrség főkapitányi hivatalához, a hol N. I. ellen a nyomozás folyamatba is tétetett. Habár a kihallgatott tanuk vallomásával N. I. tagadása daczára megállapithatónak látszik, hogy gyanusitott szándékosan és az eljárás meghiusitásának czélzatával törte el a lefoglalt üveget: a nyomozást mégis meg kellett szüntetni. Mert a B. T. K. 165. §-ába ütköző hatóság elleni erőszak büntettének tényálladékához tartozó erőszak jelen esetben nem a hatósági közegek személye, hanem egy tárgy ellen használtatott. S igy nem állapitható meg hatóság elleni erőszak büntette, hanem a gyanusitott cselekménye

## Ahol a vendég bliczczel?

—

## Csendélet Szirmiában.

—

### (Egy nagy problema.)

Levelet kaptunk valahonnan messziről, délvidékről, regényes Syrmiából, Bikic-Sid városából.

Ott az élet nagyon ideális lehet, az emberek általában naivak, a vendéglősök jámborak, ellenben az uri vendégek eléggé ravaszok. Ezt kell legalább következtetnünk abból a levélből, amit a regényes Bikic-Sidről kaptunk. Irja Remlinger Ferencz ur, a «Stelzer'sche Weinbau und Kellerwirtschaft» czég tagja és egy nagy problémát vet föl, amelynek megfejtésére szerény lapunk szerkesztőségét kéri.

Ime olvassuk el a levelet:

Tekintetes Szerkesztőség!

Sziveskedjék nekem, mint b. lapjuk előfizetőjének, a következő kérdésre felvilágositást adni:

Multkor egy barátomnál, aki itt szállodás, — megjegyzém tapasztalatlan szállodás — nagy mulatság volt, ugy hogy szegény barátom egyszer elfáradtan ült mellém és panaszkodott nekem, hogy a vendégei közül sokan elmennek anélkül, hogy megfizetnék a czechet. Erre kérdeztem őt, hogy nem-e lehetne azt valamely módon ellenőrizni? Ő arra azt felelte, hogy csak ugy, ha a vendégekkel azonnal megfizettetné, amit ád nekik, már pedig ezt nem teheti, mert megsértődnének.

Én pedig gondolom, hogy tapasztalt vendéglősöknek van módjuk ellenőrizni, hogy ilyen ne történjék, és azért kérem a tekintetes szerkesztőséget, sziveskedjék megválaszolni, ilyen esetekben hogy kell eljárni, hogy csalás ne történhessék.

Midőn a tek. szerkesztőségnek szivélyes fáradozását előre is nagyon szépen megköszönöm, maradok jó előfizetőjük és kiváló tisztelőjük *Remlinger Ferencz.*

Először is megvakarjuk a fejünk bubját. Mert a probléma valóban nagyon súlyos.

A mi szakmánkban általában olyan a rendszer a fizetés körül, mint a milyen a publikum.

A «Cserebogár»-ban például mikor ugy vasárnap délután a bakák és dadák mulatoznak, a pinczér előbb a markát tartja, azután adja csak a sört.

A «Hét balhához» czimzett pinczecsapszékben még a poharat is lánczra kötik.

A «Hungáriában», a «Vadászkürt»-ben, a mágnás urak olyan lusták, hogy megkövetelik, hogy a pinczér sorolja föl, mit ettek, ittak és mit fizetnek.

A «Pannoniában» például egy borfiu áll némán minden vendég háta mögött és csak akkor szól közbe, ha a főpinczérnek rosszul mondják be a czechet.

Hogy Bikic-Siden mit csináljon a becsületes, jámbor szállodás, eziránt igazán nagyon zavarban vagyunk.

Volna egy jó ideánk. Tanitsák az iskolákban különb erkölcsökre már serdülő korukban a bikic-sidi-eket. Reformálják az egész társadalmat, tisztitsák meg a közszellemet, hogy bele legyen oltva mindenkibe, hogy a legundokabb, legpiszkosabb dolog a vendéglőben bliccelni.

Addig azonban, mig ez az óriás reform meg nem valósul Bikic-Siden, legegyszerübb, ha a jámbor szállodás az asztal lábához lánczolja a vendégeket.

**A szállóbeli szobaasszony — nem cseléd.** A budapesti királyi törvényszék fölebbezési tanácsa legutóbb — egy konkrét esetből kifolyólag — a következő határozatot hozta: A szállodai üzlet nem háztartása a szállodásnak és nem is a cselédtörvényben emlitett gazdaság, hanem csak iparhatósági engedelem mellett folytatható üzlet. Kétségtelen, hogy emez iparüzlet folytatásával járó teendőkre alkalmazott szállodai szobaasszony cselédnek nem tekinthető, még ha cseléd-könyve van is, minthogy ez a körülmény a fölperes foglalkozásának jogi minősitését nem befolyásolja.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6. Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

**Herz Armin Fiai szalámigyár Budapesten, IX., Soroksári-ut 16.** Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát. **Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.** **Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.**

# Borok javitása.

Minthogy mai napság nagyban dívik a borok javitása, melynek örve alatt azonban nem egyszer azoknak pancsolását, hamisitását követik el, azért helyénvalónak találjuk, hogy Maurer János gyakorlatiasan szerkesztett «Szőlőszeti és borászati Lap»-jából idézzük a következő figyelmeztetést:

«A borokat hagyjuk lehetőleg eredeti állapotban. Csak szükség esetében kövessük az összeházasitást, de ekkor is ne sok és különösen ne sokféle (heterogén) bort vágjunk össze, mert ezzel az illető bor minősége és üdesége csorbát szenved.

Lehetőleg kerüljük a borok mesterséges javitását, mivel adandó esetben amugy is képesek vagyunk az eredeti sav 3·3%-át, sőt többet is természetes módon elenyésztetni és ezután összevágás által a még fenmaradt hiányokat könnyen kiegyenliteni.

Ha a javitásra mégis rászorulnánk, akkor tegyük ezt mindjárt őszkor. Későbbi áterjesztés minden bort meggyengit, habár ez némely esetben nem kerülhető el egészen.

Minden javitásnál, áterjesztésnél a must vagy bor tekintetbe jövő alkotó-részeit előzetesen pontosan meg kell vizsgálni és ezek alapján egy ügyes szakférfiu által tétessük meg a javitáshoz szükséges számitásokat, ha erre magunkat nem érezzük képeseknek.»

Erről a kérdésről különben a «Borászati Lapok» is igy ir:

«Nincs kétség az iránt, hogy minden bortermelő országban igen nagy sulyt vetnek a termék realitására és ez teljesen indokolt is, mert a bor kezelésénél a reális borjavitás nagyon könnyen megy át borpancsolásba és borhamisitásba. Ebben a körülményben rejlik a kérdés kényes volta.

Becsületes ember senkit sem fog megcsalni, sőt azon lesz, hogy vevőinek minden lehető módon kedvezzen. Az ilyen becsületes ember minden olyan előzetes mesterséges kezelést el fog hagyni, a melynek eredményével nincs tisztában, az egészségre ártalmas anyagokat sohasem fog használni; amellett, ha borait házasitja, hogy ezt vagy amazt tartósabbá tegye vagy megjavitsa és hogy közepes áron eladhassa, ezt szabadon és nyiltan be is fogja vallani. Ha bora tetszik vevőinek, akkor el van adva, ellenkező esetben vár más vevőt, aki csakhamar fog jelentkezni, mert hiszen a bórivók izlése nagyon különböző.»

Mindebből pedig az a tanulság, hogy lehetőleg tisztán, tőkeszüzességében mérjük borainkat; mert a mesterséges javitás, nevezzék ezt gallizálásnak vagy bárminek, mindig többet vesz el a bor természetes jóságából, mint a mennyit ad.

**A bortermelők italmérési joga.** Minthogy már igen sok kérdést intéztek hozzánk ebben az ügyben, a B. L. után közöljük:

A szőlősgazdák részére az 1899. évi XXV. t.-cz. 3., 4., 8., 9., 10., 11., 13., 14. §-a kétféle italmérési kedvezményt biztosit. Ezen kedvezmények egyike «a kismértékbeni elárusitás», mely a saját termésü boroknak kizárólag zárt edényekbeni (palaczkokbani) eladására jogosit. Másik «a korlátolt kimérés» («utczán át való kihordás»), midőn nem csak zárt edényekben árulhatja saját termésü borait a termelő, hanem ezenfelül álló vendégeknek legfeljebb egy deczliter nagyságu poharanként, továbbá literszámra is kimérheti saját termésü borát azon megszoritással, hogy ezt már otthon kell elfogyasztani a vevőknek. Ki ezen kedvezményt elnyerni óhajtja, mindenekelőtt kérjen saját előljáróságától erkölcsi bizonyitványt, melyben a szőlőbirtokosi minőség is kitüntetendő. Az erkölcsi bizonyitványra 2 koronás bélyeg, a tárgyalási jegyzőkönyvre pedig 1 koronás bélyeg melléklendő. Ezután az erkölcsi bizonyitvány csatolása mellett az illetékes pénzügyigazgatóságtól kell kérelmezni «a kismértékbeni elárusitás» vagy pedig «a korlátolt kimérés» megengedését. A kérvényben felemlitendő, hogy az engedély határozott vagy határozatlan időre szóljon. Továbbá megjelölendő a vármegye, a község, az utcza és a házszám, ahol a kedvezményes italmérést gyakorolni kivánjuk. Végül megjelölendő, hogy egész éven át, vagy az év mely részében fogjuk az italmérést gyakorolni. A kérvényre 2 koronás bélyeg ragasztandó. Ezenfelül az engedélyirat kiállitásához egy darab kétkoronás bélyeget is csatoljunk. Illeték fejében az időszak tartama és a lakosok száma szerint községekben 3—30 korona, városokban 4—60 korona fizetendő. Ezen illetékeket a pénzügyigazgatóság fenti határokon belül esetről-esetre szabja meg. Korlátolt kimérés után természetesen nagyobb összeg fizetendő, mint kismértékbeni elárusitás után.

# A borfiu büne.

## Ős-buda áldozata.

## Intelem a főnökökhöz.

A mult héten megint egy nagyon szomoru rendőri hir verte föl a sajtót.

A Drechsler-féle vendéglő főnöke, Kass Béla észrevette, hogy a vendéglőben ijesztő mérvben tünnek el az evőeszközök, asztalteritők, edények stb.

Följelentésére a rendőrség aztán kideritette, hogy a tolvaj nem más, mint Csépán Lajos borfiu. A gyereket le is tartóztatták.

A legszomorubb ebben az esetben az ok, ami a gyereket a lopásra rávitte.

A vendéglői záróra után a Lajos gyerek ki-kirándult Ős-Budába szórakozni. Ott a tapasztalatlan gyereket valami félvilági tánczosnő elbolonditotta. Mikor már a borravalóból nem telt a rosszhirü nőknek, a gyerek lopáshoz folyamodott.

Ennyi az egész. Az esetet nem is emlitenénk meg, ha pusztán egy fiatal lélek eltévelyedéséről volna szó.

De az eset okai nagyon is megérdemlik, hogy komolyan foglalkozzunk velük.

Sehol Európában nincs oly szabadon kitéve a tapasztalatlan gyermeklélek a rosszhirü nők csábitásának, mint itt Budapesten. A prostitucció elterjedése fölött valóban megdöbbenhetünk és nem tulzunk, ha azt mondjuk, hogy egyes helyeken még világos nappal is ki van téve a férfi közönség a legundoritóbb ostromoknak.

Ezt az állapotot gyökeresen és alaposan rendőrhatósági intézkedésekkel kellene megreformálni.

De ez a belügyminiszter és az államrendőrség dolga. . A két hatalmi faktortól az országgyülés feladata gyökeres reformot követelni.

Mi a főnökökhöz szólunk!

A főnökök vigyázzanak a gyerekekre. A főnökök lelkiismeretbeli kötelessége, minden uton-módon megakadályozni az alkalmat is a tanonczok megromlására. Fogják kézbe radikálisan a dolgot. Hisz mig a borfiu tanonczkodik, a főnök neki atyja is, a tanoncz nem csak főnöki, de atyai hatalma alatt is áll.

A szülők, akik rája bizták gyermekeik sorsát és jövendőjét, bizonyára hálásak lesznek, ha gyermekeiket megóvják a büntől, ha mindjárt az atyai virgács árán is.

A borfiuknak nem szabad megengedni, hogy idegen szállásokon háljanak. A borfiu aludjon a főnöknél, a főnök pedig ne engedje meg, hogy a borfiu éjjel, záróra után csatangoljon. Adjanak a főnökök nappali kimenőt és szigoruan tiltsák meg az éjjeli járást-kelést.

A rendőrség pedig, mely annyi razziát tart, ha az éjjeli tivornya-tanyákon ilyen fiatal gyerekeket rosszhirü nők társaságában talál, a fiukat szállittassa haza, a nőket pedig büntesse meg és tolonczolja el.

Igy aztán majd nem lesznek sikkasztó borfiuk és korán megromlott éretlen gyerekek.

**A tokaji borok Németországban.** A Németbirodalom területén forgalomba kerülő tokaji borokra vonatkozó határozmányok tárgyában a m. kir. földmivelésügyi miniszter, a kereskedelemügyi és pénzügyi miniszterekkel egyetértőleg 1399. eln. sz. a. rendeletet adott ki, melyet tudomásulvétel és miheztartás végett az összes szőlészeti és borászati egyesületeknek és közegeknek, a borellenőrző-bizottságoknak és vegykisérleti állomásoknak megküldte. A rendelet a Németországgal kötött s f. hó 1-én életbe lépett uj szerződésbe foglalt — általunk már közölt — határozmányokat közölve, kimondja, hogy: «tokaji, gyógytokaji, tokaji aszu, szamorodni, vagy a tokaji borvidék helyiségeire utaló elnevezések alatt, a Németbirodalom területére csupán tényleg a tokaji borvidéken, a szerződésben felsorolt községek határában termett valódi bort szabad bevinni és a Németbirodalomban forgalomba hozni. Ezen borokhoz a bormennyiségnek 1 térfogatszázalékánál több alkoholt hozzá adni, továbbá ezen borok előállitásához vagy készitéséhez külföldi (görögországi stb.) mazsolaszőlőt, aprószőllőt vagy más száritott gyümölcsöt, ezeknek kivonatait vagy főzeteit és egyéb süritett mustanyagokat használni tiltva van».

## Nemes szakácsok.

Bauer Károly a «Szakácsok Köre» tavaszi ismeretterjesztő estélyén igen érdekfeszitő és tanulságos felolvasást tartott a szakácsművészet multjából.

A magyar szakácsművészet hajdanából is több érdekes adattal szolgál. Ezek nyomán közöljük az alábbiakat:

Nem hiába, hogy már régente is nagy jó hire volt a magyar konyhának, nagy volt a szakácsok tisztessége is ugy a királyi udvarnál, mint a főuraknál.

A királyi szakácsok például, mint conditionárius nemességet képeztek s egész községet birlaltak, a mely a Balaton nyugoti partján terült el és Szakácsinak nevezteték.

**HERCZEG TESTVÉREK**
**BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66.**
**ásványviz nagykereskedő szá lít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü hazai és külföldi ásványvizeket.**

Innen eredt Eresztvényi Ferencz, a ki Zsigmond király udvari, külön szakácsa volt, a ki felséges urát mindenüvé elkisérte.

Hogy mily kedveltje s egyébként is mily érdemes férfiu volt Eresztvényi Ferencz, mutatja az, hogy a mikor nemesi czimert kért maga és rokonai számára, ezt a felséges ur örömmel teljesitette 1414. szeptember 16-ikán; mert — Zsigmond király saját szavaiként — nemcsak a szakácsmesterség gyakorlásában kifejtett buzgalmát, hanem egyéb téren teljesitett szolgálatait is meg akarta jutalmazni.

A czimerpaizs kék és vörös mezejében függélyesen álló ezüst hal, kopoltyuján átütött, két végén lombos fát képező nyárssal.

A sisakdiszen két lombos fa között vörös hal látható.

Nemesi czimerrel jutalmazta Báthory István erdélyi fejedelem s később lengyel király is a szakácsát, Krasznai Für Jánost, 1579. junius 10-ikén.

A paizs kék mezejében aranykéssel szügyön szurt szarvas látható, valamint a sisakdiszen is.

Mind Eresztvényi, mind Krasznai Für czimerének hű mását a «Magyar Szakácsok Köre» beszerezte.

Ez a két czimer is bizonyitja, hogy őseink megbecsülték a tudást és a munkát s ezt akárhányszor a legnagyobb jutalomra méltatták; de bizonyitja azt is, hogy a magyar szakácsművészet magas szinvonalon állott a régi időben is; szakácsaink büszkék lehetnek elődeikre s iparkodjanak érvényre és tökélyre emelni a magyar izlést s akkor első helyet foglalnak el a világ szakácsművészetében.

## Az édes bor.

A mesterségesen készitett édes boroktól, a melyek tokaji aszuként kerültek a világpiaczra, az uj német kereskedelmi szerződés elvonja ennek a visszaélésnek a lehetőségét, különösen védelemben részesitve a «tokaji» nevet. Ez, természetesen nem tetszik az osztrákoknak; mert hát leginkább ők foglalkoztak «tokaji» gyártással.

Abban a véleményben vannak ugyanis, hogy a tokajinak nyujtott védelem lehetetlenné teszi azoknak az édes boroknak a forgalmát is, a melyek konczentrált édes boroknak neveztetnek s természetes erjedés termékeinek tekintendők.

A magyar és az osztrák, ugynevezett, konczentrált édes borokról dr. Haas Brunó, cs. és kir. mezőgazdasági vegykisérleti állomás a következő, bennünket is érdeklő szakvéleményt adta:

Ha a szőlőt, a mely érett állapotban különben is gazdag czukortartalmu, a tőkén addig hagyják, mig a szőlőszemek összezsugorodnak, akkor nedve a szőlőszem viztartalmának részleges elpárolása következtében ugy konczentrálódik, hogy a kipréselés után a nedv czukortartalmának csak egy része mehet erjedésbe. Az ilyen módon előálló bornak feltünően édes ize van és ezért édes bornak neveztetik.

Minthogy az összes szőlőszemek nem egyformán zsugorodnak össze, hanem némely részük rovarcsipés, gombák és időjárási befolyások következtében romlik, ezért, ha különösen finom terméket akarunk kapni, akkor az összezsugorodott szemek legjavát, a melyet, ha az aszalás nem nagyon előrehaladott, félaszuszemnek neveznek, kiválogatjuk, kiszemeljük és ezért az ilyen szőlőből készitett édes borokat szemelt boroknak vagy aszuboroknak is nevezik. Ha a szőlőszemeket vagy a tőkén, vagy miután félig száraz állapotban levágták, teljesen beszáradni engedik, akkor mazsola- vagy aszuszőlőt kapunk; ezeket csak a déli országokban állitják elő. Az aszuborok készitésére nézve a tokaji hegyvidéken szokásos eljárás szolgál mintául. A tokaji aszu tudvalevőleg ugy készül, hogy a tokaji aszuszőlőt közönséges, nem édes tokaji borral felpuhitják és préselik és az igy nyert mustot megerjesztik.

Minthogy Ausztria-Magyarországon csak igen kevés vidéken van aszuszőlő, (Magyarországon majdnem kizárólag a Hegyalján, Ausztriában Dél-Tirol, Stájerország, Isztria és Dalmáczia egyes kerületeiben és itt is csak különösen jó bortermelő esztendőkben) ezért azt, hogy az édes borokban való nagy szükséglet fedezhető legyen, külföldről kell beszerezni. A külföldi mazsolából való édesbor készitése ugyanolyan eljárás szerint történik, mint a tokaji aszué. A külföldi aszuszőlő nedvtartalma sokkal konczentráltabb, mint a belföldi összezsugorodott szőlőszemeké, a melyek legfeljebb a félaszuszőlő konczentráczi;ját érhetik el. Ezért borral való kilugozásuk által érnek el egy magas konczentráczióju mustot s ezért nevezik a külföldi aszuszőlőből erjedés által előállitott édesborokat konczentrált édesboroknak.

A külföldi édesborok közül az osztrák kereskedelemben elsősorban a Spanyolországból, azután a Portugáliából, Olaszországból és Görögországból származók játszanak nagy szerepet, különösen a malaga, a mely jelentékeny kereskedelmi czikk. Ennek azonban egyáltalán nincsenek meg azok az előnyei, melyeket neki az Ausztriában készitett konczentrált édesborokkal szemben tulajdonitanak. Ellenkezőleg előállitásának módja olyan termékké teszi, a melynek kisebb a dietétikus értéke, mint a konczentrált édesboroké. A szőlőszemekből nyert, erjedésbe alig ment musthoz körülbelül 15 Vol % szesz kevertetik, hogy az erjedést elnyomja. A sötétbarna szint Arrope és Color hozzáadásával állitják elő. Az Arrope szabad tüzön, eredeti térfogatának egyharmadára elforralt must; ha az elgőzölögtetést a szörp sürüségéig folytatják, akkor az igy nyert produktumot Colornak hivják. A szeszszel kevert must, Arrope és Color összevegyitéséből a különböző mennyiségviszonyok szerint sötétebb és világosabb, különféle kvalitásu malagafajtákat készitenek. A must besüritése által ez lényegesen megváltozik a mennyiben a feloldott fehérjetartalmu testecskék oldhatatlanokká lesznek és kiválnak és a czukor részben karamellé változik. Ujabb időben az Arrope és Color készitéséhez más gyümölcsök (szentjánoskenyér, füge stb.) nedvét is használják, a minek következtében a malaga valósággal mesterséges borrá lesz.

A sherry-, madeira- és a portbor készitése lényegében azon alapszik, hogy vagy az erjedést jelentékeny mennyiségü szesz hozzáadásával hátráltatják, illetőleg fékezik, vagy pedig sok szeszszel kevert borhoz befőzés által konczentrált mustot kevernek. Igen nagy alkoholtartalmuknál fogva, a mely körülbelül 20%, vagy még annál is több, ezek a borok jellegükre nézve a likörökhöz közelednek, a miért is likörboroknak is neveztetnek. Dietétikus értékük csekélyebb, mint a konczentrált édes boroké.

Ugy az egykori klosterneuburgi cs. és kir. kisérleti állomás, nemkülönben a Németbirodalomnak a borszakmában irányadó vegyészei által megejtett vizsgálatok eredménye szerint a belföldi borból és külföldi mazsolából előállitott konczentrált édesboroknak ugyanolyan magas dietétikus értékük van, mint az azonos eredetü borból és mazsolából készitett édes boroknak, a mennyiben éppen ugy tiszta erjedési termekék és nagy mennyiségü fehérjeszerü anyagokat és foszfátokat tartalmaznak; a konczentrált édesborokkal szemben fennálló előitélet tehát teljesen alaptalan és ezeknek mint gyógyboroknak megjelölése teljesen igazolt.

## Egyről—másról!

Egy régi, magyar közmondás azt tartja: A ki gyakran él kalácscsal nem érzi a kenyér izét! — Ujabban ismét sürün kisért köztünk a gründolás szelleme, bár nem minden ok nélkül.

Minden kornak meg van a maga szenzácziója, a maga eszméje, a mely feltartózhatlanul halad kitüzött czélja felé. Ilyen ma a vendéglősök által létesitendő sörgyár nyilt kérdése.

A Mindenható adományai közt első helyen áll az emberi ész tehetsége, melynél fogva hivatva van alkotni, de — sajnos — az emberi ész nemcsak alkotni, de rombolni is tud, kivált manapság. Hisz csak néhány nap előtt is, kik egy uton haladva, egy czélért küzdöttek, ma nyilt ellenfelekként állanak egymással szemközt. Ezt a szakadást nem maga a sörgyár eszméje, de a kivitel módja okozta.

A harczoló pártok egyikében látjuk azokat sorakozni, a kiket talán a legreálisabb, legönzelenebb szándék vezet, egy számokkal megokolt, de csalhatalannak nem bizonyult száraz statisztika után indulva.

Ám ezekkel szemben azokat sem érheti gáncs, a kik — midőn nem máról-holnapra való igényeket kielégitő alkotásról van szó — higgadt megfontolásra intenek. Érheti-e rágalom, lekicsinylés azokat, a kik az élet nehéz iskoláin átesve, reámutatnak arra a megcsontosodott rideg közönyre, melyet minden téren tanusitottunk, no meg arra a bizonyos szalmaláng lelkesedésre, vagy jobban mondva műlelkesedésre. Becses dolog ezekkel a tapasztalatokkal foglalkozni oly időben, mikor egy nagyszabásu terven törjük fejünket, különben könnyen ugy járhatunk, hogy vajudtak a hegyek és egeret szültek.

A gazdasági alkotások, a tettek idejét éljük, de meg kell fontolnunk a módját, meg kell válogatnunk az eszközöket s csoportositani kell tudnunk az embereket. Ehhez pedig

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasag mint szövetkezet**
**BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

nem homály és titkolódzás kell, hanem több világosság.

Az O. P. E. felett meghuzták a lélekharangot; verhetjük mellünket: Mea culpa!, mea culpa! — Ha az a közmondás igaz, hogy a ki a haladásnak nem barátja, az önmagának ellensége, akkor ez rajtunk beteljesedett. Nem fáj-e a szivük, tisztelt pályatársaim, mikor e szomoru hirrel kapcsolatosan olvassák a szaklapokból — ha ugyan járatják — hogy a szakácsok körében a princzipális ur elfoglalta a diszhelyet és tudományos felolvasást tart a konyhaművészetről. Bámulom, sőt irigylem ezt a ritka társulást. E miatt hiszem és vallom, hogy az a válaszfal, mely minket a társadalomtól elzár, egykor mégis önmagától összeomlik. Addig is holt tömegként való szereplésünkre egy mentséget hozhatunk csak fel, azt, hogy egy mostoha ipar, mostoha gyermekei vagyunk; de hát «lesz-e gyümölcs a fán, a melynek nincs virága?»

A kauczióra éhezők légiója nap-nap után szaporodik. A társadalomból kifelé bukó, kétes kalandorok utolsó mentsvárnak tartják a vendéglős- és kávés-ipari foglalkozást, rossz és hézagos ipartörvényeink folytán.

Le a kontárokkal!

A spanyol közmondás azt mondja, hogy evés közben jön meg az étvágy.

E lap által megpenditett állandó borvásár eszméje felett egyszerüen átsiklottunk; pedig de sok becsületes kisvendéglőst mentene meg a pusztulástól egy állandó borpiacz a fővárosban; de mi szükségünk van nekünk a borpiaczra, mikor sörgyári részvényesek is lehetünk! *Czafuta Lajos.*

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Augusztus 10-ikén: *Dökker Ferenczné* „London“ szálloda, VI., Váczi-körut 65.

Augusztus 17-ikén: *Doktor Lászlónál,* VIII., Tavaszmező-utcza 7.

Augusztus 24-ikén: *Pákai Kölber Elemér* vendéglőjében (Bittner Alajos utóda), I., Krisztina-körut 75.

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Julius 20-án: *Horváth Józsefnél,* IX., Soroksári-ut 108.

Augusztus 10-én: *Ekker Károlynál,* VIII., Főherczeg Sándor-utcza 44. sz.

Augusztus 17-én: *Lukács Gyulánál,* VI., Hungária-ut 101. sz.

Augusztus 24-én: *Viczkó Pálnál,* IX., Soroksári-ut 11. sz.

Augusztus 31-én: *Kovács Ferenczné,* IX.; Liliom-utcza 10. sz.

### „Jó barátok“ összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja,** a kik **„Jó barátok“** társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán,** délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Augusztus 8-ikán: *Zsámboky Konrád,* VI. kerület, Domb-utcza 12, Höcker-gyár háta mögött, villamos megállóhely, Külső Váczi-ut.

Augusztus 15-én: *Wolrab Ferencz,* IX., Ranolder- és Viola-utcza sarok.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A Berndorfi fémáru-gyár.** Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző-edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

**Esküvők.** Özv. Bányai Józsefné fővárosi előkelő vendéglősnőt mult hónap 18-ikán vezette oltárhoz a józsefvárosi plébánia templomban Schweiger József budapesti jóhirnevü hentes mester. Násznagyok voltak Ámon József épitész és Bernhardt Károly kocsigyártó, a menyasszony testvérbátyja. — Löhnert Mátyás a margitszigeti felső vendéglő főszakácsa mult hónap 31-ikén esküdött örök hűséget a Mária-utczai Jézus szent szive templomában Ródy Margit kisasszonynak Heinczel Mihály, honvédlaktanyai vendéglős és neje bájos szép leányának. A diszes nászközönség között ott láttuk Ecker Jánost a Pannonia főszakácsát, mint vőfélyt, Wágner Vilmos vendéglőst mint násznagyot. Dr. Szabó Károlyt a Margitsziget bérlőjét, Nagy Miklóst a «Vasárnapi Ujság» szerkesztőjét, Szarács István iparost és nejét. Ihász György lapszerkesztőt s a «Szakácsok Köre» számos tagját. Mindkét frigyen Isten áldása legyen!

**Hüvösvölgyi csendélet.** A Hüvösvölgyben most igen forgalmas az «Orvvadász», ez a keresett etablissement. Előkelő uri közönség tölti ott el kellemesen a kánikulai napokat. A szállodának van 34 szobája, mind kényelmesen és izlésesen berendezve. Májustól kezdve pompás penzió-étkezde is áll a közönség rendelkezésére. Az «Orvvadász»-t Hotzspach Aurél épitész személyesen vezeti és igen nagy figyelmet fordit az igények kielégitésére. — A szálloda főpinczére Arenberger Nándor vendéglős, akinek Rákoskereszturon van keresett, forgalmas vendéglője. Arenberger most Rákoskereszturon házat is épit és igy ő lesz a háziurak egyik legrokonszenvesebb tagja. Makó Rezső fizetőpincér asszisztál neki, akit szintén igen kedvel a közönség. Az «Orvvadász»-ban figyelmes női kiszolgálás is van.

**A kávések munkaközvetitője.** A kávéfőzők sztrájkja idején a budapesti kávésipartársulat elhatározta, hogy saját kebelében ipartársulati munkaközvetitőt állit s e végből alapszabályait is módositotta. A módositott alapszabályokat a kereskedelmi miniszter most jóváhagyta s ily módon meg van a törvényes alap arra, hogy az ipartársulat saját munkaközvetitőjét, ha szükség lesz rá, bármikor használhassa.

**Fürdőink látogatottsága.** Balatonfüreden a legutóbb kiadott jelentés szerint 1429, Almádin 526, Parádon 1059, Tátrafüreden 1969, Barlangligeten 1210, Szliácson 1239, Trencsén-Tepliczen 4353, Rajeczfürdőn 568, Iglófüreden 403, Hársfalván 714, Bikszádon 355 állandó vendég volt; a horvátországi Lipiken 2623, Krapina-Tepliczen 2346 volt a fürdővendégek száma.

**Czegléden** a „Központi“ szállodát Klein és Társa vették át Polgár Lászlótól.

**Üzleti hirek.** Keszthelyen a kantin vendéglőt Csányi Lajos vette át. — Mármarosszigeten a Malomkert nyári vendéglőt Zilahy Pál vette át. — Czegléden Kaszás József vendéglős a vasut-utczában levő vendéglőjét teljesen átalakittatta. — Kisvárdán az «Arany szarvas» vendéglőt Hamburg Arnold szaktársunk vette meg. — Ipolyságon Wágner János jóhirü szállodáját több vendégszobával és étteremmel bővitette.

**A Duna mellett.** A főváros egyik legregényesebb helyén, Budán az öreg Gellérthegy alatt, a Fehérvári-uton van Fiedler Gusztáv vendéglős szaktársunknak egy igen keresett vendéglője. A konyhát neje, Fiedlerné urasszony személyesen vezeti, aki fáradhatlan szorgalmu és kitünő gazdasszony, ami a konyhán meg is látszik, mert az ételek is kitünők, mig a jó bor a gazdát dicséri. A pestiek is sokszor fölkeresik ezen a kies helyen ezt a jó vendéglőt.

**Kávéház átvétel.** Glaser Fülöp barátunk a Kerepesi-uton levő Wekerle kávéházat ismét visszavette. — Üdvözöljük!

**Borforgalmunk 1905-ben.** Borforgalmunk az 1905. évben a következőleg alakult:

A behozott külföldi borok összértéke 10,010.044 korona, a tőlünk kivitt borok értéke pedig 29,859.139 korona.

Az 1094-iki év borforgalomhoz viszonyitva, a lefolyt esztendőben a borbehozatal 156.000 m. mázsával és 5,100.000 korona értékkel csökkent, a kivitel pedig 41.000 m. mázsával, vagyis 1,200.000 koronával emelkedett, ugy hogy végeredményben borforgalmunk mérlege a lefolyt évben 6,300.000 koronával javult, ami az olasz borbehozatal megszünésének köszönhető.

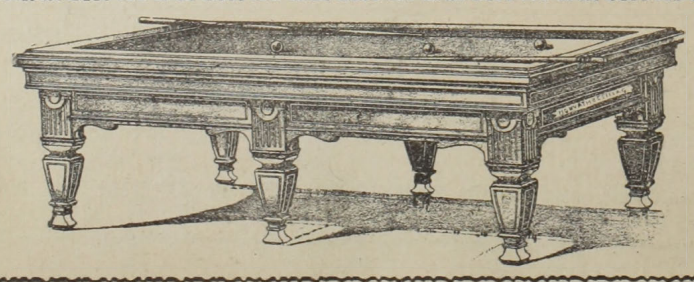
**Helyreigazitó nyilatkozat.** A jászárokszállási előljáróság által közzétett s mai számunkban is közölt árverési hirdetmény mult számunkban tévesen lett közölve, amennyiben a szövegből egy sor kimaradt, — igy most azt mai számunkban pótoltuk. A mai számban megjelent szöveg a hiteles és irányadó.

**Helyreigazitás.** Vettük a következő sorokat:

Tekintetes Szerkesztőség! E hó 20-iki becses lapjában «Uj kávéház a fővárosban» megjelent szives czikkére van szerencsém tisztelettel kérni, miszerint az abban foglaltakat rektifikálni sziveskedjék. A tulajdonosa ezen «Prater» czimü kávéháznak, mely Prater-utcza 54. sz. a. megnyilt Liedl Károly, a kávéházat a háztulajdonos — tisztelettel alulirott — Liedl Károly — rendezte be, csak a berendezéshez a billárd és márvány-asztalokat, valamint a székeket szállitotta Tóth István. Az üzletet Kardos József vezeti. Maradtam teljes tisztelettel

*Liedl Károly.*

**Bor aszalt gyümölcsből.** Aszalt almából sőt almahulladékból bort lehet készitení. Az eljárás rövidre fogva a következő: Az aszalt almát langyos vizzel le kell önteni és állni hagyni, hogy vizfelvétel folytán jól megduzzadjon, azután zúzó-malomban kellőleg össze kell zúzni, pihentetni és kisajtolni, akár a nyers almát; a törkölyt vizzel megnedvesitve és áztatva, ujra kell sajtolni és a sajtóleveket egyesiteni; azután jön az erjesztés, aminek elősegitése végett czélszerü az almaléhez tisztán tenyésztet élesztőt (vagy uj bor seprőjét) keverni és a szokás szerint zártan erjeszteni ki.



HORVÁTH és CSILLAG

BUDAPEST, VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákó gyára.

Káveház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. TELEFON 95—3i.

Magy. kir. törv. bejegyzett czég.

Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

**Megjelent.** Novák Ferencz „Budapesti utmutató»-jának 3-ik kiadása a napokban hagyta el a sajtót. Az utmutató 5000 példányban jelent meg, magyar és német nyelven. Közli a budapesti szállodák, éttermek és kávéházak névsorát, valamint 20 nagyobb vidéki város szállodáinak czimeit és a magyar fürdőket.

**Szakácsok elhelyezése.** A Magyar Szakácsok Köre» elnöksége tisztelettel értesiti a t. szállodás és vendéglős urakat, valamint a főurakat, hogy szakképzett szakácsokat ingyen közvetit. Megkeresések a Kör elnökségéhez, Budapest, IV., Régi posta-utcza 11. sz. küldendők.

**Uj vendéglős.** Unterreiner Vincze volt kávés, régi, jónevü szaktársunk megvette özvegy Német Györgyné Nyár-utcza 3. sz. alatt levő vendéglőjét. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

**Vendéglő átvétel.** Moravcsik Lajos szaktársunk átvette a Baross-utcza 6. szám alatt levő Kardos-féle vendéglőt. Az uj tulajdonos minden igyekezetét vendégei megelégedésére forditja. Jó konyhája és természetes italai vannak. Ajánljuk a t. közönség figyelmébe.

**Uj kávéház.** Budapesten, a Ferencz-körut és Mester-utcza sarkán levő gyönyörü uj palotában, melyet a székesfőváros épittetett, Petrovics György kávés szaktársunk egy szépen berendezett, nagyon diszes, uj kávéházat nyitott meg. Az uj kávéház «Széchenyi» nevet nyert. A ferenczvárosiaknak bizonyára kedves helye lesz az uj kávéház. A derék, népszerü kávés maga is ferenczvárosi szülött s a szakiparban régi, köztisztelt férfiu. Petrovics 8 éven át kezelte az «Elevátor» kávéházat, azután 3 éven át a Commerce-kávéházat birta s ez a multja a legnagyobb biztatás arra, hogy kiváló kávést nyer benne a főváros közönsége. Sok szerencsét az uj vállalkozáshoz.

**Üzlet áthelyezés.** Farkas Árpád szaktársunk vendéglői üzletét a VI. ker. Felsőerdősor 50. számu házba helyezte át. — Sok szerencsét kivánunk uj vállalatához.

**Első Leánykiházasitó-Egyesület,** mint szövelkezet, gyermek- és életbiztositó-intézetben ez év juliusban 1,576.200 korona értékü biztositási ajánlatot nyujtottak be és 1,378.200 korona értékü uj biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében 61.511 korona 75 fillért fizettek ki. 1906. január 1-étől julius 31-éig bezárólag 10,137.600 korona értékü biztositási ajánlatot nyujtottak be és 8,764.200 korona értékü uj biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében az idén 586.890 korona 75 fillért és az intézet fönnállása óta 10,752.795 korona 05 fillért fizettek ki.

**Főnök és alkalmazott jogviszonyai.** Igen hasznos kézikönyv jelent meg ilyen czimmel Grill Károly fővárosi könyvkereskedőnek kiadásában. A könyv Dr. Dóczi Sámuel ügyvédnek, az Országos Iparegyesület pénztárosának és ügyészének munkája és a gyakorlati élet számára készült. Iparos és kereskedő gyakran kerül abba a helyzetbe, hogy alkalmazottjával való jogi viszonyában egyik vagy másik irányban tájékozásra szorul. Az idetartozó törvénybeli anyag és a birói döntések eddig még nem voltak kellő formában összegyüjtve és rendezve. Ezt a munkát végzi el ez a kis könyv. Ára 1 korona 50 fillér és bármelyik könyves boltban kapható.

**Vendéglősök figyelmébe.** Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidék, fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

# Szerkesztői üzenetek.

**Szállodai És Vendéglői Segédek Szakközlönyének.** *Budapest.* Tisztelt kolléga! Becses lapjának julius 15-iki számában „*Liczitáczió a nagy semmire*“ czimen egy igen érdekes czikket tetszett közölni. Ily pompás czikket még soha sem olvastunk b. lapjában, Minthogy azonban e czikket utolsó betüig a „*Vendéglősök Lapja*“ julius 5-iki számából méltoztatott *kilopni*, jövőre kérjük, hogy legalább a forrást tessék megnevezni, amelyből a lapot össze ollózzák. Ezt követeli a lopott czikk szerzője és a — tisztesség. Egyébként nem haragszunk!

**Jóbarát.** Ily névaláirással hozzánk jutatott levél irója bátran aláirhatta volna a nevét is, hogy azonnal levélben válaszolhatunk volna neki. A levél irója nagy tévedésben van, mert ama czikk ő reá egyáltalán távolról sem vonatkozott és teljesen indokolatlanul érzi magát megbántva. Olyanokról volt ott szó, akik már a *multban* összeférhetlen magaviseletükkel, izgága természetükkel minden üdvös testvéries mozgalmat meghiusitottak. Ezekre nincs szükségünk. A vendégekre, érdeklődőkre, jóbarátokra igen nagy szükségünk van s mivel ön is az, hisszük, hogy egy egyszerü, félreértés miatt nem fogja faképnél hagyni az igazi jóbarátokat, akik önt mindenkor a legszivélyesebben látják és várják jövőre is körükben.

**Jajczay János.** *Budapest.* Barabás Béla atyja nem vendéglős, hanem asztalos volt. Barabás Béla *ipari* programmjában nem lehetett bizni azért, mert a Józsefvárosban nemrég lefolyt választáson is nem az iparos Madaryt, hanem Nagy Dezsőt támogatta. Egyébként a szavazás lelkiismeret kérdése.

**Sajtóhiba.** A csorbatói Grand Hotel Palais főpinczére *Teller* Vilmos. Neve csak sajtóhibából lett „F“-betüvel szedve mult számunkban.

**Többeknek.** A lezajlott választás után a további vitázás nevetséges és izléstelen. Azzal fenyegetni pedig az ellenpártiakat, hogy igy és amugy megbosszulják magukat rajtuk, hülyeség. Azért van a választói jog, hogy azzal mindenki szabadon éljen. A presszió és bosszu undok fegyver. Egy vendéglőt elkerülni, vagy egy vállalatot bojkotálni, amiért gazdájában volt bátorság meggyőzédését követni, alacsony gondolkozásra való rút dolog. Hisz ez volna a legnagyobb abszolutizmus. E szó „*pecsovics*“ jelenben már nem alkalmalmazható. Rendszerint azokat nevezik azoknak, akik a kormányt támogatják, mert abból hasznot várnak. Az Eötvös párti ember már azért sem volt nevezhető „*pecsovics*“-nak, mert Eötvös ellenzéki s éppen a kormány ellenében választották meg. Aki ezt mondta, csak tyúk eszü ember lehet!

**Cs. Gy.** Budapest. (*Orient*) A küldött czikket nem adtuk le azért, mert e kérdéssel egyáltalán nem akarunk foglalkozni. Mi az eszmének komoly fontosságot nem tulajdonitunk s a tervet nem helyeseljük, mert vele semmi czélt el nem érünk. A czikk rendelkezésére áll.

# NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a **légző** és **emésztési** szervek **hurutainál**.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! **Könnyen emészthető!** Csiramentes!

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*

**Omnibusz.** Több nyitott és csukott omnibuszkocsik, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak **eladók**. Bővebbet a tulajdonosnál;

**Budapest, VIII., Magdolna-utcza 4.**

## NYILATKOZAT.

A „Magyar Kereskedők Lapjának“ f. é. 28-ik számában Bokor János kenyér és lisztkereskedő czég tollából, — kit mi hamisitott paprika forgalomba hozatala miatt, az itteni büntető bíróságnál feljelentettük — egy elferditett czikk jelent meg, mely esetleg alkalmas arra, hogy czégünk elismert jó hirnevét compromitálhassa. Kényszeritve vagyunk tehát — e miatt nyilatkozni bár méltóságon alulinak tartjuk egy Bokor czéggel polémiába bocsájtkozni, — tesszük ezt azonban már azért is, hogy az illető czég mosakodásához tiszta vizet szolgáltassunk.

Tény az, hogy mi Bokor czégtől, egy itteni ügynök közvetitése folytán egy mennyiség spanyol paprikát vettünk, — mely czikkel nevezett czég állandóan kereskedik. — Bokor féle elnevezés alatt azt már nem kutatjuk, — azonban mihelyt a paprikát megkaptuk, már

**Felhivás a szaktársakhoz!**

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTARSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**“ dicső szolgálatába mindannyian.

a zsákok szinéről észrevettük, hogy festékkel hamisitott paprikát szállitott. Erre nézve azonnal Bokor czégtől felvilágositást kértünk s ö kereken kijelentette, hogy a paprikájáért vállalja a felelősséget, miután ez kellőleg bennünket nem nyugtatott meg, ennélfogva az itteni vegyvizsgáló hivatalhoz fordultunk, hol megállapittott, hogy a Bokor-féle paprika kátránytermékü festékkel hamisitva van, mely paprikából, egy mennyiséget sikerült Bokor czég raktárában is lefoglaltatni.

Ezek után természetes Bokor ellen az itteni hatóságnál festékkel hamisitott paprika forgalomba hozatala miatt a büntető feljelentést azonnal megtettük. A két első tárgyalás alkalmával Bokor minden igyekezetével azon volt, hogy a hamisitást reánk kenje, — azonban legnagyobb fájdalmára sikertelenül. Igy most más fegyverhez folyamodott. t. i. Baumann és Protti triesti czégen akar bünbakot fogni, hogy azonban sikerülni fog e — az más kérdés.

Mi csak constatálni kivánjuk azt, hogy a mi feljelentésünkön kivül Bokor czég ellen hamis paprika forgalomba hozatala miatt még egy rendbeli feljelentés van, továbbá ugyancsak nevezett czég ellen az itteni járásbiróságnál hamis paprika eladása miatt kártéritési per van folyamatban. Constatálni kivánjuk még azt is, hogy a midőn mi Bokor czég ellen a feljelentést megtettük, 2—3 fővárosi lapban Bokor czég részéről egy óvás jelent meg, a melyben kéri czégét hasonnevü itteni czégekkel nem összetéveszteni, holott az itteni piaczon, más Bokor János nem létezik.

A czikkében foglalt egyéb reclám csapásokkal nem törődünk, — ezek méltatását már az itteni kollégákra bizzuk, részünkről csupán arra kivánunk felügyelni, hogy ön Bokor czég festékkel hamisitott spanyol paprikával, mint a milyennel bennünket is becsapni akart, ne árassza el, hangzatosabbnál hangzatosabb reclámozás örve alatt az egész világot. Ezt ellenőrizni kötelességünk a szegedi piacz jó hirneve érdekében is.

*Fischer és Társa*

szegedi paprika és termény nagykereskedők

---

# Nemcsák Mihály

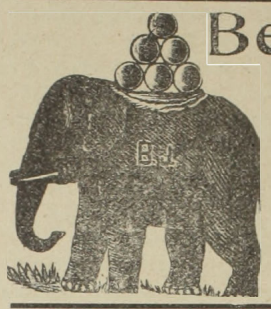
**vendéglője**

**Budapest, V., Lipót-körut 21. sz.**

**(Koháry-utcza sarok).**

Vidéki közönségnek a legalkalmasabb gyülhelye, a nyugati pályaudvar közelében. **Saját termésü kitünő borok.** — Jó magyar konyha, olcsó árak. **Fiók-üzlet:** Szabadság-tér 5. sz. vagy Váczi-körut 40. sz.

---



# Beitz János

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST,**

**VII., Akáczfa-u. 62.**

**TELEFON 81—30.**

---

# Szállodai üzletvezető

12 és 4 éves bizonyitványnyal, **magyar, német** és **franczia nyelvekben** gyakorolt és megbizható, bárminő hasonló állást elfogad. Czim a kiadóban.

---

# Ó-fehér bor

**90 hektoliter**, 1904. évi termésü, zöld-fehér bor eladó. A bor a gyöngyöstarjáni **Hajnalhegyen** termett, amely hegy termése régi időktől visontai bor számba kelt el.

**Rigó Alajos** lapszerkesztő, **Gyöngyös** (Hevesmegye).

---

Szt.-margitszigeti

# üditőviz

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**

---

# Hirdetmény.

**Gyulán a Kossuth Lajos-u. 13. sz. a.**

**ujonnan épitett**

**Békésvármegyei Kaszinóban**

a vendéglősi állás

**1906. október 1-én betöltendő.**

A vállalkozók a **javadalmazást és a vendéglős kötelességeit,** valamint a szerződés feltételeit **Hoffmann Mihály** ügyvéd kaszinói igazgatónál **Gyulán**, a kör helyiségében megtudhatják.

---

MATTONI-FÉLE

# GIESSHÜBLER

legtisztább ásványvíz

SAVANYU-KÚT

---

# Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint. diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fiókuzletek a város minden részében

---

# Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

**BUDAPESTEN.**

**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők** a legmodernebbül berendezett

# vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen — 150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.**

---

# Valódi Krondorfi „SPRITZER"

## BORHOZ LEGJOBB!

**Nyilatkozat.**

Örömömre szolgál közölhetni, hogy a „Kristályforrás" ásványvizet egyenletes nem igen magas ásványtartalma, továbbá szénsavtartalma miatt egyéb ismert ásványvizekkel egyenértékünek tartom. Ize remek, hatása kitünő.

**Med. Dr. Rudolf Neumann,**
Wien, II., Hauptstrasse 82.

---

# Érmelléki bakator

24 hl. **rizling,** 41 hl. **ezerjó,** 71 hl. **fehér bakar,** 160 hl. faj szerint külön szürve

**eladó.**

Felvilágositással szivesen szolgál:

## Szilágyi pinczészete

**MICSKE.**

Vasuti állomás: **Vedres-Abrány.**

---

**Brázay Kálmánnál vásároljunk.**

---

Minden időben **legjobb minőségü**

**„„„ borokat „„„**

szállit hordókban és palaczkokban

# Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

---

Tessék gyüjteni

# cseresnye és meggyszárakat

Minden mennyiséget száritva **vesz**

# Decsinyi Frigyes

**Budapest V., Marokkói-u. 2**




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

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

**Seifert Henrik és Fia**

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**Hirdetmény.**

A **Bácsalmáson** épült

**„Nemzeti szálloda"**

(kávéház, vendéglő és mellékhelyiségei)

**az 1906. év október hó 1-től számitandó 5 évre bérbeadatik.**

Pályázni kivánók ajánlataikat a Bácsalmási Takarékpénztár Részvénytársasághoz nyujthatják be.

Bővebb felvitágositások **GRANAUG LIPÓT** bácsalmási lakóstól kaphatók.

Az épitőbizottság.

**KRISTÁLY**

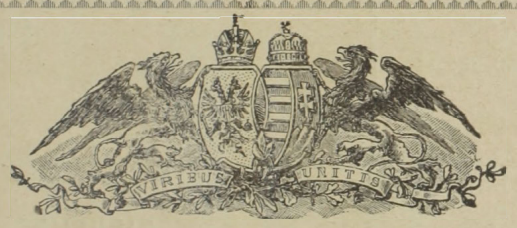
természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — St. Louis 1904: Grand Prix.

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 forint.** Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.




Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

**MAHUNKA IMRE** cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

**BUDAPEST**

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

**SCHWARZ NÁNDOR**
**HORDÓGYÁR FASSFABRIK**
**BUDAPEST V. VISEGRÁDI U. 46.**
· GYÁR: BUDAPESTEN · · GYÁR: ŽUPANJE (SZLAVONIÁBAN) ·



**Uj gyógymód!**

**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert**, külföldön is szabadalmazott magyar találmányu

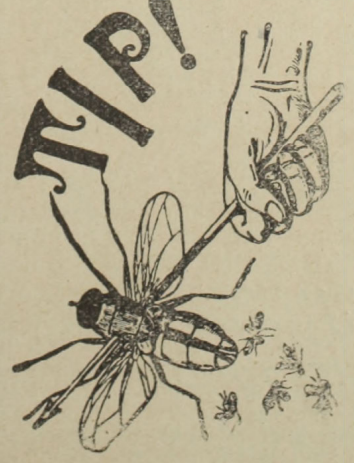
**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja**, az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Löffler Emil**, 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáulani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik**, Hársfa-fürdő, Bereg megye.




**TIP légypapir.**

Egy-egy légypapir 1000 legyet fog, mely nem dobandó el,

**baromfinak kitünő takarmány.**

**100 darab 5 korona.**

**DETSINYI FRIGYES**

**Budapest, V., Marokkói-utca 2.**

A nevezett légypapirt vendéglőmben kipróbáltam és legmelegebben ajánlhatom.

Takács János vendéglős, „Erzsébet"-sósfürdő.

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések**, karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények**, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

# Boreladás!

**Hagymássy Károly**

paksi kir. közjegyzőnél eladó 1904. évi **33 ht. kárbenet** vörös bor, **80 ht. rizling,** 58 ht. fixli és 50 ht. kárbenet siller. Tudakozódásra az **eladó küld mintát** az ár megjelölésével.

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

## Hirdetmény.

Egy igen élénk vidéki városban, sok hivatalok, 4 országos vásárral egy kitünő forgalmu

**nagy vendéglő**

egy katholikus egyénnek a szakmából 10 évre

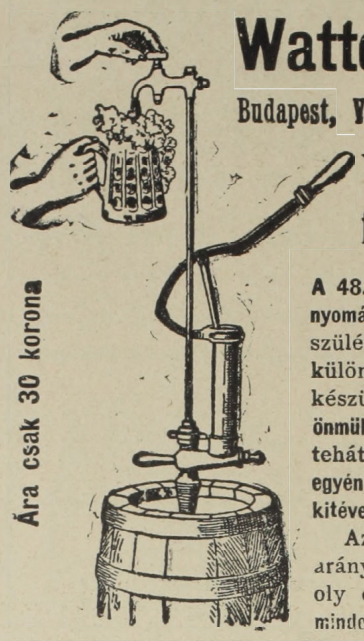
**bérbe adandó.**

Az átvételhez 7000 korona szükséges csupán.

Bővebb értesitéseket ad

**KESZLER GÁBOR, DÁRDÁN**

**(Baranya megye.)**



Ára csak 30 korona

## Watterich A.

**Budapest, VII., Dohány-u. 4.**

**Vendéglős urak figyelmébe!!**

**A 48. számu szab. légnyomásu sörkimérő-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önmüködőleg záródik; tehát minden járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.** Az árkülönbözet aránylag az előnynyel oly csekély, hogy az mindenkinek ajánlható.

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

## Kardos Ferencz

**ELECTROTECHNIKUS**

**Bpest, IV., Károly-körut 22.**

Telefon 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80—02

Villamos csengők, telefonok, villamos világitás, villamos motor képviselete.

Viliámháritók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerü motorral.

Központi telepek villanyvllágitásra való berendezése.

Városok, falvak, intézetek, magánépületek, szállodák, fürdők, és lakások berendezése.

**Költségvetés ingyen.**

# Vendéglő.

Elsőrangu, nagy forgalmu, **köruton fekvő igen elegáns vendéglő** azonnal **bérbeadó** vagy **eladó.**

Bővebb felvilágositást ad:

**Terézvárosi Takarékpénztár m. sz.**

**Budapest, VI., Teréz-körut 4.**

# BORELADÁS.

**Mintegy 25 hektoliter urasági bor van eladó. Megtekinthető**

**Tó-Almáson (Pestmegye)**

**HAFFNER Károly kasznár urnál,**

hol az ár is megtudható.

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lajos-utcza 26.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**



SIPULUSZ LAPJA

**KAKAS MÁRTON**

**Magyarország legkedveltebb élclapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**




A világhirü müncheni **Paulaner sör** (Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul

**PRINDL NÁNDOR vendéglősnél**

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.




**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják,** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**Prindl Nándor** a müncheni „Paulaner-sörfőződe" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**vendéglős — Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

2724—1906.

# Árverési hirdetmény.

Alulirott községi előljáróság közhirré teszi, hogy a község tulajdonát képező **ujonnan épitett**

## egy emeletes fogadó

az 1906. évi **augusztus hó 10-én, délelőtt 10 órakor** Jászárokszállás községháza tanácstermében tartandó **nyilvános árverésen a községi képviselőtestület jóváhagyásától feltételezetten,** az 1906. évi szeptember hó 1-től 1911. évi deczember hó 31-ig terjedő 5⅓, esetleg 1915. évi deczember hó 31-ikéig terjedő 9⅓ évi időre

## haszonbérbe fog adatni.

Kikiáltási ár **5000 korona,** melynek 10%-tólija árverés előtt készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban a kiküldött kezeihez leteendő és az árverés befejezése után az elért bérösszeg **25%-tólijára egészitendő ki,** ami biztositékot fog képezni, bérlő javára kezeltetni és az utolsó év utolsó negyedi haszonbérébe betudatni.

Az épületben levő **két bolthelyiség és a kisebb pincze nem képezi ezen bérlet tárgyát.**

Bővebb feltételek a községi előljáróságnál megtudhatók.

A község lakóssága 13000—14000 közt számlál, négy országos vásárja, hetenkint csütörtökön hetivásárja van, melyek élénk forgalmúak; a községtől a vámosgyörki vasúti állomáshoz társaskocsi közlekedés tartatik fenn.

Kelt *Jászárokszálláson,* 1906. julius 16-án,

**Bazsó Gábor,** főjegyző. **Csikós József,** főbiró.

# Vendéglős kerestetik.

**A huszti kaszinóba** f. évi augusztus, legkésőbb szeptember hó 1-re

# üzletvezető

illetve **vendéglős kerestetik.**

Feltételek **Huszton,** a kaszinó elnökségénél tudhatók meg.

**Baldóczi-ásványviz.**

Baldóczi-ásványviz.

## BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS

a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

½ liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

WERTHEIM-féle

**viznyomatu**

# személyfelvonó

**eladó.**

Megtekinthető a **„Hungária" nagy szállodában, Budapest,** — hová az ajánlatok is czimzendők.

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

# Hirdetmény.

Nógrádmegye **Szécsény** mezővárosában, a város legforgalmasabb helyén az „**Oroszlán**"-hoz czimzett

## nagy vendéglő és szálloda

**haszonbérbe kiadó,** esetleg **örök áron is megvehető.** — Az eziránt érdeklődők forduljanak **SZVOBODA ARPAD uradalmi tiszttartó urhoz NAGY-SZÉCSÉNYBE,** akivel az üzlet megköthető.




◎ A szállodai és vendéglői segédek ◎
I. évfolyam. **szakközlönye.** I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

**ELADÓ BOR.**

Saját termésü **ó- és uj, fehér és vörös hegyiboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállitom

Árjegyzéket kivánatra bérmentve küldök.

**Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz**
**Fehértemplomi-ut 39.**

**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok** és **étvágytalanság** ellen, ajánlható továbbá **vérszegényeknek** és **lábbadozó betegeknek**, valamint a **gyengeség különböző nemei** ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállitó.
Budapest **SERFŐZDÉJE**
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét,

Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, **görög-** és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü
# Bodega de Santa Maria
## Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai**, valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

Vigyázat! Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

# A Budapesti légszeszgyárak
## felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

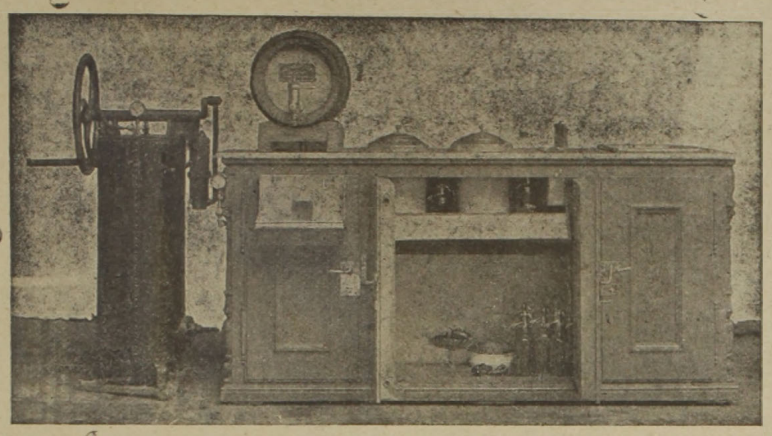
állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst“-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.



Legujabb amerikai rendszerü

**sörhütő és kimérő szekrények**

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

Különleges berendezések:

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással:** Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.

Kivánatra „Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállitunk.

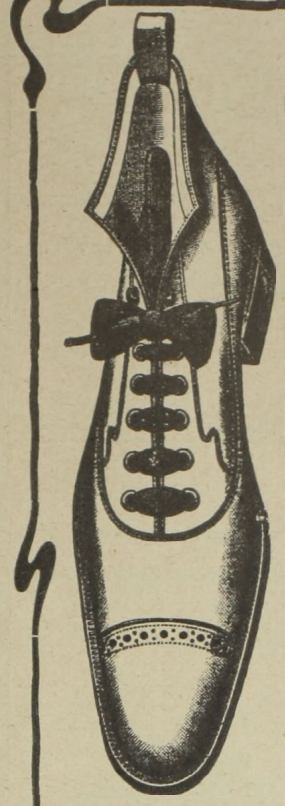
Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

**Hazslinszky gyógyszerész és Társai**

szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára

BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12. Keleti pályaudvar mellett.



# Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhirü kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy orthopäd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésesebben készitik el.

Czipőink elegáns formáikról hiresek!!

## Pinczér-czipők

chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.

## A SARU-czipővállalat

a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.

**Telefonszám 9.**

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

(A Népszinház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!



# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

Telefon: Budafok 30.

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállitók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

Pozsonyi kiállitás aranyérem.

Kolozsvári kiállitás egyedüli állami nagyérem.

## BORSAJTÓK ÉS SZŐLŐZUZÓK

**Szabadalmazott különbzéki emeltyüs sajtók. Hidraulikus borsajtók,** felső nyomással, szabadalmazott léczkosarakkal. Fa- és vasállványos **sajtók két kosárral.** — Legujabb szerkezetü szőlőzuzók, kupos hengerekkel. — **Javitások szakszerü kivitele.**

Levélczim: **Röck István Budapest,** postafiók.

TELEFONSZÁM: **73—84.** és **73—85.**

SÜRGÖNYCZIM: **RÖCKÁR BUDAPEST.**

Városi raktár: **IX. ker., Soroksári-utcza 24. sz.**

## Röck István gépgyára és vasöntödéje

## BUDAPEST, I., BUDAFOKI-UT.

Közlekedés a gyártelepre: Ferencz József-hid budai hidfőtől a budafoki villamos vasuton szakaszjegygyel ‚**Röck-gyár**‘ megállóig.

Árjegyzék dijtalanul rendelkezésre.

Vasuti szállitmányok **Budapest—Kelenföld vasutállomásra küldendők**

## Versenytárgyalási hirdetés élelmezésre.

A m. kir. földmivelésügyi miniszter ur rendeletére a budapesti m. kir. kertészeti tanintézet (Budapest, I., Gellérthegy, Ménesi-ut 45. szám) **növendékei és kertészsegédei** (mintegy 40—50 egyén)

### élelmezésének és mosatási szükségletének

folyó évi **szeptember hó 1-től kezdődőleg három egymásután következő év tartamára,** vállalati uton leendő biztositása czéljából, **nyilvános pályázat hirdettetik.**

A szerződés tárgyát képező vállalat közelebbi föltételei a nevezett tanintézet hivatalos helyiségében vasárnapok és ünnepek kivételével naponként d. e. 9—12-ig tudhatók meg.

Vidéki pályázók részére ugyanezen föltételek az igazgatósághoz intézett egyszerü levélben kifejezett kérelemre postai uton megküldetnek.

Már ezuttal is megjegyeztetik, miszerint **csakis oly pályázó ajánlata fogadtatik el, ki az élelmezési szakmában szakképzettséggel bir és a kinek más élelmezési vállalata nincsen.**

A pályázók egy koronás bélyeggel ellátott irásbeli ajánlatukat, eddigi foglalkozásukat és családi állapotukat igazoló okmánnyal felszerelve legkésőbben

### f. é. augusztus 10-ének déli 12 órájáig

tartoznak a nevezett tanintézet igazgatóságához benyujtani és ezzel egyidejüleg a 100 (egyszáz) koronában megállapitott bánatpénzt készpénzben vagy pedig elfogadható értékpapirban a tanintézet pénztárába beszolgáltatni.

Később beérkező vagy az előirt módon felszerelni elmulasztott ajánlatok tárgyalás alá nem vétetnek.

Az ajánlatok közül a m. kir. földmivelésügyi miniszter szabadon választván, akinek ajánlata elfogadtatott, bánatpénzét 600 (hatszáz) koronányi biztositéki összegre tartozik kiegésziteni, midőn vele a szerződés szabályszerüen megköttetik.

Budapest, 1906. julius 17.

**A budapesti m. kir. kertészeti tanintézet igazgatósága.**

# Megnyitás.

Van szerencsém a n. é. közönségnek szives tudomására hozni, hogy a legmodernebb irányban pazarul és a képzelhető legnagyobb kényelemmel berendezett **vendéglőmet**

## Teréz-körut 20. sz.

**alatt hétfőn, e hó 9-én este 6 órakor megnyitottam.**

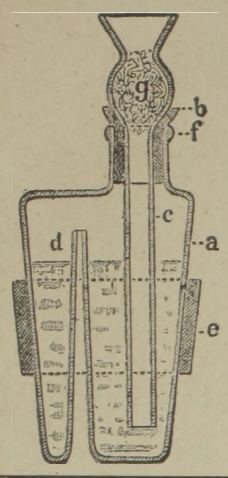
**Legfőbb törekvésem t. vendégeim kielégitése lesz, amiben segitségemre lesz kitünő konyhám és a pontos, lelkiismeretes kiszolgálás.**

Kérve a n. é. közönséget, hogy valóban látványosságot képező vendéglőmet megtekinteni kegyeskedjék, maradtam teljes tisztelettel

## Fischer Zsigmond,

**vendéglős.**

# „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!! mely a bor élvezete után rendesen főfájást szokott okozni.

A „BACHUS" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | | 3.50 | | 3.— | 2.50 | |

**BACHMANN ÉS TÁRSA**

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

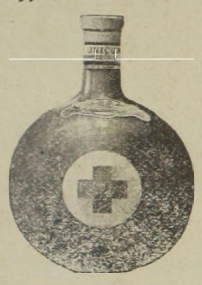
Kapható **Kertész** Tódornál Budapest, Kristóf-tér és minden pinczefelszerelési üzletben.

# Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállitók. Budapesten, IX.

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

**„UNICUM"**



Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

# BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

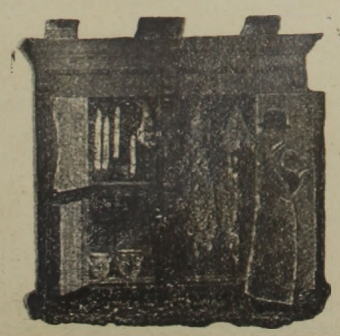
Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% jégmegtakaritás érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



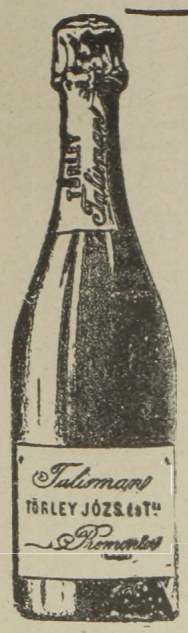
Előnyük: a jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be. Kivánatra nagyobb hus és sörhütőkamarákat megrendelés után készitek.

Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:

**Bucsanyecz József**

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Teréz-körut sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)




SEC SEC

# TALISMAN

# TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

# PROMONTOR

(BUDAPEST).

# Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

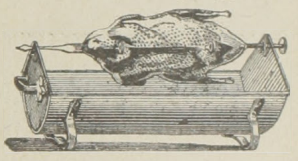


**UJDONSÁG!** Sütőbe való nyárs, kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malacczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor. Vidékre láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.

**BUDAPEST, IV., Váczi-utcza 40.**

# LAKOS LAJOS

takaréktüzhely-gyáros



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

# PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

# Sajt nagykereskedés.

Szállodások, vendéglősök és kávéházak nagy szállitója.

## JUNG PÉTER

**sajt, vaj és csemegeáru nagykereskedése**

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: IV., VÁMHÁZ-KÖRUT 12., Fióküzlet: VII., GARAY-TÉR 5. SZ.

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelék-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyersan és pontosan szállittatnak. Árjegyzék kivánatra ingyen.

# Vendéglő egybe kötve hentesüzlettel eladó.

Bővebbet a tulajdonosnál **KISS MIHÁLY, APCZ (Hevesm.)**

# Modern asztalos és kárpitos BUTOROK

**saját készitmény** óriási választékban kaphatók

## FÁY ANTAL-nál, butorgyári raktár

Telefon 44—71 Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71

**Villamos** világitási berendezések. **Villamos kolibri ivlámpák. Villamos** brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „**SIMPLEX**“ **vizszürők**. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o **Budapest.** Városi üzlet: **IV., Ferenczieк-tere 4.**

# Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

# Pannónia szálloda

**sörcsarnok, elsőrang. nagy kávéház**

## MISKOLCZON.

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre **bérbe adó.** Ajánlatok **Blau Gyula** épitész-mérnök tulajdonoshoz **Bpest, VI., Délibáb-u. 23.** mielőbb intézendők.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ.**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANCOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 16. szám. Budapest, 1906. augusztus 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A miskolczi kongresszusról.

**(Közgyülés, népünnepély, ismerkedési esték, villásreggeli, halvacsora, kirándulások.)**

Mult számunkban közöltük az országos miskolczi kongresszus közgyülési sorrendjét.

Mai számunkban itt adjuk az ünnepélyek programmját is, amely valóban nagyon kedvesen van összeállitva.

Lesz ismerkedési estély, villásreggeli, diszebéd, két vonzó kirándulás, egyik a diósgyőri várromokhoz, másik a Tátrába, a Csorbatóhoz, lesz továbbá népünnepély és vigalom bőven, szóval feledhetlen, kedves, szép napokat fogunk ott ez alkalommal eltölteni.

Készüljünk is erősen, jöjjön kiki, aki csak teheti, hogy a vendéglősök egy hatalmas táborban sorakozzanak érdekeik védelmére ott Miskolcz városában.

Gyülekezésünket meg fogja hallani az egész ország, és nagy szükségünk van arra, hogy az egész ország szimpátiáját magunk felé forditsuk:

Ime a programm:

### A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége.

által 1906. évi szeptember hó 11—14-ik napján MISKOLCZON tartandó VI. rendes évi közgyülés alkalmából rendezendő

### ÜNNEPÉLYEK PROGRAMMJA:

1. 1906. szeptember hó 11-én (kedden):

Budapestről indulás 1906. szeptember hó 11-én, reggel 7 óra 40 perczkor a Keleti pályaudvarról. Miskolczra érkezés 10 óra 49 perczkor. Fogadtatás. A vendégek elszállásolása.

Déli 1 órakor: Étkezés à la carte a «Budapest» éttermében.

Délután 3 órakor: A szállodások, vendéglősök, kávések, pinczérek és kávéssegédek országos nyugdijegyesülete IX. évi rendes közgyülése a kereskedelmi és iparkamara közgyülési termében.

Este 8 órakor: Ismerkedési estély a «Grand Hotel Horváth» éttermében.

2. 1906. szeptember hó 12-én (szerdán):

Reggel 3/4 8 órakor: Gyülekezés és reggeli a «Pannonia» kávéházban.

Délelőtt 9 órakor: A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége VI. évi rendes közgyülése a kereskedelmi és iparkamara közgyülési termében.

Közgyülés után villásreggeli Leffler Béla és Süss Károly éttermében.

Délután 2 órakor: Diszebéd a «Korona szálloda» nagytermében.

Délután 1/2 5 órakor: Kirándulás a diósgyőri várromokhoz. (Esetleg a vasgyárak megtekintése.)

Este 8 órakor: Népünnepély és halvacsora a népkertben. (A miskolczi tüzoltó-egyesület mászótornya épitési költségeinek fedezésére.

3. 1906. szeptember hó 13-án és 14-én (csütörtökön és pénteken):

Kellő számu jelentkezők résztvétele esetében társaskirándulás a Csorbatóhoz a Tátrába.

A kirándulás részletes programmját, valamint e kirándulás résztvételi költségeiről szóló értesitést külön küldjük meg a jelentkezőknek.

Jelentkezéseket a fogadóbizottság irodája (Miskolcz, «Korona szálloda») f. évi szeptember 1-ig fogad el.

A Miskolczon rendezendő ünnepségek, valamint az elszállásolás költségeihez a jelentkezők 25 koronával járulnak.

A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége közgyülésével kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

a) a Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége tagjai,

b) a nyugdijegyesület önálló üzlettel biró tagjai,

c) a közgyülésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei,

d) az a—c alattiak családtagjai,

e) akik a rendező-bizottság által meghivatnak.

A d) és e) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyüléseken tanácskozási joguk nincs.

Budapest, 1906. évi julius havában.

**Bokros Károly**
ipartársulati elnök.

## Természeti kincseink értékesitése.

„Lenn az az alföld tengersik vidékin
Ott vagyok honn, ott az én világom,
Börtönéből szabadult sas lelkem,
Ha a rónák végtelenjét látom
Felrepülök ekkor gondolatban
Túl a földön felhők közelébe
S mosolyogva néz rám a Dunától
A Tiszáig nyúló róna képe.“

(Petőfi.)

Messze a láthatáron, most hanyatlik alá a nap izzó korongja . . . lángoló vörös sugaraival, mintha uralkodni szeretne a szabad természeten. De az erőlködés mind hiába, a természet bölcs törvénye szerint tüzes csókjával bucsut vesz a föld eme részétől, hogy pirkadó hajnalkor ujból felébreszsze a még alvó természetet.

Itt heverészek az illatos réten, a nyári nap forróságát felváltja az est hűs fuvalma. Megszünt a cséplő monoton zugása, a napi erős munkában elfáradt hangyaszorgos nép jól kiérdemelt pihenésre tért, még meg-meg szólal a tanyaudvarra nyugovóra terelt gulya méla kolompja; ide hallik a távolból a közel faluba hazatérő leány- és legénycsoport vig danájának refrainje . . . «nem nyomja fejemet a bú!» . . . azután minden csendes és nyugodt lesz.

Teli tüdővel szivom az alvó természet balzsamos levegőjét, ragyogó tüzszemek — pásztortüzek — csillognak felém. Az erdő mögött felbukkanó hold misztikus fényével hosszu árnyat vet a közeli erdőnek. Mintha egymásnak integetnének az összehajló ágak, az egymás felé bólongáló fák — magas koronáikkal összesimulva — ide, oda hajladoznak, nagy titkokat sughatnak egymásnak; vagy talán a természet szerelmi vallomása ez . . .

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

**BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).**

**Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.**

**Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.**

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. díjmentesen. Alapitási év 1819.

Szép fényes, ezüstös takaró borit mindent. Ragyog a puszta, ragyog a viztükör. A hold, miként egy harczi tusában kifáradt hős, békés szelidséggel sétál végig az ég csendes harczmezején heverésző csillag serege között.

Bámulok a nagy szürkeségbe, gondolataimnak szabad folyást engedek.

A mint igy merengek a szép természeten, egyszerre csak külföldre kalandoz gondolatom; eszembe jut, hogy mennyi szépsége is van e nagy világnak.

* * *

. . . . . Anglia — majd Francziaország kies partvidékein bolyongok. Elvonul képzeletemben Anglia «Aberisthwyth»-je, Frankhon «Trouville»-ja, Belgium «Ostende»-je Svájcz «Tarasp Schuls»-je, Felső-Baden «Wissbaden»-je, a poroszok «Aachen»-je, a bajorok «Reichenhall»-ja és Ausztria «Gleichenberg»-je. Jártam a Rajna vidékén, Svájczban, Tirolban, Stájerban, Normandiában, Auvergneben és a hollandusok tengermosta termékeny alföldjén. Sok szép, elragadó vidéket láttam. Felismertem a nagy iparkodást, hogy mily fokozott buzgalommal igyekszik minden egyes — természeti szépségekben gazdag — vidék, vidékük felkarolásával annak természeti kincseit, — saját hasznukra forditva — kihasználni. Észleltem a példás beosztást, rendet és szigoru fegyelmet, mely a nagy fürdő- és nyaralótelepek szállóhelyein uralkodott, volt alkalmam ezen nagyszabásu, modern pensio és grand hotelek ugy szellemi, mint technikai vezetésébe belső tekintést nyernem. Föltünt azonban, hogy majdnem minden egyes telep jelentékeny számu magyar fürdővendéget is számlált; kik gavalléros költekezésükkel — az angolok után — legkedvesebbek voltak. Őszintén bevallom, hogy magyar fiu létemre bántott e szomoru tapasztalat. Miért kell nekünk külföldön pihenést, nyugalmat, szórakozást keresnünk; nem-e volna hasznosabb, érdemesebb, ha azt a szép tekintélyes összeget, mit évente külföldre pazarolunk, itthon szép hazánk felvirágoztatására forditanók. Kivihetnénk mindent, csak egy kis jóakarat és csekély anyagi áldozat kellene hozzá.

Volt alkalmam egy Reichenhall-ban üdülő bácskai nábob véleményét hallani fürdőinkről. Azt mondja, hogy:

1. Nálunk kevés az igazi, minden kényelmet nyujtó fürdő és nyaralóhely.

2. A mely pedig érdemes volna — szép fekvésénél fogva — a huzamosabb idejü tartózkodásra, az borsós drága.

3. Nem találhatók oly igazi gyógyerejü fürdők, mint külföldön vannak.

4. Kevés kivétellel Magyarország még nagyobb hirü fürdőtelepeit is nagyon kezdetlegesen, primitive vezetik.

Nohát ez nem mind áll! Csak egy elfogult ember alkothat ily téves véleményt hazánk bámulatrakeltő szép vidékeiről. Nincs a föld kerekségén egy másik ország, mely természeti szépségekben, csodákban, vadregényes tájakban, szebbnél-szebb vidékek változatosságában, ásványtartalmu gyógyfürdőkben gazdagabb volna, mint a mi szép hazánk, melyet a jó Isten részünkre teremtett. És hogy mindezen szép természeti adományt nem tudjuk kellőleg, érdemlegesen hasznunkra forditani, csakis a mi gyöngeségünknek tudható be.

Módunkban van minden, csak a vállalkozási szellem hiányzik. Igaz ugyan, hogy a külföldi fürdők legmesszebbmenő kényelemmel vannak berendezve és annak megfelelően szüntelen óriási reklámmal is dolgoznak, de ez is csak annak tudható be, hogy azok már évtizedek, századok óta kultiválják azt, mi pedig csak most kezdjük; nem tudható azonban be a vidék tájék szépségének, vadregényességének, mely tekintetben mi sokkal előbb állunk.

Ami pedig a magyar fürdők drágaságát illeti, ez a körülmény csakis a teleptulajdonosok tulkapásainak tudható be. A bérlő kénytelen-kelletlen iparkodni és odahatni, hogy a csekély tartamu bérleti idény alatt, a teleptulajdonosnak fizetett óriási bérösszeg és a 2 hónapi főszezon kis forgalma mellett az árakat olyképen megszabni, hogy abban, ha már küzd és fárad, kárt ne lásson.

Mit nekünk Svájcz, mikor a mi Tátránkkal büszkélkedhetünk. Keressük fel hazánk szebb vidékeit. Az ország szivéből 3 utirány vezet a «Magas Tátrához».

„Hóval fedett erdő koszorúzta bérczeid közepett
Merengve, oh természet
Örök szépségidre nézek
S szemeimnek bámultában
Néma, de szent imádság van."

(Petőfi.)

1. A Vágvölgyén át Zsolnát érintve. Nincs hazánknak még egy ily utja, hol oly sok szép várromot láthatnánk, mint ezen utunkon, mely a letünt lovagkor dicső multját tükrözi vissza.

2. A Garamvölgyén, majd a hegyes-völgyes erdőkoszoruzta Zólyom völgyén át Ruttka érintésével. Ezen utunk legszebb részét Körmöcbányánál érjük el. A vasut folyton magasabbra kapaszkodva, több alaguton visz át, Körmöcbánya állomás elhagyásával a vasut nagy kanyarodásban halad a város körül, majd a regényes zólyomi völgy hosszában fölfelé kapaszkodva alaguton át a zólyomi völgy másik, északi oldalán jön ki, ugy hogy harmadik izben is gyönyörködhetünk Körmöczbánya panorámájában.

3. A Gölnic völgyén át Kassa érintésével. Kassát elhagyva négyszer kelünk át a Hernádon. Ábostól Margitfaluig a Hernádvölgye legszebb részén haladunk. Szük völgyben, erdőfödte meredek hegyoldalaktól környezve, a sziklatömegek között folyamsebességgel haladó Hernád folyó több kanyarulatot tesz, melyeket a sziklafalba bevájt magas lejtőn a vasut is követ.

A két első utiránynál Liptó-Ujvár elhagyásával a Csorbai fensikról, a harmadik utiránynál Krompach (egyik legnagyobb vasgyárunk) elhagyásával a szepesi fensikról elébünk tünnek a Magas Tátra égbe meredő csúcsai és midőn Poprádra érünk, hűs havasi levegő csapja meg orczánkat. Innen gyönyörködve a remek panorámában, a Magas Tátra egy gyönyörü összképet eredményez, melyhez hasonlót keresve sem találhatunk e föld kerekségén. A Magas Tátra képe az alpokétól egészen elüt, nem képez tömeges hegységet, hanem egyetlen hegyvonulatot, melynek csúcsai nem egymás mögött, hanem egymás mellett feküsznek. Elbájolva a csodás látványon szemléljük a pusztai és vadon jellegü Magas Tátra éles vágásu, szétfürészelt keskeny hegycsúcsait, zig-zugos, szakgatott szirt-gerinczeit, a völgykatlanokká tágult — tengerszemet magában rejtő — mély bevágásu hegynyilásokat. Közelebb érve látjuk, hogy a sürü szálas fenyves mily pompás összhangban van a magas sziklaormokkal. Lépcső alakulás által megszakitott hegyi patakok festői vizesésben omlanak alá a meredek falakról. A ragyogó sugárok tánczolva lejtenek a hegyoldalból a völgybe le, hol zugó patakok visszhangot verve hangversenyeznek az erdők madaraival. A természet egyszerüsége, lebilincselő csendje és a magány megigéző zsibbasztó hatással van kedélyünkre. A lomniczi csúcs tövében, a havasok alján, nagy havasi rét szélén, ott Kőpatak mellett az arisztokraták tátrai nyaraló telepének közeli szomszédságában fekszik egy nagyon gyéren látogatott, kezdetleges állapotban lévő, mostohán kezelt, de remek fekvésü nyaraló telep. Mily szép, modern, a mai igényeket teljesen kielégitő telepet, szállókat lehetne itt létesiteni a középosztálynak. Levegője pompás, ózondús, vize dús szénsavtartalmu forrásból bugyog, környéke, tája, innen való kilátás mesébe illő, szóval gyógyfürdőtelep létesitéséhez is igen alkalmas. Közlekedési viszonyai nagyszerüek, vasuti állomás 2 km.-nyire (gyalog fél óra). Az óriás fenyvesekkel övezett havasi rét szélén huzódó, jól gondozott Mária Terézia országuton minden fél órában omnibusz közlekedik. Van közeli tejgazdasága is. A szebbnél-szebb, ámulatba ejtő vadregényes tátrai pontok (Fekete-, öt-, zöld-, kőpataki tó, Kopa-nyereg, Halastó, tarpataki völgy festői vizesésével) a «V» jelzésekkel ellátott turista utakon és ösvényeken innen legkönnyebben megközelithetők. Fejlődésére kiható fontossággal bir még azon körülmény is, hogy a hires műkincsekben gazdag szab. kir. szepességi városokhoz, különösen Késmárkhoz igen közel fekszik.

Mindazonáltal, hogy Tátrafüred mint nyaralóhely már évtizedek óta fennáll, a Magas Tátra mégis csak a hetvenes évek elején vonatott be az idegen forgalomba; ez időtájt nyilt meg a Kassa-Oderbergi vasut. 1873 óta datálódik, hogy a «Magyarországi Kárpát-Egyesület» a hegység turistai művelését megkezdette. A tátrai forgalmat jelentékenyen emelte a Béla-Podolini vasut, a csorbatavi fogaskerekü és a Csorba-tótól Barlangligetig huzódó «Klotild», «Mária Terézia országut» létesitése. A «Magyarországi Kárpát-Egyesület» által épitett menedékházakkal és utakkal, a hegyi utak veszélyes pontjainak lánczokkal és vaskapcsokkal való ellátásával és jelzésével a Tátrát oly magas szinvonalra emelték, hogy mi magyarok arra a külföld előtt csak büszkék lehetünk. Már most mirajtunk a sor, hogy hathatós és eredményre vezető intézményeinkkel a Magas Tátra idegenforgalmát évről-évre emeljük és annak felkarolásával felvegyük a versenyt a külfölddel szemben.

Tereljük át figyelmünket hazánk egy másik elragadó vidékére, a szép Balatonunkra, «magyar tengerünkre». A hol bizony nagy

„Asbestoid"
A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.
SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**

**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.

Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz. Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

sajnálatunkra élénkebb élet még nem fejlődött. Eddig nagyon kevés történt a Balaton emelése érdekében, egyes fürdők és nyaralóhelyek ujabban virágzásnak indultak ugyan, de egészben véve — talán Füredet és Siófokot kivéve — sehol sem találhatni a modern élet igényeinek megfelelő viszonyokat. Parlagon hever a Balaton kiaknázhatlan kincstömege, nincs gondoskodás, hogy a Balaton üres partjait buján tenyésző erdőcskékkel megkoszoruzzák. A Balaton turisztikai forgalmának élénkebb fejlődését nagyban gátolják a hiányos közlekedési viszonyok. Vasut is csak a kevéssé érdekes somogyi partot futja be, mig ellenben a zalai partot, — melynek természeti szépsége egyesiti Svájcz hegységeinek költői szépségeit, Nápoly vidékének csudálatosságát és a lagunák vizének édes titokzatosságát — mindeddig nem érinti vasut.

Balatonvidéki három megye már több izben alakitott Balaton-egyesületet, de eddig teljesen eredménytelenül. Volna pedig itt egy fürdőtelepnek alkalmas hely, mely ugy gazdasági, mint turisztikai tekintetben biztos jövedelmi forrásnak bizonyulna. Ez a Badacsony vidék. Itt terem a hires badacsonyi bor, melynek a félvilágon nincs párja. Lehetne itt, a szépen befásitott Balaton partján, a vulkánikus jellegü, kúpalaku bazalt sziklás Badacsony-hegy lábánál egy borgazdasággal (nagy pinczészettel) kapcsolatos modern szállót, fürdőházat létesiteni. Bepinczézett kitünő borainkkal, berendezett többi telepeink borszükségletét elégitenénk ki. Vonzóerő gyanánt épittetnénk a sportüző fiatalságnak egy nagyobbszabásu sport-telepet, a hol magunkat ugy vizen, mint szárazon a sport minden nemében képezhetnénk. Ha kiépül a zalai oldalon is a balatonparti vasut, e szép tervek könnyen kivihetők lesznek. A 438 m. magas Badacsony-hegyre kényelmes turistaut vezet fel, a hegyre felfelé haladva óriási szőlőterületeket látunk, melyek évente kb. 15.000 hl. bort teremnek.

A turista-ut mentén érintjük a Kisfaludy-forrást, majd innen nem messze azt a házat, mely Kisfaludy Sándoré, hazánk halhatatlan nevü költőjéé volt.

Itt fenn a magasban, a Badacsony tetején, néma csend között jártassuk körül tekintetünket. Letekintve előttünk a mosolygó szelid Balaton hatalmas tükre, tekintetünk keresztül száguld Somogyon, Tolnán; látjuk Somlyót és Ságot, keletre látjuk a Balaton legérdekesebb részét a tihanyi félszigetet, északra Szt.-György-hegy erdőségeit, kopár részleteit; végül Sümeg, Tátika, Csobáncz poétikus csipkés várromjait. Irányitsuk a Balaton vidékére jobban figyelmünket, egyesüljünk turista egyesületekkel, erős akarattal, kitartással induljunk el és fogjunk hozzá, törekedjünk annak fejlesztésére, talán siker fogja koronázni törekvéseinket.

* * *

Itt vagyunk Erdély hegyes-völgyes erdős bérczei közepette. 1300 m.-től, 2500 métert is meghaladó magas hegyek boritják. Az erdélyi hegység teljesen magán viseli a magas hegység jellemét s benne szakgatott ormok és mély hasadékok sürün váltakoznak. A ki már járt az Alpesekben, az bizonyára itt is a szép Székelyföldön feltalálja mindazt, mit ott látott. Az erdős hegyekkel övezett Gyergyói rónát és az aranykalászos Maros völgyét elhagyva, föltünnek Hargita magas bérczei, melynek folytatása a Persányi hegység. Lehetetlen, hogy az ég felé meredő — hóval fedett — hegycsúcsok, a tátongó szakadékok, a vadregényes sziklasorok és barlangok, a hegyoldalak rengetegei, a büszke fenyőóriások, a ted és érzed egy nagynak, hatalmasnak létét, bömbölő vizesések, a tündérvilági növényzet, a tombolva zuhogó hegyi patakok örökös mormolása és zugása közepette még a legelfásultabb emberi szivhurjai is meg ne rezdülnének. Mégis nem érthető, hogy a természeti szépségekben gazdagon megáldott Székelyföldet oly kevesen látogatják. A csiki havasok között, mély völgyben fekvő Tusnád fürdőtől feljebb haladva, a tengerszine fölött 3000 lábnyi magasságban, köröskörül 1200 lábnyira feljebb emelkedő meredek bérczek által alkotott medenczében, a fenyvesek ráboruló éjszakájában terül el egy égszinü tengerszem, a «Szt. Anna tava», Erdély legszebb, legdrágább természeti kincse. Semmi zaj, örök béke, örök csend birodalma ez. Földi halandó, kit a természet csodás csábja idáig vezet, e szent magányosságban hideg lelked megenyhül, kiderül, fölenged és tüzel; megszállja lelkedet a sejtés, egy lebilincselő érzés tölti be szivedet — e természeti csodák összefüggő összességének láttára — sejki alkotta és megtartja mindezeket.

„Oh természet, óh dicső természet!
Mely nyelv merne versenyezni véled?
Mily nagy vagy Te! mentül inkább hallgatsz,
Annál többet, annál szebbet mondasz."

(Petőfi)

Az erdélyi Kárpátok magyar részének átkutatására és megismertetésére 1891-ben alakult az «Erdélyrészi Kárpát-Egyesület», mely nemes intenczióju egyesület már igen sokat tett Erdély turisztikai kiművelése, természeti szépségeinek ismertetése és a fürdőinek hazai és külföldi személyforgalma emelése érdekében. A vadregényes tájakon a hegyek között utakat csináltak, azokat jelzőtáblákkal látták el és menedékházakat emeltek. Megérdemli Székelyföldünk eme gyönyörü része, hogy mi is nagyobb figyelemben részesitsük. Vonjuk magunkhoz az ottani látogatottabb fürdőtelepek szállóinak vezetését és igyekezzünk azoknak a mai kor igényeinek megfelelő és minden kényelmet kielégitő szinvonalra való emelésével, közönségünket, természeti szépségekben gyönyörködő külföldieket oda édesgetni, oda szoktatni.

Székelyföldünk idegenforgalmának nagy lendületet fog adni a jövő évben megnyitandó borszéki vasut.

* * *

Egy-két szó az Adriáról.

Van nekünk tengerpartunk, talán tengerünk is, mely valamikor réges-régen nemcsak közjogilag, mint ma, hanem minden tekintetben szorosan szent István birodalmához tartozott. Árpádok voltak urai tengeren és szárazon. Ma szomoru emlékek fűződnek a régi dicsőséghez, tehetetlenül és némán kell az ott utazó magyar fiunak tapasztalnia, hogy a mi általunk ültetett gyümölcsfáknak más szedi a gyümölcsét. Ausztria sok áldozattal és fáradsággal lábra igyekszik állitani Dalmátország gazdasági és müveltségi viszonyait. A Dalmátországban lakó szláv elem elhorvátosodásának daczára tény, hogy a dalmátok kétharmadrésze velünk inkább rokonszenvez, mint akár az osztrákkal, akár a horváttal. Köztük járva-kelve többször tapasztalhatjuk kedvünkre való tetteikben azt a rokonszenvet, melyekkel minket lépten-nyomon elhalmoznak. Talán még nem volna késő — turisztikai müvelésünk kiterjesztése érdekében — ezen területet részünkre megnyerni.

Keljünk hajóra és vessünk egy szempillantást a dalmát partvidékre.

Hajónk a meredek sziklák közé ékelt Szebenikói öböl mellett halad el. A védbástyát alkotó meredek sziklák lejtőjén huzódik Szebenikó város — velenczei fellegvárokkal épitett — festői képe. Majd Dalmátország riviérája, a szép, enyhe éghajlatu és délies növényzetü Spalato mellett haladunk el. Tovább haladva Raguzát érintjük, melynek környéke romantikus benyomást tesz a szemlélőre, akár csak a nápolyi öböl vidéke. E szép partvidék elhagyásával, majdnem minden átmenet nélkül megváltozik a látkép, melyet a szárazföld nyujt az Adriáról, szinte rossz benyomást kelt a szemlélőre. Cattaro katonai megerősitéshez érünk, melynek vidéke zord és sivár képet nyujt. A part mentén épitett komor katonai erődítvények és épületek meghunyászkodnak a föléjük tornyosuló, fellegekig érő montenegrói sziklafal tövében. A sziklás partok, a zeg-zugos öblök, melynek vize hol hatalmas tóvá szélesedik, hol meg keskeny sziklacsatornává szorul össze, a horvát hegyek ezüstszinü karsztos lejtői mégis csak érdekes látványt nyujtanak a szemlélőnek. Méltóságos nyugalommal haladó gőzösünkkel tovább szeljük az Adria hullámsivatagjait, visszaérünk a biboros Quarnero vizére, tündöklő szinekben lángol az ég; az imbolygó fehérvitorlás kis yachtok, messze künn a tenger láthatárán óriás rézvörös golyóként alá-hanyatló nap, künn a partok a fantasztikus bástyák közé ékelt régi romvárosok — a letünt régi szép idők regélői — csodás látványt nyujtanak.

Fölöttünk az azurkék ég, alattunk az indigókék tenger. Ifjukori kedves emlékek erejével hat szivünkre a balzsamos tengeri levegő, a hullámokat üző játszi szellő szerelmi csókja. Fehér fodru habok szegélyezik a nyargaló hullámokat. Elragadóan bájos kép a csillagoknak ezerszeres visszatükrözése és a szirtek között felbukkanó sápadt hold, midőn ezüstös palástját lassan kiterjeszti, kisérteties fényét tengerben fürészti. Meghatóan szép kép a tenger az adriai hajnal tündöklő világitásában, a tenger felszinéig érő szertefoszló ködszerü párázaton keresztültörő nap rezgő lángsugaraival. Mámoritó hatása van ilyenkor a tüdőt tágitó éltető tengeri levegőnek. Veszteglő hajónk fedélzetén a nagy semmiségbe bámulok, fent az ég alján látom szép hazánk felöl jövő, melegebb tájakra költöző vándormadarak rendettartó csoportját. Be jó volna a rideg évad beálltával példájukat követni, ha nem is tengeren tulra, legalább magyar tengerpartunkra. Itt az örök tavasz, örök éltet és vigságot nyujtó természet birodalmában mily szép otthont létesithetnénk. A hangos madárdaltól ujjongó, vig, örökké zöld természet ölében; állandó szinpompában illatozó kerti virágok, délszaki növények aerájában átadnánk magunkat az örökké ifju természetadta gyönyörei élvezetének.

* * *

Eddigi leirásomban egy kis vetitő képet szándékoztam nyujtani hazánk szebb vidékeiről. E természeti szépségekben gazdag vidékeken kivül, nem szabad említés nélkül hagyni gyógyfürdőinket sem. Bátran állithatjuk, hogy gyógyfürdőinkben való gazdagság után itélve, egész Európában (sőt talán az egész föld kerekségén) első helyen állunk. Csak egy baj van, hogy nem tudtuk azoknak — magukban rejlő kincsét — értékét kellő időben felfedezni és hagytuk azokat — anélkül, hogy felkaroltuk, gyümölcsöztettük avagy megbecsültük volna — idegenül, mostohán parlagon heverni. Jelenlegi viszonyok közepette azonban már nem nézhetjük és

**Herz Armin Fiai szalámigyár Budapesten, IX., Soroksári-ut 16.** Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát. **Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.** **Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.**

nem kezelhetjük azokat oly nembánomsággal, mint eddig.

Számitanunk kell a viszonyokkal, már most kell épitenünk és készülnünk a jövőbe, hogy fejlődő idegenforgalmunkat fokról-fokra fejlesszük.

Ott van: Trencsén-Teplicz, Pöstyén, Tarcsa, Lipik, Héviz, Vizakna, Gyertyánliget, Parád, Borszék, Erzsébet sósfürdő, Szolyva, Stoósz stb. ezek már mind réges-rég elsőrendü világfürdők lehetnének. Ha iparkodunk fejlődésünket előmozditó intézményekkel forgalmunkat emelni, ugy szabad remélnünk, hogy «a mi késik, az nem mulik!»

A hirneves gyógyfürdőinken kivül megemlékezem még hazánk 1—2 csodaszerü természeti kincséről, mint a természet rendkivüli alkotásáról. Ilyen pl. a barlangligeti «Béla barlang», az «aggteleki cseppkőbarlang», a dobsinai jégbarlang» stb. A felemlitettek között legnagyszerübb és legmegragadóbb a vadregényes sztraczenai völgyben fekvő dobsinai jégbarlang. Bárcsak oly közlekedési eszközök állhatnának rendelkezésünkre, hogy sietö utas könnyüszerrel, rövi didő alatt, kevés fáradsággal megközelithetné, elérhetné azt, ugy hazánk idegenforgalma terén az első helyet foglalná el. De manapság még oly gyatrák a közlekedési viszonyok, oly primitiv közlekedési eszközök állnak rendelkezésünkre, hogy egy teljes hosszu napi fárasztó utat kell az utasnak rá áldoznia, ha e csodás meseszerü élvezetben részesülni akar. Igaz ugyan, hogy ugy az ut természeti csodás szépségekben gazdag változatosságai, valamint a barlang meglepő és önfeledt bámulatba ejtő — «Ezer egy éj» mesevilágában észlelhető — varázsképe bőven kárpótolja uti fáradalmainkat. Magas Tátrából a dobsinai jégbarlanghoz legjobban gondozott ut vezet Poprád elől. Ha Poprádtól kiindulva egy hegyipályát vezetnének fel a dobsinai jégbarlangig, ugy a mai látogató közönség száma meghuszszorozódna. Mostani évi 2000—3000 látogatója mellett másik 15—20 ezret nyerne. Az 5000 méter hosszu Straczenai völgyet — mely fenyves meredek hegyoldalaival, merészen égnek meredő bizarr, szürke mész-szirtjeivel, festői sziklacsoportozataival, merész kanyarulataival, keskenységével, helyenkinti hirtelen kiszélesedésével az egész völgynek komoly, vadregényes jelleget kölcsönöz — szeszélyes kanyargással a Gölnicz vize szeli végig. A hegyi vasut felépitésével, társaságunk svájczi mintára, ide a Ducsa-hegy tövébe a Gölnicz patak mellé egy nagyobbszabásu modern (pensió) szállót is épithetne.

Sok kincsünk hever még szerteszét, melyet egy erős, életrevaló nemzeti akcióval felemelhetnénk, értékessé tehetnénk; hazánk gazdasági fejlődésének egy uj, — busásan jövedelmező — alapot teremthetnénk.

Uraim! Igen tisztelt vendéglős és szállodás kartársaim, talán hosszura is szabtam fenti uti karczolataimat, azért kérem engedjék meg, hogy szives türelmüket még egy rövidke időre lekössem.

Hallgassák meg az én szerény — ifju lelki világomban szőtt — eszméimet, melyekkel eddigi mulasztásainkat orvosolhatnánk; közös, tesvéries összetartással, mi szállodások és vendéglősök a hazai fürdők fejlesztéséhez és előrehaladásához, annak sikeréhez segédkezet nyujthatnánk.

Ki volna az idegenforgalom fejlesztésére elsősorban jobban hivatva hazánkban — mint mi?

Kik azok, kik hathatós eszközökkel és intézményekkel módot nyujthatnak az üdülő és szórakozó közönségnek arra, hogy azok szabad idejüket minél kellemesebben tölthessék? — Senki más, mint mi!

Kik azok, kik a szórakozó és mulató társadalom részéről legtöbb birálatnak vannak kitéve, — mint mi?

Kik azok, kiknek jelenleg legjobban módjukban volna a magyarországi nyaraló- és fürdőtelepek mostani — már fejlődésben lévő — állapotán segiteni, forgalmukat fejleszteni — mint mi?:

Magyarországi szállodások és vendéglősök!

Mindeme fölényeinkkel nem volna nehéz kivinnünk, hogy fürdőtelepeink a külföldiekhez hasonló szinvonalon álljanak és ne külföldön, hanem itt nálunk költse el az üdülni vágyó közönség azon összeget, melyet az üdülésre előirányzott; sőt iparkodjunk versenyezni a külfölddel, hogy minél több idegent csalogassunk hazánkba.

Ha igy lesz, rendben lesz!

Mi vendéglősök és szállodások tömörüljünk, jöjjünk össze, eszméinket cseréljük ki, hányjuk-vessük meg a dolgok mibenlétét, hogy miként volna e szép terv kivihető, alkossunk részvénytársaságot, mely ugy gazdasági, mint szakiparunk fellendülése tekintetében hazánkra igen áldásos lenne.

De mindezekhez mi magunk gyengék vagyunk, elsősorban az államnak kellene a helyes irányt megmutatni, utunkat egyengetni és hathatós segédkezet nyujtani részünkre, hogy az elérendő siker annál eredményesebb, annál biztosabb legyen, hisz az állam az, mely ebben a legtöbbet tehet, az állam az, melynek elsősorban válik az eszme dicséretére és anyagi hasznára.

Kérjük tehát e nagy horderejü eszmének megvalósitására az állam támogatását. Engedje át az állam a fürdő és nyaralótelep létesitésére alkalmas helyeit — kedvező amortizaczionális föltételek mellett — alakitandó részvénytársaságunknak. Ismertesse meg az állam hazánk természeti szépségeit a külfölddel irásban és képben. Hisz vannak jóhirnevü kötőink és iróink, kik oly hűen tudják ecsetelni hazánk regényes szép tájait; vannak hires festőink, kik hű képét tudják adni vásznaikon azoknak. Biztositson az állam mindezeknek anyagi támogatást arra, hogy költeményeiket, leirásaikat ékeljék be a külföld irodalmába; a festők vigyék képeiket a külföldi műtárlatokra, hadd ismerje meg az a külföldi hazánkat, hadd jöjjön ide üdülést keresni, hadd hozza ide pénzét.

Ezeken kivül szükségünk van még a sajtó támogatására. Kérjük fel a sajtót, hogy vegye pártfogásába ügyünket, engedjen helyet napilapjaiban eszméinknek, hirdesse, terjessze vállalkozásunk czélját és annak fokozatos előrehaladásáról időről-időre adjon hű képet, valamint buzditsa annak pártolására ugy hazánk, mint a külföld közönségét.

Ragadjuk magunkhoz fürdőink vezetését, hazánk természeti csodás szépségekben gazdag vidékein létesitsünk szállókat, nyaralótelepeket; a fiatal vendéglős-nemzedéket kérjük fel azoknak szakszerü vezetésére és minden tekintetben azon legyünk, hogy a nagy reklám mellett közönségünknek, amit igérünk, azt meg is adjuk; iparkodjunk, hogy azok minél kellemesebben érezzék magukat. Gondoskodjunk szórakoztatásukról; mérsékelt árakat szabjunk, mert csakis igy érhetjük el azt, hogy évről-évre óriási arányban gyarapodó hálás vendégseregre fogunk szert tenni, mely a külföld helyett csakis hozzánk fog kivánkozni. Alakitsunk részvénytársaságot, vonjuk be a társaságunkba velünk érző minden egyes honfitársunkat. Hazánk érdemes szállodásai és vendéglősei lennének a részvénytársaság alapitói. Az első nagy összejövetelünkön megállapitanánk:

1. a vállalat tárgyát és tartamát;
2. az alaptőke nagyságát;
3. a kibocsátandó részvények számát;
4. az aláirás záridejét;
5. amennyiben alapitók, vagy mások oly betétellel kivánnak a társasághoz járulni, mely nem készpénzben áll, — ezen betételt és annak értékét;
6. az alapitóknak vagy másoknak biztositani kivánt előnyöket;
7. azon fennálló fürdő, fürdőtelepek és hazánk érdemleges vidékeinek pontos helyszini meghatározása, mely helyekre elsősorban legfőbb suly fektetendő;
8. egy feliratnak szövegét, melyben ez összejövetel a magas kormány elé járul, hogy eme hazafias mozgalomban az alakulandó részvénytársaságnak segédkezet és némi előnyöket nyujtson, melynek igénybevételével az elénk gördülő akadályokat könnyebben leküzdhetnénk.

Mihelyt a részvényjegyzések megtörténtek, az alapitók az aláirókat alakuló közgyülésre tartoznak meghivni, a mikor is:

1. a részvényesek meggyőződnének az alaptőke kellő aláirásáról és a befizetés által történt biztositásról;
2. megállapitanák az alapszabályokat ilyformán:
   *a)* a társaság czégét és székhelyét,
   *b)* a vállalat tárgyát,
   *c)* az alaptőke nagyságát,
   *d)* a részvények számát és névértékét és azt, hogy a részvények névre, vagy bemutatóra szólnak-e,
   *e)* a részvényekre eszközlendő befizetések módozatait s a befizetés elmulasztásának következményeit,
   *f)* a közgyülés mikénti összehivását, megtartásának helyét és idejét, a határozatok hozatalának módját,
   *g)* a részvényesek szavazati jogát és annak mikénti gyakorlását.
   *h)* az igazgatóság mikénti választásának módját és annak hatáskörét és működésének idejét.
   *i)* a felügyelő-bizottság szervezetét és működésének idejét,
   *j)* a czégjegyzés módját,
   *k)* azon elveket, melyek szerint a mérlegkészitésnek és megvizsgálásának történni kell.
3. A társaság meg, vagy meg nem alakulásáról határoznánk;
4. az első igazgatóságot az alapitók 3 évre maguk neveznék ki;
5. a felügyelő-bizottságot megválasztanák;
6. az alapitóknak egyetemleges felelőssége iránt intézkedni;
7. a létesitendő, illetve ujonnan épitendő fürdő-szállók helyének és épitési költségeihez szükséges összegnek megállapitása.

Ha a közgyülés az aláirástól számitott 2 hónap alatt össze nem hivatik vagy az aláirás sikertelen maradt, ugy az aláirók a be-

**HERCZEG TESTVÉREK**
**BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66.**
**ásványviz nagykereskedő szállít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü hazai és külföldi ásványvizeket.**

fizetett pénzeiket az alapitóktól levonás nélkül visszakövetelhetik.

Az alapitók által 3—3 évenként kinevezett igazgatóság hatáskörébe tartozna a részvénytársaságok által ujonnan létesitett és renovált fürdő-szállók és turista-helyek üzletvezetésének megállapitása és pedig:

1. az igazgatóság megállapitaná az ügykörébe tartozó telepek névsorát, megjelölné, hogy mely telepeire volna a legtöbb suly fektetendő, kinevezné telepein a megfelelő szakértelemmel biró ügyes és arra érdemes üzletvezetőket, kik a reájuk bizott feladatoknak lelkiismeretesen megfelelnének. Részvénynyel biró vendéglősök és szállodások vagy azoknak erre érdemes fiai valamint a külföldön tapasztalatokat gyüjtött magyar pinczérek előnyben részesülnének;
2. a butorok és a leltári készletek beszerzése;
3. a vállalatot érintő fontos körülmények külföldön való megismertetésének többféle nyelven való feljegyzése;
4. napilapokban, plakátokon, levélalakban széleskörü bel- és külföldön való reklamirozás;
5. az üzleti könyvek beszerzése és azoknak megnyitása;
6. bizonyos kedvezmények nyujtása;

Az igazgatóság által egyes telepekre kinevezett üzletvezetők kötelessége volna:

1. ügyelni a rendre és a telep jó hirnevére;
2. a könyveknek szabályszerinti vezetése;
3. a szálló-személyzet felfogadása;
4. a fürdő-telep érdekeit érintő körülményeknek az igazgatósággal való azonnali tudatása;
5. gondoskodni a telepeket látogató közönség szórakoztatásáról oly módon, hogy mulatságok és kirándulások rendezésével (azokat napilapokban közzétéve) az ott tartózkodást kellemessé tegyék;
6. minden egyes idény leteltével az üzlet eredményéről a könyvek lezárása mellett az igazgatóságnak elszámolni, a könyveket átadni;

Az igazgatóság tartozna a közgyülést minden esztendőben az idény elteltével összehivni.

A közgyülés határozna:

1. Az igazgatóság és a felügyelő-bizottság megválasztása, elmozditása és felmentése iránt;
2. a számadások megvizsgálása, a mérleg megállapitása és a nyereség felosztása tárgyában;
3. hogy egyesül-e más társasággal pl. turista-egyletekkel;
4. az alaptőke leszállitása vagy felemelése tekintetében;
5. az alapszabályok módositását illetőleg.

* * *

Nagyon kérem szakiparunk lelkes pártolóit, hogy az ez évi miskolczi kongresszuson tegyék szóvá inditványomat, talán helyeslésre talál és némi eredményre fog vezetni.

Adja Isten, hogy ugy legyen!

*Kneffel Béla.*

## Huszonöt év.

— Képeinkhez. —

Az anyai kebelről lekérődző kisded amikor első, bizonytalan lépéseivel csetlik-botlik a sima földön; a gyermek, aki csapongó kedvvel üz pillangót a rét virágai között, nem is képzeli, hogy első lépése, vidor ugrándozása meredek ösvényhez vezeti, a megélhetés göröngyös utjára, a hol szegény és gazdag fáradsággal és veritékkel vonszolja a létért való küzdelem sulyos igáját.



Mayer Lénárd 1881-ben.



Mayer Lénárd most.

Amig erre az igavonásra megérik az ember fia, ebbe is idő telik, nem mindig örömmel, hanem sokszor — ha nem is értett — annál keservesebb búval elegyes; hát még milyen, mekkorának tetsző idő abba, amig az életutnak ezt a göröngyösebb felét rójuk.

Hány roskad össze a magára vállalt hivatás keresztje alatt, balsorsa vagy saját hibái folytán!

Mint a katonának a háborus évek, ezen a nehéz, meredek uton mindenkinek duplán számitanak az évek; ennélfogva méltán illeti csodálat és elismerés azokat a férfiakat, a kik büszkén mondhatják: tiz vagy husz éve, hogy dolgozunk, fáradunk a mi elhivatásunk pályáján.

Ilyen férfiu Mayer Lénárd szakácsmüvészünk is, aki most érte meg 25-ik évfordulóját annak, hogy szakácsmesterré szabadult.

Szikszay Ferencz oldalán kezdette tanulni művészete titkait, ő adta kezébe a művészszé avató okmányt, amelylyel azóta elismerést szerzett mesterének, becsülést a magyar névnek s magasztalást önmagának.

Huszonöt év óta munkása Mayer Lénárd a magyar szakácsművészetnek s még mindig telve van ifjui munkabirással és tettvágygyal.

Az ő buzgósága hozta létre a «Magyar Szakácsok Körét», amely rövid idő alatt közmivelődési tényező lett.

Mayer Lénárd, aki utóbb Császka érsek főszakácsa volt, a főuri körökben is sok támogatót szerzett a magyar szakácsok ügyének; tehát méltó arra, hogy szakácsaink ünneppé avassák működésének 25-ik évfordulóját.

1881. augusztus 18-ikán szabadult szakácsmesterré. Tanitómestere Pusztay György Szikszay Ferencz éttermének kitünő konyhafőnöke volt. Pusztay mindig magyar ruhában járt. 1885-ben a Részvény-serfőződe pavillonjának főszakácsa, majd a Vigadó s később több vidéki nagy szálloda szakácsfőnöke lett.

Pályáján jeles, a polgári életben tisztes, társaihoz odaadó volt, tehát megérdemli a szeretet és tisztelet koszoruját.

## Ki legyen az Ipartársulat alelnöke?

Koch József elhunytával megüresedett egy igen fontos tiszteletbeli állás a «Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata» alelnöki állása.

Az alelnöki állásnak ugyan jelenben csak erkölcsi fontossága van, mivel az alelnök az elnököt csak helyettesiti és csupán távollétében, már pedig Gundel Jánosra elmondhatjuk, hogy őt soha helyettesiteni nem kellett. Bajos is volna hamarosan olyan helyre embert találni, aki Gundel János tisztét a magyar vendéglős világban betölteni tudná. Nélküle lélekzetnélküli test volna az ipartársulat és minden nemes mozgalmunk, a melyet vendéglős iparunk érdekeiért megindítottunk.

Ott áll ő az élén mindennek, lankadatlan buzgalommal, tevékeny szorgalommal. Velünk van örömben és bánatban egyaránt.

Nincs egy vig lakodalom, egy kedélyes estély, egy derült paszita és nincs egy szomoru temetési aktus, ahol őt élén nem látnánk szivvel-lélekkel együtt érezni a vigadókkal ugy, mint a gyászolókkal.

A társadalomnak tevékeny vezértagja, vezérember, mint fővárosi törvényhatósági bizottsági tag is és a szabadkőmüves páholyban egy kiváló jótékony testvér, igy a hajléktalanok menhelyének is igazgatója, az evangelikus egyháznak pótolhatlan gondnoka, egész élete, minden lépése a közé, a társadalomé s valóban nagy szerencsénk, hogy egy ily szeretetreméltó, kedves, müvelt és tudásos férfiu áll a vendéglősipar élén.

Hogy ki legyen az alelnök, ezidőszerint e kérdés csak erkölcsi szempontból fontos.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasag mint szövetkezet**
**BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

Eddig az volt az elv, hogy az alelnöki állásra a kisvendéglősök köréből választottak egy vezérembert. Igy kivánta ezt a paritás.

A vendéglősök érdeklődése azonban most olyan férfiak felé fordult, akik valóban méltó partnerei lesznek erkölcsi suly dolgában Gundel Jánosnak és akikért bátran el lehet térni ezuttal a paritás elvétől is, mert nincs szabály kivétel nélkül és ha a rendes elvtől való eltérés csak előnyére van egy testületnek, ugy azt föl is kell használnia.

Az ipartársulat tagjai körében erős mozgalom indult meg, hogy a megtisztelő alelnöki állásra Maloschik Antalt, Wilburger Károlyt és Sprung Jánost jelölik. Mindhárom igen derék, kiváló férfiu és szintén jeles tagjai a magyar vendéglős világnak. Valamennyi fővárosi háztulajdonos, ugy vagyonban, tekintélyben, mint kiváló képzettségüknél fogva, tudásban is legméltóbbak volnának az alelnökségre.

Maloschik Antal seniorja a köztisztelt és a vendéglős-világban oly népszerü Maloschik-oknak.

Azért tehát nagyon jól választottak a vendéglősök, mikor a jelöltek felé fordult a figyelmük és rendkivül sokat fog nyerni az ipartársulat, ha bármelyiket az alelnöki székbe helyezheti.

## A Garni-szállodások mozgalma.

A budapesti garni-szállodák tulajdonosai csodálatosképpen eddig nem voltak tagjai a mi ipartársulatunknak.

A rideg elzárkózás okaiul sok furcsa magyarázat keringett. Többek közt, hogy ezek a kis szállodák egész más hivatást teljesitenek és hogy őket nem lehet a szó szoros értelmében szállodásoknak tekinteni.

Ez a magyarázat azonban sehogy sem állhat meg és egyszerüen feje tetejére állitja az erkölcsi bizonyitvány intézményét. Ugyanis a garni-szállósok is csak hatóságilag kiadott erkölcsi bizonyitvány alapján nyerik az üzleti jogosultságot, már pedig erkölcsi bizonyitványt csak feddhetlen, tisztességes fővárosi polgárok kaphatnak.

De azonkivül, hogy tisztes, derék polgárok, van köztük elég olyan képzett, intelligens, müvelt uri ember is, akikkel csak nyernénk.

Ha valaki megunja a csizma-puczoválást és vendéglős lesz, nem utasithatjuk vissza, sőt szeretettel kell befogadnunk az ipartársulatba.

Nem szabad tehát éppen azokkal szemben válogatósaknak lennünk, akik friss szellemet és nemes anyagot hoznak be az ipartársulatba.

A garni-szállósok most mozgalmat inditottak, hogy belépjenek az ipartásulatba.

Egyik derék fővárosi kis szállodás Pallai Miksa értekezletet hivott egybe, melyen a belépést inditványozta, mit el is fogadtak.

E mozgalom ügyében lapunk felelős szerkesztője Ihász György fel is kereste ipartársulatunk érdemes elnökét, Gundel Jánost, aki oda nyilatkozott, hogy a kis szállósokat ő maga is szivesen látná a társulatban, amennyiben italmérési joggal is rendelkeznek és erkölcsi alapon állanak.

A mi álláspontunkon volt tehát Gundel János is.

A kis szállósok most megvalósitják szándékukat és mi örömmel üdvözöljük őket, mert ezzel is csak társulatunk gyarapodását, haladását és virágzását látjuk elősegitve.

Bizony jobb volna, üdvösebb is, okosabb is, hasznosabb is, ha a kisvendéglősök is meggondolnák végre magukat és abbahagyva az áldatlan szertevonást, csatlakozásukkal gyarapitanák a saját erejüket.

A békétleneket, szájaskodókat hagyják magukra és jöjjenek ők is mihozzánk — boldogulni.

## A vendég-fogadás művészete.

Egy megható, példás történet áll ime előttünk, magyar vendéglősök előtt. Jókai tollára illő.

A történet eleje a következő:

Néhány évvel ezelőtt egy elegáns, szép magánfogat robogott el naponta a Stefánia-uton, a fővárosi előkelő uriközönség kedvencz kocsi-korzóján. A hintóban két tüzes, vagyontérő orosz trapper fogva, a bakon inas és a hintó kényelmes puha bőrpárnáin egy bájos urasszony, Budapest egyik leggazdagabb, legtiszteltebb asszonya. Egész házsorok vallották urnőjükül s amerre elhaladt, repültek előtte a czilinderek.

Ez az urnő Holtzspach Nándor dusgazdag fővárosi épitész neje...

A történet vége pedig a következő:

Budán, a Hüvösvölgy legtündéribb helyén emelkedik egy pompás szálloda, az «Orvvadász». A kerti helyiségben egy bájos urnő jár-kel asztaltól asztalhoz. Nyájas, leereszkedő mosolylyal köszönti a vendéget.

— Jó napot kivánok! Örvendek, hogy felméltóztatott keresni bennünket. Meg van elégedve a kiszolgálással?

És megy sorba nyájasan, udvariasan és megkérdi sorba a vendégeket, kinek mi óhaja van, hogy érzi magát, nincs-e valami panasza vagy hiánya.

Dehogy is van, senkinek! A személyzet, amelynek a felszolgálás a kötelessége, olyannyira szereti ezt az urnőt, hogy érte mindenre kész, csakhogy az ő vendéglőjét gáncs, panasz ne érje.

Megjelenik egy barátságos, nyájas ur is, rendelkezik a pinczérekkel, majd elbeszélget üzleti dolgokról a feleségével.

Ez az ur és ez az urnő: Holtzspach Nándor, a volt dusgazdag fővárosi épitész és neje.

Egy váratlan vagyoni tönk elsöpörte a házakat, a hintót, a vagyont, de az önbizalmat nem, mert e nagylelkü és nagygondolkozásu emberek nem csüggedtek el.

Isten nevében, a hitnek erejével, öntudattal és bizalommal beirtak egy szép regényt a magyar vendéglősipar történetébe, vagyonuk megmaradt roncsával kimentek a Hüvösvölgybe, vendéglőt nyitottak és most ott állitják a világ elé nap-nap után a munkálkodás legdicsőbb példáját.

Kalapot előttük!...

*

Ime egy urnő, aki gazdag volt, előkelő volt, ünnepelt volt, meg tudja mutatni, hogy hogyan kell dolgozni. Példát ad arról, hogy mint kell annak letenni az oktalan büszkeségről, aki vendéglőt nyit s a vendégek után akar megélni.

Ő tisztában van a «vendégfogadó» ősi fogalmával, hogy ott a vendéget «fogadni» kell. Ő most ott a házi gazda és fogadja csak ugy a vendégeket, mint mikor a palotájába jártak, a különbség most csak az, hogy elfogadja érte a költséget, mert most már rá van utalva.

*

Például szolgálhat ez minden vendéglősnek.

Van olyan vendéglős is, aki mint csapos-legény furta be magát egy vendéglőbe, véletlen szerencse folytán rá maradt a vendéglő és meggazdagodván, most föltett sapkával, szivarozva kártyáz a vendéglőjében és a vendéget legföljebb hangosan kikritizálja, ha neki nem tetszik valamelyiknek az orra, vagy a véleménye.

Ezek, akik szégyenére vannak iparunknak, most példát vehetnének ettől az urnőtől, hogy milyennek kell lennie a vendéglősnek.

Példát vehetnének a tekintetben is, hogy a vagyonban sem lehet elbizakodni, mert ime a vagyon mulandó.

Az udvariasság ellenben nemcsak hasznos, hanem egyik fő ismertetője az emberi müveltségnek.

## Ezüst lakadalom.

— Vendéglős házaspár ünnepe. —

Nincs annál szebb, fenköltebb dolog, mint mikor egy boldog házaspár megéri hitvesi szeretetben eltöltött házasságának huszonöt esztendejét.

Egy fertályszázad nagy idő az emberi életben s boldogoknak vallhatják magukat azok a házaspárok, akik kevés szenvedés közt, az élet viharainak nagyobb csapásai nélkül érték meg azt.

Most Diósgyőrött, 1906. augusztus hó 23-ikán lesz egy ily lélekemelő, szép ezüstmenyegző.

Lippnik Jenő Antal derék vendéglős kollegánk és kedves, nemeskeblü neje Lieskó Ágnes urasszony ülik boldog házasságuk huszonötéves fordulóját Diósgyőrött.

Lippnik J. Antal régi tagja a hazai vendéglősiparnak, mint a Metropol-szálloda vezetője is már közbecsült kollegánk volt. Évtizedekkel ezelőtt az Országos Kaszinó vendéglőse volt. Ebben a vállalatában nem kisérte a szerencse, mert bizony minden vagyonát elvesztve hagyta el 1897-ben az Országos Kaszinót.

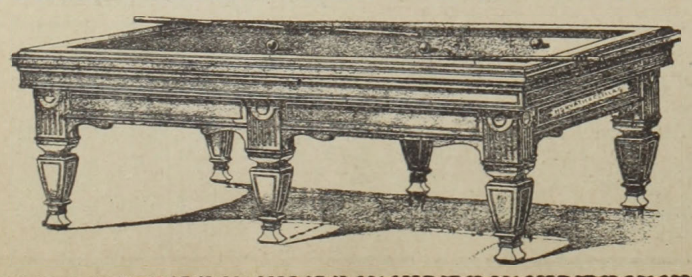
Törhetlen szorgalma, hűséges hitvesének odaadó munkássága azonban visszaszerezte az elvesztettet.

Miskolcz mellett a diósgyőri vas- és aczélgyár vendéglőjét vették át, amelyet immár azóta birnak.

Közel husz éves munkásságuk alatt egy kis vagyont is szereztek, Lippniknek Budapesten egy háza is van.

Isten tehát megsegitette őket, mint az istenfélő bibliai Jóbot, visszaadta vagyonukat s megengedte érniök, hogy szeretetben és boldogságban üljék meg ezüst-menyegzőjüket.

A fertályszázados szép ünnep alkalmából Isten áldását kérjük a boldog hitvestársakra!



HORVÁTH és CSILLAG

BUDAPEST, VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákó gyára.

Káveház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. TELEFON 95—3i.

Magy. kir. törv. bejegyzett czég.

Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

## A mi szégyenünk.

A pécsi járás borellenőrző-bizottsága nemrégen tartotta meg a pécsi járás főszolgabirói hivatalában ülését, ifju Brázay Kálmán elnöklete alatt. Az ülésen a borhamisitás ügyével foglalkoztak. Sajnos, borhamisitással, daczára annak, hogy már elég bőven termelnek bort, mégis nagyon sokan foglalkoznak. Megállapitották, hogy a pécsi járásban 1905. évben 5 esetben fedeztek fel hamis bort, amelyeknek előállitói szigoru büntetésben részesültek. A borhamisitók között legtöbb korcsmáros volt. Megbeszélték még a szükséges intézkedéseket, amelyekkel a bortermelők és korcsmárosok jobban ellenőrizhetők.

Hát a hivatalos jelentésben nem kételkedhetünk, igy hát csak pirulnunk kell megtévelyedett szaktársaink miatt.

Az ilyen elvetemültek a szégyen mellett kimondhatatlan kárt is okoznak a vendéglős-iparnak, mert gyanussá teszik a közönség előtt valamennyi vendéglőst s elriasztják a borivástól.

Éppen ezért minden tisztes vendéglősnek erélyesen kell követelnie, hogy a lelketlen pancsolók és hamisitók kérlelhetetlen szigorral sujtassanak; sőt maguknak a vendéglősöknek kellene egymásra ügyelniök s akit közülök gyanusnak találnak, hogy a tisztesség, a vendéglős-ipar jó hirneve és embertársaik egészsége ellen vétenek, juttassák a törvény és a közmegvetés kezére.

Mig ezt nem teszszük, mindnyájan szenvedni fogunk a közönség megszégyenitő gyanuja alatt.

## A nyugdijegyesület gyarapszik!

### (Mizériák a tagyyüjtés körül.)

Örömmel tapasztaljuk, hogy mint gyarapodik tagokban országos nyugdijintézetünk. Az érdeklődés egyre nagyobb és nagyobb arányokat ölt a nyugdijintézet iránt és most már az egész ország minden részéből tömegesen iratkoznak be a tagok.

Nagyon helyes ez igy, mert csak akkor fogunk eredményt elérni, ha egy hatalmas tábor támogatja a nyugdijintézmény üdvös eszméjét.

A nyugdijintézet ily örvendetes haladása mindenesetre elsősorban az igazgatóságot dicséri, amelynek tagjai fáradhatlan buzgalommal és lelkiismeretességgel töltik be feladatukat.

Az igazgatóság állandó közeget alkalmazott a tagoknak országszerte való összegyüjtéséhez. A megbizott taggyüjtő Delfin Samu, aki ezért rendes fizetést és százalékot húz.

Delfin Samu működését azonban nem mulaszthatjuk el némi megjegyzésekkel kisérni.

Biztos forrásból értesülünk ugyanis, hogy Delfin Samu a nyugdijintézet alakalmazottja taggyüjtés közben egyéb privát dolgokkal is foglalkozik. Az aláiró tagokat egyes lapok megrendelésére kapaczitálja. Több helyen gyüjtött megrendelést bizonyos szaklapokra és az előfizetés gyüjtéssel rendszeresen foglalkozik.

Ez pedig helytelen és elitélendő, akármilyen lapot kolportál is. Mert hivatalos minőségében nincs kizárva, hogy akármelyik szaklapot mintegy a nyugdijintézet hivatalos lapjának gondolja a közönség s ő neki, akinek a gyüjtésből haszna van, egy csepp oka sincs azt czáfolni, sőt inkább érdeke ugy tüntetni föl; ez pedig nemcsak a közönség és a többi szaklap, hanem az intézmény rovására is megy .

A nyugdijintézet taggyüjtője nézzen a dolga után, töltse be hivatását, kap érte rendes dijazást és jutalékot és ne csapjon föl ügynöknek, mert e foglalkozás az ő hivatásával össze nem egyeztethető, az az intézmény kárára van.

Hiszszük, hogy az igazgatóság el fogja tiltani attól, hogy tagok mellett előfizetőket is gyüjtsön, mert egy cseppet sem használ az intézménynek, ha közege a közönséget előfizetések gyüjtésével is zaklatja.

Delfin Samu legyen vagy ujság-ügynök, vagy taggyüjtő, de az nem engedhető meg, hogy az intézet költségén és rovására ujsággal is beügynökölje az országot.

## Üzérkedés a kasszirnőkkel.

Nincs igazán sajnálatraméltóbb asszonyi teremtés a földön, mint az a nő, aki arra van kárhoztatva, hogy éjjeli tivornya tanyákon, bizonyos füstös kávéházakban, virraszszon egész éjeken át a szilvoriumos üvegek közt, fanyar mosolylyal biztatva mulatásra a vendégeket.

Mióta a modern Magyarország kialakult, ugy a főváros, mint a vidéki városok kisebb-nagyobb éjjeli kávéházaiban és mulatóiban elmaradhatlan személyiség a kaszirnő.

Sok kényszerhelyzetbe jutott, bukott nő került oda a kassza mögé, néhány évtized óta. És számuk annyira elszaporodott, hogy az üzleti vállalkozók bizony válogathattak bennük, hogy melyik lesz vonzóbb, csinosabb a vendégek számára.

Persze fizetésük a legkevesebb, alig pár garas. Amit bájaikkal, fanyar mosolyukkal elérni birtak, ott a kassza mögött, az mind a tulajdonos zsebébe vándorolt.

Ugy látszik azonban, hogy az utóbbi időkben megszünt a kaszirnői mosoly hagyományos varázsa. Egyik uj kávéház a másik után nyilik, a konkurrenczia egyre nagyobb és azoknak a jámbor Paliknak a száma egyre kevesebb, akik egy mosolyért teljesen kihagyják magukat fosztani.

A kaszirnők is okosabbak kezdenek lenni és nem hajlandók a csekély fizetésért egyébre, csak ugy uk-muk-fuk, mint a följegyzések teljesitésére.

Ha a tulajdonos ur egyebet is akar, részesitse őket is a haszonban.

Ennek tulajdonitható, hogy egyes tivornyatanyákon, bizonyos kávéházakban a kapzsi vállalkozók egy felette piszkos intézményt hoztak be: a «czeh-kaszirnő» intézményét.

Bizonyos éjjeli üzletekben a kaszirnőket ujabban ugy alkalmazzák, hogy fizetést nem huznak, hanem a vendéggel megitatott czehek egy bizonyos százalékában részesülnek.

A piszkos spekuláczió arra van alapitva, hogy ezáltal a kaszirnő a legnagyobb mértékben ambiczionálva van a balek körülhálózására.

Ha a «Pali» pityókosan betér egy feketére, a kaszirnőnek bizonyára nagyobb kedve lesz beugratni néhány üveg pezsgőre, ha tudja, hogy a «Törley»-ből neki is kijár üvegenkint egy korona és nem mind a tulajdonos zsebébe vándorol, aki ha megunja őt, akkor dobja ki, amikor akarja.

Hát ez bizony nagyon okos gondolat, de egyben nagyon becstelen üzlet. A konkurrenczianak legalacsonyabb foka, az erkölcsi mételynek legundokabb produktuma.

Ez aláássa ipari tekintélyünket és megtámadja a közerkölcsöket. Aki ilyen módokhoz fordul, hogy magának kényelmes megélhetést és nagyobb üzleti forgalmat biztositson, annak nincs helye iparunkban, nincs helye a vendéglős és kávés polgárok között, mert megérdemli a hat évi fegyházat.

Az ilyen kaszirnőt is le kell csukni, ki kell tolonczolni, mert rosszabb és veszedelmesebb a legselejtesebb éjjeli pillangónál.

Akinek kaszirnő kell, az fizesse meg tisztességesen és ne kivánjon tőle mást, mint hogy hüségesen jegyezze föl a felszolgált dolgokat.

Amilyen aljas dolog fizetés nélkül főpinczért tartani, hogy az egzisztencziáját szabad lopásra alapitsa, százszor aljasabb dolog ilyenfajta czeh-kaszirnőt tartani, hogy az az ő jövedelmét és a saját egzisztencziáját a legnagyobb becstelenségre, balekfogásra alapitsa.

Van arra hatósági tilalom is, hogy a kaszirnőnek nem szabad a kasszából kilépnie és a vendég mellé telepednie.

Szerezzen a hatóság érvényt e tilalomnak szigoruan, ez mindnyájunk érdeke, mert az ilyen aljas, lelketlen üzérkedés legnagyobb szégyene szakiparunknak.

A berugott embernek is legyen annyi esze, hogy ne igya le magát egész a «Pali» stádiumáig.


# Felhivás
## a szaktársakhoz!

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTARSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a **mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**“ dicső szolgálatába mindannyian.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társas-reggelieiket a következő helyeken tartják:

Augusztus 24-ikén: *Pákai Kölber Elemér* vendéglőjében (Bittner Alajos utóda), I., Krisztina-körut 75.

Augusztus 31-én: *Nosek Ignácz* vendéglőjében, I., Alkotás-utcza.

Szeptember 7-én délután **uzsonna** *Krajcsovits Rezső* vendéglőjében *Mátyásföld.* Közlekedés a czinkotai helyi érdekü vasuttal.

### Társas-uzsonnák.

**A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának** tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Augusztus 24-én: *Viczkó Pálnál,* IX., Soroksári-ut 11. sz.

Augusztus 31-én: *Kovács Ferencznél,* IX.; Liliom-utcza 10. sz.

### „Jó barátok" összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik „**Jó barátok**" társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Augusztus 22-én *Volrab Ferencz* ur vendéglőjében, IX., Ranolder-utcza és Viola-utcza sarok.

Augusztus 29-én *Horváth József* ur vendéglőjében, IX., Soroksári-ut sarok (Vágóhiddal szemben).

Szeptember 5-én *Száger József* ur vendéglőjében, IX., Ranolder-utcza 31. szám.

Szeptember 12-én *Lukács Gyula* ur vendéglőjében, VI., Hungária-körut 101. szám.

Szeptember 19-én *Lukács János* ur vendéglőjében, I., Fehérvári-ut 14. szám.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Házvétel.** Wilburger Károly ipartársulatunk tevékeny tagja, társas reggelieink buzgó pénztárosa Nagydiófa-utczai házát eladván, az Ovoda-utcza 51-ik számu házat vette meg s folyó hó 1-től lakását ide helyezte át. Áldás, szerencse, erő és egészség környékezze uri hajlékában.

**Uj vendéglő.** Kaps József általánosan tisztelt és becsült szaktársunk, a Margitszigetnek évtizedeken keresztül volt bérlője, a Király-utczában levő «Király szinház» átellenében igen diszesen berendezett uj vendéglőt nyitott. Midőn uj vállalatához sok szerencsét kivánunk, ajánljuk e kedves helyiséget t. olvasóink becses figyelmébe.

**Tisztből vendéglős.** Megirtuk már egy izben hogy pákai Kölber Elemér, volt méneskari százados, nyugdijba lépett és vendéglős lett. Most Budán, a Krisztina-körut 75. szám alatt van rendkivül keresett, forgalmas vendéglője az egykori tisztnek. Ő nagyon beletalálja magát uj helyzetébe, rendkivül figyelmes, gondos házigazda, pompás konyhát tart fönn, mely neje, Kölberné urasszony kezelése alatt áll, aki kitünő gazdasszony. Büszkék lehetünk erre a kollegára és bár követnék sokan példáját, hogy minél számosabb képzett intelligens ember lépne erre a pályára, melyhez talán legjobban megkivántatik a kellő müveltség és kvalifikáczió.

**Fürdőélet Thurzófüreden.** A vadregényes szép Gölniczbánya legnagyobb nevezetessége, a pompás Thurzófüred, ez a kiváló klimatikus gyógyhely, mint örömmel látjuk, egyre nagyobb és nagyobb látogatottságnak örvend. A fürdőt mint klimatikus gyógyhelyet és hidegvizgyógyintézetet az idén már igen nagy számban keresték föl és jelenleg is 123 az üdülő fürdőcsaládok száma. A gyógyfürdő ily emelkedése Menesdorfer Károly polgármester kiváló érdeme, akit ezért valóban dicséret illet. A hazai notabilitások és kapaczitások között ezidőszerint ott időznek, többek közt: néhai Sántha kuriai biró családja, Juristovszky hadbiró őrnagy, Zubovits Fedor huszárkapitány, Janusiczky törvényszéki biró, dr. Opaczky pénzügyi tanácsos stb.

**Vendéglő átvétel.** Budapesten a József-körut 68. sz. alatt levő vendéglőt Ligeti Imrétől Herbszt Mihály volt hevesmegyei gazdatiszt vette át. Jó gyöngyösi borokat mér, konyhája magyaros, kiszolgálása előzékeny. Kivánunk neki sok szerencsét.

**Hasznos intézkedés.** A kultura terjedésével arányban mindinkább fogy a természetes méhlegelő területe. Ezen a bajon akart segiteni az osztrák vasuti miniszter a mult év tavaszán, midőn is sürgősen elrendelte az összes vasutigazgatóságoknak, hogy a vasuti töltések oldalait olyan növényekkel vessék és ültessék be, melyekből a méhek gazdagon mézelnek. Erre az intézkedésre nálunk is szükség volna, mert a méztermelés emelkedésével az egészséges mézitalok is kereskedelmi forgalom tárgyát képezhetnék.

**Változás.** A kassai „Schalkáz Nagyszálló R. T. igazgatóságának eddigi elnöke Éder Ödön, volt országgyülési képviselő, Kassa szab. kir. város polgármesterévé választatván, helyébe: Siposs A. Gyula kamarai elnök választatott meg.

**Hymen.** Deutsch József főpinczér eljegyezte Laczina Mariskát, a csikszeredai «Vigadó» bérlőjének bájos, szép leányát. Boldogság legyen frigyük kisérője.

**Vendéglő átvételek.** Sümegen a Mojzer-féle jóhirü vendéglőt Szelestey Géza szaktársunk f. évi szeptember 1-én veszi át. Sok szerencsét kivánunk t. szaktársunknak. — Budapesten az Akadémia-utczában levő volt Gundel-féle vendéglőt Sebald József vette át. Üdvözöljük.

**Párisi-bodega.** Budapesten a Nagymező-utcza 22. sz. alatti párisi bodegát Rosenbach M. szaktársunk vette át.

**Uj disztag.** A somogymegyei vendéglősök egyesülete Städler Károly illusztris szaktársunkat disztagul választotta.

**A baldóczi Deák-forrás** szolgáltatja a legjobb borvizet, nemcsak azért, mert a bor zamatát nem veszi el s rendkivül hüsitő hatásu, hanem azért is, mert erősitőleg hat a vérre és gyomorra. A közönség mindjobban kedveli ezt a kitünő ásványvizünket; ezért, valamint olcsóságánál fogva is csak a maguk hasznát gyarapitják a vendéglősök, ha a külföldi, méregdrága pancsvizek helyett a baldóczi Deák-forrást tartják és ajánlják vendégeiknek. Megrendelhetők Szántó Miksa tulajdonosnál, Budapest, IV., Régi posta-utcza 10.

**Eljegyzés.** Pápay Zoltán győri vendéglős eljegyezte Kovács Mariska kisasszonyt ugyanott.

**Esküvő.** Élő Jozsef az Andrássy-uti Kass-nagyvendéglő kedvelt főpinczére f. hó 2-án tartotta menyegzőjét Pedy Emilia kisasszonynyal. A lakoma a városház-utczai Gömbös-féle vendéglőben vigan folyt le, melyen a nagyszámu szaktársak közül jelen voltak Kittner Mihály, Czipóth Ferencz, Dékány Sándor stb.

**Uj kávéház.** Budapesten a Kis-stáczió-utcza 5. sz. alatt Szántó Ernő kávéházi helyiségét teljesen megnagyobbitva, ujonnan berendezte s azt a napokban megnyitotta. Sok szerencsét!

**Üzleti hirek** Kedovits Mihály Eperjesen a «Fekete sas» szálló főpinczéri állását foglalta el. — Parczer Rezső Keszthelyen a «Hungária» szálló főpinczéri állását tölti be. — Budapesten a «Császár-fürdő»-ben Schóber István, mint főpinczér működik, a Szt.-Lukács-fürdői szálloda üzletvezetője pedig Wezl Károly lett.

**Szakácsok elhelyezése.** A Magyar Szakácsok Köre» elnöksége tisztelettel értesiti a t. szállodás és vendéglős urakat, valamint a főurakat, hogy szakképzett szakácsokat ingyen közvetit. Megkeresések a Kör elnökségéhez, Budapest, IV., Régi posta-utcza 11. sz. küldendők.

**A vendéglők mintája.** A székesfővárosban az utóbbi időkben sok szép, uj, modern, pazarul berendezett és raffinált izléssel kiállitott vendéglőt láttunk megnyilni. Az az uj vendéglő azonban, amelyet Fischer Zsigmond jeles szaktársunk a Teréz-körut 20. szám alatt nyitott meg e hó elején, a maga nemében oly páratlan szép, hogy a vendéglők mintájául szolgálhat. E szép vendéglő valóban a képzelhető legnagyobb kényelemmel és a legmodernebb irányban van berendezve, ugy, hogy egy látványosságot mulaszt el az a szakember, aki ezt meg nem tekinti. A menyezet és faldiszitéseket Sátori Frank, Wölker Asbestoid dombormü és épületdiszitmények gyáros czég készitette, amely munka nemcsak hogy legtartósabb, de legszebb is a világon. A jeles czéget a berendezés minden reklámnál ékesebben dicséri. A konyha és az italok is kitünőek, az ügyes személyzet élén pedig Palugyay Károly, a hirneves főpinczér áll.

**Barokaldi vendéglője.** Barokaldi György a városligeti czirkusz kedvelt, népszerü rendező-igazgatója és a Hermina-uton levő hires Garibaldi-kert tulajdonosa, most ismét vendéglős lett. A Garibaldi-kertet eddig bérbe adta ki, minthogy azonban a bérlők a kertet nagyon hanyagul kezelték és az üzleti forgalmat egészen megrontották, most személyesen vette kezelésbe, hogy a kert régi népszerüségét és látogatottságát helyre állitsa. Az uj gazda keze már is meglátszik a hires mulató-helyen, mert már hétköznapokon is szép közönség látogatja a kertet. A kertben vasárnap délután a nyilt szinpadon pompás orfeum-előadások vannak, valamint kitünő zene. A borok is kitünőek most, mig a pompás konyha Fehrerné urasszonyt, a kedves, rokonszenves és páratlan gazdasszonyt dicséri. A Garibaldi-kertben most minden pénteken halvacsora van.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)




A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, hólyaghólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizeleti nehézségeknél, a czukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emeszthető! Csiramentes!

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*

**Omnibusz.** Több nyitott és csukott omnibuszkocsik, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak **eladók.** Bővebbet a tulajdonosnál;

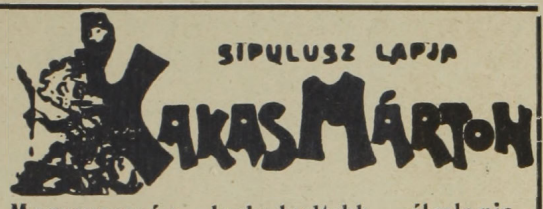
**Budapest, VIII., Magdolna-utcza 4.**

**Nyilatkozat.**

Örömömre szolgál közölhetni, hogy a „Kristályforrás" ásványvizet egyenletes nem igen magas ásványtartalma, továbbá szénsavtartalma miatt egyéb ismert ásványvizekkel egyenértékünek tartom. Ize remek, hatása kitünő.

**Med. Dr. Rudolf Neumann,**
Wien, II., Hauptstrasse 82

VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER" BORHOZ LEGJOBB!




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

**Hirdetmény.**

Egy igen élénk vidéki városban, sok hivatalok, 4 országos vásárral egy kitünő forgalmu
**nagy vendéglő**
egy katholikus egyénnek a szakmából 10 évre
**bérbe adandó.**
Az átvételhez 7000 korona szükséges csupán.
Bővebb értesitéseket ad
**KESZLER GÁBOR, DÁRDÁN**
**(Baranya megye.)**

Budapesti
központi tejcsarnok szövetkezet
Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.
Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.
diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fióküzletek a város minden részében.

**Csillaghegyi forrásviz**
**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**
Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**
Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)
Fővárosi iroda és raktár:
**III., Lukács-utcza 2.**
Telefon 79—78. Telefon 79—78.
**Tulajdonos:**
**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

**Ó-fehér bor**
**90 hektoliter,** 1904. évi termésü, zöld-fehér bor eladó. A bor a gyöngyöstarjáni **Hajnalhegyen** termett, amely hegy termése régi időktől visontai bor számba kelt el.
**Rigó Alajos** lapszerkesztő, **Gyöngyös** (Hevesmegye).

**Hirdetmény.**
**Gyulán a Kossuth Lajos-u. 13. sz. a. ujonnan épitett**
**Békésvármegyei Kaszinóban**
a vendéglősi állás
**1906. október 1-én betöltendő.**
A vállalkozók a **javadalmazást és a vendéglős kötelességeit,** valamint a szerződés feltételeit **Hoffmann Mihály** ügyvéd kaszinói igazgatónál **Gyulán**, a kör helyiségében megtudhatják.

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER SAVANYÚ-KÚT

**Szállodai üzletvezető**
12 és 4 éves bizonyitványnyal, **magyar, német** és **franczia nyelvekben** gyakorolt és megbizható, bárminő hasonló állást elfogad. Czim a kiadóban.

**Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő**
**BUDAPESTEN.**
**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők** a legmodernebbül berendezett
**vizgyógyintézet**
bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.**
**Szt. Margitszigeti üditőviz:**
elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.
**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**
Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).
**Állandó orvosi felügyelet.**
**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**
Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:
**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.**

Minden időben **legjobb minőségü**
**„„„ borokat „„„**
szállit hordókban és palaczkokban
**Reiszman Ignácz**
szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**
ALAPITTATOTT 1856.
**Környékbeli telefon-szám: 8.**

A világhirü müncheni **Paulaner sör**
**(Paulanerbräu) a Salvatorpinczéből ezentul**
PRINDL NÁNDOR vendéglősnél
**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**
**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**
Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szives-kedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják,** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**Prindl Nándor**
**vendéglős**
a müncheni „Paulaner-sörfőzöde" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője
**Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST**, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

# Kardos Ferencz

ELECTROTECHNIKUS

**Bpest, IV., Károly-körut 22.**

Telefon 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80—02

Villamos csengők, telefonok, villamos világitás, villamos motor képviselete.

Viliámháritók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerü motorral.

Központi telepek villanyvllágitásra való berendezése.

Városok, falvak, intézetek, magánépületek, szállodák, fürdők, és lakások berendezése.

**Költségvetés ingyen.**

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

# „RAPID“

**borderitő-por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

# Nemcsák Mihály

**vendéglője**

**Budapest, V., Lipót-körut 21. sz.**

**(Koháry-utcza sarok).**

Vidéki közönségnek a legalkalmasabb gyülhelye, a nyugati pályaudvar közelében. **Saját termésü kitünö borok.** — Jó magyar konyha, olcsó árak. **Fiók-üzlet:** Szabadság-tér 5. sz. vagy Váczi-körut 40. sz.

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

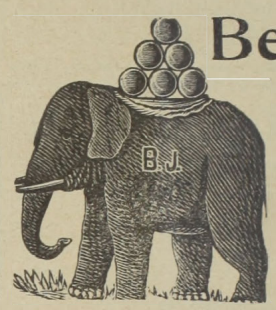
## GLÜCK MÁRTON-nál

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai** fehérnemüekben.

# Beitz János




müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST,**

**VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

**Budapestnek a legnagyobb szenzációja!**

**ezidőszerint**

# TAKÁCS FERENCZ

**óriási üveg-, porczellán- és zománcz-edény központi áruháza**

**BUDAPEST, Baross-tér 4, (Kerepesi-ut sarkán) és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erös tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**

**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**

**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

**Baldóczi-ásványviz.**

# BALDÓCZI „DEÁK“-FORRÁS

## a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásvíz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

**Baldóczi-ásványviz.**

**Baldóczi-ásványviz.**

**Baldóczi-ásványviz.**




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

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

**Seifert Henrik és Fia**

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**Hirdetmény.**

A **Bácsalmáson** épült

**„Nemzeti szálloda"**

(kávéház, vendéglő és mellékhelyiségei)

**az 1906. év október hó 1-től számitandó 5 évre bérbeadatik.**

Pályázni kivánók ajánlataikat a Bácsalmási Takarékpénztár Részvénytársasághoz nyujthatják be.

Bővebb felvitágositások **GRANAUG LIPÓT** bácsalmási lakóstól kaphatók.

**Az épitőbizottság.**

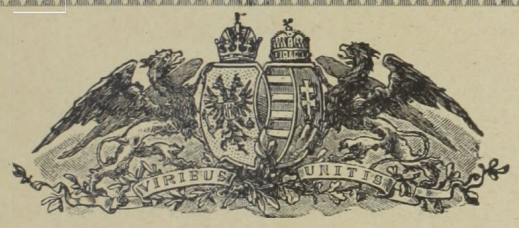
**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital**. Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 forint. Diszesebb kivitelben fényezve 180 forint.** Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Több kitüntetés tulajdonosa




Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23. TELEFON 59—23.

**MAHUNKA IMRE** cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

**BUDAPEST**

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

**SCHWARZ NÁNDOR**
**HORDÓGYÁR FASSFABRIK**
**BUDAPEST V. VISEGRÁDI U. 46.**

· GYÁR: BUDAPESTEN · · GYÁR: ŽUPANJE (SZLAVONIÁBAN) ·



**Uj gyógymód!**

**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert**, külföldön is szabadalmazott magyar találmányu

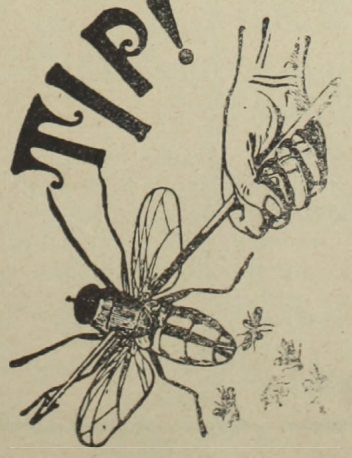
**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja**, az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Löffler Emil**, 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáulani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik**, Hársfa-fürdő, Bereg megye.




**TIP légypapir.**

Egy-egy légypapir 1000 legyet fog, mely nem dobandó el,

baromfinak kitünő takarmány.

**100 darab 5 korona.**

**DETSINYI FRIGYES**

**Budapest, V., Marokkói-utca 2.**

A nevezett légypapirt vendéglőmben kipróbáltam és legmelegebben ajánlhatom.

**Takács János** vendéglős, „Erzsébet"-sósfürdő.




◎ A szállodai és vendéglői segédek ◎
I. évfolyam. **szakközlönye.** I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagja ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**

**ELADÓ BOR.**

Saját termésü **ó- és uj, fehér és vörös hegyiboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállitom

Árjegyzéket kivánatra bérmentve küldök.

**Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz**
**Fehértemplomi-ut 39.**

**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

**AJÁNL**: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak**: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér,** egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** **Budapest**
**Városi iroda: VIII., József-utcza 36.**



és kamarai szállító. **SERFŐZDÉJE** **Kőbányán.**
**Saját palaczk-töltés.**

**Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét,**

**Különlegesség: dupla maláta kósör kőcserépben. Nagyobb sörmennyiséget** saját jégkocsijaiban szállit.

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva-féle, görög-** és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü
# Bodega de Santa Maria
## Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

# A Budapesti légszeszgyárak
## felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst“-féle lámpák,** foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

## Szepesbéla város tanácsától.

112. szám.
1906. gazd.

# Bérbeadási hirdetmény.

Szepesbéla város alólirott tanácsa ezennel közhirré teszi, hogy a város tulajdonát képező

## „Barlangliget“

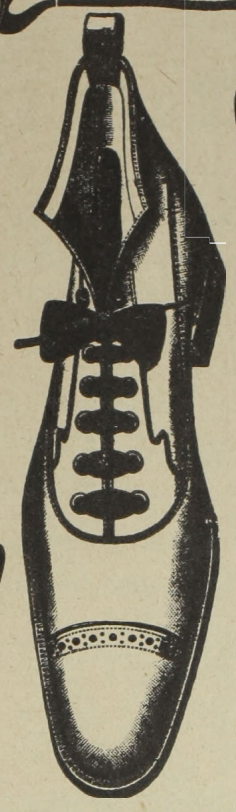
**gyógyfürdőt** az ottlévő **vendéglőkkel, szállodákkal, cseppkőbarlanggal, villamosvilágitási művel** és mindezekhez tartozó **leltári tárgyakkal** együtt

## 25—30 évre bérbeadni kivánja

olyan vállalkozónak, aki elég biztositékot nyujthat arra, hogy a **fürdő helyes irányu kezelése és emelése érdekében** a bérlet tartama alatt megfelelő befektetéseket is eszközölne. Bővebb felvilágositásokkal szolgál

**Szepesbélán**, 1906. julius hó 28-án

**A városi tanács.**



# Czipők

**Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhirü kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával**, mert czipőink **jóságának** megóvására ilyen kotyvasztékokra **szükség** nincs. — **Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.**

**!! Minden czipőnk kézimunka !!**

**Mérték** utáni **rendeléseket vagy orthopäd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésesebben készitik el.**

**Czipőink elegáns formáikról hiresek !!**

## Pinczér-czipők

**chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.**

# A SARU-czipővállalat

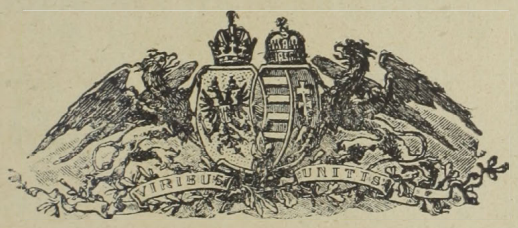
**a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.**

**Telefonszám 9.**

**Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.**

**(A Népszinház közelében.)**

**Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni !**




# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint** mindennemü **rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az** 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

**Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.**

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

## EBERHARDT ANTAL

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállitók

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünö minöségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

Pozsonyi kiállitás aranyérem.

Kolozsvári kiállitás egyedüli állami nagyérem.

# BORSAJTÓK ÉS SZŐLŐZUZÓK

**Szabadalmazott külömbzéki emeltyüs sajtók. Hidraulikus borsajtók,** felső nyomással, szabadalmazott léczkosarakkal. Fa- és vasállványos **sajtók két kosárral.** — Legujabb szerkezetü szőlőzuzók, kupos hengerekkel. — **Javitások szakszerü kivitele.**

Levélczim: **Röck István Budapest,** postafiók.

TELEFONSZÁM: **73—84.** és **73—85.**

SÜRGÖNYCZIM: **RÖCKÁR BUDAPEST.**

Városi raktár: **IX. ker., Soroksári-utcza 24. sz.**

## Röck István gépgyára és vasöntödéje

## BUDAPEST, I., BUDAFOKI-UT.

Közlekedés a gyártelepre: Ferencz József-hid budai hidfőtől a budafoki villamos vasuton szakaszjegygyel ‚Röck-gyár‘ megállóig.

Árjegyzék dijtalanul rendelkezésre.

Vasuti szállitmányok **Budapest—Kelenföld vasutállomásra küldendök**

## Felső-Pulya község Előljáróságától.

# Hirdetmény.

**Felsőpulya** község

# nagy vendéglője

mely áll **3 vendégszoba, konyha és a vendéglős lakásául szolgáló 2 szobából, 1 mészárszék, pincze, mosókonyha, kocsiszin, jégverem, két istálló** és egy 980 □-öl utczai kertből **1906. év szeptember 20-án délelőtt 10 órakor** nyilvános árverésen **1907. január 1-től bezárólag 1909. deczember 31-ig**

# bérbeadatni fog.

**Felsőpulyan** van szolgabiróság kir. járásbiróság, adóhivatal, takarékpénztár, a sorozás, ellenőrzési szemlék, adótárgyalások, fenti heiyiségben levő községi tanácsteremben tartatnak. Négy országos vásár szintén a vendéglő közvetlen közelében tartatik.

Az árverési feltételek a közjegyzői hivatalban betekinthetők.

Kelt **Felső-Pulyán,** 1906. év augusztus 12-én.

*Körmendy János,* körjegyző. *Kulman János,* biró.

## Vendéglőmegnyitási jelentés!

Tisztelettel értesitem a n. é. közönséget, hogy

# uj vendéglőmet

**VI., Király-utcza és Eötvös-utcza sarok**

**(a Király Szinházzal szemben)**

**f. hó 14-én, este 6 órakor, megnyitottam.**

Kiváló tisztelettel

**KAPS JÓZSEF**

**a Szt.-Margitszigeti vendéglők éveken — át volt bérlője és vendéglőse. —**

## Balf kénes gyógyfürdő igazgatóságától.

# Balf gyógyfürdő vendéglője

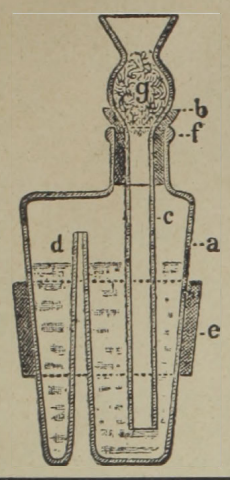
**1906. évi október hó 1-től kezdve**

# 3 évre bérbeadandó.

**Évi bér 1000 korona. Bővebb felvilágositásokkal**

**Balf gyógyfürdő igazgatósága szolgál.**

# „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

A „**BACHUS**" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | | 3.50 | | 3.— | 2.50 | |

## BACHMANN ÉS TÁRSA

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

Kapható **Kertész** Tódornál Budapest, Kristóf-tér és minden pinczefelszerelési üzletben.






SEC SEC

# TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

(BUDAPEST).



ALSÓ-JÁRAI OLVASÓ-EGYLETTŐL.

## Hirdetmény.

Az „**alsó-járai Olvasó-egylet**" ujonnan épitett házába **házilag kezelt italmérésére**

## kezelőül házaspárt keres.

A feltételekről az „Olvasó-egylet" elnöksége ad felvilágositást.

Az ajánlatok folyó évi **szeptember hónap 6-ikáig** adandók be. Az állás október hó 1-én foglalandó el.

Czim: **Alsó-járai Olvasó-egylet Elnöksége. Alsó-Jára.** (Tordaaranyosmegye.)

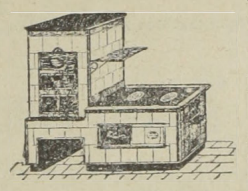


# Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.



## LAKOS LAJOS takaréktüzhely-gyáros BUDAPESTEN.



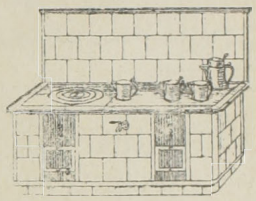
császári és királyi udvari szállító.

Gyár: **VIII., Bezerédy-utca 8.**

Iroda és raktár:

**IV. ker., Váczi-utcza 40 sz.**

Irányi-utcza sarkán.



Készit és raktáron tart takaréktüzhelyeket minden alakban és kivitelben.



# BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első **hirneves bortermelőktől** a legjutányosabb **áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

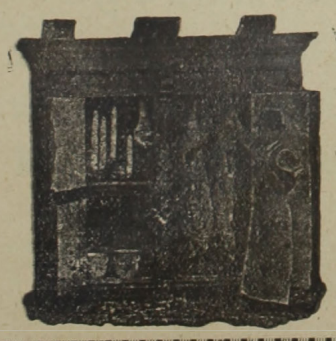
Árjegyzék ingyen és bérmentve.



**Legujabb találmány!**

# Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus** és **sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:

## Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

**Terez-körut sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében.)



**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt prés-házainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

# Sajt nagykereskedés.

Szállodások, vendéglősök és kávéházak nagy szállitója.

## JUNG PÉTER

**sajt, vaj és csemegeáru nagykereskedése**

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: IV., VÁMHÁZ-KÖRUT 12., Fióküzlet: VII., GARAY-TÉR 5. SZ.

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelék-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

**Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyersan és pontosan szállittatnak. Árjegyzék kivánatra ingyen.**

# Vendéglő egybe kötve hentesüzlettel eladó.

Bővebbet a tulajdonosnál **KISS MIHÁLY, APCZ (Hevesm.)**

## Modern asztalos és kárpitos BUTOROK

**saját készitmény** óriási választékban kaphatók

FÁY ANTAL-nál, butorgyári raktár

Telefon 44—71 Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71

## Villamos

**világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos** brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-. gáz-**, és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „SIMPLEX“ vizszürők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: IV., Ferenczieк-tere 4.

## Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

Szt.-margitszigeti

## üditőviz

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANCOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 17. szám. Budapest, 1906. szeptember 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Kongresszus előtt.

Ismét eljött a szép szeptember!

A szokott őszi kép. Semmiben sem változik a tavalyitól.

Lesüt az utolsó nyári verőfény, érleli a szőlőgerezdet. A fecskék, gólyák vándorutra készülnek jobb hazába. A magyar föld vig szüretre vár.

Az országban pedig megint megmozdult egy hatalmas testület. Jön egy csoportba, sereglik egybe, mint a vándor fecske.

Olyan árva talán mind az, csak annyiban különbözik, hogy ragaszkodik ehhez a földhöz és itt akarja föllelni boldogulását.

A magyar vendéglősség ismét csoportosul, ezúttal Miskolcz városába.

Egy év mult el a legutóbbi kongresszus óta.

Azt még törökálló Győr városában tartottuk.

Haladtunk, fejlődtünk azóta?

Semmit!

Vivtunk ki valami nagy eredményt?

Semmit!

Egy év végre is nem nagy idő! Évtizedes bajokat nem lehet perczek alatt orvosolni.

Hej, de nagy fordulatok álltak be az alatt, mig onnan Győrtől eljutottunk idáig, Miskolczig.

Fordulatok, amelyek talán vendéglős iparunk egész jövőjére örvendetes kihatással lesznek.

Fordulatok, amikkel most már komolyan számithatunk a kongresszuson.

A tél csodát teremtett. Kihajtott egy kis virágot.

Megtermett Magyarországon a piros — tulipán!

Nemzeti kormány jött haza Bécsből!

A király minisztere Kossuth. És a király minisztere elfoglalja a bársonyszéket egy hatalmas szózattal: *kikapcsoltunk egynéhány közjogi kérdést egy időre, de ez idő alatt hatalmas ipart kell teremtenünk, hogy esetleges jövendő megpróbáltatásokkal egy fejlődött hatalmas gazdag ipari állam állhasson sikeresen szembe!*

Megszünt az a kormányzati szellem, mely amikor iparról volt szó, nem ismert irgalmat. Megszünt az a szellem, mely a nyomor és szenvedésben gyönyörüségét lelte.

Uj éra, uj szellem virradt! Kinyilt a tulipán. Eldörgött a hatalmas szózat: *„mindent az iparért!“*

Hát most itt vagyunk mi, magyar vendéglősség! Van-e hasznosabb, van-e fontosabb, van-e szükségesebb, van-e magyarabb és hazafiasabb iparág, mint a vendéglősipar Magyarországon?

Van-e iparág, melynek égetőbb szüksége van a kormányhatalom gyámolitására, támogatására, mint a mienk?

És — van-e sulyosabban terhelt, kevésbbé pártolt, mint a mienk?

Mi kell még ide?

Összetartás, egy kis összetartás!

Szeressük egymást, óvjuk egymást, értsünk egyet!

Ragaszkodjunk egymáshoz oly szivósan, oly elválaszthatlanul, mint egyik lánczszem a másikhoz.

A kormányhatalom kimondta a jelszót, a mi feladatunk, hogy okosan, egyesült erővel, impozánsan szóljunk: itt vagyunk!

Legyen ott az egész vendéglősség Miskolcz városában.

Ne húzzon egyetlen egy se erre vagy amarra, legyen egyetlen és hatalmas és induljon ki Miskolczból a vendéglősség szive dobbanása.

Rajtunk mulik most minden.

Bűn és vétek volna a legkedvezőbb időt elmulasztani boldogulásunkra!

Rajta vendéglősök, munkára! Itt az idő!

Köszöntünk benneteket nemes Miskolcz városában!

Munkálkodjatok serényen, segiteni fog benneteket az Isten és munkáitokon rajt lesz az ő áldása.

## Figyelmeztetés.

A budapesti vendéglősök szakirányu tanonczi skolájában az 1906—1907. iskolai évre a beiratás szept. 10-én kezdődik és tart 16-ig, mindenkor d. u. fél 5-től fél 7-ig.

Tanköteles, tekintet nélkül korára, minden tanoncz (borfiu, szakácsfiu, portás és szállodás.

A szeptember 16-ig be nem iratkozott tanonczokat a tanköteles tanonczok nyilvántartási lajstroma alapján, mint iskolakerülőket az illetékes kerületi előljáróságokhoz — mint elsőfoku iparhatóságokhoz — a szakiskola igazgatósága haladéktalanul feljelenti.

A rendes előadásokat szeptember 17-én délután 4 és fél órakor kezdjük meg.

A t. főnök urak (gazdák) figyelmébe ajánl-

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. díjmentesen. Alapitási év 1819.

juk az 1884. évi VII. t.-cz. (ipartörvény) rendelkezéseit a tanonczok iskoláztatására vonatkozólag, ugyszintén az 1893. évi 33,574. számu miniszteri rendeletet is.

A jelzett törvény és miniszteri rendelet értelmében a szakirányu iskolába, mely a kötelezett inasiskola gyanánt áll fenn, minden vendéglőstanoncznak járnia kell.

A t. főnök urak (gazdák) figyelmébe ajánljuk továbbá azt is, hogy a székesfőváros tanácsának rendelete értelmében a kerületi előljáróságok olyan vendéglőstanoncznak, a ki szakiskolai bizonyitványt felmutatni nem tud, nem adnak munkakönyvet.

A saját jól felfogott érdekükben óvakodjanak tehát a t. főnök urak olyan tanonczokat alkalmazni, akik nem tudják igazolni, hogy szakiskolába jártak vagy járnak, mivel — ismételjük — az ilyen fiuk munkakönyvet nem kapnak.

Budapest, 1905. augusztus 15-én.

A Budapesti Vendéglősök Szakirányu Tanonczi skolájának Igazgatósága:

*Walter Károly*, igazgató. *Glück Frigyes*, felügyelő-bizottsági elnök.

## Egészségügyi rendőrséget!

A vegetáriánusok és egyéb növényevők ugyancsak furcsa meglepetésben részesülnek, ha az alábbi czikket elolvassák.

Mert nem kevesebbről van szó, mint arról, hogy az ő kedvencz ételeikben, a zöldség és főzelékfélékben, oly alattomos méreg lappang, mely ezrével szedi áldozatait.

Az utóbbi időben igen sürüek a vakbélgyuladási esetek, amelyek hamarosan sirba is viszik a beteget.

Néhány ezer és ezer áldozata volt az utóbbi időben is a vakbélgyuladásnak.

Az orvosok sokáig kutatták ezen sokszor észlelt veszedelmes kór okát és végre több orvos rájött, hogy a vakbélgyuladás a főzelékevésből származik.

Sok zöldségtermelő ugyanis műtrágyát használ a zöldségnek nevelésére.

A műtrágyával termelt zöldségbe bizonyos méreganyag jut, mely a vakbélgyuladást előidézi.

Ennélfogva tehát az orvosok eltiltják pácienseiket a főzelékevéstől.

Az orvosoknak ez az állitása nem lehet minden alap nélküli. És ezért égető szükség volna hatósági intézkedés utján tiltani el a termelőket a műtrágya használatától.

Ebből az esetből kifolyólag igen alkalomszerünek tartjuk ismét fölvetni egy közegészségügyi rendőrség fölállitásának az eszméjét.

Tudjuk jól, hogy a becsületes magyar vendéglősipar rovására nem egy olyan lelkiismeretlen spekuláns akadt már, aki valósággal megmérgezte a vendégeit. Nemrégiben sült ki, hogy a fővárosban a VI. kerületben egy ily vállalkozó kalandor kimérte a kutyák és a macskák husát nyul gyanánt a szegény népeknek.

A tej, bor, vaj és egyéb élelmiszerek hamisitása napirenden van s ha rajt csipik őket, megbüntetik a hamisitókat pár koronával, amit könnyen kifizetnek az összeharácsolt ezrekből, melyet a közönség megmérgezése árán szereznek.

Azért oly fontos iparág a mienk, mert az egész társadalom egészségügyét érinti. A nagyközönség vendéglőkre van utalva. A vendéglő ipar üzését tehát képesitett, szakavatott becsületes egyénekre lehet csak bizni.

A közegészségügyi rendőrség létesitése nagyon megkönnyitené a becsületes vendéglősök helyzetét, mert a közönség bizalommal mehetne a vendéglőkbe, mig a kufárok és lelkiismeretlenek, akik méreggel is készek a közönséget megetetni, elpusztulnának.

Ha tény az, hogy a műtrágyával termelt zöldség okozza a vakbél gyuladást, ugy az illetékes köröknek sürgősen el kell tiltani a műtrágya használatát.

Addig pedig a vegetáriánusok fanyalodjanak rá a husevésre, mert mégis csak jobb egy egészséges rostélyos, mint egy műtrágyán hizlalt babfőzelék.

Ez a feltevés bizonyára még behatóbb vizsgálat tárgya is lesz, hogy mi eredményre jutnak, az a jövő titka.

Az egészségügyi rendőrség szervezése azonban égetően szükséges a szerfölött elszaporodott Engel-féle visszaélések meggátlására és szigoru megtorlására.

## A szakácsok iparunkban.

A mi magyar szakácsművészetünk magas nivóját dicsérni egészen fölösleges.

Az Árpádok korába nyuló történeti okmányok zengik a nemesi rangokra emelt kiváló magyar szakácsmesterek dicsőségét.

Századokról-századokra vezetett hirben és névben a magyar szakácsművészet.

És ma?

A télen volt Bécsben egy nevezetes nemzetközi szakácskiállitás.

Ott sem nyerték el afféle Muszkyuszky, Bobnicsek és holmi Klapek urak az első dijat, hanem egy magyar nemes ember: Kedvessy Nándor szakács, a bécsi Jokey-Club konyha-igazgatója.

És ennek nagyon örülhetünk, mert hisz a szakácsok rendkivül fontos missziót teljesitenek a vendéglősipar szolgálatában.

Látjuk azt is, minő kiváló tudásos férfiak sorakoznak a magyar szakácsok táborában. A «Magyar Szakácsok Köre» valóságos kis akadémia, mikor ott egybegyülnek vitára.

Nem régiben Bauer Károly és Wrabetz Gusztáv irtak egy valóságos történelmi művet, s mindenfelé a szakácsok oly kiváló képzettségével, sokoldaluságával és intelligenciájával találkozunk, hogy rájuk valóban büszkék lehetünk.

A konyhaművészet van olyan fontos jelentőséggel egy országra, mint akármely más tudományos ág.

A jogbölcselem a nemzet szellemi életével, a szakácsművészet a nemzet testi életével foglalkozik.

Mivel pedig a társadalom főleg a vendéglőkre van utalva, szükséges volna, hogy minden vendéglős szakszerüleg foglalkozzék legalább a szakácsművészet alapelemeivel.

Pinczér-szakiskoláink tananyagában is egy nagy hézag az, hogy az ételnemek ismertetésének oktatása nincs benne felvéve.

A kis pinczérnu, a jövendő vendéglőse ismerje meg tudományos oldaláról is azt a konyhát, mely iparának egyik fő kellékét képezi.

Sokszor szóltunk már arról is, hogy a pinczér-iskolákban a pinczemesteri fakultást is föl kellene állitani. Hisz a «pinczér» névben már eredetileg benn foglaltatik, hogy fő hivatása a pinczészet.

A pinczér-szakiskolákban nem egy tudásos, képzett szakács szivesen elvállalná az oktatást.

A közkatonának a fegyvertiszt megmutatja a puskát, szétszedi elemeire, hogy az ismerje minden csavarát annak az eszköznek, melylyel hivatását teljesiti.

Nem is lehet elképzelni egy teljesen szakszerü minta-vendéglőst a konyha ismerete nélkül.

Ismernie kell minden csinját-binját a főzés nagy művészetének és akkor tud is hozzá szólni.

Ajánljuk a vezető körök figyelmébe, hogy a pinczér-szakiskolákban az ételnemek ismertetésének alapos oktatását is vegyék föl, még pedig ennek a legelső tananyagnak kell lennie.

Az oktatásra nagyon szivesen vállalkozik a képzett kitünő magyar szakácsok akármelyike.

Egy nagy hézagot pótolnak ezzel és a jövendő vendéglős-generáczió ezzel is haladni fog a teljes szakképzettség felé.

Minden téren a szakképzettség folytonos fejlesztésére törnek és nálunk is éppen olyan fontos tudni a pinczérnek nemcsak azt, hogy miként kell fölszolgálni valamit, hanem hogy mint készült el az, ami élethivatása tárgyát képezi.

## A pinczérnők.

A modern huszadik század egyik szomoru jelensége az, hogy a férfiak hivatását minél nagyobb mértékben kezdik betölteni a nők.

A nőemanczipácziő mindenesetre szép gondolat, azonban abnormális. Mert a természet maga kiutalta a nő hivatása körét. Neveljen gyermeket, teremtsen otthont, ápolja a családi szentélyt.

A kenyérkeresés a férfi hivatása. Szervezeti berendezésénél fogva is ő a munkára hivatott. Ő az izmos, az erős, fészke védelmére harczraképes.

Azért is nem beszélhetünk nő-emanczipá-

„Asbestoid“ A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** frőcsesöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára :
**PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.**
Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

czióról addig, mig lehetetlen az, hogy a férfiak adjanak életet gyermekeknek. Ez a probléma pedig nem fog megoldódni akkor sem, ha az egész világ repülőgépeken futja is be a világot.

A nőknek hivatalokban való alkalmazása tehát természetellenes. Nem akarunk arról beszélni, hogy hány férfit szoritanak le a hivatali pályáról s ezáltal lehetetlenné téve a családalapitást, a népesedés természetszerü szüksége ellen cselekesznek, mert ezt már sok bölcselő elme megirta.

Ezuttal a nőknek a szakiparunkban való alkalmazásáról szólunk csupán.

A legszomorubb és legelitélendőbb a nőknek a pinczér szolgálatra való alkalmazása. Azt látjuk, hogy ahol nők teljesitik a pinczéri tisztet, azok a helyek rendszerint nem szolid étkezdék vagy vendéglők, hanem éjjeli mulató helyek.

A női erkölcs fogalma lázad föl az ellen, hogy tivornyatanyákon nők szolgáljanak föl és járuljanak hozzá a tobzódások fokozásához.

Az egész világrend a női nem tiszteletén épült föl. Nélkülük nem volna poézis, ők a költemények, regények, művészetek központjai. Azonkivül hivatva vannak fentartaňi az emberiséget.

Egészséges nemzedéket csak erkölcseikben megőrzött nők adhatnak a világnak.

Az államhatalomnak kellene szigoru eszközökkel gátat vetni a nők ily szertelen elférfiasodásának.

Legégetőbb szükség többek között a nőket eltiltani a pinczérkedéstől.

Hisszük, hogy a jelenlegi belügyminiszter, aki már is tanujelét adta erkölcsjavitó törekvéseinek, legközelebb üdvös reformokkal igyekszik majd a szerfölött elterjedt nőemanczipácziót szükebb mederbe szoritani.

Nagyon üdvös volna mindjárt az efajta éjjeli mulatóhelyeken kezdeni.

## A miskolczi kongresszusról.

### A Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége

által 1906. évi szeptember hó 11—14-ik napján MISKOLCZON tartandó VI. rendes évi közgyülés alkalmából rendezendő

### Ünnepélyek programmja:

1. 1906. szeptember hó 11-én (kedden):

Budapestről indulás 1906. szeptember hó 11-én, reggel 7 óra 40 perczkor a Keleti pályaudvarról. Miskolczra érkezés 10 óra 49 perczkor. Fogadtatás. A vendégek elszállásolása.

Déli 1 órakor: Étkezés à la carte a «Budapest» éttermében.

Délután 3 órakor: A szállodások, vendéglősök, kávések, pinczérek és kávéssegédek országos nyugdijegyesülete IX. évi rendes közgyülése a kereskedelmi és iparkamara közgyülési termében.

Este 8 órakor: Ismerkedési estély a «Grand Hotel Horváth» éttermében.

2. 1906. szeptember hó 12-én (szerdán):

Reggel 3/4 8 órakor: Gyülekezés és reggeli a «Pannonia»-kávéházban.

Délelőtt 9 órakor: A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége VI. évi rendes közgyülése a kereskedelmi és iparkamara közgyülési termében.

Közgyülés után villásreggeli Leffler Béla és Süss Károly éttermében.

Délután 2 órakor: Diszebéd a «Korona-szálloda» nagytermében.

Délután 1/2 5 órakor: Kirándulás a diósgyőri várromokhoz. (Esetleg a vasgyárak megtekintése.)

Este 8 órakor: Népünnepély és halvacsora a népkertben. (A miskolczi tüzoltó-egyesület mászótornya épitési költségeinek fedezésére.

3. 1906. szeptember hó 13-án és 14-én (csütörtökön és pénteken):

Kellő számu jelentkezők résztvétele esetében társaskirándulás a Csorbatóhoz a Tátrába.

A kirándulás részletes programmját, valamint e kirándulás résztvételi költségeiről szóló értesitést külön küldjük meg a jelentkezőknek.

Jelentkezéseket a fogadóbizottság irodája (Miskolcz, «Korona-szálloda») f. évi szeptember 1-ig fogad el.

A Miskolczon rendezendő ünnepségek, valamint az elszállásolás költségeihez a jelentkezők 25 koronával járulnak.

A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége közgyülésével kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

a) a Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége tagjai,

b) a nyugdijegyesület önálló üzlettel biró tagjai,

c) a közgyülésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei,

d) az a—c alattiak családtagjai,

e) akik a rendező-bizottság által meghivatnak.

A d) és e) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyüléseken tanácskozási joguk nincs.

Budapest, 1906. évi julius havában.

**Gundel János** szöv. elnök. **Bokros Károly** nyugd.-egy. elnök.

## Hazafias törekvés.

### — Magasztos tervek. —

Lapunk mult számában egy hosszu, terjedelmes czikket közöltünk, minden kommentár nélkül. Megjegyzésekkel nem kisértük azért, mert aki lelkiismeretes magyar vendéglős és szakipara iránt érdeklődik, az elolvassa a szaksajtóban megjelenő figyelemreméltó értekezéseket, már pedig ez egy kiváló közlemény volt, amilyent magyar vendéglős régen penditett meg. Kneffel Béla Kunfélegyházai szállodás irta és nagyon helyesen választotta meg czikkének bekezdéseül e czimet: «Természeti kincseink értékesitése».

Éppen a napokban a «B. H.»-ban penditette meg többek közt még egy uriasszony is azokat a siralmas viszonyokat, amelyek szállodák és vendéglők dolgában Magyarország legszebb, legregényesebb és természeti kincsekben leggazdagabb vidékén, a Tátrában vannak.

Kneffel Béla, ez a nagyratörő lelkü hazafias férfiu gyönyörü tanulmányát inditványnak szánta a miskolczi kongresszus elé, de ez a tanulmány nem csak elmuló inditvány, hanem egy pompás programm marad örökre, melyért küzdeni kell, mig csak tételei egyenkint mind meg nem valósulnak.

Kneffel Béla igen alkalmas apostol lesz ahhoz, hogy nagyszerü terveinek hiveket szerezzen a megvalósuláshoz. És van társa is az apostoli munkához Gundel Károly személyében, akivel együtt tették le az érettségi vizsgát és együtt járták be a külföldet, hogy ott is hasznos tanulmányokat szerezzenek.

Kneffel Béla most ujabb levelet intézett a «Vendéglősök Lapja» szerkesztőségéhez, melyben nagy örömünkre bejelenti, hogy ő is belép a magyar vendéglősök országos szövetségébe, rövid két pontba foglaltan elmondja, hogy mi kettőjük czélja a következőkben:

Czélunk: az állam támogatásával, hazánk természeti szépségekben és gyógyforrásokban gazdag vidékein — a közép osztály részére — nyaraló és fürdőtelepek létesitése, a már meglévő, de tengődő telepek felvirágoztatása, szakszerü vezetése olyképpen:

1. hogy ott mindenki kényelmes, a mai kor igényeinek megfelelő otthont találjon, 2. hogy az ott tartózkodás — mely időt az illető szabadsága eltöltésére fordit, sem kerülne sokkal többe, mint otthon a saját háztartásában.

Ne várjunk addig, mig külföldi, pl. angol konzorcium, angol tőkével fog majd e terv megvalósitásához, hanem iparkodjunk és oda törekedjünk, hogy hazai kéz, hazai szellem, hazai tőke működjön a természeti kincseink értékesitésénél közre. Mi vessük el a magot a hazai földbe, mi ültessük el, mi plántáljuk el fáinkat, hogy majdan élvezhessük is annak gyümölcsét, — áldásos voltát.

Levett kalappal üdvözöljük e nemes törekvést és szivből óhajtjuk, hogy annak mielőbb teljes sikere legyen.

Virágos reményekre jogosit bennünket az a tudat, hogy két oly tudásos, iskolailag is képzett és tapasztalatokban is gazdag férfiu csatlakozik a vendéglős mozgalomhoz, a nemzeti érdekek föllenditéséhez, mint Gundel Károly és Kneffel Béla.

Kávéházi-, szállodai-, fürdői- és kórházi-berendezések.
Sürgönyczim:
BRUCK, VASBUTORGYÁROS.
Vas- és Rézbutorgyár:
**IX., Liliom-utcza 8. sz.**
(saját házban.)

**Bruck J. Henrik**
**vas- és rézbutor-gyára**
BUDAPEST

Kizárólag hazai gyártmány.
TELEFON.
Dúsan felszerelt raktár és iroda:
**VI., Andrássy-ut 32. sz.**

**Herz Ármin Fiai szalámigyár Budapesten, IX., Soroksári-ut 16.** Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát. Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható. Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.

**Vàsároljunk magyar teakereskedőnél!** Ajánljuk a t. kávés és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangu** teakereskedést.

**SCHNITZER MÓR,** Budapest, VI., Váczi-körut 9. (Szerecsen-utcza sarok.) Alapittatott 1850-ben.

Bizony, ha a Balaton vagy a Tátra véletlenül Angliában van, az egész világ oda járna és ezernyi ezer szálloda volna ott tömve, ezáltal is gazdagitva az — angol nemzetet.

Mi megértjük az ő nagy gondolataikat, nagyszerü és nemes törekvéseiket és aggódó lélekkel óhajtjuk, ne csüggeszsze el őket számtalan csalódás, hanem szegődjenek rendithetlen apostolaivá e gyönyörü tannak, Magyarországból még ezen a téren is Nagy-Magyarországot teremteni.

Tény, hogy e tervek kiviteléhez nép és ahhoz való — kormány is kell!

A kormányt kell sarkalnunk, ösztönöznünk, hogy értse meg és segitse elő e nagy tervek megvalósitását!

## Felsült szemfényvesztők.

Az a néhány szereplési viszketegben szenvedő korcsmáros, aki az országos miskolczi kongresszussal szemben Pesten akart kongresszusdit játszani, ugyancsak felsült kisded játékaival.

A játéknak az a vége, hogy szétrobbantják vele még az ipartársulatukat is.

A komédiát megunva és annak káros voltát komolyan belátva, Steiner Pál elnök élén nintegy nyolczvanan hagyták oda a lapdarugókat, hogy bevonuljanak az anya ipartársulatba.

Steiner Pál és Mohos Ferencz egy küldöttség élén el is mentek Gundel Jánoshoz, hogy ezt a szép, üdvös és komoly elhatározást az elnökkel közöljék. Minthogy azonban Gundel Jánost nem lelték idehaza, a soroksári-uti Horváth-féle vendéglőben tartottak ez ügyben értekezletet, melyen Steiner Pál beszámolt eljárásának eddigi eredményéről. Az értekezlet rendkivül népes és látogatott volt. A kis vendéglősök igen tekintélyes számmal jöttek el az értekezletre, ahol egyhangulag az volt a vélemény, hogy be kell lépni a nagy ipartársulatba, ápolni kell az egyetértést és nem állni oda azoknak a szinpadi hősöknek szinfalul, akik a vendéglős ipar rovására mindenáron vendégszerepelni akarnak.

Lukács János vendéglős szaktársunk a mi népszerü, jeles szónokunk is pompás beszédben érvelt a szertevonás ellen és frenetikus helyesléssel kisérték fejtegetéseit, midőn kimutatta, hogy a szertetagozódás észszerütlen és a legnagyobb ártalmára van iparunknak, hogy még azt is koczkáztatjuk vele, amit eddig elértünk.

Az értekezlet kimondta, hogy lelkesedéssel csatlakozik a nagy ipartársulathoz.

Ezzel tehát a Tell Vilmosoknak, a Rippeknek és egyéb szerepelni vágyó hősöknek befagyott, a kóczevés és kigyóbüvölés visszafelé sült el, az okos publikum nem tapsol, hanem odahagyja a rossz komédiát.

Mindazok a vendéglősök, aktk szintén csatlakoznak e mozgalomhoz, áttérési szándékukat jelentsék be Steiner Pál elnöknél Baross-utcza 117. sz. alatt, akinél a már eddig is tömegesen aláirt iv egyre jobban telik a kilépők aláirásával.

Értsünk végre mindnyájan egyet!

## Felhivás Magyarország vendéglősei- és pinczéreihez.

Most, midőn Magyarország gazdasági fellendülésén mindnyájunknak dolgoznunk kell, mert ha messzi is kitolatott a határidő, midőn az önálló vámterület megvalósulhat, de legalább ebbeli reményünk megtestesüléséről minden aggodalom nélkül gondolkodhatunk, engedjék meg nekem hazánk vendéglősei és pinczérei, hogy egy sajátos jelenségre b. figyelmüket felhivjam.

A nyári szünidőmet utazásra használtam fel, sokszor vettem igénybe hazánk különböző részein a vendéglők kényelmét s konyháját. Mondhatom, hogy különösen ez utóbbi, daczára annak, hogy különböző vidékek szokásai szerint készitett ételeket tálaltak fel, de mindenütt kitünő, izletes ételeket kaptam. A jó magyaros ételek mellett feltünt az, daczára annak, hogy hazánk a világ egyik legjobb bortermő földje, a bor bizony nem volt mindenütt nagyon jó. Épp a borral kapcsolatosan észleltem olyan jelenséget, ami kezembe adja a tollat; ugyan is: minden vendéglőben találtam «giszhübli» vizet — különösen ezt — s más külföldi vizeket; ezzel szemben a magyar ásványvizek közül nem mindenütt a borszékit, s a többit pedig csak elvétve, itt-ott.

Uraim! Kérem önöket, kik, mint üzletemberek, csináljanak csak ugy nagyjában egy kis számvetést, meg fogják látni, hogy mekkora rettenetes összeget küldenek ki Ausztriába s másfelé csak ásványvizért, pedig a külföldi vizek egy cseppel sem jobbak, mint a hazaiak, sőt több hazai viz sokban felül is mulja a vele egyező összetételü külföldi vizet.

Hazánk annyira meg van áldva a természettől minden jóval, hogy még mérlegelni sem tudjuk. Találkoztam — a nyáron — egy németországi tanárral, ki körülbelül 16 éves fiával utazott s mint ő mondta, az idén harmadszor járta be Magyarországot, most a fiát is elhozta, hogy lásson egy igazán gazdag országot. Csodálkozott a magyarok gyámoltalanságán, hiszen csak egy szemernyivel több élelmesség s üzleti szellem volna bennük, — mint ő mondá — ebből az országból aranybányát lehetne csinálni.

Uraim! Eme német professzor gyámoltalan jelzőjét bár önök ne hagyják magukon, kezükben van a dolog nyitja, hogy a külföldi ásványvizek kiszoruljanak hazánkból; a fogyasztóközönség egészségének hátránya — s az önök üzleti haszna nélkül.

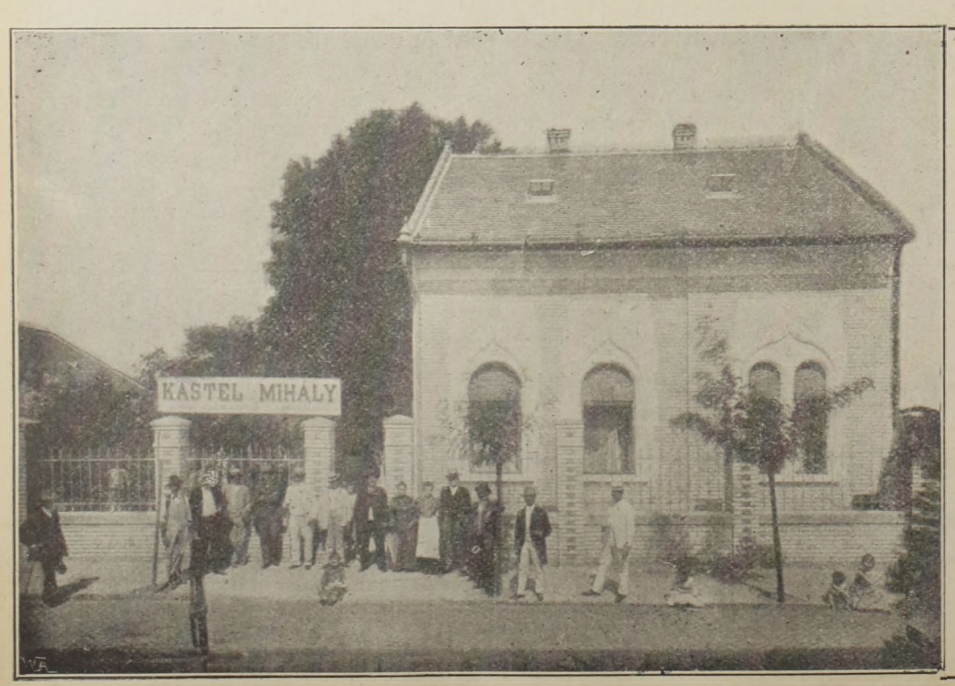
Nem szükséges, hogy mindenki Árpád apánkig felvíve tudja bebizonyitani magyarságát s ugy tüntessen hazafisága mellett; lehet olyan jó német valaki, akár mint Vilmos császár, de amellett jó magyar állampolgár is. Senki sem kivánja azt, hogy valaki letagadja nemzetiségét, de azt sem türhetjük nyugodtan, hogy ellenségképp itt Magyarország területén éljen és gyarapodjék, azután ugy szellemi, mint anyagi javait Magyarország romlására érvényesitse. Ugy a született magyarnak, mint a nem magyar anyanyelvü magyar állampolgárnak egyformán életbe vágó érdeke, hogy a Kárpátoktól az Adriáig pénzét senki se adja külföldre, oly dolgokért, amilyeneket ide haza, még jobb minőségben kap, mint külföldön.

Uraim! Csak egy kis akaratot kell tanusitani s egy csapásra kiszorulnak a külföldi ásványvizek, legyenek azok élvezeti — vagy gyógyvizek, hiszen azoknál idehaza mindkettőből jobbak vannak.

Nagy hiba az, hogy nem is ismerik sokan a hazai vizeket, mig a külföldieket álmukban is el tudják sorolni. Uraim! Legyenek önök mindnyájan s egyenkint apostolai a magyar ásványvizeknek. Gazdagitsák Magyarországot egy pár százezer koronával azáltal, hogy külföldi vizeket ne tartsanak s ne szolgáljanak ki s ha netalán valaki mégis inni szeretne külföldi vizet, győzzék meg őt, hogy annál jobbat adnak neki s még hozzá hazait.

Szeged.

*Mussnai Dénes*
*polg. isk. tanár.*




**KASTEL MIHÁLY**

**borkereskedése**

**ERZSÉBETFALVA,** (Budapest mellett)

**Kossuth Lajos-utcza 17. sz.** (saját házában.)

Ajánlja kitünő hordóbani és palaczkborait. Állandóan nagy készletben tart **rizling, burgundi, kadarka és budavidéki** vörös és fehér hegyi borokat. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

**Sürgönyczim:**

Kastel Erzsébetfalva.

**HERCZEG TESTVÉREK**
**BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66.**
**ásványviz nagykereskedő szá'lít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü hazai és külföldi ásványvizeket.**

## Gyorsfényképek.

### Weisz Antal.

Weisz Antal igen jó ember, szives, előzékeny és kedélyes.

Pedig hát azt mondják, hogy aki egyszer csalódott, annak a homlokán marad egy ráncz s a szivében egy adag keserüség.

Weisz Antalében nem maradott, aminek az az oka, hogy ő igazában nem csalódott; pedig volt egy márvány-menyasszonya.

Ez a «Márvány-menyasszony» Budán lakozott, de jobb volt a nevénél: — ha márvány volt is, nem volt kőszivü Weisz Antalhoz.

Annyi vendéget csábitott Weisz Antal asztalaihoz rántott csirkére s jó budai borra, hogy sokszor szüknek bizonyult a ház.

Hiába volt, Weisz Antal hütlen lett hozzá s átpártolt a Király-utczába.

Ott csak menyasszonya volt, itt házas lett, tulajdonába véve a «bécsi sörház»-at, ahonnan uralkodik Gambrinus budapesti hivein.

És az ő uralkodása kedves, dicsért városszerte, s hogy mindig is az lesz, semmi kétség; mert hát Weisz Antal elve jó sör, nagy pohár.

### Hruska János.

Hruska János nevét beirta a történelembe, ami annyit jelent, hogy Hruska mindig lesz, azaz akkor is lesz, amikor már nem lesz.

Mindezt pedig annak köszönheti, hogy az ő törzsvendége volt a magyar költők fejedelme, Jókai Mór. Nála tanyázott fejedelmi, vidám kiséretével, amelynek minden tagja egy-egy csillag volt az irodalom és a művészet egén.

És Hruska otthon találta magát a parnassusi környezetben s nem egyszer keltett vidámságot jóizü ötleteivel. A költő-király egyszer meg is veregette a vállát: «Derék ember, Hruska, maga sem hagyja a Pinduson ökör nyomát!»

Ha majd apróra megirják a nagy költő életét, jut hely abban Hruskának is, igy tehát osztályosa lesz halhatatlanságának.

Mindezt pedig köszönheti Hruska az ő szeretetreméltó egyéniségének és vendéglője otthonias jellegének, jó borainak és konyhájának s ami ennél is nagyobb: magyar lelkének, tüzes hazafiságának.

Ezek emeljék őt tovább a jó hir és a szerencse utjain!

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Szeptember 7-én délután **uzsonna** *Krajcsovits Rezső* vendéglőjében *Mátyásföld.* Közlekedés a czinkotai helyi érdekü vasuttal.

Szeptember 14-én a miskolczi kongresszus miatt nincsen reggeli.

Szeptember 21-ikén *Szüts és Balika* étteremében, V. ker., Deák-tér.

## „Jó barátok" összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a kik „Jó barátok" társaságának nevezik magukat, ezentul minden **szerdán**, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Szeptember 5-én *Száger József* ur vendéglőjében, IX., Ranolder-utcza 31. szám.

Szeptember 12-én *Lukács Gyula* ur vendéglőjében, VI., Hungária-körut 101. szám.

Szeptember 19-én *Lukács János* ur vendéglőjében, I., Fehérvári-ut 14. szám.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Vendéglő átvételek.** Budapesten az Andrássy-ut 39. sz. alatt levő előkelő vendéglőt *Klivényi* Ferencztől *Schuller* József a Terézköruti Neiger-féle vendéglő volt főpinczére vette át. *Klivényi* Ferencz szaktársunk pedig megvette a „Központi Vásárcsarnok" vendéglőjét *Kleinhackl* Józseftől. Mindkét üzlettulajdonosnak sok szerencsét kivánunk.

**A budai „Kispipa" uj kézben.** *Ligeti* Imre fővárosi derék szaktársunk, ki a Józsefkörut 68 szám alatt 17 éven át kezelt jóhirü vendéglőjét *Herbszt* Mihálynak eladván, megvette a budai Margit-körut 14. szám alatt levő „Kispipa" vendéglőt *Kersancz* Ferencztől. Uj üzletét e hó 8-án vette át. Ajánljuk a t. közönség pártfogásába.

**Magyar vendéglős tankönyv.** A szakiskolai év kezdetén, nem mulaszthatjuk el a vendéglősök és a tanulók figyelmét *Török* Istvánnak, a szakiskola tanárának: *„A magyar vendéglősök kézikönyve" czimü könyvére felhivni.* Nagyban elősegithetik a vendéglősök alkalmazottainak előrehaladását, ha e szakkönyv megvételét ajánlják. Ára leszállitott árban 2 korona. Kapható a szerzőnél VII. Kertész-utcza 38. és az iskolába VI. Érsek-utcza.

**Fényes esküvő.** Páratlan szép esküvő folyt le a mult hóban, a budapesti terézvárosi templomban. *Mosshammer* Ottó zeneakadémiai tanár vezette oltárhoz *Prindl* Teréz kisasszonyt, *Prindl* Nándor Andrássy-uti ismert népszerü vendéglős szaktársunk bájos ifju nevelt leányát. A templom ez alkalommal virágokkal volt pazarul földiszitve és az operaházi zene- és énekkar gyönyörü dalokat adott elő az ifju pár tiszteletére. Az esküvőn számos rokon, többek között még Amerikából is voltak jelen. Násznagyok *Prindl* Nándor és *Vampetics* Ferencz, nyoszolyó leányok: *Prindl* Hermin, *Reichenberger* Olga, és *Mosshammer* Berta, vőfények: *Mosshamer* Román, *Prindl* Ferencz és ifj. *Vampetics* Rezső voltak. Az esküvő után fényes lakoma volt, melynek ételeit *Nagy* Ferencz, gróf *Andrássy* Sándor udvari főszakácsa készitette el.

**Szakácsok elhelyezése.** A „Magyar Szakácsok Köre" elnöksége tisztelettel értesiti a t. szállodás és vendéglős urakat, valamint a főurakat, hogy szakképzett szakácsokat ingyen közvetit. Megkeresések a Kör elnökségéhez, Budapest, IV., Régiposta-utcza 11. sz küldendők.

**Elhunyt édesanya.** A könyörtelen sors még az erős, edzett lelkü férfi szivén is akkor sujtja a legnagyobbat, mikor a szerető édesanya ravatala elé kell állania. Az édesanyához köt a világon minden, az édesanyához, aki gyermekét szeretettel fölneveli s aki a világon egyedül hullatja a legigazabb könyeket, ha gyermekének balsorsáról értesül. Az aggódó, szerető, gondos édesanya, akit ugy szeretünk, akinek elmulása pillanatára csak gondolni is rettegéssel tölt el minden gyermeki szivet.

Megérthetjük tehát teljes mértékben két szerető fiu: Stobbe Adolf és Ferencz nagy fájdalmát, midőn szerető édesanyjuktól kellett bucsut venni örökre.

Özvegy Stobbe Ferdinándné, született Metzner Krisztina urasszony e hó 26-án elhunyt. 85 éves agg matrona volt, szép időt ért meg és szenvedés nélkül, végelgyengülésben hunyta örök álomra szemeit.

Temetése e hó 28-ikán ment végbe. A gyászszertartást Máté Károly ág, ev. lelkész végezte, aki megható szép gyászbeszédet mondott. Ezután óriási részvét mellett elhantolták a kerepesi temetőben levő nyugalmas sirjába.

Stobbe Adolf és Ferencz benne a legszeretőbb édesanyát vesztette el s éppen a derék lelkész is ezt fejtegette megható gyászbeszédében, vigasztalva az itthagyottakat, hogy bennök az édesanyai szív továbbra is élni fog.

Stobbe Adolf, aki előkelő józsefvárosi polgár, a függetlenségi párt kiváló tagja, jeles és köztisztelt társadalmi férfiu, hasonlóképp Ferencz is minden oldalról a legnagyobb részvéttel találkozott a szomoru eset alkalmával.

Mi is sietünk igaz meleg részvétünkkel enyhiteni az ő mélységes fájdalmukat.

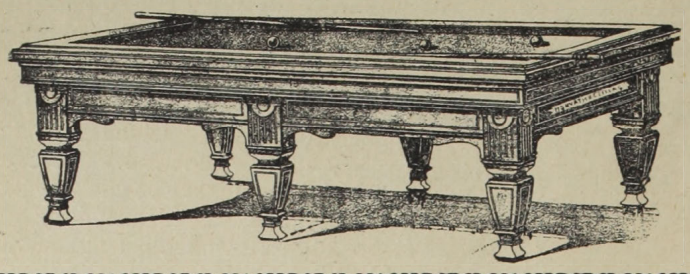
**A hódmezővásárhelyi „Sas" uj tulajdonosa.** *Surányi* Sándor a volt Jászberényi „*Lehel*" szállodás *Schlézinger* József budapesti pinczér-ügynök közbenjárásával megvette az ujonnan fényesen berendezett városi „Fekete sas" szállodát Hódmezővásárhelyen. Az uj szálloda, melyet szeptember elsején vett át, kétemeletes diszes palota a főtéren és alig találni oly fényes üzletet a vidéken. A szinház és tánczterem pazarul diszes, a teremdiszlete 20.000 koronába került, *Surányi* Sándor igen derék szakember. *Hauer* Bertalan debreczeni szállodás nővérét vette nőül, aki maga is kiváló gazdasszony. Surányi Jászberényben volt nyolcz éven át főpinczér a püspök-ladányi vasuti vendéglőben.

**A baldóczi Deák-forrás** szolgáltatja a legjobb borvizet, nemcsak azért, mert a bor zamatát nem veszi el s rendkivül hüsitő hatásu, hanem azért is, mert erősitőleg hat a vérre és gyomorra. A közönség mindjobban kedveli ezt a kitünő ásványvizünket; ezért, valamint olcsóságánál fogva is csak a maguk hasznát gyarapitják a vendéglősök, ha a külföldi, méregdrága pancsvizek helyett a baldóczi Deák-forrást tartják és ajánlják vendégeiknek. Megrendelhetők *Szántó* Miksa tulajdonosnál, Budapest, IV., Régi posta-utcza 10.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társaság mint szövetkezet**
**BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.



# HORVÁTH és CSILLAG

**BUDAPEST,** VI., Király-utca 19. sz.

**Mű-tekeasztal és dákó gyára.**

Káveház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. **TELEFON 95—3i.**

Magy. kir. törv. bejegyzett czég.

Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

**A láb-bántalmak orvoslása.** Semmiféle szakmában nincs kitéve a láb annyi megerőltetésnek, mint a mi iparunkban. Különösen a pinczérek, akiknek egész nap talpon kell állniuk, csakhamar különféle lábbajokban szendvednek és bizony rendkivül keserves egy ilyen makacs lábreumát elviselni. Azért valóságos áldás a lábbajosokra az az uj gyógy-mód, melyet egyik derék magyar czipésziparosunk *Ryttkó* Győző alkalmaz. Ryttkó ugyanis olyan hygienikus egészs gi czipőket készit, amelyek eddig felülmulhatlan eredménynyel gyógyitják a reumás betegséget, a lábizzadást és egyéb lábbántalmakat. Ajánljuk e derék hazafias iparost melegen olvasóink figyelmébe, Üzlete: Budapest, VIII., kerepesi-ut 29. szám. alatt van.

**Elhunyt vendéglős** *Billovits* Ferencz vendéglős, 46 éves korában augusztus hó 30-án elhunyt. A boldogult 16 évig élt boldog házasságban *Hoffmann* Teréz urasszonynyal. Temetése augusztus hó 31-én ment végbe, a Felső-erdősor-u. 31. számú gyászházból, az óbudai rkath. temetőbe. Kiterjedt rokonság gyászolja.

**Költözködő bornagykereskedő. Borhegyi F.** a népszerü, közismert, kiváló bornagykereskedő augusztus hó elsejével helyiséget változtatott a hatalmas Haas-palotában. Az eddigi régi helyiségből a Haas-palota jobb sarkán levő nagyobb helyiségbe költözött át, a «Magyar király»-szálloda felőli oldalra. Az uj helyiség modernül van berendezve, szebb, izlésesebb és tágasabb. Az üzletet továbbra is ő maga, a kedves modoru, finom, müvelt, udvarias czégfőnök, Borhegyi F. személyesen vezeti, aki kedves modorával, kiváló szaktudásával és hozzáférhetlen egyéniségével szerzett oly kiváló, elsőrendü hirnevet a czégnek.

**Uj tagok.** Nyugdij-egyesületünk tagjai közé legutóbb a következők léptek be: Heinemann Márton 600, Nagy Lajos 1200, Grosz Lajos 800, Taksonyi Sándor 600, Nagy György 1000, Budapest; Adler Jenő 1000, Prückler Károly 1000, Pocza Lajos 1000, Héviz-fürdő; Varga Antal 2000, Bolya István 600, Partos Adolf 3000, Makó; Fritz József 1200, Onucsán Antal 600, Bartha Ferencz 600, Bátki Sándor 600, Marschal József 600, Miskolcz; Schindler Antal 600, Gangl Kálmán 600, Wida Ferencz 3000, Budapest; Horváth József 600, Schwarcz Zsigmond 1000, Szeged; Rácz Sándor 1000, Novák Andro 600, B.-Csaba; Koronczy Sándor 2000, Keszthely; Janauschek Vilmos 2000, Kecskemét; Horváth József 1200, Orosháza; Szabó Zsigmond 1000, Nagy-Szalonta; Berger Nándor felem. 1000—2000, Sz.-Fehérvár; Kovács Károly felem. 1000—600 S.-A.-Ujhely; Zajovits Ferencz felem. 1600—2000, S.-A.-Ujhely; Moór Béla felem. 1000—2000, Budapest; Fertetics István 1000, S.-A.-Ujhely; Grosz ur által: Andor Géza 1200, Meditz Endre 3000, Kasper András 800 koronával Budapest.

**A szakácsok köréből.** A budapesti Magyar Szakácsok Körének helyisége a multkor megható szép epizód szinhelye volt. A Körben megjelent Kedvessy Nándor is, a bécsi Jokey-Club konyhaigazgatója, aki a bécsi nemzetközi szakácskiállitáson első dijat nyert. A derék magyar kollégát, aki ilyen dicsőséget szerzett a magyar szakácsmüvészet hirnevének, a szakácsok lelkesen ünnepelték. Pápay Károly a lipótvárosi kaszinó szakácsfőnöke beszédben üdvözölte, majd egy kis lakomát csaptak tiszteletére. Kedvessy üdülni jött haza Rákos-Szent-Mihályra, ahol háza van.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER" BORHOZ LEGJOBB!

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizeleti nehézségeknél, a czukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Czéramentes!

Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator forrás igazgatóságánál Eperjesen

Ismételten tudomásomra jutott, hogy egy közönséges csaló azon czélzattal, hogy árujának vevőket szerezzen, azon valótlan hirt terjeszti, hogy **közel egy század óta fennálló pezsgőgyáram** egy más czég tulajdonába ment át és hogy most már, az általam előállitott régi, legjobb hirnévnek örvendő

**Gentry Club**
**Gentry Club triple sec** } a budapesti országos kaszinó pezsgője
**City sec**
**Hubertus sec**

pezsgőborokat ezentul más, általa forgalomba hozandó márkák lesznek hivatva helyettesiteni.

Ezen, a legelemibb kereskedői tisztességbe ütköző üzelmekkel szemben, a t. vevőközönség becses tudomására hozom, **hogy czégemben semminemü változás be nem állott,** az más czég tulajdonába nem ment át és fent emlitett törvényesen védett márkáim csak is általam készittetnek és csak is czégem által bocsáttatnak forgalomba.

Figyelmeztetem tehát a t. vevőközönséget, hogy eme közönséges csaló, **valótlan hireszteléseinek hitelt ne adjon.**

Ha a t. vevőközönség félrevezetésére és megkárositására irányuló üzelmeit, fent nevezett után a jövőben is folytatni merészelné, kérem őt mint tettenért csalót az illetékes rendőri hatóságnak kiszolgáltatni.

Kiváló tisztelettel

**HUBERT J. E.**

pezsgőgyáros, cs. és kir. udv. szállító

**POZSONY.**

# Felhivás

## a szaktársakhoz!

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTARSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát;** mint **kitünő asztali** és **borviz kiállta a versenyt 26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz;** ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglösök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben,** a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI AGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható,** annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a **„TULIPÁNKERT"** dicső szolgálatába mindannyian.

**Nyilatkozat.**

Szivesen elismerem, hogy a Kristályforrás ásványviz kitünő asztali viz, mely a hasonemü vizeket jóval felülmulja.

a buenos-ayresi sebészeti klinika főnöke.
**Dr. Franklin Girardi**

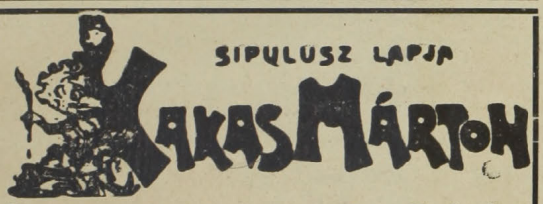
**Omnibusz.** Több nyitott és csukott omnibuszkocsik, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak eladók. Bővebbet a tulajdonosnál;

**Budapest, VIII., Magdolna-utcza 4.**

**70—80 hl. kitünő óbor,**
esetleg kisebb mennyiségben is
**eladó Bicskén,**
Fejér vármegyében **Veigl Mihály** szőlőbirtokosnál á 32 korona.
Vasutállomás helyben, Budapesttől vasuton 1 orányira.
Kedvező szállitási viszonyok.

# Szállodai üzletvezető

12 és 4 éves bizonyitványnyal, **magyar, német** és **franczia nyelvekben** gyakoroit és megbizható, bárminő hasonló állást elfogad.
Czim a kiadóban.

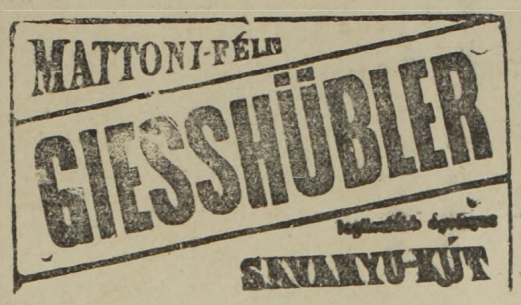



**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**
**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**
**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**
**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

# Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.
diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fióküzletek a város minden részében.




## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:
**III., Lukács-utcza 2.**
Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**
**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

# Hirdetmény.

**Gyulán a Kossuth Lajos-u. 13. sz. a. ujonnan épitett**
**Békésvármegyei Kaszinóban**
a vendéglősi állás
**1906. október 1-én betöltendő.**

A vállalkozók a **javadalmazást és a vendéglős kötelességeit,** valamint a szerződés feltételeit **Hoffmann Mihály** ügyvéd kaszinói igazgatónál **Gyulán,** a kör helyiségében megtudhatják.

## Hirdetmény.

Egy igen élénk vidéki városban, sok hivatalok, 4 országos vásárral egy kitünő forgalmu
**nagy vendéglő**
egy katholikus egyénnek a szakmából 10 évre
**bérbe adandó.**
Az átvételhez 7000 korona szükséges csupán.
Bővebb értesitéseket ad
**KESZLER GÁBOR, DÁRDÁN**
**(Baranya megye.)**

# Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

**BUDAPESTEN.**

**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők** a legmodernebbül berendezett

# vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:
**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.**

**Minden időben legjobb minőségü**
**borokat**
szállit hordókban és palaczkokban
**Reiszman Ignácz**
szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**
ALAPITTATOTT 1856.
**Környékbeli telefon-szám: 8.**

A világhirü müncheni **Paulaner sör**
**(Paulanerbräu) a Salvatorpinczéből ezentul**
PRINDL NÁNDOR vendéglősnél
**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**
**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szives-kedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják.** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni.

Tisztelettel
**Prindl Nándor**
**vendéglős**
a müncheni „Paulaner-sörfőződe" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője
**Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

Alapittatott 1858-ban.

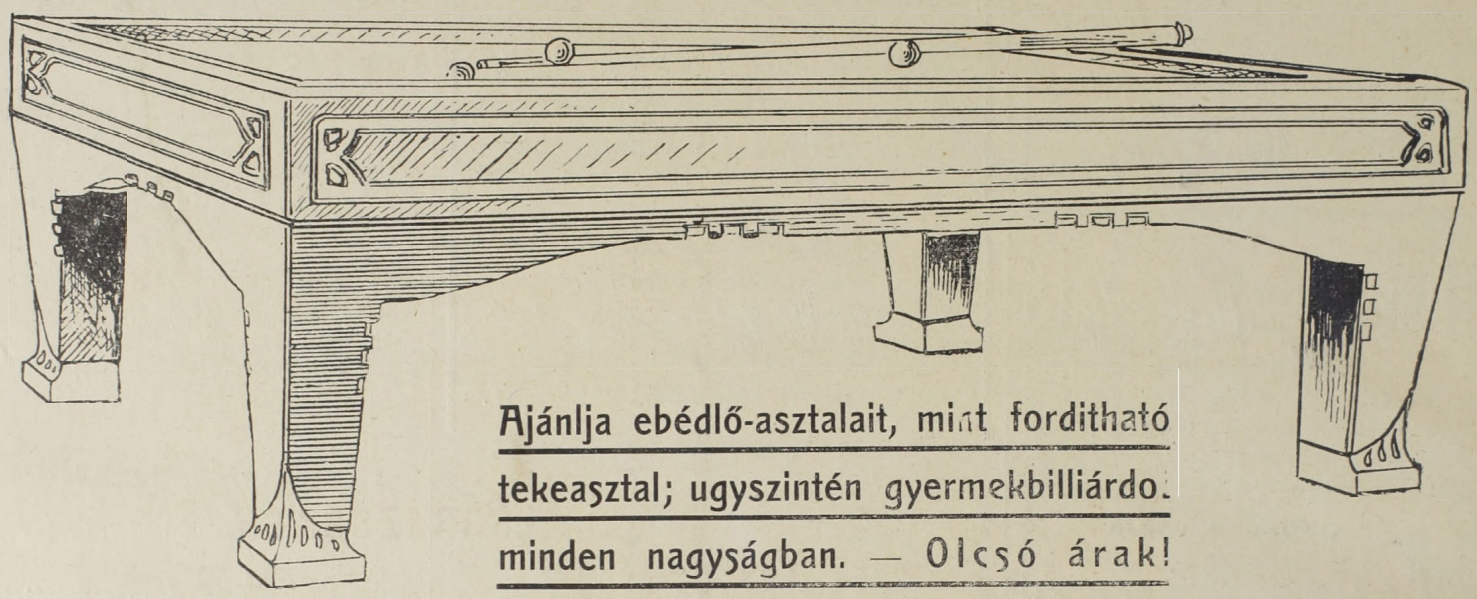
Diszokmány Páris.

# Tóth István

tekeasztal és műbutor gyára

— BUDAPEST —

VII., Nefelejts-utcza 12. (saját ház).



Ajánlja ebédlő-asztalait, mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermekbilliárdo. minden nagyságban. — Olcsó árak!

## Diógyőr város Előljáróságától.

104.— kgy. 1906.

# Hirdetmény.

**Diósgyőr község** képviselőtestülete elhatározta, hogy **10 kataszt. hold területén fekvő** s a vasuti összeköttetés folytán sürün látogatott

# hévvizü fürdőjét

a fejlődő igényekhez képest esetleg **magánvállalkozás utján kiépiti.**

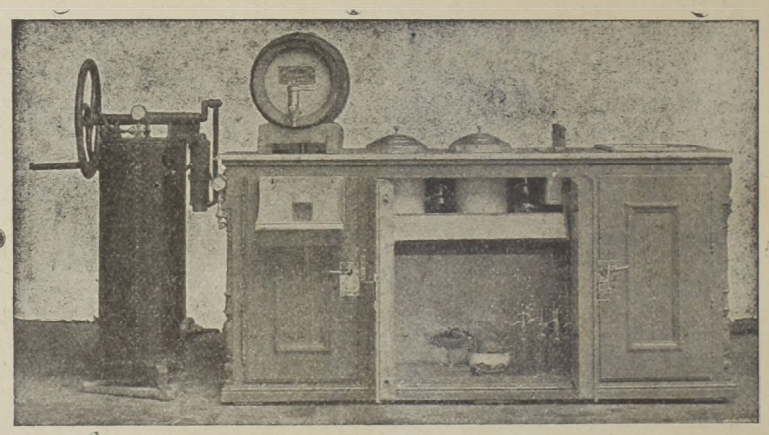
Erről az érdeklődőket azon felhivás mellett értesitjük, hogy

**ezen fürdőnek akár örök áron való megvételére,**

akár egy **hosszabb lejáratu haszonbérlet keretében történő kiépitésére** vonatkozó ajánlataikat a **község előljáróságához szeptember hó 25-ig beadni sziveskedjenek.**

**Diósgyőr**, 1906. augusztus 30.

**Előljáróság.**



Legujabb amerikai rendszerü

## sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

Különleges berendezések:

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra **„Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket** is szállitunk.

**Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.**

**Hazslinszky gyógyszerész és Társai**

**szénsavgyár,**

**szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára**

**BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12.** Keleti pályaudvar mellett.

## Magyar-Lápos nagyközség Előljáróságától.

Sz. 533—1906.
kg.

# Árverési hirdetmény.

Alólirott nagyközség előljárósága a község tulajdonát képező s Magyar-Láposon (járási székhely) főtéren, a mai kor követelményeinek megfelelő módon épitett s

**vendéglőnek, szállodának, bolthelyiségnek**

**alkalmas épületet** a bérleti idő lejárta miatt **1907.** évi április hó **24-től kezdődő (6) hat évre az 1906.** évi szeptember hó **30-án** d. e. 9 órakor, eredménytelenség esetén ugyanazon év október hó 8-án d. e. 9 órakor **Magyar-Lápos nagyközség irodájában** nyilvános árverés utján a legtöbbet igerőnek **bérbe adja.**

**Kikiáltási ár** az eddig fizetett bér **évi 3810 korona** és az ideiglenes adómentesség megszünésével az épület után járó adók.

Fentirt határidőig zárt ajánlatok is elfogadtatnak, de utóajánlatnak hely nem adatik. Az ajánlattevők a kikiáltási ár 1/4 részét bánatpénzül csatolni vagyis letenni tartoznak, biztositék (1000 kor.) **ezer korona.**

Az épületben jelenleg is van az emeleten az **uri kaszinó**, balszárnyon a **községi hitelszövetkezet** és a **gazdaköri kaszinó**, jobbszárnyon a **vendéglő**, földszinten **négy bolt** és négy családi lakás, pinczék, nagy udvar és gazdasági melléképületek, nagyforgalmu korcsma s az emeleten vendéglő.

E nagyközség élénk forgalmu, az országos és heti vásárai hiresek.

A feltételek alulirott helyen a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.

**Magyarlápos**, 1906. augusztus 22.

A nagyközség Előljáróságától

**Szabó Andor Sándor** községi jegyző.

**Szász József** községi biró.

## Bérleti hirdetmény.

F.-ZUGÓ, ezelőtt

# Ruzsbach = fürdő

kezelősége közhirré teszi, hogy a

# fürdő-vendéglőt

következő **három, esetleg hat évre f. évi október hó l-én a délutáni órákban** bérleti árverésen

# bérbe adja.

Bérbevenni szándékozók ajánlataikat a megjelölt időig küldjék be, vagy pedig személyesen jelenjenek meg.

Bővebb felvilágositással szolgál a

**Fürdőigazgatóság.**

**FELSŐRUZSBACH,** (Szepes megye.)
u. p. **PODOLIN.**

## Siklós nagyközség Előljárósága.

1493. szám. — I. 906.

# Árverési hirdetmény.

**Siklós nagyközség képviselőtestülete** f. évi augusztus hó 21-én tartott közgyülésének 8—60 kgy. sz. a. határozata értelmében **közhirre tesszük,** hogy a község tulajdonát képező

# „PELIKÁN"

**nagy vendéglő és szálloda**

**fő-, mellék és kerthelyiségeinek** üzembentartási **joga hat (6) egymást követő évre, vagyis 1907.** évi **január hó első napjától 1912.** évi **deczember hó 31-ik napjáig, folyó 1906. évi szeptember hó 24-én** délelőtt 9 órakor **Siklóson a városház tanácstermében ötezer (5000) korona** kikiáltási ár mellett nyilvános árverésen **bérbe fog adatni.**

**Bánatpénzül** az árverés megkezdése előtt a községi pénztárnok kezére **egyezer (1000) korona készpénzben** vagy óvadékképes értékpapirokban teendő le.

Zárt ajánlatok az árverés megkezdése előtt a községi jegyző kezére teendők le.

Az árverési feltételek a községi jegyzői irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Kelt **Siklóson**, 1906. augusztus hó 21-én.

**Henfner Lajos, s. k.** községi jegyző.

**Mittler Ferencz, s. k.** községi biró.

## A melenczei görögkeleti szerb egyházközségtől.

Cz. 352. szám
1906.

# Versenytárgyalási hirdetmény.

A melenczei gör. kel. szerb egyházközség, mint a melenczei **Ruszánda gyógyfürdő** tulajdonosa a

# fürdői vendéglőnek

három évre leendő

# bérbeadására

az 1906. évi **szeptember hó 11-én** délután 2 órakor **Ruszánda gyógyfürdő nagytermében** megtartandó **versenytárgyalásra** ezennel határnapot tüz ki.

A bérlet kikiáltási ára **évi 2026 korona.** Versenyezni kivánók tartoznak a versenytárgyalás megkezdése előtt, a kikiáltási ár 10%-át bánatpénzül letenni, egyuttal tartoznak **okiratilag kimutatni szakértőségüket vendéglősi minőségben.**

Szerződési feltételek az árverés előtt **alulirt egyházközségi ügyvivőségi irodában** hivatalos órákban megtekinthetők.

Közelebbi értesitést visszpostabélyeg csatolása mellett alulirt ügyvivő szolgáltat.

Melenczén, 1906. évi augusztus 20-án.

**Piperszki Kaménkó,** ügyvivő.

**Zvékits Péro,** elnök.

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST**, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

# Kardos Ferencz

ELECTROTECHNIKUS

**Bpest, IV., Károly-körut 22.**

Telefon 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80—02

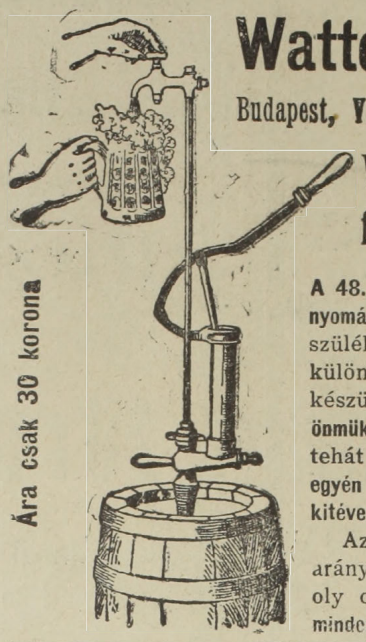
Villamos csengők, telefonok, villamos világitás, villamos motor képviselete.

Viliámháritók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerü motorral.

Központi telepek villanyvllágitásra való berendezése.

Városok, falvak, intézetek, magánépületek, szállodák, fürdők, és lakások berendezése.

**Költségvetés ingyen.**




# Watterich A.

**Budapest, VII., Dohány-u. 6.**

**Vendéglős urak figyelmébe!!**

**A 48. számu szab. légnyomásu sörkimérő**-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy **önmüködőleg záródik**; tehát minden járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.

Az árkülönbözet aránylag az előnynyel oly csekély, hogy az mindenkinek ajánlható.

# Ó-fehér bor

**90 hektoliter**, 1904. évi termésü, zöld-fehér bor eladó. A bor a gyöngyöstarjáni **Hajnalhegyen** termett, amely hegy termése régi időktől visontai bor számba kelt el.

**Rigó Alajos** lapszerkesztő, **Gyöngyös** (Hevesmegye).

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-kőrut 32. sz.

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

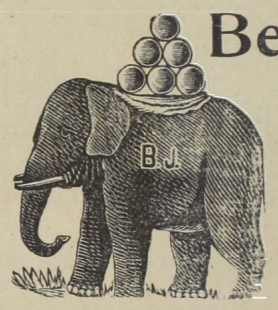
**Vendéglői, kávéházi berendezések**, karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények**, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

## GLÜCK MÁRTON-nál

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**




# Beitz János

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST,**

**VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

# Hokkes József és Társa

borkereskedők

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.

TELEFON 947.

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból**, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege** és gyógyborokat, ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac** és **szeszes italokat** legjutányosabban szállit.

**Budapestnek a legnagyobb szenzációja!**

**ezidőszerint**

# TAKÁCS FERENCZ

**óriási üveg-, porczellán- és zománcz-edény központi áruháza**

**BUDAPEST, Baross-tér 4,** (Kerepesi-ut sarkán) **és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erős tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**
**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**
**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

**Baldóczi-ásványviz.**

# BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS

## a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz.

Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

„ILONA" ARTÉZI VIZ




LEGYEN MINDENNAPI ITALOD!

Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.
Telefon szám: 56—58.

**Seifert Henrik és Fia**

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

**Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.**

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

M. kir. vinczellériskola Igazgatósága Eger.

572—1906. sz.

**Versenytárgyalási hirdetmény.**

Az egri m. kir. vinczellér iskola tanulóinak f. évi **október hó I-től kezdődő**

**élelmezési vállalatára**

**pályázat hirdettetik.**

Felhivatnak a pályázni szándékozók, hogy 1 koronás bélyeggel ellátott zárt irásbeli ajánlataikat legkésőbb folyó év **szeptember 10-ének** déli 12 órájáig az **egri m. kir. vinczellér-iskola igazgatóságához** nyujtsák be.

Később beérkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Az ajánlatot tartalmazó boriték felső szélén ráirandó: „Élelmezési pályázat."

A pályázati feltételek az Igazgatóságnál a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Eger, 1906. augusztus hó.

**A vinczellériskola igazgatósága.**

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 forint.** Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

**MAHUNKA IMRE** cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

**BUDAPEST**

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

**SCHWARZ NÁNDOR**
**HORDÓGYÁR FASSFABRIK**
**BUDAPEST V. VISEGRÁDI U. 46.**
· GYÁR: BUDAPESTEN · · GYÁR: ŽUPANJE (SZLAVONIÁBAN) ·



**Uj gyógymód!**

**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert,** külföldön is szabadalmazott magyar találmányu

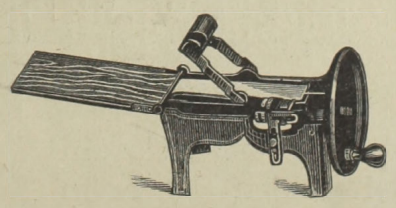
**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja,** az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét sokáig megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Löffler Emil,** 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáulani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik,** Hársfa-fürdő, Bereg megye.



Tésztavágó gép.

TELJES KONYHABERENDEZÉSEK MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA

PINCZE GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖZÖK NAGY RAKTÁRA JUTÁNYOS ÁRAKON:

**GEITTNER ÉS RAUSCH czégnél**

**BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM**

**Árjegyzék ingyen és bérmentve.**






**A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye.**

I. évfolyam. I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: **Varga István** pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a **„Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“**. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: **Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.**



**ELADÓ BOR.**

Saját termésü **ó- és uj, fehér és vörös hegyiboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállitom

Árjegyzéket kivánatra bérmentve küldök.

**Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz.**

**Fehértemplomi-ut 39.**

**KULCSÁR SÁNDOR**

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR

**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel

**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**

**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér**, egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** **Budapest** Városi iroda: VIII., József-utcza 36.

és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** Kőbányán. Saját palaczk-töltés

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

**Különlegesség: dupla maláta kósör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget** saját jégkocsijaiban [illegible]

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, görög- és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü

# Bodega de Santa Maria

## Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

# A Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston

**elektrotechnikai czikkek raktára**

**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**

**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst“-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

## Szepesbéla város tanácsától.

112. szám.
1906. gazd.

# Bérbeadási hirdetmény.

Szepesbéla város alólirott tanácsa ezennel közhirré teszi, hogy a város tulajdonát képező

# „Barlangliget“

**gyógyfürdőt** az ottlévő **vendéglőkkel, szállodákkal, cseppkőbarlanggal, villamosvilágitási művel** és mindezekhez tartozó **leltári tárgyakkal** együtt

## 25—30 évre bérbeadni kivánja

olyan vállalkozónak, aki elég biztositékot nyujthat arra, hogy a **fürdő helyes irányu kezelése és emelése érdekében** a bérlet tartama alatt megfelelő befektetéseket is eszközölne. Bővebb felvilágositásokkal szolgál

**Szepesbélán**, 1906. julius hó 28-án

**A városi tanács.**

---

SZERENCSI TÁRSASKÖR

# Pályázat.

A **szerencsi társaskör** 1906. január 1-ére téli és nyári helyiségei részére

**vendéglősi** illetve **üzletvezetői állásra**

pályázatot hirdet. Pályázók **okmányaikkal felszerelt ajánlataikat** a társaskör elnökségéhez intézzék **bezárólag szept. 20-áig.** Levélbeli megkeresésekre vagy személyes tudakozódásokra felvilágositást **Dr. Szilva Béla** társasköri ügyész ad.

---

**Sajt nagykereskedés.**

**JUNG PÉTER** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése.

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: **IV., Vámház-körut 12. sz.**
Fióküzlet: **VII., Garay-tér 5. szám**

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelek-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyorsan és pontosan szállittatnak. Árjegyzék kivánatra ingyen.

---

# HUBERT J. E. POZSONY

**Csász. és kir. udvari szállitó.**

**Különlegességi jegy:**

# GENTRY CLUB

**a Budapesti országos kaszinó pezsgője.**

**Képviselő:**

## KUTASSY VINCZE úr

**BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.**

---

**HIRMANN FERENCZ**

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapittatott 1880-ban. — **Az** 1896. ezredéves orsz. kiállitáson **az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

TELEFON 29—03.

---

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

---

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállitók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** gramophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, né net és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

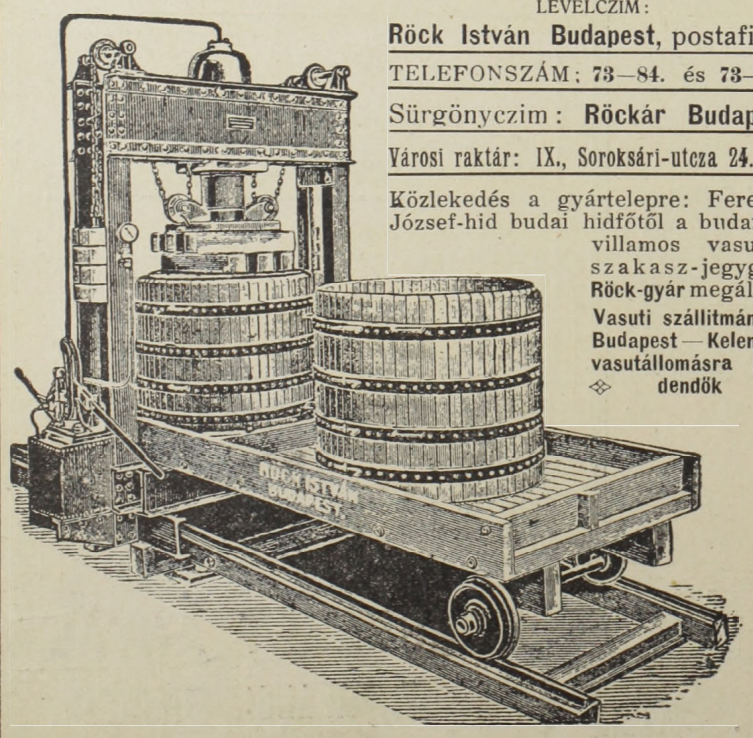
Pozsonyi kiállitás arany érem ✠ Kolozsvári kiállitás egyedüli áll. nagyérem

# BORSAJTÓK ÉS SZŐLŐZÚZÓK

Szabadalmazott külömbzéki emeltyüs sajtók. Hidraulikos borsajtók, felső nyomással, szabadalmazott léczkosarakkal. Fa- és vasállványos sajtók két kosárral. Legujabb szerkezetü szőlőzuzók, kupos hengerekkel. **Javitások szakszerü kivitele. ✠ ✠ ✠ Árjegyzék dijtalanul rendelkezésre.**

# Röck István gépgyára és vasöntődéje

## BUDAPEST, I., BUDAFOKI-UT



LEVÉLCZIM:

**Röck István Budapest,** postafiók.

TELEFONSZÁM: **73—84.** és **73—85.**

Sürgönyczim: **Röckár Budapest**

Városi raktár: **IX., Soroksári-utcza 24. sz.**

Közlekedés a gyártelepre: Ferencz József-hid budai hidfőtől a budafoki villamos vasuton szakasz-jegygyel **Röck-gyár** megállóig

**Vasuti szállitmányok Budapest — Kelenföld vasutállomásra küldendők ✠**

## Felső-Pulya község Előljáróságától.

# Hirdetmény.

**Felsőpulya** község

# nagy vendéglője

mely áll **3 vendégszoba, konyha és a vendéglős lakásául szolgáló 2 szobából, 1 mészárszék, pincze, mosókonyha, kocsiszin, jégverem, két istálló** és egy 980 □-öl utczai kertből **1906. év szeptember 20-án délelőtt 10 órakor** nyilvános árverésen **1907. január 1-től bezárólag 1909. deczember 31-ig**

# bérbeadatni fog.

**Felsőpulyán** van szolgabiróság kir. járásbiróság, adóhivatal, takarékpénztár, a sorozás, ellenőrzési szemlék, adótárgyalások, fenti helyiségben levő községi tanácsteremben tartatnak. Négy országos vásár szintén a vendéglő közvetlen közelében tartatik.

Az árverési feltételek a közjegyzői hivatalban betekinthetők.

Kelt **Felső-Pulyán,** 1906. év augusztus 12-én.

**Körmendy János,** körjegyző. **Kulman János,** biró.

## Vendéglőmegnyitási jelentés!

Tisztelettel értesitem a n. é. közönséget, hogy

# uj vendéglőmet

**VI., Király-utcza és Eötvös-utcza sarok**

**(a Király Szinházzal szemben)**

**f. hó 14-én, este 6 órakor, megnyitottam.**

Kiváló tisztelettel

**KAPS JÓZSEF**

**a Szt.-Margitszigeti vendéglők éveken — át volt bérlője és vendéglőse. —**

## Balf kénes gyógyfürdő igazgatóságától.

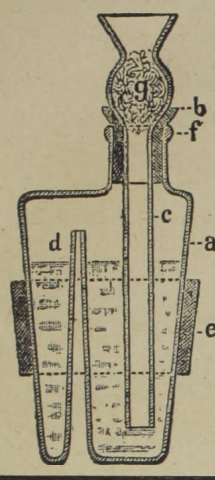
# Balf gyógyfürdő vendéglője

**1906. évi október hó 1-től kezdve**

# 3 évre bérbeadandó.

**Évi bér 1000 korona. Bővebb felvilágositásokkal Balf gyógyfürdő igazgatósága szolgál.**

## „Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó




Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!!** mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

A „**BACHUS**" borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 sz. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Átm. m/m | 62/70 | 57/62 | 48/56 | 45/50 | 37/44 | 30/36 |
| Ára korona: | 3.50 | | | 3.— | 2.50 | |

**BACHMANN ÉS TÁRSA**

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

**Kapható Kertész Tódornál Budapest, Kristóf-tér és minden pinczefelszerelési üzletben.**

ALSÓ-JÁRAI OLVASÓ-EGYLETTŐL.

## Hirdetmény.

Az „alsó-járai Olvasó-egylet" ujonnan épitett házába **házilag kezelt italmérésére**

**kezelőül házaspárt keres.**

A feltételekről az „Olvasó-egylet" elnöksége ad felvilágositást.

Az ajánlatok folyó évi **szeptember hónap 6-ikáig** adandók be. Az állás október hó 1-én foglalandó el.

Czim: **Alsó-járai Olvasó-egylet Elnöksége. Alsó-Jára.** (Tordaaranyosmegye.)




SEC SEC

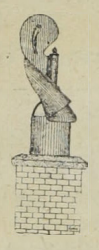
## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

(BUDAPEST).

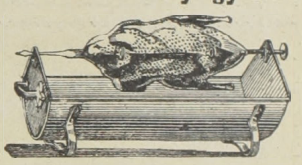
**Boreladás.** Kaszanitzky István Csongrádon szállit **elsőrendü fehér** és **siller borokat,** 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.



**UJDONSÁG!** Sütőbe való nyárs, kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a csirkét, kacsát, libát vagy **malaczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostély yal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor. Vidékre láda és postaszállitó-level 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.

**LAKOS LAJOS**

takaréktüzhely-gyáros



**BUDAPEST, IV., Váczi-utcza 40.**

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**BORHEGYI F.**

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

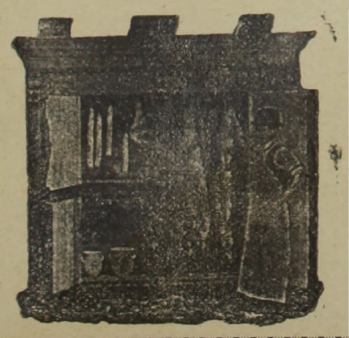
**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

**Legujabb találmány!**

## Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.



Előnyük: a jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be. Kivánatra nagyobb hus és sörhütőkamarákat megrendelés után készitek.

**Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:**

**Bucsanyecz József**

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Terèz-körut sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)

**Alapittatott 1834-ben.**

## Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.**

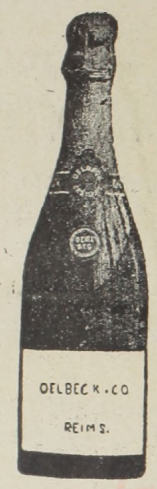
A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

## Eladó.

A zilahi „Vigadó" szálloda részvénytársaságnak, Zilah várostól bérelt s a város kellő közepén a legforgalmasabb helyen, a piaczon levő teljesen berendezett, elsőrendü

**szálloda, kávéház étteremmel,**

**bálterem és szinházzal egybekötött nagy vendéglői**

s ezzel együtt külön kis vendéglői üzlete, igen kedvező feltételek mellett. — Vevő köteles az üzletet legkésőbb **folyó évi október hó 1-én átvenni.** — A bérlet még 10 évig tart. A vételár teljes garanczia mellett évi részletekben is fizethető. Azon esetre, ha vevő nem jelentkezik, a **nagy vendéglői üzletbe** kerestetik **üzletvezető fő. pinczér,** a ki **5000 korona kaucziót köteles letenni** és az üzletet szintén f. évi október hó 1-én átvenni.

Bővebb felvilágositást ad **személyes tudakozódásra** Zilahon a társasági elnök, kinél a feltételek is megtudhatók. **Az igazgatóság.**

## Vendéglő egybekötve hentesüzlettel eladó.

Bővebbet a tulajdonosnál **KISS MIHÁLY, APCZ (Hevesm.)**

## Modern asztalos és kárpitos BUTOROK

**saját készitmény** óriási választékban kaphatók

**FÁY ANTAL-nál, butorgyári raktár**

Telefon 44—71 Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák reklám világitásra. Csillárok elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas benzin-, gáz-, és szivógázmotorok; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. „SIMPLEX" vizszürők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat

Budapest. Városi üzlet: IV., Ferenczieк-tere 4.

## Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

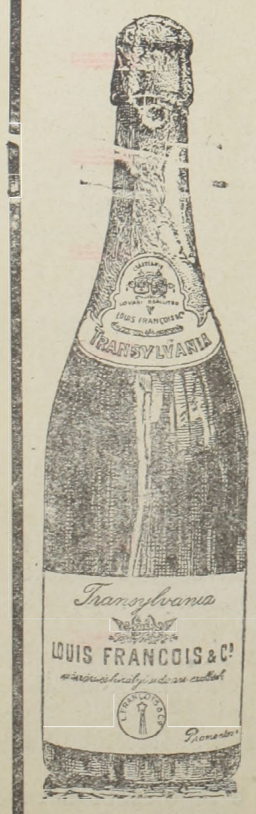
**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
**(Tokaj mellett). Zemplén-megye.**

## Szt.-margitszigeti üditőviz

**szénsavval telitett ásványviz.**

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

## BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. Rendkivüli ünnepi szám. Budapest, 1906. szept. 12.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**VII. kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## ÓDA a Miskolcz városában egybegyült vendéglősökhöz!

(Az 1906. évi szeptember 12-én tartott országos kongresszus alkalmából)

Eljött a szeptember! Isten áldott napja
Most hinti le fényét a szőlőgerezdre,
A szőlőhegyeken, homokos sikokon
Reménykedve várunk bőséges szüretre.
Nincs a magyar bornak párja a világon,
Oly áldás a szüret mi magyar hazánkra,
Hogy gyászos, szomorú, siralmas időkben
Vigaszát a magyar a borban találta.

Eljött a szeptember! S szerte az országban
Egy hatalmas tábor im megmozdult ujra.
Északról, nyugatról, keletről és délről
Jönnek vendéglősink ismét kongresszusra,
Egybesereglenek Miskolcz városában
Hogy úgy, amint tették, minden esztendőben
A vendéglős ipar buzgó művelését
Egyesült erővel megbeszéljék szépen.

Stilszerübb hónapot, mint a szép szeptember,
Összejövetelre nem is választhattak,
Ebben a reménye a szőlős-gazdának,
S a vendéglősök is ő velük aratnak,
Hogy összejöttetek magyar vendéglősök
Először is azért kéljen hő fohásztok
Az egek Urához, Népek Istenéhez,
Hogy minden áldását árassza reátok.

Aztán köszöntsétek azt a nemes várost,
Mely vendégszerető kebelét kitárta,
Ünnepel titeket igaz magyar szivvel,
S a vendéglősöket tisztesen ellátja.
Nemes Miskolcz város ősi magyar város,
Bors vezér szállta meg, fennáll ezredéve,
Dulta török, tatár, sok vihart kiállott,
Minden rögöt áztat egy-egy honfi vére!

E nemes városban, magyar vendéglősök
Törekvésiteknek legyen foganatja,
A vendéglős ipar minden czélja, vágya,
Amiért csak harczol, jusson diadalra.
Nincs olyan iparág szerte a hazában,
Melynek szebb és méltóbb volna hivatása,
S terhe mégis, legtöbb, jóllehet azért tán
Mert nem volt a multban hű összetartása.

A vendéglős olyan derék házi gazda,
Kinél otthon helyett, otthont lel mindenki,
Figyelmes és gondos, megfeszült erővel,
Dolgozni kell néki, ha meg akar élni.
Nélküle nem volna társadalmi élet,
Egy szép kulturális feladatot tölt be
S mégis minden teher, minden iparág közt
Mondhatjuk legjobban a vendéglőst ölte.

Honszeretetben is mindig előljártak,
Magyar a vendéglős, az minden izében,
Amerre tekintünk szerte az országban,
Honszeretet lángol mindnek a szivében.
S ha ott fenn az égben a jótékonyságról
Az Úr angyalai évkönyvet vezetnek,
Sok szegény tanuló, éhező agg, kisded,
Nyujtja bizonyságát a vendéglős szivnek.

Magyar vendéglősök, akik összejöttök,
Kongresszusotokra, Miskolcz városába,
Legyetek örömmel, forrón üdvözölve!
Munkátokon legyen az Isten áldása!
A szép napsugaras szeptemberi hónap
Hozza el gyümölcsét munkátoknak végre,
A vendéglős ipar jusson diadalra
S haladjon, viruljon a haza dicsére.

Uránia könyvnyomda, Budapest VII., Rottenbiller-utcza 19.

## Üdvözlet Miskolcznak!

Az regényes Bükk lankás ölében dobog a felső-magyarországi Kárpátok érző szive, *Miskolcz*.

Ölelve tartják a viruló Bükk-hegység karjai s mintha smaragd-koronát viselne, ugy hajlik rá az ősrengeteg lombsátora.

Lábainál virághímes róna terül, melyet ezüst szalagként övez a Tisza, ez a szőke, kanyargó folyam, mely az alföld aranykalászát s a szinmagyarságot táplálja.

A rengetegben szarvasok bőgnek, vadkanok csörtetnek, mélázik a kakuk, kopog a harkály és füttyenget a rigó; mig lent a sikon dalolva szántja az iranó felhőket a pacsirta s a csalitokban galamb búg és a hullámzó vetések sürüjében a fürjecske ver.

Bent a városban a dolgos emberek élete morajlik; dübörögve jönnek-mennek a vonatok, megrakott szekerek döczögnek, dobognak a gyárak s a mühelyekben serényen döng a kalapács. Az utczákon sürög-forog a nép; lüktető, nyugtalan mozgás mindenfelé.

Tisztes, régi házak modern palotákkal váltakoznak; iskola, szinház s egyéb kulturális és közgazdasági intézmény büszkén hirdeti ennek az ősi, de uj fejlődésü városnak bámulatos haladását.

A város közepén emelkedik a szőlőkoszoruzta Avas, melynek az alján a temető huzódik meg a reformátusok régi templomának árnyékában.

Itt porladozik a mult század 30-as éveinek nagy szónoka, Palóczi Ádám s itt alussza örök álmát *Szemere*, szabadságharczunk erős egyéniségü minisztere. Itt áll szinmüvészetünk történelmében az oly szép szerepet játszó Latabár-család sirboltja s itt roskadozik Petőfi egyik legbizalmasabb barátjának, Berecz Károlynak, a 40-es, 50-es évek szép multu irójának, a Tudományos Akadémia érdemes tisztviselőjének hálátlanul elfeledett fejfája.

S mintha ez a városközépi hegy csakugyan az ősök szellemének tanyája volna, előtte áll néma, de annál beszédesebb ajakkal Kossuth Lajos érczalakja, sugallván az uj idők uj nemzedékének a mult és jövendő nagy gondolatait.

Szellem lakozik ebben a hegyben; fölebb a hegy derekán a föld lelke rejtőzik hosszu pinczesorban tüzes bor alakjában, élesztve a sziveket, keltve szép reményeket, nagy czélokért hevitve vágyat és akaratot.

És a mikor holdsütötte estéken az avasi kolnák előtt mélán fölzeng a dal: „Fel, töltsetek fiuk a hon s leányokért!“ — bűbáj varázsolja el a lelket, paradicsomi kép, elragadó tájék, a meddig csak a szem lát.

Gyönyörüséges ez az ország s a ki egyszer az Avas borából ivott, az Avasról szertenézett, abban nem lohad le a hazaszeretet lángja soha.

Talán ettől a varázstól oly tiszta a miskolcziakban a magyar szellem, talán ezért oly aczélos az izom, oly rettenthetlen a sziv, melylyel a borsodi fiuk diadalmasan küzdöttek szabadságharczunk zivatarában.

Üdvözlünk Miskolcz, köszöntünk Borsod, szép jelentekre következzék boldogabb jövő! a mikor hatalmas lesz a magyar és nagy lesz birtoka; mert szivét megint ősi szellem, ősi erény tölti el.

Kivánjuk ennek az időknek mielőbbi fölvirradását; mert most posványban ernyedezünk s rabságban sorvadunk.

Mielőbb riadozzék az Avasról a szabadság tárogatója, bugó szavát messze visszhangozzák a Bükk ormai, hadd legyen már egyszer béke és ünnep ebben a sokat hányatott országban!

Addig is, mig reményünk valóra válik, ünneplünk téged Miskolcz, modern haladás ifju erőtől duzzadó városa!

Üdvözölnek egyszerü, munkás polgárok, az ország vendéglősei, a kiket megtisztelő szeretettel fogadsz falaid között.

Tanulni és munkálkodni jöttünk ide.

Tanulni tőled igaz magyarságot s égő honszerelmet; kitartást a törekvésben s bölcseséget az eredmények fölhasználásában.

Munkálkodni jöttünk ide iparunk fölvirágzásán, melyben a mi szakmánk az, a mi az ut, mely összeköt; az, a mi a kovász, a mely éleszt. Szakmánk eszköze az idegenforgalomnak, tüzhelye a társaséletnek, a barátságnak. Tápláljuk a testet s deritjük a kedélyt. Hivatásunk egyszerü, de nemes; a modern világban a nép jólétének pótolhatlan tényezője.

Ebben a tudatban emelt fővel jövünk és szorgoskodunk; mert a mi jót szakmánk emelésére kivánunk, azt a haza boldogulására cselekeszszük.

Légy üdvözölve hát, Miskolcz, a munka koszorutlan napszámosaitól! Ám a koszorut, a mely csak a dicsők homlokát ékesitheti, kezeinkben hozzuk s neked őszinte hódolattal nyujtjuk . . . Homlokodról ne hervadjon le a babér soha; üdén viruljon békében és vészben egyaránt!

*Ihász György.*

## Mátyás király a csárdában.

— Irta: Romme. —

Ma Puszta-Palota, egykor Király-Palota volt. Ma szél siránkozik az omladozó falak között, hajdan kürt harsogott, hárfa pengett, s ürült a billikom.

Igazságos Mátyás királynak pompázott itt a vadászkastélya; innen történtetett a Bakony rengetegeibe vadkanra s néha-néha édes kalandra.

Hej, akkor jó világ volt erre! A várpalotai ember szekerét nem szamár vonszolta, nem kőport árult; hanem királyi jobbágyként bőségben élt a Cserhegy árnyas lankáján.

Már ma meseszámba megy a jóságos, a nagy király dicsősége, valamint álomnak rémlik a magyar akkori világbiró hatalma.

Nem száguldoznak többé a fekete sereg paripái, a király kéjlakáról busan vijjog a halálmadár s a szép Várpalota utczáin gondülte arczczal ődöng a nép, fel-felsóhajtva: «Meghalt Mátyás király, oda az igazság!»

Ej, forduljunk el a sivár jelentől; szálljunk vissza a multba enyhülni, emelkedni.

*

Még csak alig szürkült, a kastélyudvaron megharsant a kürt s a peczérek két kézzel is alig tudták pórázon tartani a csaholó ebeket.

A kastélyból legelébb Pöttön kacsázott le karikalábaival s a türelmetlenkedő ebeket uszitva, a peczéreket bosszantotta.

Borbincsnak, a főpinczérnek váltig bizonygatta, hogy rokonságban lehet csülleng kopóval; szakasztott olyan vicsorgó és vörös a potája. A szép Európának is bika volt a megejtője. Azt mondják, minden ökör az ő ivadéka. Ennek miatta Borbincs Európa asszonságnak is vére, tehát nemcsak kutyafajta, hanem fejedelmi sarjadék is.

A vastag tréfához prüszköltek a peczérek s Borbincs is czikákolt; bárha ugy látatlanba megtapogathatta volna Pöttönt, alighanem eszébe jutott volna saját családfája is.

De hát Pöttöntől mindent el kellett szivlelni, lévén ő a király kedvelt bolondja.

Borbincs nagy megkönnyebbülésére az udvaron termett a rőtszakállu vadászmester is, igy hát kiszabadult a páczból, mert a bolond mindjárt azzal kezdett kötődni.

Későn kelt, kigyelmed! Most járt itt staféta a Paptetőről; az a vadkan küldötte, akit kelmed az áldozatkőre a felséges ur elé invitált. Azt izeni, hogy nem jöhet el a találkozóra, mert beleállt a köszvény a bal tomporába. Akármint hurrog is kigyelmed, azt mondom, hogy ma nem kanra terül a háló.

Sarkantyuk sietős pengése, fegyverek zöreje hallatszott az emeletről, mire a csatlósok szaladva állottak vihogó paripákkal a nagy tornácz elé.

Nyomban előtünt a király délczeg alakja, szemeiben a kedv tüze csapongott s tagjai a duzzadó erőtől idegesen feszültek könynyü vadászzekéje alatt.

Pöttön, mint a gyik, a király elé furakodott s nagy fejéről csücskös sipkáját lekapta, szakasztott olyan volt, mint egy hasas veszprémi csobolyó, melynek nyakáról letekerték a kupakot.

— Hát kelmed csimpolyával akar vadkant ejteni?

— Ha vad lesz is, inkább maglót szeretnék már én; mert maholnap megforditják a czimerem. Örökösökre vágyom, hogy ne csak szomorkodók, hanem örvendezők is álljanak a koporsómnál.

A király mosolyogva lépett kedvencz fekete paripájához, Pöttön pedig térdre ereszkedve, a kengyelt tartotta.

A király nyeregbe pattanva, mosolyogva huzta meg Pöttön fejbubján réczefarokként meredező tincsét.

A bolond ugrándozva dörzsölte meg koponyáját s hálás pillantást vetve a felségre, háromszor csókolta meg a tenyerét, mintha hajáról a király érintését áhitatosan a szivébe akarta volna szivni. Majd eliramodott s egy fehér öszvérre kapott, amelyet asszonymódra ült meg, mindenütt imádásig szere-

## Haza és nemzet

A nép, melyet a faji vonások, a nyelv és emlékek közössége füznek össze, nemzet s amig benne a faji összetartozás tudata, nyelvének és hagyományainak szeretete magasan lobog, független államiságra hivatott, az emberiség oczeánjában megkülönböztetett a sors minden viszontagságai között.

Az embernek is vannak gyökerei, de ezek szivéből sarjadzanak s a kegyelet szálaival mélyednek abba a földbe, amelyen bölcsője ringott s ahol ősei sirjai domborulnak. Ezért nincs és nem volt nemzet haza nélkül; hazátlanul csak hordák kóborolhatnak.

A haza összessége mindannak, ami szent és kedves az emberi kebelnek. A kiben él a haza iránti szeretet, abban eleven tüz a szülők iránti hála, erős a hit az isteni Gondviselés rendelkezéseiben. Ennek nem ott a haza ahol jobb az élet; hanem ott, ahova a kifürkészhetlen végezés helyezte, ahol gyermeki lelke öntudatra serkent s először deritette orczáira a boldogság mosolyát e szép világban való gyönyörködés.

Még az állatban is megvan a honához való ragaszkodás: a vándor-fecske évről-évre fölkeresi elhagyott fészkét s kiveri belőle a bitorlókat.

«Aki hazát cserél, szivet cserél!» mondotta a költő. És csakugyan. Akik honuktól elszakadnak, magukból nem ölhetik ki a régihez való vágyakozást s mégis — mintha Isten büntetni akarná őket hütlenségükért — gyermekeik szivében ellenállhatlanul látják éledni az ujhoz való ragaszkodást. Az egész emberiség érzése lángol Eötvös dalában, a mikor igy énekel: «Hazát kiván, hazáért ver szivem!» — Haza nélkül olyan az ember, mint a tövestül kicsavart fa, mint a nyájból kivert bika: rideg és pusztuló.

Mégis éppen korunkban, amely egyrészt a természetre esküszik, másrészt a legtermészetesebb érzelmek kiirtására törekszik, a hazaszeretet és a nemzeti érzület elfojtására hatalmas áramlat viharzik.

A gyülölet és guny, az álokoskodás és ráfogás egész irodalmi arzenálja működik, hogy az embert eltántoritsa a hazától s a nemzeti vonzalmaktól.

És ezt azok teszik, akik egyre az emberiség nyomorán siránkoznak.

Teszik ezt azért, hogy a mostoha sorsukban semmi megnyugtatót ne találjanak, szivükből minden fölemelőt kivessenek, hogy igazán röghöz tapadottak legyenek s állatias vágyakkal csörgessék a lelki szegénység gyötrelmes bilincseit.

Ezek nem az emberiség megváltására törekszenek, hanem elvaditására, nem jobblétet, hanem csak zavart, hogy ők annál vakmerőbben játszhassák a duskáló tribunok ámitó szerepét.

Ám az elégedetlenség, a megélhetés fokozódó gondja ideig-óráig kedvezhet ennek a csuf szerepnek, hogy annál rettentőbb legyen a félrevezetett tömeg föleszmélése.

Eljön a leszámolás, az itélet napja a hamis prófétákra, akik sötét lelkük árnyát vetették az emberiség legszentebb eszméire.

Eljő az idő, mikor a hazugságok kártyavára leomlik; a mikor megint szabadon lélegzünk, tisztán látunk s megkönnyebbült lélekkel fogunk áldozni a haza oltáránál az igazságnak és a szabadságnak.

Hogy ez az ünnepélyes, boldogitó pillanat mielőbb elkövetkezzék, annál buzgóbban szitsák magukban a hazaszeretet és a nemzeti érzület zsarátját azok, akiket a nép megrontására kieszelt tanok meg nem fertőztettek.

A haza és a nemzet csillaga ragyogja be otthonunkat, ez világitson munkánkban.

Igen, munkánkban is, kössön ez akár a műhelyhez, akár a gyárhoz, akár a hivatalhoz; mert igazi törekvés, lelkiismeretes teljesités csak azoktól várható, kik szeretik s igy megbecsülik hazájukat s a hazában véreiket.

Akit csak üzérkedés köt a föld egy-egy darabjához, aki embertársaiban csak nyerészkedésének médiumát látja, az ilyen bizony mit sem törődik azzal, hogy az ő hazájának nem válik-e szégyenére az ő sáfárkodása s az ő hitványsága nem ejt-e foltot annak a népnek jó hirén, amely között élősködik; mert ha egyszer ezeknél kitelik a becsülete, hát fájdalom nélkül állhat tovább uj hazába, uj nép fájának falánk hernyójául.

Éppen azért minden foglalkozásban a haza és a nemzet csillaga legyen a vezérlőnk, különösen az iparban, melynek a virágzását csak az erősen lüktető, mindent betöltő nemzeti érzület biztosithatja. Ellenkezőjének szomoru példáját láthatjuk magunkon, mert nálunk a realitásig nem fejlődött nemzeti érzület hagyta el az ipart, hogy saját vesztére, idegent boldogitson.

Hogy e botorságnak szomorun kaczagtató ideje elmuljon tőlünk, az ipari haladásnak zsibongó városában, a szép Miskolczban, ismételten szivére kötjük országos gyülésünk vendéglőseinek, hogy minden vendéglő egy-egy hajléka legyen a hazafiságnak, a magyarságnak, mert ebben a válságos időben szükség van arra, hogy ne legyen magyar szivű a hazához idegen, nemzetéhez mostoha!

---

Szomoru, szép nóták, akik diadalmasan élitek tul a tünő századokat, mint Krisztus a jászolban, ti rozoga korcsmák kemény lóczáin születtetek elbusult szivek vigasztalására, fölemelésére.

*

A gyász könyüit sem kendővel, hanem borral szárítják föl. Az elköltözött emlékezetére üritett toros kupáktól enyészik a veszteség sivár érzete s édes tudattá válik bennünk az a sejtelem, hogy aki volt, az van is, lesz is.

*

A vendéglő, a bor és dal apotheosisa költészetünkben: «Korcsmárosné aranyvirág.» «A korcsma látott tisztább szíveket már, mint a kiket naponként lát térdelni az oltár». «Fehérvári csárda be van föstve». «Csárdabeli szép asszonynál bort iszik az öreg bojtár». «Korcsmárosné, látott-e már egy lovon hét patkót?» «Hires csárda Akaratja, a Balaton partja tartja». «Van egy hires korcsmárosné Dunántul, az arcza is, az ágya is rózsából». «Becsaliba járnak a leányok, rézitczéből isznak a betyárok». «Fogd fel pajtás hát poharad, halljuk soká a szép szavad; hir, szerencse nem marasztal, csupán csak a fehér asztal.» «Sikolt, rikolt a sarkantyu, csókot kér a barna fattyu». «Sirjon, rijon a hegedü, bánatomat sirja, mig a hajnal az ablakot be nem pirositja». «Csárdának romjain szomorkodom magam, kevés ember érzi, hogy a helyén más van: Pusztuló magyarság és idegen fajok, a kiknek láttára a magyar szív sajog». «Pej paripám patkószege beh fényes, korcsmárosné Csöre lánya beh kényes». «Szép csaplárné száz itcze bort, száz szál gyertyát tegyen az asztalra». «Korcsmárosné rója föl a rézfokosom nyelére, hány itcze bort ittam én meg hitelbe». «Korcsmárosné lánya, Mariska, kiállott az utcza ajtóba, ki van göndöritve a haja, csendőr-kapitányt csalogatja». «Jaj de magas ez a vendégfogadó!» «Megint tele van a pohár... Ugyan kiért ihatunk már? Fele meghalt, fele elment, alig vagyunk már idelent». «Ez a világ rozzant csárda . . . Nyárban ázol, télbe' fázol, mégis benne éjszakázol». A halálos beteg «Magyar nótát hallott egyszer s a bajától elválik. Talpra ugrott s énekelte: három a táncz halálig». «Ki a legény a csárdában?» «Ha elmegyek a korcsmába bort inni, én utánam ne járjon senki sirni». «Henczidától Bonczidáig folyjon a bor, mint tenger; ki nem iszik, nem ember». «Kis fogadó, kicsiny az ivója, de magas benn, panaszos a nóta». «Ha bemegyek az igali csárdába, ráülök a diófaszék lóczára. Korcsmárosné, mondja meg hát azt a jót: Melyik kis lány érdemli a koszorut».

---

tett nagy, jó ura oldalán koczogva, amikor vig zsibongással, az ebek éktelen nyüszitése és ugatása között megindult a vadászcsapat.

— Silencium, Borbincs, egy kutya beszéljen! fortyant föl Pöttön, Kinizsy rekedt harsogásu vezérlő kiáltását kaczagtatóan utánozva. Majd czikornyázva, buffogva, mint az öskü kántor, a fekete sereg indulóját énekelte.

Rajta, rajta, szittya vitéz,
Isten nyila, sziklarontó szélvész,
Igy romboljon kardod csattogása,
Hogy németnek e világon,
A zsebráknak a Kárpáton
Már ne legyen maradása.
Eb a német, cseh a kutya,
Rajta, rajta, szittya vitéz!

Az urak majd lefordultak a nyeregből, még a király is elnevette magát, annyira furcsán hatott a kis majomalaku nyomorék idétlen hangján ez a hatalmas, vérgyujtó csatadal.

Midőn az erdőaljba értek, a király intett s a csapat jobbra, lefelé kanyarodott, Péthnek váltva utat.

Félórai lovaglás után elnyelte őket a rengeteg, de ekkorra elborult az ég s hideg széltől harsogott az erdő.

A társaság kedvetlenül elcsöndesedett az idő rosszra fordulásán, de azért csak tovább törtetett. Azonban valóságos orkánná zordult a vihar, ugy, hogy recsegve, csattogva hullottak a fák ágai s a vadászok veszély nélkül nem haladhattak tovább. Minthogy ilyen időben a vadászás ugyis eredménytelen lett volna, rövid tanakodás után visszafordultak.

A mikor az erdőből kijutottak, rettenetes jégeső kezdett szakadni, ugy, hogy a megbokrosodott lovak vadul iramodtak amodább a sikon fehérlő házak felé.

Egy kalló és egy csárda állott arrafelé. A lovak ösztönszerüen vágtattak a csárda kocsiszine alá s a király és kiséröi néhány pillanat mulva a csárda téres ivójában melegedtek.

Asztalra kerültek a királyi pincze nektáraival telitett átalagok, a csárdásné serdült leánykája pedig szalonnás rántottát tálalt a hófehérrel teritett asztalra a felség elé.

A leányka szép és üde volt, mint a harmatos ibolya s a király gyönyörködve nyugtatta piruló arczán a tekintetét.

Az izes étek s a tüzes borok csakhamar kedvre hangolták a társaságot s egy öreg czimbalmos is kerülvén valahonnan, a szilaj és busongó nótákra összeperdültek az urak sarkantyui.

A király megszólitván a csárdást, ez a felséges ur kérdésére elmondotta, hogy már husz éve gazdája ennek a kis utszéli vendéglőnek.

Majd elmondotta, hogy megelégedettek sorsukkal; mert jóságos leányukkal az Isten mindennél nagyobb áldásával ajándékozta meg őket.

Mig a gazda igy beszélgetett, a fiatal urak egyike gyöngédtelenül kezdett enyelegni a csárdásleánynyal, mire az ártatlan, szemérmében megbántott hajadon apjához menekült s hangos sirással borult ennek széles keblére.

Az apa homloka elborult s mély szomorusággal sóhajtott föl:

— Hej, felséges uram, királyom, beh szörnyü baj, hogy a nagy urak előtt nincs a szegénynek becsülete!

— Már hogyne volna, mikor az én lovagjaim védői a becsületnek, amely annál drágább előttünk, mentől egyszerübb gunyába takarózik.

Hát, most is azért jöttünk, hogy megüljük ennek az ártatlan hajadonnak a kézfogóját.

Derék gazdánk, folytatta a király székéről fölemelkedve, a magáról megfeledkezett ifjura mutatva, Toroczkay Péter lovagom nevében megkérem e szép szüz, e nemes virág kezét.

Nagy volt a megilletődés s az ifju Toroczkay elpirulva lépett a leány elé s remegő hangon, de az őszinte érzés meleg hangján szólt: ha akarod, boldog lesz a vakmerő.

És nemsokára boldog pár lett a lovag és a csárdásleány.

## A szellem.

Változnak az idők és mi változunk azokkal. Az évek csak a naptárban egyformák, nem az életben. Minden esztendő nyomot hagy rajtunk és bennünk; évről-évre más szemmel nézzük a világot.

És amiként az egyes változik az idővel, ugy változik az egész emberiség a maga korszakaival. Ez a változás a szellemben nyilatkozik meg. Minden korszaknak meg van a maga szelleme.

A XIX. század szellemén az ideális szabadság, a XX. századén a javak arányos megosztásának kérdése uralkodik.

A kenyér gondja, a könnyebb megélhetés módja foglalkoztatja most az elméket. Ez az oka, hogy korunk oly szegény a kedély szinesebb, illatosabb virágaiban.

Tudhat-e eszményekért hevülni, fenkölten gondolkodni, aki szakadatlanul a megélhetés nehézségein töpreng?!

Innen van, hogy a tömeg nem rajong többé a szabadságért, ellenben anyagi előnyökért kész a zsarnoksággal czimborálni.

A polgári osztály, amely kivivta a szabadságot, magára van hagyatva a szabadság védelmében. Nagy szakadás tátong a társadalomban.

Ezt a szakadást áthidalni, a kedélyek teljes elsivárodását megakadályozni most a legnemesebb és legsürgősebb feladat.

Korunk küzdelmében az egyesülés, az érdekcsoportosulás természetes szükség, ezért oly erős a társadalom minden osztályában az egyesületi élet. Az egyesülés minden téren leginkább az anyagi érdekek érvényesitésére irányul; ámde ezt nem éri el, ha nélkülözni fogja a szellem emelkedettségét.

Alant járó, mindig a rögre szegzett szemekkel elbukunk a sima földön. Ha a kenyeret csak a kenyérért hajszoljuk, megzabálhatunk, de életgerjesztőn nem táplálkozhatunk; mert megiratott: «Nem csak kenyérrel él az ember, hanem igével is».

Törekedjünk általános jólétre, de ne csupán a hasra való tekintetből; hanem azért, hogy lerázva magunkról a nyomor bilincseit, lelkünk szabadon szárnyalhasson tisztább, magasabb régiók felé.

Ha nem akarjuk az emberiség elállatiasodását, szellemi tartalmat kell öntenünk e materiális korba.

Állitsunk oltárt minden egyesületben a szellemiségnek s tisztult, eszményi felfogás legyen bennük az összecsatoló, egygyé forrasztó testületi szellem.

Most, hogy Országos Szövetségünk Miskolcz városában tartja gyülekezését, abban a városban, ahol a magyar költészet koszorus lantosának, Lévay Józsefnek eszményi világa láttatja virágos berkeit, teljék el szivünk a szép, jó és igaz kulturával.

Ez legyen jellemzője a vendéglősök mai nemzedéke szellemének.

Ez a szellem vezérelhet bennünket a jobb jövőbe, ez s nem az önös érdek-érzet emelhet bennünket arra a polczra, ahol szakmánk általános tiszteletének örvendezhetünk.

Ám erre a szellemre s ebben a szellemben nevelnünk kell magunkat. Ennek pedig egy hathatós eszköze van s ez a szaksajtó.

Ez a sajtó az, amely folyvást gyarapitja szakismereteinket; ez, amely fölfedi pályánk ideális vonatkozásait; ez, amely foglalkozásunk megbecsülésére buzdit.

Ez a sajtó volt az, amely szakmánkban megteremtette a társulást s magát az országos szövetséget is életre hivta.

Lapunk, amely XXII. év óta munkálkodik ezen a téren, alapvetője volt szakirodalmunknak, magvetője sok nemes eszmének, amelyek már jobbára megfogantak és gyümölcsöznek.

Lapunk ott állott minden intézményünk bölcsejénél, igy hát mi tudjuk legjobban, milyen volt az ut, amelyen idáig értünk s minők az eszközök, melyekkel sikereinket kivivtuk.

Éppen ezért tiszta lélekkel mondhatjuk, hogy a szaksajtó az a varázseszköz, amely diadalmaskodott gyakran olyanokon is, ami lehetetlenségnek látszott.

Hogy ma nincs iparág, amelyben erősebb volna a nemzeti szellem, hazafias érzület, mint a vendéglős iparban, az a szaksajtó lelkes munkájának köszönhető.

És ez a szellem, amelynek mindenkor hevitenie kell a magyar vendéglősöket, most is magasra lángol s kiolthatatlanul lobog a szaksajtóban.

Éppen ezért kivánatos, hogy az országos szövetség ezt a szaksajtót különös figyelemben részesitse és gyámolitsa.

Erre annál is inkább szükség van, mert az országos szövetség megerősödése ennek a sajtónak az agitációjától függ, amint életre is ennek a sajtónak, illetőleg akkor még a mi lapunknak a propagandája hivta.

Szükség van arra, hogy az országos szövetség ezt a sajtót gyámolitsa, mert a vendéglősök zömében nagy a közöny s a mig ezt a közönyt meg nem törjük a sajtó iránt, ennek a közönynek bénitó, fojtó nyomását az országos szövetség is érezni fogja.

Kivánatos tehát, hogy az országos szövetség minden közgyülésén szenteljen időt a szakirodalom métlatásának, pártolásra buzditva a vendéglősöket.

Csakis elterjedt, olvasott sajtó teremtheti meg iparunkban az erős, fenkölt közszellemet, amely nélkül tengődhetünk, de nem boldogulhatunk.

---

A templom romja félelmes, a csárda romja szomoru. Attól az Isten, ettől az ember bujdosott el.

*

Ha vendéglő nem volna, hajléktalanul dideregne a barátság.

*

Ha vendéglő nem volna, hova lenne az agglegény?

*

Az áldomás hálatétel Istennek, de az ember melegszik fel tőle.

*

A vendéglő panoráma, melynek kukucsálóján még a hazát is meglátjuk s ami fő, mindennél szebbnek, istenibbnek látjuk.

*

Az irgalmas szamaritánusnak volt a fejében valami a korcsma levegőjéből.

*

A hazáért egy pohár bor meg nem árt! — mondotta a költő. Legtöbbször egyebet sem kap a haza; mondja az élet.

*

## A kállai kettős.

Mikor a sérelmi viták hires szónoka, a borsodi követ, Palóczy Ádám, lelkesedni és remélni ujra megtanitotta a nemzetet; a mikor hatalmas beszédeire mindinkább gyökeret vert bennünk az erőnkbe és jussunkba vetett bizodalom, akkoriban gyakran estek nevezetes sokadalmak Miskolcz városában.

Nem leveles stafétáik verbuválták össze, hanem az a titokzatos fluidum, amely minden messzeségeken keresztül összeköti az együttérző sziveket, amely ugyanarra a gondolatra birja a Nyirségen pipázó táblabirót, mint a kassai fizikust, azaz, hogy este mindegyik azt gondolja, hogy holnap Miskolczra kéne menni.

Mire aztán a Gönczöl-szekér rudat fordit, a táblabiró is, a fizikus is már hintóból nézi a visszafelé futó vidéket.

Mikor a miskolczi «Bárány»-ban, «Koroná»-ban az urak az utiport rázzák magukról, nem győznek álmélkodni: «Hát kegyelmed is itt van? Ejnye, beh jó; de egyet gondoltunk!»

Aztán csak zörögnek tovább a csézák, dübörögnek a hintók, csak jönnek ám az urak nemcsak Borsodból, hanem Abaujból, Zemplénből, Hevesből, Szathmárból, sőt még Szabolcsból is, különösen, ha a «kanczellár» ő kegyelmességét látták kivonulni.

Már a kiséretéből tudják, hogy merre veszi az utját s akkor nem ur az, aki rögtön nem fogat s utnak nem ered, ugy, hogy mire a miskolczi sorompóhoz érnek, egész kocsitábor ver porfelleget a kegyelmes ur után.

Napokig forr, nyüzsög aztán nóta mellett a hivatlan sokadalom, valóságos fiók-diaeta, ahonnan hirekkel, státusbölcsességgel térnek haza az atyafiak.

Az öreg Vay gróf, aki a szépséges királynő szebbik kanczellárja epithetont vivta ki magának, örömest el-eltanyázott Miskolczon, a hol az ő fesztelen mulatságain könnyebb volt szót érteni az ország bonyolult dolgaiban.

Egy ilyen «összebukkanáson» történt, hogy J . . . K . . . hevesvérü szabolcsi ur mélyen tekintett egy miskolczi ötvös bogárszemü feleség szemeibe, ugy találta, hogy az asszonyka sem nézett rá haragosan.

A fiatal urak akkor sem vetették meg a kalandot, hát J . . . öcscsurunk is izgett-mozgott, törvén a fejét, miként környékezhetné meg a szép ötvösnét.

Már kétszer, háromszor is megfordult a boltban, ugy, hogy az ötvösnek ritka busás napja volt; de J . . . az asszony körül csak nem érhetett el semmit.

Kállay viczispánnak szemet szurt J. viselkedése s mikor este mogorván látja az asztalnál gubbasztani J—t, incselkedve szólt neki:

— Öcsém-uram, tudom, hogy eminens volt iskolai studiumaiban, talán meg tudná mondani, a miről itt vitatkozunk, hogy ötvös volt-e Putifárné ura?

J. elvörösödött, de csakhamar kivágta magát.

— Az volt, uram-bátyám. Innen van, hogy mostanában az ötvösök csak az Orsolya-szüzek rendjéből házasodnak.

Jóizü kaczajt keltett a válasz, mert hát találó volt. Ugyanis a fáma tudott valami Orsoly nevü özvegyről, akivel Kállay uramnak nevezetes kalandja esett egykor Debreczen városában.

A viczispán is fölnevetett s az asztalra csapva, igy kiáltott:

— No, igy már, öcsém, mi is eljárhatjuk a kállai kettőst.

És nyomban fölállott a daliás alispán, a banda rázenditette a nótáját: «Czintányéron, czintányéron pogácsa.»

Hires tánczos volt ő kegyelme, s J. öcsém sem bognártól vette a lábát s ugy ropták azt a méltóságos, mégis leventés tánczot, hogy innentul országszerte divott a Kállai kettős, amely dupla, levegőben való bokázójáról kapta a nevét.

Most már nem járják, mert nincsenek daliák hozzá.

## Lévay József.

Aki Borsod gyüléseinek jegyzőkönyveit arany tollal irta, csöndes magányosságban pihenő aggastyán; de csak fejét lepte el az élet hava, szive azon ifju, forró ma is, mint amilyen akkor volt, amikor az ő busongó, szép dalain méláztak a Bükk madarai.

Ha ott jártok az Avason, andalogva járkáljatok, mert ott dalolt s ott él ma is a költő, aki a magyar dal terebélyes fájába nemes, hervadhatatlan ágat oltott.

Aki Mikes Kelemennek elleste, visszasirta tenger zugásával zokogó fájdalmát; akinek fehér galambja ma is föl-fölszáll epedő hajadonok remegő ajkairól a bucsuzó kedves után; Lévay József, akinek hurjairól igaz gyöngyként pergett a magyar szó hangzata, Miskolcz városában találta fel költészetének háboritlan bokrát.

Itt, ahol ellát a Sajóig, hol bölcseje ringott s az öreg diófa árnyékában meghuzódó hajlékig, ahol régi, puritán vidámságtól hangos «szüretünk» kedves, visszahozhatlan jelenetei után sóhajtoz a gyepüből fel-felrebbenő alkonyi szellő, itt mereng emlékein és álmain a magyar lyra egyik klasszikusa.

Miskolczról lehetne sok nagyot és dicséreteset mondani, de szebben jellemzőbbet aligha ennél, hogy a költő és népe megértették s elválhatatlanul megszerették egymást.

Lévay József valóságos élő szobor, annyira tökéletes benne a sziv és lélek harmóniája.

Utolsója azoknak a fenséges márványalakoknak, akiket Kazinczy, Kisfaludy, Berzsenyi és Kölcsey nevei alatt remekben őriz nemzeti Pantheonunk.

Mint emberen a régi nemes urak patriarchális patinája csillog, mint polgáron, politikuson a sziv mélyén lobogó hazafiság meleg fénye ragyog.

Hallgatag és visszahuzódó, ám ha tettekre parancsolta a kötelesség, zajtalanul serénykedő.

Erről tesz bizonyságot Lévay József élettörténetének minden mozzanata; ezért költői babérja között mindenkor virulni fog a hazafiui érdemek cserága is.

A vendéglősök, akik ipari haladásunkon munkálkodni Miskolcz városában jöttek össze testvéri kézfogásra, csak önmagukat tisztelik meg, ha megemlékeznek Lévay Józsefről, a költőről, Borsod vármegye közéletének kiváló érdemü veteránjáról.

---

Lett volna-e bujdosó kurucz, aki nem a saját nyomoruságán, hanem csak azon sóhajtozik: hová lettek, hová lettek magyarok dicső vezéri? lett volna-e szegény legény, aki, ha betyár is, mert magyar fajta, szavát tartja? lett volna-e juhász legény, akinek nem kell a kövér erszény? s lett volna-e szép leány, akinek üldözött kedveséért hópárnája könytől ázik és hol mélázott volna a kondorosi öreg bojtár, ha csárda, vendéglő nem lett volna?

*

Bú a korcsma leghivebb üzletszerzője.
A lelketlen vendéglős előbb-utóbb önmagát falja föl.

*

Noét megcsufolták a fiai, amikor tulságosan beszedett a szőlőlevéből. Jaj a botránykozónak! Azóta, büntetésül, a bor teszi csuffá a fiait.

*

A bort az igazság fejtegeti, a kedv méri s a feledés kinálgatja.

*

A szép korcsmárosnék sok könyet, de még több dalt fakasztottak.

*

A bor a költészet forrása.

*

A zene érzelmeink beszéde s ennek bor a tolmácsa.

*

Ha romba dől az utolsó csárda, összetörik az utolsó czimbalom.

*

Nem annyira sártól, mint inkább könytől iszamós a korcsma padlója.

*

A sziv kulcsa a bor, melytől megnyilik benne a jóság forrása.

*

A szálló egy rész mindegyikünk otthonából.

*

Mercurnak is hiába volnának szárnyai, ha nem volna hol megszállnia.

*

Karaván — serail nélkül hiába ugatna a kutya, nem haladna a karaván.

*

A csárda czégére a müveltség ősi jelvénye.

*

Az oroszok nevezik legméltóbban a pinczért: «c s a l a v é k»-nek, e m b e r-nek szólitják. Az igazi, jó pinczérben mindig is nagy az emberség!

*

Aho! hamis az itcze, lassan ürül a pincze.

*

Ha korcsma nem volna, a Forumon nem hallatszanék a nép szava.

## Egy asszonyi hajszál.

Hogy elkövetkezék a «Kalapos királylyal» a «moriamur pro rege nostro» daliás korának mámorából való kijózanodás, a franczia háborukig divatban voltak a pozsonyi diaetákon a «susogó» asszonyok.

Nem azok a jóságos nénik és aranyos ángyik, akik szerelmi kórságtól sinylődő ifiakon megkönyörülve, szőtték-fonták Hymen lánczait, nem ők jöttek divatba, hanem azok a «susogó» asszonyok, akik egy-egy biztató pillantással, majd még biztatóbb igérettel, sőt — ha kellett — minden mennyeket megnyitó öleléssel puhitották meg az alkalmatlan hazafiak merev gerinczét s egy tüzes csókkal vagy ha éppen százzal, elnémitották a kuruczosan pattogó ajkakat.

Akkoriban, éppen amikor Palóczy uram floskulusai a legjobban viritottak, Pozsony követ urait és jurátusait . . . Pálma grófnő izgatta.

Valami idegenbe oltott magyar vér, a bujdosók sarja, aki dunántuli választékossággal beszélt magyarul, a haja pedig oly csillogó, fehér-sárgás, hullámos zuhatag volt, mintha Dévénytől kezdve a világ minden selyemgubójának frissen gombolyitott selyme képezte volna a nagy Duna vizét s ez az ő kihivó fejecskéjéről fodrozott volna le a sarkáig, azon tul is a «Schlossberg»-től végesvégig Pozsony minden utczáján, hogy a Diaeta élemedett és ifju urainak legyen mibe megbotlaniok vagy el is siklaniok.

A milyen kenderes szinü volt a haja, oly sötét pillák és öldökök alatt nyiltak szemének ibolyái, szóval, észbontó, rendkivüli volt ez a dáma mind külső, mind belső lényére.

Csinált is nagy gabajodást a Diaeták urai között, ugy, hogy a komoly (értsd rokkant) honatyák bosszusan csóválták fejüket s már azon tanakodtak, hogy aktiora szánják magukat a «salus rei publicae» érdekében.

Mikor a «Zöld fa» már ugy zsongott a méltatlankodók zajától, hogy a kitörés közelinek látszott, másnap meglepő fölfedezés történt az országgyülésen.

A borsodi követ — Palóczy Ádám — mogorván s izgatottan járt föl és le. Aki csak feléje is közelitett, a tekintetével majd fölnyársalta.

Z. báró azonban, a pecsovicsok rossznyelvü intrikusa azonban észrevétlenül egyre mögötte settenkedett, mig hirtelen a borsodi követ vállához kap s két ujja között magasra tartva valamit, rikácsolva imigy kiált:

«Ádám! Ádám! mit cselekedtél?»

Mindenki oda néz, hát a báró kezében sárgás-fehér selyemszál imbolyog, éppen olyan, mintha Pálma grófnő selyem-zuhatagának egy eltévedt szála volna.

Általános elképedés: «Hát már Palóczy Ádám is? — Na, jó éjszakát, magyar szabadság!»

A borsodi követ átértvén a helyzetet, mosolyogva szólt: «A bilincset, ha mindjárt asszonyi hajszál is, Borsod követének sem a lábára, sem a kezére, sem a szivére nem verhetik, legfölebb — amint látjátok — csak a hátához!»

Támadt óriási vivát s másnap eltünt a bűbájos Pálma grófnő s vele mindörökre kiveszett Pozsonyból a politikai susogó asszonyok divatja.

---

A csapra ütött hordó ellenállhatlan kortes.

*

Borharmattól buján nyit a szerelem virága.

*

Néha Vénus is hiába kaczérkodik, ha Bachus nem segit neki.

*

Ámor borban edzi a nyilát.

*

Templomban az Istentől kérnek, bor mellett az Istent magasztalják.

*

Aki visszaél a borral, magát tiporja sárba.

*

A bor elemeire bontja az embert: előbb a szellemet, aztán a bestiát választja ki belőle.

*

Aki nem iszik, nem is gyönyörködik.

*

Mámor a legjobb piktor: a poklot is mennyé pirositja.

*

Egy csepp bor a nő ajkain, tengernyi szerelem a szivében.

*

# Különfélék.

## Az ánziksz-király.

A mi Örömynk.

A főváros és a vidék előkelő közönségének legkedvenczebb sétánya a Kossuth Lajos-utczai korzó. Történelmi utcza ez, mert nem csak a 48-iki forradalom indult ki innen, hanem itt termett meg a tulipán kormány is. Innen indult világgá a sétáló neves ellenzéki politikusok beszélgetése révén a jelszó: nem engedünk Bécsnek!

És világgá repül innen még valami, hirdetve Budapest szépségét és nagyságát: az ánziksz!

A Kossuth Lajos-utcza egyik legnagyobb nevezetessége az a dusan berendezett pompás papirkereskedés, amelyet a 17. szám alatt Örömy Sándor fővárosi papirkereskedő rendezett be nagy buzgalommal és odaadással.

Örömy Sándor reprodukáltatta a tulipán-kormány tagjainak arczképeit, az összes honatyákét és kirakata valóságos kiállitás a korzón, annyian bámulják a világ legérdekesebb, legszebb ánzikszjait, mert nála jelenik meg a legelső speziálitás mindig.

Örömy Sándor közelebbi összeköttetésben áll szakiparunkkal is. Ő szállitja a vendéglősök, szállodások, kávések papirszükségleteit, menü-kártyákat, étlapokat stb. és igy a derék ánziksz-királyt jóformán a mi Örömynk-nek nevezhetjük.

Örömy Sándor egyébként régi magyar nemes családból származik, s ő maga is végzett ember és derék hazafi, amit az is mutat, hogy az ex-lex alatt jövedelme 10 %-át ajánlotta föl a küzdő ellenzék támogatására.

Örömy Sándor mindig kiváló érdeklődést tanusitott szakiparunk iránt és igy megérdemli, hogy a szállodások, vendéglősök, kávések támogassák őt. Ajánljuk szakiparunk tagjainak figyelmébe.

## Szeifricz Antal utódai részvény-társaság.

Budapest, VI., Andrássy-ut 4. Központi pinczék Budafok, fősulyt helyez nagyobb urasági tételek állandó készleten tartására a termelőhelyeken, hogy igy kereskedőket és nagyobb vendéglősöket egyenesen a termelőhelyről szolgálhasson ki.

## A Pannoniáról.

Az őszi idő beálltával ismét fölélénkült a mi ragyogó szép fővárosunk. Az összes szinházak megnyiltak s ujra rendes kerékvágásba tér a zajos, vig fővárosi élet. A budapesti és vidéki előkelő uri közönség egyik legkedveltebb találkozóhelye a Pannonia-szálló. A régi Pest egyik legérdekesebb helyén, a Nemzeti szinház mellett áll a kedves, régi stylben épült és népszerü épület. Reggeltől késő estig tarka csoportban hullámzik a szálló előtt a közönség. Reggel a vidéki szálló vendégek fogyasztják a kényelmes kávéházban a Pannonia hires illatos kávéját. Délután a Nemzeti szinház művészei mesélgetnek vidám anekdotákat, fekete kávé szürcsölése mellett. A kényelmes étteremben a pompás konyha szolgáltatja az izletes ebédeket. De legérdekesebb igy őszön a Pannonia téli kertje, az esti órákban. Két jeles czigány zenekar felváltva játsza esténkint a legszebb magyar nótákat az egybesereglő elit közönségnek. Késő éjjel egy-egy vidéki szállóvendég robog nesztelenül gummi-kerekün a szálló elé, hogy a Pannonia tágas és otthonos szobáiban kipihenje a nap fáradalmait. De ami a Pannoniát azzá tette, ami most, az uri közönség kedvenczévé, azt a nemeskeblü, derék, népszerü tulajdonosnak, Glück Frigyesnek kell érdemül felrónunk, aki ritka műveltséggel, sokoldaluságánál és uri vonásainál fogva a magyar gavallér szállótulajdonosok mintaképe. Legjobban szól a Pannonia mellett az a körülmény, hogy a portásnál már megszokott szólásmód igy felelni a kvártélykeresőknek: «Nincs egyetlen üres szobánk sem!»

## Közönségünk figyelmébe.

Felhivjuk közönségünk szives figyelmét, hogy a mennyiben vendéglői és kávéházi berendezésekre van szükségük, azt szerezzék be Glück Márton czégnél, Hajós-utcza 17. szám alatt. Kaphatók itt ugy teljesen uj, mint használt állapotban jégszekrények, bor- és sör-kimérő készülékek, alpacca- és khinaezüst-áruk, billiárd asztalok, székek, tükrök, kasszák, stb., amint hirdetési rovatunkban is olvasható.

## Pártoljuk a hazai ipart.

Mint már egy izben örömmel jeleztük az Alsó-Hámoron levő jóhirnevü «Szandrik» ezüstgyár részvénytársasággá alakult át. Hazai szállodásaink-, vendéglőseink és kávésainknak hazafias érdekükben áll, hogy ezen, hazánkban egyedüli gyári vállalatot megrendeléseikkel támogassák. Gyártmányai minden tekintetben sikeresen állják ki a versenyt a külföld hasonczélu gyártmányaival. A «Szandrik» ezüst- és fémáru-gyár központi raktára Budapest, IV., Városház-tér 2. sz. alatt van. Ismételten melegen ajánljuk olvasóink becses figyelmébe.

Tisztelt vendéglős és korcsmáros urak szives figyelmébe ajánljuk Herczeg testvérek czég ásványviz nagykereskedőket, mely czég eddig is azáltal vonta különösen a figyelmét magára, hogy a t. vevőit, illetve megrendelőit pontosan és általánosan elismert szolid alapon kiszolgálja. A czég telepe Budapest, VIII., József-körut 31/b. Telefon szám 53—66. Az összes hazai ásványviz-termékek állandóan friss töltésben kaphatók.

# Nyilttér.

(E rovat alatt közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

Ismételten tudomásomra jutott, hogy egy közönséges csaló azon czélzattal, hogy árujának vevőket szerezzen, azon valótlan hirt terjeszti, hogy **közel egy század óta fennálló pezsgőgyáram** egy más czég tulajdonába ment át és hogy most már, az általam előállitott régi, legjobb hirnévnek örvendő

**Gentry Club**
**Gentry Club triple sec** } a budapesti országos kaszinó pezsgője
**City sec**
**Hubertus sec**

pezsgőborokat ezentul más, általa forgalomba hozandó márkák lesznek hivatva helyettesiteni.

Ezen, a legelemibb kereskedői tisztességbe ütköző üzelmekkel szemben, a t. vevőközönség becses tudomására hozom, **hogy czégemben semminemü változás be nem állott**, az más czég tulajdonába nem ment át és fent emlitett törvényesen védett márkáim csak is általam készittetnek és csak is czégem által bocsáttatnak forgalomba.

Figyelmeztetem tehát a t. vevőközönséget, hogy eme közönséges csaló, **valótlan hireszteléseinek hitelt ne adjon.**

Ha a t. vevőközönség félrevezetésére és megkárositására irányuló üzelmeit, fent nevezett netán a jövőben is folytatni merészelné: kérem őt mint tettenért csalót az illetékes rendőri hatóságnak kiszolgáltatni.

Kiváló tisztelettel

**HUBERT J. E.**

pezsgőgyá os, cs. és kir. udv. szállitó

**POZSONY.**

# HIRDETÉSEK




# SZÜTS ÉS BALIKA

VENDÉGLŐSÖK

**Budapest, V., Deák-tér 2.**

Elsőrangu éttermek. ✣ A pinczehelyiségek pálma-fülkékkel ujjáalakitva. ✣ ✣ Női kiszolgálás. ✣ ✣ Czigányzene és schrammel hangverseny. ✣ ✣ ✣ ✣ Egész éjjel nyitva.

**Telefon szám 43—77.**

# BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea-főraktára

BUDAPEST, GIZELLA-TÉR (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

# HUBER ANTAL

FINOM SÜTŐDÉJE

**BUDAPEST**

IV., Reáltanoda-utca 10.

☞ A „Nemzeti Casinó“, „Országos (Gentry) Casinó“, „Park-Club“, valamint elsőrangu éttermek szállitója.



Az alföldi „HOMOKI BOR" java!

!

Az alföldi „homoki bor" java a

**„Szikra Gyöngye"**

KNEFFEL EDE kiskunfélegyházai szállodás

**saját termésü bora.**

Megrendelések KNEFFEL BÉLÁNÁL eszközlendők Kiskunfélegyházán.

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Transylvania Sec**

LOUIS FRANÇOIS & COMP.

cs. és kir. udvari szállitók. Fülöp szász Coburg Gothai herczeg ő Fensége szállitói.

BUDAFOK. ★★★★

12 elsőrendü kitüntetés.

HORS CONCOURS.

Főraktár:
Borhegyi Ferencz, Budapest,
V., Gizella-tér 1. szám

Vezérképviselőség:
Ruda és Blochmann, Budapest,
V., Akadémia-utcza 16. sz.

Sürgönyczim: Francois Budafok.
Telefon: BUDAFOK 15. SZÁM.

TELEFON 59—23. TELEFON 59—23.

Több kitüntetés tulajdonosa. Többszörös Jury-tag.

**MAHUNKA IMRE**

**csász. és kir. udvari butorgyárosnál**

**BUDAPEST**

VIII., RIGÓ-UTCZA 6 és 8 SZ.
VIII., NÉMET-UTCZA 49 és 51

igen elegáns, modern és izléses lakószobák teljesen berendezve raktáron találhatók; valamint olyan családias jellegü uri szállodák és vendéglők berendezéseit is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.

Nagy választék modern butorokban.

A T. C. SZÁLLODÁS, VENDÉGLŐS ÉS KÁVÉS URAK KÜLÖNÖS FIGYELMÉBE AJÁNLJUK:

**GÄRTNER ÁGOSTON**

ELEKTROTECHNIKAI CZIKKEK RAKTÁRÁT

BUDAPEST V.
WURM-UTCZA 3. SZÁM

**TELEFON 95—33**

**IZZÓLAMPÁK**

„Nernst"-féle lámpák foglalatok és mindennemü világitási készülék és csöngettyü berendezésekhez való anyagok nagy raktára

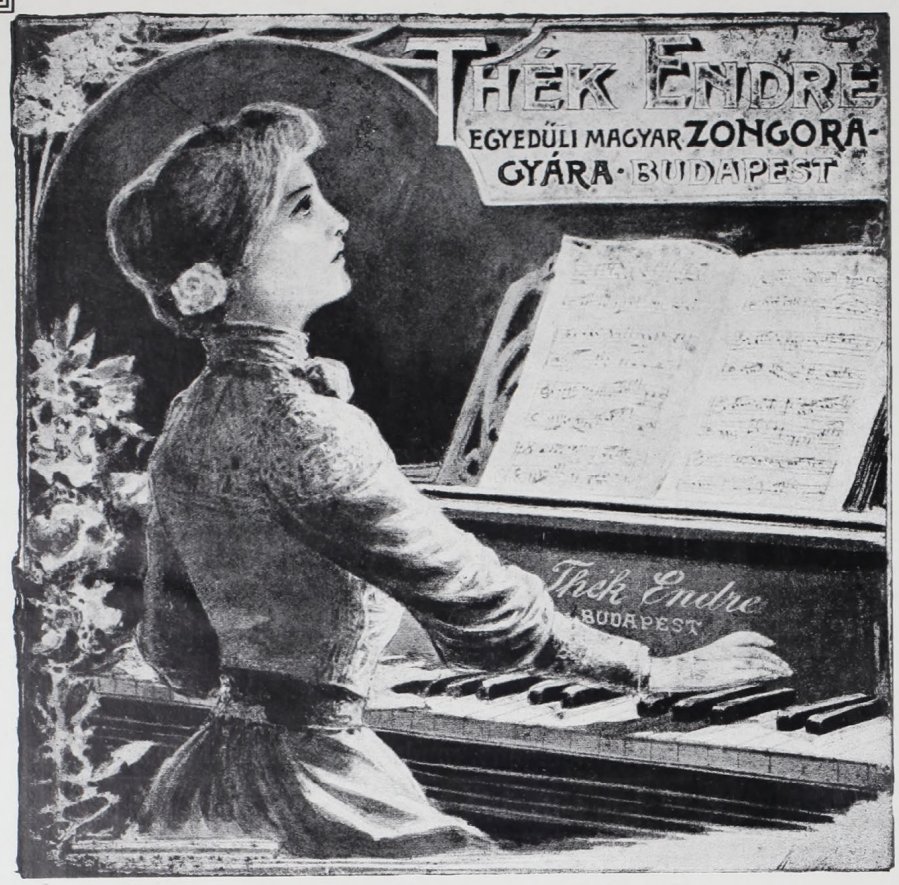
**Fischer Miksa**



tojás nagykereskedő

Budapest, VI., Dessewffy-utcza 35.

Az összes fővárosi előkelő vendéglősök szállitója. **Telefon 24—23.**




GYÁR ÉS FŐRAKTÁR:

BUDAPEST VIII., ÜLLŐI-ÚT 66. SZ.

ÁRJEGYZÉK KIVÁNATRA INGYEN ÉS BÉRMENTVE!

A MUNKA NEMESIT!

A HAZAFIAS MAGYAR KÖZÖNSÉGTŐL FÜGG A ZONGORAGYÁRTÁS MAGYARRÁ TÉTELE!

BEMUTATOTT ZONGORÁINK MINDEN RÉSZÜKBEN, MELYEKET ITT AZ ORSZÁGBAN KÉSZITENI LEHET MAGYAR GYÁRTMÁNYOK ÉS A KÜLFÖLD LEGKIVÁLÓBB SZAKMŰVÉSZEINEK KÖZREMŰKÖDÉSE MELLETT HAZAI ERŐKKEL KÉSZITTETNEK.

TARTÓS SZERKEZETÜKNÉL, SZÉP ÉS DALLAMOS HANGJUKNÁL, NEMKÜLÖNBEN RENDKIVÜLI TETSZETŐS KÜLSEJÜKNÉL FOGVA BÁRMELY KÜLFÖLDI ELSŐRENDŰ GYÁRTMÁNYNYAL SZEMBEN VERSENYKÉPESEK, ÁR TEKINTETÉBEN PEDIG OLCSÓBBAK.

THÉK ENDRE

BUTOR-, ZONGORA- ÉS ÉPÜLETMUNKÁK GYÁRA

RÉSZVÉNY-TÁRSASÁG

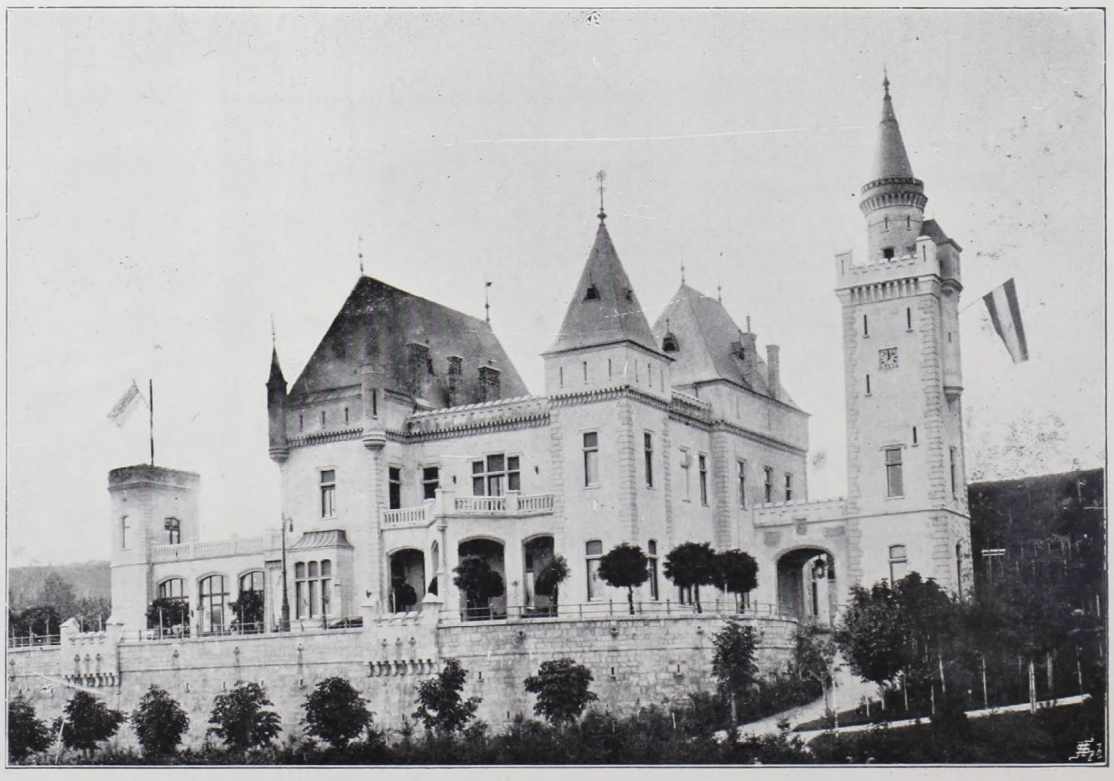
TELEFON 51—39 TELEFON 51—39

TALISMAN SEC

TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

PROMONTOR (Budapest)

Déposé



TÖRLEY KASTÉLY

Déposé

Alapittatott 1858=ban.

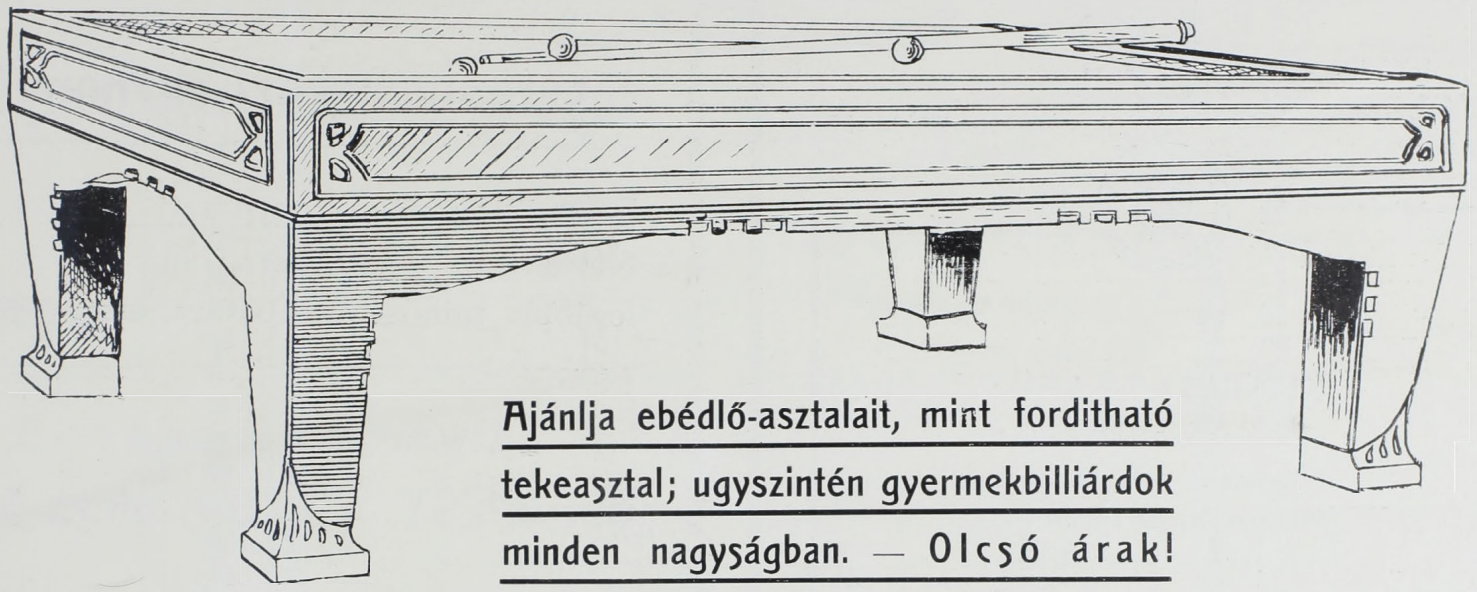
Diszokmány Páris.

# Tóth István

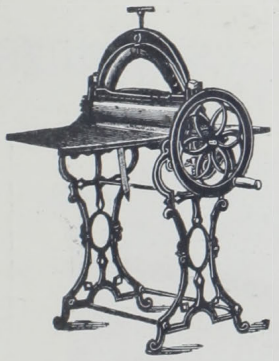
tekeasztal és műbutor gyára

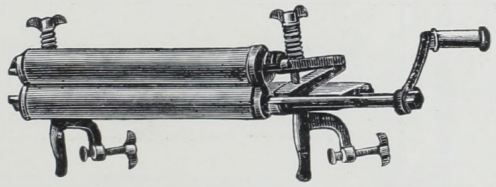
— BUDAPEST —

VII., Nefelejts-utcza 12. (saját ház).

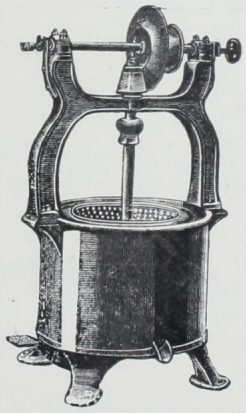


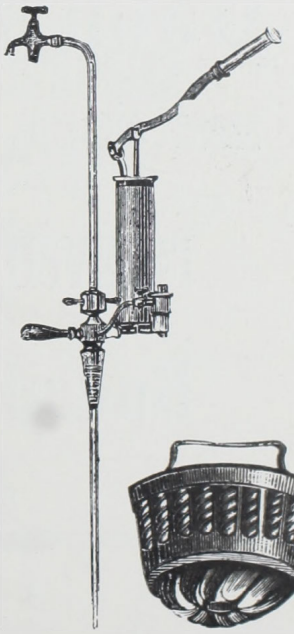
Ajánlja ebédlő-asztalait, mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermekbilliárdok minden nagyságban. — Olcsó árak!

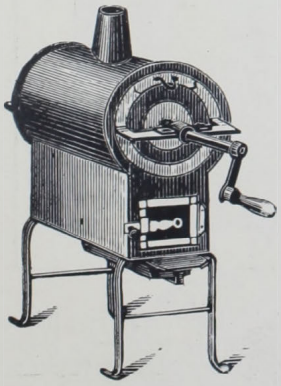














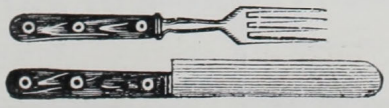


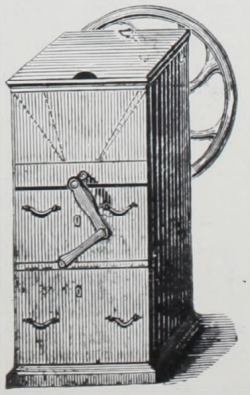
Teljes konyhaberendezések. — Mosókonyhaberendezések kéz- és erőhajtásra. Pinczegazdasági gépek és eszközök nagy raktára jutányos árakon:

GEITTNER ÉS RAUSCH CZÉGNÉL

BUDAPEST VI., ANDRÁSSY-ÚT 8.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.





KITŰNTETÉSEK:

Berlin 1884. Első osztályu oklevél
Székesfehérvár 1879. Diszoklevél
Budapesti országos kiállitás 1885
mint jurytag versenyen kivül.

# Gschwindt-féle

szesz-, élesztő-, liqueur- és rumgyár

## részvény-társaság

## Budapest VIII.

Cognac-, törköly- és szilvórium-telep

Nagykőrösön.

# Topits József Fia

a Ferencz József rend lovagja

**cs. és kir. udvari szállító.**

Ajánl saját gyártmányu legfinomabb minőségü

## csöves tésztát (maccaroni)

s más

## tésztanemüeket és tarhonyát

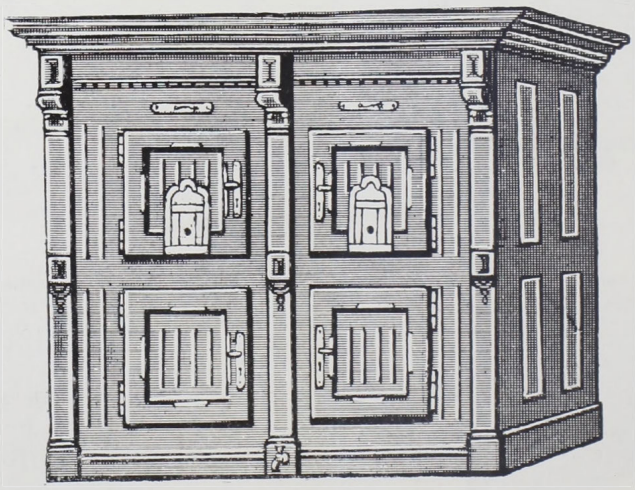
Különféle vegyészeti czikkeket, festékeket, kenczéket, olajokat és a legjobb minőségű ablakragaszt.

**Gyár és iroda:**

**BUDAPEST, VII., Dob-utcza 37.**

**Legujabb találmány!** **Legujabb találmány!**

# Szab. jégszekrény és pincze.



A jégszekrény csupán fából. Csak a viz felfogására van egy bádogtálcza alkalmazva, nem izzad, 70% **jégmegtakaritás érhető el.** Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: **a jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütő-kamarákat** megrendelés után készitek

Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója.

**Bucsanyecz József** **Budapest VI. kerület, Podmaniczky-utcza 27**

**Teréz-körút sarok** (a Nyugati pályaudvar közelében).

ASZTALNEMŰEK SZÁLLODÁK, FÜRDŐK ÉS INTÉZETEK BERENDEZÉSE

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI SZÁLLITÓK
SZERB KIR. UDVARI SZÁLLITÓK
KIR. KIVÁLTSÁGOS NAGYKERESKEDŐK

VÁSZON-, KÉSZ URI ÉS NŐI FEHÉRNEMŰ SZŐNYEGRAKTÁR, MENYASSZONYI KELENGYÉK

KUNZ JÓZSEF ÉS TÁRSA
BUDAPEST V., DEÁK-TÉR 1. SZ.

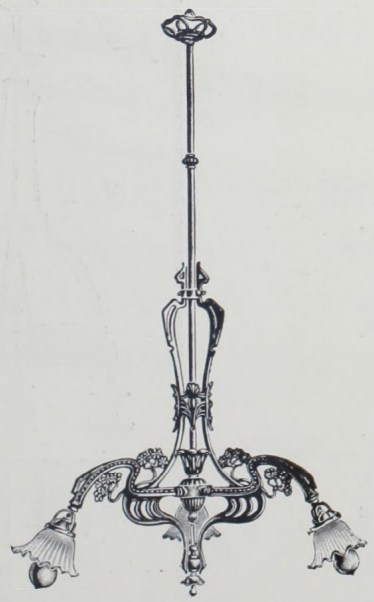
MOTORERŐRE BERENDEZETT FEHÉRNEMŰ-GYÁR

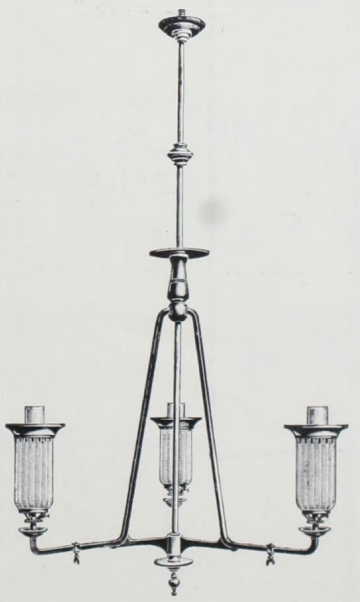
ALAPITVA 1802. ALAPITVA 1802.

Magyar Fém- és Lámpaáru-gyár részvény-társaság

BUDAPEST KŐBÁNYA

Ezredéves országos kiállítás diszoklevél





RAKTÁRAK:

BUDAPESTEN

I. ker., Szilágyi Dezső-tér 3—4.
V. „ Gizella-tér 1. szám ...
VI. „ Teréz-körút és Király-u. sarkán
VII. „ Üllői-ut 3, a Kálvin-tér sarkán
X. „ Jászberényi-ut ... ... ...

POZSONY, ... ... Lőrinczkapu-u.
KOLOZSVÁR, ... Mátyás király-t.
DEBRECZEN, ... Simonffy-utcza

Petroleumlámpák,

légszesz és villamos csillárok a legegyszerübb kiviteltől a legpazarabbig.

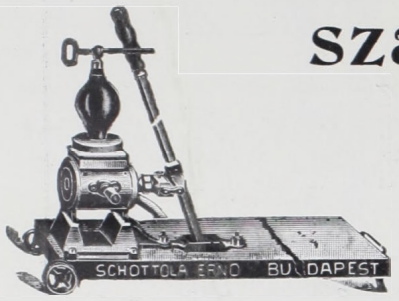
STILSZERÜ UJDONSÁGOK! FÉM- ÉS DISZMŰTÁRGYAK!

Valódi „KIRÁLY-OLAJ“ a legjobb biztonságu PETROLEUM.

# SCHOTTOLA ERNŐ

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 2. SZ.

## Pinczefelszerelési szaküzlet




**Elismert elsőrangu áruk**

A t. szállodások, vendéglősök és korcsmárosok kedvelt bevásárlási forrása.

Árjegyzékek dijmentesen küldetnek.

Mindenféle

## BORSZŰRŐ

legjutányosabban beszerezhető.

# NAGY IGNÁCZ

PINCZEFELSZERELÉSI CZIKKEK ÜZLETE

BUDAPEST, VII., KÁROLY-KÖRUT 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk**, gummicsövek, rézcsapok, palaczk-**dugaszolók és kupakolók**, kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek**, boros palaczkok, parafa-dugaszok, továbbá külön-féle rendszerü **borsajtók, szőlőzúzók** erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők, raffiában stb. stb.

Saját palaczkkupak-gyár

**NAGY ÉS WATZKE, PINGGAU.**

# BEITZ JÁNOS

műesztergályos, dákó- és billárdgolyó gyára

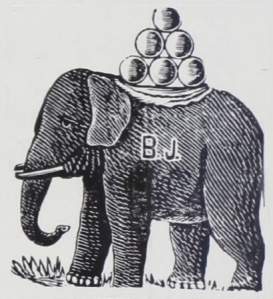
**Kávéházi eszközök raktára és javitó műhelye**

**Budapest, VII. Akácfa=utca 52. (Dob-utca sarok)**

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak

HASZNÁLT golyók és dákók olcsón, állandóan raktáron tartatnak

Telefon **81—30.**

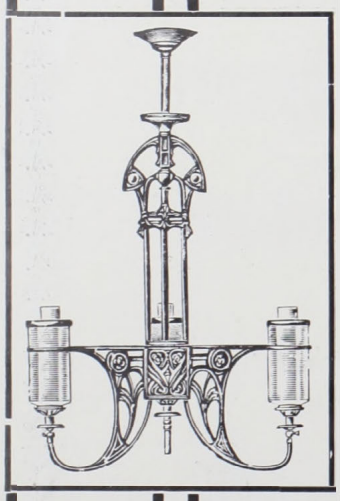



Csorba golyók magas áron vétetnek és becseréltetnek.

DÁKÓK megrendelésre gyorsan és pontosan készittetnek.

Telefon **81—30.**

ALAPITTATOTT 1857 ALAPITTATOTT 1857





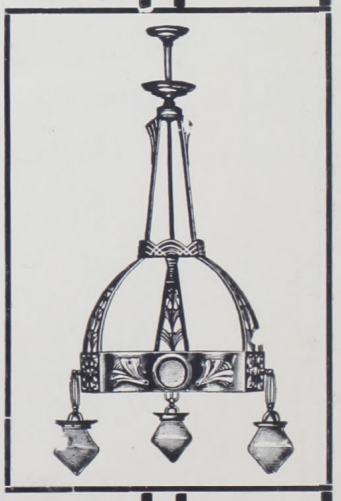

Csász. és kir. szab.

## PETROLEUM-, LÉGSZESZ- ÉS VILLAMOS-LÁMPAGYÁR

## BRÜNNER TESTVÉREK

BUDAPEST

IV. KER., KORONAHERCZEG-UTCZA 3.



MATTONI-FÉLE

# GIESSHÜBLER

természetes égvényes savanyu-viz.

Legjobb asztali- és üditő ital!

Kitünő hatásunak bizonyult:
köhögésnél, gégebajoknál,
gyomor- és hólyaghurutnál.

## MATTONI HENRIK

KARLSBAD és BUDAPEST

Teréz-körut 37.



## „SZANDRIK"

MAGYAR EZÜST- ÉS FÉMÁRU GYÁR RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Központi iroda és főraktár: BUDAPEST, IV., VÁROSHÁZ-TÉR 2

Detail-raktár: VÁCZI-UTCZA 10 * Sürgönyczim SZANDRIK BUDAPEST

### Saját gyártmányu

Ezüst-, china-ezüst-, alpacca- és pakfongáruk

Evőeszközök és diszmű-áruk nagy választékban

Kávéházi, vendéglői, szállodai berendezési czikkek



Gyár: Alsó-Hámor

* * *

Giro-számla a Magyar Orsz. Központi Takarékpénztárnál.

* * *

Telefon: 17—70

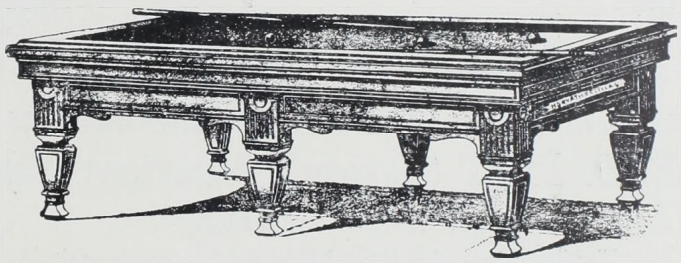
Gyár: Alsó-Hámor

* * *

Postatakarékpénztári cheque-szám: 18191

* * *

Részvénytőke 1.000,000 korona



## Lefkovits J. és Társa

### BUDAPEST, Király-utcza 36. sz.

Cs. és kir. szab. tekeasztal, dákó és elefántcsont-golyó gyárosok. Teljes kávéházi berendezési vállalat.

TELEFON 14—74 TELEFON 14—74

Gyári árjegyzékünkkel avagy részletes költségvetéssel díjtalanul szolgálunk.

Az országos iparegyesület ezüst diszérmével kitüntetve, valamint az ezredéves országos kiállitás nagyérmével.

# IPARSÓ

**Fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására**

valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**

**Budapest V., Váczi-körut 32**

# ZIMMER PÉTER

**tengeri és édesvizi halkereskedő**

BUDAPEST (Központi vásárcsarnok)

Lakás: IX. ker., Erkel-utcza 3.

Sürgönyczim: ZIMMER halászmester, Budapest

**Telefon 61—24**

Az egyedüli czég, amely az előkelő éttermekben és uri háztartásban szükségelt **összes**

**halfajokat**

**állandóan** raktáron tartja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan eszközöltetnek.

A Balaton Halászati részv.-társ. kizárólagos képviselője

**Vendéglők és szállodák nagyszállitója**

# „MENTŐ GYÓGYFŰ-LIKŐR“

# Engl Bernát és Társa

**Cognac-seprű és törkölyfőzde, eczet- és likőrgyár**

**BUDAPEST**

Alapittatott 1846 Alapittatott 1846

Gyár és iroda: VI., Frangepán-utcza 12/14. sz.

**TELEFON 27—31** **TELEFON 27—31**

Védjegy
Dreher Antal
sörfőzdéje Kőbányán




Védjegy
Dreher Antal
sörfőzdéje Kőbányán

# DREHER ANTAL

## SÖRFŐZŐ RÉSZV.-TÁRS. □ CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI ÉS KAMARAI SZÁLLITÓ

## BUDAPEST—KŐBÁNYA

: VÁROSI IRODA :
VIII. KERÜLET
JÓZSEF-UTCZA 36

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni-), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és baksörét. ▭ Saját palaczktöltés.

**Különlegesség: dupla maláta kő-sör kőkorsókban**

! Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit !

# Magyar Villamossági Részvénytársulat

szolgáltat

**elektromos áramot**

**világitási és erőátviteli**

célokra és hálózata a székesfőváros mindkét dunaparti részére, sőt a budai oldalon a nyaraló kültelki részekre is kiterjed.

**Központi telep és iroda:**

Budapest, V., Váczi-út 72. sz.

Telefon-számok:

**19—33 ▫ 27—18 ▫ 27—47**

# HERRMANN J. L.

CSÁSZ. ÉS KIR. FÉMÁRU GYÁR

BUDAPEST, IV. KER., ESKÜ-UT 6

Alapitási év 1819



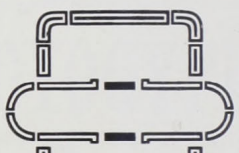
Alapitási év 1819

Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait

**alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából**

**szálloda-, kávéház- és vendéglő-felszerelések**

**Árjegyzékek, költségvetések dijmentesen.**



TELEFON BUDAFOK — 30 —

TELEFON BUDAFOK — 30 —

# DIADAL SEC

(franczia módszer szerint)

## EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok

# KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR

BUDAPEST

VI. k., Dessewffy-utcza 11. sz.

AJÁNL: világító-testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat . . . .

TELEFON: 25—44

# Csillaghegyi

## forrásviz szénsavval telitett kitünő üditőviz.

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett, igen régóta ismert, kitünő ízü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható, szagtalan, asztali vagy borhoz való üditő-ital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott.

KAPHATÓ MINDENÜTT.

Telep: CSILLAGHEGY (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár: III., LUKÁCS-UTCA 2. TELEFON 79—78.

Tulajdonos:

Csillaghegyi forrásviz vállalat.

# COGNAC

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

## CZUBA-DUROZIER & CIE

franczia cognacgyárát:

## PROMONTOR

Vezérügynökség:

## RUDA ÉS BLOCHMANN

BUDAPEST



Fennáll 1854 óta

Az 1900. évi párisi világkiállitáson collective a legnagyobb éremmel (Grand prix) kitüntetést nyert

Fennáll 1854 óta

Diszokmány 1885

**Állami nagy aranyérem 1906**

Jury-tag 1896

# ELSŐ MAGYAR
# RÉSZVÉNY SERFŐZŐDE
## BUDAPEST—KŐBÁNYA

Városi iroda: VIII. KER., ESZTERHÁZY-UTCZA 6. SZÁM

Ajánlja: **ászok, király, márcziusi világos, márcziusi sötét, „bajor mód", udvari „pilseni mód", kétszeres márcziusi** világos és sötét, valamint **bak-söreit,** továbbá **saját töltésü palaczksöreit** gőzpasteurizáló készülékkel s a legujabb technikai berendezésekkel felszerelt **kőbányai palaczksör osztályából**

Ezen a legujabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzdénknek évi gyártási képessége

**400.000 hektoliter**

Az ország minden részében sörraktárosok által vagyunk képviselve; nagyobb raktáraink:

**Arad-, Szeged-, Miskolcz-, Kolozsvár-, Nagyvárad-, Nyiregyháza-, Temesvár- és Debreczenben vannak.**

Palaczksör-megrendelés:

**Telefon-szám 56—58**

Hordósör-megrendelés:

**Budapestre, telefon-szám 52—59**

Hordósör-megrendelés:

**Vidékre, telefon-szám 52—60**

Csász. és kir. udv. szállitó

CZÉGTULAJDONOS:

**Dr. Brauner Alfréd**

**BUDAPEST**

# Budapesti Jégművek

RADVÁNSZKY ÉS TÁRSA

IRODA ÉS FŐRAKTÁR:
IX. ker., Beőthy-u. 2.
**TELEFON SZ.: 53—68.**

JÉG-GYÁR:
IX., Soroksári-utcza 94.
**TELEFON SZ.: 53—60.**

GŐZFAVÁGÓ ÉS FATELEP:
IX. ker., Beőthy-u. 2.
**TELEFON SZ.: 53—68.**

**Postatakarékpénztár cheque-számla 9191**

**SÜRGÖNY-CZIM:**
**JÉGMŰVEK Soroksáriut**

A legfinomabb

## hordó- és palaczksör

**a világhirü pilseni polgári sörfőzde**
(alapittatott 1842-ben)

## „pilseni ősforrás"

**nevezetü gyártmánya**

Palaczkok vidékre pasteurizálva küldetnek, miáltal 4—6 heti tartósság van biztositva. — Budapesten házhoz szállitva. — Rendelményeket kérjük kizárólag czimünkre, mint a magyarországi vezérképviselethez küldeni:

## MEZEY ÉS TÁRSA

**Budapest, IX. Ranolder-utcza 4.**

**= = Telefon 58—60. = =**

A világhirü franczia

# DELBECK & COMP.

**reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu**

**magyarországi főlerakata**

Telefon szám 6—12

Telefon szám 6—12

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok nagy raktára

BRÁZAY KÁLMÁN




BRÁZAY KÁLMÁN

Rum és tea, likőrök, sajt, vaj, kassai és prágai sonka, felvágottak, bel- és külföldi gyümölcsök stb. nagy raktára

## Brázay Kálmánnál, Muzeum-körút 23

# NICORA JÓZSEF ÉS LAJOS

FŰTŐ- TŰZ ÉS FÜSTELHÁRITÓ-GÉPÉSZEK

BUDAPEST IV., VÁCZI-UTCZA 80

Ajánlják nagy raktárukat **márvány-kandallókban.** A kandallók fütőkészülékkel ellátva szobák és szalonok részére, egy órai fütés után 16—18 fok meleget biztositanak; valamint légszeszfütésre is berendezve. Régi kandallók elvállaltatnak fütőkészülékkel való berendezésre. Légfütés, legjobb szerkezetü konyhaberendezés, mint **takaréktüzhelyek, rostsütő, nyárssütő** stb. Az összes fütések jókarbantartása uraságoknál ugy helyben, mint vidéken átvétetik.

**Füstelháritásra** a kipróbált cs. és kir. szabadalmazott **Nicora Lajos-féle non plus ultra** tető-, szél- és napnyomás elleni találmány

RÁDIUM FÉNY!

# Hazai Gázizzófény Részvény-Társaság

Budapest, VII., Kazinczy-utcza 53. szám.

Saját gyártmányu gázizzótestek drbként 60 fillér.

Elvállai mindennemü gáz-, villany és vizvezeték-berendezéseket. Csillárok gyári raktára.

Gázizzólángok jókarbantartása, 8 naponkénti tisztitás mellett, lángonként és havonta 40 fillér

Vendéglősök és kávésoknak nagy árkedvezmény!

**Acetylen-égők nagy választékban**

Árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.

Budafokon valamint termőhelyeken fekvő

**új- és ó-bor készleteit**

ajánlja:

# Seifricz Antal utódai részv.-társ.

bornagykereskedés,

**Budapest, VI., Andrássy-út 4. szám.**

# GANZ ÉS TÁRSA

VASÖNTŐDE ÉS GÉPGYÁR RÉSZV.-TÁRS.

VÁROSI IRODA: IV., Ferenczieк-tere 2.

BUDAPEST RATIBOR LEOBERSDORF

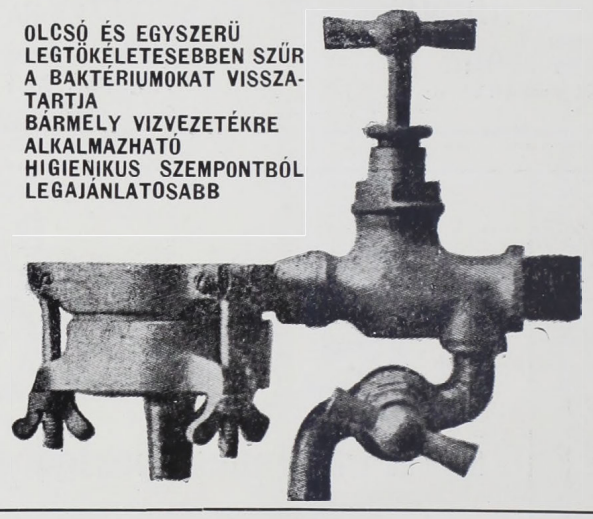
Elektromos világitási és erőátviteli berendezések, városok, községek, épületek és lakások számára. Elektromos gépek, áramszámlálók, ivlámpák és mérőkészülékek. Vasuti és közvágóhid berendezések, petroleum- és benzin-motorok, szivattyuk, vizvezetéki szűrű-csapok és utihengerek

**A gyár a következő városi központi elektromos műveket létesitette:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Magyarország | 40 | Hollandia ... | 2 |
| Ausztria ... ... | 22 | Belgium ... ... | 2 |
| Olaszország ... | 30 | Monaco ... ... | 1 |
| Németország .. | 8 | Románia... ... | 4 |
| Spanyolország és Portugália | 20 | Bulgária ... ... | 1 |
| Oroszország ... | 20 | Szerbia ... ... | 2 |
| Svájcz ... ... | 5 | Amerika... ... | 9 |
| Svédország ... | 5 | Afrika ... ... | 2 |
| Anglia ... ... | 2 | Ausztrália városában ... | 2 |

## SIMPLEX SZŰRŐ

OLCSÓ ÉS EGYSZERÜ
LEGTÖKÉLETESEBBEN SZŰR
A BAKTÉRIUMOKAT VISSZATARTJA
BÁRMELY VIZVEZETÉKRE
ALKALMAZHATÓ
HIGIENIKUS SZEMPONTBÓL
LEGAJÁNLATOSABB



**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak becses figyelmébe!**

**Árak: I. számu szürő 20 kor., tartalékrész 1 kor. 20 fillér. — II. számu szürő 30 kor., tartalékrész 3 korona.**

Kapható:

# GANZ ÉS TÁRSA

vasöntő és gépgyár részvénytársaságnál és városi irodájában:

**BUDAPEST, IV., FERENCZIEK-TERE 2.**

valamint minden nevezetesebb vizvezeték-berendezőnél.

Kimeritő prospektus rendelkezésre áll.

# Főpinczérek Országos Óvadék-Letéti Társulata

**BUDAPEST, VII. kerület, Erzsébet-körut 39. szám.**

Pénzintézetünk: Terézvárosi takarékpénztár m. sz. Teréz-körut 4. szám.

Telefon 24—94. | Hivatalos órák: d. u. 4—6-ig. | Telefon 24—94.

Működésünk kiterjed egész Magyarország területére
A bejelentett óvadék azonnal elintéztetik
Legmagasabb óvadék 6000 korona
Kamatláb mindenkor a legmérsékeltebb
Uj tagok felvétele minden nap eszközöltetik

**Vidékről óvadék**
sürgöny vagy telefon utján is bejelenthető
Fürdőhelyre foglalót adunk, tőke törlesztés erre nincs
A bejelentett óvadékot titokban tartjuk

Óvadék folyósításkor csak egy heti tőke- és kamatfizetés eszközlendő
Az óvadék visszaérkeztekor a tőkére fizetett részletek nyomban visszautaltatnak.
Ügyvezető titkár: FENYVES HENRIK.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendü, folyékony, száraz

## SZÉNSAVAT

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

## Magyar Szénsavipar-Társaság

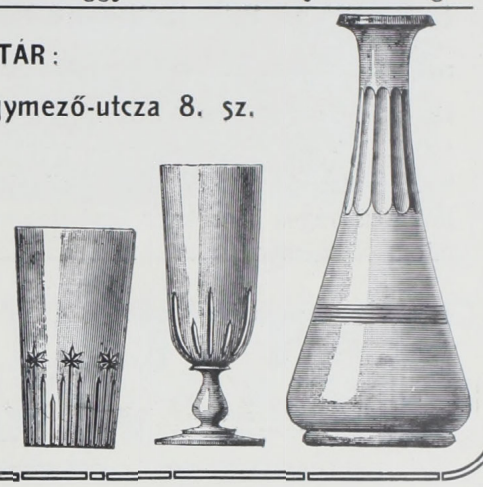
**Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.**

## Egyesült Magyarhoni Üveggyárak Részvény-Társaság.

**FŐRAKTÁR:**

BUDAPEST, VI., Nagymező-utcza 8. sz.

Teljes vendéglői- és kávéházi berendezések egyszerütől a legfinomabb kivitelüig



Árjegyzékkel, részleges ajánlattal, avagy speciális rajzokkal ingyen s bérmentve szolgálunk.

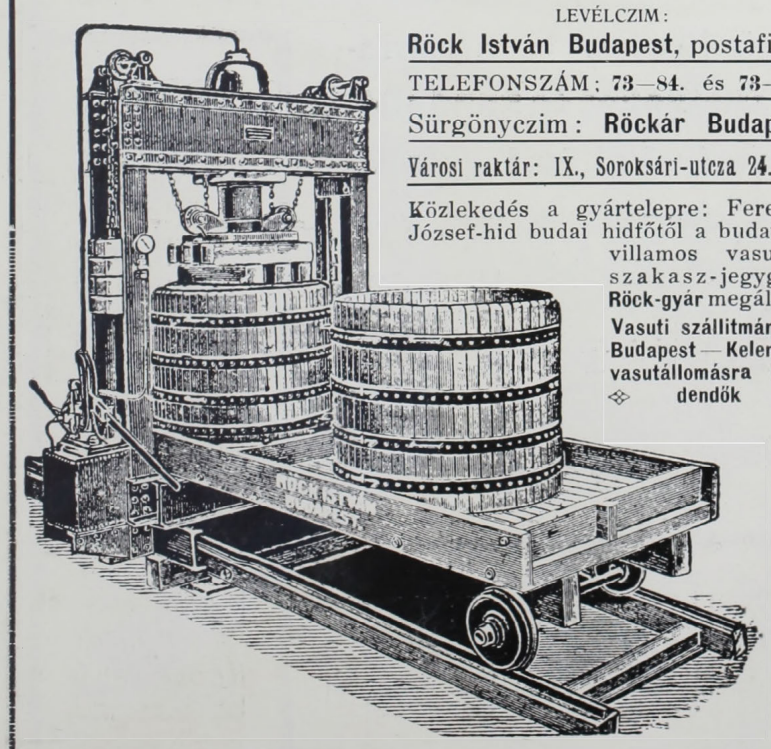
Pozsonyi kiállitás arany érem ✠ Kolozsvári kiállitás egyedüli áll. nagyérem

## BORSAJTÓK ÉS SZŐLŐZÚZÓK

Szabadalmazott külömbzéki emeltyüs sajtók. Hidraulikos borsajtók, felső nyomással, szabadalmazott léczkosarakkal. Fa- és vasállványos sajtók két kosárral. Legujabb szerkezetü szőlőzuzók, kupos hengerekkel. **Javitások szakszerü kivitele.** ✠ ✠ ✠ **Árjegyzék dijtalanul rendelkezésre.**

## Röck István gépgyára és vasöntődéje

## BUDAPEST, I., BUDAFOKI-UT



LEVÉLCZIM:
**Röck István Budapest**, postafiók.
TELEFONSZÁM: 73—84. és 73—85.
Sürgönyczim: **Röckár Budapest**
Városi raktár: IX., Soroksári-utcza 24. sz.
Közlekedés a gyártelepre: Ferencz József-hid budai hidfőtől a budafoki villamos vasuton szakasz-jegygyel **Röck-gyár** megállóig
**Vasuti szállitmányok Budapest — Kelenföld vasutállomásra küldendők** ✠

Sanitas-Mustár Sanitas-Gyümölcsízek
Sanitas-Paradicsom Sanitas-Gyümölcsbél
Sanitas-Gyümölcsszörpök.

Kaphatók minden fűszer- és csemege-üzletben és a bpesti vásárcsarnokokban
**Telefon 62—10.** **Telefon 62—10.**

## „SANITAS" fagylalt- és konzervgyár.

GYÁRTELEP ÉS IRODA:
**Budapest, VII., Gizella-ut 53. sz.**

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

## WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

**vászon- és asztalnemü-gyárosok**

Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.

**(Haris-bazár-épület.)**

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.

VALÓDI SZEPESSÉGI LO JEGY ECHT ZIPSER

Ajánljuk hirneves szepességi **vászon, asztalnemü, törülköző, törlő-, csemegekendő** és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemü berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.

ALAPITTATOTT 1869. ÉVBEN

# KIVONATOK

ALAPITTATOTT 1869. ÉVBEN

**legfinomabb rum, törköly, szilvórium, eczet és likőr készitéséhez hideg uton, minden készülék nélkül**

Árjegyzék és kezelési könyv ingyen

Árjegyzék és kezelési könyv ingyen

Legujabb, **kitünőnek** bizonyult

## sörmérő-készülék

**szénsav- és légnyomással**

Nagy raktár borkezelési czikkekben, u. m. borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben

**Mindenkor friss sör!**



Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

## „RAPID“

**borderitő por**

Magyarország legnagyobb raktára sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő készülékekben, sör- és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló- és kupakoló-gépekben. —

# WATTERICH A.-nál BUDAPEST

**VII. KER., DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM**

# A BUDAPESTI LÉGSZESZGYÁRAK

## FELSZERELÉSI IRODÁI

IV., ARANYKÉZ-UTCZA 6. ✿ VII., ERZSÉBET-KÖRÚT 19.

Allandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló, **legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat,** legujabb szerkezetü **légszesz-tüzhelyeket és légszesz-fürdőkályhákat,** légszeszfőző-, sütő- és vasaló-készülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó készülékeket.

BUNSEN-féle LÁNGZÓKAT stb.

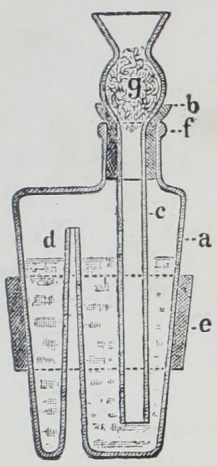
Légszeszberendezések a legmérsékéltebb árak mellett pontosan eszközöltetnek.

# „BACHUS“

## szabadalmazott sterilizáló

## üveg-hordódugó

Számos kül- és belföldi kitünő szakemberek és intézetek bizonyitványai, betekintés végett rendelkezésre állanak.




5. és 6. számu hordódugó csak olyan hordókra alkalmazható, melyeknek ürtartalma 100 literen tul nem megy.

Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS**!!! mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.** Egyszóval ezen készülék alkalmazása mellett a bor az utolsó csöppig élvezhető marad!

# LAKOS LAJOS

## takaréktüzhely-gyáros

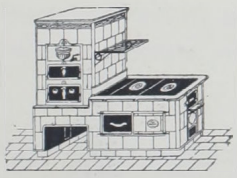
**császári és királyi udvari szállító**

## BUDAPESTEN

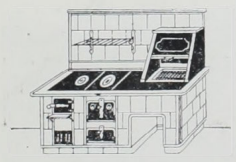
Gyár: **VIII. ker., Bezerédy-utcza 8. szám**

Iroda és raktár: **IV. ker., Váczi-utcza 40.**

Irányi-utcza sarkán.



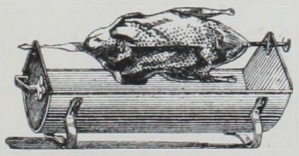
Készit és raktáron tart



## TAKARÉKTÜZHELYEKET

**minden alakban és kivitelben.**

## UJDONSÁG!



**Sütőbe való nyárs**, kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát,** vagy **malaczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 korona. Vidékre láda és postaszállító-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők urasági vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.



**TELEFON 55—19.** **TELEFON 55—19.**

# PETÁNOVICS JÓZSEF

## Hotel ✿ METROPOLE ✿ szálloda

**I-sö rendü szálloda és étterem.**

**I-sö rangu villamvilágitás, központi fütés, lift.**

**Ebédek és vacsorák** személyenként 3 koronától följebb pontosan szolgáltatnak. — **Külön éttermek** 20—150 személy részére, ebédek és vacsorákra becses rendelkezésre állanak.

**Minden kedden, csütörtökön és szombaton este 7 órától ROASTBEEF az angol kocsiról.**

**Esténkint BANDA MARCZI zenekara hangversenyez.**



Petánovics József.

# Château Palugyay





## PALUGYAY J.

## ÉS FIAI császár és kir. udv. szállitók,

bornagytermelők

## nemes fajbora

## POZSONY.






EXPOSITION 1900 Grand Prix PARIS

# Wahlkampf és Görög

**ásványviz=nagykereskedők**

**Budapest, V., Nádor-utcza 17.**

A **Borszéki viz, Brébi Olga-forrás, Szultán-forrás, Szlatvini Anna lithium-forrás,** a **Sztojkai viz, Szolyvai-, Polenai- és Luhi Erzsébet-vizek** főraktárosai.

Raktáron az összes bel- és külföldi ásványvizek.

---

A világhirü müncheni **Paulaner sör**

**(Paulanerbräu) a Salvátorpinczéből ezentul**

## PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

**BUDAPEST, VI. ker., Andrássy-ut 51. sz.**

**a vidék részére ugy hordóban, valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet, valamint üzleti barátaimat, sziveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!**

A müncheni **Paulánerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém becses tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **‚Salvator'-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják.** — Felkérem igen t kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**PRINDL NÁNDOR vendéglős**

**a müncheni „Paulaner-sörfőzöde" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője**

**BUDAPEST, VI. kerület, Andrássy-ut 51. szám**

---

# HUBERT J. E.

**cs. és kir. udvari szállító**

## POZSONY.

**ALAPITTATOTT 1825-ben**

## „Gentry Club"

**a budapesti országos kaszinó pezsgője**

## „City sec"

## „Hubertus sec"

# Bérleti hirdetmény.

F.=ZUGÓ ezelőtt

## Ruzsbach=fürdő

kezelősége közhirré teszi, hogy a

## fürdő-vendéglőt

következő **három, esetleg hat évre f. évi október hó 1-én a délutáni órákban** bérleti árverésen

## bérbe adja.

Bérbevenni szándékozók ajánlataik a megjelölt időig küldjék be, vagy pedig személyesen jelenjenek meg.

Bővebb felvilágositással szolgál a

**Fürdőigazgatóság**

FELSŐ = RUZSBACH (Szepesmegye)

u. p. PODOLIN.

---

## Felső-Pulya község előljáróságától.

# Hirdetmény.

**Felsőpulya** község

## nagy vendéglője

mely áll **3 vendégszoba, konyha és a vendéglős lakásául szolgáló 2 szobából, 1 mészárszék, pincze, mosókonyha, kocsiszin, jégverem, két istálló** és egy 980 □-öl utczai **kertből 1906. év szeptember 20-án délelőtt 10 órakor** nyilvános árverésen **1907. január 1-től bezárólag 1909. deczember 31-ig**

## bérbeadatni fog.

**Felsőpulyán** van szolgabiróság. kir. járásbiróság, adóhivatal, takarékpénztár, a sorozás, ellenőrzési szemlék, adótárgyalások, fenti helyiségben levő községi tanácsteremben tartatnak. Négy országos vásár szintén a vendéglő közvetlen közelében tartatik.

Az árverési feltételek a közjegyzői hivatalban betekinthetők.

Kelt **Felső-Pulyán**, 1906. év augusztus 12-én.

*Körmendy János,* körjegyző. *Kulman János,* biró.

---

## A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe!

# Vendéglői, kávéházi berendezések,

karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kasszák,

## JÉGSZEKRÉNYEK

borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon.

## Glück Márton=nál

Telefon 80—61 **BUDAPEST** Telefon 80—61

VI., HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM (SAJÁT HÁZÁBAN)

Különösen figyelmébe ajánlom nagy raktáromat mindenféle vendéglői, kávéházi és szállodai fehérneműekben.

**Cifka József** BUDAPEST VI., Váczi-körút 31.
**Pinczegazdászati czikkek szaküzlete**
PARAFADUGÓK közvetlen behozatala. PALACZKOK nagy raktára. A törvényileg megengedett MÜLLER-féle ürmös eszenczia főraktára.
Képes árjegyzék és költségvetés ingyen és bérmentve

A VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS SZÁLLODÁSOK NAGYSZÁLLITÓI.
IFJ. SINGHOFFER ÁGOSTON ÉS TÁRSAI
HALÁSZMESTEREK.
BUDAPEST IV., KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK.
A legkiválóbb fővárosi czég, mely az összes halféléket raktáron tartja.
Telefon szám: 59—98.




# URAMBÁTYÁM PESTI UTJA.

Az ember, hogy miken nem esik keresztül?!
Honnan jövök mostan? — képzeljék csak: Pestről.
Ugy volt az, hogy már mint tegnapelőtt este
Mondom az asszonynak: hé! én felmék Pestre.
A vén, kehes szürkét, Szattyánt fel kék vinnem,
Utólvégre Pest sem világvége innen!
Itt ahogy árultam... hétfő volt-e vagy kedd?
Még csak azt sem mondták: mi járatban van kend?
De Pesten az ilyet (olvastam az őszben)
Szármába vagy mibe darabolják össze;
Hogy-mint? annak én már nem tudom a módját,
Csakhogy mégis igaz, mert mások is mondják.

Igy kerültünk oszt fel én, meg a szürke mén,
Ámbár, hogy megveszik, nem sok volt a remény.
Nem is jöttem volna én ekkora útra,
Más egyéb volt, ami az oldalam furta:
Olvastam, főispánt vadász az uj kormány,
Ezt — mondok — magam is megnézem akkor mán!

Meg ha oszt' a lovat valahogy elásom,
A követtel volna egy-két szóváltásom.
Ahogy ott járt köztünk sujtásos mentével,
Mindnyájan azt hittük, hogy tenékig tefel.
Mi biztunk is benne, már annyit, a mennyit,
Megmondtuk, fizetést kap, ennyit meg ennyit,
De alkotmányunkat, az ország törvényét
Ugy megőrizze, mint a két szeme fényét.
Kötötte is akkor karóhoz az ebet,
Elvállalta volna meszelni az eget.
Most pedig elnézi összedugott kézzel,
Jussunkat a kormány, hogy herdálja széjjel.
Út, vág jobbra-balra, valamint a kozák,
— Ahogy napról-napra az ujságok hozzák —
Törvény ellenére jutalmaz vagy büntet:
Igy akár a sipkám küldjük fel vagy őtet!
Hogy ezt mind elmondom, szépen eltökélem,
De a mit nem vártam, olyan történt vélem:
Bemék egy szobába, majdnem kitört a fráz,
Mert a hová mentem, az volt a tisztaház.
Minden szép volt benne, alig tudtam menni,
A jegyzőé itthon hozzá képest semmi...

Hm! ha igy megbecsültek — mondok — még sem jó lesz
Keményen beszélni, mert hát az nem móres.
Jön oszt a követ is, nagy üveg van nála,
— Mondok — nem kinál tán? — de biz megkinál a'!
Hagytam benne: — volt egy jó italra való,
A becsület — mondok — nem egy napra való.
Kérdezem, hol lehet ilyen italt venni,
Képes volnék érte mértföldeket tenni.
Mosolygott a követ: lám ez a mi népünk
Egyforma mindenütt, akármerre lépünk,
Jussából nem akar engedni egy jótát,
S azt hiszi, minden jó idegenből jött át.
„MENYECSKE-LIKÖR" ez,
KECSKEMÉT a gyára,
Megnézheti, hogyha utja lesz majd ára.
Az „ELSŐ ALFÖLDI COGNAC-GYÁR", hogy hol van,
Egy gyerek, ha kérdi, megmondja azonnal.
Pesten már mindenki ezt az italt issza,
Mert olcsó is, jó is, zamatos és tiszta.




**KASTEL MIHÁLY**
**borkereskedése**
**ERZSÉBETFALVA**, (Budapest mellett)
**Kossuth Lajos-utcza 17. sz.** (saját házában.)
Ajánlja kitünő hordóbani és palaczkborait. Állandóan nagy készletben tart **rizling, burgundi, kadarka és budavidéki** vörös és fehér hegyi borokat. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.
**Sürgönyczim:**
Kastel Erzsébetfalva.

**HERZ ÁRMIN FIAI szalámigyár BUDAPESTEN**
**Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát.**
Minden egyes rúd ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.
**Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.**

**LEGMAGASABB KITÜNTETÉSEK**

Budapest 1896:
Díszoklevél
Florencz 1904:
Grand Prix
Páris 1900:
Grand Prix
Nápoly 1905:
Grand Prix
Palermo 1905:
Grand Prix

KŐBÁNYAI

# POLGÁRI

SERFŐZŐ RÉSZVÉNY-TÁRSASÁG

## BUDAPEST—KŐBÁNYA

Gyár és igazgatósági iroda:

**X. ker., Maglódi-út 17. sz.**

TELEFON 56—46

Városi iroda:

**VIII., Népszinház-utca 22**

TELEFON 56—43

KIVITELI TELEP: **FIUME**

**Via Ciotta 18**

**AJÁNLJA: Polgár-, Király-, Márcziusi-, Szt. István-, Kőbányai Barát-, Barát-Maláta-, Dupla Márcziusi és Dupla Maláta-söreit, valamint saját töltésü palaczk söreit a legmodernebb technikai berendezésekkel felszerelt külön palaczk-sör osztályából.**

# „VINEA“

magyar bortermelési és kereskedelmi részv.-társaság.

**BUDAPEST, VII., Károly-körut 3. sz.**

**Sürgönyczim: VINEA BUDAPEST.**

Ajánlja olaszliszkai (Tokajhegyalja) szöllőtelepei saját-termését, balatonmelléki és horgosi ó-bor készleteit és a kezdődő szüret alkalmából az **ország legjobb bortermő vidékek urasági uj-borait.**




# Hotel „Orient“ szálloda

**Budapest, VII., Kerepesi-ut 42. sz**

A székesfőváros legszebb helyén, a Népszinház atellenében. Központi pályaudvartól villamossal 5 percz alatt elérhető. **Budapest legolcsóbb elsőrangu szállodája.** 104 vendégszoba villanyvilágitással és a modern kor igényeinek, **kényelmének minden tekintetben megfelelő berendezéssel.** Teljesen ujonnan renoválva.

**Elsőrangu étterem és kávéház.**

Szállodás:

**MOLNÁR SÁNDOR**

LINOLEUM SZŐNYEGEK.

CS. ÉS KIR. UDV. SZÁLLITÓK

**KUSCHNITZKY ÉS GRÜNHUT**

BUDAPEST, VI. TERÉZ-KÖRUT 21. SZ.

AJÁNLJÁK

SZABADALMAZOTT ÉS BEJEGYZETT VÉDJEGYGYEL ELLÁTOTT

**PARA RUGGYANTA BOR-, SÖR- ÉS SZESZ-TÖMLŐIKET**

MINDEN RENDSZERÜ SZIVATTYUKAT

ÉS AZ ÖSSZES PINCZEGAZDÁSZATI CZIKKEKET.

ÁRJEGYZÉK INGYEN ÉS BÉRMENTVE.

Telefon 18—04. Sürgönyczim: GREENIT.

RUGGYANTA SZŐNYEGEK.

*Schlesinger József*

*Budapest, Ujvilág-utcza 23. sz.*

*Telefon 17—25 (Röser-bazár) Telefon 17—25*

*Szállodai, vendéglői, kávéházi személyzet elhelyező-irodáját ajánljuk a tisztelt szállodás, kávés és vendéglős uraknak.*

Uj! Uj!

**Kaps József**

**vendéglője**

VI., Eötvös- és Király-u. sarok

(a Királyszinházzal szemben)

Modern vezetés és berendezés

**Jó magyar konyha!!!**

Mérsékelt árak.

Uj! Uj!

SZERENCSI TÁRSASKÖR

**Pályázat.**

A **szerencsi társaskör** 1906. január 1-ére téli és nyári helyiségei részére

**vendéglősi** illetve **üzletvezetői állásra**

pályázatot hirdet. Pályázók **okmányaikkal felszerelt ajánlataikat** a társaskör elnökségéhez intézzék **bezárólag szept. 20-áig.** Levélbeli megkeresésekre vagy személyes tudakozódásokra felvilágositást **Dr. Szilva Béla** társasköri ügyész ad.

PÁRTOLJUK A HAZAI IPART!




A budapesti elsőrendü vendéglősök és szállodások szállitója.

# MUSTÁR

(eredeti franczia mód)

valamint kitünő minőségü

**PARADICSOM**

1 és 5 literes üvegekben; továbbá valódi **boreczet** és **eczetes ugorka** vendéglős urak részére kapható:

# MOCZNIK L.

**conservgyárában**

**BUDAPEST, VIII.**

Alföldi-utcza 10/a. szám alatt.

88-63 TELEFON 88-63

ALAPITVA 1864-BEN

# LÖWENSTEIN M.

ALAPITVA 1864-BEN

## (Mihály) utóda: HORVÁTH NÁNDOR

Füszer, csemege, hus-conservek, főzelék-conservek, sajt, vaj, bor, pezsgő, cognac, rum és tea-raktára

Főüzlet
Vámház-körút 4. sz.

## BUDAPEST

Fióküzlet
Kishid-utcza 7. szám

Sürgönyczim:
Löwenstein Vámházkörút

UDV. SZÁLLITÓJA
József főherczeg
Ő császári és királyi
Fenségének

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI SZÁLLITÓ
Ő cs. és apost. kir. Felsége legfelső elismerése
1896 deczember 19-én

Sürgönyczim:
Löwenstein Kishidutcza

UDV. SZÁLLITÓJA
Fülöp szász Coburg
gothai herczeg Ő kir.
Fenségének

A czég fennállása óta majd kivétel nélkül speciális szállitója az ország legnagyobb és előkelőbb szállodai vendéglőinek és fürdőhelyeinek

Tessék előnyárjegyzéket kérni

A hivatalos kimutatás szerint Francziaország évi kivitele pezsgőben átlag 26,000.000 palaczk, ebből Ausztria-Magyarország mindössze csak körülbelül 400.000 palaczkot importál.

Hogy ez a behozatal aránylag ily csekély, annak első sorban az óriási vám és a költség az okozói, melyek a palaczkozott pezsgőt terhelik. A vámtétel a palaczkozott pezsgőre ugyanis nemcsak hogy kétszer akkora, mint a hordóban importált borokra, de mert a körülbelül $1^1/_4$ kiló súlyu palaczkot magát is a pezsgő vámtétele szerint kell elvámolni, ez a teher lehetetlen módon drágitja és majdnem elviselhetetlenné teszi a franczia pezsgő árát.

Hogy ezen óriási vámkülönbözetet a fogyasztó közönség előnyére meg lehessen takaritani, czégünk elhatározta, hogy az osztrák-magyar vámterületen fióktelepet létesit. E fióktelepünkre kiküldtük legjobb franczia munkásainkat, kik ugyancsak a Champagneből designált igazgatónak állandó felügyelete alatt — egészen ugy, mint Epernayben — borainkat ott feldolgozzák.

Nyomatékkal kiemeljük, hogy mi innen a Champagneból (ahol óriási saját szőlőink vannak) csakis kitünő borokat küldünk ottani fióktelepünknek, hol azok föltétlenül és megbizhatólag — tisztán, minden osztrák vagy magyar bor hozzákeverése nélkül dolgoztatnak fel — ugy, hogy az ottan palaczkozott pezsgő semmi másban nem különbözik az itt Franczia-országban töltött kitünő pezsgőktől, mint az ilyen kezelés révén elért olcsóbb árban, azaz hogy ilyeténképen teljes 50%-kal olcsóbb.

Ugyanebből az okból már czelőtt 15 évvel a német vámterületen — Luxemburgban — hasonló fióktelepet létesitettünk, mely telepünk azóta évről-évre növekedő óriási sikerrel dolgozik. Hivatalos vámnyugtákkal kimutatjuk, hogy Németországban az utóbbi években az odaszállitott nyers Champagner-borainkért 2,417.428 márkát fizettünk csak vám fejében. Ez a körülmény eléggé bizonyitja, miszerint szükség volt ott is, hogy a fogyasztó közönség elfogadható olcsó áron hozzájuthasson egy jóminőségü, eredeti francia pezsgőhöz.

Szíveskedjék tehát kérem alkalmilag pezsgőnket megizlelni, hogy arról itéletét saját tapasztalata után is megalkothassa.

**Magyarországi vezérképviselőnk:**

**Löwenstein Mihály utóda Horváth Nándor**

**cs. és kir. udv. szállitó czég.**

**BUDAPESTEN (főüzlet: Vámház-körut 4. Fiók: Kishid-utcza 7. sz.),**

**ahová becses megrendeléseit juttatni szíveskedjék.**

Kitünő tisztelettel

# E. Mercier & Co.

**cs. és kir. udvari szállitó.**

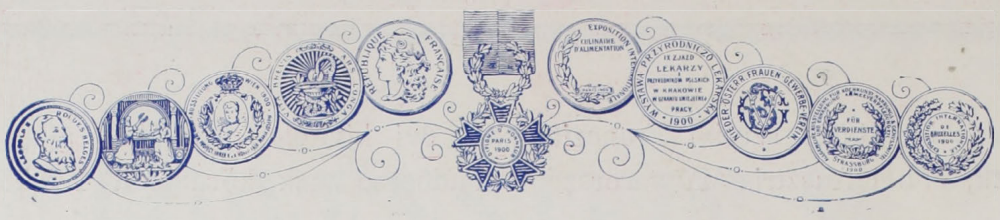
**EPERNAY (Champagne)**

| Három minőség: | | Korona | |
|---|---|---|---|
| Carte noir demi-sec | félédes | 1/1 5.— | 1/2 2.65 |
| „ blanche demi-sec | félédes | 1/1 6.— | 1/2 3.15 |
| „ d'or demi-sec | félédes | 1/1 7.— | 1/2 3.65 |

**4, 6, 12, 30 és 60-as eredeti kosarakban.**

A Mercier czég jelenlegi raktára körülbelül 18,000.000 palack, utolsó évi forgalma körülbelül 5,000 000 palaczk volt.

1904
ST. LOUIS
GRAND
PRIX



1904
ST. LOUIS
GRAND
PRIX

Ezernél több kiváló
orvos és tanár ajánlja!

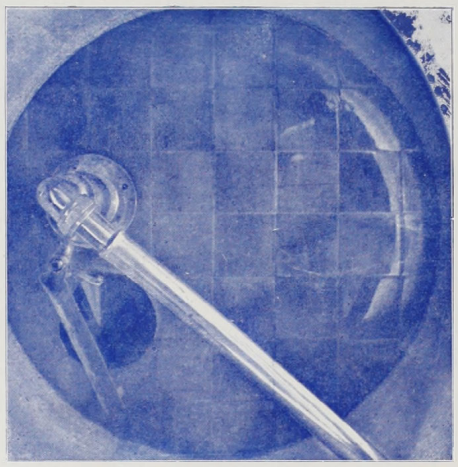
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői Kristály-ásványvizet!

A

# KRISTÁLY=forrás

Borral való vegyitésre a legjobb asztaliviz. A bor javitására különösen nagy előnynyel használható.

Vidékre és külföldre fuvardijmentes szállitás. Kérjen árjegyzést!

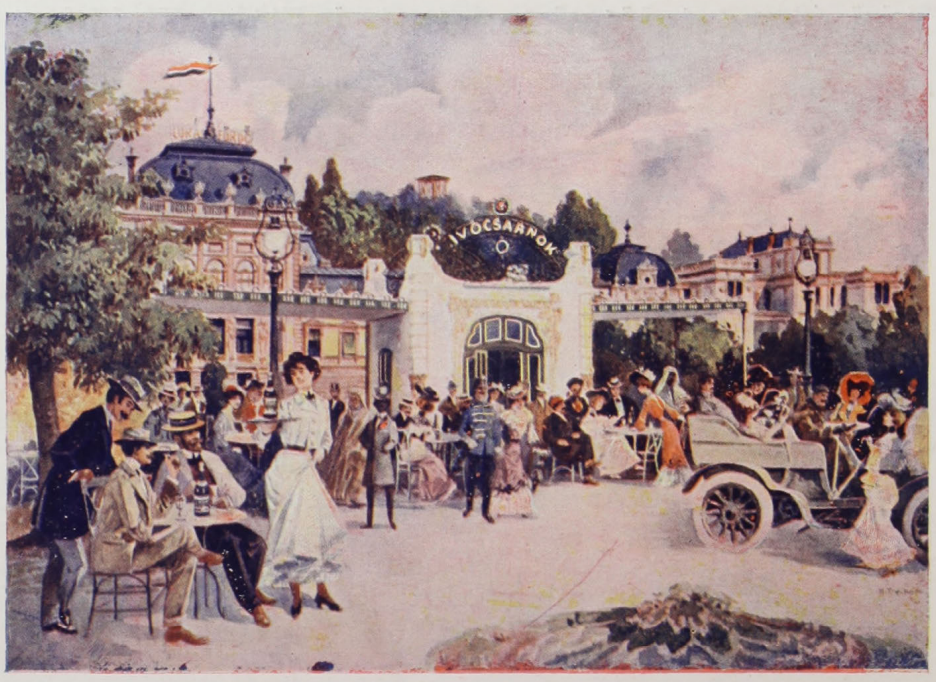


A KRISTÁLY-FORRÁS
foglalása és ezüstcsővezetéke

szénsavval telitett ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél.

A legtisztább és legegészségesebb asztali és borviz. Hathatós szomjcsillapitó.

Szt. Lukácsfürdői Kútvállalat Budán.




A SZT. LUKÁCSFÜRDŐ CZUKRÁSZDÁJA A DUNAPARTON

XXII-ik évfolyam. 18. szám. Budapest, 1906. szeptember 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.**

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A miskolczi kongresszus.

Miskolcz városára mindenkor hálás szeretettel emlékezhet vissza a magyar vendéglősség.

Igazabb, magyarabb és melegebb vendégszeretetet a hires magyar földön még a vendégjárás aranykorában sem produkáltak, mint a miskolcziak, mikor bennünket fogadtak.

Mikor ott a pályaudvaron a kongresszusra érkező vendégek kocsisorba ültek, az egész városban szemkápráztató lobogódisz, mindenfelé örömtől pirosló lelkes, mosolygó arczok üdvözölték őket.

Fáradhatlan tevékenységet fejtett ki a város derék polgármestere *Szentpáli* István s a vármegye érdemes alispánja *Tarnay* Gyula, valamint a fogadtatást előkészitő bizottság is, *Bokros* Károlylyal, hogy méreteiben is méltó legyen a lefolyása ennek a fontos kongresszusnak, mely egy hatalmas iparág sorsát volt hivatva előbbre mozditani a hazában.

Elismerés és köszönet illeti a kiváló borsodmegyei sajtót is.

A miskolczi ujságirók rendkivül lelkiismeretesen és meghálálhatatlan jóakarattal kezelték a kongresszus ügyét és oly szép és kimeritő tudósitásokban számoltak be annak lefolyásáról, hogy méltán szolgálhat egykor hiteles krónikául az utókornak.

De szokatlanul nagy volt a vendéglősök érdeklődése is. A magyar vendéglősség szine-java együtt volt Miskolczon oly szép számban, amilyenben nem is reménykedtünk volna.

Ez a hatalmas csoportosulás fényesen igazolja, hogy végre vendéglőseink is öntudatra ébredtek, melegen érdeklődnek ügyeik iránt s most már a tettek mezejére lépnek. Ugy is kell. Nagyon helyesen hangzott el az elnök ajkáról a jelszó, hogy ne várjunk — utóvégre is — a kormánytól mindent, hanem igyekezzünk először is magunkon segiteni.

A kongresszusnak ez a fényes sikerə is hatalmas czáfolatul szolgált azoknak, akik fiók-kongresszusokkal akarták megbontani. Itt volt az egész hazai vendéglősség. Tanácskozásainak és fontos határozatainak hire szét ment világszerte, mig a másik jelentéktelenül törpült el, anélkül, hogy egy szóra is méltatták volna.

A magyar vendéglősség hazafias érzületének is szép tanujelét adta.

Lehelyezte hódolata koszoruját Kossuth Lajos és Erzsébet királyné szobrára.

Ez volt az ünnepség egyik legköltőibb mozzanata.

A kongresszus egyébként számtalan fontos és üdvös határozatot is hozott.

Egy szóval a miskolczi kongresszus nem folyt le hiába és hatalmasan előmozditotta a magyar vendéglősség ügyét.

A jövő évi kongresszus *Pécsett* lesz, — igy határozták — addig meleg szivvel és hálás lélekkel gondolunk vissza a vendégszerető derék miskolcziakra.

---

## A kongresszus lefolyása.

### Az első nap.

A kongresszus helyi rendezősége már kedden, szeptember 12-ikén reggel kivonult a tiszavidéki pályaudvarhoz, hogy ott az érkező vonatokkal jövő vendégeket várja. Minden vonattal érkeztek vendégek egész a budapesti vonatig, amely 10 óra 56 perczkor robogott be a pályaudvarra. E vonattal érkeztek a fővárosi vendéglősök is, élükön Gundel János egyesületi elnökkel. Megérkeztek továbbá Glück Frigyes (Budapest), Benedek János országgyülési képviselő, Juranovits Ferencz (Szeged), dr. Solti Ödön egyesületi ügyész (Budapest) stb.

A vonatból kiszálló vendégeket a pályaudvar perronján összegyültek hosszas harsány éljenzéssel fogadták.

Majd az éljenzés lecsillapultával dr. Szentpáli István polgármester a város nevében üdvözölte Gundel Jánost, mint a szövetség elnökét. Örömét fejezte ki a polgármester afölött, hogy e várost választották ki tárgyalásuk szinhelyéül és az egész polgárság üdvözletét tolmácsolta. Majd áldást kérve munkálkodásukra, éljenzés között fejezte be beszédét.

Bokros Károly üdvözölte ezután Gundel János elnököt és a többi vendégeket a miskolczi vendéglősök nevében. A nagyhatásu beszédet lelkesen megéljenezték.

Gundel János, a szövetség elnöke köszönte meg azután a szives fogadtatást és kifejezte az összes vendéglősök által Miskolcz városának szóló üdvözletét. A zugó éljenzés és tetszészaj után a vendégek kocsira szálltak és nagyrészt diszes magánfogatokból álló menetben indultak el a zászlódiszt öltött város felé. — Az utczákon nagy tömeg állott sorfalat, mely a vendégeket lelkesen megéljenezte.

A vendégek a Korona-szállóba hajtattak, ahol szintén üdvözölték őket.

Délután 1 órakor ebéd volt a Böczögő-vendéglő pinczehelyiségében, ahol fesztelen hangulatban 2 óráig maradtak együtt a ven-

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. díjmentesen. Alapitási év 1819.

dégek. Megjegyezzük, hogy ugy a kiszolgálás, mint az ételek és italok kitünőek voltak, amiért elismerés illeti Böczögő Józsefet, a vendéglő tulajdonosát.

Délután 3 órakor volt a kereskedelmi és iparkamara nagy tanácstermében a «Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesülete» IX. évi rendes közgyülése, melyen a tagok nagy számban voltak jelen.

A közgyülést Bokros Károly elnök nyitotta meg, lelkes szavakkal üdvözölve a megjelenteket. A beszédet hosszas éljenzéssel fogadták.

Az elnöki megnyitó után a határozatképességet állapitották meg, majd a szavazólapokat terjesztették be.

Dr. Solti Ödön egyesületi jogtanácsos terjesztette elő ezután évi jelentését az igazgatóság egy évi müködéséről.

Felszólaltak Gundel János (Budapest), majd Nagy Lajos (Arad), Francois Lajos (Budapest), Bokros Károly (Miskolcz).

A közgyülés ezek után akként határozott, hogy az igazgatóság határozatát az egyesület pénzkezelése, illetve gyümölcsöző elhelyezése tekintetében akkép módositja, hogy a nyugdijalapot nem szövetkezetekben helyezi el, hanem jelzálog kötvényeket és aranyjáradékokat vásárolnak, amelyek igy biztosabbak s másrészt jobban is gyümölcsöznek.

Az igazgatóság évi jelentésének előterjesztése után Francois Lajos felügyelőbizottsági elnök terjesztette elő a felügyelőbizottság jelentését. A közgyülés a zárszámadást jóváhagyólag elfogadta s az igazgatóságnak megadta a felmentvényt.

Ezután az 1905. évi zárszámadást és az 1907. évre szóló költség előirányzatot terjesztette elő dr. Solti Ödön jogtanácsos.

A közgyülés az előterjesztéseket tudomásul vette.

Következett egy igazgatósági, egy felügyelő-bizottsági és 3 póttag választása. — Megválasztattak igazgatósági tagul: Baár Ferencz főpinczér (Budapest), feügyelőbizottsági tagul: Hack István és póttagokul: Doffing Frigyes, Kriszt Ferencz és Kraudi Elemér.

Ezután Solti Ödön dr. jogtanácsos az 1905. évi közgyülés határozata alapján az alaptőke kamatainak felhasználása tárgyában tett jelentést, amelyről már az igazgatóság évi müködéséről szóló jelentésében bővebben megemlékezett.

Áttértek ezután a nyugdijigény vételéről és a nyugdijfelemeléseknél előforduló részletfizetések engedélyezésére. Minthogy e kérdés az alapszabályok módositását vonná maga után, a jelen közgyülés pedig az alapszabályok módositására nem határozatképes, e kérdés tárgyalását a Budapesten 30 napon belül összehivandó rendkivüli közgyülésre halasztották.

Ezután következett a benyujtott felebbezések tárgyalása. — Kalmár Fábián ugyanis felebbezést nyujtott be az igazgatóság ama határozata ellen, mely őt a nyugdijintézeti tagok sorából törölte. Ez ügyben a közgyülés azt a határozatot hozta, hogy Kalmárt a tagok sorába ujra fölveszi, s tagsági jogát első fölvételétől számitja.

Ezután a benyujtott inditványok tárgyalása következett. A kassai választmány azt az inditványt terjesztette a közgyülés elé, hogy az igazgatóság bocsásson ki körleveleket, amelyekben felszólitják a nyugdijintézet kötelékében még nem álló vendéglősöket, hogy az intézet tagjai közé magukat vétessék fel.

A kérdés tárgyalásánál élénk vita merült fel.

Seres Márton (Kassa) az inditványt azzal a pótlással bővitette ki, hogy a vendéglősök ne fogadjanak addig alkalmazottakat, mig ezek a nyugdijintézet kötelékébe be nem lépnek. Felkéri a közgyülést, határozza el, hogy a budapesti vezető férfiak köréből deputáczió tisztelegjen a miniszternél, amely deputáczió arra kérje a minisztert, hogy rendelje el a nyugdijintézetbe való kötelező belépést.

Ausländer Gyula szólalt fel ezután. Nem tartja helyesnek sem a körlevélrendszert, sem a deputáczió menesztését. A nyugdijintézetbe való felvételt továbbra is csak a taggyüjtők utján kell eszközölni s csakis ez az egy ut vezethet a kérdés helyes megoldásához.

Kővári Jenő a kérdést ugy véli megoldhatónak, hogy a munkaadók barátságos uton kérjék fel az alkalmazottakat a nyugdijintézetbe való belépésre.

Glück Frigyes tartalmas, érvekben gazdag beszédében a mai szociális viszonyokat tárgyalta. Sajnálattal konstatálta, hogy a Magyarországon levő 40,000 vendéglős közül alig ezer tagja van a nyugdij-intézetnek. Annak a reményének ad kifejezést, hogyha ezen iparág egykoron képesitéshez lesz kötve, igen nagy számban fognak belépni a nyugdij egyesületbe.

Beszéde végén arra kéri az igazgatóságot, találjanak módot és eszközöket arra, hogy a fiatal pinczérek minél nagyobb számban lépjenek az egyesület kötelékébe.

A jövő évi közgyülés helyének megállapitására vonatkozólag a közgyülés felhatalmazza az igazgatóságot, hogy a jövő évi közgyülést oda hivják össze, ahol a szövetség közgyülését tartani fogja.

Az alapszabályok módositására vonatkozólag elhatározták, hogy legközelebb e tárgyban Budapesten rendkivüli közgyülést fognak tartani.

Ezután Gundel János, a szövetség elnöke köszönetet mond az elnökségnek és az igazgatóságnak, általában a közgyülés minden egyes tagjának.

Következett Bokros Károly elnök záróbeszéde, amelyben ő is köszönetet mond a megjelenteknek s Isten áldását kérve az egyesület további müködésére, a közgyülést délután 5 órakor bezárta.

*

A közgyülés után a jelenlevők Mayer József «Kis pipa» vendéglőjébe mentek, ahol társas uzsonna következett.

Este 8 órakor a Horváth-szálló kerthelyiségében ismerkedési estély volt. Az estélyen a kongresszusra érkezők igen nagy számban jelentek meg. Fesztelen jókedv és vidám hangulat jellemezte az estélyt, mely a késő éjjeli órákban ért véget.

### A második nap.

A vendéglősök nagygyülésének második napja volt a tulajdonképeni nagygyülés ideje. A gyülés méltóságteljes, komoly lefolyásu volt és azon több a vendéglősipar jövő fejlődésére és történetére fontos intézkedés történt.

A kongresszusi ünnepélyek egyik legfényesebbjének igérkezett a népkerti estély, a mely káprázatos tüzijátékkal — lett volna egybekötve. Reggelre azonban borus, felhős lett az égboltozat és sürü, ólmos eső hullott. Ez a kedvezőtlen idő a népkerti ünnepélyt alaposan elrontotta, ugy, hogy a Korona-szálló disztermében kellett megtartani. Az ünnepély azonban igy is fényes és rendkivül sikerült volt.

### Koszoru Kossuth szobrára.

A közgyülést megelőzőleg, reggel 9 órakor a vendéglős-kongresszus tagjai a «Pannonia»-kávéházból testületileg az Erzsébetteri Kossuth-szobor elé vonultak. Itt Bokros Károly a rendező-bizottság elnöke következő szép szavak kiséretében helyezett koszorut Kossuth szobrára:

*„Kossuth Lajos nagy szelleme!*

*Az ország vendéglősei itt tartják ez évben vándorgyülésüket. Önönmagukat tisztelik meg, amikor ércz-szobrod elé zarándokolnak és halhatatlan emléked előtt leborulnak. A hálás utókor áldja dicső emlékedet és e babérkoszorut helyezi érczszobrod talapzatára.“*

### A közgyülés.

A szobor megkoszoruzása után a kongresszus tagjai a Kereskedelmi és Iparkamara nagytermébe vonultak, ahol reggel pontban 9 órakor megkezdődött a közgyülés.

Gundel János, a szövetség. elnöke nyitotta meg a közgyülést, üdvözölve mindenekelőtt Radvány István kri. tanácsost, a Kereskedelmi és iparkamara elnökét és Gelléri Mór kir. tanácsost, az Országos Iparegyesület alelnökét.

Radvány István kir. tan. iparkamarai elnök állott fel szólásra s köszönetet mondott a hozzá intézett meleg szavakért és Isten áldását kérte a gyülés munkájára.

Szentpáli István polgármester, a város nevében üdvözölte a kongresszust.

Gelléri Mór kir. tan. az országos iparegyesület elnöke beszélt ezután. A vendéglősipar nagy fontosságát emelte ki, majd az országos Ipartestület pártfogását igérte.

Gundel János mondott köszönetet még a megjelentek támogatásáért, mire rátértek a közgyülés napirendjének tárgyalására.

Kiss Lajos (Budapest) a szövetség titkára terjesztette elő a nagy alapossággal és körültekintéssel megszerkesztett évi jelentést.

A jelentésben említés történik azon érdemekről, amelyeket Glück Frigyes a szövetség alelnöke, az országban létesitett 15 szakiskola fejlesztése körül kifejtett. A közgyülés e pontnál élénk és hosszas éljenzésben tört ki.

Az egész terjedelmes és gondosan összeállitott jelentést tudomásul vette a közgyülés.

Következett a szakosztályok jelentése.

**„Asbestoid“**

A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

**SÁTORI, FRANK, VÖLKER**

ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára

**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**

Menyezet és **faldiszitések,** valamint **falburkolatok** (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, **szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek** részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ♧ ♧ ♧ Kizárólagos főraktára :
**PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.**
Telefon 40—97. ♧ ♧ ♧ Kapható mindenütt. ♧ ♧ ♧ Telefon 40—97

Bokros Károly, a nyugdijegyesület elnöke átadja a nyugdijegyesület évi jelentését, a melyért a közgyülés Gundel János elnök inditványára Bokros Károlynak, valamint dr. Solti Ödönnek és az egyesület vezetőségének köszönetet mond.

Glück Frigyes, a tanoncz-szakosztály elnöke szólt ezután. A művelődés terjesztésének szükségességéről beszél, majd a szocziális kérdések megoldását sürgeti. Sajnálja a tagok kisfoku érdeklődését és kéri a kartársakat, legyenek mindnyájan apostolai az eszmének, amelyet a szövetség programmjába vett Az egyesület 21 év tó.a áll fenn s ez idő alatt nagyon kevés történt az egyesület ügyének fejlesztése körül. Az országban van 15 szakiskola, amelyekben a 80000 pinczér közül, csak mintegy 4000 nyer szakszerü kiképzést. Ajánlja, hogy mindenütt szervezkedni kell, mert csak igy fejlődhetik a vendéglős-ipar és csak igy érhetik el, hogy jogos követeléseik érvényesüljenek.

A zugó éljenzéssel fogadott beszéd után Walter Károly (Budapest) bemutatta a tanonczoktatásról szóló évi jelentést. Megemlékezik, hogy Debreczen, Szeged, Szombathely, Kaposvár stb. fejtettek e téren dicséretes buzgóságot és önzetlen áldozatkészséget. Előadja, hogy Miskolcz nagy buzgósággal tanonczískolát létesitett, de rövid működés után beszüntette. Azt a reménységét fejezi ki, hogy az eszmét ujból fel fogják karolni. Inditványozza, mondja ki a közgyülés, nyujtsanak be egy tervezetet a kereskedelmi kormányhoz, hogy kötelezze a vendéglősöket a szakszerü kiképzésre és az ipartörvény reviziója keretébe ez iparágat is vonják be és hallgattassanak meg ők is.

Gundel János elnök inditványozza, mondjon a közgyülés köszönetet Glück Frigyes szakosztályi elnöknek és az egész vezetőségnek.

A közgyülés az elnöki inditványt elfogadja.

Stadler Károly (Budapest) az idegenforgalmi szakosztály elnöke emelkedik ezután szólásra és előterjeszti — hatásos beszéd kiséretében —a szakosztály évi jelentését.

Felhivja a fiatal kartársakat, hogy ne elégedjenek meg azzal, hogy az egyesületet csak anyagilag támogassák, hanem erkölcsileg is pártolják és fejlesszék. Az idegenforgalom emelésének szükségességét hangoztatja és kiemeli, hogy a magyar fürdők nagy részében üdülés helyett, zajos dinom-dánomok folynak éjszakánként és az az oka, hogy a nyugalmat kereső közönség a külföldi fürdőket keresi fel. Pihenést, nyugalmas, zavartalan üdülést kell biztositani a vendégeknek s akkor virágozni fognak a magyar fürdőhelyek s lesz idegenforgalom. Ezután a vendéglősöket közös munkálkodásra hivja fel.

A tapsokkal és éljenzésekkel fogadott beszéd után Barta Béla a jelentést olvasta fel.

A közgyülés ezt tudomásul vette.

Gundel János ezután a közvetitésügyi szakosztály jelentését terjesztette elő.

## Felirat a kormányhoz.

Az igazgatóság előterjesztései értelmében kimondja a közgyülés, hogy felir a kormányhoz az adók és illetékek szabatos megállapitása és a vendéglősiparnak képesitéshez kötése iránt. Kimondották azt is, hogy magyar ásványvizek terjesztése s forgalombahozatala és ezáltal a külföldi ásványvizek kiszoritása iránt országos mozgalmat fognak inditani.

## Inditványok.

A napirend következő pontja az inditványok tárgyalása volt. Ezek között volt Hermann Frigyes szekszárdi sörfőző egy sörgyár alapitására tett inditványt. Az inditványt tárgyalás alá sem vették, hanem az igazgatóságnak adták ki.

Szintén az igazgatóságnak adták ki a győri ipartársulat inditványát az adónemek szabályozásáról.

A Budapesti Pinczéregylet előterjesztést nyujtott be, amelyben a pinczérek kérik az őket romlásba kergető ügynök-rendszer megszüntetését és annak az egyleti közvetitéssel való helyettesitését. — A memorandum kéri még a borravaló eltörlését, mert az sérti a pinczér önérzetét. — Sürgetik a fizetőpinczér-rendszer eltörlését. Ehelyett az egyes üzletek 4—5 asztalonként osztassanak fel, amint ez a külföldön már szokásban van. Sürgetik még a vasárnapi munkaszünet behozatalát és a pinczérképzés rendezését, továbbá, hogy a vendéglősök a tanonczokat a törvényben előirt szerződésekkel alkalmazzanak. — A nyári idényen át a fürdőkben csak szakképzett pinczéreket alkalmazzanak, a pinczértanonczok pedig csak munkaadójuknál bennlakók lehetnek, vallási nevelésben részesülhessenek. A napi munkaidejük 10 órán át több nem lehet s az 11 órán tul nem terjedhet. Állást foglal a felterjesztés a frakkviselet ellen, amely kényelmetlen és a gyakorlati életben haszontalan is.

Barnay Arthur (Nagymihály) inditványozza, hogy tekintettel a felterjesztésben foglalt nagy horderejü kérdésekre, adják ki az igazgatóságnak, amely a jövő kongresszuson majd tegyen inditványt.

Juranovics Ferencz (Szeged) ajánlja, hogy a terjedelmes javaslatot nyomassák ki és küldjék el a vidéki ipartársulatoknak.

Stadler Károly (Budapest) szintén ily értelemben szólal fel.

Glück Frigyes hosszabb, érdekkel hallgatott beszédben fejtegeti a kérdést. Ami a szünnapot illeti, annak alapos és kétoldalu tárgyalását látja szükségesnek. Ankétszerü megvitatása feltétlen szükséges. Beszél a borravaló és frakkviselési kérdésről, mint a melyeket mielőbb meg kell oldani. Glück Frigyes beszédét zajosan megéljenezték.

Utána Gundel János kimondotta, határozatilag, hogy a pinczérek memorandumát a pinczéregylet és a vendéglős-szövetség igazgatósága közösen fogja behatóan tárgyalni és igyekezni fog kölcsönösen kielégitő megoldást keresni.

## Zárszámadások.

A szövetség 1905—6. évi számadásaikat terjesztik ezután elő.

Bokros Károly szólal fel e tárgyban és megütközéssel látja a jelentésből a rendkivül kedvezőtlen eredményt. Bármely kis jelentőségü intézménynek is kedvezőbb pénzügyi eredménye volna. Sürgős és elodázhatlan szükségét látja a helyzet gyökeres és tényleges javitásának. A legelső és legfontosabb teendő a taggyüjtés. A közgyülés éljenzése között jelenti ki, hogy a nyugdijintézet taggyüjtője késznek nyilatkozott minden tagot, aki a szövetségbe óhajt belépni, ingyen beirni.

Gundel János elnök Bokros szavait köszönettel és hálával fogadja.

Ezután a felmentvényt a közgyülés egyhangulag megadta.

A központi igazgatóság előterjesztései következtek.

Végül Gundel János az alapszabályok értelmében bejelenti, hogy az elnökség lemond.

Juranovics Ferencz inditványozza, hogy az elnökség jelenlegi tagjai ujból választassanak meg. (Éljenzés.)

Gundel János köszöni az egyhangu megmegválasztatást. Inditványára egy üresedésben levő igazgatósági tagságra Erhardt Antalt (Győr) választják meg.

## A jövő évi kongresszus.

Végül következett a jövő évi kongresszus helyének megállapitása.

Littke Lőrincz (Pécs) a pécsi szakegylet nevében a vendéglős szövetkezet jövő évi kongresszusát Pécsre hivja meg. Ennek kapcsán előadja, hogy Pécs város jövő évben nagyszabásu országos ipari és mezőgazdasági kiállitást rendez. A kiállitás védnöke Frigyes főherczeg és Izabella főherczegasszony. A kiállitás az eddigi jelentkezések szerint már most is nagyobb, mint a budapesti 1885-iki kiállitás. Kéri, hogy fogadják el Pécs meghivását.

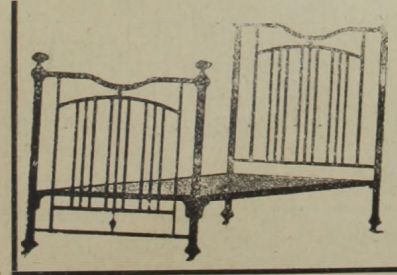
Gundel János határozatilag kimondja, hogy a közgyülés Pécs város meghivását egyhangulag elfogadja és igy a jövő évi vendéglős-kongresszus Pécsett tartatik.

Bokros Károly szép és lelkes szavakban méltatja Gundel János kiváló érdemeit. (Éljenzés.)

Gundel János megköszöni az elismerő szavakat és mielőtt a közgyülést berekeszti, megköszöni a kongresszusi tagok kitartó buzgalmát, köszöni az iparkamarának, hogy a termet átengedni szives volt és közli, hogy Glück Frigyes inditványára hódoló táviratot intéznek a királyhoz és üdvözlő táviratot Kossuth Ferencz, Apponyi Albert gróf, Darányi Ignácz miniszterekhez és Szterényi József államtitkárhoz.

Felolvasták ezután az ország minden részéből érkezett üdvözlő táviratokat.

Végül bejelentette az elnök, hogy délután 5 órakor a kongresszusi tagok a Népkertben


Kávéházi-, szállodai-, fürdői- és kórházi-berendezések.
Sürgönyczim:
**Bruck, vasbutorgyáros.**
Vas- és Rézbutorgyár:
**IX., Liliom-utcza 8. sz.**
(saját házban.)
**Bruck J. Henrik**
**vas- és rézbutor-gyára**
**BUDAPEST**
Kizárólag
**hazai gyártmány.**
TELEFON 38—47.
Dúsan felszerelt raktár és iroda:
**VI., Andrássy-ut 32. sz.**

A ki igazán jó és izletes **szalámit** akar venni, az kérjen **Herz** szalámit! Ezen legjobb hirnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű husból készül. Csak az a **valódi** Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár **védjegye**: felvágott majdnem látható, amire ugy a rudakban, mint mint a állapotban való bevásárlásnal ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, füszer- és hentesüzletben. **Herz Ármin Fiai, Budapest** IX. ker., Sorokszári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

levő Erzsébet királyné szoborra koszorut helyeznek.

### A diszebéd.

Délután két órakor a Korona-szálloda nagytermében diszebéd volt, amely alkalomra az asztalfőt szép virágfüzérekkel diszitették fel. Az ételek izletesek voltak, a felszolgálás kifogástalan, amely körülmény Bokros Károly kiváló izlését és nagy szakértelmét dicséri.

A banketten a kongresszusi tagok nagy számban jelentek meg s körülbelül 300-an voltak jelen.

Az idegen vendégeken kivül nagy számban voltak jelen helybeliek is.

Az asztalfőn ült dr. Tarnay Gyula alispán, jobbról mellette Gundel János elnök, balról Glück Frigyes alelnök. Gundel mellett dr. Szentpáli István, Glück mellett Zelenka Pál püspök. Ott volt még Görgey László máv. üzletvezető, Radvány Istvin kir. tanácsos, Hidvégi Benő kir tanfelügyelő, Gelléri Mór kir. tan., Stadler Károly, Benedek János országgyülési képviselő, Koós Soma, a Hitelbank igazgatója, Szaczelláry György, Szombathy Sándor tüzoltó főparancsnok, dr. Nagy Ferencz városi főjegyző, Francois Lajos, Littke Lőrincz pezsgőgyárosok, Zábráczky György plébános, Pfliegler J. Ferencz kamarai alelnök és még számosan.

A negyedik fogásnál óriási csendben dr. Tarnay Gyula állott fel szólásra s felköszöntőt mondott a királyra.

Örömét fejezte ki, hogy a király és a nemzet közötti békés egyetértés van. A koronás király éltetésével fejezte be beszédét.

A felköszöntőt a közönség állva hallgatta végig s befejeztével lelkes éljenzés hangzott fel.

Utána Gundel János szövetségi elnök Tarnay Gyula dr. alispánra és Szentpáli István dr. polgármesterre üritette poharát.

Az éljenzéssel fogadott beszéd után Szentpáli István dr. polgármester állott fel szólásra. Rövid beszéde keretében azt fejtegette, hogy a vendéglősipar fejlesztése egyik feltétele a gazdasági helyzet fellendülésének. Beszéde végén poharat emelt a magyar vendéglősökre és a szövetség elnökére, Gundel Jánosra.

Evva Ernő a vendégeket üdvözölte. Ausländer Gyula az országos szövetségre és a vezetőségre emelte poharát.

Ezután az általános óhajnak és a kérésnek engedve, Benedek János országgyülési képviselő beszélt. Beszédében a mai szocziális viszonyokról emlékezett meg és azon reményének adott kifejezést, hogy ha Magyarország az ipar terén pangást mutat is, reméli, hogy e pangás előbb-utóbb meg fog szünni. Nagy előmozditója e pangásnak az a körülmény, hogy Magyarországból igen sokan vándorolnak ki, hogy Amerikában megélhetést biztositsanak maguknak. Igen helytelen sokaknak azon okoskodása, hogy a kormányok a helyzetet meg tudják változtatni, mert erre semmiféle kormány nem képes. A helyzet megváltoztatására mindenkinek saját egyéni erejéből kell törekednie, mert csak igy lehet Magyarország boldog. A demokráczia az egyedüli, ami a nemzet jövő boldogulását elősegiti, előmozditja.

A beszédet hosszantartó éljenzés és zugó tapsvihar fogadta.

Felköszöntőt mondottak még Glück Frigyes a vendégszerető Miskolcz városára, a rendezőbizottságra és Bokros Károlyra.

Schubert Péter Miskolcz város közönségére.

Az élénk tapssal fogadott felköszöntők után igen kellemes meglepetésben részesültek a jelenlévők. Ugyanis Fettik Manczi (Győr) urleány kezébe kapva a poharat, ékes beszéd kiséretében üritette ki annak tartalmát Miskolcz város vendégszerető közönségére és az egybegyültekre.

A bankett folyamán még számos felköszöntő hangzott el, melyet mindannyiszor hosszantartó taps és éljenzés fogadott.

### Az Erzsébet szobor megkoszoruzása.

A bankett befejezte után az egybegyült kongresszusi tagok a nagy esőzés daczára hosszu kocsisorban kivonultak a Népkertbe, hogy ott Erzsébet királyné szobrát megkoszoruzzák.

Glück Frigyes a szövetség alelnöké rövid, megható beszéd kiséretében elhelyezte a szoborra a szövetség hatalmas babérkoszoruját.

A koszoru elhelyezése után a vendégek a Koronában gyülekeztek össze.

### Estély a koronában.

A Népkertben tervezett esti ünnepély — a kedvezőtlen idő folytán — a Korona-szálloda disztermében tartatott meg. Ez alkalomra a teremben pezsgő és virágasztalokat állitottak fel, amely asztaloknál városunk hölgyei árusitottak pezsgőt és virágokat.

A befolyt tiszta jövedelmet az önkéntes tüzoltóegylet uj vas mászótornyának épitési költségeire forditják.

Az estélyt a Miskolczi Daláregylet, a Polgári dalosegylet és a Máv. Dal- és Önképzőkör együttes éneke nyitotta meg. A dalárok Lányi Ernő karnagy vezetése alatt a Hymnust adták elő, melyet a közönség állva hallgatott végig.

A művészi nivón álló ének nagy tetszést keltett. A vendégek ezután asztalhoz ültek s a vacsorához fogtak. Eközben Molnár Jancsi czigányzenekara szórakoztatta a hallgatóságot.

Ezután a Polgári Dalosegylet adott elő egy énekszámot, melyet a közönség lelkes tapssal jutalmazott.

A dalárdák kisebb szünetek után különkülön, majd együttesen adtak elő Lányi Ernő karnagy vezetése alatt énekszámokat s mindannyival nagy tetszést arattak. A dalárdák hangversenye után kezdetét vette a tánecz s a késő éjjeli órákig vidám hangulatban folyt.

Az estély alatt a nagyteremben diszes asztalokon városunk szép hölgyei pezsgőt és illatos virágokat árusitottak s ugy ez, mint általában az egész jólsikerült estély a derék tüzoltók javára jelentékeny jövedelemmel zárult.

## Országos ipar és mezőgazdasági kiállitás Pécset.

A Dunántul legnagyobb városában, a Mecsek alján elterülő ősi városban, Pécsett, a jövő évben május hó 15-től szeptember hó 15-ig terjedőleg országos ipar és mezőgazdasági kiállitást rendeznek Pécs iparosai, kereskedői és mezőgazdái.

A kiállitás fővédnökségét Ő Felsége hozzájárulásával Baranya vármegye legnagyobb birtokosa, Frigyes főherczeg és neje Izabella főherczegasszony ő császári és királyi fenségeik vállalták el, a védnökök diszes sorában pedig helyet foglalnak a Baranya vármegyével közelebbi összeköttetésben álló nagynevü főurakon kivül dr. Wekerle Sándor miniszterelnök, Kossuth Ferencz, dr. Darányi Ignácz, gróf Apponyi Albert miniszterek és Szterényi József, Popovics Sándor, dr. Mezőssy Béla államtitkárok. A kiállitás 28 kat. hold területen 32,000 m² fedett területtel épül s a 2500 m²-es iparcsarnokon, az 5000 m² gépcsarnokon kivül mezőgazdasági, közlekedésügyi, erdészeti, vadászati, halászati, bányászat és kohászati, közoktatásügyi, borászati, háziipari és néprajzi, időleges kiállitási stb. csarnokokat, valamint az állatkiállitásokra 10,000 m² nagyságu istállókat, azonkivül 2 angolmértföld kiterjedésü sport- és tornaversenypályákat, megfelelő tribünökkel foglal magában. Az állandó kiállitáson kivül borkóstoló, három időleges kertészeti, továbbá segéd- és tanoncz-munka-, méhészeti és állatkiállitások, orsz. vajverseny, nemzetközi léghajóverseny, különféle sportünnepélyek, tornaversenyek, léghajó-fölszállások stb. is fognak rendeztetni. Sőt az iparosokra különös jelentőséggel bir az a körülmény, hogy a kiállitás tartama alatt fog megtörténni az első magyar iparos-szobor, a Zsolnay Vilmos-szobor leleplezése is és ugyancsak ez alkalommal leplezik le a pécsi közönség által a Pécsett elhunyt nagy Napoleon katonáinak emelt emlékoszlopot, melynek ünnepélyén részt vesz a franczia kormány is.

A kiállitáson részt vehetnek:

1 Kizárólag magyar ipari készitményekkel és terményekkel:

a) a magyar szent korona országaiban lakó gyárosok, kézműiparosok, kereskedők őstermelők, valamint háziiparral, kézi- és amatörmunkákkal foglalkozók;

b) a pécsi kereskedelmi és iparkamara területén alkalmazásban álló iparossegédek, gyári munkások és tanonczok az általuk önállóan készitett ipari munkákkal, továbbá a pécsi közép-, szak- és elemi iskolák növendékei rajzaikkal és egyéb dolgozataikkal;

c) műbecscsel biró régi ipari készitményekkel azok tulajdonosai;

2. kivételesen külföldi gyárosok, de csakis a magyar szent korona országaiban elő nem állitott munkagépekkel és szerszámokkal.

A kiállitók térdij fejében fizetnek:

1. Csarnokokban:

a) Szabadon álló területért négyszögméterenként 9 korona.

b) Fal melletti területért négyszögméterenként 6 korona.

c) Fali területért négyszögméterenként 4 korona.

A borászati csarnokban a bor és szeszes italok térdijmentesek, de minden kiállitó köteles a kiállitott italnemüek minden fajából 5—5 palaczkot és pedig összesen 20 palaczkot (ami 4 fajta italnemünek felel meg), illetve ha csak egyfajta italnemüt állit ki, ugy ezen egy fajtából 20 palaczkot, továbbá 1—1 üresen czimkézett palaczkot beküldeni. A kiállitott összes italnemüek a kiállitás tulajdonába mennek át, viszont azonban a kiállitott italnemüeknek megfelelő állványokon való elrendezéséről a kiállitás végrehajtó-bizottsága gondoskodik.

**Vàsároljunk magyar teakereskedőnél!** Ajánljuk a t. kávés és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangu** teakereskedést.
**SCHNITZER MÓR, Budapest, VI., Váczi-körut 9. (Szerecsen-utcza sarok.)** **Alapittatott 1850-ben.**

**HERCZEG TESTVÉREK**
**BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66.**
**ásványviz nagykereskedő szá'lít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü hazai és külföldi ásványvizeket.**

2. Szabadban:

a) Fedett területért négyszögméterenként 4 korona.

b) Fedetlen területért (saját pavillon vagy más épitmény) négyszögméterenként 2 kor.

Félméteren alóli terület félméternek, félméteren felüli terület egész méternek vétetik.

Ha valaki saját költségén akar pavillont emelni, ugy köteles a tervrajz beküldése mellett, eziránt a végrehajtó-bizottság engedélyét kikérni. Ily magánpavillonok felépitésére a végrehajtó-bizottság szabja meg a feltételeket.

Asztalokat, szekrényeket, állványokat a kiállító maga köteles beszerezni. Ezeknek tervei előzetesen a végrehajtó-bizottságnak jóváhagyás végett beküldendők. — E tárgyakat a kiállító kivánságára és költségére a végrehajtó-bizottság is elkészitteti.

Czégtáblákról és feliratokról a kiállító kivánatára és költségére esetleg a végrehajtó-bizottság is gondoskodik.

Ha valaki maga óhajt saját költségén diszitésről gondoskodni, ezt a végrehajtó-bizottság a terv előzetes bemutatása mellett megengedheti.

A kiállitás a következő csoportokra oszlik:

A) Ipari készitmények. I. Vas- és fémipar. II. Gépgyártás és közlekedési eszközök gyártása, villamossági ipar, hangszer-ipar, műszerek, tudományos eszközök és tanszerek gyártása. III. Kő-, föld-, agyag-, aszbeszt- és üveg-ipar. IV. Fa- és csontipar. V. Bőr-, sörte-, szőr-, toll-, viaszos-vászon- és ruggyanta-ipar. VI. Fonó- és szövő-ipar. VII. Ruházati ipar. VIII. Papiros-ipar. IX. Élelmezési és élvezeti czikkek gyártása. X. Vegyészeti ipar. XI. Épitő-ipar. XII. Sokszorositó- és műipar.

B) Mezőgazdaság. I. Mezőgazdaság és kertészet. II. Erdészet, vadászat és szénégetés. III. Méhészet, selyem- és haltenyésztés. IV. Halászat. V. Bányászat és kohászat.

C) Háziipar, női kézimunka és amatör munkák.

D) Állattenyésztés.

E) Borászat.

Az ipar- és háziipar-csoportba tartozó készitmények bejelentési határideje 1906. évi október hó 1-je, a mezőgazdasági csoportba tartozó terményeké pedig 1906. évi deczember hó 1-je.

A kiállító a bejelentési ivet a végrehajtóbizottságnak 2 példányban köteles beküldeni. A bizottság a bejelentés elfogadásáról a záradékkal ellátott bejelentési iv másodpéldányának visszaküldésével értesiti a kiállitót.

A bejelentési határidőn tul érkező bejelentések után 50%-kal magasabb térdij fizetendő.

Kivánatos, hogy csakis gyakorlati értékü, piaczképes és napiszükségletet képező tárgyak állittassanak ki, kivétetnek a női kézimunkák és amatörök tárgyai, valamint a műbecscsel biró régi ipari készitmények.

Mindennemü felvilágositásokkal, részletes programmal, tervrajzokkal, bejelentő-ivekkel stb. levelező-lapon való egyszerü megkeresésre készségesen és azonnal szolgál a «Kiállitási iroda Pécs.» Itt jegyezzük meg, hogy jövő évi vendéglős-kongresszusunk a kiállitás időtartama alatt ugyancsak Pécsett tartatik meg.

## A vendéglősnők sorsa.

Olyan nagy fordulat semmiben sem állott be Magyarországon, mint a nőnevelés terén 30 esztendő alatt.

A hetvenes évek leányai még gazdasszonykodtak, főztek, mostak, varrtak, dolgoztak. Jutott idő a lelki müvelődésre is és a munkától megviselt rózsás ujjacskák épp oly ügyesen futottak végig a zongora billentyüin, mint a házi teendőkön.

Az első volt azonban, hogy minden leány először is jó gazdasszony legyen. Meg tudja főzni az urának az ebédet, ha főkötő alá kerül.

Tellett idő mindenre, olvasásra, zongorára, himzésre, kötésre, varrásra, Ilyen volt a lány a hetvenes években, teljesen háziasan nevelve.

Harmincz esztendő alatt nagyot fordult a világ. A kisasszonykák, orvosok, doktorok, professorok lesznek vagy ha hangjuk van, megtanulnak énekelni, s ha az sincs, végső esetben tánczolni. Kötés, varrás, himzésről már szó sincs. Elvégzik azt olcsóbban és jobban a gépek.

A főzés? Hát minek a főzés, mikor ott a — vendéglő! A vendéglőből olcsóbban kikerül két szerető fiatal pár részére egy adag étel, mintha otthon pancsolná az ujdonsült menyecske, holmi avult szakácskönyvből.

Ezeket az életképeket mindnyájan ismerjük a mai korból.

Azt mondják, hogy az a régi nevelés jobb volt, mint a mai, boldogabbak voltak a férjek és a feleségek. Ezt mutatja a válóperek szertelen szaporodása és hogy ma minden szegény beamter ember nyakig uszik az adósságban.

De hát lehet, hogy ez nem is igaz! Csak ugy mondják! A régi időket mindig jobbnak tartják, mint a jelent.

Az ujdonsült asszonyok azelőtt azért nem ültek egész délután egy szelet fagylalt mellett a kávéházban, mert akkor még nem volt a kávéház divatban.

A gyereket azért nem bizták dajkára, mert nem volt más dolguk, mint a családnak élni.

Ma már fordult a világ.

Van kávéház, van vendéglő, van szakácsné és vannak — jámbor férjek.

Ebben az uj modern világban. mint egy darab hagyomágy a multból, — állanak ragyogóan vendéglős asszonyaink és leányaink.

Oh, ők nem tanulnak jogot, éneket, tánczot, ők nem ülnek egész délutánokat a kávéházban.

Nem is csoda!

Hisz ő rájuk számit ma minden modern leány és ujdonsült asszony. A vendéglősné főzi meg nekik az ebédet.

Bizony kalapot kell előttetek emelnünk magyar vendéglősnők.

Virágai, diszei vagytok a mai modern kulturtársadalomban a női nemnek!

Ha a mai leányok látnák, hogy mily terhes nehéz tisztet tölt be egy vendéglősnő a maga körében, hát azt mondanák rá szánakozva, hogy martyr!

Pedig nem martyr, hanem igenis tiszteletreméltó, kötelességtudó nő, akit a kor ferde felfogása meg nem rontott, aki a maga tiszta valóságában áll legszebb hivatásának magaslatán.

Bizony nehéz ez a hivatás!

Tanulhatnának valamit belőle azok, akik a modern élet megromlott légkörében azt hiszik, hogy helyesen és okosan élnek.

Ha egy vendéglősnő férjhez megy, abban a pillanatban, amikor leteszi a menyasszonyi fátyolt, kezébe veszi egy ház vezetésének soha meg nem szünő gondját.

Milyen jó gazdasszonynak kell lenni annak, aki ott áll élén egy vendéglő konyhájának.

Bizony szomoru, hogy sokszor még a gyermeknevelésre sem fordithat elég gondot.

A kicsinyt kénytelen sok vendéglősnő dajkára bizni.

És milyenek a mai cselédek?

Olyanok, mint a mai modern asszonyok. A modern élet megrontotta őket is.

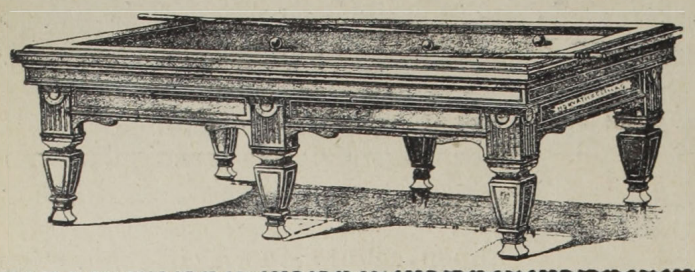
A vendéglősnők tudják ezt legjobban. Nekik van legtöbb dolguk a cselédekkel is.

Az egész magyar társadalomban ők azok, akik igazi női hivatást töltenek be.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társaság mint szövetkezet**
**BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik,** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.



HORVÁTH és CSILLAG
BUDAPEST, VI., Király-utca 19. sz.
Mű-tekeasztal és dákó gyára.
Káveház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. TELEFON 95—3i.
Magy. kir. törv. bejegyzett czég
Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

Diszei, virágai a női nemnek.
Nemes például állhatnának a modern női világ előtt.
Tisztelet nekik!
Kalapot előttük!

## Egy öreg vendéglős tapasztalataiból.

### (Gondolatok.)

Jó vendéglősnek lenni sokkal nehezebb, mint rossz miniszternek.

*

Egy vendég sohasem egy vendég, mert minden tisztességes vendég többet, gyakran igen sokakat vonz magához, vagy magával.

*

Egy vendéglős legyen nyájas, előzékeny, figyelmes, de ne legyen földig alázkodó és folytonos jelenlétével ne terhelje vendégeit.

*

A vendégnek m i n d i g igaza van, még akkor is, ha nincs igaza. Ezerfélék a szeszélyek.

*

Amely vendéglős csak a «ma» hasznára néz, az ne várjon semmit a jövőtől.

*

A nagy tisztaság nagy vonzóerővel bir, de a jóizü étel még ennél is vonzóbb erejü.

*

Ha nem tudsz tiszta s jó bort mérni, ugy csapj föl inkább — káposzta-vágónak.

*

Szerény haszon hozza a legnagyobb hasznot, mert száz kis haszon több, mint tiz nagy haszon.

*

Gondold, hogy vendégeid mind jóakaró rokonaid, aminthogy azok is, mert általuk boldogulsz vállalatodban.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Szeptember 21-ikén *Szüts és Balika* étermében, V. ker., Deák-tér.

Szeptember 28-án: *Hack István* vendéglőjében, VII., Baross-tér 13. sz.

Október 5-én: *Schnell József* vendéglőjében, VIII., Népszinház-utcza 9.

### „Jó barátok" összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a „**Jó barátok**" szeptember 26-án: *Homor Gyulánál* VI., Erzsébet Királyné-ut 34. október 3-án: *Csuty Gyulánál* V., Váczi-ut 34.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A szakácsok köréből.** A „Magyar Szakácsok köre" f. hó 18-án tartotta ismét a nyári idény után első érdemleges választmányi ülését. Az ülésen, melyen a tagok nagyszámban voltak jelen, *Palkovics* Ede elnökölt, ki örömmel jelentette, hogy a kör tagjai ezideig 173-ra szaporodtak. A budapesti pinczéregyesület ama inditványát, mely szerint a kör szakegyletté alakuljon át, a választmányi ülés tudomásul vette, de eziránt egyelőre nem határozott, felkéri azonban a tagokat, hogy tegyenek kötelező nyilatkozatot, hogy csakis a kör ingyenes elhelyezését veszik igénybe az elhelyező ügynököket pedig mellőzni fogják. Több fontos ügy elintézése után *Palkovics* Ede inditványára a kör tiszteletbeli tagjául egyhangulag megválasztattak: *Gundel* János, *Stadler* Károly, *Kommer* Ferencz, *Müller* Antal, *Pelzmann* Ferencz, *Gundel* Károly, *Hámor* József, dr. *Szuly* Aladár és *Várady* Gyula fürdőtelep bérlő Siófokról. *Horváth* Nándort pedig saját kivánságára az alapitó tagok sorából a pártoló tagok közé iktatja. *Glück* Frigyes diszoklevelének átnyujtásával *Mayer* Lénárd alelnök, *Sckmidthofer* Vilmos, *Huszár* János, *Oláh* Gyárfás és *Bauer* Károly bizattak meg. A legközelebbi ülés f. hó 25-én délután 4 órakor lesz megtartva a kör helyiségében Régi posta-utcza 11. szám alatt.

**Vasuti reform.** Május elsején a gyorsvonatokhoz harmadosztályu kocsik is lesznek nálunk. Eleinte persze csak kisérleteznek, de ez a kisérletezés kétségtelenül azt fogja bebizonyitani, hogy az, amit évtizedeken át lehetetlenségnek tartottak, igen helyes és beváló dolog. Rá fognak jönni, hogy ez az ujitás az iparos- és munkásvilág szempontjából felette fontos és szükséges.

**Czigányok az aradi vértanuk szobránál.** Az aradi Szabadság-tér augusztus hó 13-án este, szép hazafias érzelmek megnyilatkozásának volt a szintere. Az aradi fehér keresztben három napig játszó budapesti zenekar, amelynek primása *Farkas* Pali, a fővr. legkedveltebb primásai közé tartozik, szivének mélységes érzelmeit követve odavonult a vértanuk szobra elé, s miközben a Himnuszt, Szózatot és Kossuth-nótát s egyéb hazafias dalokat játszotta, megkoszoruzta a halhatatlanok érczbe öntött emlékének talapzatát. Este hét órakor vonultak a derék czigányok *Rezső* Mihály szállodai főpinczér és *Láng* János főszakács vezetése alatt a szobor elé. A korzó közönségéből mihamar több százakra menő tömeg foglalta el a szobor környékét. És felzendült a Himnusz, a magyar nemzet imája. Mély érzéssel huzták a barna fiuk, megelevenedett a szárazfa a nyirettyü alatt s a fenséges akkordok belemarkoltak a szivekbe. *Farkas* Pali, a szobor talapzat első lépcsőjén térdelve játszott. Az ihletség szárnyat kölcsönzött a barna müvészek lelkének és jött a Kossuth-nóta, hej Rákóczy, hej Bercsényi, Bezerédy, Megállj német, majd megbánod. Mialatt jászottak, a közönség mind nagyobb tömeggé szaporodott és megilletődéssel vett részt a szép ünnepségben.

**Vendéglő átvétel.** Buda ismét szaporodott azon értékes vendéglősök számával, akikre büszkék vagyunk szakiparunkban. *Kenessy* Gusztáv, a központi pályaudvar vendéglőjének volt népszerü és jeles tehetségü konyha főnöke átvette Budán *Fukásch* Jánostól az Attila- és Roham-utcza sarkán levő „három alma" vendéglőt. A konyhát neje, a kitünő gazdasszony személyesen vezeti. Az italok is pompásak s igy melegen ajánljuk a budaiak figyelmébe.

**Vendéglő átalakitás.** Ifj. *Dreilinger* Lajos kőbányai szaktársunk a belső jászberényi-uton levő vendéglői üzletét a mai kor igényeinek teljesen megfelelőleg átalakittatta. A diszes vendéglőben több előkelő társas kör

Felhivás
a szaktársakhoz!

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTARSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**" dicső szolgálatába mindannyian.

és egyesület tartja állandó székhelyét. Mi is őszintén ajánljuk *Dreilinger* szaktársunk jó konyháját és kitünő italait olvasóink becses figyelmébe.

**Esküvők.** *Fodor* Vendel fővárosi vendéglős mult hónap végén esküdött örök hüséget kedves unokanővérének a Deák-téri evangelikus templomban. Az esküvőt diszes lakoma követte a vőlegény József-körut 51. szám alatti vendéglőjében. Boldogság kisérje frigyüket! — *Gyürky* Lajos vendéglős Balassagyarmaton mult hó 14-ikén vezette oltárhoz *Kürtössy* Mariska kisasszonyt.

**A taggyüjtő, mint hirlap-ügynök.** Megemlékeztünk arról, hogy *Delfin* Samu, a nyugdijegyesület taggyüjtője mellékesen előfizetők gyüjtésével is foglalkozik a szaklapokra, ami szerintünk helytelen és összeférhetetlen. Laptársunk a „*Magyar Vendéglős- és Kávésipar*“ most kijelenti, hogy Delfin az ő részére előfizetőket nem gyüjt, arra megbizást sem adott, végül megjegyzi, hogy meg kell nevezni azt a szaklapot, amelyre a gyüjtés történik. Készségésen eleget teszünk kollégánk óhajának. Delfin ur a „*Fogadó*“ számára gyüjti az előfizetőket és ez már csakugyan nem fér össze a — komolysággal!

**Boradó-pótlék Csehországban.** A tartományi választmány tanulmanyokat folytatott, egy hektoliterenkint 10 koronával kivetendő boradópótlék hatásaira nézve. Ezek a tanulmányok arra az eredményre vezettek, hogy ez a pótlék évenkint 5 millió koronát jövedelmezne. Csehország borkereskedői és bortermelői a tervezett adópótlék ellen, amely az ország borfogyasztását károsan befolyásolná, akcziót inditottak.

**Veszprémi hir.** Mózner Ferencz jóhirü vendéglőjét *Lohonyai* János márkói vendéglős vette meg.

**A vörös borok házasitása.** Németországban az Ahr-völgy szőlősgazdái a birodalmi gyüléshez intézett beadványban követelik: „Határozza el a birodalmi gyülés, hogy vörös és fehér boroknak — vörös borként való eladás czéljából történő házasitása tilos. Esetleg pedig mondassék ki, hogy a vörös és fehér borok házasitásából készült vörös bort a keverő hordótól a fogyasztó pohárig törvényes deklaráczió kényszere terhelje“.

**Vendéglő átvétel.** Bernhardt Ferencz, a budapesti «Pannonia» szálloda régi, kedvelt főpinczére átvette a Kerepesi-út és Gyöngytyuk-utcza sarkán levő Wurglits-féle vendéglőt. Sok szerencsét kivánunk szaktársunknak!

**A városligeti Putzer.** Az Aréna-uton lev Putzer-féle vendéglő, melyet tulajdonosa Musnyák Károly pomcásan renovált, a szép és tágas kerthelyiséget kifestette és a nyár folyamán katonazenét és czigánybandát foglalkoztatván, nagy forgalomnak örvendett, ugylátszik pompás tél iélet elé néz. Eddig ott télen csend volt, most azonban kedves téli összejövetelek szinhelyévé fog válni. Egy előkelő uri asztaltársaság alakult ott a nyár folyamán, amely elhatározta, hogy a kedves előzékeny vendéglőshöz hű lesz a téli estéken is. A vendéglősnek van egy diszes, freskókkal kifestett téli terme is, ahol kitünő cigányzenekar fogja a téli estéken a közönséget mulattatni. A Putzerről valóban a legdicséretesebbet mondhatjuk. A «Csikágóban» a legjobb borok ott lelhetők fel, a konyha is pompás, melynek izletes ételei Musnyákné urasszonyt és Musnyák Adélt, a bájos, kedves házikisasszonyt dicsérik, aki mintaképéül szolgálhat a jól nevelt szorgalmas házi leánynak. A derék, vendégszerető házigazdának kitünő főpinczére van Putzer Ferencz és közkedvelt pinczére Lovay személyében. A Putzer-társaság legközelebb előkelő zártkörü szüreti ünnepélyt rendez.

**Vendéglő átvételek.** *Kiss* Adolf volt debreczeni kávés átvette a „Magyar király“ szállodát Munkácson. — Klein Endre vendéglős Marosujváron átvette a kincstári szállodát. — Temesvárt az „Arany Oroszlán“ szállodát *Tauszig* Samu vette át. — Kolozsvárt a Fischbein-féle vendéglőt *Grünbaum* Fülöp volt kardosfalvi vendéglős vette át. — Nagykikindán a „Fehér Kereszt“ pilseni sörházat *Curt* Jakab vette át.

**Átalakitások.** Budapesten a józsef-köruti „Bodó“-kávéházat Bodó A. tulajdonos pazar fénnyel rendezte be. Ajánljuk t. szaktársainknak szives megtekintésre. — Nagybányán „Központi“ elnevezés alatt *Rumpold* Gyula előkelő szaktársunk igen diszes szállodát, vendéglőt és kávéházat nyitott. — Miskolczon a vendéglős kar egyik legrokonszenvesebb tagja *Leffler* Béla szaktársunk vendéglőhelyiségét igen diszesen átalakittatta s azt a mult hó 11-ikén nyitotta meg ünnepélyesen. Mindnyájuknak sok szerencsét kivánunk.

**A Vigadó bérlete.** A Vigadóra háromszor is hirdetett a főváros pályázatot, de szaktársaink közül nem kapott bérlőt, megbizták tehát az ügyosztályt, hogy keressen vállalkozót. A Vigadóra felügyelő bizottság Evva Lajossal tárgyalt s vele most meg is állapodott. Evva Lajos tizenöt évre kapja meg a Vigadót s évi 38.000 korona bért fizet, ezenkivül kötelezte magát, hogy 30.000 koronát befektet átalakitásokba.

**Üzleti hirek.** Ungvárt a „Korona“ szállodát annak tulajdonosa *Leblovits* Lázár ismét saját kezelésébe vette át. — Tenkén a „Pannónia“ szállodát *Klein* Ignácz szaktársunk diszesen berendezte. — Zomborban a „Vadász kürt“ szállodát *Bergmann* Adolf 18 uj vendégszobával bővitette ki s igy most 38 vendégszobája van. — Ipolyságon *Lengyel* J. D. szállodás szállodai üzletét ujból felépitette s kényelmes vendégszobákkal látta el. — Debreczenben a „Központi“ szállodát *Márkus* Jenő megnagyobbitotta. Ez idő szerint 35 vendégszobája van.

**Szálloda átvételek.** Déván a „Fehér kereszt“ szállodát *Winkler* Jakab szaktársunk vette át. Üdvözöljük.

**Uj szálloda.** Ipolyságon a Fő-téren uj szálloda épült s azt e hó 1-én diszesen berendezve, *Wollner* Márk szaktársunk nyitotta meg. Sok szerencsét!

**A baldóczi Deák-forrás** szolgáltatja a legjobb borvizet, nemcsak azért, mert a bor zamatát nem veszi el s rendkivül hüsitő hatásu, hanem azért is, mert erősitőleg hat a vérre és gyomorra. A közönség mindjobban kedveli ezt a kitünő ásványvizünket; ezért, valamint olcsóságánál fogva is csak a maguk hasznát gyarapitják a vendéglősök, ha a külföldi, méregdrága pancsvizek helyett a baldóczi Deák-forrást tartják és ajánlják vendégeiknek. Megrendelhetők *Szántó* Miksa tulajdonosnál, Budapest, IV., Régi posta-utcza 10.

**Szakácsok elhelyezése.** A „Magyar Szakácsok Köre“ elnöksége tisztelettel értesiti a t. szállodás és vendéglős urakat, valamint a főurakat, hogy szakképzett szakácsokat ingyen közvetit. Megkeresések a Kör elnökségéhez, Budapest, IV., Régi-posta-utcza 11. sz küldendők.

**Első Leánykiházasitási Egyesület m. sz.** Gyermek- és életbiztositó intézet (Budapest, VI. Teréz-körut 40—42. szám. Alapittatott az 1863. évben). Ez év augusztus havában 1.908,200 K értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 1.727,400 K értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében 96,255 K 69 fill. fizettetett ki. 1906. január 1-től augusztus 31-ig bezárólag 12.045,800 K értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 10.491,600 K értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 683,146 K 44 f. s az intézet fennállása ta 10.849,050 K 74 f. fizettetett ki. Ezen intézet a gyermek- és életbiztositás minden nemével foglalkozik a legolcsóbb dijtételek és legelőnyösebb feltételek mellett.

# NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a **légző** és **emésztési** szervek **hurutainál**.

**Húgyhajtó hatású!**

**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*

## Nyilatkozat.

A „Szállodai és vendéglői segédek szakközlönye, mely a budapesti pinczér-egyesület pénzén, tehát a tagok véres verejtékén jelenik meg, legutóbbi számában több előkelő főpinczért a legkomiszabb módon meggyanusit s engem pedig „Zöld főpinczér“-nek nevez. Nem tartom magamhoz méltónak, hogy *Varga* István elhelyező ügynökszerkesztő és fizetéses elnök gyatra támadásaira és erőszakoskodásaira válaszoljak, csupán azt hozom t. kartársaim becses tudomására, hogy én a „Budapesti Pinczér Egyesület“ kötelékéből *kiléptem*, megundorodván az önzetlen elnök ur erőszakos basáskodásától.

Budapest, 1906. szept. 18.

**Kilár Ferenc**, s. k.,
a Lippert-étterem főpinczére.

**GALÓDI KRONDORFI „SPRITZER“ BORHOZ LEGJOBB!**

Ismételten tudomásomra jutott, hogy egy közönséges csaló azon czélzattal, hogy árujának vevőket szerezzen, azon valótlan hirt terjeszti, hogy **közel egy század óta fennálló pezsgőgyáram** egy más czég tulajdonába ment át és hogy most már, az általam előállitott régi, legjobb hirnévnek örvendő

**Gentry Club**
**Gentry Club triple sec** } a budapesti országos kaszinó pezsgője
**City sec**
**Hubertus sec**

pezsgőborokat ezentul más, általa forgalomba hozandó márkák lesznek hivatva helyettesiteni.

Ezen, a legelemibb kereskedői tisztességbe ütköző üzelmekkel szemben, a t. vevőközönség becses tudomására hozom, **hogy czégemben semminemü változás be nem állott,** az más czég tulajdonába nem ment át és fent emlitett törvényesen védett márkáim csak is általam készittetnek és csak is czégem által bocsáttatnak forgalomba.

Figyelmeztetem tehát a t. vevőközönséget, hogy eme közönséges csaló, **valótlan hireszteléseinek hitelt ne adjon.**

Ha a t. vevőközönség félrevezetésére és megkárositására irányuló üzelmeit, fent nevezett netán a jövőben is folytatni merészelné: kérem őt mint tettenért csalót az illetékes rendőri hatóságnak kiszolgáltatni.

Kiváló tisztelettel

**HUBERT J. E.**
pezsgőgyáros, cs. és kir. udv. szállító
**POZSONY.**

## A konczféltő.

*Varga* István pinczér-ügynök, elnök és szerkesztő az egyleti szaklap szeptember elsejei számában durva, mocsaras stilusban czikkert irt *„A konczféltők“* czim alatt az alábbi főpinczérek, ugymint: Gyulai *Gaál* Andor, *Dekány* Sándor, *Wittner* Mihály, *Élő* József, *Cipott* Ferencz, *Gelbmann* András, *Rechling* József és *Kilár* Ferencz ellen.

Ezen czikkben nevezetteket elnevezi zsarnokoknak, rabszolgatartóknak, másrészt hazudozással rájuk fog olyan gondolkozást a „Revue“-rendszerről, amelyet magukénak sohasem vallottak, beszámol olyan határozatokról, amilyeneket sohasem hoztak s imputál nekik a pinczérségről olyan durva kitételeket, amelyeket ők sohase használtak, mert trágárkodni és gorombáskodni csak *Varga* István tudhat. Szóval hazudozik összevissza mindent. De senki észre nem veszi, hogy amikor minket *konczféltőknek* nevez és durván ócsáról, miért teszi mindezt ? Nem a pinczérség védelmére teszi, hanem ami a legkomikusabb, a saját konczát félti és igy éppen ő a *konczféltő.*

A durva förmedvényben egy helyütt kibujik a szeg a zsákból, ahol azért támad a főpinczérekre, mert azt határozták, hogy *a Varga-elhelyezőt és szaklapot megszüntetni kivánják.*

Ez fáj Varga Istvánnak, ezért gyalázza a főpinczéreket, ezért mondja az elhelyező, szerkesztő és elnöklő bagoly a vercbnek, hogy nagyfejü.

A budapesti pinczéregylet tagjainak joguk van arra, hogy a szaklap és ha kell az elhelyező megszüntetését kivánják, mert azt az egylet pénzén tartják fönn.

De mi lesz akkor Varga István urral ?

Hova lesz a koncz ?

A tisztelt elnök urnak becses emlékezetébe hozzuk azt is, hogy az egylet elnöke eddig mindig tiszteletből viselte ezt a szép hivatalt.

Varga István volt az első, aki az elnöki tisztért magának fizetést biztositott.

Kár hát köpködni és jó lesz hallgatni tisztelt elnöklő, szerkesztő és elhelyező ur, mert olvasó közönsége előtt hamar nyilvánvalóvá lesz, hogy ki a konczleső.

Igy sül el visszafelé annak a puskája, aki turpisssággal tölti meg.

**A megtámadott főpinczérek.**


## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lukács-utcza 2.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

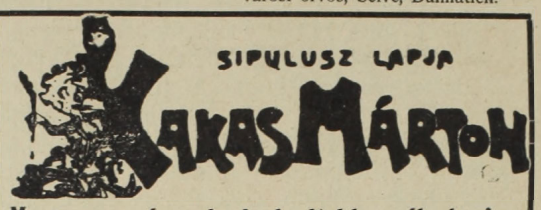


## Nyilatkozat.

A Kristályforrás ásványvizet különféle betegségeknél kipróbáltam és mint a nyálkakiválasztást és emésztést elősegitő, étvágyat gerjesztő vizet kiváló gyógyhatásunak találtam a hörghurut összes alakjainál, emésztési zavaroknál és különféle altesti bántalmaknál. Lázas megbetegedéseknél és ezen kitünő ásványviz mint frissitő gyógyital igen hasznosnak mutatkozott.

**Dr. S. Zarzycki,**
városi orvos, Selve, Dalmatien.






**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**



## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fióküzletek a város minden részében



## Sörcsarnok és étterem

elsőrangu, 20 ezer lakosu városban, 400 hektó sör és 200 hektó bor évi fogyasztással stb., jelenleg 30 huszártiszt abonense van,

**azonnal eladó.**

Szükséges tőke 8000 korona. — Czim a kiadóhivatalban.



## PIRSZÉN (koksz)

**budapesti légszeszgyárakból a legjobb, legtisztább és legtakarékosabb fütőanyag.**

Árak 1906. szeptember 10-től:

| | | | |
|---|---|---|---|
| diókoksz | 100 ko-kint helyt a légszeszgyárakban | 3 K | 80 fill |
| darabos-koksz | „ „ „ „ „ | 3 „ | 68 „ |
| II-rendü | „ „ „ „ „ | 3 „ | 12 „ |

házhoz szállitás és berakásért:

| | | | |
|---|---|---|---|
| *a*) a balpart belterületén | 100 ko-kint | 24 | fillér |
| *b*) a jobbpart belterületén | „ „ | 28 | „ |
| *c*) vár, Gellérthegy, naphegy, rózsadomb, Ó-Buda valamint a bal- és jobbpart külterületen | „ „ | 38 | „ |
| *d*) zsákolásért 250 ko-tól 1000 ko-ig kötelező | „ „ | 12 | „ |

*Az igazgatóság.*

(Utánnyomat nem dijaztatik.)



## Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

**BUDAPESTEN.**

**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők** a legmodernebbül berendezett

## vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdö igazgatósága.**



Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

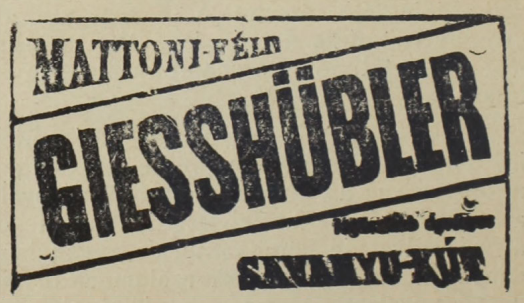
**Környékbeli telefon-szám: 8.**



**Omnibusz.** Több nyitott és csukott omnibuszkocsik, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak **eladók.** Bővebbet a tulajdonosnál;

**Budapest, VIII., Magdolna-utcza 4.**








A világhirü müncheni **Paulaner sör**

(Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul

PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat sziveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator“-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják.** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

**Prindl Nándor** a müncheni „Paulaner-sörfőződe“ magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**vendéglős** **Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

# 2500 hektoliter bor

legjobb minőségü **villányi és pécsi saját termésü ó és uj bor eladó.** A borok és az **idei termés Villányon és Pécsett** megtekinthetők. Levélczim:

## Teleki Zsigmond

szőlőbirtokos **Pécsett.**

# Eladó vendéglő.

Budapest VII-ik kerületének legélénkebb helyén egy régen fennálló, jóforgalmu vendéglő-üzlet teljes berendezésével **eladó.** Az üzlet bármikor átvehető. Bővebbet e lap kiadóhivatala nyujt.

# Eladó berendezés.

Nagyváradon a „Fekete sas“ szálló alatti kávéháznak jókarban levő összes berendezése jutányosan eladó. Bővebbet **Klein Miksa** kávéháztulajdonásnál **Nagyváradon**, (Sas-épület.)

# Szálloda és kaszinó bérbeadási hirdetmény.

**A palánkai kaszinó** közhirré teszi, miszerint **a tulajdonát képező**, Palánka községében levő **kaszinó egyleti helyiségeit parkkal, tennis- és tekepályákkal,**

**vendéglőt, kávéházat, jégvermet és szállodát**

**1907. évi január hó 1-jétől kezdődőleg öt évre bérbeadja.**

Bérelni szándékozók sziveskedjenek bérajánlataikat alulirt igazgatóságnál **1000 korona bánatpénzzel** felszerelve, legkésőbb **folyó évi november hó 15-éig** irásban **és 2 tanu előttemezésével benyujtani.**

Palánka, Bács-Bodrogh vármegye déli határán a Duna mellett fekszik, 14,000 lakossal, vasuti-, 2 hajó- és 1 gőzkomp-állomással és jelentékenyebb idegenforgalommal bir.

A fenti ingatlan **ez időszerint évi 3200 korona bérért van bérbeadva.** Az egyéb bérleti feltételek alulirt igazgatóságnál bármikor megtekinthetők.

Ajánlattevők tartoznak ajánlataikban kijelenteni, hogy a bérleti feltételeket ismerik, s azoknak magukat alávetik, és azt, hogy ajánlatuk a beadástól számitandólag reájuk nézve kötelező, tehát vissza sem vonható.

Az el nem fogadható ajánlatok bánatpénze az illetőknek legkésőbb **f. évi deczember hó 31-éig vissza fog adatni,** ellenben az elfogadott ajánlat bánatpénze a kaszinó pénztárában, az illető bérlő értesitése mellett bérovadékképen vissza fog tartatni.

Az ajánlattevők közül a kaszinó választmánya szabadon választ.

**Megegyezés esetén uj bérlő a bérletet a mostani bérlőtől korábban is átveheti.**

**Palánkán**, 1906. szept. 15-én.

**A palánkai kasziné igazgatósága:**

*Kardos Pál*, jegyző — *Spitz Adolf*, pénztáros — *Payerle Nándor*, igazgató

# Vendéglő és szálloda átadás.

Egy 6000 lélekből álló **alföldi magyar községben** a főtéren lévő **szálloda és vendéglő teljesen felszerelve**, kedvező ár és fizetési feltételek mellett **átadó**, esetleg **kellő biztositék mellett kimérőnek is átadatik.** — Bővebb felvilágositást ad a kiadóhivatal.

# Muraközi borok eladása.

**A csáktornyai grófi várpinczében**

## 273 hektóliter bor

1890/1904-ik évekből kerül eladásra. Ezen készlet felére nézve az ajánlatok f. évi szeptember hóban beadhatók. — Minták készséggel küldetnek. — További felvilágositás kapható **a grófi titkári hivatalnál Csáktornyán.**

**Uradalmi tisztség.**

# Eladó vendéglő és kávéház

jómenetelü nyári és téli üzlet, kaszinóval egybekötve, erős italfogyasztással, **azonnal átvehető.** — Bővebb értesitést szivességből

**Heller Vilmos Péczelen** (Pest m.)




# KASTEL MIHÁLY

## borkereskedése

**ERZSÉBETFALVA,** (Budapest mellett)

**Kossuth Lajos-utcza 17. sz.** (saját házában.)

Ajánlja kitünő hordóbani és palaczkborait. Állandóan nagy készletben tart **rizling, burgundi, kadarka és budavidéki** vörös és fehér hegyi borokat. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

**Sürgönyczim:**

Kastel Erzsébetfalva.

Alapittatott 1858-ban.

Diszokmány Páris.

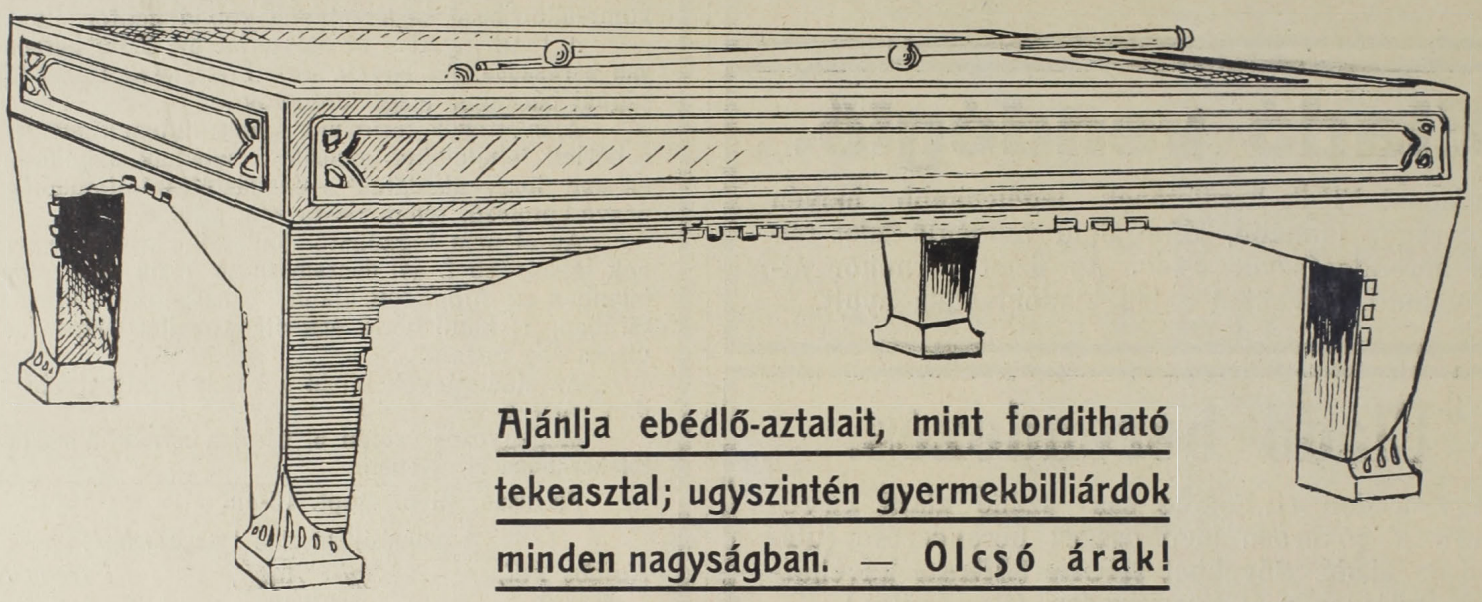
**TELEFON 60—55.** **TELEFON 60—55.**

# Tóth István

tekeasztal és műbutor gyára

— BUDAPEST —

VII., Nefelejts-utcza 12. (saját ház).



Ajánlja ebédlő-aztalait, mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermekbilliárdok minden nagyságban. — Olcsó árak!

## Siklós nagyközség Előljárósága.

1493. szám. — I. 906.

# Árverési hirdetmény.

**Siklós nagyközség képviselőtestülete** f. évi augusztus hó 21-én tartott közgyülésének 8—60 kgy. sz. a. határozata értelmében **közhirré tesszük**, hogy a község tulajdonát képező

## „PELIKÁN"

**nagy vendéglő és szálloda**

**fő-, mellék és kerthelyiségeinek** üzembentartási joga hat (6) egymást követő évre, vagyis 1907. évi január hó első napjától 1912. évi deczember hó 31-ik napjáig, folyó **1906. évi szeptember hó 24-én** délelőtt 9 órakor Siklóson a városház tanácstermében ötezer (5000) korona kikiáltási ár mellett nyilvános árverésen **bérbe fog adatni.**

**Bánatpénzül** az árverés megkezdése előtt a községi pénztárnok kezére **egyezer (1000) korona készpénzben** vagy óvadékképes értékpapirokban teendő le.

Zárt ajánlatok az árverés megkezdése előtt a községi jegyző kezére teendők le.

Az árverési feltételek a községi jegyzői irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Kelt **Siklóson**, 1906. augusztus hó 21-én.

**Henfner Lajos, s. k.**
községi jegyző.

**Mittler Ferencz, s. k.**
községi biró.

## Bérleti hirdetmény.

F.-ZUGÓ, ezelőtt

# Ruzsbach = fürdő

kezelősége közhirré teszi, hogy a

# fürdő-vendéglőt

következő **három, esetleg hat évre f. évi október hó 1-én a délutáni órákban** bérleti árverésen

# bérbe adja.

Bérbevenni szándékozók ajánlataikat a megjelölt időig küldjék be, vagy pedig személyesen jelenjenek meg.

Bővebb felvilágositással szolgál a

**Fürdőigazgatóság.**

**FELSŐRUZSBACH,** (Szepes megye.)

u. p. **PODOLIN.**

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST**, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

# Kardos Ferencz

ELECTROTECHNIKUS

**Bpest, IV., Károly-körut 22.**

Telefon 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80—02

Villamos csengők, telefonok, villamos világitás, villamos motor képviselete.

Viliámháritók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerü motorral.

Központi telepek villanyvllágitásra való berendezése.

Városok, falvak, intézetek, magánépületek, szállodák, fürdők, és lakások berendezése.

**Költségvetés ingyen.**

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

# „RAPID“

**borderitő=por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

## Forditható billiárd

teljesen jókarban, kettős márványnyal, **eladó.** — Bővebbet a tulajdonosnál: **Kálmán Sándornál Mezőtúron.**

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

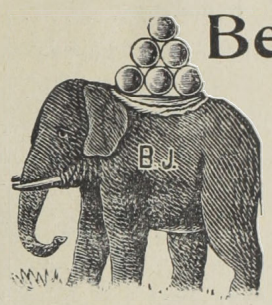
**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**



# Beitz János

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST,**

**VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

## Budapestnek a legnagyobb szenzációja!

**ezidőszerint**

# TAKÁCS FERENCZ

**óriási üveg-, porczellán- és zománcz-edény központi áruháza**

**BUDAPEST, Baross-tér 4,** (Kerepesi-ut sarkán) **és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erős tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**

**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**

**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

**Baldóczi-ásványviz.**

**Baldóczi-ásványviz.**

# BALDÓCZI „DEÁK“-FORRÁS

## a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

**Baldóczi-ásványviz.**

**Baldóczi-ásványviz.**




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

Palaczksör osztálya: X. kerület Köbánya.
Telefon szám: 56—58.

**Seifert Henrik és Fia**

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**Idei oportó siller eladó.**

**Hagymássy Károly** bortermelőnél **Pakson.** Hektoja fejtve, **vasuthoz szállitva s a hordó kölcsönadásával literje**

**34 fillér.**

A bor jóságáról eladó szavatol.

**Sajt nagykereskedés.**

**JUNG PÉTER** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése.

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: **IV., Vámház-körut 12. sz.**
Fióküzlet: **VII., Garay-tér 5. szám.**

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelék-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

**Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyorsan és pontosan szállittatnak.** Árjegyzék kivánatra ingyen.

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 forint. Diszesebb kivitelben fényezve 180 forint.** Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

**MAHUNKA IMRE** cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

**BUDAPEST**

VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók,** valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

**SCHWARZ NÁNDOR**
**HORDÓGYÁR FASSFABRIK**
**BUDAPEST V. VISEGRÁDI U. 46.**
· GYÁR: BUDAPESTEN · · GYÁR: ŽUPANJE (SZLAVONIÁBAN) ·



**Uj gyógymód!**

**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert,** külföldön is szabadalmazott magyar találmányu

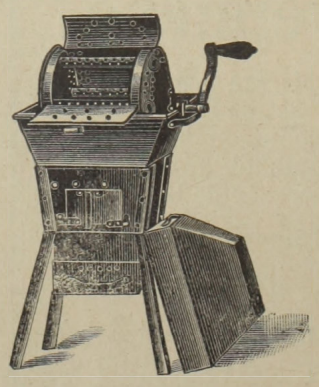
**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja,** az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét sokà megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Löffler Emil,** 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáúlani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik,** Hársfa-fürdő, Bereg megye.



John-féle telitett gőzműmosógép, mellyel a megtakaritás idő, pénz és anyagban 75%

**Árjegyzék ingyen és bérmentve.**

TELJES KONYHA BERENDEZÉSEK
MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK
KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA, PINCZE GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖZÖK NAGY RAKTÁRA JUTÁNYOS ÁRAKON

**GEITTNER ÉS RAUSCH** czégnél
BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM





## Vendéglő-átvétel.

Van szerencsém t. szaktársaim és a nagyérdemü közönség becses tudomására hozni, hogy az

**I. ker., Attila-utca és Roham-utca sarkán**

levő 12 év óta fennálló a „három almához" czimzett **Fukátsch János**-féle vendéglőt folyó hó 15-én átvettem.

Tekintve számos évi müködésemet e téren, azon leszek, hogy nagyrabecsült vendégeimet **legjobb boraimmal** és **kitünő konyhámmal** minden tekintetben kielégitsem.

A nagyrabecsült közönség b. pártfogását és számos látogatást kérve maradok mély tisztelettel

**Kenessy Gusztáv,**
a Stadler Károly központi pályaudvar vendéglőjének volt konyhafőnöke.


**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

**AJÁNL**: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak**: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) **40 fillér**, egy kis palaczk **32 fillér.**

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállitó.
**Budapest** **SERFŐZDÉJE**
**Városi iroda: VIII., József-utcza 36.** **Kőbányán.**
**Saját palaczk-töltés.**

**Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét,**

**Különlegesség: dupla maláta kósör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget** saját jégkocsijaiban szállit.

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, **görög-** és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü
# Bodega de Santa Maria
## Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

**Magyarországi főraktár**: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

# A Budapesti légszeszgyárak
## felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston
## elektrotechnikai czikkek raktára
## Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.

**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

# Must eladási hirdetmény.

Az **első kecskeméti szőlő- és gyümölcstermelő szövetkezet** közhirré teszi, hogy a f. évi **1000—1200 hektó várható musttermését zárt ajánlat utján fogja eladni.** A termés nagyobb mennyiségben termelt, a következő fajokból áll, u. m. **kadarka, olasz rizling, fehér bakar, zlankamenka, kövidinka, mézesfehér, furmint, nagy-burgundi** és **szerémi**, kisebb területeken Sauwignon, Semillon, Muscatottonél, **Muskat Lunell, Muskát Alese, Tramini fűszeres fajokból áll.**

Az árverés **szeptember 26-án, d. u. három órakor** fog megtartatni a kecskeméti Népbank helyiségében.

A bánatpénzt **1000 korona készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban** ugyanott **Pataky Károly** könyvelő urnál nyujtandók be.

A termés megtekinthető **bármikor** a szövetkezet **Kecskemét-fülöpszállási vasut „Helvétia“ állomás melletti telepén.**

Vevő kivánatára egészen a **jövő évi szeptember 15-ig adhat a szövetkezet pinczét és hordókat.**

**Kecskemét**, 1906. szeptember 11.

Első kecskeméti szőlő- és gyümölcstermelő-szövetkezet

Fejér István, ig. elnök.

---

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** gramophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

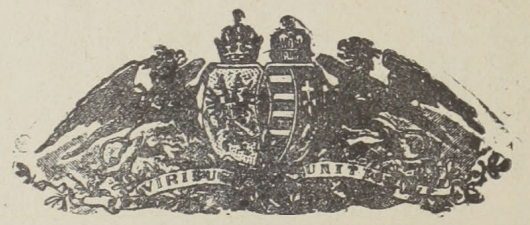
Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.
**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**
Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---



# HUBERT J. E. POZSONY

**Csász. és kir. udvari szállitó.**

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

**a Budapesti országos kaszinó pezsgője.**

**Képviselő:**

## KUTASSY VINCZE úr

**BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.**

---

## HIRMANN FERENCZ

**rézáru-gyára**

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

**TELEFON 29—03.**

---

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

## szénsavat

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

**Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.**

---

# Diadal Sec

**(franczia módszer szerint)**

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

**Telefon: Budafok 30.**

# Jégvermek és hütőtelepek

vendéglősök, mészárosok, sörraktárak, tejgazdaságok és csarnokok stb. részére **külső meleg ellen** leghatásosabban

**szabadalmazott parafa-kőlemezekkel**

lesznek szigetelve. ✯ Kitünő bizonyitványok számos kivitelről. Átépitések és reconstruálások alkalmával kérjen részletes árjegyzéket ♣ ♣ ♣ és költségvetést a ♣ ♣ ♣

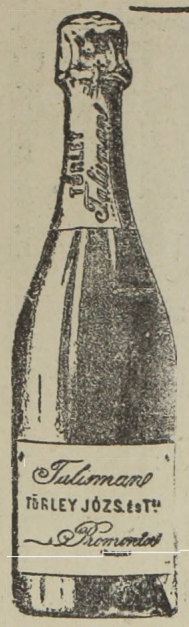
**Szabadalmazott**

**Parafakőgyár részv.-társaságtól**

**Budapest, VIII., József-körut 2.**

Legkisebb jég és üzemerő-szükséglet, tehát a legolcsóbb üzemfenntartás.






SEC SEC

**TALISMAN**

**TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA**

**PROMONTOR**

(BUDAPEST).



# BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**


## Kisbéri m. kir. állami ménesparancsnokság.

3,2 szo. számhoz.

# Hirdetmény.

**A kisbéri m. kir. állami méneskórházban** elhelyezett **betegek és ápoló személyzet élelmezésének** biztositása tárgyában alulirott ménesparancsnokságnál **1906. szeptember 28-án délelőtt 10 órakor** nyilvános irásbeli **ajánlati tárgyalás fog megtartatni.**

A biztositás **3 évre** azaz 1907. január 1-től 1909. deczember hó 31-ig szól.

Az étrendi adagok elkészitése suly és minőségre nézve a **cs. és kir. hadsereg számára kibocsátott étkezési szabály szerint történik.**

A beteg állomány az ápolószemélyzettel együtt átlagban **napi 20—25 főre tehető** és naponként körülbelül **16—19 korona fogyasztásnak felel meg.**

Ajánlatok az árlejtési feltételekben foglalt adagok szerint teendők 1 koronás bélyeggel és az 1 éven át szállitandó czikkek megközelitő mennyiségének megfelelő érték 5%-át kitevő összegből álló bánatpénzzel ellátva és lepecsételve legkésőbben a tárgyalás megkezdéseig a parancsnokságnál benyujtandók.

Az árlejtési feltételek és az illető szabály, a ménesparancsnokságnál megtekinthetők.

**A kisbéri m. kir. ménesparancsnokság.**

Kisbér, 1906. szeptember 1-én.


TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

**PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN**

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb borokból kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

A világhirü franczia

**DELBECK & Comp.**

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

**Brázay Kálmánnál**

**Muzeum-körut 23.**

Alapittatott: 1880. | Telefon Interurban 59—06 Sürgönycim: Bienol Budapest | Alapittatott: 1880.

Legnagyobb kitüntetés PÁRIS 1905. nagy aranyérem és grand prix.

**A világszerte-elterjedt BIEN-féle margarin-vaj**

olvasztott margarin-vaj, süritett-tej, hungaria ét-zsir, BIENOL-kokusz-zsir és olajtermékek

**BIEN SÁMUEL, BUDAPEST**

TÁPSZERMŰVEK

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.

**Társ kerestetik**

Egy fővárosi borozóhoz (Bableves csárdához) 6000 koronával **társ kerestetik.** Bővebbet a kiadóhivatalban.

**Modern asztalos és kárpitos BUTOROK**

**saját készitmény** óriási választékban kaphatók

**FÁY ANTAL-nál, butorgyári raktár**

Telefon 44—71 Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71

**Villamos** világitási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világitáshoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-,** és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. **„SIMPLEX“ vizszürők.** — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

**Ganz és Társa** vasöntő és gépgyár részvénytársulat

Budapest. Városi üzlet: IV., Ferencziek-tere 4.

**Tokaj-Hegyaljai borok**

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

Szt.-margitszigeti

**üditőviz**

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36—52.




**Transylvania Sec**

**Louis François & Comp.**

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANCOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia“ könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 19. szám. Budapest, 1906. október 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávésok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szam.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Az összetartás ereje.

Azok a vendéglős kongresszusok, melyek az utóbbi években lefolytak, igazolják legjobban, hogy mennyire hasznos és fontos a föltétlen összetartás valamely közös czél elérésére.

Szorongatott, jogaiban csorbitott osztályok mindenkor csak ugy vehették fel javaikért a sikeres küzdelmet, ha összejöttek, harczuk irányát megbeszélték és amit közösen elhatároztak, amellett derekasan kitartottak.

Az apostolok gyülekezetükön határozták el, hogy szétmennek a világba hirdetni az igét és vértanuságot kellett halnick, hogy igazaik diadalra jussanak.

Az ankétek, a kongresszusok, az értekezletek, koalicziók, a gyülekezetek, vagy nevezzük bárminek azt a módját az ideákért való küzdelemnek, mely sok ember testvéri egyesülésében nyilvánul, mindig meghozták a maguk gyümölcseit.

A magyar vendéglősipar sokáig élt szertetagozódva a hazában.

Ezelőtt egy pár évtizeddel sem a kormányhatalom, sem a nagyközönség még csak nem is gondolt arra, hogy a vendéglősség is egy számottevő ipar.

A fővárosi vendéglősben egy vállalkozót, a falusi Iczigben pedig csak a bormérő zsidót látták, arra nem is gondoltak, hogy egy igen felette fontos ipari hivatást töltenek be, melylyel számolnia kell az államnak s a társadalomnak egyaránt.

Hogy a vendéglősiparnak, mint iparnak bajai és sérelmei is lehetnek és vannak, még pedig nagy számban, senki sem sejtette és azzal senki sem törődött, mert mint ipart észre sem vette senki.

Nem volt szervezett osztály, magát kifele képviselő testület és igy nyomták minden teherrel, amit csak elbirhatott. Mert minden korcsmáros a maga fészkében maga-magának jajgatott.

Egy negyed százada annak, hogy a vendéglős iparnak sajtója kezdett teremni. A sajtó adta hirül a világnak először, hogy van vendéglős ipar és annak sok sulyos terhei és bajai vannak. A sajtó adta az impulzust a szervezkedésre, az egyesülésre.

Az állam és a nagyközönség pedig a kongresszusok révén tudta meg országosan, hogy a vendéglősség egy szervezett nagy testület a hazában, mely jogokért küzd.

Voltak lelkes vezetőférfiak, kik kezükbe vették az ügyet, megmozgatták az egész ország vendéglősségét, talpra állitották érdekeik védelmére és immár a vendéglőskérdés a kormány egyik megoldásra váró problemájává vált.

Meg kell mosolyognunk azt a kicsinyes rövidlátást, azt a hülye felfogást, mikor bizonyos körben fölvetik azt a kérdést, hogy mit értünk el mozgalmunkkal s mit csinált érdekünkben pl. egy Gundel János?

Gundel János nem tehetett sokat, de annyi paránylt tett, hogy megérdemel a vendéglősségtől legalább is egy szobrot.

Gundel első apostola volt az életrekelt magyar vendéglős iparnak. Hogy vagyunk, hogy létezünk, hogy mozgunk, hogy élünk, hogy szervezett iparrá lehettünk, hogy a világ tud rólunk, hogy tisztelnek, becsülnek bennünket, azt mind Gundel Jánosnak köszönhetjük.

Tévedés azt hinni, hogy azok a kongresszusok, melyek pár év óta igen okosan az ország külömböző részeiben tartattak, eredménytelenül zajlottak volna le.

Minden egyes kongresszusnak volt egy-egy hatalmas pozitiv eredménye. Minden egyes kongresszuson vetődtek ujabb és ujabb eszmék föl. A magyar vendéglősséget fölébresztették, ipara iránt érdeklődővé tették és határozataik tudtára adták az egész világnak, hogy a vendéglősség él és mozog és mint a legfontosabb iparágak egyikét, nem szabad Csáki szalmájának tekinteni.

A legutóbbi miskolczi kongresszusról is az egész hazai sajtó hasábokban emlékezett meg. Mely lap emlékezne meg országos bajainkról, ha arra néki módot nem nyujtanánk.

Honnan tudná a kormány, hogy nekünk bajaink, sérelmeink, követeléseink vannak, ha azt impozánsan, egyesült erővel nem hangoztatnánk?

Az eddigi kormányok, igaz, nem segitettek rajtunk semmit. Folyton váltakoztak, közjogi harczokban multak ki, az ipari érdekek általában el voltak hanyagolva és a mi mozgalmunk pedig csak csecsemőkorát élte. Egy csapásra mindent kivinni nem lehet. A diadalnak le kell rakni alapjait, magot kell vetni, hogy gyümölcsözzön.

Telefon: 68—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. díjmentesen. Alapitási év 1819.

A mi évtizedes küzdelmünk, a kongresszusok immár szép hajtást eredményeztek.

A mai kormány az ipar jegyében vette kezébe az uralmat, reményünk lehet tehát, hogy az évtizedes magvetésnek immár gyümölcse lesz.

Azonban most is kell valami, jobban, mint valaha: *összetartás. Az egyesülésben rejlik az erő.*

Az egész magyar vendéglősségnek egy táborban kell gyülekeznie.

Szomoruan láttunk az utóbbi időkben egyes szétválási törekvéseket. Itt Budapesten is egyes szerepelni vágyó emberek, hogy vezéri ambicziójukat kielégitsék, ahelyett, hogy mint közkatonák igaz buzgalommal és odaadással odaállnának a közös táborba a diadal kivivására distingválnak és széttagozni akarnak.

Külön akarják osztályozni a kisvendéglősöket a nagyvendéglősöktől, nem azért, mintha ez tényleg kétféle jelentőséggel birna, hanem, hogy nekik is legyen táboruk, ahol a vezéri méltósággal elégithessék ki hiuságukat

Pedig amint nincs kis orvos és nagy orvos, kis ügyvéd és nagy ügyvéd, kis mérnök és nagy mérnök, éppen ugy a vendéglős is csak egyféle: vendéglős és vendéglős. A miskolczi kongresszuson a sok üdvös eszme közt fölmerült az is, hogy a vendéglősség *képesitéshez* legyen kötve. Már most egy képesitett vendéglős, akár Soroksáron nyisson egy kis korcsmát, akár az Angol-királynét vegye birtokába, a másik rovására magát ki nem emelheti, mert a képesitése alapján csak „vendéglős.“

Minden vendéglősnek, helyisége nagysága és vagyoni viszonyaira való tekintet nélkül egy táborban, összetartva kell egy testet képeznie, mert az összetartásban rejlik ama hatalmas erő, melylyel érdekeit sikeresen megoltalmazhatja.

Szerencsére azoknak a konok és kárhozatos törekvéseknek, melyek a szertetagozódásra törekedtek, nem volt eredményük. Ne is legyen.

Igyekezzenek a magyar vendéglősök mindenütt, ahol lehet ipartársulatot alakitani, az országos szövetségbe belépni és egyesült erővel harczolni, mert már közel van az eddig elvetett magvak gyümölcsözésének deje.

## A sörös hordók hitelesitése.

### A kereskedelmi miniszter rendelete

A söröshordók hitelesitése tárgyában a kereskedelmi miniszter 47.182.IV/2—1906. sz. alatt a következő rendeletet adta ki:

Az 1876. évi julius hó 18-án 13.258. sz. a. kelt földmivelés-, ipar- és kereskedelemügyi magyar királyi miniszteri rendelet 3-ik pontja elrendeli, hogy amidőn a hordókon az abroncs megszorittatik, vagy a sörös hordók szurokkal kiöntetnek, azok mindannyiszor ujból hitelesitendők.

Tekintettel egyfelől arra, hogy a sörgyári üzemben a sörös hordók minden uj töltése után azok ujra szurkolása, továbbá a forgalomból a gyárba visszaérkező hordók rendesen meglazult abroncsainak ujra meghuzása válik szükségessé; tekintettel másfelől arra, hogy az állami mértékhitelesitő m. kir. bizottság kisérletei megállapitották, hogy az emlitett müveletek a sörös hordók ürtartalmában rendesen csak oly csekély változásokat hoznak létre, amelyek a sörös hordókra megállapitott hibahatárokon jóval belül esnek; indittatva érzem magamat arra, hogy az idézett rendelet 3. pontjának érvényét a boros és szeszes hordókra nézve érintetlenül hagyva, a nevezett pont hatálya alól a sörös hordókat kivegyem és helyette a sörös hordókra nézve a következőket rendeljem el:

A sörös hordók mindannyiszor ujra hitelesitendők, amidőn rajtuk olymérvü változtatás vagy javitás történik, amely azoknak ürtartalmát az 1888. évi augusztus hó 16-án 23.338. sz. a. kelt volt földmivelés-, ipar- és kereskedelemügyi, valamint az 1891. évi szeptember hó 12. 53.815 sz. a. kereskedelemügyi miniszteri rendeletek által megszabott hibahatárokon tul megváltoztatja.

A hordó helyes ürtartalmáért mindenkor az felelős, aki a hordót töltötte, kivéve azon esetet, amidőn a hordó töltése bebizonyithatólag közvetlenül a hitelesités után történt, anélkül, hogy a hordó bárminemü változtatásnak alá lett volna vetve, amely esetben a felelősség a hitelesitőt terheli.

Ehhez képest az 1897. évi január hó 18-án 80.698/1896. sz. a. kelt kereskedelemügyi miniszteri rendelet azon rendelkezését, amely szerint a javitás alá kerülő hordókon a bélyeg megsemmisitendő, a sörös hordókra nézve oly módon változtatom meg, hogy a bélyeg csakis azon esetben semmisitendő meg, ha a javitás oly mérvü, hogy a javitás után a fentiek értelmében a hordó ujra hitelesitendő.

Az oly, sörrel töltött hordók forgalomba hozatala, amelyeknek ürtartalma a fentidézett rendeletekben megadott határokon kivül esik, az 1874. évi VIII. t.-cz. 19. §-a értelmében, az ott megállapitott jogkövetkezmények alkalmazását vonja maga után.

Jelen rendeletem kihirdetése napján lép hatályba. Budapest, 1906. julius hó 9-én. A miniszter helyett: Szterényi s. k. államtitkár.

## A budapesti pinczéregylet memoranduma.

### A miskolczi kongresszus szine előtt.

A miskolczi kongresszus egyik legérdekfeszitőbb tárgya az a nagyszabásu memorandum volt, melyet a budapesti pinczéregyesület terjesztett elő. A memorandum a közvetitői ügyosztály jelentése kapcsán került igen érdekes megvitatás alá, melyet egész terjedelmében szintén közreadunk.

Előbb ismertetjük az érdekes memorandumot s amennyiben lapunk terjedelme megengedi, folytatásokban számot adunk az e körül támadt vitáról is, amely a szövetség közgyülésén lefolyt.

Az érdekes memorandum szövege szószerint a következő:

A jövendő vendéglős kar, a mai pinczértestület, számos oly bajjal küzd, melyek annál is inkább mielőbbi orvoslásra szorulnak, mivel ha a segedelem sokáig késik, alig marad reménységünk arra, hogy valaha jobb idők virradjanak iparunkra.

Nem akarunk hosszas szószátyárkodással élni, csak egyszerüen elősoroljuk bajainkat, s igyekszünk az orvoslás módjait is előtérbe állitani, hogy a tekintetes czim állitásaink valódiságáról meggyőződve, ugy a saját, mint a mi erdekeinket mérlegelve, a szükséges intézkedéseket megtehesse.

Legelső és legfontosabb tennivaló, hogy az ügynöki rendszer megszüntettessék.

Immár tudniillik türhetetlenné vált az a helyzet, melyet az ügynöki tulkapások teremtettek. Az amugy is szük viszonyok közt sinylődő pinczérek, helynélküliség esetén lelketlen ügynökök kufár kezeibe ugyszólván belehajitva, egyszeri elhelyezésért hónapok keserves keresményét kénytelenek fizetni.

Jól ismeri a tekintetes czim is ezt a veszedelmet, mely szinte végromlásba dönti a pinczéri kart és ezt türnie immár annál kevésbbé szabad, mert a mai pinczéri nemzedék képezi a jövő főnöki kart.

Egyesületünk és a kávéssegédek szakegylete számolva e tarthatatlan helyzettel, a főnökök javára és pinczérek megmentésére, elhelyező osztályt állitottak fel, melyek szakszerüen és minden kifogás nélkül végzik az elhelyezés felelősségteljes munkáját.

Megjegyezzük, hogy mi nem csak pinczéreket helyezünk el, hanem mindennemü a szállodai és vendéglői iparban szükséglendő segédszemélyzetet, borfiukat, szakácsnékat, portásokat, szóval mindennemü alkalmazottat és pedig merjük állitani lelkiismeretesen és a czélnak megfelelően.

Ilyképen körvonalazva működésünket meg vagyunk győződve, hogy a tekintetes czim a saját maga előnyére és a pinczér-ipar támogatására semmiképen sem zárkózik el attól, hogy a mi jóravaló törekvéseinket és a mi becsületes munkánkat erkölcsi tekintélyével meg ne támaszsza.

Ha ez megtörténik, ugy meg fog szünni

„Asbestoid“ A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
**Menyezet** és **faldiszitések,** valamint **falburkolatok** (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, **szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek** részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröccsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára :
PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.
Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

a pinczérséget sújtó áldatlan, ügynöki zsaroló rendszer, a főnökök pedig szakszerü kezektől vezetett közvetités révén szakembereket fognak kapni, nem befolyásoltatván az ügynöki rendszer fattyuhajtásaitól, midőn az ügynök képes a segédet helyéről csak azért elcsalni, vagy elzavartatni, hogy uj elhelyezésre alkalma legyen és ennek révén ugy a főnökök, mint az alkalmazottak pénzét zsebre vághassa.

Bátrak vagyunk nyomatékosan a tekintetes czim szives figyelmébe ajánlani, hogy mi nem önző érdekeket szolgálunk, hanem tisztán iparunk felvirágoztatásán munkálkodunk és joggal reméljük, hogy a tekintetes czim ebbeli nehéz munkánkban mindenképen segitségünkre siet.

Javaslatunk tehát ez: Mondja ki a tisztelt testület közgyülése, hogy tekintettel arra, hogy ugy a Budapesti Pinczér-Egylet, mint a Budapesti Kávéssegédek Szakegylete önálló, az egész országot ellátni képes elhelyező intézetekkel birnak, a helyközvetitést programmjából kikapcsolja — s személyzet-szükségletét az ügynökök kizárásával fentnevezett egyleti ingyenes elhelyezőknél s még esetleg a vidék több pontján felállitandó hasonló intézeteknél szerzi be, s erre tagjait határozatilag kötelezi.

Nem kisebb sérelmük a pinczéreknek az, hogy jövedelmük a közönség nagylelküségétől vagy éppen gavallér-szeszélyétől függ és figyelemreméltó, sokszor emberfölötti fáradságos munkájukért nem becsületes bért, hanem feléjük dobott «borravaló»-t kapnak.

Ez az állapot egyrészt önérzetüket sérti és társadalmi helyzetüket önmaguk előtt lealacsonyitja. De másrészt anyagilag is káros, mert bármily komoly és szükséges munkát végeznek is, mégis a közönség adakozó kedvétől függ a megélhetésük.

A sajtóban és a közönség körében többször merült már föl humánus igyekezet, hogy e barbár állapotokon változtassanak. De az igyekezet mindig kudarczot vallott, mintha csak leküzdhetetlen akadályok lettek volna az utjában.

Pedig a külföld bőséges példát nyujt rá, hogy a változtatás nemcsak nem lehetetlen, de okvetlenül szükséges is, nem a pinczérek, hanem a fogyasztóközönség érdekében. Ellenkezőleg, ez a nálunk divatozó rendszer a lehetetlen, ugy a vendéglős, mint a pinczér, valamint a közönség nézőpontjából.

Külföldön egy pinczérnek 4 asztala van, amelyeket kiszolgál és egyuttal beszedi az általa felszolgált ételek és italok árait is. Egyuttal számlára irja az ő megállapitott díját is. Ilyenformán nincs a vendég kénye-kedve, avagy adakozási készségének kiszolgáltatva. Ez ugyan nem nagy kereset, de viszont a pinczér tudja, hogy asztalainál mennyi vendéget helyezhet el s mint gondos kereskedő iparkodik, hogy minél több vendéget helyezzen el s előzékeny modorával azon van, hogy minél nagyobb fogyasztást érhessen el.

A mai éthordói kereset a pinczérség helyzetét tarthatatlanná tette. Az általános drágaság következtében a vendéglőket látogató közönség kevesbbedett, aki pedig oda van kényszeritve, a vendéglős által felemelt ételt valahogy csak megfizeti, de borravalóra, pláne három borravalóra, főpinczér, éthordó, borliu, már nem jut. Igy hát egyedül a főpinczér, aki előtt resteli a vendég, hogy borravalót neki ne adjon — keres, de az éthordónak felkopik az álla.

Régente az éthordónak 15—20 forint fizetése volt és alkalmazása helyén lakást is kapott, emellett szép mellékkeresete; ma 6, 8, 10, 12 forint a fizetése, lakás nélkül. Fizethet kapupénzt, egyéb keresete pedig egy harmadára olvadt le. A mai pinczér tehát tisztán arra van utalva, hogy a vendéggel szemben oly magaviseletet tanusitson, hogy abból a borravalót kikoldulja vagy arrogáns magaviseletével kierőszakolja. Sőt a kényszer arra is ráviszi, hogyha alkalma akad, hogy még bünös utra is lépjen, ha megélni akar.

Miért kell éppen a pinczérnek annak lenni, akit saját munkaadóik szoritanak arra, hogy minden emberi önérzetükből kivetkőztetve koldus módjára kelljen életét tengetni. A mai magyar pinczéri rendszer szégyene a magyarországi vendéglős karának. Egy ipar, amely segédeit a fogyasztóközönség terhére, azok önkéntes adományaiból való megélhetésre szoritja, az nem tarthat számot tiszteletre, megbecsülésre. Már pedig nem hiszszük, hogy iparunk nagynevü vezetői, valamint az összvendéglőskar ezt nem tudná! Még kevésbbé hiszszük, hogy ezt a mai alkalmat meg nem ragadnák iparunk tekintélyének és gazdasági fellendülésének érdekében. Reméljük, hogy a t. czim kimondja, hogy a főpinczéri rendszer beszüntetendő és kimondja a «Revue»-rendszer életbeléptetését.

Ennek a rendszernek előnyei a következők:

1. A nagyközönségnek, amely nagyforgalmu éttermeket látogat, nem kell a főpinczérre sokszor fél óráig is várnia, mig fizethet. Megszabadul egy felesleges borravaló kiadástól s nem kell aggódnia, hogy a «főpinczér»-rel szemben «smuczig lesz, ugy mint azt manapság tapasztaljuk és nem kell felesleges tékozolnia a borravalóval, hogy előkelőnek és gavallérnak látszódjék.

2. A pinczérnek, aki munkájáért munkaadójától fizetést nem kap s ha kap, az csak koldusalamizsnának tekintendő, oly csekély — nem kell arczpirulva megalázkodnia, hogy evvel magának a borravalót biztositsa, mert a tizszázalékos kiszolgálási dijat jogosan felszámithatja. Ilyformán meg van kimélve a vendég, a pinczér pedig iparkodik asztalainál lehető legnagyobb forgalmat elérni. Ez a vendéglős haszna. Ma a pinczér nem törődik avval, hogy a vendég fogyaszt-e. Akkor minden törekvése oda fog irányulni, minél nagyobb forgalmat elérjen, mert hisz a nagyobb forgalom eléréséhez saját érdeke is köti. Végül

3. A vendéglősnek nem kell főpinczért tartania, aki egymaga tetemesen hozzájárul ahhoz, hogy a fogyasztás megdrágittassék, mert borravalón kivül százalékos hasznot is kap. Viszont azonban az eléggé jól javadalmazott pinczéri kar, melyhez ilyképpen hozzájut, igazi ambicióval azon lesz, hogy a vendéglősök érdekeit minél jobban előmozditsa.

Nyilvánvaló tehát, hogy a borravalókérdés megoldása s evvel együtt a pinczérség helyzetének megjavitása önként kinálkozik és nemhegy áldozatot kivánna valakitől, ellenkezőleg, minden irányban nagy előnynyel járna.

Javaslatunk tehát az, mondja ki a t. czim, miszerint az összpinczérség 90 százalékára tagadhatatlanul káros, a mai főpinczéri rendszert megszünteti, s helyébe a külföldön szokásos «Revue»-rendszert honositja meg, a vendég részéről fogyasztott s számla szerint szedendő kötelező 10 százalék javadalmazással.

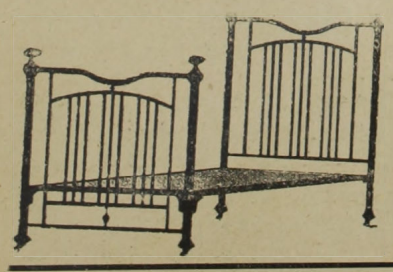
Az a szakadatlan munka, mely az egész napon fogva tartja a közönséget, az idegenek beözönlése, a szinházaknak, mulatóhelyeknek a késő éjjeli órákban való záródása, mind egy-egy inditó oka annak, hogy a vendéglők záróórája mind jobban kitolódik a késő éjjelre, de az ezáltal előidézett nagy munkahalmaz s a nagy forgalom miatt viszont a munka már a kora reggeli órákban kezdetét veszi. Csak erre a körülményre rámutatnunk is elég ahhoz, hogy föltüntessük azt a nagy külömbséget, mely a mai kor s a multnak a munka iránti követelményei közt fennáll s kétségtelen, hogy a megtöbbszöröződött munka az időnek másnemü beosztását kivánja meg, mint a hogy az annak előtte volt.

A társadalom egy-egy rétege időnként elviselhetetlennek érzi a rásulyosodó terheket s olyankor megmozdul, könnyiteni óhajtva magán. A fölötte álló körökhöz fordul, kérve őket, segitsenek nyomasztó terhein. A budapesti pinczérség is igy van. Azt a szakadatlan munkát, mely vállára nehezedik, nem birja ki tovább s munkaadóihoz egy kis teherkönnyebbitésért folyamodik.

A magyar társadalom legsorvasztóbb betegsége a tüdővész sorainkból veszi a legtöbb áldozatát, mint a kik e szörnyü betegségnek természetellenes, idegsorvasztó életmódunkkal a legtöbb alkalmat adunk a kifejlődésre. Szükségünk volna egy kis szabad időre avégből, hogy kimehessünk a zöldbe friss levegőt szivni, a szivarfüstös levegőtől elgyengült tüdőnket felfrissiteni.

Csak végig kell nézni sorainkon, alig akad köztünk erőteljes, kifejlett magas ember, majdnem valamennyien csenevészek vagyunk, mert testünket kellőleg nem ápolhatjuk.

Ha a törvényhozás ez idő szerint még nem tartotta helyénvalónak a vasárnapi munkaszünetnek a vendéglői iparra való kiterjesztését s még eddig fölebbvalóink nem gondoskodtak arról, hogy mi egy hétköznapon pihenjük ki a hét fáradalmait, nem lehet tőlünk rossz néven venni, ha mi a saját erőnkből törekszünk arra, hogy ezt a munkaszünetet megszerezzük, mikor látjuk, hogy a művelt


Kávéházi-, szállodai-, fürdői- és kórházi-berendezések.
Sürgönyczim: Bruck, vasbutorgyáros.
Vas- és Rézbutorgyár: IX., Liliom-utcza 8. sz (saját házban.)
**Bruck J. Henrik**
vas- és rézbutor-gyára
BUDAPEST
Kizárólag hazai gyártmány.
TELEFON 38—47.
Dúsan felszerelt raktár és iroda: VI., Andrássy-ut 32. sz.

A ki igazán jó és izletes **szalámit** akar venni, az kérjen **Herz** szalámit! Ezen legjobb hirnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű husból készül. Csak az a **valódi** Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye: felvágott majdnem látható, amire ugy a rudakban, mint mint a állapotban való bevásárlásnal ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, füszer- és hentesüzletben. **Herz Ármin Fiai, Budapest** IX. ker., Soroksári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

világ összes munkásainak van hetenkint egy napjuk, amikor önmaguknak is élhetnek s a mindennapi kenyér megkeresése nem köti le életüket megszakitás nélkül. Munkaadóinkhoz fordulunk, tegyék lehetővé nekünk a heti egy napi pihenést, melyet a vasárnapi általános munkaszünetről szóló törvény meg nem adhatott.

A művelt nyugaton a pinczér tiszteletre méltó helyet foglal el a társadalom munkásai között, vele a közönség nem szolga módjára bánik, hanem olybá tekinti, mint a kereskedő segédet. S ez azért van, mert a pinczérnek van alkalma magát művelni, van ideje arra, hogy ismereteit bővitve, modora, föllépése, magatartása öntudatosabbá váljon. A vendég a pinczér egy-két szavából kiérzi, hogy akinek parancsokat osztogat nem durva munkás, de finomodott lelkü egyén. Bennünk, kik a társadalom legelőkelőbb rétegeivel érintkezésbe jövünk, leginkább támad fel a vágy arra, hogy művelődjünk. S azt nem kell hangsulyoznunk, hogy nincs keservesebb dolog, mint vágyódni a művelődésre s nem juthatni hozzá, mert nincs egy percznyi arra való időnk. Igaz, hogy a jelenleg ránk jutó egy-két órai pihenés idején tanulni is lehetne, de sajnos azt a mi helyzetünkben az ezredik, ha ugyan képes megtenni s az átlagot kell nézni, nem a kivételt s ettől eltekintve a pihenés szükséges az életkedv fentartásához is.

Testi és szellemi erőgyüjtésre való törekvés s nem henyélésre való hajlam az, ami a pinczérek ezen kérelmét irányitja. Az élet, mely mindig többet és többet követel, száz közül kilenczvenet fog rákényszeriteni arra, hogy szabad ideje alatt művelje magát, hogy igy eleget tehessen az élet követelményeinek.

Mindennek a világon pihenésre van szüksége, hogy uj erőt gyüjtsön, s ez főleg a nehéz munkát végző pinczér-tanonczokra áll. Szomoru tapasztalataink vannak azonban a felől, hogy tanonczaink a rövid alváson kivül nem pihenvén, testileg is, szellemileg is nagyon hátra maradnak. Föltétlenül szükségesnek találjuk azért, hogy hetenkint egy napon át ők is pihenjenek.

Ha a fent hangsulyozott és kért pihenés meg lesz adva, nem fogunk oly számos egyénnel találkozni a pinczérség körében, akik a tulerőltetéstől testileg és szellemileg teljesen kimerülve, idő előtt összeroskadnak s munkaképtelenekké válnak.

Számtalan érvet hozhatnánk még fel a fentieken kivül annak igazolására, hogy az a megszakitás nélkül, reggeltől késő éjjelig folyó munka, amelyet mi végezünk, mily sorvasztó testileg és lelkileg, mennyire egészségtelen hatással van a pinczérségre. De elegendőnek tartjuk csak fölhivni czim figyelmét arra, hogy azok az indokok, melyek a vasárnapi munkaszünet behozatalát szükségessé tették, reánk pinczérekre is épp oly mértékben megállanak s ha törvényhozó hatalom a munkásság egyetemét szükségesnek látta kényszerrel részesiteni a heti egy napi munkaszünet áldásában, akkor mi sem lehetünk kivételek a munkások között annál kevésbbé, mert a mi napi munkaidőnk nem mint más munkásoknál 10 óra, hanem legalább is 16 óra.

Ennélfogva kérjük annak kimondását, hogy a közgyülés a huszonnégy órai munkaszünetet tagjaira nézve kötelezővé teszi.

Hogy a pinczéri kar egyrésze nem felel meg mindenben a hozzája füzött várakozásoknak, annak nagy oka abban a körülményben rejlik, hogy a pinczérképzés mai módja igen-igen sok kivánni valót hagy fenn. A főnökök egy része tudniillik a tanonczokat nem tartja egyébnek, mint olcsó munkaerőnek, ugy, hogy nyakra-főre állitja be a tanonczokat, csak azért, hogy ne kelljen pinczért tartania. Természetesen ilyen tömegmunkánál a kiképzésről, a tanitásról szó sem lehet, ugy, hogy a tanonczok teljesen tudatlanul kerülnek ki az életbe. Viszont meg vannak oly főnökök is, kik tanonczot egyáltalában nem tartanak, talán azért, mert kényelemszeretők és nem szeretnek a pinczértanonczczal foglalkozni. Egyik körülmény épp oly kárhoztatandó lévén, mint a másik, kérjük, mondja ki a közgyülés, hogy minden szállodás és vendéglős köteles üzletének megfelelőleg tanonczot tartani.

Önként érthető azonban, hogy a tanonczrendszer mai módja, mely szerint a tanonczokat derüre-borura felveszik, s aztán minden komoly ok nélkül elbocsátják, megszüntetendő. Az a módszer legkevésbbé sem alkalmas arra, hogy szakképzett pinczérek váljanak a tanonczokból. A tanoncz, ki minden komoly inditó ok nélkül szolgálatából elbocsájtatik, sokszor hónapokon keresztül csatangol éjjelnappal az utczán s csak természetes, hogy az olyan tanoncz, aki mire pinczérré csöpörödik 15—20 szolgálati változása volt, állandó munkakedv bele nevelve nem lett, s hogy akkor az ilyenformán nevelt pinczérből becsületes, józan, megbizható munkás vagy iparos nem válhat, miért is felettébb szükséges, hogy a t. czim kimondja, miszerint a tanoncz csak a törvényben előirt modalitások mellett szerződtethető. Ezen szerződés egyoldalulag fel nem bontható. Felbontó okul csakis büntető törvénybe ütköző cselekmény elkövetése szolgál. Ennek hiányában a tanoncz a szerződött 3 évet egy helyen tölteni köteles.

Ez utóbbi intézkedés azért szükséges, mert igy a tanoncz teljes idejét egy helyen kitöltve, megismerkedik iparának minden csinja-binjával, s nem kell neki esetleges ujabb helyén előlről kezdenie tanulását.

Mivel pedig az olyan tanoncz, ki a büntető törvénynyel összeütközésbe jön, nem ad garanczíát arra, hogy belőle becsületes pinczér, illetve majdan becsületes vendéglős legyen, mondja ki a t. czim, hogy az a tanoncz, ki büntetendő cselekmény miatt bocsáttatott el helyéből, többé a vendéglős iparnál nem alkalmazható. Ugyanez alkalmazandó a pinczérekre is.

A nyári idény alatt főleg fürdői üzletekben a kontárok egész hada áll munkába. Mindenféle a pinczérséget sohasem tanult egyén élősködik iparunkon, a tanult pinczérség megkárositásával. Ez a helyzet tarthatatlan. Ennélfogva mondja ki a közgyülés, hogy nyári idényben vagy fürdő-üzletben csakis felszabaduló okmánynyal biró pinczért szabad alkalmazni. Tanulólevéllel nem biró borfiu idény üzletbe nem alkalmazható.

Az erkölcsi züllésnek legnagyobb előmozditója az, hogyha a pinczér-tanoncz a házon kivül lakik, keresményét eldorbézolja, a mint az utczára ér, hol a bün fertője száz meg száz formában kinálkozik, hogy a serdületlen pinczér-tanonczot hatalmába keritse! Nem kell ezt bővebben fejtegetni, a szakmához tartozók jól ismerik ezt a bajt, s mivelhogy ismerik, nem fognak a baj orvoslása elől sem elzárkózni! Kérjük tehát, mondja ki a közgyülés, hogy a tanoncz tanideje alatt csakis alkalmazása helyén lakhatik. Házon kivül semmi esetre sem!

A vallásosság egyik főtámasza az erkölcsnek. Akiben a vallásos érzet kihalt, az alig emelkedhetik arra a szinvonalra, melyen a vallásos ember áll. Aki hitét megtartja, az óvakodni fog attól, hogy bünt bármely formában is elkövessen. Kimondandó tehát, hogy a tanoncz hetenként egyszer, vallásához mért napon, lelki gyakorlatra bocsátandó.

A serdülő tanonczot tulterhelni nem szabad. Sem avval, hogy őt mértéken felül dolgoztatják, sem avval, hogy éjszakai munkára alkalmazzák őt. Ezzel csak azt érik el, hogy a tanoncz fejlődésében meggátoltatik s agyoncsigázva, gépiesen végezve, ugy, ahogy szolgálatát, minden ambicióját elveszti. Az ilyen agyonsanyargatott tanonczból jóravaló szakmunkás sohasem válik s az ipar proletárjai, korán tengődésre jutott szegényei ezekből a tönkretett tanonczokból keletkeznek.

Mondja ki ennélfogva a közgyülés, hogy a tanoncz egyfolytában 10 óránál többet nem dolgozhatik és éjjeli 11 órán tul munkában nem tartható.

Igen sokan vannak a főnökök között, kik mindenféle lehetetlen czimeken visszatartják tanonczaikat a szakiskola látogatásától. Mivel igy a művelődésben s az elméleti szakképzésben akasztják meg tanonczaikat, kimondandó, hogy a tanonczískola kötelező s az a vendéglős, ki tanonczát a szakiskola látogatásában meggátolja, szigoru büntetés alá esik.

Végül kivánjuk, hogy a frakk helyébe valamely alkalmas, megfelelő viselet tétessék kötelezővé. E kivánságunk indokolásra alig szorul. A frakk nemcsak kényelmetlen, de egyuttal kellemetlen ruhadarab. Nem hiszszük, hogy ez a méltányos kivánságunk visszautasitásra találjon!

## A mi hátunk.

Görnyedt lehet a mi hátunk, mert a hány rud, ezt mind rajtunk nyujtották végig.

Nem akarjuk profanálni Krisztus urunk igéit, de majdnem vele szólhatunk: «A vendéglős a világ báránya, mely bűnhődik a világ bűneiért».

Különösen tapasztalhattuk ezt abban a felfordult világban, a mikor a nálunk eddig sem biztositott személyes szabadság pusztán a poroszlók kegyhajszálán függött.

Tavaly történt, hogy a zalai királyi biztos rendőrökkel kiverette az egyik előkelő vendéglőből délelőtti sörözésre összegyült intelligenciát.

A «Felsőmagyarországi Hirlap» ekkor irta a következőket:

D....r rendőrkapitány addig-addig pipázott a rendőrkapitányságon, miglen eszébe nem ötlött egy gondolat, melynek általa való megszülése egy pillanatnak műve volt.

Beidézvén az ujhelyi kávésokat, szigoruan meghagyta nekik, hogy egy órán tul kávéházaikat ne tartsák nyitva; mivel pedig mindezideig 1 órán tul is nyitva tartották helyiségeiket, 30—30 koronákat rótt ki reájuk per kopoltyu.

Tehát a rendeleteknek visszaható erejük is volt, hogy valami csöpögjön az állam-

**Vàsároljunk magyar teakereskedőnél!** Ajánljuk a t. kávés és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangu** teakereskedést.

**SCHNITZER MÓR, Budapest, VI., Váczi-körut 9. (Szerecsen-utcza sarok.)** **Alapittatott 1850-ben.**

**HERCZEG TESTVÉREK**
**BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66.**
**ásványviz nagykereskedő szállít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü hazai és külföldi ásványvizeket.**

kasszába, főleg az eddig is szabadon nyuzható és muszkolható vendéglősök zsirjából.

Ugyancsak Ujhelyen történt, hogy Löwinger Markusz korcsmájába 9 óra 10 perczkor bezörgetett két zsandár. Kinyitották az ajtót s beeresztették a két zsandár atyafit.

D . . . . . r másnap a záróra be nem tartása miatt elitélte Löwingert 18 korona pénzbüntetésre. Löwinger felebbezett s elment Kispálhoz, előadván felebbezése okait.

Kispál ilyen formán mordult rá Löwingerre:

— Maga ujhelyi és én ujhelyi embernek szivességet nem teszek, s mert ujhelyi, a felebbezését el sem olvasom s el fogom marasztalni.

— De kérem, én tudom bizonyitani ártatlanságomat, szólt Löwinger.

— Ahhoz nekem semmi közöm — szólt Kispál.

Ezekhez hasonló jogtiprások naponkint százával történtek a «királyi biztosságokban» s a szegény vendéglősök azért izzadtak, nyögtek, de fizettek is eleget.

Ám ez még csak a kezdet volt, de mi volna akkor, ha ezek a teljhatalmu urak a hosszasabb uralom tudatában teljesen neki vadultak volna. Hiszszük, hogy a nemzeti uralom el fogja söpörni ez igazságtalanságokat.

## A borvirág.

A «Magyar Borkereskedelem» hasábjain dr. Wortmann Gyula geisenheimi tanár erről a borbetegségről értekezve, a következőket irja:

Ez a betegség széltében ismeretes. Ha egy megkezdett üvegben levő bort nehány napig meleg helyen hagyunk, felületén fehér hártya képződik: a bor virágos lesz. Ez a jelenség akkor is bekövetkezik, ha a hordót nem tartjuk állandóan szinig tele, vagy ha egyáltalán alkalma van a bor felületének hosszabb ideig érintkezni a levegő oxigénjével. Az ezen a módon képződött borvirág különböző lehet: hol vastag, ránczos bőr, hol meg sima, vékony, fátyolszerü hártya. A szine legtöbbször tiszta fehér, de ennek sokféle árnyalata van, egészen piszkossárgáig. A borvirág-lepel gyakran többé-kevésbbé erős felületü, amely alsó oldalán csak lassan szakadozik és kisebb-nagyobb foszlányokban ülepszik a fenékre. Más esetben viszont a lepelképződés lazább; az egyes foszlányok mindjárt képződésük után a fenékre szállanak. A borvirágnak már ez a különfélesége is megmagyarázza, hogy a bor egyes esetekben többé-kevésbbé egyformán megtörik, sőt valósággal savószerüen, iszaposan zavaros lesz, mig más esetekben, amikor a borvirág-lepedék összecsomósodott czafatokban a fenékre ülepszik, maga a bor többnyire meglehetősen tiszta marad. A bor szinét is megváltoztathatja a borvirág, a mennyiben a virágos borok nem ritkán valamivel sötétebbek lesznek.

Mindezeknek az elváltozásoknak a különbözőségei, amelyeket a borvirág már külsőképen is okoz, abban találják magyarázatukat, hogy maguknak a borvirág-gombáknak is különböző fajtái vannak, azonképen, amint a seprő is különféle. És ezek a különféle borvirág-gombafajták már külső megjelenésükben, összbenyomásukban is eltérnek egymástól. Éppen ilyen különböző természetesen az a hatás is, amelyet tápláló anyagukra, a borra gyakorolnak.

Már az a tény is, hogy csaknem minden bor, amelyet megkezdett üvegben hagyunk, borvirágos lehet, még ha el is van zárva és igy kivülről nem kerülhetnek a borba borvirág-gombák: azt bizonyitja, hogy a borvirág-gombák is benne vannak minden borban és csak az alkalomra várnak, hogy kifejlődjenek. Eszerint épp ugy, mint a megeczetesedésnél, a borvirágzásnál sem szükséges semmiféle külső infekczió, hanem ennek a betegségnek a csiráit is minden bor magában hordja. A borvirág-gombák éppen ugy, mint az összes bororganizmusok, állandó lakói a szőlőhegyeknek. Ősszel az érett szőlőben élnek és ezzel együtt kerülnek a mustba. Ha azután kifejlődésükre a borban megvannak a kedvező feltételek, akkor lepedéket képeznek.

Csak akkor, ha ezek a lepedékek felléphetnek és szemmel láthatók, szokták a borokat virágosaknak nevezni és e betegség ellenszereihez folyamodni.

Csak különösen kedvező fejlődési feltételek között, nagy elszaporodás következtében jut el a gomba a lepelképződésig. Más, és pedig a legtöbb esetben, szintén kifejlődhet a borban, de a lepelképződés hiánya folytán jelenléte kevésbbé feltünő.

A praktikus borász általában nem tartja a bor virágzását valami veszedelmes betegségnek. Talán azért, mert kivált a kisebbrendü falusi boroknál olyan gyakran fordul elő és mert ártalmas határai nem oly közvetlenül és élesen mutatkoznak, mint például az eczetesedésnél, sokfelé el van terjedve az a vélemény, hogy a borvirágnak a borra csak csekély hatása lehet. Ez azonban egyáltalában nincs igy. Ellenkezőleg, az ártalmas hatások, amelyeket a borvirág a borban okozhat, meglehetősen jelentékenyek és a mellett folytonosan továbbfejlődők, ugy, hogy a borvirágtól megtámadott bor, ha a betegségnek idejében utját nem állják, egészen üressé válik, felemésztődik, vizenyőssé lesz és emellett egyuttal mindenféle, nagyon kellemetlen szagot és izt okozó anyagot vesz fel magába. A gombának ezt a romboló hatását természetesen életműködésének módja magyarázza meg. Az ő fejlődését és táplálkozását is kedvezően befolyásolják és elősegitik a még meglevő czukormennyiségek. De legkivált a bor alkoholtartalmát támadja meg, amelyet szénsavra és vizre bont fel. Ennek következtében a bor izetlen, üres és természetesen egyéb betegségekre,

Ezenkivül a bor minőségét erősen rontó anyagelváltozások képződnek és pedig különösen illanó savak, valamint egyéb, kellemetlen szagot és izt okozó anyagok, mint vajsav, eczetszesz.

A borvirágnak már csekély mértékben való fellépése is a legnagyobb mértékben kedvezőtlen elváltozást okoz; a bor legalább is tisztátlan, idegenszerü izt kap, de ha a betegség erősen lép fel, teljesen élvezhetetlenné válhat.

Noha az alkoholnak a borvirág-gomba által való szétbontása a czukornak a seprő által előidézett átváltozásával alkohollá és szénsavvá nagy hasonlóságot mutat, ez a borvirág által végzett folyamat mégis egészen más feltételek mellett folyik le. A seprő elvégezheti hatását a levegő oxigénjének távollétében. Ezzel szemben ugy a borvirággombák, mint az eczet-baktériumok életműködésének fentartásához a levegő oxigénje nélkülözhetlen. Ez megmagyarázza azt is, hogy a gomba észrevehetően a lepedéket képezve, mindig csak nyitva álló borokban, tehát akkor képződik, ha a levegő oxigénje bőségesen hozzáférhet a borhoz, illetve annak felületéhez. Azonban nem minden bor összetétele kedvező a borvirág-gomba fejlődésének. Mint minden erjedési organizmusra nézve, ugy reá nézve is a borban levő alkohol akadálya a fejlődésnek és pedig annál nagyobb mértékben, mennél nagyobb mennyiségben van az jelen a borban.

Igazolja ezt az a gyakorlati tapasztalat is, amely szerint éppen a gyengébb, alkoholszegény borokat támadja meg nagyon könynyen a borvirág és ezek vannak hatásának leginkább kitéve. A 12 térfg. százalékon felüli alkohollal biró borokban az itt emlitett okoknál fogva a borvirág többé nem terem meg.

Még nagyobb mértékben, mint az alkohol, az eczetsav is méreg a borvirág gombákra nézve, amelyeknek fejlődését és müködését akadályozza. Eczetgyárakban ezért gyakran eczetsav hozzáadásával óvják a bort a virágzás ellen, amely a bor alkoholtartalmát és ezzel értékét az eczetgyártásra nézve nagyon csökkentheti.

Ha a borvirág ártalmas hatását el akarjuk kerülni, akkor a gombáinak fejlődésére szolgáló feltételeket lehetőleg kedvezőtlenekké kell tennünk.

Minthogy tehát a borvirág-gombák életműködéséhez föltétlenül szükséges a levegő oxigénje, ennélfogva egy jó pinczegazdaságban főgondot kell forditani arra, hogy a bor légmentesen tartassék.

Erős méreg a borvirág-gombának a kénessav. Ezért ajánlatos a borokat, ha jól kierjedtek és lefejtettek, kénezett hordókba tartani. A kénessav hatása, általános felfogás szerint, nemcsak abban áll, hogy a levegőt a hordóból kiüzi, hanem a borban levő organizmusokra egyenesen mérgező hatással van s ezeket, a szerint, amint kisebb, vagy nagyobb mennyiségben kerül a borba, többékevésbbé megöli, de legalább is erősen gátolja fejlődésükben.

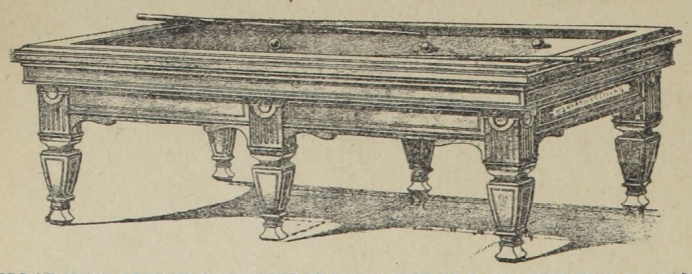
A borvirág fejlődésére nézve a magasabb hőmérsékletek nagyon kedvezők. Ezért, különösen gyengébb borokat már ennek az okáért is szükséges hüvösen raktározni.

Ámde még palaczkborok is ki vannak téve a borvirág káros hatásának. Anélkül, hogy ezekben olyan erősen elszaporodnék, hogy direkte megtörjön a bor, vagy éppen lepedéket képezzen a borvirág, mégis ennek tartós hatása a bor minőségére nézve idővel nagyon káros lehet. A borvirág fejlődése azonban a palaczkborokban is csak ugy lehet-

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társaság mint szövetkezet**
**BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.



HORVÁTH és CSILLAG

BUDAPEST, VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákó gyára.

Kávéház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. TELEFON 95—3i.

Magy. kir. törv. bejegyzett czég

Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

séges, ha a borral levegő érintkezik. Ez a körülmény is meggyőzhet bennünket arról, hogy csak a legjobb dugókat használjuk és palaczkviaszszal való jó elzárás által a levegő behatolását megakadályozzuk.

A már virágossá vált boroknál elsősorban a borvirág-lepedék eltávolitása szükséges. Evégből a bort jól bekénezett hordóba óvatosan lefejtik, ugy, hogy a borvirág-lepedék a régi hordóban marad. Ha a bor már nagyon szenvedett, akkor, hogy eltarthatóvá tegyük, nagy alkoholtartalmu borral házasitjuk. A legtöbb esetben ajánlatos azután, a borokat, hogy szükséges frissességüket visszaadjuk, tisztán tenyésztett élesztővel áterjeszteni. A hordókat, amelyekben virágos borok voltak, természetesen alaposan ki kell tisztitani. Jól ki kell őket forrázni és gőzölni és hosszabb ideig kénezés alatt kell tartani.

A legjobb gyógyszer a virágzás ellen, mint minden infekcziózus betegségnél, a megelőzés, amennyiben az életföltételek megvonásával (a levegő oxigénjétől való elzárással) megfosztjuk a gombákat a fejlődés lehetőségétől és a betegség okozóit eltávolitani és kiölni igyekszünk.

## Glück Frigyes diszoklevele.

### — A szakácsok tisztelgése. —

A «Magyar Szakácsok Köre» a magyar vendéglősség vezetőférfiai iránt azzal rótta le elismerését és tiszteletét, hogy Gundelt, Stadlert, Glücköt, Kommert és a vendéglősipar több köztisztelt vezértagját nemrég tiszteletbeli tagjává választotta.

Mult kedden szeptember hó 25-én vitte el a «Magyar Szakácsok Köre» küldöttsége, élén Mayer Lénárd alelnökkel Glück Frigyesnek az erről szóló diszoklevelet.

A diszoklevél átadása megható szép jelenet volt.

Mayer Lénárd alelnök emelkedett szónoklatban köszöntötte Glück Frigyest, mint a vendéglős érdekek hű istápolóját s tolmácsolva a szakácsok jókivánságait, átnyujtotta a diszoklevelet.

Glück Frigyes igen szép beszédben köszönte meg a bizalmat. Kifejtette, hogy élete főczélja a vendéglős-iparnak oly nivóra való emelése, mint amilyenné a külföldön emelkedett. Az, hogy a vendéglős-ipar még a renaissance korszakot itt meg nem érte, szociális bajokban keresendő. Hiszi és szeretné is, ha megérné évtizedes küzdelme teljes diadalát.

Ezután megmutatta vendégeinek szakácsművészeti könyvtárát, melynél gazdagabb ilynemü bibliothékát, talán még egy szállodás sem gyüjtött össze. Ebből is látszik, hogy mennyire érdeklődik szakipara minden részlete iránt és hogy mennyire rászolgált, hogy a szakácsok őt megtiszteljék.

Glück végül megvendégelte a küldöttséget, akikkel hosszan és kedélyesen elbeszélgetett.

## Női pinczérek kellenek!

### A budapesti kávésipartársulat beadványa.

A budapesti kávésipartársulat beadványt intézett a székesfőváros tanácsához, hogy engedje meg a nő-pinczérek alkalmázását.

Egyelőre próbaképpen hat hónapra kéri és kérelmét azzal indokolja, hogy a nők immár más téren is tömegesen hódítják el a férfiaktól a munkát, miért lennének hát épp e téren kizárva, mikor hivatalnokká csak hosszu évek keserves küzdelmei után lehetnek, mig itt könnyen megkereshetnének havi 100—200 koronát.

A nő-pinczérség ellenségei viszont épp ez indokolással ellenzik a nőknek a pinczéri pályára való rászabaditását, mert már ugyis tulságos sok téren kiszoritják a férfiakat, holott a természet törvénye szerint is a kenyérkereső munka a férfi feladata, a nőé a házi tüzhely megteremtése és az — anyaság.

És más tanitónőnek lenni, mint pinczérnőnek.

A pinczérnőnek két krajczárért mindenki parancsol és általa a női méltóság alacsonyodik le. Továbbá alkalmat nyujthat az erkölcstelenségre, mert ennek elkerülésére nincs kellő garanczia.

Hogy mi lesz a sorsa a beadványnak, az a jövő titka. Függ a tanácstól, mint a főkapitánytól egyaránt.

Annyi bizonyos, hogy ha eljön a pinczérnők korszaka, kenyérhez jut egy sereg nő és kenyér nélkül marad egy sereg — férfi.

Most az a kérdés, melyik a jobb!

Feleljen meg rá a bölcs tanács!

A beadvány a következőleg hangzik:

Tekintetes Tanács! A kávéházi és kávémérési iparok gyakorlása tárgyában 610/1888. kgysz. a. alkotott szabályrendelet 15. §-a szerint kávéházban vendégek kiszolgálására csak férfiszemélyek alkalmazhatók. A szabályrendelet ezen szakaszának intézkedése egyenesen kizárja a nőket egy olyan foglalkozási ágból, amely a nő egyéniségének, munkabirásának és képességeinek inkább megfelel, kizárja pedig olyan korban, amidőn a női munka a társadalomban mindinkább tért hódit, amidőn a nők előtt immár hazánkban is megnyiltak a tudományos foglalkozások majdnem összes utai. A szabályrendeletnek ezen rideg és a mai kor humánus gondolkozásával is merőben ellentétes intézkedése okozza azt, hogy az intelligensebb nők ezrével tódulnak a tanitónői és hivatalnoki pályára, amelyek hosszu évek keserves küzdelmei után nyujtanak — de nem minden törekvőnek nyujtanak — silány megélhetést, testet-lelket ölő nehéz munka ellenében, holott a kávéházi és vendéglői felszolgálással minden nő — és pedig különös előképzettség nélkül is — megkereshet havonta 100—150, sőt 200 koronát is. De a szabályrendeletnek szóbanforgó szakaszának intézkedése szerfölött méltánytalan is, mert a 22. §-ban megengedi, hogy a kávémérésekben a vendégek kiszolgálására nők is alkalmazhatók legyenek, mert másrészről a 743/1884. kgysz. szabályrendelet szerint vendéglőkben is szabad nőket alkalmazni, igy tehát a kérdéses tilalommal egyik ipar rovására a többiek előnyben részesülnek. A székesfőváros törvényhatósági bizottsága régebben belátta, hogy a mai állapot tarthatatlan és a 610/1888. kgysz. szabályrendelet módositását már ismételten elhatározta és a módositott szabályrendeletből a kérdéses tilalmat kihagyta, sőt egyenesen hangsulyozta, hogy a kávéházi felszolgálói pályát, éppen ugy, mint a müvelt nyugati államokban már évtizedek óta szokásban van, a nők előtt is megnyitni akarja és ezzel egy fontos társadalmi probléma megoldását óhajtja előterjeszteni. A törvényhatósági bizottság legutóbb 1904. évi szeptember hó 28-án 109/1904. kgysz. a. alkotta meg az ily értelemben/ módositott szabályrendelet, amely azonban — sajnos — azóta eltelt két év aaltt sem nyerte el a kormányhatósági jóváhagyást és a kereskedelemügyi miniszter ur

Felhivás a szaktársakhoz!

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a **„TULIPÁNKERT“** dicső szolgálatába mindannyian.

rendelete folytán újból tárgyalás alá kerül, egyebek között azért is, mert a fővárosi rendőrség tek. főkapitánysága annak idején a női kiszolgálás engedélyezését ellenezte. Ezen kérdésben 92,246/1906. sz. a. a tek. Tanácshoz részletes előterjesztést intéztünk s abban megokolva kifejtettük, hogy a rendőrség aggodalmai alaptalanok. Indokaink ismétlésébe bocsátkozni ezuttal annál is inkább fölöslegesnek tartjuk, mert hiszen a tek. Tanács álláspontja e kérdésben ugyanis azonos a mienkkel. A jelen tiszteletteljes beadványunk czélja az, hogy a fönforgó kérdés megoldását elősegitsük. Gyakorlati bizonyitékokat óhajtunk szolgáltatni arra vonatkozólag, hogy a kávéházakban a női felszolgálás nem veszedelmes, megengedhető, sőt kivánatos. Evégből tisztelettel arra kérjük a tek. Tanácsot: méltóztassék a tekintetes rendőrfőkapitányság előzetes meghallgatása után a törvényhatósági bizottsági közgyülésnek javaslatot tenni az iránt, hogy a 610/1888. kgysz. szabályrendelet 15. §-ának intézkedését fölfüggesztve ideiglenesen és pedig próbaképpen 6 hónapra engedje meg, hogy a kávéházakban a vendégek kiszolgálására nők is alkalmazhatók legyenek. Ezen intézkedés alapján e gyakorlati tapasztalatok volnának szerezehtők az ily értelemben tervezett uj szabályrendelet életbeléptetésére nézve. De kiváló fontossága volna ennek az intézkedésnek a mai tarthatatlan munkásviszonyok rendezése és a fővárosban lépten-nyomon különösen a középosztályban és a munkások között észlelhető nyomor megszüntetése tekintetében is. A tekintetes Tanács eddigelé is a modern haladás és a fölvilágosodott humanizmus fegyverhordozója volt ezen kérdés tárgyalásánál. Nem kételkedünk, hogy ezen kérelmünket is becses pártfogásába venni és minél előbb teljesiteni kegyeskedik. Budapest, 1906. szeptember 27. Kiváló tisztelettel Némai Antal s. k. elnök.

## Társas reggelik:

Október 5-én: *Schnell József* vendéglőjében, VIII., Népszinház-utcza 9.

Október 12-én: *Mayer József* éttermében, IV. Egyetem-utcza 5. (Erzsébet-szálloda.)

Október 19-én: *Máday Lajos* éttermében, VII., Kerepesi-ut 30.

Október 26-án: *Müller Antal* éttermében, („Országos Kaszinó“) IV., Ujvilág-utcza 1.

November 2-án: *Kiss Henrik* vendéglőjében, VI., Teréz-körut 43.

November 9-én: *Petánovics József* éttermében, „Metropole“-szálloda, VII., Kerepesi-ut 58. szám.

### „Jó barátok“ összejövetelei.

**A kisvendéglősök egy csoportja**, a **„Jó barátok“** október 10-én: *Steiner Pál* vendéglőjében, VIII., Baross-utcza 117.

Október 17-én: *Pekárovits Jánosnál*, IV., Ferencz József-rakpart 1. sz.

Október 24-én: *Eisenbacher György* vendéglőjében, VIII., Teleki-tér 8.

Október 31-én: *Nesztor Jánosnál*, VIII., Óriás-utcza 10.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Deák-szálloda.** A főváros egyik ismert nevü szakembere szaporitja a szállodák számát, tekintettel ama nagy idegenforgalomra, amelyet manapság a létező szállodák lebonyolitani nem tudnak. Pallay Miksa az uj szálló tulajdonosa. Aki megvette e czélra a Kerepesi-ut tövében, az Aggteleki-utcza 7. számu nagy kétemeletes házat és azt nagy költséggel átalakittatja és a szobákat modern konforttal berendezi. Pallay ur terve az, hogy e szobákat mérsékelt áron bocsássa az idegenek rendelkezésére s hogy a szobaárak olcsóságával alkalmat adjon az idegenforgalom fokozására. A szállodát, amelynek szolidsága mellett elnevezése is tanuskodik és amelyben hetven lesz a szobák száma, 1907. május havában nyitja meg a tulajdonos.

**Megvett szálloda.** A sátoralja-ujhelyi *„Magyar Király“* szálloda gazdát cserél. A jónevü szállodát *Keresztessy* Lajos szerencsi szállodatulajdonos vette meg. Az uj tulajdonos 1907. január 1-én veszi át a szállodát, azt teljesen ujjáalakitja, modernül berendezi és személyesen fogja vezetni. A s.-a.-ujhelyi közönség *Keresztessy* Lajosban egy kiváló rokonszenves férfiut fog nyerni, aki mind jeles üzletember fel fogja virágoztatni és még kedvelttebbé tenni az ujhelyi szállodát. A vételhez melegen gratulálunk.

**Hymen.** *Gundel* János fia *Gundel* Károly, a csorbatói fürdő kedves és népszerü igazgatója eljegyezte *Blasutich* kisasszonyt, ifju *Marsall*, a tátra-lomniczi fürdő igazgatójának bájos sógornőjét. Örömmel üdvözöljük a kedves frigyet. — *Pelczman* Irénkét, *Pelczmann* Ferencz fővárosi törvényhatósági bizottsági tag és a *Pannonia* étterem és kávéház tulajdonosának bájos leányát eljegyezte ifj. *Lingel* János, kiváló budapesti müasztalos gyáros. *Lingel* János igy sógorságba jut dr. *Szuly* Aladárral, a Brázay Kálmán-czég tulajdonosával, aki Pelczmann nagyobbik leányát birja feleségül. Az uj frigyhez melegen gratulálunk.

**Borkezelők figyelmébe.** *Watterich* Arnold nevét országszerte mindenkt ismeri. A kiváló droguista személyében is közkedvelt, kedves, müvelt és rendkivül finom uriember. A vendéglősségért is hasznos dolgokat végzett, mert többek közt ő találta föl a *„Rapid“* kitünő bortisztitó szert is, mely valóságos áldás a borkezelőkre. *Watterich* Arnoldot melegen ajánljuk vendéglőseink figyelmébe.

**A főnök és az alkalmazott.** Hasznos, kis kézikönyv jelent meg nemrégiben a fővárosi könyvpiaczon. A czime: *„Főnök és alkalmazott jogviszonyai“*, szerzője dr. *Dóczi* Sámuel budapesti ügyvéd, az Országos Iparegyesület pénztárosa és ügyésze. Az üzleti életben gyakran fordulnak elő olyan vitás kérdések, amelyek a szolgálati szerződés körébe tartoznak. Ilyenkor ugy az iparosnak, mint az alkalmazottnak feltétlen szüksége van a tájékozódásra, még mielőtt az ügy a birónak, vagy az ügyvédnek kezébe kerül. Ezt a tájékozást nyujtja egyszerü, áttekinthető rendszerben a népszerü módon összeállitott könyv, amelyet 1 korona 60 fillérért lehet kiadóhivatalunk utján megrendelni.

**A Józsefvárosból.** *Steinbock* Károly koszoruutczai vendéglője az őszi szezon alkalmából ismét nagy forgalomnak és látogatottságnak örvend. Ide járnak a Józsefváros vezető elemei mind. A vendéglő nemtője *Steinbock* Károlyné urasszony is hazajött késmárki üdüléséből és személyesen vette át a pompás konyha vezetését.

**A vendéglősök asztalosa.** *Mahunka* Ímre, a hires budapesti butorgyáros, aki az előkelő szállodák berendezését látja el, most uj házat épit a Rigó-utczában. Az eddigi Német-utcai nagy háromemeletes palotája Rigó-utczára eső részét építi ki, gyára számára. A kiváló derék butor-asztalost melegen ajánljuk vendéglőseink figyelmébe.

**Uj szépirodalmi lap.** Nagy örömmel értesülünk, hogy a hazai vendéglősség apostolának *Gundel* Jánosnak fia, *Gundel* Antal uj szépirodalmi lapot ad ki, melynek *„Szerda“* a czime. Az első szám megjelenésekor bővebben megemlékezünk az uj szépirodalmi lapról.

**Dicséretes példa.** Örömmel regisztráljuk, hogy vendéglőseink közül ismét számos derék szaktársunk lépett be a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatába, mind olyanok, akik az ugynevezett „kis“ vendéglősök ipartársulatához tartoztak és most belátták, hogy haszontalan, meddő és káros a magyar vendéglősipart széttagolni. Az ujonnan belépetteket okos elhatározásukért melegen üdvözöljük és nagyon helyes volna, ha mindazok követnék a szép példát, akik önkéntelenül is hozzájárultak a szétvonáshoz. Az ujonnan belépettek a következők: *Steiner* Pál, Baross-utcza 117, *Mohos* Ferencz, Reviczky-tér 9, *Eberhardt* Gábor, Gólya-utcza 38, *Weisz* Ferencz, Asztalos S.-ut 14, *Lukács* János, Fehérvári-ut 14, *Lukács* Gyula, Hungária-ut 101, *Horváth* József, Rádai-utcza 56, *ifj. Schlotter* Antal, Üllői-ut 81, *Wollrab* Ferencz, Ranolder-utcza 5, *Korl* István, Orczy-ut 28, *Száger* József, Ranolder-utcza 31, *Homor* Gyula, Erzsébet királyné-ut 34, *Németh* Mária, Városmajor-utcza 68, *Eisenbacher* György, Teleki-tér 8, *Engler* József, Remete-utcza 10, *Padoletz* Ferencz, Mátyás-tér 10, *Palády* László, Eötvös-utcza 41, *Lakatos* Gyula, Wesselényi-utcza 17, *Nikelszky* Lajos, Krisztina-körut 99, *Perl* Jenő, Lehel-utcza 17, *Schneeweisz* János, Futó-utcza 43. Ezenkivül beléptek: *Doffing* Frigyes, Dohány-utcza 90, *Kolb* József, Csarnok-tér 3, *Nemcsák* Mihály, Lipót-körut 21.

**Egy hazánkfia Ausztráliában.** Érdekes levelet kaptunk *Tudor* Rezső hazánkfiától, aki most Ausztráliában *Brisbane*-ban (Queensland) a *Lennons*-hotel igazgatója. Tudor Rezső legutóbb a tátra-lomniczi fürdő igazgatója volt, a szakiparban mint rendkivül képzett, müvelt és közkedvelt férfiu ismeretes. Tudor Rezső megküldött egy a Lennans-szállóban tartott lakomáról szóló étlapot is, melyet érdekkességénél fogva ime be is mutatunk. Az étlapon kettős zöld oroszlános czimer alatt a következő menü van felsorolva: Consomme Nouilles Mock Turtle Soup. — Aried Fillet of Whiting Turban s of Whiting. — Ox Tail á la Mode, Braised Pigeon aux Champignons, Tomatoes Farcie. Roast Sirloin Beef Roast Loin of Pork Apple Sauce. — Roast Turkey and Ham Boiled Fowl Parsley Sauce. — Quenelles Curry. — Date Pudding Vanilla Custard Jam Tartlets. Strawberry s and Cream. — Bloater Pasto on Toast. — Fruit. — Coffee. — Ebből tehát látszik, hogy Ausztráliában is jól élnek.

**A „Pátria“ bemutatása.** Talán még nem sokan ismerik a *„Pátriát“*, de aki megismeri, bizonyára örökre hivévé válik, olyan sikerült, jó és hatásos magyar nemzeti termék. A „Pátria“ nem más, mint egy magyar pezsgő, *Lenard* és *Laban* czég készíti Pozsonyban, a vignertáján is Pozsony város czimere látható. Hétfőn, október 1-én mutatta be a „Pátria“-pezsgőt *Pártos* Hermann, a Lenard és Laban czég magyarországi képviselője. A Deák-téri Szücs és Balika-féle vendéglőben gyültek egybe meghivott szakiparbeli férfiak, akik a pezsgőt igen jónak találták és azt egyértelmüen dicsérték. A „Pátria Sec“ több elsőrendü kiállításon is kitüntetve lett.

**Nyugdij-egyesületünk uj tagjai.** Országos nyugdij-egyesületünk ismét számos uj taggal gyarapodott. Nagy örömmel és meleg szeretettel üdvözöljük az uj tagokat, akik névszerint a következők: **Budapesten:** *Szekera* János, *Nemecsek* Emil, *Sall* Ambrus, *Brenner* Sándor, *Hajdu* Imre, *Bélafi* János, *Zilay* Árpád 6—600 K, *Schmidt* József, *Vacsák* Mátyás, *Hollerbach* Fülöp, *Boskovits* István, *Kossa* János 1—1000 K, *Fillinger* Jenő, *Moser* Frigyes 2—2000 K, *Kubanek* Venczel, *Rogg* Mihály 3—3000 K nyugdijigénynyel. **Szegeden:** *Bakos* Imre, *Ujhegyi* József

6—600 K, *Bauer* Mór, *Bill* Ferencz, *Bill* György, *Toka* Ferencz 1—1000 K, *Petrakovics* István, *Tatzl* Antal 1600—1600 K nyugdijjal. **Temesvárott:** *Máthé* Zsigmond, *Dostál* Albert 1—1000 K, *Varga* Rezső 2000 kor. nyugdijigénynyel. **Nyitrán:** *Poór* Ferencz, *Drozsnyik* Gábor 6—600 kor., *Gelbmann* Mihály, *Frischmann* Ödön 1—1000 kor., *Horváth* György 2000 K nyugdijja. **Pécsett:** *Szamp* Ádám, *Nagy* József 1—1000 kor., *Kulin* Henrik 2000 kor. nyugdijjal. Ezenkivül beléptek: **Indián:** *Harbach* János 600 K, *Weinmann* Lipót 1000 K. **Zimonyban:** *Hirsch* Gyula 800 K, *Newerkla* Ödön 1000 kor. **Ujvidéken:** *Süli* István 600 K, *Bognár* Papp János 1000 K. **Losonczon:** *Berzsenyi* Miklós, *Gaál* János 1—1000 kor., *Dajka* Ferencz 2000 K nyugdijigénynyel. **Miskolczon:** *Zombor* Sándor 600 korona, *Kardos* József, *Goldberger* Simon 1—1000 kor., *Lefkovits* Manó 2000 kor. nyugdijjal. **Érsekujváron:** *Peller* Róbert, *Süss* Gyula 1—1000 korona nyugdijigénynyel. *Bandl* Sándor (Trencsén) 1600 K, *Hoffmann* Adolf (Eszék) 2000 K, *Hordós* József (Zólyom) 600 K, ifj. *Czidlik* Ferencz (Garamberzencze) 4000 K, *Breiner* H. József (Hódmezővásárhely) 3000 korona, *Kneffel* Béla (Kiskúnfélegyháza) 3000 kor. nyugdijigénynyel. Mint derék, kiváló erői a magyar vendéglősiparnak, akikkel sokat nyert a nyugdij-egyesület.

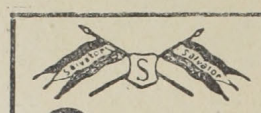
**A csillaghegyi forrásvizről.** 1852-ben a római fürdőtől északra fekvő «csillaghegy» tövében egy kellemes izü forrásra bukkantak az ottani lakosok, amely forrás vizének köszönhették az akkori cholera járvány idején e betegséggel szemben való mentésüket. A járvány véget érvén a hálás németajku közönség egy piramis alaku emlékkövet emelt a forrás fölé ezen fölirással: Gesundheitsquelle 1852. (Egészségi forrás 1852.) A forrás mintegy két év előtt egy betéttársaság, az idén pedig a Csillaghegyi forrásviz-vállalat tulajdonába ment át, amely vállalat a tudományosan megejtett vegyvizsgálatok alapján a kitünőnek minősitett forrásvizet külföldi mintára, szénsavval telitve és anélkül hozza forgalomba «Csillaghegyi forrásviz» elnevezés alatt. Dr. Szilágyi Gyula kir. keresk. és törv. hites vegyész egyet. m. tanár, Dr. Kosutány Tamás az országos kémiai intézet igazgatója, Dr. Preisz Hugó egyet. tanár az állami bakteriologiai intézet vezetője ezen forrás vizét mint teljesen bakteriom mentes ásványviznek minősitették. Központi iroda: Budapest, III., Lukács-utcza 2. szám.

**A baldóczi Deák-forrás** szolgáltatja a legjobb borvizet, nemcsak azért, mert a bor zamatát nem veszi el s rendkivül hüsitő hatásu, hanem azért is, mert erősitőleg hat a vérre és gyomorra. A közönség mindjobban kedveli ezt a kitünő ásványvizünket; ezért, valamint olcsóságánál fogva is csak a maguk hasznát gyarapitják a vendéglősök, ha a külföldi, méregdrága pancsvizek helyett a baldóczi Deák-forrást tartják és ajánlják vendégeiknek. Megrendelhetők *Szántó* Miksa tulajdonosnál, Budapest, IV., Régi posta-utcza 10.

**Első Leánykiházasitási Egyesület m. sz.** Gyermek- és életbiztositó intézet (Budapest, VI. Teréz-körut 40—42. szám. Alapittatott az 1863. évben). Ez év szeptember havában 1.503,400 K értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 1.283,000 K értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében 90,700 K 79 fill. fizettetett ki. 1906. január 1-től szeptember 30-ig bezárólag 14.549,300 K értékü biztositási ajánlat nyujtatott be és 11.774,600 K értékü uj biztositási kötvény állittatott ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 783,847 K 23 f. s az intézet fennállása ta 10.939,751 K 53 f. fizettetett ki. Ezen intézet a gyermek- és életbiztositás minden nemével foglalkozik a legolcsóbb dijtételek és legelőnyösebb feltételek mellett.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)



A **Szinye-Lipóczi Lithion-forrás**

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, hólyaghólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a **légző** és **emésztési szervek hurutainál.**

**Húgyhajtó hatásu!**

**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen*

### Nyilatkozat.

**A franczia kórház** helyiségeiben a Kristályforrás ásványvizet kipróbáltuk és kitünő asztali viznek találtuk, mely a dyspepsia különféle alakjaiban hathatós szolgálatokat teljesithet. **Dr. Mabit, Dr. Laphitzondo, Dr. F. Mollard, Dr. E. Mollard, Dr. Laure, Dr. Jasinski, Dr. Pavlovsky-Rosemberg, Dr. Perez, Dr. Pardo-Tavera.**

Sosiéte Philantropique Française du Rio de la Plata

**franczia kórház.**




Ismételten tudomásomra jutott, hogy egy közönséges csaló azon czélzattal, hogy árujának vevőket szerezzen, azon valótlan hirt terjeszti, hogy **közel egy század óta fennálló pezsgőgyáram** egy más czég tulajdonába ment át és hogy most már, az általam előállitott régi, legjobb hirnévnek örvendő

**Gentry Club**
**Gentry Club triple sec** } a budapesti országos kaszinó pezsgője
**City sec**
**Hubertus sec**

pezsgőborokat ezentul más, általa forgalomba hozandó márkák lesznek hivatva helyettesiteni.

Ezen, a legelemibb kereskedői tisztességbe ütköző üzelmekkel szemben, a t. vevőközönség becses tudomására hozom, **hogy czégemben semminemü változás be nem állott,** az más czég tulajdonába nem ment át és fent emlitett törvényesen védett márkáim csak is általam készittetnek és csak is czégem által bocsáttatnak forgalomba.

Figyelmeztetem tehát a t. vevőközönséget, hogy eme közönséges csaló, **valótlan hireszteléseinek hitelt ne adjon.**

Ha a t. vevőközönség félrevezetésére és megkárositására irányuló üzelmeit, fent nevezett netán a jövőben is folytatni merészelné: kérem őt mint tettenért csalót az illetékes rendőri hatóságnak kiszolgáltatni.

Kiváló tisztelettel

**HUBERT J. E.**

pezsgőgyá os, cs. és kir. udv. szállitó

**POZSONY.**

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lukács-utcza 2.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

**Omnibusz.** Több nyitott és csukott omnibuszkocsik, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak **eladók.** Bővebbet a tulajdonosnál;

**Budapest, VIII., Magdolna-utcza 4.**




A világhirü müncheni **Paulaner sör**

(Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul

PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.**

**a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.**

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szives-kedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.



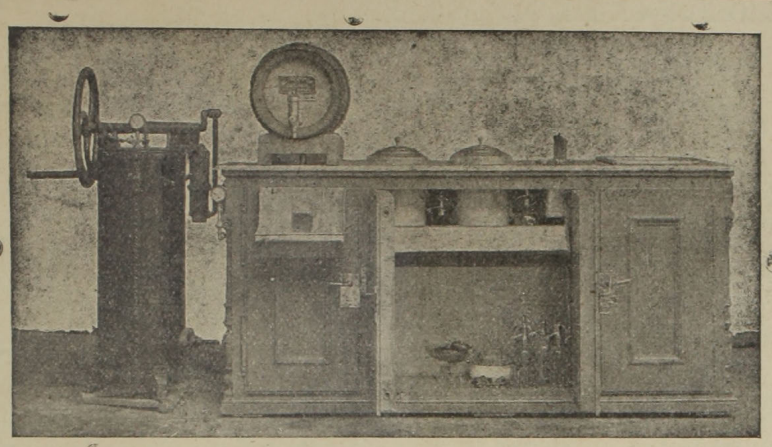

**Figyelmeztetés!** A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják.** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni.

Tisztelettel

**Prindl Nándor** vendéglős

a müncheni „Paulaner-sörfőződe" magyarországi egyedüli vezérfőképviselője

**Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**



Legujabb amerikai rendszerü

## sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

Különleges berendezések:

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

**Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.**

**Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.**

Kivánatra „Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállitunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

**Hazslinszky gyógyszerész és Társai**

szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára

**BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12.** Keleti pályaudvar mellett.

# 2500 hektoliter bor

legjobb minőségü **villányi és pécsi saját termésü ó és uj bor eladó.** A borok és az idei termés **Villányon és Pécsett** megtekinthetők. Levélczim:

## Teleki Zsigmond

szőlőbirtokos **Pécsett.**

# Eladó vendéglő.

Budapest VII-ik kerületének legélénkebb helyén egy régen fennálló, jóforgalmu vendéglő-üzlet teljes berendezésével **eladó.** Az üzlet bármikor átvehető. Bővebbet e lap kiadóhivatala nyujt.

# Eladó berendezés.

Nagyváradon a „Fekete sas“ szálló alatti kávéháznak jókarban levő összes berendezése jutányosan eladó. Bővebbet **Klein Miksa** kávéháztulajdonásnál **Nagyváradon,** (Sas-épület.)

## Vendéglő és szálloda átadás.

Egy 6000 lélekből álló **alföldi magyar községben** a főtéren lévő **szálloda és vendéglő teljesen felszerelve,** kedvező ár és fizetési feltételek mellett **átadó,** esetleg **kellő biztositék mellett kimérőnek is átadatik.** — Bővebb felvilágositást ad a kiadóhivatal.

## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint. diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fióküzletek a város minden részében

## Muraközi borok eladása.

**A csáktornyai grófi várpinczében**

**273 hektóliter bor**

1890/1904-ik évekből kerül eladásra. Ezen készlet felére nézve az ajánlatok f. évi szeptember hóban beadhatók. — Minták készséggel küldetnek. — További felvilágositás kapható **a grófi titkári hivatalnál Csáktornyán.**

**Uradalmi tisztség.**

## Eladó vendéglő és kávéház

jómenetelü nyári és téli üzlet, kaszinóval egybekötve, erős italfogyasztással, **azonnal átvehető.** — Bővebb értesitést szivességből

**Heller Vilmos Péczelen** (Pest m.)

## Sörcsarnok és étterem

elsőrangu, 20 ezer lakosu városban, 400 hektó sör és 200 hektó bor évi fogyasztással stb., jelenleg 30 huszártiszt abonense van,

**azonnal eladó.**

Szükséges tőke 8000 korona. — Czim a kiadóhivatalban.

MATTONI-FÉLE

**GIESSHÜBLER**

SAVANYU-KÚT

## Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

**BUDAPESTEN.**

**48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők a legmodernebbül berendezett**

# vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — **Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fango-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.**

## Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

**250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.**

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

**Állandó orvosi felügyelet.**

**Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton**

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

**A Szt. Margitszigeti gyógyfürdö igazgatósága.**



SIPULUSZ LAPJA

**KAKASMÁRTON**

**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

**Szerkesztőség és kiadóhivatal:**

**Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.**

Alapittatott 1858-ban.

Diszokmány Páris.

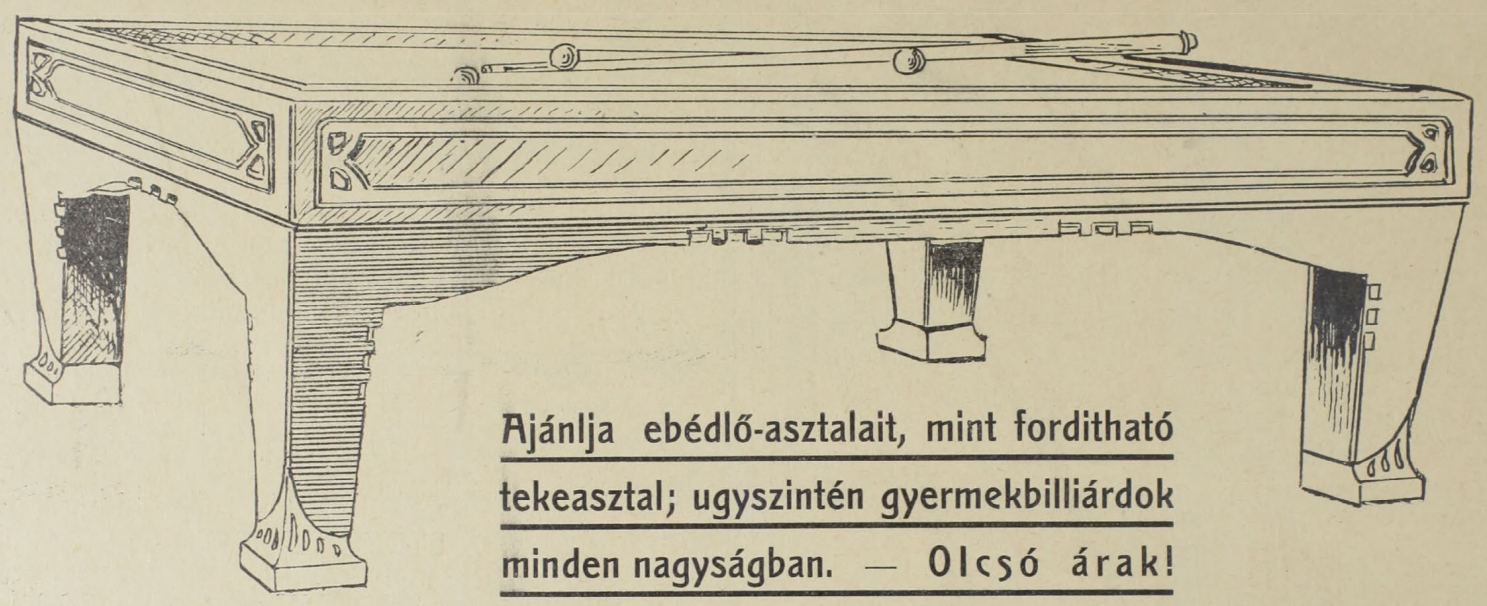
TELEFON 60—55. TELEFON 60—55.

# Tóth István

tekeasztal és műbutor gyára

— BUDAPEST —

VII., Nefelejts-utcza 12. (saját ház).



Ajánlja ebédlő-asztalait, mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermekbilliárdok minden nagyságban. — Olcsó árak!

## VENDÉGLŐ KEZELŐ

kerestetik

megfelelő óvadékkal; megkivántatik a **jó konyhavezetés**, továbbá a **magyar és román nyelv teljes értése.**

Gyermektelen egyének felvilágositásért forduljanak **CSIKY TESTVÉREK** czéghez **Topánfalva** (Torda-Aranyos-megye).

## Eladó fürdőhelyi szálloda.

Magyarország egyik elsőrangu fürdőhely legszebb pontján (a gyógytéren fekvő, **100 lakószobát magában foglaló**

**nagy szálloda**

a tulajdonos előrehaladt kora miatt, igen kedvező fizetési feltételek mellett, **szabad kézből eladó.**

Bővebbet szivességből:

VÁRADY BÉLA

divatáru üzletében

Budapest, IV. Kishid-utcza 9.

## Pályázati hirdetmény.

A **Nagykároly—somkuti h. é. vasut** csatlakozási állomásán, **Gilvácson a vasuti vendéglő** 1907. január hó 1-étől 1909. deczember hó 31-éig, vagyis **3 évre haszonbérbe adandó.**

Az 1 koronás bélyeggel felbélyegzett és „Ajánlat a gilvácsi vendéglői üzlet bérletére" felirattal ellátott boritékba zárt és a pályázó eddigi foglalkozását igazoló okmányokkal felszerelt ajánlatok **1906. október 31. déli 12 óráig** posta utján ajánlott levélben vagy személyesen a Nagykároly—somkuti h. é. vasut üzletvezetőségéhez Gilvácson benyujtandók.

Minden ajánlathoz az ajánlott bér 10%-a készpénzben csatolandó bánatpénz gyanánt.

**A vendéglő bérletére vonatkozó feltételek** a Nagykároly—somkuti h. é. vasut igazgatóságánál **Budapesten, (IV. ker., Kigyó-tér 1.)** vagy az üzletvezetőségnél Gilvácson megtekinthetők.

Az ajánlattevőkről feltételeztetik, hogy a feltételeket ismerik és magukra nézve kötelezőknek elfogadják.

A kitüzött határidőn tul beérkező, vagy bánatpénzzel el nem látott ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Minden ajánlattevő ajánlatával a pályázat eldöntéseig kötelezettségben marad. A vasuttársaság fentartja magának, hogy az ajánlatok között a felajánlott bérösszegre való tekintet nélkül szabadon választhasson, esetleg ujabb pályázatot is hirdethessen.

**Budapesten**, 1906. szeptember 18.

**A Nagykároly-somkuti h. é. vasut igazgatósága.**

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

# Kardos Ferencz

ELECTROTECHNIKUS

**Bpest, IV., Károly-körut 22.**

Telefon 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80—02

**Villamos csengők, telefonok, villamos világitás, villamos motor képviselete.**

**Viliámháritók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerü motorral.**

**Központi telepek villanyvllágitásra való berendezése.**

**Városok, falvak, intézetek, magánépületek, szállodák, fürdők, és lakások berendezése.**

**Költségvetés ingyen.**

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

# „RAPID“

**borderitő-por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

# Forditható billiárd

teljesen jókarban, kettős márványnyal, **eladó.** — Bővebbet a tulajdonosnál: **Kálmán Sándornál Mezőtúron.**

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**

BUDAPEST, V., Váczi-kőrut 32. sz.

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

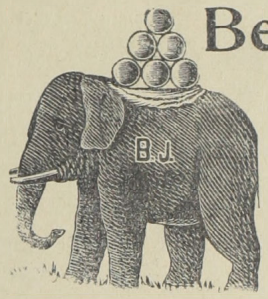
**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

# Beitz János




müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST,**

**VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

# Hokkes József és Társa

**borkereskedők**

**BUDAPEST; V., Váczi-körút 46. szám.**

**Vámonkivüli pincze: X., KŐBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.**

**TELEFON 947.**

Ajánlja nagy raktárát **magyar fajborokból,** melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek

Továbbá: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat,** ezenkivül még magyar és **franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.**

**Budapestnek a legnagyobb szenzációja!**

**ezidőszerint**

# TAKÁCS FERENCZ

**óriási üveg-, porczellán- és zománcz-edény központi áruháza**

**BUDAPEST, Baross-tér 4, (Kerepesi-ut sarkán) és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erős tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**

**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**

**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**

# !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

**Baldóczi-ásványviz.**

# BALDÓCZI „DEÁK“-FORRÁS

## a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz.

Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

## Első magyar részv. serfőzde

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

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

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

## Seifert Henrik és Fia

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

## Idei oportó siller eladó.

**Hagymássy Károly** bortermelőnél **Pakson.** Hektoja fejtve, **vasuthoz szállitva** s a hordó kölcsönadásával literje

**34 fillér.**

A bor jóságáról eladó szavatol.

**Sajt nagykereskedés.**

**JUNG PÉTER** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése.

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: **IV., Vámház-körut 12. sz.**
Fióküzlet: **VII., Garay-tér 5. szám**

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelek-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

**Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendelotére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyorsan és pontosan szállittatnak. Árjegyzék kivánatra ingyen.**

## KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás**, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 forint.** Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

## MAHUNKA IMRE

cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

**BUDAPEST**

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8.** **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

## SCHWARZ NÁNDOR

**HORDÓGYÁR FASSFABRIK**

**BUDAPEST V. VISEGRÁDI U. 46.**

· GYÁR: BUDAPESTEN · · GYÁR: ŽUPANJE (SZLAVONIÁBAN) ·



## Uj gyógymód!

**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert,** külföldön is szabadalmazott magyar találmányu

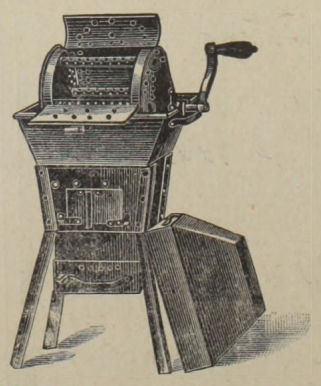
**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja,** az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Loffler Emil,** 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáulani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik,** Hársfa-fürdő, Bereg megye.



John-féle telitett gőzmosógép, mellyel a megtakaritás idő, pénz és anyagban 75%

**Árjegyzék ingyen és bérmentve.**

TELJES KONYHABERENDEZÉSEK
MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK
KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA, PINCZE GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖZÖK NAGY RAKTÁRA JUTÁNYOS ÁRAKON

**GEITTNER ÉS RAUSCH czégnél**
**BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM**





## Hirdetmény.

A cs. kir. szab. kassa-oderbergi vasut alkalmazottai fogyasztási szövetkezete Ruttka, egy **mészárszéket önkezelésben felállitani szándékozik**, mely kezeléséhez egy

**szakképzett gondnokra**

van szüksége. Ezen állásra pályázók szíveskedjenek ajánlatukat az alulirt igazgatóság czimére küldeni.

**A cs. kir. szab. kassa-oderbergi vasut alkalmazottai**
**Fogyasztási szövetkezete**
**Ruttkán.**


**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

**AJÁNL**: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** Budapest
Városi iroda: VIII., József-utcza 36.
és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

**Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla máraziusi- és bak-sörét,**

**Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsókban.** Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab. retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, **görög- és sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü
# Bodega de Santa Maria
## Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai,** valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

**Vigyázat!** Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

# A Budapesti légszeszgyárak
## felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

## Kézdivásárhely város tanácsától.

Sz. 3582—1906.

# HIRDETMÉNY.

**Kézdivásárhely város tanácsa** közhirré teszi, hogy a **város tulajdonát képező**

**VIGADÓT**

**1907. április 24-től kezdődő 6 egymásutáni évre 1906. év október 20-án d. e. 9 órakor** tartandó **nyilvános árverésen** a tanácsházánál **bérbe adja.**

Ezen vendéglőhöz tartozik a földszinten **1 nagyobb, 1 kisebb étterem, 1 kávéház és 8 vendégszoba** és az emeleten a főtérre nyiló homlokzaton **5 vendégszoba.**

Az emeleten van még egy **állandó szinpaddal ellátott nagy diszterem,** mely azonban **nem fog bérbeadatni.**

A vendéglőhöz jár egy nagy istálló, mosóház, téli tekéző helyiség, jégverem, több pincze, padlás s minden egyéb szükséges mellékhelyiség s ezenkivül van ugyanezen épületben, egy a főtérre nyiló **földszinti bolthelyiség is, mely szintén a bérleményhez tartozik, melyet bérlő esetleg bérbe adhat.** Ezen bolthelyiségben jelenleg egy kész ruhakereskedés van.

**Kikiáltási ár 6000 korona.** Ennek 10%-a bánatpénzül az árverés előtt készpénzben vagy óvadékképes papirokban leteendő.

**Irásbeli ajánlatokat is elfogadunk,** de azért az árverés mindenesetre meg fog tartatni.

A városi tanács fentartja magának a jogot, hogy az igért árakra való tekintet nélkül az árverezők között szabadon választhasson.

Az árverésre vonatkozó egyéb feltételek a tanácsnál megtekinthetők.

Kézdivásárhelytt, 1906. szeptember 22-én.

A városi tanács nevében: **Dr. Török Andor,** polgármester.


HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

szénsavat

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

# Jégvermek és hütőtelepek

vendéglősök, mészárosok, sörraktárak, tejgazdaságok és csarnokok stb. részére **külső meleg ellen** leghatásosabban

**szabadalmazott parafa-kőlemezekkel**

lesznek szigetelve. ✱ Kitünő bizonyitványok számos kivitelről. Átépitések és reconstruálások alkalmával kérjen részletes árjegyzéket ♣ ♣ ♣ és költségvetést a ♣ ♣ ♣

**Szabadalmazott**

## Parafakőgyár részv.-társaságtól

**Budapest, VIII., József-körut 2.**

Legkisebb jég és üzemerő-szükséglet, tehát a legolcsóbb üzemfenntartás.

---

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

**(BUDAPEST).**

---

# BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

**BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).**

**Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

---

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

---

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Alapittatott: 1880. | Telefon 59—06. Sürgönycim: Bienol Budapest | Alapittatott: 1880.

**Nélkülözhetetlen Hungária-étzsir** minden vendéglőben, szállodában, intézetekben, stb. stb.

**Bien-féle Margarin-vaj** teljesen pótolja a legfinomabb disznózsirt.

**„Bienol" kókusz-zsir** teljesen megfelel a finom teavajnak.

friss kókuszdióból készült valódi növényzsir.

**Legelső ki üntetések. Nagy kiadósság és tartósság.**

A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodaiban, intézetekben és kórházakban állandó alkalmazásban. — Próbaképpen rendeljünk egy postacsomagot.

**BIEN SÁMUEL** tápszermüvek BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.

## Modern asztalos és kárpitos BUTOROK

**saját készitmény** óriási választékban kaphatók

FÁY ANTAL-nál, butorgyári raktár

Telefon 44—71 Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

## Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort** —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;

**szamorodni bort:** 1.—, 1.20, 1.50, 2 és 6 korona;

**aszu:** 4.—, 5.— és 8 korona.

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

Szt.-margitszigeti

## üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

**császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.**

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 20. szám. Budapest, 1906. október 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Az igazságtalan illetékkivetés ellen.

**(Rendkivül hasznos javaslat az ipartársulatban.)**

Az összes vendéglősök, kávések és italmérők *nagy és meleg örömmel* fogják olvasni az alábbi javaslatot, amely egy felette *nagy sérelmüket* óhajtja orvosolni.

*Farkas* István, egy derék, kiváló tudásu lelkes ember, akinek az állami italmérési törvény a kis ujjában van s az e téren előforduló visszaélések minden csinját-binját ismeri, aki a vendéglősök lelkes pártfogója, javaslatot adott be az ipartársulathoz, hogy *mint lehetne orvosolni az illetékkivetés körül előforduló számtalan égbekiáltó igazságtalanságokat.*

Olvassa el mindenki e javaslatot. Nagyon sok érdekes és megszivlelendő adat van benne fölsorolva.

Kimutatja *Farkas* István, hogy pl. a fővárosban, ahány a kerület, annyiféle az eljárás a kivetés körül.

A lipótvárosi italmérők pl. teljesen el voltak zárva éveken át attól, hogy törvényadta joguknál fogva az igazságtalan kivetés ellen észrevételeiket megtehették volna s igy az illeték teljesen egyoldaluan és igazságtalanul rovatott ki rájuk.

Az évi üzleti forgalom megállapitásánál minden előljáróság más és más eljárást követ, némelyik olyat, hogy szinte megbotránkoztatóan képtelen ez az eljárás.

Csupán a IX. kerületi előljáróság képez dicséretes kivételt. Ez az előljáróság a legtökéletesebb módszert hozta be, hogy *az italmérőnek alkalma legyen az igazságtalan adatok ellen felszólalni s a jogtalan kivetés ellen orvoslást találni.*

*Farkas* István bemutatja ezt a módszert is, amint az alább olvasható.



Weigand József
(Szövege a 4-ik oldalon.)

A javaslat fölszólitja az ipartársulatot, hogy vesse magát közbe, az italmérők védelmére, egyöntetü igazságos eljárás követésére.

Megindokolja, hogy ebből más haszna is volna az ipartársulatnak, amennyiben a vendéglősök látva, hogy mily hasznos munkát végez az érdekükben, tetemes tagokkal gyarapodna.

Javasolja, hogy vigyék ki a polgármester utján, hogy az illetékkivetésnél az előljárók is hallgassanak meg az ipartársulat kebeléből kiküldendő szakértőket, mert fölhozza példaképpen, hogy volt egy kávéház, amelynek illetékét 1120 koronában állapitották meg, noha az egy vendéglővel volt összekapcsolva, éjjel 12 órakor zárult, bort soha nem mért, alig egy-két hekto szeszforgalma volt s csak a szakértőkből álló felszólamlási bizottságnak köszönhette, hogy az 1120 korona illetéket 80 koronára szállitotta le.

A javaslatot mindenesetre nemcsak megszivlelni, de meg kell valósitania az ipartársulatnak, még pedig minél hamarabb, mert ha már meg volna is, akkor is késő volna.

Ime a rendkivül érdekes és düvös javaslat egész terjedelmében:

Tekintetes Ipartársulat!

Bizonyára tudni méltóztatik, hogy az állami italmérési jövedékről alkotott 1899. évi XXV. t.-cz. a hatályon kivül helyezett előbbi jövedéki törvény által alkalmazott illetékkivető bizottságok intézményét eltörölvén, azok helyett az önkormányzati joggal biró községek előljáróságának az illeték megállapitásának előkészitése körül bizonyos szerepet juttatott.

A törvény 17. §-a szerint ugyanis az egyes üzleteket a községi előljáróság meghallgatása után s az illetékes pénzügyőri biztos javaslata alapján a pénzügyigazgatóság sorozza a 16. §-ban megállapitott osztályok valamelyikébe.

Az illeték igazságos és arányos megállapitása és igy a helyes osztálybasorozás szem-

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).
Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.
Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819'

pontjából — miként azt a végrehajtás tárgyában kiadott pénzügyminiszteri utasitás maga is kiemeli — kiváló fontossággal bir, hogy az egyes üzletek italforgalma a lehető pontossággal megállapittassék.

E végből ugyanezen utasitás elrendeli, hogy a pénzügyőri biztosságok a három évi kivetési időszakot megelőző év junius 30-áig gyüjtött egész évi forgalmi adatok összeirási jegyzékét 8 napig terjedő közszemlére való kitétel, az érdekeltek értesitése és az osztálybasorozásra vonatkozó saját véleményük közlése végett az elöljáróságokhoz áttenni kötelesek. Ezen kötelességüket a székesfőváros területén működő pénzügyőri biztosok a pénzügyminiszterium által Budapest területére külön engedélyezett határidőben pontosan teljesitik, ugy nemkülönben a kerületi előljárók is, amennyiben a hozzájuk beérkezett ezen jegyzékeket közszemlére kiteszik.

Ámde a kerületi előljárók, kik pedig amint tudjuk, minden hónapban tartanak közös értekezletet, tehát módjukban lett volna ezen több ezer családot érdeklő felette fontos ügyben bizonyos egyöntetü eljárásban megállapodásra jutni, a közszemlére való kitétel és a meghirdetés körül csaknem mindannyian egymástól eltérő eljárást követnek.

Igy, miként azt most, midőn a reánk következő időszakra terjedő előmunkálatokról van szó, tapasztaltam, az V. kerületi előljáróság anélkül, hogy utczákon kiragasztott hirdetmények vagy meghivás utján hivta volna fel az italmérők figyelmét a közszemlére kitett összeirási jegyzék megtekintésére, elégnek találta, ha a nagyterjedelmü füzetet az előljárósági épület bejáratánál kifüggesztett hirdetési táblába helyezi el, mely tábla azonban sodronyhálózattal lévén ellátva és kulcscsal lezárva, még ha tudta volna is valaki, hogy a jegyzék ott rejtőzik, azt meg nem tekinthette s ellene észrevételeit az adott 8 nap alatt be nem terjeszthette.

Ezen kerület területén lakó italmérők tehát évek óta el voltak zárva attól, hogy az üzletükre vonatkozó italforgalmi adatokat megtekinthették s azokra észrevételeiket megtehették volna, minek következtében az osztálybasorozásra hivatott pénzügyigazgatóság a pénzügyőri biztos által hozzája felterjesztett és saját javaslatával ellátott jegyzék záradékolásából meggyőződvén arról, hogy az adatok ellen senki észrevételt be nem adott, az illetéket ezen egyoldalu és mindenesetre felületes munkálat alapján vetette ki.

Ezen visszás és az italmérőkre felettében sérelmes eljárásra nagyságos Gundel János ipartársulati elnök urat figyelmeztetvén, szokott buzgósággal azonnal sietett az emlitett előljárósághoz, ahol is sikerült kieszközölnie, hogy a már záradékkal ellátott és aláirt jegyzék 8 napon át az irodavezető hivatalos helyiségében közszemlére ujra kitétetett s erről az összes italmérők kézbesitett felhivásban értesittettek.

A IV. kerületi előljáróság hasonlókép a kapu alján levő hirdetménytáblába zárva tette közszemlére a jegyzéket, de hirdetményeket éppen ugy nem bocsátott ki, mint az előbbi, hanem azt megtette, hogy midőn a kapu alól a jegyzék hozzája visszakerült, sokakat behivott és élőszóval közölte velük az üzletükre vonatkozó italforgalmi adatokat.

Ezen eljárás sem mondható helyesnek, mivel számosan nem voltak a kitételről értesülve.

A III., VIII. és X. kerületekben utczákon kiragasztott hirdetmények utján lettek figyelmeztetve az italmérők a szükséges tudnivalókról.

A meghirdetés ezen módja azonban még sem oly biztos, mert az idő rövidsége és az illetők más elfoglaltsága miatt a hirdetmény többek figyelmét kikerülheti.

Az I., II., VI. és VII. kerületi előljáróságok minden egyes italmérőt kézbesitett határozat vagy kézbesitett végzéssel hivják fel, hogy a 8 napon át kitett jegyzéket az előljárósági épület melyik helyiségében s mely időben szemlélhetik meg.

Ez már sokkal helyesebb módja ezen ügy kezelésének, mint az előbbiek.

De a legteljesebb elismeréssel és köszönettel mégis a IX. kerületi előljáróságnak tartozunk, mely előljáróság felismerve az ügy egyesekre kiható nagy fontosságát, követésre méltó példát adott többi tiszteletreméltó társainak is a követendő eljárásra nézve.

Ezen előljáróság ugyanis, amint azt a többiekkel együtt ide mellékelt «Értesitő» mutatja, (Lásd alább a közlemény után. Szerk.) kinyomatott és házhoz kézbesitett «Értesités»-ben tudatta miként már ez előtt, ugy most is az italmérőkkel mindazt, amit tudniok kell s közli egyszersmind az italforgalmi adatokat is.

Az ügy ilyetén módon való kezelése mellett az italmérők idejében értesülvén az őket érdeklő italforgalmi adatokról, meg vannak kimélve attól, hogy, különösen távolabb eső helyekről az előljáróságokhoz fáradozzanak, hanem ha nincsenek megelégedve, bélyegmentes kérvénybe foglalt észrevételeiket a nélkül, hogy munkakörükből távozniok kellene, egyszerüen posta utján is beküldhetik.

A fentebb elmondottakból világosan kitünik, hogy ezen fontos ügy kezelése körül az annyira kivánatos és czélravezető egyöntetü eljárás, daczára annak, hogy Budapest, habár 10 kerülete van is, mégis csak egy város és hogy a törvény már 6 évvel ezelőtt életbe lépett, még mindig hiányzik.

Amiért is, hogy ezen visszás állapotnak vége vettessék, helyénvalónak tartanám, ha a tekintetes Ipartársulat felkérni méltóztatnék a polgármester urat: hatna oda az összes kerületi előljáróságoknál, hogy az italforgalmi adatokról az italmérőket ugy a három évi időszakra, valamint az időközben keletkezett üzletekre nézve is mindig a IX. kerületi előljáróság által használt mintaszerü «Értesités»-sel értesitsék.

Hiszem, hogy sem a polgármester, sem az előljáró urak nem fognak mereven elzárkózni ezen kérelem teljesitése elől; mert hiszen mindannyian nagyon jól tudják, hogy a főváros italméréssel foglalkozó hasznos polgárai, adófizetésük és a község iránti más egyéb kötelezettségük teljesitése által nagyon is rászolgálnak arra, hogy őket a kerületi előljáróságok ezen csekély kedvezményben részesitsék.

Felkérendő volna továbbá a polgármester ur annak kieszközlésére is, hogy az italforgalmi adatok közszemlére való kitételéről — ha ugyan eddig meg nem történt — ne csupán az italmérőket, hanem a tekintetes Ipartársulatot is mindenkor értesitsék, hogy — ha ezen jogával élni kiván — észrevételeit szükség esetén az ipartársulat is megtehesse.

Nem volna helyes, ha a tekintetes Ipartársulat a törvényben és a végrehajtás tárgyában kiadott utasitásban biztositott jogával élni nem kivánna; sőt nagyon is kivánatos, hogy ezen ugy egyesekre, valamint magára az Ipartársulatra is oly fontos jog gyakorlásában közömbös magatartást ne tanusitson, mert ezen jog gyakorlása által az üzletek osztálybasorozásának véleményezésénél az előljáróságok és pénzügyőri biztosságok körében, sőt még a pénzügyigazgatóságnál is bizonyos befolyást nyer, hatásköre és tevékenységének tere némileg kibővül, tekintélyét emeli, a társulati tagoknak esetleg hasznos szolgálatot is tehet.

Nem sikerült teljesen kideritenem azt, hogy az előljáróságok mily eljárást követnek az egyes üzletek osztálybasorozásának véleményezése körül, vagyis, midőn a már 8 napon át közszemlére kitéve volt összeirási jegyzék hozzájuk visszakerül, egymaguk végzik az osztálybasorozás véleményezését, vagy pedig mások meghallgatásával állapodnak meg? Több előljáróságnál hallottam azonban, hogy ezen müveletet többnyire maguk az előljárók vagy helyetteseik a tanácsjegyző urak végzik.

Hát ha ez valóban igy van, akkor ezt sem lehet helyes eljárásnak mondani, mert hiszen a főváros egyes kerületei nem megyei községek, melyekben csak néhány korcsma van és amelyeknek italforgalmát az azokat látogató községi előljárók saját tapasztalatukból nagyon jól ismerik, az osztálybasorozás müveletét tehát könnyen véleményezhetik, hanem nagy területeken fekszenek, melyeken rengetegen foglalkoznak italméréssel, de amelyeket előkelő társadalmi és hivatali állásuknál fogva a kerületi előljárók és helyetteseik a tanácsjegyzők soha meg nem látogatnak, tudvalevő ez ügyben tehát teljesen tájékozatlanok s egymagukra hagyatva alapos véleményezést nem is adhatnak.

Szerény véleményem szerint az egyedüli czélravezető mód az volna és ez bár nem ugyanazon hatáskörrel, de némileg mégis pótolná a kivető bizottságokat, melyekben tudvalevőleg szakértők is foglaltak helyet, ha sikerülne ugyancsak a polgármester utján kivinni azt, hogy a kerületi előljárók az ipartársulat által minden kerületre külön kiküldött és ott lakó 2—3 szakértő ipartársulati tagból alakitanának saját elnökletük alatt egy bizottságot, s ezek meghallgatásával véleményeznék az osztálybasorozást.

Hogy mennyire szükség volna a szakértők közreműködésére, azt beigazolja a következő eset:

1900-ban, Budapest egyik legelőkelőbb szállóda tulajdonosa szállóbeli kisterjedelmü kávéházára a pénzügyőri biztosság nem kevesebb mint 400 hektó bort, 1000 hektó sört, és egy regement pálinkát irt elő.

„Asbestoid“ A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**

**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.

**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ⚜ ⚜ ⚜ Kizárólagos főraktára : **PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.** Telefon 40—97. ⚜ ⚜ ⚜ Kapható mindenütt. ⚜ ⚜ ⚜ Telefon 40—97

Az ezen képtelenség ellen beadott kérvényben felkérve volt alapos indokolással a kerületi elöljáróság, hogy amennyiben ezen, csupán művelt uriemberek által látogatott kis kávéház közvetlenül a vendéglő italmérő helyiségének és éttermeinek szomszédságában fekszik és este 12 órakor már zárva van, ennélfogva az egész évi italforgalmat nem lehet 3 hektó sörnél, 2 hektó pálinkánál és 2 hektó likőrfélénél többre becsülni, megjegyezvén, hogy bort egy csöppet sem mér, ezen mesés italforgalmat tehát a minimumra leszállitani szivesked jék: nem ért semmit. Több mint bizonyos, hogy ezen kérvényt senki el sem olvasta s e miatt a jegyzék épp ugy ment vissza a pénzügyőri biztossághoz, ahogy jött, minek következtében a biztosság javaslata alapján a pénzügyigazgatóság ezen üzletet a II./1. osztályba sorozta s italmérési illetékét a legmagasabb tételben vagyis 1120 koronában állapitotta meg, mely összeget azután a többnyire szakértőkből állott felszólamlási bizottság 80 koronára szállitotta le.

Csakis ez uton vélném elérhetőnek, hogy az egyes üzletek italforgalma más hason-üzletek terjedelme és forgalmához viszonyitva a lehető pontossággal megállapittassék és igy a helyes osztálybasorozás véleményezése alapján az italmérési illetékek igazságosan és arányosan kivethetők legyenek.

Meg vagyok győződve, hogy ha jelen szerény javaslatomat a tekintetes Ipartársulat ugy a saját, valamint a társulati tagok jól felfogott érdekében elfogadni méltóztatik és egy küldöttség által sikerült elérni azt,, ami ezen javaslat czélja, hogy t. i. az italforgalmi adatok közszemlére való kitételénél és közhirrétételénél a kerületi elöljáróságok egyöntetü eljárást kövessenek, az ipartársulatot a közszemlére való kitételről mindenkor értesitsék és ha a bizottságok megalakitásának eszméje a hatóságok által is elfogadtatik s mindezekről az italméréssel foglalkozók nagy sokasága ugy a szaklapokból, valamint a napilapokból is értesül:

bizton remélhető, hogy a társulat kötelékébe belépő tagok száma tetemesen emelkedni fog.

Hazafias üdvözlettel és tisztelettel a tekintetes Ipartársulat kész szolgája

*Farkas István.*

A IX. kerületi elöljáróság, mint az a javaslatban olvasható, a következő nyomtatvány szétküldésével könnyiti meg az italmérőknek a helyzetét:

ÉRTESITÉS.

Értesittetik, hogy a IX. ker. m. kir. pénzügyőri bizottság a IX. kerületben lévő összes korlátlan, korlátolt italmérők és kismértékbeni italárusok által a jövő 1906., 1907. és 1908. évekre fizetendő italmérési illeték kivetése alapjául szolgáló «Összeirási jegyzék»-ben az Ön évi üzletforgalma a következőkép van felvéve a 180. tétel alatt:

130 hektoliter bor,
4 „ bormust,
„ gyümölcsbor,
195 „ sör,
„ közöns. pálinka 30 fokig,
4 „ pálinka, 30—50 fokkal,
„ (különleges pálinka 30 fokon alul is)
„ fok-szesz (pálinka 50 fokon felül).
1 „ likőrök és más édesitett, égetett s szeszes folyadékok.

Amennyiben az itt feltüntetett adatok ellen észrevételei volnának, ugy észrevételeit irásban jelen értesités kézbesitésétől számitott 8 nap alatt, ezen ker. elöljáróságnál nyujtsa be.

Az irásban benyujtandó észrevételek bélyegmentesek.

A fentebb emlitett összeirási jegyzék ezen ker. elöljáróságnál 8 napon át közszemlére ki van téve és az délelőtt 11 és 12 óra között bárki által betekinthető ezen ker. elöljáróság Bakáts-tér 14., II. emelet, 4. ajtószám alatti helyiségben.

Budapest, 1905. évi november hó 15-én.

Ezen eljárás behozatalával tényleg meg volna oldva egy nagyon akuttá vált kérdés és melegen üdvözöljük a derék javaslattevőt, kivánva mielőbb teljes sikert nemes törekvéséhez!

## A magyar szakácsok.

A magyar szakácstestület előtt méltán emelhet mindenki kalapot.

Kevés testület van, melynek tagjai annyi képzettséggel, tudással, ambicióval, erős akarattal és jóformán teljesen csendben olyan eredményeket tudtak volna felmutatni a haladás és müvelődés terén, mint ők.

A testületi élet és az összetartás szelleme is meg van bennük.

Csak nemrég, alig két éve alakult meg egész csendben a *„Magyar Szakácsok Köre“* és ma már mint tekintélyes testület fungál.

A kör szép estélyeket, tudományos fölolvasásokat rendez, a budapesti szakácsok ilyenkor együtt vannak és itt is, ott is felcsillan egy-egy kiváló elme, egy-egy képzett lélek közülök.

Van köztük elég olyan, aki nemcsak lelkében és tudásában nemes, hanem származásában is ősi uri ivadék s igy ez a testület a legintelligensebbnek mondható.

A kört tollforgató irodalmi emberek vezetik, a testületi életet képzett, végzett emberek ápolják.

Nemrég is több iró-szakács értékes történeti értekezéssel lepte meg a szakirodalmat s a testületi élet melegségére vall az is, hogy a vendéglősipar küzdő vezérférfiait azzal tisztelték meg, hogy tiszteletbeli tagokká avatták.

Igy fejlődnek, haladnak előre a szakácsok.

Erősen hisszük, hogy megmaradnak megkezdett utjaikon, mely már is szép eredményeket biztositott nekik.

Szeressék egymást, ápolják a meleg testületi életet, a tudományokat, müvészetük kultiválását.

Maradjanak meg a nemzeti zászló és a magyar föld szeretete mellett.

A kör legutóbb igen üdvös határozatot hozott. Elhatározta, hogy dijtalanul fogja az állásközvetitést teljesiteni. Igy ki fognak szabadulni az ügynökök karjaiból.

Az a fő itt, hogy teljes egyetértéssel vigyék keresztül ez üdvös eszmét.

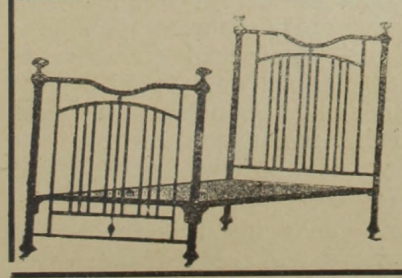
Vegyék elő az ő hagyományos, szép, egyetértésüket és kötelezzék magukat mindannyian, hogy állásközvetités dolgában *csak a körhöz fordulnak*. Azonban erre nézve az összes hazai szakácsságnak becsületbelileg kötelező nyilatkozatot kell együttesen tennie, mert máskép nem érnek czélt.

Határozzák el férfiasan és egyetemesen, hogy a körön kivül közvetitést nem ismernek, nem fogadnak el, az ügynököket minden tolakodásukkal elutasitják. Nem kell ehhez más, mint összetartás.

Ez pedig nálunk megvan.

A fiatal generáczió is csatlakozzék ehhez a szép mozgalomhoz, vigye be tudását, erejét a szép, egyetértő testületi életbe.

A kezdeményezőknek pedig ajánljuk, folytassák továbbra is a megkezdett munkát. A szakácsok látogassák tömegesen a kört és képezzék magukat tudományos felolvasások által elsőrendü testületté a hazában.



**Szállodások figyelmébe!**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

IX., Liliom-utcza 8. sz (saját házban.)

**BRUCK J. HENRIK**
**vas- és rézbutor-gyára**
BUDAPEST

Minta raktár: VI, Andrássy-ut 32. sz.

A ki igazán jó és izletes **szalámit** akar venni, az kérjen **Herz** szalámit! Ezen legjobb hirnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű husból készül. Csak az a **valódi** Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár **védjegye**: felvágott majdnem látható, amire ugy a rudakban, mint mint a állapotban való bevásárlásnal ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, füszer- és hentesüzletben. **Herz Ármin Fiai, Budapest** IX. ker., Soroksári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

## Weigand József.

*(Mai képünkhöz.)*

Egy képzett, kiváló vendéglős szaktársunk arczképét mutatjuk be olvasóinknak, aki még nemrégiben is Ő fensége néhai József kir. főherczeg kitüntetett gondnoka volt az alcsuthi udvarnál, egész annak föloszlásáig.

Weigand József, a Nádor-utcza 13. sz. alatti vendéglő uj tulajdonosa, melyet napokkal ezelőtt vett csak kezelésbe.

A Weigand-család, százados vendéglős család.

Atyja Weigand István immár 25 éve vezeti a tétényi tiszti étkezdét, melyet 70.000 korona költséggel maga épitett föl kitünő izléssel és néhai József főherczegnek 35 éven át kinevezett cs. és kir. udvari hentese volt.

Weigand József 1877. márczius 2-ikán Tabajdon, Fehérmegyében született. Ugy atyja, mint művelt lelkü édesanyja, született Kiss Erzsébet urasszony, a leggondosabb nevelésben részesitették.

Középiskoláit és az állami felső épitő ipariskolát Budapesten végezte kitünő sikerrel.

Mint müépitész sok kiváló monumentális mű épitésében részt vett. Hét évig volt a hires Schubert és Hikisch műépitész czégnél, továbbá Czigler műegyetemi tanárnál és Mann József épitőmesternél.

Atyjának tétényi katonai lövöldéjét is ő épitette. Soká vezette édesatyja oldala mellett a tiszti éttermet s az üzleti gyakorlatba testvéröcscseit is bevezette.

Innen ment 1902-ben József kir. főherczeg alcsuthi udvarába, ahol 1905-ig mint udvari gondnok működött. A főherczeg magas kitüntetésével jutalmazta hű és érdemdus munkásságát.

Az alcsuthi udvar föloszlattatván, mint a legkitünőbb bizonyitványt nyert udvari tisztviselő távozott és jutott arra a gondolatra, hogy megvalósitja kedvencz eszméjét és vendéglőt nyit.

1905. január 21-én oltárhoz vezette Czeiner Mária urhölgyet, Czeiner köztisztelt és tekintélyes nagyiparos leányát, aki rendkivül művelt lelkü, szeretetreméltó nőnek és kiváló gazdasszonynak bizonyult.

Weigand József most bájos nejével megvette a Nádor-utczai vendéglőt és vele a magyar vendéglős-ipar egy kiváló, képzett és jeles taggal szaporodott.

A pompás konyha, melyet Weigandné urasszony személyesen vezet és igy rendkivül népszerüvé fog csakhamar válni a Lipótvárosban, érdekes speczialitással kedveskedik a vendégeknek.

Hetenkint kétszer, minden szerdán és szombaton disznó-tor van a vendéglőben, alcsuti mintára. A boldogult főherczeg ugyanis nagyon szerette ezeket a disznó-torokat s Weigand József teljesen ugy állitja elő, mint ahogy 35 éven át készitették azt az alcsuthi udvarnál.

A közönségre nagy szerencse, hogy egy ilyen vendéglős otthonát keresheti föl és mi is büszkék lehetünk, hogy iparunk egy ilyen érdemes taggal gyarapodott.

---

## A budapesti pinczéregylet memoranduma.

### A miskolczi kongresszus szine előtt.

(Folytatás.)

Ezekben körvonalazván jogos és méltányos kivánságainkat, meg vagyunk róla győződve, hogy a tekintetes czim, épp oly jóakarólag fogja eme kérelmeinket elbirálni, mint amily mértékben mi a vendéglősök érdekeit szem előtt tartottuk, sérelmeink egybeállitásánál. Kérjük a t. czimet, fontolja meg jól, hogy kérelmeink nem involválnak hatalmi tulkapást vagy tultengést. Mi csak azt kérjük, ami nemcsak a pinczérekre, de a vendéglősökre is előnyös. És mivel a dolog igy áll, bizva-bizunk a tekintetes főnöki kar jóindulatában s erős a hitünk, hogy iparunk javára és felvirágoztatására, kérelmeinket teljesiteni fogja.

Kik egyébiránt vagyunk a t. Czimnek készséges tisztelői.

A szövetség közgyülésén a memorandumot Gundel János kisérte először a következő megjegyzésekkel:

Tisztelt közgyülés! Jól tudjuk mindnyájan, hogy a közvetitőknek a kizsákmányolása és visszaélése, amelynek napról-napra tanui lehetünk, türhetetlen. Sokkal czélszerübb volna tehát, ha egy olyan intézmény volna létesithető, amelynek utján a közvetitést céltudatosan eszközölni lehet. Ez rendkivül fontos volna, bár azt hiszem, hogy ezeket a közvetitőket nem lehet közösen mellőzni. Jól tudjuk, hogy tavaszkor, amikor kezd a nap sütni és a személyzet már a fürdőkre és a nyári helyekre gondol, akkor bizony oda kell fordulni az embernek, ahol alkalmazottat találhat és szerezhet. Hiszen ily körülmények között, ha kategorice azt mondanánk ki, hogy alkalmazottért csak a pinczérek szakegyesületéhez lehet fordulni, bizony meg volnánk akadva.

Hát az a kérdés egy nagy tengeri kigyó, megoldása évek óta huzódik és ki tudja, mikor leszünk vele készen. Nagyon lényeges és kivánatos volna, hogy a kérdést mielőbb és minél gyorsabban rendezzük. Azért én szivből és melegen ajánlom, hogy még mielőtt a végleges megoldás bekövetkezik, támogassuk teljes odaadással a pinczérek közvetitő intézetét. Igy talán közös érdeket szolgálunk és a czélt is hamarabb érhetjük el. Nem titkolhatom azonban, hogy vannak bizonyos aggodalmaim. Aggodalmaim vannak azért, mert a mai szocziálisztikus mozgalmu világban olyan jelenségek ötlenek szemünkbe, a melyeknek következményeit előre kiszámitani nem lehet és bizony nem tudjuk, hogy az ilyen mozgalmak hova czéloznak, hova vezetnek. Én azt mindenesetre kárhozatosnak tartanám, ha az ilyen közvetitő intézetek szocziális kérdések megoldásába mennének és működésük olyan irányban mozogna, mint a kávéssegédek elhelyező intézetéé, ahol parancsolólag kimondják annak az alkalmazottnak, aki közvetitésért hozzájuk fordul, hogy ennyit és ennyit kell követelned. Az ilyen intézmény aztán a legnagyobb terrorizmust fejti ki, elmennek a főnökökhöz és az alkalmazottak nevében, akik még szerződtetve sincsenek, követelményeket állitanak fel és bojkottal fenyegetnek. Nagyon félek, hogy a pinczérek is ilyen kizárólagos közvetitési intézettel ide törekszenek. Ennek daczára ugy az én törekvésem, mint az országos szövetség igazgatóságának törekvése, egybehangzóan a budapesti ipartestület törekvésével oda irányul, hogy a pinczérekkel egyetértésben olyan módot találhassanak a helyközvetités kérdésének rendezésére, amely mód aztán főnököt és alkalmazottat egyaránt kielégitheti. Igy békés uton inkább lehet czélt megvalósitani, mint örökös harczok árán. Hiszen a pinczérek is arra törekszenek, amit mi akarunk. Nekik is be kell látniok, hogy nem mindig lesznek alkalmazottak és az ő törekvésük is az, hogy főnökök legyenek. Be kell látniok, hogy ami nekem ma tetszene, holnap, ha vendéglős leszek, nem fog tetszeni. Ezzel is kell a pinczérnek számolni. Mindezekről különben bővebben fogunk szólani akkor, amikor előterjesztjük a budapesti pinczérek egyesületének a memorandumát, amelyet ugy a budapesti ipartestülethez, mint az országos szövetség közgyüléséhez beküldtek.

Az inditványok előterjesztése után azután tárgyalták a memzorandumot és Gundel János elnök azt a következő szavak kiséretében terjesztette elő:

Tisztelt közgyülés! A budapesti Pinczéregylet egy memorandumot intézett a vendéglősök Országos Szövetségének közgyüléséhez. Ez nagyon fontos tárgy és szükségesnek tartom, hogy a pinczéregyesület memorandumát nagy figyelemmel kisérjük és lehetőleg olyan határozatot hozzunk annak tárgyában, hogy az a jó egyetértés, amely eddig uralkodott a budapesti ipartársulat és a budapesti pinczéregylet között, fentartassék és a jövőben se legyen koczkáztatva.

Ez a memorandum olyan kivánságokat tartalmaz, amelyekből jó egyik-másik dolgot elfogadni; sok lesz olyan is, ami egy kicsit aggályos, de azért megfontolás tárgyává kell tenni; mindenesetre azonban a legmesszebbmenő méltánylással és jóakarattal kell e memorandumot tárgyalnunk. Mindenek előtt méltóztassanak meghallgatni a memorandumot, amelyet fontosságánál fogva teljes szószerinti szövegében fog felolvasni dr. Solti Ödön ügyész ur. (Felkiáltások Már elmult egy óra! A lényeget kérjük! Zaj. Elnök csenget.)

Elnök: Kérem tessék nyugodtan meghallgatni, mert ezt egész terjedelmében fel kell olvasnunk. (Felkiálltások: Tárgyalta már az ipartestület.) Nem tárgyalta! De a kettő egymástól külön áll. (Folytonos felkiáltások.) Halljuk a memorandum lényegét! (Nagy zaj.)

Elnök: Kérem az urakat, hallgassák meg nyugodtan ezt a memorandumot, mert ez a legelemibb kötelességünk és majd azután határozunk afelett, hogy belebocsátkozzunk-e a memorandum érdembeni tárgyalásába, vagy pedig előkészités végett kiadjuk az igazgatóságnak. Kérem az urakat, hallgassák meg nagy figyelemmel.

A kongresszusnak már távozófélben levő nagyszámu tagjai visszatérnek, elfoglalják helyeiket és dr. Solti Ödön ügyész felolvassa a budapesti pinczéregylet memorandumát, a melyet mindinkább növekvő érdeklődéssel hallgatnak végig a közgyülés tagjai.

A memorandumhoz elsőnek Barnay Andor (Nagymihály) szólott a következőképen:

Tisztelt közgyülés! Én szivvel-lélekkel csat-

**Vàsároljunk magyar teakereskedőnél!** Ajánljuk a t. kávés és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangu** teakereskedést.
**SCHNITZER MÓR, Budapest, VI., Váczi-körut 9. (Szerecsen-utcza sarok.)** **Alapittatott 1850-ben.**

**HERCZEG TESTVÉREK**
**BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KORUT 31 B. TELEFON 53—66.**
**ásványviz nagykereskedő szá'lít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü hazai és külföldi ásványvizeket.**

lakozom a memorandumhoz elvileg és ahhoz elvben teljesen hozzájárulok, azonban miután ez a tárgy itt a közgyülésre előkészitve nincs, miután arra nézve az igazgatóságnak konkrét javaslata előttünk nem fekszik és egyszeri hallásra magunk sem állapithatjuk meg, hogy a memorandumban foglaltakból mi a czélszerü, gyakorlatilag kivihető és igy elfogadható: tisztelettel azt az inditványt teszem adassék ki e munkálat a szövetség igazgatóságának azon czélból, hogy az a legközelebbi közgyülés elé a memorandumban foglaltak tárgyában részletes és kimeritő jelentést tegyen és addig is igyekezzék ipartársulati uton közrehatni mindannak megvalósitására és életbeléptetésére, ami a pinczéregyesület memorandumában foglalt sok igazságos és jogos kivánalomból méltányosan azonnal keresztülvihető és az életben megvalósitható. Ezen eljárás az ipartestület felügyelete és kezdeményezése mellett folyhatik le, nemcsak Budapesten, hanem a vidéken is; a vidékiek aztán értesitik a központot és az ezen értesitések alapján teszi meg majd jelentését a legközelebbi közgyülésnek. (Általános helyeslés.)

Ezeket vagyok bátor mély tisztelettel az országos szövetség közgyülésének elfogadásra ajánlani. (Helyeslés.)

Juranovics Ferencz (Szeged). Tisztelt közgyülés a felolvasott memorandumban, a melyet nagy figyelemmel hallgattam végig, van sok jó dolog, de van sok rossz dolog is. Igy vaktában, a kérdés előleges megfontolása nélkül és a különleges helyi viszonyok mérlegelése nélkül nem lehet ezek felett a dolgok felett rögtön határozni. Ezeket a dolgokat az ipartestületekben kellene letárgyalni. Nem lehet figyelmen kivül hagyni, hogy vannak a memorandumban olyan dolgok, amelyek csak a pestieket érintik és a vidékiekre vonatkoznak és megforditva olyanok, amelyeknek első sorban reánk, vidékiekre van nagy fontossága és nagy jelentősége. Minden ipartestület maga ismeri legjobban a nála levő viszonyokat. Azért én is azt mondom, küldjék szét ezt a memorandumot szerte az országban az ipartestületeknek; mondjuk ki itt a közgyülésen, hogy szükségesnek és sürgősnek tartjuk, hogy az ipartestületek minél hamarabb letárgyalják a pinczérségnek sok jogos és méltányos, igazságos követelését tartalmazó ezen memorandumot és amikor végeztek vele és megjegyzéseiket megtették, határozataikat meghozták, akkor számoljanak be a szövetség központi igazgatóságának és igy lesz azután a központ abban a helyzetben, hogy határozhasson az egész országra kiterjedőleg, de minden különleges vidék viszonyait szem előtt tartva.

Én egyébként a memorandumban sok okos, helyes, arravaló dolgot találok, persze sok tulzást és ferditést is és igy egy bizonyos óvatossággal kell kezelni egyik-másik panaszolt sérelmet is. Dehát ilyennek tárgyalására és mérlegelésére nem egy közgyülés alkalmas, ahol különösen most már ilyen előrehaladott időben sem a nyugodtság, sem a figyele mnincs meg ahhoz, hogy alaposan át és át gondolják, meghányják, vessék a kérdést, hanem erre legmegfelelőbbek az ipartársulati gyülések, ott is először szükebb bizottságok, amelyek a dolgot előkészitik, megvitatják, számbaveszik a viszonyokat, körülményeket és azután határoznak egyikmásik pontra és követelményre nézve. Lehet, hogy az ország egyik részében igy, a másik részében amugy fognak beszélni a dologról; egyik követelésre az egyik helyen azt mondják majd, hogy jó, megadható, másutt meg azt mondják dehogy is. Hát igy majd meglátjuk, hogy alakul ki a helyzet. Ebből aztán megláthatja a központ is, mi az álláspontja az iparosokank a pinczérek követeléseivel szemben és a legnagyobb jóindulattal és méltányossággal fogunk majd az igazgatóság előterjesztése alapján a következő szövetségi közgyülésen határozni. (Zajos helyeslés és éljenzés.)

Stadler Károly (Budapest). Igen tisztelt közgyülés! Őszintén be kell vallanom és itt a közgyülés szine előtt is megmondom, hogy ami a pinczéregyesület memorandumában van, annak a legnagyobb része igaz, tökéletes valóság, amit letagadni és meghazudtolni nem lehet. Csakhogy az is bizonyos, hogy mindezeket a követeléseket igy egyszerre, minden átmenet nélkül egy főnöknek elfogadni nehéz, majdnem lehetetlen. Annyit feltételezek a memorandumot beterjesztő pinczéregyesületről is, hogy ők ezen jogos és igazságos kivánalmaknak — már nagyrészben jogos és igazságos — egyszerre való megvalósitását nem is várják. Nem várják azt, hogy itt a szövetség plénuma előtt a dolognak minden előkészitése nélkül belemegyünk az érdembeni tárgyalásba és az egész munkálatok, a benne foglalt kivánságokat és követeléseket, ugy a hogy van, en block elfogadjuk és rögtön közgyülési határozat erejére emeljük. Nem várhatják ezt azért sem, mert sok dolgot kell itt még alaposan megfontolni, kellően átgondolni, meghányni-vetni a kivihetőségét és azt, hogy ha igazságos is az a követelés, nagyobb rázkódtatás nélkül rögtön életbeléptethető-e. Nem akarok birálatot mondani az egyes részletekre nézve. Fentartom ezt arra az időre, amikor a részletkérdésekkel foglalkozni fogunk, mert foglalkoznunk kell, hiszen ez kötelességünk. Én tehát teljes mértékben pártolom az előttem felszólalt két tagtársaimnak azon inditványait, ohgy ezt a memorandumot utaljuk az igazgató-tanácshoz azzal, hogy ez foglalkozzék a benne foglalt kérdésekkel és első kötelességének tartsa a munkálatot sokszorositva megküldeni minden egyes ipartársulatnak azzal az utasitással, hogy azok a memorandumban foglaltakkal a legrövidebb időn belül foglalkozzanak és nézeteiket, álláspontjukat, megjegyzéseiket terjesszék a szövetség központja elé, amely aztán abban a helyzetben lesz, hogy a minden oldalról beérkező véleményes jelentések alapján olyan választ fog összeállithatni, amely az egész ország szakiparunk közönségének véleményét, álláspontját a memorandum tárgyában hűen fogja visszatükröztetni. A dolognak tehát az a helyes megoldása, ha egybefoglaljuk mindkét inditványt és ugy járunk el, amint most kifejtettem. (Zajos helyeslés.)

Barnay Andor (Nagymihály). Tisztelt közgyülés! Teljesen átértem és méltányolom Stadler Károly tisztelt tagtársamnak indokait és teljes mérvben hozzájárulok felfogásához, még csak azt kivánom megjegyezni, hogy mondja ki a közgyülés, hogy a legnagyobb melegséggel és rokonszenvvel kiséri a pinczéregyesület törekvését és ettől a szellemtől áthatva fog foglalkozni a beterjesztett memorandummal. (Zajos helyeslés és éljenzés.)

Elnök: Glück Frigyes ur kiván szólani. (Zajos felkiáltások: Halljuk, halljuk.)

Glück Frigyes: Igen tisztelt közgyülés! Pár szót kivánok szólani ahhoz a memorandumhoz, amelyet a budapesti pinczéregyesület szövetségünk közgyülése elé terjesztett. Mielőtt a dolog lényegére néhány megjegyzést tennék, szükségesnek tartom a következők előrebocsátását:

A Budapesti Pinczéregyesület ezelőtt egy évvel egy kéréssel fordult a társulathoz, azzal a kéréssel, hogy tegye megfontolás tárgyává a társulat, miként lehetne megvalósitani a pinczéreknek a szabad napra vonatkozó kivánságát. Akkor az ipartestület a budapesti pinczéregyesületnek azt felelte, hogy igen szivesen megoldja e kérdést, mert a pinczéreknek a szabad napra vonatkozó kivánságát teljesen méltányosnak és keresztülvihetőnek tartja. E helyütt legyen szabad csak kitérőleg megjegyeznem és pedig az igazság érdekében, hogy nincs igazuk a pinczéreknek, mikor azt mondják, hogy munkaidejük nem 16 óra, hanem 18 óra. Ezt tisztelettel kétségbevonom, mert ha az egyes ipari üzemeknél munkaidőről van szó, akkor mi a munkaidő alatt folytatólagos munkát értünk és nem olyan munkát, amely szünetekkel van megszakitva. Nem állitom fel a dolgot ugy, hogy az ő követelésük nem volna jogosult, mert belátom azt, hogy még az ilyen megszakitott munkánál is indokolt a szabad nap.

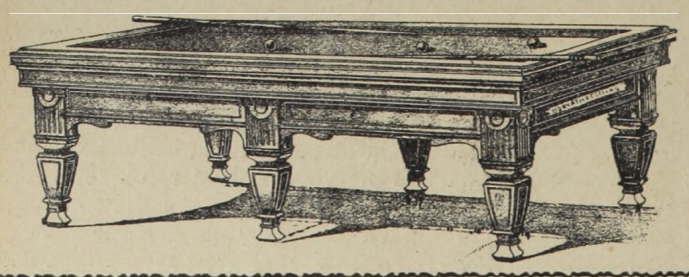
Ezt a kérdést nem lehet egyoldalulag elbirálni. Ilyen változás majdnem minden egyes üzemnél külön oldandó meg az illető üzemhez képest és egyáltalában ebben a kérdésben okvetlenül az szükséges, hogy a munkaadó a munkással együtt karöltve nyugodtan és meggondoltan tárgyaljon.

De folytatva ott, ahol elhagytam. a budapesti ipartársulat átirt a pinczéregyesülethez és kérte, hogy jelentse be azokat a kiküldötteket, akikkel bizottságilag tárgyalni lehetne. Én lettem megbizva azzal, hogy a bizottsági üléseket vezessem és külföldről, különösen Németországból a tárgyalás anyagára vonatkozó összes törvényeket és minden irányu intézkedést tartalmazó rendeleteket meghozattam. Elmult egy bizonyos idő és én egyszer Varga urral arról a dologról beszélgettem és az volt a felfogásunk, hogy a szabad nap kérdését most ugy sem lehet olyan hamar megoldani. Előadtam neki, hogy a külföldi törvények és szabályrendeletek tanulmányozása és a törvények által történt rendezés következményei megismerése után meggyőződtem arról, hogy a kérdést nem oldották meg, illetve helytelenül oldották meg, mert a törvény nem váltotta be azokat a reményeket, amelyeket a munkaadó és a munkás egyaránt füztek. Itt aztán előállott

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társaság mint szövetkezet**
**BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.



HORVÁTH és CSILLAG
BUDAPEST, VI., Király-utca 19. sz.
Mű-tekeasztal és dákó gyára.
Káveház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. TELEFON 95—3i.
Magy. kir. törv. bejegyzett czég
Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

az a komikus eset, hogy ma már Németországban a munkaadó és a munkás annak a törvénynek és jogi szabályozásnak eltörlését vagy megváltoztatását követeli, amiért csak rövid idő előtt epedve sóvárgott. Enyire nem vált be a kérdésnek elhamarkodott szabályozása és a törvény által való rendezés egy olyan kötött helyzetet teremtett, hogy ma már mozogni sem tudnak.

Ebből az a tanuság, hogy a kérdés telejs megoldására a kölcsönös és méltányos egyezkedés és megállapodás vezet és azért a jövőre nézve ezt kell irányadó szempontnak venni.

Mindezen aggályaimat akkor elő is adtam Varga urnak, aki belenyugodott abba, hogy a dolognak megvitatását, a kérdés megoldását, amely mindenképen számithat a mi jóakaratunkra és igazságos elbánásunkra, télire fogjuk halasztani. Időközben aztán megindult az az áramlat, amelynek eredményeként előttünk áll ezen memorandum.

Hát én ennek a memorandumnak elintézésére nézve magamévá teszem mindazokat, amiket előttem szólók kifejtettek és teljesen helyeslem, hogy a dolgot előkészités czéljából küldjük azokhoz az illetékes tényezőkhöz, amelyek a különleges viszonyok respektálásával vannak hivatva állást foglalni, határozni és ezzel a szövetség központjának javaslat tételére támpontot nyujtani.

Amidőn azonban ezen álláspontomat kifejezem, nem veszik az urak rossz néven, ha egynémely részletkérdésre nézve mondok egy-két megjegyzést.

Ha veszszük a szabadnapot, szükséges, hogy az az egész országra egyöntetüen mondassék ki, ami törvénybe iktatás mellett lehetséges. Kötelező intézkedés hiányában mindenütt más és más irányu megoldás lesz és nem mindig a munkaadó és a munkás érdekeinek összeegyeztetése mellett, hanem sokszor ugy, hogy egyik a másiknak lett kiszolgáltatva, ami nem egészséges állapot, mert egymásnak az érdekét kölcsönösen méltányolni és tiszteletben tartani kell.

Áttérve az elhelyezés kérdésére, én teljesen osztom azt az álláspontot, amelyet a helyközvetités kérdésében a szakkörök hangoztatnak. Viszont azonban osztom azt az aggályt is, amelyet Gundel János, tisztelt barátom hangoztatott. Az elhelyezési ügyet ugy kell rendezni, hogy ne egyoldalulag egyik vagy másik jusson előtérbe, ne legyen a munkaadó a munkásegyesület szeszélyéhez kötve, viszont a munkás se legyen a munkaadóval szemben védtelen. Mindakettőnek legyen befolyása az elhelyezésbe és adandó esetben legyen meg a munkaadónak jogosultsága, hogy a vitás kérdések elintézésébe befolyhasson. Egy ilyen forum megalkotása elsőrendü érdeke az iparnak; össze kellene állitani ezt a szakbizottságot az iparnak minden egyes szakágazataiból, munkaadóból és alkalmazottból egyaránt.

Ami a borravaló kérdését illeti, ez borzasztó tárgyfogalom. Ezelőtt 35 évvel magam is czikket irtam Svájczban a borravaló eltörlése mellett. Azt tartottam, hogy a borravaló nem szükséges, nem kell, hogy fentartassék és benne egy bizonyos lealázás is van arra nézve, akinek adják. Akkor nagy mozgalom volt ebben a dologban és csodálatos, a pinczérség nagyobb része nem kivánta a borravaló eltörlését. (Folyt. köv.)

## A lábfájósok mentője.

### (Egy csodaszerü találmányról)

Egy derék magyar czipésziparos olyan becses találmánynyal ajándékozta meg a világot, hogy külföldön bizonyára megtisztelnék érte a «doktor»-i czimmel. Minálunk sok kiváló, jeles embert tüntettek ki már tiszteletbeli doktorátussal, akik irodalmi munkásságukkal kiváló tanujelét adták láng-szellemüknek; Jókai Mórt is örökbecsü müveiért a doktori czimmel tisztelték meg, de iparos ember akármit talál ki, nálunk még csak elismerésre sem méltatják.

Azért a találmányért, amely Rytkó Győző fővárosi czipész-mester agyából pattant ki, jobban megérdemelné a tudorságot sok egyetemet végzett professzornál.

Mert a szenvedő emberiséget váltja meg, gyógyit egy nagy betegséget, melynek számos végzetes következménye szokott lenni.

A vendéglős-ipart üzők vannak leginkább kitéve a lábbántalmaknak, mert ők talpalnak kora reggeltől késő éjjelig legtöbbet. Őket érdekli tehát legjobban az a találmány, amely csodás, hasznos volta daczára még most sem ismeretes a szélesebb rétegekben s alig veszik igénybe.

Rytkó Győző egy olyan egészségi czipőt talált föl, amely a szenvedő lábakat teljesen meggyógyitja s az egészségeseket a bajoktól megóvja.

Az ő csodálatos czipője egy érdekes anyaggal van bélelve, melynek titkát ő birja. Csak annyit tudunk belőle, hogy a belső talpakhoz a méh által készitett sejt anyagot használja, mely anyag a testből a rheumát kihuzza, a tyukszemeket megöli és még a lábizzadást is megszünteti.

Dr. Horváth Sándor, fővárosi orvos, e czipőket megvizsgálván, terjedelmes orvosi jelentésben tárgyalja azoknak gyógyitó erejét és felette kivánatosnak tartja, hogy ezen találmányt a társadalom minden rétegle a maga javára fölhasználja.

Ezen czipők sokkal könnyebbek a rendeseknél, a láb természetes melegét egyenletesen tartják, külső behatások: hideg és nedvesség ellen védik, a láb kóros anyagait fölveszik és elvezetik.

Szóval Rytkó Győző megérdemli, hogy hálával emlékezzünk meg róla, mint egy olyan derék czipész iparosról, aki ipari találmányával lefőzve sok doktor-professzort, uj gyógyszert talált föl az emberi szenvedés enyhitésére. Rytkó üzlete Kerepesi-ut 29. szám alatt van.

## Társas reggelik:

Október 26-án: *Müller Antal* éttermében, („Országos Kaszinó“) IV., Ujvilág-utcza 1.

November 2-án: *Kiss Henrik* vendéglőjében, VI., Teréz-körut 43.

November 9-én: *Petánovics József* éttermében, „Metropole“-szálloda, VII., Kerepesi-ut 58. szám.

### „Jó barátok“ összejövetelei.

Október 24-én: *Eisenbacher György* vendéglőjében, VIII., Teleki-tér 8.

Október 31-én: *Nesztor Jánosnál*, VIII., Ór ás-utc za 10.

## Sörgyári dühöngés.

### (Babiloni zürzavar.)

Volt egyszer egy hőbörtös ember, aki a fejében kitalált egy repülőgépet. Minthogy az ilyesmihez pénz kell, neki meg nem volt egy fabatkája se, keresett gazdag embereket, akik a repülőgépet megépittették. Akadt is több tekintélyes gazdag ember, aki készséggel vállalkozott volna az áldozatra, de előbb látni akarta a tervet. Hanem a hőbörtös ember épp ezt nem árulta el. Aki csak hajlandó volt neki pénzt adni rá, arra azt kiabálta, hogy megvesztegette a kinai császár és a kezére akarja játszani a nagy titkot.

Utoljára annyira belekeveredett a dühöngésbe és a mindenki gyanusitásába, hogy be kellett csukni szegényt az őrültek házába.

Körülbelül ilyen áldozata egy rettentő rögeszmének egy jobb sorsra méltó volt pinczér, Flór Győző, aki néhány év előtt fölcsapott betüvető embernek és most «Fogadó» czimen ad ki egy pinczér-ujságot.

Ez az ujság régóta több mulatságot szerez olvasóközönségének, mint a «Borsszem Jankó» vagy a «Kakas Márton», már t. i. annak, aki ilyen szempontból élvezi végig szellemi kirugaszkodásait.

Mi, akik komoly emberek vagyunk és éber figyelemmel kisérjük a szaksajtót, — melynek nagyon fontos hivatása van, — már régóta sejtettük a lap zavaros stilusából, hogy a szerkesztés mögött meghibbant lelki egyensuly lappang.

Korántsem mulattunk rajta, inkább aggódva szemléltük, mi lesz ennek a vége.

Türelmünknek gyümölcse lőn.

Flór Győző végre fejébe vette a repülőgépet.

Aki a «Fogadó»-t mostanában olvassa, (kevés van ilyen) tapasztalja, hogy a szerkesztő állandóan egy jeles találmányát propagálja, országos sörgyárat akar a vendéglősöknek fölállitani.

Olyan terv ez, akár csak a repülőgépé.

Tudniillik ehhez is pénz kell!

Mi az eszmét komoly körökben hallottuk pengetni és első percztől fogva czélszerütlennek és fölöslegesnek találtuk.

Akadt azonban mégis néhány tekintélyes és vagyonos emberbarát, aki hajlandó lett volna a Flór Győző sörgyárát megvalósitani.

És pedig a legelőkelőbb, legtiszteltebb emberek, igy: Petánovits József, Molnár Sándor, az «Orient» szálloda tulajdonosa, Boros Antal ügyvéd.

Ők hajlandók is egy ily sörgyárat gründolni.

De ettől aztán komolyan megijedt Flór Győző. Elkezdett magában töprengeni, hogy most ezek a nagy urak belefeküsznek a pénzükkel a nagy ideába, magukhoz kaparintják, kezére játszák a kinai császárnak és uram segits! őt talán még csak vezérigazgatónak se teszik meg a repülő sörgyár élére.

Kiadta tehát a nagy jelszót: Le a vagyonos osztálylyal! Le a milliomosokkal!

Ez a magyarázata mindazoknak a támadásoknak, zagyva és értelmetlen kifakadásoknak, amiket most a humoristák gyönyörködve olvashatnak a «Fogadó»-ban.

A «Fogadó» átalakult sörgyári kikiáltóvá.

A vezérczikktől a szerkesztő üzenetig

egyebet nem lehet olvasni benne, minthogy ki barátja és ki nem barátja a sörgyárnak.

Van-e nagyobb humor a világon, mint az, hogy Flór Győző inti a világot, hogy ne hagyja magát becsapni egy Petánovits Józseftől, egy Molnár Sándortól, egy Boros Antaltól?

Most már mindenki gyanus, aki él!

Flór Győző vastag betükkel inti a világot, hogy óvakodjék a milliomosoktól. (A sörgyárat bizonyosan a szegényházi lakókkal fogja megépittetni.)

Flór Győző perbe száll a római pápával, az atyauristennel . . . .

Mikor könyörülnek már szegényen?

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Uj tagok.** Örömmel regisztráljuk ismét 11 uj tagunk belépését ipartársulatunkba. A derék uj tagokat, akik mind szintén értékes tagjai lesznek az ipartársulatnak, Farkas István ur gyüjtötte, iparunk nemes védője és támogatója, akinek épp mai számunkban közöljük le egy az illeték igazságtalan kivetése ellen a vendéglősök védelmére irt javaslatát. Amidőn Farkas Istvánnak meleg köszönetet mondunk önzetlen buzgókodásáért, egyben forrón üdvözöljük az uj tagokat, akiknek belépése ismét jelentékeny erőgyarapodását jelenti az ipartársulatnak. A belépő uj tagok névszerint: Mózer Frigyes V. Akadémia-utcza 9., Kolb József IX. Csarnok-tér 5., Szinek Lajos IX. Mátyás-utcXza 3., Schuller Ferencz VI. Andrássy-ut 39., Szlanka Pál IX. Erkel-utcza 7. Ulicska József VIII. Dobozy-utcza 13., Tettau Nándor IX. Liliom-utcza 37. Sebald József V. Akadémia-utcza 3. Lázár István VII. Dob-utcza 34. Ehmann Aladár IX. Ferencz-körut 2—4. Weigand József V. Nádor-utcza 13. sz.

**Figyelmeztetés a vendéglősökhöz.** Tudatjuk vendéglőseinkkel, hogy Tokaj-Hegyalja egyik jóhirü termelője, Sztareczky Géza Tolcsván, kitünő tokajhegyaljai borait nemcsak palaczkokban, hanem hordószámra is eladja, még pedig jutányos áron; tehát a vendéglősöknek különösen kedvező alkalom kinálkozik arra, hogy pinczéjüket ellássák nehezen kapható tokaji borokkal.

**A nőpinczérek.** A kávésoknak az az óhaja, hogy nőpinczéreket alkalmazhassanak, ugylátszik teljesen befagyott. Sem a főváros vezető körei, sem a főkapitány nem rokonszenvez az eszmével és annak határozottan ellensége. De egyik legkérlelhetlenebb ellensége a nőpinczéri intézménynek a szocziáldemokrata párt. A szoczialisták, akik eddig is igyekeztek a pinczérség körében tért hóditani, nem a pinczérség érdekében ellenkezik, hanem egy egész más okból. Azt mondták, hogy nőkkel pl. nem lehetne egy sikeres sztrájkot csinálni. A nők nem tartanak össze s a nő „elvtársak“ nem volnának rávehetők, hogy egyöntetüen hagyják abba a munkát. Hiszen, ha vesszük, pikáns jelenség volna egy harczoló női sztrájktanya. Bizonyos kifésült uracsok, az „ingyenélő burzsoák“, — amint a szoczialisták a divatosan öltözködő lumpokat nevezik — bizonyára elsők volnának ezeken a sztrájktanyákon, dikcziózni és buzditani a kitartásra, sőt, ha sejtelmünk nem csal, készséggel ajánlkoznának az elmaradt napibér busás kárpótlására. Tekintettel erre a sokoldalu ellenszenvre, no meg hogy erkölcsi szempontok is közrejátszanak, immár egész bizonyos, hogy a nőpinczérség intézménye ezuttal kudarczot vallott. Bizony, bizony nincs valami nagy okunk sajnálkozni fölötte.

**Grófból kereskedő.** Gróf Vay Sándor, az ismert nevü kiváló magyar mágnás ujságiró, akinek tollát széles körökben ismerik és Európaszerte méltányolják, rendkivül szenzációs lépésre határozta el magát, mely jeles például szolgálhat összes hazai főurainknak. Fiumében kávébehozatali vállalatot alapitott és annak élére állt. A mágnás-nagykereskedő kávéüzletéhez egy lapot is alapitott „*Kávé Ujság*“ czimen, melynek első számát mindenfelé szétküldte. A vezérczikkben érdekesen okolja meg, hogy ő, az előkelő müvelt ember, miért szánta magát e lépésre. Mert, ugymond, *minden kiló áru, amely Fiumén át kerül a hazába, a magyar kereskedelem haszna marad.* Ezért lett kereskedő és nem anyagi érdekből. Bizony okos dolog lesz most már kávészükségleteinkkel hozzá fordulni, hogy ne hizlaljuk a bécsi és trieszti kereskedőket. Bár mindenki követné a nemes gróf példáját! Gróf Vay azért megmarad irodalmi munkássága mellett is. Tollát ismerik lapunkból is, mert nekünk is irt számos szép szakczikket.

**Uj pinczér-asztaltársaság.** A fővárosi pinczérek egy derék csoportja asztaltársaságot alapitott a dohányutczai *Mischor* József féle vendéglőben „*Magyar Pinczérek Öszszetartás Asztaltársasága*“ czim alatt Ferencz napján volt a „*M. P. Ö. A.*“ fölavató ünnepélye, mely alkalommal *Mischor* József vendéglős, valamint neje és kedves leányai *Gizike Tini, Róza* és *Aranka* babérral és pálmákkal diszitették föl meglepő szépen a helyiséget. A fölavató ünnepélyen *Brandl* Ferencz elnök tartotta a megnyitó beszédet, majd *Kazsimir* Ferencz diszelnök szép szónoklat kiséretében leleplezte a társaság tábláját. Az ünnepélyen beszédet tartott *Mischor* József, *Spitzer* József, *Cipoth* Ferencz a Kass étterem főpinczére, *Veszelovits* Lajos stb. Igen érdekes volt, hogy a pinczéreket egy szép beszéd kiséretében *Mischor* Aranka kisasszony is felköszöntötte, amelyet lelkes tapsokkal és óváczziókkal honoráltak. Az ünnepélyek után czigányzene volt és kedélyes vigalom következett. Az asztaltársaság jelvényeket is készittetett. A befolyó jövedelem karácsonykor a pinczéregyletnek lesz átadva. A társaságnak 54 tagja van. Örömmel regisztráljuk ezt a hirt, mert valóban üdvös és helyes, hogy pinczéreink igy ápolják az összetartást. Kivánatos volna, ha minél több asztaltársaság alakulna, ahol kedélyesen és szerényen elmulatozva, az összetartás mellett egyuttal a hazaszeretetet és a jótékonyságot ápolnák a maguk körében.

**Hymen.** *Kremmer* Károly postatiszt eljegyezte *Gresser* Mariska kisasszonyt, *Gresser* György földbirtokos és neje született *Ferenczy* Mariska urnő bájos leányát. Eskövőjük e hó 23-án lesz Martonvásáron. A menyasszony unokahuga *Szép* Lajosnak a budapesti pinczéregylet titkárának. — Örömmel vesszük a hirét, hogy *Porkoláb* László a devecseri „*Nemzeti*“ szálló népszerü kedvelt tulajdonosa eljegyezte *Tóth* Jolán kisasszonyt, *Tóth* Gyuláné, a jánosházai „*Korona*“ tulajdonosnőjének bájos leányát. — Ugyancsak *Krausz* Lajos beszterczebányai vendéglős e hó 17-én esküdött örök hüséget *Platzner* Vilma kisasszonynak Liptó-Szentmiklóson.

**A Bandl vendéglőről.** Budapesten a Sándor-utcza 28. szám alatt levő vendéglő tulajdonosa ezidő szerint Tóth Józsefné, egy kedves, derék és kitünő gazdasszony, aki pompás konyháját személyesen vezeti és saját termésü borait méri ki, azért most nagyon keresett e népszerü vendéglő.

**Uj fővárosi vendéglő.** A hires „régi zenélő óra“ helyén. a Városház-útczában pompás uj vendéglőt nyitott *Kass* Gusztáv szaktársunk, volt komáromi szállodás. Nagyon örülünk, hogy immár a derék tradicionális Kass család immár két jeles tagját üdvözölhetjük a fővárosi vendéglős testületben, őszintén és melegen kivánunk sok szerencsét az uj vállalkozáshoz.

**Renovált vendéglők.** *Schnell* József, a népszinházutczai vendéglő hires tulajdonosa most vendéglőjét csinosan megrenováltatta és átadta a forgalomnak. — *Kiss* Henrik Teréz-körut 43. sz. vendéglőjét szintén renováltatta, szeparékkal látta el és a legnagyobb csinnal rendezte be.

**Kidőlt oszlop.** A magyar vendéglősségnek ismét egy régi oszlopos tagja hunyt el. Részvéttel értesülünk, hogy *Goda* István, érdemes vendéglőstársunk Csongrádon e hó 11-én jobblétre szenderült. *Goda* István 54 éves volt és 28 éven át élt mintaszerü boldog családi életet sirató özvegyével, született *Kovács* Izabella asszonnyal. Husz éven át bérelte a csongrádi „*Magyar király*“ szállodát mindenki közmegelégedésére, azonkivül bérlője és berendezője volt a szentesi „*Petőfi*“ szállodának is. A csongrádi önkéntes tüzoltó egyesület, melynek az elhunyt 10 éven át főparancsnoka volt, külön gyászjelentést adott ki, özvegyén kivül rendkivül kiterjedt család siratja, közöttük *Goda* Antal oroszkai vendéglős, *Halász* János szentesi és *Albert* Viktor csongrádi szállodások, érdemes szaktársaink.

**Püspök és főpinczér.** Két rendkivül érdekes lakoma folyt le *Szüts és Balika* deáktéri éttermében. Az egyik egy érdemes püspök, a másik egy érdemes munkás főpinczér tiszteletére szólt. *Scholtz* Gusztávnak, az ág. hitv, evangélikus bányakerület püspökének beiktatása után fényes lakoma volt *Szüts és Balika* deáktéri éttermében az uj püspök tiszteletére. A lakoma kétszáz teritékü volt s a rendkivül gazdag ételsoron a legkitünőbb fogások szerepeltek. Jelen volt közéletünk jelesei közül Gundel János elnökünk is, az ev. egyház gondnoka, aki a derék vendéglősöknek és Balikáné urnőnek a legmelegebb elismerését nyilvánitotta. A fényesen sikerült, pompás lakomán, amely remeke volt a konyhamüvészetnek, számos felköszöntőt mondtak az ünnepeltre. — A lakomának ez volt az étekrendje: Csirke erőleves; dunai pisztráng hidegen, mártással; marha javaszeletek áttört burgonyával és zöld borsóval. Szárnyas, saláta és finom befőttel; Vanilia krém; sajt; gyümölcs; feketekávé. Ugyancsak *Pantol* Márton főpinczér, aki a gasztronomia hiveinek ezreit szolgálta ki a deáktéri Szüts és Balika-féle nagyvendéglőben, e hó 11-én bucsuzott el gazdáitól és vendégeitől a felső étkezőteremben tartott banketten, amelyet különös elismerés jeléül a Szüts és Balika-czég főnöknője, *Balika* Györgyné adott az ő tiszteletére. A bucsulakomán, amelyen lapunk szerkesztője is jelen volt, a vendéglő illusztris vendégeinek egész sorozata jelent meg. A pezsgőnél, melyet a pozsonyi *Lenard és Laban* czég „*Patria Sec*“ czimen szolgált föl, *Szabó* Antal belügyminiszteri osztálytanácsos mondta az első felköszöntőt a távozóra. Könnyekig megható szép beszéde megihletett minden szivet, amikor a szónok, mint a *Budapesti Képes Szakácskönyv* hirneves szerzője, a Gondviselés jóakaratába és a disztingvált vendégek figyelmébe ajánlotta a bucsuzó főpinczért, aki helyzetét javitandó — *Kass* Béla nagyvendéglőjébe teszi át müködése terét. Emberemlékezet óta nem volt eset még a mai napig arra, hogy a vendéglőtulajdonosok jó szivel, jó lélekkel maguk bucsuztassák legkiválóbb emberüket. Érezte ezt a távozó *Pantol* főpinczér is, aki meghatottan köszönte meg főnökeinek demokratikus érzületét s irányában mindenkor tanusitott jóindulatukat.

**Vendéglő átvételek.** Budapesten a Józsefkőruton levő *Fürst* Tivadar-féle vendéglőt *Tomaschek* J. vette át, kinek a belvárosi „Klotild"-kávéház mellett levő üzletét *Katona* Géza kávés és *Varga* István vették át. *Csengey* Sándor fővárosi vendéglős szaktársunk a Ferencz József-rakpart 8. szám alatt uj vendéglőt nyitott. Sok szerencsét kivánunk tisztelt barátunknak.

**Névnapi estélyek.** Két érdekes és kedves névnapi estély folyt le *Gömbös* Lajos városházutczai vendéglőjében. Mindkettőt két érdemes, derék és közkedvelt főpinczér tiszteletére ülték meg barátai. *Kittner* Mihály az Andrássy-uti Wágner Vilmos-féle nagyvendéglő főpinczére tartotta névestélyét, melyen számos tisztelője és barátja sietett őszintén a legjobb kívánságait tolmácsolni. *Czipóth* Ferenczet az Andrássy-uti Kass-éttermek egyik derék és kedvelt főpinczérét is megünnepelték Ferencz napján. A névestélyeken ott voltak a budapesti főpinczérek szine-java; többen kedves nejeikkel. Mindegyikre lapunk szerkesztője is hivatalos volt. Tbben igen sikerült szép felköszöntőt tartottak.

**Uj tudományos folyóirat.** Meleg szeretettel vettünk kezünkbe egy nyájas zöldes táblájú füzetecskét. Egész frissen került ki a nyomdából, a czimlapján egy szeczessziós forgó csillag van, alatta e czim „Szerda". Egy uj szépirodalmi heti folyóirat frissen sült első száma. Nem olyan sablonos, mint a többi ilyen tuczat-kiadvány, eredeti, uj, amilyen még nem volt. A terjedelme 48 oldal, az előfizetési ára egész évre 24 K, a tartalma pedig olyan becses, értékes, irodalmi szinvonalon álló, hogy megér kétannyit is. A legjelesebb irók szólalnak meg benne: *Ambrus* Zoltán jeles értekezést, *Gárdonyi* Géza a nagy meseiró vonzó tárczát ir, *Ady* Endre versel, *Rónay* Mihály mókáz, — szinház, irodalom, zene, képzőmüvészet, tudomány, kritika elsőrendü irók tollából kinálkozik az olvasónak. És ami a fő, ami megkap bennünket, amiért olyan szeretettel élvezzük ezt a friss sajtóterméket, hogy azt *Gundel* Antal szerkeszti; *Gundel* Antal — a *Gundel* János fia! Micsoda értékes család ez a Gundel-család! Az öreg urat már rég ismerjük. Nagy tudással, kiváló szellemmel, sok fáradtsággal folytat lankadatlan küzdelmet a közért. Mentora szakiparunknak. És ime itt van Antalban az apa szelleme! Az egyik fia *Károly*, bejárta a félvilágot, most Csorbatón vezet egy nagy fürdőt, a másik fia *János*, mint kitünő rajzoló müvész ismeretes és ime, *Antal*ból, aki eddig hallgatott, mi bujik ki! Egy zseniális magyar iró. Amilyen meglepetést szerzett *Antal* e legujabb fellépésével az irodalomnak, épp oly örömöt nekünk! Viselje szép, uj feladatát sok és tartós szerencsével!

**A záróra.** Szombathelyről vesszük a hirt, hogy az ottani városi tanács elrendelte, hogy a kávéházak éjjeli 2 órától 4-ig zárva legyenek. Nagy volt e miatt a jajgatás és a rendelet megfelebbeztetett a belügyminiszterhez. A miniszter azonban helybenhagyta a rendeletet s csupán annyit tett hozzá, hogy a rendőrség állapitsa meg, mely kávéházak tarthatók nyitva a nagy vasuti forgalomra való tekintettel reggelig. Ez az intézkedés sem helyes, aminthogy nem helyes az egész záróra-szabályozás. A rendőrség önkényére nem szabad bizni azt, hogy melyik kávéháznak ad előnyt a másik rovására. De egyáltalán ez már régen bebizonyitott dolog, hogy a záróra jelenlegi általános szabályozása a legnagyobb mértékben helytelen és oktalan okoskodáson alapul. A zárórát egyetemesen kellene megállapitani ugy a vendéglőkre, mint a kávéházakra nézve. Mert teljesen indokolatlan, helytelen és igazságtalan, hogy a vendéglőt a legnagyobb szigorral kötelezik az éjfél után 1 órakor való bezárásra, csak azért, hogy a jó és olcsó bor helyett a vendég kényszeritve legyen a méregdrága palaczkborokat és a rossz dugaszolt söröket fogyasztani. Aki nem akar kimaradni, az 1 órakor zárás nélkül is hazamegy, aki pedig ki akar maradni, annak hiába rossz és drága a sör és a bor, megy a kávéházba. Világos tehát, ha a zárórát a hatóság erkölcsi szempontból rendeli el, akkor inkább a kávéházat zárja el a mulatozó ember elől, mint a vendéglőt.

**Üzleti változások.** A kolozsvári volt „Hungária" kávéházat Kardos Simon eddigi tulajdonosa eladta Grabovátz János derék szaktársunknak, aki még nemrég a New-York szálló főpinczére volt. Az uj gazda a kávéházat teljesen átalakitja és november hó 1-én megnyitja. A kávéház uj czime „Royal" lesz. — Nagyváradon a „Royal" kávéházat Fodor Izidor földbirtokos vette meg s azt személyesen fogja vezetni. — A marosvásárhelyi „Korzo" kávéház renoválás alatt van. Tulajdonosa Rechnitzer Adolf teljesen ujjáalakittatja. — Győrött Hollós Bélanak eddigi vendéglőjét Horváth András vette át. Ugyancsak gazdát cserélt a katolikus kör vendéglője is. Erhardt Antal, az eddigi tulajdonos, aki a győri vendéglősipartársulatnak köztisztelt elnöke, átadta azt Luft J. eddig Lébényben volt derék szaktársunknak. — Békéscsabán a Széchenyi liget vendéglőt Keller Ferencz, a békés nagyvendéglő volt tulajdonosa vette meg.

**Pinczeszövetkezet.** A Szerednye Hegyvidéki Pinczeszövetkezet alakuló közgyülést tartott Szerednyén. A szövetkezet kiterjed Szerednye, Lehócz, Csertész, Horlyó, Nagyszlatina, Nagyláz és Korláthelmec községekre s czélja a tagok között a bortermelés szakszerü irányitása és fejlesztése, a nyers és feldolgozott termékek együttes kezelése s lehetőleg előnyösebb értékesitése.

**Vendéglő átvétel.** Budapesten a Nádor-utca 32. szám alatt levő „Tőzsde vendéglőt" Hirschl Mihály köztiszteletben álló régi szaktársunk vette át. Üdvözöljük!

**Szakácsok elhelyezése.** A „Magyar Szakácsok Köre" elnöksége tisztelettel értesiti a t. szállodás és vendéglős urakat, valamint a főurakat, hogy szakképzett szakácsokat ingyen közvetit. Megkeresések a Kör elnökségéhez, Budapest, IV., Régiposta-utcza 11. sz küldendők.

**Korcsma a temetősoron.** Van szabályrendelet arra, hogy italmérő nyilvános helyiség iskolától, templomtól csak bizonyos távolságra engedélyezhető. Nem tudjuk, hogy ez a rendelet a temetőre is kiterjed-e, mert ha nem, sürgősen ki kell terjeszteni. Sok panaszt hallottunk, hogy a rákoskereszturi temető közvetlen-közelében, a temető bejáratánál virágzik egy ugyancsak hangos korcsma. Különösen nyár idején, mikor a kirándulók tömegesen keresik föl egy kis fesztelen mulatozásra, éjjel-nappal vidám zeneszó, jókedvü kurjongatás teszi hangossá a halottak csöndes birodalmát. Valami bántó, kegyeletsértő dolog, hogy a szomoru temetési menetet frivol tivornya fogadja a végső stáczión. Ezektől a fölháborító jelenetektől meg kell kimélni a halottjukat amugy is nehéz szivvel kisérő gyászolókat. Ha az istentisztelet áhitata, az iskolás gyerekek lelkének tisztasága védve van, kötelessége a hatóságnak megoltalmazni a kegyeletet is. Valami triviális állapot, hogy a nyitott sirnál hangzik fülünkbe öblös, borizü hangon, hogy «sohsem halunk meg,» Hisszük, hogy a temető igazgatósága, vagy a polgármester talál módot arra, hogy a temető csendje és a gyászolók kegyelete korcsmai, visszataszitó lármával jövőre föl ne zavarva legyen.

**Egy szőlő üvegházban.** Paderewsky zongoramüvésznek Rioud Bosson nevü birtokán üvegtetővel födött szőlője van. Ebben a hatalmas üvegházban a szőlőérést mesterségesen halasztják, ugy, hogy az csak télen következik be. A tőkék áprilisban virágzanak; nyáron át a hőmérsékletet olyan alacsony fokon tartják, a mint csak lehet, a tél elején pedig mintegy 10 fokra emelik. Ezen a módon a hőmérséklet csaknem az egész éven át egyenlő, a minek következtében a vegetáczió egyes periódusai igen lassan folynak le és a növény fejlődése nagy időt igényel. Paderewsky szőlőjének jövedelme egész tekintélyes, mert a friss szőlő kilogrammjáért télen 4—4.50 frankot fizetnek. A körülbelül 100 méter hosszu üvegházban évenkint 1500—1800 kilogramm szőlő terem. Belgiumban és Angliában az ilyen szőlőgazdaságok nagyon el vannak terjedve; nálunk kevéssé ismeretesek.


# Felhivás
## a szaktársakhoz!

**Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!**

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a **mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**" dicső szolgálatába mindannyian.

**A pécsi kiállitás.** Pécs sz. kir. város és Baranya vármegye ipari, kereskedelmi és mezőgazdasági érdekeltsége Pécsett 1907. évi május hó 15-étől szeptember hó 15-éig nagyszabásu általános ipari és mezőgazdasági és ennek keretén országos borászati kiállitást is rendez. Miután a kiállitások az ügyes, olcsó és jó munka versenyterei, a kiállitáson való részvétel minden termelőre nézve egyformán fontos és hasznos. A kiállitás egyuttal a kiállitott borokból borkóstolóval egybekötött állandó országos borvásár is lesz. Felhivjuk erre bortermelőink és borkereskedőink figyelmét. Bejelentési határidő 1906. évi deczember hó 1-seje. A kiállitásra vonatkozó minden levél és küldemény «Kiállitási iroda Pécs» czimmel látandó el.

**A baldóczi Deák-forrás** szolgáltatja a legjobb borvizet, nemcsak azért, mert a bor zamatát nem veszi el s rendkivül hüsitő hatásu, hanem azért is, mert erősitőleg hat a vérre és gyomorra. A közönség mindjobban kedveli ezt a kitünő ásványvizünket; ezért, valamint olcsóságánál fogva is csak a maguk hasznát gyarapitják a vendéglősök, ha a külföldi, méregdrága pancsvizek helyett a baldóczi Deák-forrást tartják és ajánlják vendégeiknek. Megrendelhetők *Szántó* Miksa tulajdonosnál, Budapest, IV., Régi posta-utcza 10.

## Szerkesztői üzenetek.

*K. V. J., Budapest.* Ön arra hivja föl a figyelmünket, hogy valami Tóth Endre nevü ur is belépett ama bizonyos repülő sörgyár r. t. alapitói sorába. No már akkor csakugyan lesz belőle valami. Ez döntő nyereség, mert végre legalább egy vagyonos kapaczitás is áll a szegényházi részvényesek sorában. A nyugdijintézet taggyüjtése körül is fényes eredményeket produkált annak idején, noha igaz, hogy jeles titkárai is remekül asszisztáltak hozzá akkoriban.

**Kneffel Béla. Kiskunfélegyháza.** A szives küldeményt meleg köszönettel vettük. Kedves soraidból kiragyogó érzület a legteljesebb mértékben talál viszonzásra. A viszontlátásra — minél hamarabb!


**RIZIKE**

salátagombát 5 kilós postahordókban szállit

**Meleghy Aladár, Kassa.**


## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)


A **Szinye-Lipóczi Lithion-forrás**

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a **légző** és **emésztési szervek hurutainál**.

**Húgyhajtó hatásu!**

**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*


### Nyilatkozat.

A vizsgált Szt.-Lukácsfürdői Kristályforrás ásványvizet bacteriológiai szempontból *kitünőnek* kell minősiteni.

**Budapest székesfőváros bacteriológiai intézete.**


**VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER" BORHOZ LEGJOBB!**

**NEMCSÁK MIHÁLY**

**vendéglője**

**Budapest, V., Lipót-körut 21. sz.**

**(Koháry-utcza sarok.)**

Vidéki közönségnek a legalkalmasabb gyülhelye, a nyugati pályaudvar közelében. **Saját termésü kitünő borok.** — Jó magyar konyha, olcsó árak. **Fiók-üzlet:** Szabadság-tér 5. sz. vagy Váczi-körut 40. szám.


### Hirdetmény.

Gróf **Serényi** Béla putnoki uradalmához tartozó, Putnokon a főtéren fekvő **„Vám" nagyszálloda,** az összes mellékhelyiségekkel együtt **eladó.** Érdeklődők az **uradalmi irodában Putnokon** nyernek felvilágositást.

Ismételten tudomásomra jutott, hogy egy közönséges csaló azon czélzattal, hogy árujának vevőket szerezzen, azon valótlan hirt terjeszti, hogy **közel egy század óta fennálló pezsgőgyáram** egy más czég tulajdonába ment át és hogy most már, az általam előállitott régi, legjobb hirnévnek örvendő

**Gentry Club**
**Gentry Club triple sec** } a budapesti országos kaszinó pezsgője
**City sec**
**Hubertus sec**

pezsgőborokat ezentul más, általa forgalomba hozandó márkák lesznek hivatva helyettesiteni.

Ezen, a legelemibb kereskedői tisztességbe ütköző üzelmekkel szemben, a t. vevőközönség becses tudomására hozom, **hogy czégemben semminemü változás be nem állott,** az más czég tulajdonába nem ment át és fent emlitett törvényesen védett márkáim csak is általam készittetnek és csak is czégem által bocsáttatnak forgalomba.

Figyelmeztetem tehát a t. vevőközönséget, hogy eme közönséges csaló, **valótlan hireszteléseinek hitelt ne adjon.**

Ha a t. vevőközönség félrevezetésére és megkárositására irányuló üzelmeit, fent nevezett netán a jövőben is folytatni merészelné: kérem őt mint tettenért csalót az illetékes rendőri hatóságnak kiszolgáltatni.

Kiváló tisztelettel

**HUBERT J. E.**

pezsgőgyá.os, cs. és kir. udv. szállitó

**POZSONY.**


**Csillaghegyi forrásviz**

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lukács-utcza 2.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

**Omnibusz.** Több nyitott és csukott omnibuszkocsik, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak **eladók.** Bővebbet a tulajdonosnál;

**Budapest, VIII., Magdolna-utcza 4.**

**A valódi RIESSNER-féle**

# folytonégő kályhák

**szabadalmazott biztonsági szabályozóval a jelenkor legelegánsabb és legjobb kályhái.**

A kályha **egyszeri betüzeléssel az egész télen keresztül ég,** miáltal a mindennapi begyujtással járó költség és fáradtság meg lesz takaritva. Látható tüz. Állandóan egyforma meleg, különösen a szoba alsó rétegeiben. — **Nagy tüzelőanyag megtakaritás, miáltal a kályha értéke már az első télen visszatérül.**

Hasonló szerkezetü és szabályozóval ellátott folytonégő **cserépkályha betétek** a legjobbak a világon.

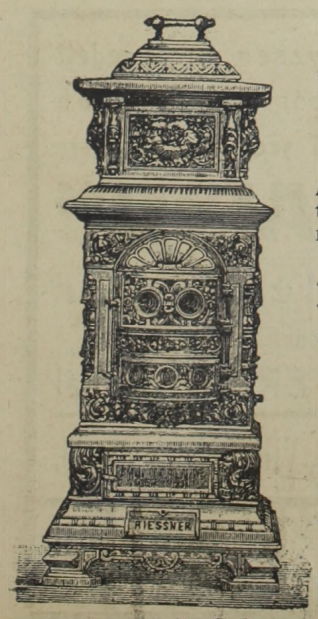
**Ábrával ellátott árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.**

Raktár és egyedüli elárusitás:

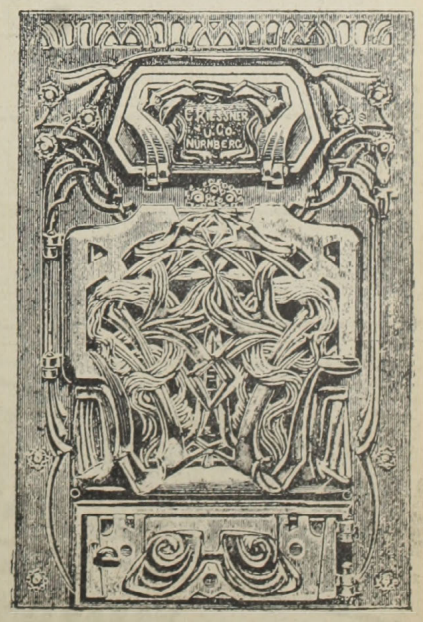
**RINGEISEN TESTVÉREK**

czégnél

**BUDAPEST, V. KER., HOLD-UTCZA 21. SZ.**




Folytonégő kályha.




Cserépkályha betét.

# Eladó vendéglő.

Budapest VII-ik kerületének legélénkebb helyén egy régen fennálló, jóforgalmu vendéglő-üzlet teljes berendezésével **eladó.** Az üzlet bármikor átvehető. Bővebbet e lap kiadóhivatala nyujt.

# Eladó berendezés.

Nagyváradon a „Fekete sas" szálló alatti kávéháznak jókarban levő összes berendezése jutányosan eladó. Bővebbet **Klein Miksa** kávéháztulajdonásnál **Nagyváradon**, (Sas-épület.)

## Modern asztalos és kárpitos BUTOROK

**saját készitmény** ☞ óriási választékban kaphatók

FÁY ANTAL-nál, butorgyári raktár

Telefon 44—71 Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71

# Magyarádi bor.

**Óbor literje 38 fil.**

**Ujbor literje 33 fil.**

**A szállitást 50 litertől felfelé** az Ujszentannai állomásra szállitva, utánvéttel eszközlöm. **Hordókat 30 nrpon belül franco visszaveszek.** Árjegyzék ingyen. — Tisztelettel

**IFJ. ADELMANN FERENCZ** szőlőbirtokos Uj-Szent-Anna (Aradm.

## Muraközi borok eladása.

A csáktornyai grófi várpinczében

**273 hektóliter bor**

1890/1904-ik évekből kerül eladásra. Ezen készlet felére nézve az ajánlatok f. évi szeptember hóban beadhatók. — Minták készséggel küldetnek. — További felvilágositás kapható **a grófi titkári hivatalnál Csáktornyán.**

Uradalmi tisztség.

## ☞ Eladó ☜

## vendéglő és kávéház

jómenetelü nyári és téli üzlet, kaszinóval egybekötve, erős italfogyasztással, **azonnal átvehető.** — Bővebb értesitést szivességből

**Heller Vilmos Péczelen** (Pest m.)



SIPULUSZ LAPJA

# KAKASMÁRTON

**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

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

## Vendéglő és szálloda átadás.

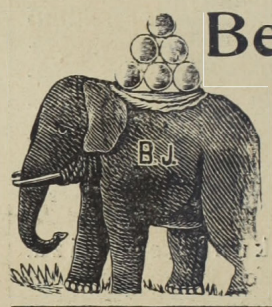
Egy 6000 lélekből álló **alföldi magyar községben** a főtéren lévő **szálloda és vendéglő teljesen felszerelve,** kedvező ár és fizetési feltételek mellett **átadó,** esetleg **kellő biztositék mellett kimérőnek is átadatik.** — Bővebb felvilágositást ad a kiadóhivatal.

## Sörcsarnok és étterem

elsőrangu, 20 ezer lakosu városban, 400 hektó sör és 200 hektó bor évi fogyasztással stb., jelenleg 30 huszártiszt abonense van,

☞ **azonnal eladó.**

Szükséges tőke 8000 korona. — Czim a kiadóhivatalban.



# Beitz János

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST,**

**VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint. diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fiókuzletek a város minden részében

## A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe. ☜

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon.**

## GLÜCK MÁRTON-nál

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

(Saját házában). Telefon 80—61.

☞ Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.** ☜

## Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.

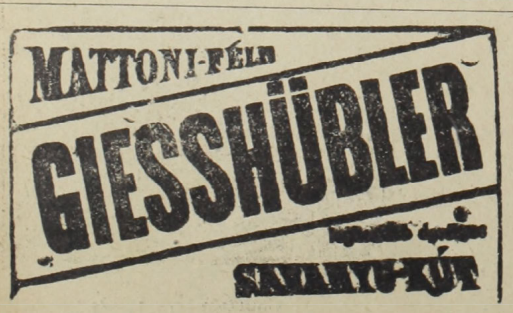
Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

## Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.




Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

# „RAPID"

## borderitő-por

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

Alapittatott 1858-ban.

Diszokmány Páris.

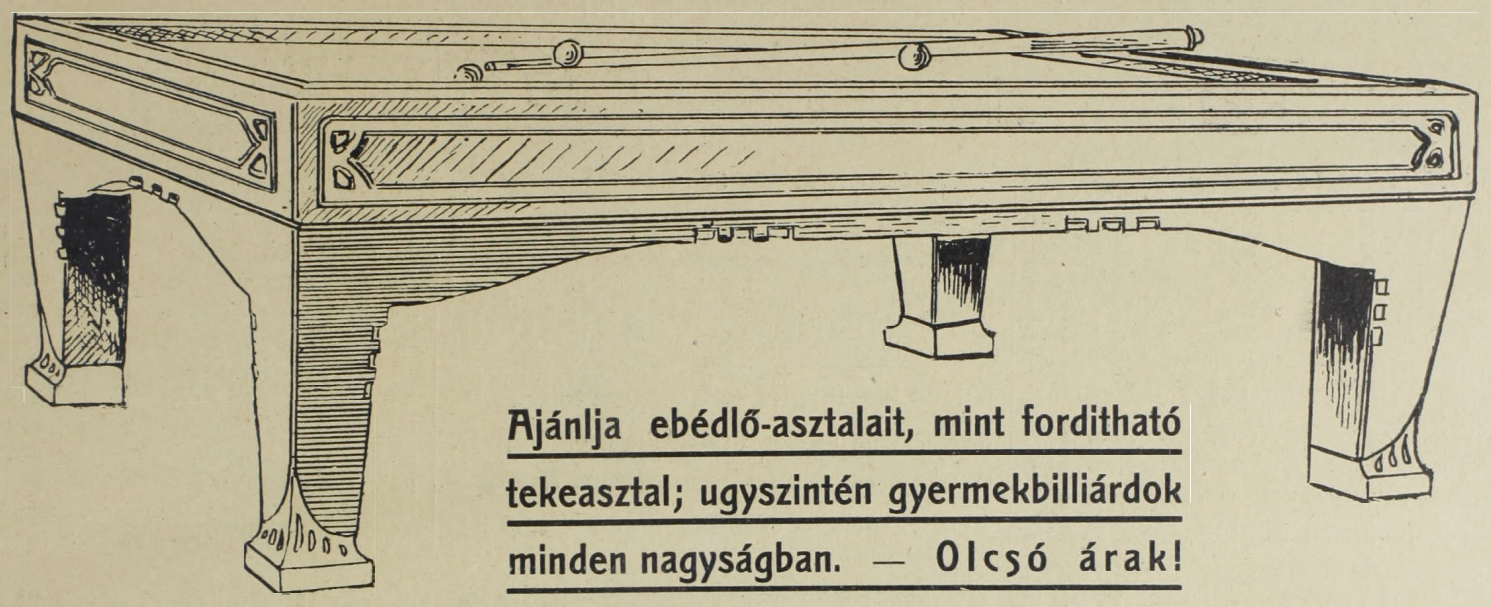
**TELEFON 60—55.** **TELEFON 60—55.**

# Tóth István

tekeasztal és műbutor gyára

— BUDAPEST —

VII., Nefelejts-utcza 12. (saját ház).



Ajánlja ebédlő-asztalait, mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermekbilliárdok minden nagyságban. — Olcsó árak!

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

# MAHUNKA IMRE

cs. és kir. udv. butorgyáros

Nagy választék modern butorokban

BUDAPEST

VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

## Eladó fürdőhelyi szálloda.

Magyarország egyik elsőrangu fürdőhely legszebb pontján (a gyógytéren fekvő, **100 lakószobát magában foglaló**

**nagy szálloda**

a tulajdonos előrehaladt kora miatt, igen kedvező fizetési feltételek mellett, **szabad kézből eladó.**

Bővebbet szivességből:

VÁRADY BÉLA

divatáru üzletében

Budapest, IV. Kishid-utcza 9.

## Pályázati hirdetmény.

A **Nagykároly—somkuti h. é. vasut** csatlakozási állomásán, **Gilvácson a vasuti vendéglő** 1907. január hó 1-étől 1909. deczember hó 31-éig, vagyis **3 évre haszonbérbe adandó.**

Az 1 koronás bélyeggel felbélyegzett és „Ajánlat a gilvácsi vendéglői üzlet bérletére“ felirattal ellátott boritékba zárt és a pályázó eddigi foglalkozását igazoló okmányokkal felszerelt ajánlatok **1906. október 31. déli 12 óráig** posta utján ajánlott levélben vagy személyesen a Nagykároly—somkuti h. é. vasut üzletvezetőségéhez Gilvácson benyujtandók.

Minden ajánlathoz az ajánlott bér 10%-a készpénzben csatolandó bánatpénz gyanánt.

**A vendéglő bérletére vonatkozó feltételek** a Nagykároly—somkuti h. é. vasut igazgatóságánál **Budapesten, (IV. ker., Kigyó-tér 1.)** vagy az üzletvezetőségnél Gilvácson megtekinthetők.

Az ajánlattevőkről feltételeztetik, hogy a feltételeket ismerik és magukra nézve kötelezőknek elfogadják.

A kitüzött határidőn tul beérkező, vagy bánatpénzzel el nem látott ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Minden ajánlattevő ajánlatával a pályázat eldöntéseig kötelezettségben marad. A vasuttársaság fentartja magának, hogy az ajánlatok között a felajánlott bérösszegre való tekintet nélkül szabadon választhasson, esetleg ujabb pályázatot is hirdethessen.

**Budapesten**, 1906. szeptember 18.

**A Nagykároly-somkuti h. é. vasut**

**igazgatósága.**

„ILONA" ARTÉZI VIZ




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

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

**Seifert Henrik és Fia**

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**Idei oportó siller eladó.**

**Hagymássy Károly** bortermelőnél **Pakson.** Hektoja fejtve, **vasuthoz szállitva s a hordó kölcsönadásával literje**

**34 fillér.**

A bor jóságáról eladó szavatol.

**Sajt nagykereskedés.**

**JUNG PÉTER** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése.

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: **IV., Vámház-körut 12. sz.**
Fióküzlet: **VII., Garay-tér 5. szám**

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelék-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

**Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyorsan és pontosan szállittatnak.** Árjegyzék kivánatra ingyen.

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 forint.** Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Egysz erretörténő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

**Baldóczi-ásványviz.**

**BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS**

**a világ legjobb ásványvize.**

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főlárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásvi: vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz. Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

**Budapestnek a legnagyobb szenzácziója!**

**ezidőszerint**

**TAKÁCS FERENCZ**

óriási üveg-, porczellán- és zománcz-edény központi áruháza

**BUDAPEST, Baross-tér 4,** (Kerepesi-ut sarkán) **és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erős tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**
**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**
**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**

**!Pinczérek figyelmébe!**

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

**MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

**2500 hektoliter bor**

legjobb minőségü **villányi és pécsi saját termésü ó és uj bor eladó.** A borok és az **idei termés Villányon és Pécsett** megtekinthetők. Levélczim:

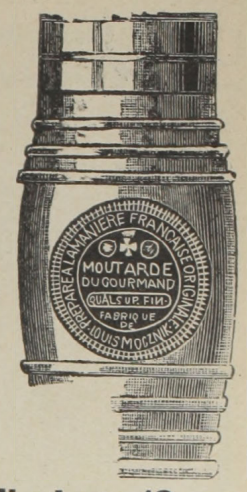
**Teleki Zsigmond**

**szőlőbirtokos Pécsett.**




# MUSTÁR

(eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü
**paradicsom**
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható;
**MOCZNIK L.**
conservgyárában
**Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. sz.**
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.




## KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
**BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.**

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr . Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

## dupla malátasör Szent István védjegygyel

**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**

**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak:** a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
## DREHER ANTAL
Budapest
Városi iroda: VIII., József-utcza 36.

és kamarai szállitó.
## SERFŐZDÉJE
Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

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

**Különlegesség: dupla maláta kösör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget** saját jégkocsijaiban szállit.

## Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó és zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, **görög- és sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

## Uj gyógymód!

**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert**, külföldön is szabadalmazott magyar találmányu

**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja**, az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Löffler Emil**, 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajánlani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik**, Hársfa-fürdő, Bereg megye.

## A Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

## Gärtner Ágoston

**elektrotechnikai czikkek raktára**

**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**

**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

## Kézdivásárhely város tanácsától.

Sz. 3582—1906.

# HIRDETMÉNY.

**Kézdivásárhely város tanácsa** közhirré teszi, hogy a **város tulajdonát képező**

## VIGADÓT

**1907. április 24-től kezdődő 6 egymásutáni évre 1906. év október 20-án d. e. 9 órakor** tartandó **nyilvános árverésen** a tanácsházánál **bérbe adja.**

Ezen vendéglőhöz tartozik a földszinten **1 nagyobb, 1 kisebb étterem, 1 kávéház és 8 vendégszoba** és az emeleten a főtérre nyiló homlokzaton **5 vendégszoba.**

Az emeleten van még egy **állandó szinpaddal ellátott nagy diszterem**, mely azonban **nem fog bérbeadatni.**

A vendéglőhöz jár egy nagy istálló, mosóház, téli tekéző helyiség, jégverem, több pincze, padlás s minden egyéb szükséges mellékhelyiség s ezenkivül van ugyanezen épületben, egy a főtérre nyiló **földszinti bolthelyiség is, mely szintén a bérleményhez tartozik, melyet bérlő esetleg bérbe adhat.** Ezen bolthelyiségben jelenleg egy kész ruhakereskedés van.

**Kikiáltási ár 6000 korona.** Ennek 10%-a bánatpénzül az árverés előtt készpénzben vagy óvadékképes papirokban leteendő.

**Irásbeli ajánlatokat is elfogadunk**, de azért az árverés mindenesetre meg fog tartatni.

A városi tanács fentartja magának a jogot, hogy az igért árakra való tekintet nélkül az árverezők között szabadon választhasson.

Az árverésre vonatkozó egyéb feltételek a tanácsnál megtekinthetők.

Kézdivásárhelytt, 1906. szeptember 22-én.

A városi tanács nevében: **Dr. Török Andor**, polgármester.


HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

szénsavat

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

# Jégvermek és hütőtelepek

vendéglősök, mészárosok, sörraktárak, tejgazdaságok és csarnokok stb. részére **külső meleg ellen** leghatásosabban

**szabadalmazott parafa-kőlemezekkel**

lesznek szigetelve. ✯ Kitünő bizonyitványok számos kivitelről. Átépitések és reconstruálások alkalmával kérjen részletes árjegyzéket ♣ ♣ ♣ és költségvetést a ♣ ♣ ♣

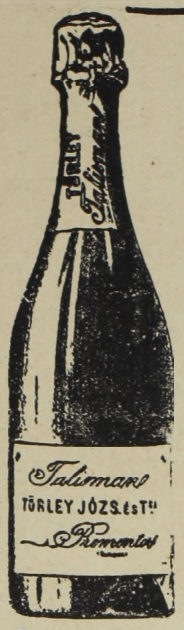
**Szabadalmazott**

## Parafakőgyár részv.-társaságtól

**Budapest, VIII., József-körut 2.**

Legkisebb jég és üzemerő-szükséglet, tehát a legolcsóbb üzemfenntartás.

---




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

**PROMONTOR**

(BUDAPEST).

---

# BORHEGYI F.

**palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára**

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb **franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.**

**Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.**

**Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.**

---

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet“

**császári és királyi udvari szállitók**

## KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

---

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

---

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

---

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

## Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Alapittatott: 1880. | Telefon 59—06. Sürgönycim: Bienol Budapest | Alapittatott: 1880.

**Nélkülözhetetlen Hungária-étzsir** minden vendéglőben, szállodában, intézetekben, stb. stb. teljesen pótolja a legfinomabb disznózsirt.

**Bien-féle Margarin-vaj** teljesen megfelel a finom teavajnak.

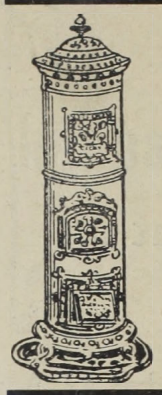
**„Bienol" kókusz-zsir** friss kókuszdióból készült valódi növényzsir.

**Legelső kitüntetések. Nagy kiadósság és tartósság.**

A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodaiban, intézetekben és kórházakban állandó alkalmazásban. — Próbaképpen rendeljünk egy postacsomagot.

**BIEN SÁMUEL** tápszermüvek BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.



## Nagy kályhák kávéházak és vendéglők részére

patent Krén-kályha raktáron, ugyszintén **konyhaedények, husvágógépek** elismert a legjobb minőségben. Továbbá szállit zománcz **czim táblákat** minden nagyságban és műkivitelben a legolcsóbb árak mellett. — Használt edény becseréltetik.

## Sávely József

**BUDAPEST, VII., Kerepesi-ut 72.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

## Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;**

**szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;**

**aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.**

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

Szt.-margitszigeti

## üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co.

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 21. szám. Budapest, 1906. november 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Drága hamvak.

Hazai földben nyugosznak immár a magyar nemzeti szabadság messze idegenbe bujdosott dicsőséges halottjai: *II. Rákóczi* Ferencz nagyságos fejedelem, dicső édes anyja *Zrinyi* Ilona, *Thököly* Imre király, *Rákóczi* József, *Bercsényi* Miklós, *Eszterházy, Sibrik, Csáky* Krisztina grófnő hamvai.

Micsoda nevek ezek? Megdobbanik a magyar keblekben a sziv e dicső történelmi nevek hallatára!

A diszből, a parádés fényből, melylyel diadalutján körül vette a hálás nemzet a fejedelmi hamvakat, a magyar vendéglősvilág is kivette a maga részét.

*Glück* Frigyes a „*Pannonia*“ homlokzatára óriási mellszobrát helyeztette diszes drapériák közé a nagyságos fejedelemnek.

*Hack, Schumitzky, Spalt, Blazsevátz, Edelmanné, Ehm, Petánovics, Stadler, Sziklay, Sprung, Appl, Riegler, Kaszás, Mádai, Leheti, Szücs és Balika* stb. stb.. mind, mind nem kiméltek vagyont, költséget, hogy méltóképp áldozzanak külső fényben és diszben is a haza nagy halottainak.

Öröm ég az arczunkon, megnyugvás ül a sziveinkben, hogy ők immár itt a hazai földben nyugosznak!

Hála a mi Istenünknek és dicsőség azoknak, a kik két százados szivsebét gyógyitották be a nemzetnek!

A magyar nemzeti szabadság örök fénye világitson fölöttük!

## Angol vendégek François Lajosnál.

Az angol kereskedők, akik annyi szépet és dicséretest mondtak el hazánkról magyarországi látogatásuk alkalmából, meglátogatták *François* Lajos budafoki pezsgőgyárát is.

*François*, a kedves vendégszerető házigazda személyesen fogadta angol vendégeit, a legnagyobb gondossággal kalauzolta el őket gyárában és apró cseprőig megmutatott mindent az angoloknak, akik bámulattal teltek el a budafoki pezsgőgyár mintaszerü berendezése felett.



Képünk azt a jelenetet ábrázolja, mikor az angol kereskedők csoportja e budafoki pezsgőgyár egyik épületrészében várja a fényképész masináját.

A sikerült képen balról a harmadik hajadon fővel álló férfiuban ismerjük meg a derék pezsgőgyárost Louis *François*t, balkezében kalapját tartva, szelid, jóságos mosolylyal árulja el azt az örömet, amelyet a kiváló vendégek fogadása felett érez.

*François* Lajos mindig ki szokott tenni magáért, valahányszor idegen vendég keresi fel a pezsgőgyárat, mely különben világhirüvé lett. Számtalanszor megvendégelte az idegen látogatókat és mindig csak becsülést szerzett a magyar névnek, mert büszkén vallja magát testestől lelkestől kurucz magyar gyárosnak.

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

## Kell-e hát sörgyár?

### A vendéglősök sörgyára kérdéséhez.

Az a fölmerült furcsa idea, hogy a vendéglősök a maguk körében részvénytársasági alapon gründoljanak egy nagy, uj sörgyárat egyre érdekesebb stádiumba lép.

Valóságos mulatságot szerez az a harcz, amely kétféle irányban, külömböző felfogások és érdekek összeütközéséből származik.

Mi egy részvénytársasági alapon létesitendő vendéglős sörgyár eszméjét elejétől fogva helytelenitettük. Se mellette, se ellene állást nem foglaltunk, hisz sem egy, sem más részről semmi érdekünk benne nem volt s ha lett volna is, mi az egyetemes vendéglősség érdekét nemcsak a magunk kicsinyes érdeke, hanem mindenek fölé helyeztük.

Ellenben feladatunk és kötelességünk, a mint azt 22 éven át hiven teljesitettük, okosan és a szaksajtó hivatásához méltóan, őszintén hozzászólni minden akcióhoz, mely a vendéglősök nevében indul meg.

A jelenben tervezett sörgyárat a hazai vendéglősök zsebére alapitják. Az egyetemes vendéglősségre számitanak, hogy az majd részvényeket jegyez, fogyasztó is lesz és akkor majd pár millióval fölépül a sörgyár.

Ezen idea szolgálatában egyrészről vagyonos és komoly emberek állanak, akik jóhiszemüen cselekesznek, másrészről egyes érdekcsoportok, akik magánérdekből akarnának gyárat emelni, harmadik részről pedig olyan üres zsebü Walterek és kétségbeesett exisztencziák, akik a Don Quisott szélmalom harczánál komikusabban rugdalódznak, hogy maguknak a sörgyár révén egy kis exisztencziát teremtsenek.

Nem is komikus, hanem undoritó már az a könyökölés, gorombáskodás és erőszakoskodás, amelyet a sörgyár gründolásáért egyik szaksajtó organum hibbant elméjü tagja folytat, hogy magának érvényesülést szerezzen.

A sörgyár részvénytársaság alapitása mindenképpen képtelen és hiu gondolat.

Mert mit gondolnak az ábrándozók, hogy a fönnálló sörgyárak ölbe tett kezekkel fogják-e türni a nagy lármával, dobveregetéssel készülő konkurrencziát?

A vendéglősök egyszerüen maguk ellen csődítenek egy nagy konkurrens akcziót, mikor részt vesznek a sörgyár alapitásban.

Mert a sörgyárosok minden utczában tiz helyiséget nyitnak meg vendéglőnek, olcsóbban fogják adni a sört és a vendégek bizonyára majd inkább ezeket a helyiségeket fogják látogatni.

Ezzel azt értük el, hogy a kontár-vendéglősök hires sörgyára megbukik, a részvényesek pénze odavész és egy sereg vendéglős konkurrencziát kapván nyakába, a bukás szélére jut.

A jóhiszemü, derék, vagyonos gründolók tehát elszámitották magukat. De elszámitották magukat azok is, akik magánérdekből igyekeznek e jó jövedelmet igérő sörgyárat fölállitani.

Flór Győző akcziójáról nem is érdemes szólni. Ő egy Don Quisott ebben a harczban, aki ellenségnek nézi a szélmalmot és neki ront annak is. Ami az ő kirohanásait illeti, legföljebb csak arra ad okot, hogy egészségi állapota fölött agódjunk. Ha megmaradt volna a régi mestersége mellett, biztosan boldogabb ember volna. Flór Győző gründoljon Durable-mühelyeket és ne igyekezzék Napoleonná lenni, mert Napoleon csak egy volt, aki korzikai ügyvédből világurrá lehetett.

Csak nem gondolja, hogy ő rá fogják bizni milliónyi vagyon sorsának intézését? Csak nem gondolja, hogy a vendéglősség benne látja jövendő boldogulásának Mesiását?

Ilyen merész fantáziát csupán beteg elme szülhet. De e rugdalódzás nem csak komikus, nem csak undoritó, hanem bünös is, mert könnyelmüen a szegény vendéglősség zsebére utazik.

Gazdag emberekre nem lehet bizni, mert azok — szerinte is — magán érdekből cselekesznek és kezükbe akarják kaparitani a gyárat. Szegény embereknek pedig nincs pénzük hozzá.

Mit akar tehát Don Quisott?

A szélmalom harczot! . . .

Ezért nem helyeseltük kezdettől fogva a sörgyár alapitásának eszméjét.

Fölösleges is. Van elég tisztességes sörgyárunk, amely becsülettel látja el a fogyasztó vendéglősséget.

## Lucius Licinius Lucullus.

— Mozaikok a nagy inyenczről. —

Irta **Bauer Károly** főszakács.

A görögök és latinok vallásában a legtöbb foglalkozásnak megvolt a maga istene. Igy pl. Mercurius isten a kereskedőké, Neptunus pedig a vizeké, illetve a hajósoké. Ezekhez az istenekhez fohászkodott, ezeknek mutatott be áldozatot a görög, a római, hogy vállalkozásai sikerüljenek. Voltak azután kisebb rendü istenek, illetve emberekből az istenek által örök ifjusággal megáldott félig istenek, a kik hasonlóan védői lettek egy-egy foglalkozásnak. Igy pl. az örök ifju Ganymedes a legfőbb istennek, Jupiternek volt a pohárnoka s egyszersmind az asztalnokok, tálnokok és pinczéreknek védője.

A mi korunkban aztán gyakori szokás lett, hogy egy-egy kereskedő, illetve hajós-egylet vagy lap magát Mercuriusnak, Neptunusnak titulálja, a mivel azt akarja jelezni, hogy mintegy ennek az oltalmába ajánlja magát. Sok egylet, lap czimén kivül pecsétjébe véseti e római-görög, részben vallási, részben világi alakokat. Ez utóbbit tette a „Magyar Szakácsok Köre“, a midőn pecsétjébe a hires római inyencz és hadvezér nevét és alakját felvette, bevésette.

A kör nagyérdemü elnöke *Palkovics* Ede ur gondolata volt, hogy legalkalmasabb, a kör hivatását már a pecséten is legjobban kifejező dolog az, ha a kör pecsétjére *Lucius Licinius Lucullus* arczképét vési be. S abban a tekintetben is kiváló történeti érzékének adta tanujelét az elnök ur, hogy nem elégedett meg *Lucullus* közforgalomban lévő képmása reprodukálásával, hanem széles körü nyomozást, kutatást végzett arra nézve, hogy hol van meg *Lucullus* legrégibb, esetleg leghüebb képmása. Erről a legrégibbről akarta a pecsét részére készitendő képet csináltatni.

Az ügybuzgó elnök ur kutatásaiban segédkezett e sorok irója is, a mennyiben sikerült kettőjüknek *Lucullus*-nak egy XVI. századi szobrát felfedezniök, a melyet a szentpétervári hires czári képtárban, az „Ermitage“-ban őriznek. Megszerezték a mellszobor hasonmását s erről való a mi körünk pecsétje.

A hasonmásról, illetve a mellszoborról annyit kell megjegyeznünk, hogy az nem egykoru, Lucullus idejéből való szobor. *Lucullusról*, a ki a Krisztus előtti első században élt, egykoru képmásunk nincsen. A mi körünk pecsétjén levő kép olyan, a milyennek Lucullust a XVI. századi szobrász magának elképzelte. Tehát a kép épp olyan képzeleti, mint a milyenek azok a képek, a hol *Lucullus* kövér ábrázattal van rajzolva, mintha az inyenczségből meg lehetne kövéredni.

Ha azonban igy egyet-mást szóltunk körünk pecsétjében lévő *Lucullus* képmásáról, hadd szóljunk pár szót magáról *Lucullus*-ról. Mind csupa ismert dolog s mi is csak más, közkézen forgó könyvek nyomán mondjuk az alábbi sorokat. Az emlékezetbe való felidézés növeli az ismeret biztosságát s ebből a szempontból nem árt, ha elolvassuk a következőket.

*Lucullus* korának, a Krisztus előtti első századnak egyik legjelesebb, legszerencsésebb hadvezére volt. De nemcsak hadvezér volt. Élete vége felé megirta emlékiratait, életét, a mely müvei azonban elvesztek. Az iráshoz nyugodt életre volt szüksége, a melyet nagyuri kényelemmel, fényüzően berendezett Róma melletti villáiban s még hiresebb kertjeiben élvezett is. Mint hadvezér, a ki hadjárataival a római köztársaságnak nagy hasznot hajtott, roppant vagyonra tett szert. Mindenütt, a hol hadakozott, mérhetetlen kincseket raboltatott el s vitette Rómába, villáiba. Itt aztán másoknak is juttatott e javakból. A római népet többször megvendégelte, irókat és müvészeket pártfogolt. Müveltségével, szelidségével, bőkezüségével sok volt a barátja. Igy váltak hiressé lakomái is, a melyek érdekében a legnagyobb áldozatoktól sem riadt vissza. Beszélik, hogy egyszer egy nagy társaságnak olyan ebédet adott, a melyen az egyik husétel csupa pávanyelvből készült. Képzelhető, mennyi szegény páva siratta meg e lakomát s ha van beszédük a madaraknak, talán még most is rebesgetnek róla a pávák egymás közt.

Egy másik eset a cseresnye történetéből merithető. *Lucullus* több sikeres hadjáratot viselt Kis-Ázsiában. Egy ilyen alkalommal *Kerasus* városában látott olyan gyümölcsöt, a milyen egész Olaszországban nem volt. Ez a gyümölcs a cseresnye

**„Asbestoid“** A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

**SÁTORI, FRANK, VÖLKER**
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
**Menyezet** és **faldiszitések**, valamint **falburkolatok** (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, **szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek** részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. Kizárólagos főraktára: **PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.** Telefon 40—97. Kapható mindenütt. Telefon 40—97

volt. Egyik lakomája alkalmával feltálaltatta a gyümölcsöt s ez olyan tetszésben részesült, hogy először Olaszországban, a Krisztus utáni hetedik században pedig már Angliában, Belgiumban, Németországban, Magyarországban is termesztették. A gyümölcs neve is *Kerasus, Cerasus* város nevéből való; ebből a városnévből ered a magyar *cseresnye,* a német *Kirsche* is. Ezzel kapcsolatban említem, hogy a meggy Európában csak a XII—XIII. században terjedt el, még pedig Konstantinápolyból.

E néhány sorból is látható tehát, hogy a mi körünk pecsétjében lévő férfiu, mintegy körünk védője, nem arról nevezetes, mintha nagyétü ember lett volna, hanem sokkal inkább arról, hogy hazájának egyik legmüveltebb fia, a hazájukért dolgozók egyik leghasznosabb tagja volt. A cseresnye átültetésével pedig az emberiség történetében is nyomot hagyott. Mindezek alapján *Lucullus* mindenképpen méltó arra, hogy a „Magyar szakácsok köre" pecsétjében képmását megörökitse; s hogy e képmás ott van pecsétünkön, ezt első sorban kiváló elnökünknek, *Palkovics* Ede urnak köszönhetjük.

## Ausztria harcza.

Ausztria, amely iparának szabad piaczául örökre le akarná igázni hazánkat, ádáz gyülölködésében minden eszközzel megrontásunkra törekszik, még a tisztességtelenségtől sem riadva vissza.

Valóban itt az ideje, hogy mi is föleszméljünk s ajtót zárjunk az osztrák portékák előtt.

Ausztriával szemben a legnagyobb erély s a legridegebb visszautasitás álláspontjára kell helyezkednünk; mert ő előtte csak egy czél van, az, hogyan lehet ártalmunkra, miként dönthet bennünket a végső nyomorba.

Kitünik ez a következő esetből is:

Osztrák szomszédaink állandóan agyarkodnak a magyar liszt ellen s ahol csak módjuk van rá, mindent megtesznek legnagyobb exportczikkünk megrontására. Vakmerőségük már odáig ment, hogy hazug és tendencziózus hirek kolportálásával igyekeznek nekünk kellemetlenségeket szerezni. Hir szerint Ausztria több tartományában czédulákat osztogatnak «Az egészségre káros magyar liszt» felirással, melyben a legképtelenebb hazugságokat szórják a magyar liszt ellen. A vakmerő hazugságokban kifejti az ismeretlen czikkiró, hogy a magyar malmok lisztjüket kénsavval preparálják. Ezért — folytatja a förmedvény — a nép széles rétegeit óva intjük, hogy saját egészsége érdekében magyar lisztből készült kenyeret egyék. Majd tovább: «Ha el akarod kerülni azt a nagy veszélyt, hogy te is sulyos betegségbe essél: nefogyasszál semminemü magyar lisztből készült árut. Minden gondos anya és háziasszony ezentul óvakodni fog a magyar liszt vásárlásától.» E hallatlan hazugság jellemzi osztrák szomszédainkat. Ily mértéktelen izgatás mellett valóban időszerü, hogy mi is fölvegyük a harczot az osztrák ipar ellen, melynek termékei az ügyvezető kormány jóvoltából 1917-ig zavartalanul fogják elárasztani az országot.

Erre a gyalázatos hazugságra csak egy válaszunk lehet, az, hogy nem vásárlunk osztrák ipari czikkeket.

Ezt ha más okból nem is, magunkra való tekintetből azért is meg kellene tennünk, mert világszerte köztudomásu, hogy az osztrák készitmények a legsilányabbak egész Európában.

Ne vegyünk drágáért rosszat legkonokabb ellenségünktől a saját kárunkra.

Arra nézve, hogy az osztrák iparosok és kereskedők mily lelkiismeretlenek, idézzük egy szakértő czikkelyét a «Magyar Ipar»-ból:

«Tessék csak végigsétálni a bécsi előkelő negyed utczáin és méltóztassék meggyőződni, hogy mily kevés a valóban finom uri divatüzlet. Azok pedig, amelyek az előkelők közé számithatók, — mily nevetséges kis árukészlettel vannak felszerelve a budapesti hasonranguakkal szemben. A választék hiányát talán csak azért nem veszi észre a legtöbb magyar uriember, mert az ezen üzletekben uralkodó kimért, hideg tónus, az a bizonyos világvárosi fölény, mely az eladó minden hangjából és minden mozdulatából kiri, szinte dermesztőleg hat a vevőre, ki kalapot emelve az idegen előtt — penzeért megveszi azt, amit neki kezébe nyomnak.

Lehet, hogy sok tekintetben mögötte áll a mi fővárosunk az osztrák metropólisnak, de a férfidivat dolgában semmi esetre sem, mert a korrekt angol divat követésében és az ezzel karöltve járó valódi londoni ujdonságok felmutatása tekintetében a themzeparti főváros után, — még Párist is tulszárnyalva — Budapest áll az első helyen.

De van a nyakkendőnél még több, sokkal fontosabb áruczikk, amelyre a bécsi divatárus a legnagyobb higadtsággal és minden lelkifurdalás nélkül rányomja az angol bélyeget. «London mode» felirat fityeg például nemcsak egy helyen olyan flanell ingeken, melyekről a neutitscheini származás az utcza tulsó járdájáról is leolvasható. A bécsi belváros egyik számottevő posztókereskedésének emeletmagasságu üvegtáblái mögött reichenbergi vagy brünni utánzatok «echt Englisch» jelzéssel vannak kitéve és éppenséggel nem ritka az a felirat sem, melylyel a siffongallért «Rein Leinen» gyanánt kinálja. Hogy ezeket a visszás állapotokat tollhegyre vettük, nem a féltékenység, vagy az irigység vezetett bennünket, hanem csupán az a megnyugtató belső tudat, hogy a férfidivat terén, Budapesten a szoliditás is magasabb fokon áll.

Vendéglősök, pinczérek tehát ne vásároljunk bécsi rongyot, ne viseljük Bécs összetákolt ruháit, a mikor a magyar ipar szebbet és jobbat produkál olcsóért.

Ki az osztrák iparczikkekkel Magyarországból!

## A budapesti pinczéregylet memoranduma

### A miskolczi kongresszus szine előtt.

Idevonatkozólag egy sajátos esetet is elmondok. Insbruckban egy olyan szállodában laktam, amelyben minden folyosón, minden helyiségben sürü egymásutánban felbukkanó táblákon figyelmeztették a közönséget, hogy ott borravalót sem adni, sem elfogadni nem szabad. Én azután kisérletet tettem, vajjon elfogadják-e a borravalót. És csodálatos dolog, talán életemben több borravalót nem osztogattam ki, mint ebben a borravalótól mentes insbrucki szállodában, rövid idei tartózkodásom alatt, mert bizony mindegyik a legnagyobb készséggel fogadta el a borravalót.

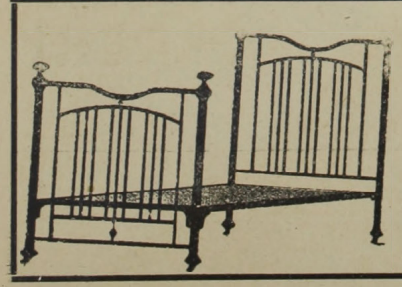
Ami a tanonczokat illeti, ezeknek az érdekét én ugy is szivemen viselem és a pinczéregyesülettel egyetértésben meg fogjuk találni a módot, hogy mindent megtegyünk, ami a jövő generácziónak kiképzésére és fejlődésére fontos. E tekintetben tőlünk a legmesszebbmenő méltányosságot várhatják és fogják is tapasztalni.

A frakk-kérdésre nincs megjegyzésem.

A memorandum egészére nézve előadtam azon álláspontomat, hogy előkészités végett utaljuk a megfelelő tényezők elé. Mindenesetre a legnagyobb melegséggel foglalkozunk vele, jóakarattal és méltányossággal, hogy vállvetve és kölcsönös megértés mellett megtehessük mindazt, ami az ipar érdekeinek sérelme nélkül lehetséges, amit az ujkori szocziális irány, a XX. század szocziális szelleme megkövetel. Ez elől nem fogunk elzárkózni, számolni fogunk a gyakorlati élettel, a keresztülvihetőség nehézségeivel és minden szempont tekintetbevétele mellett szerencsésen megtaláljuk majd a módot arra, hogy a pinczéregyesület memorandumában foglalt sok jogos és igazságos kivánalomból teljesitsük és megvalósitsuk azt, ami teljesithető és megvalósitható, sőt teljesitendő és megvalósitandó önszántunkból is. (Hosszantartó zajos éljenzés.)

Elnök: Miután többen a tárgyhoz szólani nem kivánnak, azt hiszem, kijelenthetem, hogy a vendéglősök országos szövetségének közgyülése a budapesti pinczéregyesület memorandumát a legnagyobb jóakarattal és méltányossággal fogadja, annak részleteire nézve azonban nem határozhat, hanem előkészités végett kiadja az igazgató-tanácsnak azzal az utasitással, hogy küldje meg az egyes ipartestületeknek sürgős tárgyalás és elintézés czéljából és a beérkező jelentések alapján tegyen majd indokolt előterjesztést az igazgató-tanács a vendéglősök országos szövetsége legközelebbi közgyülésének, amelyet Pécsen fogunk megtartani.

(Vége.)


**Szállodások figyelmébe!**
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.
IX., Liliom-utcza 8. sz (saját házban.)
**BRUCK J. HENRIK**
**vas- és rézbutor-gyára**
BUDAPEST
Minta raktár: VI., Andrássy-ut 32. sz.

A ki igazán jó és izletes **szalámit** akar venni, az kérjen **Herz** szalámit! Ezen legjobb hirnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű husból készül. Csak az a **valódi** Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye: felvágott majdnem látható, amire ugy a rudakban, mint mint a állapotban való bevásárlásnal ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, füszer- és hentesüzletben.

**Herz Ármin Fiai, Budapest** IX. ker., Soroksári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

## Megszünt a nyájaskodás.

**(A „Fogadót" végre megfogadták!)**

Halottak napján virradóra óriási csoda történt.

Megjelent megint a mi kedves élczlapunk, a „*Fogadó*", — akiről a multkor megemlékeztünk, — és az egész ujságban sehol nem találunk nyájaskodást, handabandázást, hat fontos gorombaságokat és azokat az egyes rovatok közé beékelt érdekes jelmondatokat és szállóigéket, amelyekben *Boros* Antal „kidobott maláta-vigécz", *Molnár* bácsi az „Orient"-os „fölfuvalkodott, gőgös, rosszindulatu és korlátolt eszü jellem", Petánovics „lóversenyi haszonvágyi élvező" stb. stb. voltak rendszeresen a „Fogadó" minden számában heteken keresztül.

A nagy csodának a derék Flór Győző egy nyilatkozatában azzal adja magyarázatát, hogy ezekkel a lecsepült, állandóan agyoncsépelt urakkal kibékült és most már a „kidobott malátavigécz", a „korlátolt eszü, gőgös szállodás" és a spártai jellemü, szeplőtlen, kiváló Flór Győző között szent a béke.

Most már „*egy kézre*" dolgoznak.

Hogy *mennyibe került* a lebecsmérelt uj szövetségeseknek ez a béke, azt nem kutatjuk, de annyi bizonyos, hogy ezt a békét hetekkel ezelőtt is megvásárolhatták volna, mert akkor most nem volna a szövetkezés *olyan kompromitáló.*

Flór Győző elég őszintén megmondja, hogy ő jóhiszemü félreértésből csepülte le őket, mert azt hitte, hogy *csak a maguk kezére akarnak dolgozni*, mert nem az ő irodáját választották a szervezés fészkéül és mert kiakarták csöppenteni a malátás hordóból.

Ezért nem kellett neki a „maláta"! De igy most már nagyon üdvös és jó a „maláta!"

Valóban sajnáljuk, hogy ilyen lett a fordulat!

Mert most már nem élvezhetjük többé mohó gyönyörüséggel azokat a válogatott jelszavakat, amelyek még a buskomor emberekből is kiváltottak eg-egy jóizü kaczajt a „Fogadó" olvasása közben.

A legujabb számban már mindenki igen becsületes ember. És ez felette unalmas dolog.

Mulatságos most csak egy akad benne. Valami Hegyháty Sándor nevü ur magyarázgat a szellemi vakság káros voltáról, — bizonyára saját tapasztalatai alapján — és szól a „Vendéglősök Lapjáról" is. Oh, csak tessék mulatni! Mi nem haragszunk érte. Mi nem polemizálunk. Mi igen jókat mulatunk Hegyháty Sándor és Flór Győző urakon.

Mi egy szóval se állitottuk, hogy pl. Tóth Endre ur, a néhai kitünő nyugdijintézeti taggyüjtő ne volna olyan nélkülözhetlen férfiu, aki nélkül a vendéglős-ipar nem érne egy fabatkát se.

Oh, mi megvagyunk elégedve Önökkel! Folytassák kedves uraim, most már mi rajtunk!

És hogy ne vádoljanak kenyéririgységgel bennünket, ime szolgálunk egypár uj szállóigével, helyezzék be a „Fogadó" legközelebbi számában az egyes rovatok közé pl. ezeket a jelszavakat:

„*Nem mind boroz, ami Boros*".

„*Jobb ma egy malátagyár, mint holnap egy tüzok.*

„*Ki korán kel, részvényt nyer.*"

„*Jobb egy sovány béke, mint egy zsiros perpatvar.*"

„*Nesze részvény, fogd meg jól.*"

„*Bolond lyukból, bolond szél fúj!*"

A közönség majd bizonyára megérti és méltányolja az önök önzetlen — őszinteségét!

## A boritaladóra vonatkozó adatok.

Szőlőmivelésünk, mely még alig heverte ki azt a rázkódtatást, a mit a filloxeravész zuditott rá, ujból válság előtt áll. De mig a filloxera által okozott veszedelem hatása csak fokozatosan egy évtizednél hosszabb idő alatt nyilvánult az egész országban és közben már annak leküzdésére szolgáló eszközök is rendelkezésünkre állottak, addig a mostani válság összeroppanással fenyegeti egyszerre egész szőlőtermelésünket. Értve alatta az értékesitési nehézségek nyomán járó *tulprodukczió veszedelmét.*

Tultermelésről beszélni akkor, midőn a szőlővel beültetett terület ma még mindig körülbelül egy negyedével kisebb mint 20 év előtt és mikor ma, daczára az ujonnan telepitett szőlők nagyobb termékenységének, még mindig csak felét termeljük annak a bormennyiségnek, mit a régi időben, pedig azóta az ország lakossága is legalább 15 százalékkal szaporodott, első pillanatra visszásnak tetszik, de a valóságnak megfelel.

Borfogyasztása hazánknak az utolsó évtizedekben olyan ijesztő mértékben csökkent, hogy ma az összes európai bortermelő államok közt (az egy Németország kivételével) a mi hazánkban van a legalacsonyabb átlagos borfogyasztás.

Ezért áldoztak szőlőtermelőink emberfeletti munkát szőlőik felujitására, ezért fektettek bele egy félmilliárdnál nagyobb összeget — nagyobbára nem is saját készpénzünket, hanem kölcsönvett tőkét — szőlőikbe, azért fáradtak, küzködtek, tanultak egy évtizeden át, hogy végre ez legyen az igyekezet pozitiv eredménye? De ezért áldozott a földmivelésügyi kormány is 15 év alatt 17 millió koronát szőlőink felujitására, hogy azon nagy áldozatkészségének ez legyen a gyümölcse?

Már pedig a dolog ugy áll, hogy tizezerjei a holdaknak, melyek az utolsó 3—4 évben lettek telepitve, még nem termőképesek, a mellett a felujitási buzgalom számos hegyvidéken, de főleg az Alföldön még nem szállott alá, ugy hogy minden valószinüség szerint 5—6 év mulva jó esztendőben a mostani bornak kétszerese fog teremni. Mitevők leszünk akkor borainkkal és mily árakon leszünk kénytelenek akkor termésünket vesztegetni?

A kivitel fokozásában nem bizakodhatunk. A vámkülföldön a franczia, olasz és spanyol olcsó tömegborokkal árban soha sem leszünk képesek versenyezni. Az Ausztriába való kivitel fokozására sincs kilátásunk, sőt örülnünk kell, ha ezt a piczot továbbra is a mai mértékben megtarthatjuk.

Ha nem sikerül *belföldi borfogyasztásunkat lényegesen felemelni*, ugy az évről-évre szaporodó bortermések mellett még akkor sem lesz szőlőgazdaságunk hasznot hajtó, ha sikerül végre uj bortörvény megalkotása által a borhamisitást is jelentékenyen korlátoznunk.

A bor ősidők óta *nemzeti italunk.* És nincs még egy terméke hazánknak, melynek a világversenyben már a régi időben oly hirnevet lettünk volna képesek szerezni, mint épen a bornak.

A mellett a szőlőmivelés egyik legfontosabb *közgazdasági águnk.* A magyar szőlőben fekvő érték a legalacsonyabb számitás szerint is az egy milliárd korona értékét meghaladja, mig a jelen alacsony évi termések értéke is 120—150 millió korona közt ingadozik.

Nincs még egy mezőgazdasági termény a gabonaféléken kivül, mely annyi *évi napszámot* igényelne, mint éppen a szőlő. Egy kat. hold rendes évi megmunkálása körülbelül 80 napszámot követel, tehát a 503.000 kat. hold évenkint több mint 40 millió napszámot emészt fel.

A szőlőbirtokosok számát együttesen 430.000-re tette az 1895-i mezőgazdasági statisztika, ezek családtagjaikkal és a borvidékeken lakó napszámosokkal együtt, kiknek az év hat hónapjában a szőlő képezi legfőbb kereseti forrásukat, hozzászámitva a vendéglősök és borkereskedők, a kádárok, kovácsok, egyéb kisiparosok ujabb tizezreit, a kiknek megélhetése szintén a borral szoros összefüggésben áll, bátran mondhatjuk, hogy összesen legalább 2—2½ millió ember, tehát a lakosságnak 10—12%-a van a szőlőmivelés fellendülésénél vagy pusztulásánál közelről érdekelve.

De ha ettől eltekintünk is, társadalmi, kulturális és morális szempontok szólnak a mellett, hogy borfogyasztásunk lehetőleg emeltessék. A bor a *legegészségesebb szeszes ital.* Egészségesebb, mint a sör, mely lustit és puffaszt és sokkal egészségesebb, mint a *pálinka*, mely a fogyasztás arányai szerint gyorsabban vagy lassabban ölő méreg. Mig a mérsékletes borfogyasztás az egészséges ember erőit fejleszti, a betegeknek és lábbadozóknak gyógyszerül szolgál, az öregeknek életkedvet ad, addig a pálinka — bár pillanatnyilag talán, az izgatás folytán — ad is erőt, de a munkakedvet mindenesetre aláássa, az erőket csökkenti, a szellemi képességet megöli, a családi békét feldulja, az embereket bünre csábitja, elzülleszti, a jövő generácziót nyomorékká teszi.

Már pedig nálunk a borfogyasztás rovására *a pálinkafogyasztás öltött ijesztő mértéket* s igy az állam fejlődésének, a lakosság egészségének legfőbb érdeke, hogy ez az arány mielőbb a borfogyasztás javára billentessék.

*

Az elmondottak után világos, hogy az államnak elsőrendü érdeke szőlőtermelésünk fenmaradása és fejlesztése, a mi csakis a *borfogyasztás emelkedése* utján lesz elérhető. Ennek folytán az államnak mindent el kell követnie arra nézve, hogy ez

**Vàsároljunk magyar teakereskedőnél!** Ajánljuk a t. kávés és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangu** teakereskedést.

**SCHNITZER MÓR, Budapest, VI., Váczi-körut 9. (Szerecsen-utcza sarok.)** **Alapittatott 1850-ben.**

**HERCZEG TESTVÉREK**
**BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66.**
**ásványviz nagykereskedő szál lít legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü hazai és külföldi ásványvizeket.**

minden tekintetben előmozdittassék, még hogyha áldozatokkal járna is annak keresztülvitele. Mint legközelebb fekvő követelmények lépnek azért előtérbe a *boritaladó leszállitása, a házi fogyasztás adómentesitése es a pálinkaadó felemelése.*

A jelenleg érvényben levő boritaladó bénitólag hat a borforgalomra ugy *magasságánál,* mint *behajtásának módjánál* fogva. A fogyasztás az országban igen alacsonyra csökkent az utolsó időben és a kereslet hiánya erős nyomást gyakorol az árakra. Csakhogy igy is az árak — daczára, hogy a termelő alig kap valamit az ő boráért — a fogyasztó számára még mindig magasabbak, semhogy ebből kifolyólag lehetne a borivás fellendülésére számitani.

Az ár szabad képződését nagyban akadályozza a magas fogyasztási adó, mely mint ék verődik a termelő és fogyasztó közé és igy lehetetlenné teszi, hogy a fogyasztó közönség tényleg olyan áron kaphasson bort, mely a kereslet nagyobbodását idézhetné elő. De azon csekély forgalom mellett, mely ma borban van, a közvetitői hasznot is kénytelenek a kereskedők, vendéglősök stb. az egységnél igen magasra tartani, mig megnagyobbodott forgalomnál az is tetemesen volna leszállitható. Azért tartjuk mi kétségtelennek, hogy a boritaladó csökkenésével a borkereslet csakhamar ismét rendes kerékvágásba jönne és a borárak a fogyasztó számára nemcsak annyival szállnának alá, mint a mennyivel az adó csökkentetnék, hanem jóval többel.

De az adó a jelenlegi borárakhoz *aránylag* oly magas, hogy szinte prohibitiv jellegünek mondható. Ily magas adóval, helyes közgazdasági felfogás szerint csak oly tárgyat szabad sujtani, mely vagy kifejezetten luxusczikk és csak a leggazdagabb közönség keresletét képezi vagy olyant, melynek forgalmát az állam mindenképpen megakadályozni akarja.

A legalacsonyabb borárak, melyeket a mult évben fizettek, 10—12 korona közt ingadoztak, vagyis az adó (11—13 korona) ennek egy *„alterum tantum"*-ja volt. A mennyit a termelő kapott keservesen előállitott termékeért, ugyanannyi adót is szedett róla az állam. De hát ez szerencsére ma még kivétel. Vegyük azonban a bor nagy tömegét. Ennek értékét sem tehetjük magasabbra 22—25 koronánál hektoliterenkint, ezt viszonyitva az adóhoz, kiderül, hogy jelenleg a borok tulnyomó többségénél az állam csak boritaladó czimen 50—70 százalékkal megdrágitja azt az italt, mely hivatva volna milliónak rendes fogyasztásául szolgálni.

(Folytatása következik.)

## Társas reggelik:

November 9-én: *Petánovics József* éttermében, „Metropole"-szálloda, VII., Kerepesi-ut 58. szám.

November 16-án: *özv. Jahn Edéné* vendéglőjében, VII., Valeró-utcza és Király-utcza sarok.

## „Jó barátok" összejövetelei.

November hó 7-én: *Paládi László* vendéglőjében, Eötvös-utcza 41.

November hó 14-én: *Korl István* vendéglőjében. Orczi-ut 26.

November 21-én: *Podolecz Ferencz* vendéglőjében, Szerdahelyi-utcza 2.

November 28-án: *Marchhard András* vendéglőjében, Mária Terézia-tér 1.

Deczember 5-én: *Kriszt Károly* vendéglőjében, Visegrádi-utcza 5.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Házasság.** Diszes esküvő volt folyó hó 5-ikén délelőtt 11 órakor a városligeti fasorban lévő evangélikus templomban. *Pelzmann* Ferencznek, a Pannónia-szálló vendéglősének leányát, *Irént* vezette oltárhoz *Lingel* János butorgyáros. Násznagyok voltak: *Glück* Frigyes és *Ullrich* Lajos. A násznép között voltak: *Lingel* Károlyné, a vőlegény anyja, *Lingel* Károly, a vőlegény bátyja, *Lingel* Klára, a vőlegény nővére, *Szabady* Kálmán, a vőlegény sógora, Szabadyné *Lingel* Irma, a vőlegény nővére, *Glück* Miczi nyoszolyóleány és ifj. *Pelzmann* Ferencz vőfély. *Simon* Miczi nyoszolyóleány ér *Cristofoli* Olvin vőfély, *Glück* Erős és neje, *Brázay* Kálmáy, *Brázay* Zoltán országgyülési képviselő és neje, *Márkus* József, *Halmos* János, *Szuly* János, *Szuly* Aladár dr. és neje, *Fittler* Kamill, özv. *Singhoffer* Ágostonné, *Stadler* Károly, *Éhen* Gyuly, *Gundel* János, *Müller* Antal, *Simon* Imre és neje, *Spanberger* Alajos igazgató, özv. *Dréherné*, *Eisler* Miksa dr., *Mátray* Lajos, *Paizs* Klára, *Kaczián* János ev. lelkész.

**Gyász a Géczy családban.** *Gyurkovits* Istvánné, született *Géczy* Mária urnő, október hó 25-ikén Budapesten elhunyt. Még egész fiatal volt, mindössze 21 éves, három évig élt boldog házas életet. Temetése nagy részvéttel ment végbe az uj központi sirkertben. Az elhunyt fiatal urnőben *Géczy* Kálmán rég időtől fogva közkedvelt margitszigeti főpinczér leányát gyászolja.

**Lucullusról.** Lapunk mai számában *Bauer* Károly főszakács ir egy rendkivül érdekes kis értekezést Lucullusról, a kitünő római hadvezérről, a ki lakomáiról históriai hirt hagyott maga után, kapcsolatban azon ténynyel, hogy a „Magyar Szakácsok Köre" pecsétjére Lucullust vésette. A kedves értekezés figyelemre méltó vonzó stilusban van irva s irójának nagy tanultságára vall, a mire büszke lehet a szakácstestület.

**Muhr György Budapesten.** Néhány éve annak, hogy *Muhr* György, a népszerü fővárosi vendéglős átvette Rákospalotán a volt *Csörgey*-féle vendéglőt és igy megszünt pesti vendéglős lenni. Most örömmel értesülünk, hogy ismét visszatelepedett a fővárosba, a Csengeri-utcza 45. számu házban levő vendéglőt véve személyes kezelésébe. Régi törzsvendégei bizonyára örömmel fogják fölkeresni uj otthonában, mert pompás konyhája és kitünő italai, —

**Uj vendéglős.** *Gazda* Mihály szaktársunk a Röck Szilárd-utcza 10. számu vendéglőt *Albert* Viktortól átvette. Igyekvése jó konyhával és kitünő borokkal szolgálni közönségének.

amelyre mindig nagyon kényes volt, — soká feledhetlen volt a vendégek előtt. Sok szerencsét!

**Elhunyt szülők.** *Kiss* Antal budapesti vendéglős kartársunkat sulyos csapás érte. Rövidesen ugy édes atyja *Kiss* Ferencz volt 48-as honvéd 96 éves korában, mint édes anyja, született *Borbély* Erzsébet asszony 72 éves korában jobb létre szenderültek. Derék szaktársunk gyászában mindenki a legnagyobb mértékben osztozik.

**Foghuzó vendéglős.** Vendéglős-körökben pikáns kis eset fölött anekdótáznak néhány nap óta jóhumoru kedélyes emberek. Egy pesti vendéglősről szól a nóta, a ki a konkurrencziában annyira vitte, hogy a hozzá járó vendégeknek ráadásul a legelőzékenyebben huzza ki a zápfogát. Egy volt borbély ugyanis az élelmes szaktárs, a ki megunván a szappan habverést, vendéglőt nyitott. A multkoriban egy vendég panaszkodott neki, hogy napok óta sokat szenved az állkapcsában meglyukasodott hatalmas zápfoga miatt. Óh, az csekélység, dörgölte össze vörös kezeit vihogva a borbélyvendéglős, ettől igen könnyen megszabaditja, t. i. kihuzza. A vendég nagyot nézett:

— Hát ön ki tudja huzni?

— Hogyne! Minden vendégemnek nagyon szivesen.

— Azután mennyibe kerülne?

— Semmibe! Kihuzom ingyen. Legföljebb megiszik nálam egy liter bort.

— Gemacht!

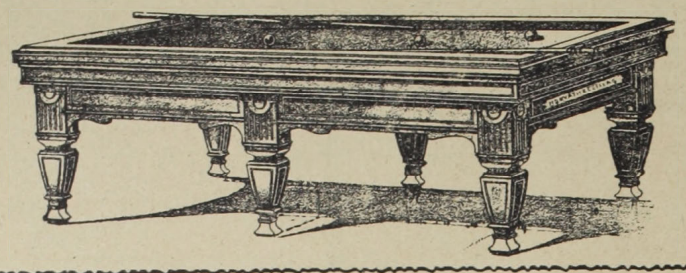
Kezet szoritottak és az üzlet meg volt kötve. A következő perczben egy pár hatalmas orditás hangzott a vendéglőben és az óriás zápfog ott volt a tányéron, néhány vércseppel garnirozva. A vendég azonban nem igen hálálkodott, mert a liter borért a borbély vendéglős fölszámitott három koronát. A mi pedig ebben fő viccz és a mi valóban szomoru dolog, hogy valósággal megtörtént. Most már még az kell, hogy a tyukszemeket is kivágja, a vendégeket megköpülyözze, a keléseket fölmetszsze és akkor bizonyára a legnagyobb mértékben sietnek majd a vendégek étkezni ebben a gusztusos vendéglőben. Mi ellenben, azt hiszem, nem igen kérünk ilyen kollégákból a vendéglős szakiparban! Igy mondja el ezt egy vendéglős kollégánk.

**Szőlőültetés a Székelyföldön.** A székely akczió keretébe fölvették az elpusztult szőlőterületek felujitását is. Miután ezeknek a területeknek talaja alaposan minden irányban megvizsgáltatott, megkezdődött a telepités. Tavaly 515,000, ez évben pedig 870,000 darab szőlőoltványt engedélyezett a földmüvelési miniszter székelyföldi szőlősgazdák közötti kiosztásra. E támogatás mellett egyesek, gazdakörök, egyházak és községek vállvetett igyekezettel ujitják szőlőterületeiket s már igen szépen felujitott szőlők tanusitják a székely nép szorgalmát és igyekezetét.

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társaság mint szövetkezet**
**BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.**

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik**, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.



HORVÁTH és CSILLAG
BUDAPEST, VI., Király-utca 19. sz.
Mű-tekeasztal és dákó gyára.
Káveház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. TELEFON 95—3i.
Magy. kir. törv. bejegyzett czég
Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

**Korcsmározó gyerkőczök.** A gyermekek védelme, a nemzet védelme. Éppen ezért fontosnak tartjuk az egyik győri ujság következő hirét: Nem ritka, sőt sajnos nagyon is gyakori eset, hogy falvainkban a felnőttebb iskolásfiuk a korcsmákat látogatják. A szülők elég ostobán, nem hogy haza parancsolnák az ilyen korcsmázókat, hanem még kinálgatják őket és jól mulatnak rajta, ha a szeszhez nem szokott gyermek pajkosságra vetemedik. Az ilyenekből, kik oly korán megszokják az ivók levegőjét, lesznek a korcsmatöltelékek, a munkakerülő csavargók és végre a társadalom elzüllött terhei. A jegyző, a pap, a tanitó esetleg gazdatiszt vagy a földbirtokos, szóval a falu intelligenciája van hivatva arra, hogy jó szóval, rábeszéléssel elszoktassák a népet a korcsmázástól. A tanitónak egyszersmind kötelessége is, hogy eltiltsa a gyermekeket ettől a káros szórakozástól, de sajnos — itt nem kutatjuk mi okból — kevés van néptanitóink között, ki ezen kötelességét teljesiti. Annál inkább dicséretreméltó, ha közülük egy-egy mégis átérti ezen tényben rejlő nagy fontosságu pedagógiai igazságot és tőle kitelhetőleg minden rendelkezésére álló eszközzel iparkodik megakadályozni a gyermekek korcsmázását. Horváth Jenő dunaszentpáli kántortanitó ez utóbbi lelkiismeretes nevelők közé tartozik, ami kitetszik abból, hogy a főszolgabirói hivatalnál feljelentett megbüntetés végett 7 apát, kik 12—14 éves iskolásgyermekeiket korcsmába viszik. A többi néptanitóknak követendő példaképen emlitettük fel ezt az esetet, ezzel mutassák meg, hogy nemcsak szóval, de tettel is igazán szeretik azt a népet, melynek oktatásával foglalkoznak.

**Tánctermeink gyors és olcsó tisztitása.** Kipróbált dolog, hogy a tej mint tisztitószer is elsőrendü. Ha olajjal van a szoba padlója beeresztve, vagy festékkel be festve, akkor egyszerü módon ugy lehet simává, fényessé tenni, hogy egy kis tejjel kenik be. Jó erre a czélra a fölmaradt s használhatatlanná vált tej is, de a jó tejtől még sokkal szebb és fényesebb lesz a padló. A tejet nem kell az egész padlóra feltölteni, hanem csak egyes helyekre s onnan aztán széjjel kell kenni végig a padlón. A szétkenés után a padló mindjárt olyan sima és fényes lesz, mintha ujonnan be lenne eresztve.

**Első Leánykiházasitásó Egyesület m. sz.** Ez év októberében 1,565.900 korona biztositási ajánlatot nyujtottak be és 1,324.000 korona értékü kötvényt állitottak ki. Biztositási összegek fejében 110.182 korona 92 fillért fizettek ki. 1960. január 1-étől október 31-ig bezárólag 13,098.600 korona értékü uj kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében az 1906. évben 884.040 korona 15 fillér és az intézet fönnállása óta 11,049.944 korona 45 fillért fizettek ki.

## Tejes étkek készitése.

Tejleves. Két tojással s vizzel gyurt tésztát jól kidolgozunk, de nem nagyon keményre. Gyurás után késfok vastagságura kinyujtjuk, belisztezzük s éles késsel szalmaszál szélességre metéljük. Ezt a tésztát két liter forró tejben megfőzzük s tálalás után megsózzuk. (Előbb nem, mert melegen a tej megturósodnék a sótól.)

Habart gyümölcsleves. A gyümölcslevesek mindenikét tejfellel kell meghabarni.

Tejfeles tormamártás. Nyolcz személyre forrni teszünk fél liter vizet s megreszelünk minden személyre egy-egy kanálnyi tormát. Ezt felforraljuk egy kis czukorral és sóval. Ezután meghabarunk minden személyre számitva egy-egy kanál tejfelt egy kis liszttel s ezt elkeverjük a meleg tormás vizzel.

Puddingokra és tálbafőttekre való tejmártás. Egy liter jó édes tejet forraljunk fel egy darab vaniliával. 10 tojássárgáját 10 kanál porczukorral keverjünk el jól vagy egy fél óráig. Ekkor a forró tejet öntsük a czukros tojás közé és sodrófával keverjük folytonosan. Amikor a tálbafőttet vagy puddingot a formából kiboritjuk, akkor öntsük köréje a folyadékot.

Tejfeles tálbafőtt. Félliter igen jó sürü tejfelt tegyünk mély tálba, keverjünk közéje 6 kanál porczukrot, 6 tojás sárgáját., fél czitromnak reszelt héját és 6 kanál lisztet. Mindezt kavarjuk fél óra hosszat habosra s csak azután keverjük belé a 6 tojás fehérjéből keményre vert habot. Egy formát megkenünk vajjal, behintjük zsemlemorzsával s a tejfeles tésztát a kikent formába öntjük. Most mérsékelten meleg sütőbe teszszük. Egy óra alatt szépen keresztül sül.

Keményitős tálbafőtt. Egy liter tejet egy kis vaniliával s 6 kanál porczukorral felforralunk. Mialatt a tej felforr, egy tálban 10 deka buzakeményitőt feloldunk 12 kanál hideg tejben. Mikor a tej forrni kezd, folytonos kavarás közben csurgassuk bele a felhigitott keményitőt. Ha a tej megsürüsödött, bele teszünk 10 deka tiszta mazsolát s ezt is elkeverjük. Egy formát megnedvesitünk egy kis vizzel s csak azután töltsük bele a keményitős tésztát, amelyet jégre vagy hideg helyre kell tenni.

Tejbefőtt rizs. Két liter tejbe vessünk 12 deka czukrot, egy kis vaniliát és 25 deka rizst. Ezt főzzük meg, s tálaljuk be vagy fahajas czukorral vagy reszelt csokoládéval.

Tejbefőtt dara. Egy vagy két liter tejet — aszerint, amennyire szükségünk van — tegyünk fel forrni czukorral s egy kis sóval, s amikor forr, főzzünk bele folytonos kavarás közben annyi darát, hogy tulságosan sürü ne legyen. Ha jól felforrt, tálaljuk be azonnal, különben nagyon megkeményszik. Erre is fahajas czukrot vagy reszelt csokoládét hintünk.

Tejbefőtt laska. Egy kiló lisztből gyurt tésztából vágjunk gömbölyü laskát. Ezt főzzük meg 3 liter tejben, amelybe előbb beletettünk vaniliát, czukrot s egy darab vajat. A tésztát folytonos kavarás közben addig főzzük, amig csak mind el nem itta a tejet. Ha megfőtt, egy vajjal kikent, zsemlyemorzsával behintett formába öntjük, közé hintünk tetszés szerinti mennyiségü mazsolát s gyors tüznél megsütjük. Tálaláskor vaniliás czukrot hintünk a tetejére.

Hideg gyümölcsös rizs. Egy liter tejbe főzzünk bele 6 bádogkanál finom rizskását s egy kis czukrot. Ha a rizs megpuhult, tegyük hülni. Két deczi habtejszint felverünk habnak, annak egy részét kavarjuk el a kihült rizszsel, amelybe beleszeldelünk egy kevés befőtt gyümölcsöt. Azután üvegtálba teszszük, a többi habbal bevonjuk a tetejét és ujra feldiszitjük befőtt gyümölcscsel.

Turós torta 11 deka vajat keverjünk el habosra, adjunk bele 6 tojás sárgáját, 15 deka czukrot s ezzel keverjük tovább. Tegyünk még hozzá 12 deka hámozott, őrlött mandulát, 12 deka szitán áttört friss tehénturót, 6 tojás kemény habját s 1—2 kanál szitált zsemlyemorzsát. Kikent, kimorzsázott tortasütőben 1 órán át csöndesen sütve, hidegen, melegen egyaránt jó étel.

Felhivás
a szaktársakhoz!

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-ső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a **„TULIPÁNKERT“** dicső szolgálatába mindannyian.

# NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a **légző** és **emésztési** szervek hurutainál.

**Húgyhajtó hatású!**

**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen*

## Nyilatkozat.

A „Kristály“ ásványvizet kétféle czélból szoktam rendelni: egészséges üditő italul és mint gyógyvizet.

Mint üditő ital bakteriummentessége, tisztasága és kellemes izénél fogva ugyszólván ideális; de mint gyógyviz is teljes mértékben kiérdemelte megelégedésemet. Igen jó szolgálatot tett a légzőszerv hökhurutos bántalmainál, gyomorhurutnál, valamint vese- és hólyagbántalmaknál.

**Dr. Mátray Gábor**
gyakorló orvos,
v. egyetemi tanársegéd, a vegyi górcsövészeti laboratórium tulajdonosa.
Budapest, VI., Andrássy-út 60.

**Omnibusz.** Több nyitott és csukott omnibuszkocsik, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak **eladók**. Bővebbet a tulajdonosnál;

**Budapest, VIII., Magdolna-utcza 4.**

# Valódi Krondorfi „Spritzer“ borhoz legjobb!

## Csillaghegyi forrásviz

**szénsavval telitett kitünő üditöviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lukács-utcza 2.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

# NEMCSÁK MIHÁLY

**vendéglője**

**Budapest, V., Lipót-körut 21. sz.**

**(Koháry-utcza sarok.)**

Vidéki közönségnek a legalkalmasabb gyülhelye, a nyugati pályaudvar közelében. **Saját termésü kitünő borok.** — Jó magyar konyha, olcsó árak. **Fiók-üzlet:** Szabadság-tér 5. sz. vagy Váczi-körut 40. szám.

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

## Wein Károly és Társai

**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**

Budapesti főraktára:

**IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár épület.)**

Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemü, törülköző,**

**törlő-, csemegekendő**

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

Minden darab gyárainkból származó árút ezen védjeggyel látjuk el.

VALÓDI SZEPESSÉGI VLD JEGY ECHT ZIPSER

# Vendéglő bérbeadás.

**Szeged belváros** legszebb pontján eddig

## „Pilseni sörcsarnok“

**alatt ismert** elegánsan berendezett igen forgalmas vendéglő 1200 hl. évi sörforgalommal

**bérbe adandó.**

Bővebb értesités nyerhető

**Dreher Antal sörfőraktárában**

**Szegeden, Polgár-utcza II.**

# Felvinczen

**egy ujonnan épült emeletes** termekkel és négy vendégszobából álló

## vendéglő italméréssel

különálló közönséges pálinkamérő helyiséggel

**November hó 15-től bérbe adandó.**

Értekezhetni **az Elöljárósággal.**

# Egyesült czeglédi szőllősgazdàk boreladàsi társasága Czegléd.

Egyenlősiti és bepinczézi és áruba bocsátja a **termelők tisztán kezelt** legkitünőbb **borait.** Nyilvántartja és közvetiti ezentul az **egyes termelők magán pinczéiben sajátkezüleg gondozott** boraikat is.

Különösen előnyös szövetkezeteknek és vendéglősöknek a nálunk való bevásárlás, mert **egész éven át egyforma** és akármilyen nagy tömegben **folyton egy és ugyanazon bort** kaphatják. Ezuttal áruba bocsátjuk a legkitünőbb siller szinü „**Kadarka**“ és zöldesfehér „**Ezerjó**“, „**Rizling**“ stb. fajokat is, melyek **több waggon** vételénél **igen mérsékelt árban** kaphatók.

Levél- vagy sürgönyczim:

**Egyesült szőlősgazdák társasága Czegléd**

# Közgyülés.

**Az „Első magyar részvény serfőzöde“**

t. cz. részvényesei ezennel tiszteletteljesen meghivatnak a **folyó évi november hó 17-én délelőtt 10 órakor** a társaság VIII., Eszterházy-utcza 6. számu saját háza első emeleti irodahelyiségében tartandó

## XXXIX. rendes közgyülésére.

**Tárgy:** 1. Az igazgatóság évi jelentése, a felügyelő-bizottság által megvizsgált mérleg előterjesztése, a kifizetendő osztalék megállapitása és a felmentvény megadása. — 2. Mendl István-féle alapitványnak felvétele a társulati alapszabályokba. — 3. A társulat nyugdij-szabályzata 9. §-ának módositása. — 4. Egy igazgatósági tag választása. 5. Egy felügyelő-bizottsági tag választása.

☞ Azon t. cz. részvényesek, kik szavazó jogukat gyakorolni akarják, sziveskedjenek részvényeiket, azok szelvényeivel együtt, az alapszabályok 13. §-a értelmében legalább **két nappal** a közgyülés előtt, a társaság pénztáránál (VIII., Eszterházy-utcza 6. szám I. emelet) téritvény ellenében letenni, hol a felügyelő-bizottság által megvizsgált és helybenhagyott mérleg, valamint az igazgatóság és felügyelő-bizottság jelentései, nyolcz nappal a közgyülés előtt a részvényes urak rendelkezésére állanak.

Budapest, 1906. október 31-én. **Az igazgatóság.**

**Lippa nagyközség Előljáróságától.**

6228/906. kigsz.

# Árverési hirdetmény.

Alulirott községi előljáróság részéről Lippa nagyközség képviselőtestületének folyó évi 188/906. kgy. számu határozata folytán ezennel közhirré tétetik, hogy **Lippa nagyközség tulajdonát képező**

## József főherczeg czimü szálloda

Lippa nagyközség tanácstermében **folyó 1906. évi november hó 26-án délelőtt 9 órakor** tartandó árverésen 1907. évi julius hó 1-étől számitandó 6 (hat) egymásután következő évekre

**bérbeadatni fog.**

Kikiáltási ár **az eddigi bérleti összeg, vagyis 7308 korona**, azaz hétezerháromszáznyolcz korona.

Az árverési feltételek Lippa nagyközség jegyzői irodájában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

**Lippa**, 1906 október hó 30-án.

**Szávits György** (P. H.) **Mindl József**
jegyző. biró.

Utánnyomás nem dijaztatik.

# Hirdetés.

**A fehértemplomi „Társaskör“ a vendéglősi állást** 1907. év január hó 1-vel **pályázat utján tölti be.**

## A vendéglős javadalmazása:

3 lakószoba, konyha, kamara stb; mellékhelyiségek; 1 kis korcsma.

A kör helyiségében kártyapénz szedése.

A kör helyiségében étel és ital felszolgálási jog.

## A vendéglős kötelessége:

500 korona biztositék letevése.

A kör összes helyiségének fütése és világitása; tisztán és jókarban tartása és a kör tagjainak pontos és gyors kiszolgálása.

**A „Társaskör“ jelenleg 144 tagot számlál, helyisége 2 terem és 1 kis szobából áll.**

A közelebbi feltételek megtudhatók a **kör gazdasági igazgatóságánál**, hova is a komoly ajánlatok folyó év deczember 10-ig irásban beadandók.

**Fehértemplom**, 1906. évi november 1-én.

**Az elnökség.**

## Kézdivásárhely város tanácsától.

Sz. 3582—1906.

# HIRDETMÉNY.

**Kézdivásárhely város tanácsa** közhirré teszi, hogy a **város tulajdonát képező**

**VIGADÓT**

**1907. április 24-től kezdődő 6 egymásutáni évre 1906. év november 20-án d. e. 9 órakor** tartandó **nyilvános árverésen** a tanácsházánál **bérbe adja.**

Ezen vendéglőhöz tartozik a földszinten **1 nagyobb, 1 kisebb étterem, 1 kávéház és 8 vendégszoba** és az emeleten a főtérre nyiló homlokzaton **5 vendégszoba.**

Az emeleten van még egy **állandó szinpaddal ellátott nagy diszterem,** mely azonban **nem fog bérbeadatni.**

A vendéglőhöz jár egy nagy istálló, mosóház, téli tekéző helyiség, jégverem, több pincze, padlás s minden egyéb szükséges mellékhelyiség s ezenkivül van ugyanezen épületben, egy a főtérre nyiló **földszinti bolthelyiség is, mely szintén a bérleményhez tartozik, melyet bérlő esetleg bérbe adhat.** Ezen bolthelyiségben jelenleg egy kész ruhakereskedés van.

**Kikiáltási ár 5600 korona.** Ennek 10%-a bánatpénzül az árverés előtt készpénzben vagy óvadékképes papirokban leteendő.

**Irásbeli ajánlatokat is elfogadunk**, de azért az árverés mindenesetre meg fog tartatni.

A városi tanács fentartja magának a jogot, hogy az igért árakra való tekintet nélkül az árverezők között szabadon választhasson.

Az árverésre vonatkozó egyéb feltételek a tanácsnál megtekinthetők.

**Kézdivásárhelyt**, 1906. november 1-én.

A városi tanács nevében: **Dr. Török Andor**, polgármester.

**Modern asztalos és kárpitos BUTOROK**

**saját készitmény** ☞ óriási választékban kaphatók

**FAY ANTAL-nál, butorgyári raktár**

Telefon 44—71 Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71

**Magyarádi bor.** Óbor literje **38** fil. Ujbor literje **33** fil.

**A szállitást 50 litertől felfelé** az U.szentannai állomásra szállitva, utánvéttel eszközlöm. **Hordókat 30 nrpon belül franco visszaveszek.** Árjegyzék ingyen. — Tisztelettel

**IFJ. ADELMANN FERENCZ** = szőlőbirtokos = Uj-Szent-Anna (Aradm.)

**Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet**

Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint. diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fióküzletek a város minden részében

**Eladó vendéglő és kávéház**

jómenetelü nyári és téli üzlet, kaszinóval egybekötve, erős italfogyasztással, **azonnal átvehető.** — Bővebb értesitést szivességből

**Heller Vilmos Péczelen** (Pest m.)

SIPULUSZ LAPJA **KAKASMÁRTON**

**Magyarország legkedveltebb élczlapja.**

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

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

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

**MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER** SAVANYÚ-KÚT

**A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.**

**Vendéglői, kávéházi berendezések**, karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények**, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

☞ Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle vendéglői, kávéházi és **szállodai fehérnemüekben.** ☜

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

**„RAPID“ borderitő-por**

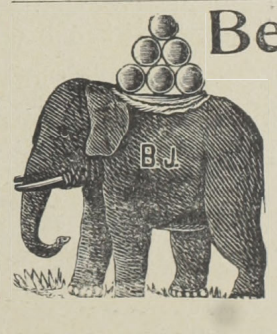
Főelárusitó helye:
**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST**, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).




**Beitz János**

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST, VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

**A valódi RIESSNER-féle**

# folytonégő kályhák

**szabadalmazott biztonsági szabályozóval a jelenkor legelegánsabb és legjobb kályhái.**

A kályha **egyszeri betüzeléssel az egész télen keresztül** ég, miáltal a mindennapi begyujtással járó költség és fáradtság meg lesz takaritva. Látható tüz. Állandóan egyforma meleg, különösen a szoba alsó rétegeiben. — **Nagy tüzelőanyag megtakaritás, miáltal a kályha értéke már az első télen visszatérül.**

Hasonló szerkezetü és szabályozóval ellátott folytonégő **cserépkályha betétek** a legjobbak a világon.

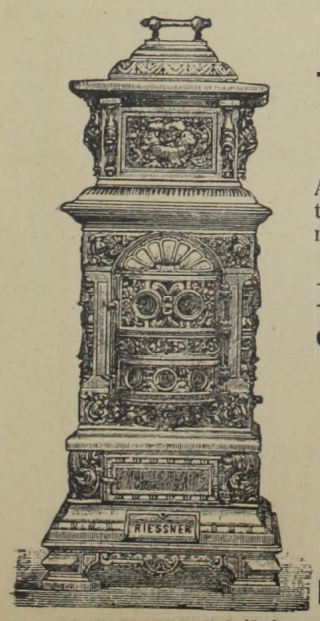
**Ábrával ellátott árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.**

Raktár és egyedüli elárusitás:

## RINGEISEN TESTVÉREK

czégnél

**BUDAPEST, V. KER., HOLD-UTCZA 21. SZ.**




Folytonégő kályha.




Cserépkályha betét.

„ILONA" ARTÉZI VIZ




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői, VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

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

**Seifert Henrik és Fia**

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**Idei oportó siller eladó.**

**Hagymássy Károly** bortermelőnél **Pakson.** Hektoja fejtve, **vasuthoz szállitva s a hordó kölcsönadásával literje**

**34 fillér.**

A bor jóságáról eladó szavatol.

**Sajt nagykereskedés.**

**JUNG PÉTER** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése.

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: **IV., Vámház-körut 12. sz.**
Fióküzlet: **VII., Garay-tér 5. szám**

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelék-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

**Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyorsan és pontosan szállittatnak.** Árjegyzék kivánatra ingyen.

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 forint.** Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Egysz erretörténő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

**Baldóczi-ásványviz.**

**BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS**

**a világ legjobb ásványvize.**

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

**Baldóczi-ásványviz.**

**!Pinczérek figyelmébe!**

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

**Budapestnek a legnagyobb szenzácziója!**

**ezidőszerint**

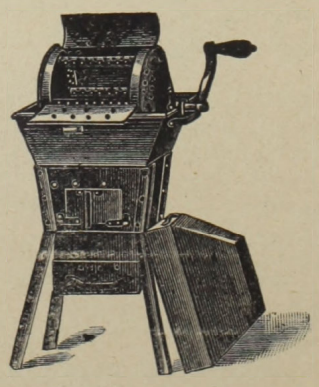
**TAKÁCS FERENCZ**

óriási üveg-, porczellán- és zománcz-edény központi áruháza

**BUDAPEST, Baross-tér 4, (Kerepesi-ut sarkán) és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erős tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**
**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**
**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**



John-féle telitett gőzűmosógép, mellyel a megtakaritás idő, pénz és anyagban 75%

**Árjegyzék ingyen és bérmentve.**

TELJES KONYHABERENDEZÉSEK
MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK
KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA, PINCZE GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖZÖK NAGY RAKTÁRA JUTÁNYOS ÁRAKON

**GEITTNER ÉS RAUSCH czégnél**
**BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM**

Alapittatott 1858-ban.

Diszokmány Páris.

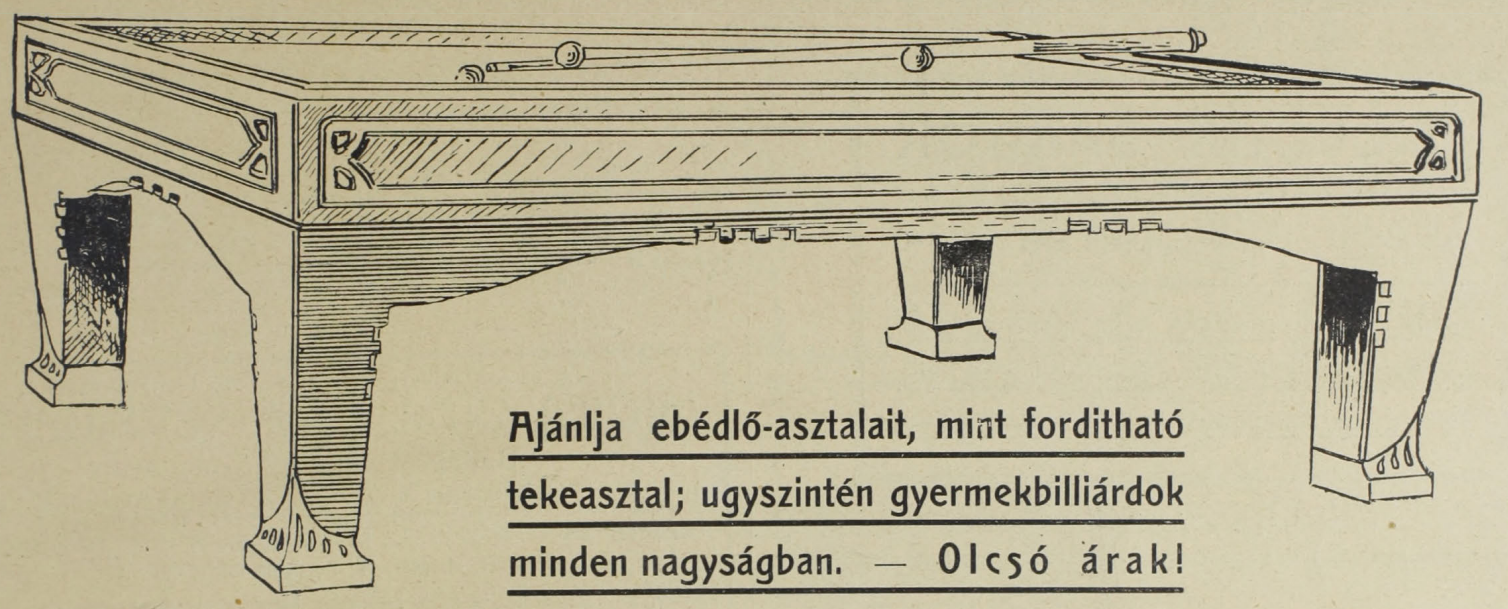
TELEFON 60—55. TELEFON 60—55.

# Tóth István

tekeasztal és műbutor gyára

— BUDAPEST —

VII., Nefelejts-utcza 12. (saját ház).



Ajánlja ebédlő-asztalait, mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermekbilliárdok minden nagyságban. — Olcsó árak!

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

# MAHUNKA IMRE

cs. és kir. udv. butorgyáros

Nagy választék modern butorokban

BUDAPEST

VIII., Rigó-utcza 6 és 8. VIII., Német-utcza 49 és 51.

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

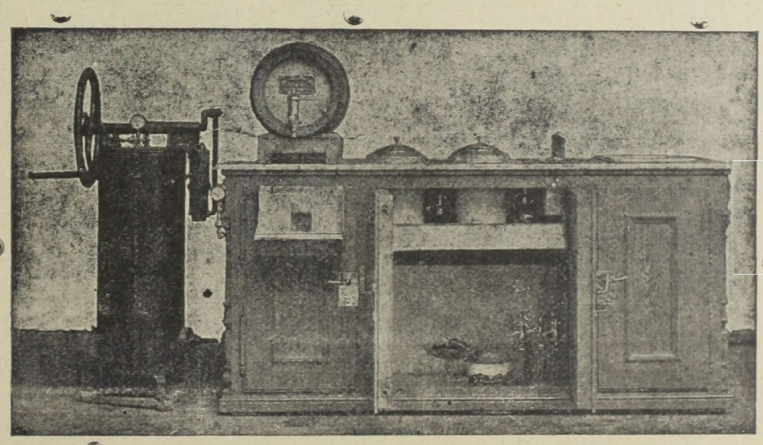
# Csemege-szőlőt

nagyszemüt, legnemesebb fajokból **ötkilós postakosárral 3 koronáért**; szagos muskátszőlőt 4 koronáért; császárkörtét, szép példányokat, 4 koronáért; legnemesebb **vajóncz-körtét** 5 koronáért; **asztali almát**, remek példányokat, törökbálinti, aranyranett, bőr, batul, szercsike, avagy rozmaring-fajokból 4 koronáért ötkilós .˙. postakosárral szállit utánvéttel .˙.

**Busetto Malvin gyümölcskereskedő**

Budapest, IX. kerület, központi vásárcsarnok.

Vasuti megrendeléseknél előnyárak.



Legujabb amerikai rendszerü

# sörhütő és kimérő szekrények

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

Különleges berendezések:

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással:** Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.

Kivánatra „Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállitunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

**Hazslinszky gyógyszerész és Társai**

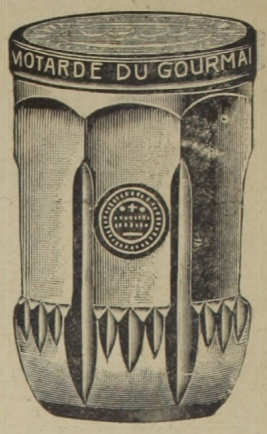
szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára

BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12. Keleti pályaudvar mellett.




# MUSTÁR




(eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü
**paradicsom**
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:
**MOCZNIK L.**
conservgyárában
**Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. sz.**
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

## KULCSÁR SÁNDOR
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr . Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen,** ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen,** végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
**DREHER ANTAL**
Budapest
Városi iroda: VIII., József-utcza 36.
és kamarai szállitó.
**SERFŐZDÉJE**
Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

**Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét,**

**Különlegesség: dupla maláta kósör kőcserekben. Nagyobb mennyiséget saját jégkocsijaiban szállit**

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte,** nyári, (kajszin)- és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, görög- és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**
**hegyi borok**
készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók
**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**
Kérem tőlem árajánlatot kérni.

# Uj gyógymód!

**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert,** külföldön is szabadalmazott magyar találmányu
**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja,** az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Löffler Emil,** 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáulani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik,** Hársfa-fürdő, Bereg megye.

# A Budapesti légszeszgyárak
felszerelési irodái
IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák,** foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

TÖRÖK szerencséje ÖRÖK!

# TÖRÖK szerencséje ÖRÖK!

## Alant álló számokat **csak a hölgyeknek!**

A szegénység nem szégyen, azonban a gazdagság boldogit!

Ennélfogva kisérelje meg minden egyes úr, hogy egy alantálló szám kiválasztásával egy hölgyet szerencsésé tegyen és rendelje meg azt a sorsjegyszámot, mely azon hölgy neve mellett áll, akit vonzalmával kitüntet és különösen tisztel vagy kedvel.

TÖRÖK szerencséje ÖRÖK!

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Adél | 111301 | Dolóra | 111314 | Hedvig | 32414 | Klára | 59106 | Matild | 83098 | Szerafin | 112278 |
| Adelheid | 2743 | Dóra | 13151 | Heléna | 93192 | Klotild | 95169 | Melánia | 112287 | Szeréna | 93197 |
| Adrienne | 93187 | Dorothea | 112290 | Henrlette | 32432 | Kornélia | 111317 | Mici | 83167 | Szidónia | 112284 |
| Agatha | 3223 | Edith | 13153 | Hermina | 111303 | Krisztina | 59146 | Narcisz | 95173 | Tekla | 111310 |
| Ágnes | 95161 | Eleonora | 93190 | Hilda | 41935 | Kunigunda | 112286 | Natália | 82203 | Theodora | 112294 |
| Amália | 3225 | Elvira | 13227 | Hildegard | 95166 | Laura | 59505 | Neszti | 111320 | Teresi | 112279 |
| Anasztázia | 111313 | Emma | 111325 | Ibolyka | 41949 | Lenke | 111323 | Nelli | 83214 | Teréz | 93198 |
| Anatolia | 4022 | Ernesztin | 24003 | Ida | 111304 | Leonia | 59516 | Netti | 95174 | Terka | 112295 |
| Anna | 112276 | Éva | 95164 | Ilka | 42589 | Leontin | 95170 | Noemi | 83297 | Terus | 111311 |
| Antonia | 4053 | Erzsébet | 24007 | Ilma | 112288 | Lidia | 63758 | Ottilia | 111306 | Tinka | 95175 |
| Apollonia | 93188 | Erzsi | 112291 | Ilona | 42819 | Lina | 93195 | Paula | 83341 | Ulrika | 112296 |
| Aranka | 4060 | Eszter | 24020 | Irén | 93193 | Lucia | 64416 | Pepi | 112292 | Valér | 112280 |
| Auguszta | 95162 | Eszti | 93191 | Irma | 43008 | Ludmilla | 111316 | Petronella | 83362 | Valéria | 93199 |
| Aurélia | 4071 | Eugenia | 111318 | Izabella | 95167 | Lujza | 71972 | Piroska | 111307 | Verona | 112297 |
| Beatrix | 111302 | Etel | 24027 | Janka | 44359 | Magdolna | 95171 | Ráchel | 93186 | Viktória | 111312 |
| Bella | 12414 | Flóra | 112285 | Johanna | 111321 | Malvin | 72333 | Rebeka | 112281 | Vilma | 112298 |
| Berta | 112289 | Franciska | 24032 | Jolán | 44370 | Manci | 111319 | Regina | 112299 | Wilhelmina | 93200 |
| Blanka | 12430 | Frida | 111324 | Józsa | 51375 | Margit | 73001 | Róza | 111308 | Zseni | 112282 |
| Borbála | 12528 | Gabriella | 29540 | Judith | 95168 | Mária | 112283 | Rozália | 112300 | Zsuzsanna | 2743 |
| Boriska | 93189 | Genovéva | 95165 | Juliska | 51377 | Marianna | 83024 | Rozina | 112277 | Zsófia | 93187 |
| Brigita | 12542 | Gertrud | 29609 | Karolin | 93194 | Mariska | 95172 | Rózsika | 93196 | | |
| Cecilia | 95163 | Gizella | 32401 | Katalin | 58437 | Mártha | 83085 | Sári | 112293 | | |
| Coelestin | 12550 | Györgyike | 111315 | Katinka | 111322 | Martonka | 111305 | Sarolta | 111309 | | |

## Ezen számok csakis nálunk kaphatók!

Kérünk azonnali szives megrendelést, **legkésőbb azonban folyó évi november hó 22-ig**, miután ezen számok gyorsan elkelnek és az I. osztály huzása folyó évi **november hó 22-én megkezdődik.**

Az I. osztályu sorsjegyek árai:

| Egész sorsjegy | Fél sorsjegy | Negyed sorsjegy | Nyolczad sorsjegy |
|---|---|---|---|
| 12 korona. | 6 korona. | 3 korona. | 1.50 korona. |

**TŐRÖK A. és Társa** Bankház R.-T. Budapesten. — Legnagyobb osztálysorsjáték üzlet.

**Központ: Szervita-tér 3. sz. I. Fiókok: Teréz-körút 46., Váczi-körút 4., Muzeum-körút 11.** Sürgönyczim: Törökék Budapest.

HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

**HIRMANN FERENCZ**

rézáru-gyára

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

**EBERHARDT ANTAL**

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

# Hirdetmény.

Ezennel közhirré tétetik, hogy miután a **Magyar Királyi Pénzügyminiszterium** ellenőrző közegei a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték **(XIX. sorsjáték)** I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a főárusitóknak árusitás végett kiadattak. — A **Magyar Kir. Pénzügyminiszterium** által jóváhagyott sorsolási terv:

## A Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Sorsolási Terve.

**Tizenkilenczedik Sorsjáték.** **125.000** sorsjegy, **62.500** nyeremény.

### Első osztály
*Betét 12 korona*
Huzás: 1906. nov. 22. és 23.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 60000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 1 á | | 10000 |
| 1 á | | 5000 |
| 4 á | 2000 | 8000 |
| 6 á | 1000 | 6000 |
| 10 á | 500 | 5000 |
| 35 á | 300 | 10500 |
| 115 á | 100 | 11500 |
| 3825 á | 40 | 153000 |
| 4000 nyer. | | Kor. 304000 |

### Második osztály
*Betét 20 korona*
Huzás: 1906. dec. 18., 19. és 20.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 70000 |
| 1 á | | 25000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 1 á | | 10000 |
| 4 á | 3000 | 12000 |
| 6 á | 2000 | 12000 |
| 10 á | 1000 | 10000 |
| 20 á | 500 | 10000 |
| 130 á | 300 | 39000 |
| 4825 á | 80 | 386000 |
| 5000 nyer. | | Kor. 609000 |

### Harmadik osztály
*Betét 32 korona*
Huzás: 1907. jan. 15, 16, 17.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 80000 |
| 1 á | | 30000 |
| 1 á | | 25000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 4 á | 10000 | 40000 |
| 6 á | 3000 | 18000 |
| 10 á | 2000 | 20000 |
| 15 á | 1000 | 15000 |
| 135 á | 500 | 67500 |
| 5325 á | 130 | 692250 |
| 5500 nyer. | | Kor. 1022750 |

### Negyedik osztály
*Betét 40 korona*
Huzás: 1907. február 12., 13. és 14.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 90000 |
| 1 á | | 40000 |
| 1 a | | 25000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 4 á | 10000 | 40000 |
| 6 á | 3000 | 18000 |
| 10 á | 2000 | 20000 |
| 15 á | 1000 | 15000 |
| 135 á | 500 | 67500 |
| 5325 á | 170 | 905250 |
| 5500 nyeremény | | Korona 1.255,750 |

### Ötödik osztály
*Betét 32 korona*
Huzás: 1907. márczius 5. 6. és 7.

| Nyeremény | | Korona |
|---|---|---|
| 1 á | | 100000 |
| 1 a | | 40000 |
| 1 á | | 25000 |
| 1 á | | 20000 |
| 1 á | | 15000 |
| 4 á | 10000 | 40000 |
| 6 á | 3000 | 18000 |
| 10 á | 2000 | 20000 |
| 15 á | 1000 | 15000 |
| 135 á | 500 | 67500 |
| 4825 á | 200 | 965000 |
| 5000 nyeremény | | Korona 1.325,500 |

### Hatodik osztály
*Betét 24 korona*
Huzás: 1907. márczius 27-től április 25-ig.

**Legnagyobb nyeremény szerencsés esetben**

**Korona 1.000,000**
**(Egy millió)**

A melyik ezen 550 nyeremény közül utolsónak huzatik ki, kapja a jutalmat.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Jutal. | 600000 | 600000 |
| 1 | Kor. nyer. | 400000 | 400000 |
| 1 | á | 200000 | 200000 |
| 1 | á | 100000 | 100000 |
| 1 | á | 90000 | 90000 |
| 1 | á | 80000 | 80000 |
| 1 | á | 70000 | 70000 |
| 1 | á | 60000 | 60000 |
| 1 | á | 50000 | 50000 |
| 1 | á | 40000 | 40000 |
| 2 | á | 30000 | 60000 |
| 2 | á | 25000 | 50000 |
| 4 | á | 20000 | 80000 |
| 8 | á | 15000 | 120000 |
| 30 | á | 10000 | 300000 |
| 60 | á | 5000 | 300000 |
| 435 | á | 2000 | 870000 |
| 900 | á | 1000 | 900000 |
| 1200 | á | 500 | 600000 |
| 34850 | á | 200 | 6970000 |
| 37,500 nyer. és jutalom korona | | | 11.940,000 |

Az I. osztály huzása **1906. november hó 22. és 23-án** tartatik meg. A huzások a **Magyar királyi állami ellenörző hatóság** és királyi közjegyző jelenlétében, nyilvánosan történnek a Huzási teremben (IV., Eskü-tér, bejárat a Duna-utcza felől). — Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusitóinál kaphatók. — Budapest, 1906. évi október hó 28-án.

**Magy. kir. Szab. Osztálysorsjáték igazgatósága.**
Lukács László. Hazay.


## Hirdetmény.

**Hunyadmegye** székvárosában, **Déván**, egy a mai kor igényeinek teljesen megfelelő berendezéssel, elsőrendü

**vendéglő, kávéház, kerthelyiség**

és egy különbérelt, a városban egyedül álló — **Népkert** — üdülőhely a város szivében.

Családi viszonyok miatt az összes felszerelés, berendezés és kitünő **italokkal** együtt, azonnal **bérbeadó,** esetleg örök áron eladó. Ertekezhetni

**REISZ VENDEL tulajdonosnál DÉVÁN.**

## Eladó vendéglő.

Budapest VII-ik kerületének legélénkebb helyén egy régen fennálló, jóforgalmu vendéglő-üzlet teljes berendezésével **eladó.** Az üzlet bármikor átvehető. Bővebbet e lap kiadóhivatala nyujt.

## Eladó berendezés.

Nagyváradon a „Fekete sas“ szálló alatti kávéháznak jókarban levő összes berendezése jutányosan eladó. Bővebbet **Klein Miksa** kávéháztulajdonásnál **Nagyváradon**, (Sas-épület.)

## Hirdetmény.

Gróf **Serényi Béla** putnoki uradalmához tartozó

## = Putnokon =

a főtéren fekvő

## „VÁM” nagyszálloda

az összes mellékhelyiségekkel együtt **eladó.** Érdeklődők **az uradalmi irodában Putnokon** nyernek felvilágositást.

Csongrád Városi Takarékpénztár

# Szálloda-bérlet.

**Csongrádon** a legforgalmasabb helyen, a Csongrád városi takarékpénztár tulajdonát képező **12 vendégszoba, diszes kávéház és ebédlő,** külön lakás, istáló és egyéb mellékhelyiségekből álló emeletes

**szálloda**

elhalálozás folytán

**1907 január hó 15-től bérbeadó.**

A feltételek és egyéb részletek iránti kérdések a tulajdonos pénzintézethez intézendők.

CSONGRÁD VÁROSI TAKARÉKPÉNZTÁR.

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet"

császári és királyi udvari szállitók

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

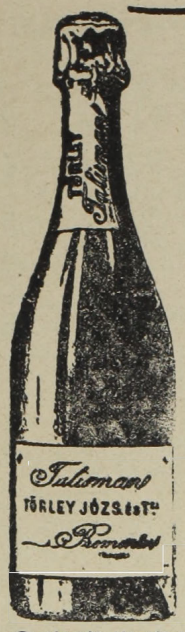
**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)




SEC SEC

## TALISMAN

## TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

## PROMONTOR

(BUDAPEST).

# BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

## ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Alapittatott: 1880. | Telefon 59—06. Sürgönycim: Bienol Budapest | Alapittatott: 1880.

**Nélkülözhetetlen Hungária-étzsir** minden vendéglőben, szállodában, intézetekben, stb. stb.

**Bien-féle Margarin-vaj** teljesen pótolja a legfinomabb disznózsirt.

**„Bienol" kókusz-zsir** teljesen megfelel a finom teavajnak.

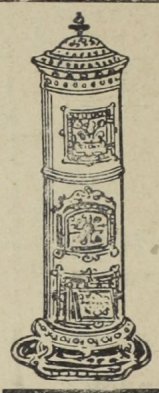
friss kókuszdióból készült valódi növényzsir.

**Legelső kitüntetések. Nagy kiadósság és tartósság.**

A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodaiban, intézetekben és kórházakban állandó alkalmazásban. — Próbaképpen rendeljünk egy postacsomagot.

**BIEN SÁMUEL** tápszermüvek BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.



## Nagy kályhák kávéházak és vendéglők részére

patent Krén-kályha raktáron, ugyszintén **konyhaedények, husvágógépek** elismert a legjobb minőségben. Továbbá szállit zománcz **czi táblákat** minden nagyságban és mükivitelben a legolcsóbb árak mellett. — Használt edény becseréltetik.

## Sávely József

**BUDAPEST, VII., Kerepesi-ut 72.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szölő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

## Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

**asztali bort** —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;

**szamorodni bort**: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és 6 korona;

**aszu**: 4.—, 5.— és 8 korona.

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy száritott állapotban. — Próba rendelést kérek.

**Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.**
(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

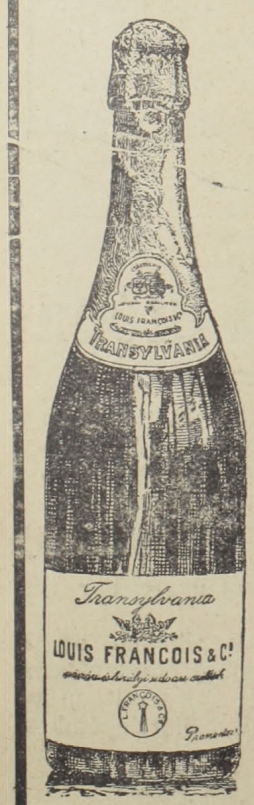
Szt.-margitszigeti

## üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36—52.




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V, Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 22. szám. Budapest, 1906. november 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., kerület Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A „kis“ vendéglősök.

Először is leirjuk ezt a czimet: *„Kis vendéglős!“*

Hát mi ez?

Ki találta föl ezt a czimet?

Mert ez a czim csak egynéhány esztendős.

Fölöslegesnek tartjuk fáradtságot venni magunknak, kutatni a nagy spanyolviaszk feltaláló után, mert igazán nem érdemes. Akárki kezdte, kétféleképp nevezhetjük el, vagy *ostobának*, vagy *rosszakaratunak*.

Lássuk: miért?

A magyar vendéglősipar tagjait csak egy néven nevezhetjük: *vendéglősök*. Egyik vendéglős sem kisebb vagy nagyobb a másiknál. Aki magát meghunyászkodva kicsinynek tartja a másik iparostársa mellett, az pipogya, élhetetlen, aki magát nagyobbnak képzeli a másik fölött, az dölyfös és felfuvalkodott.

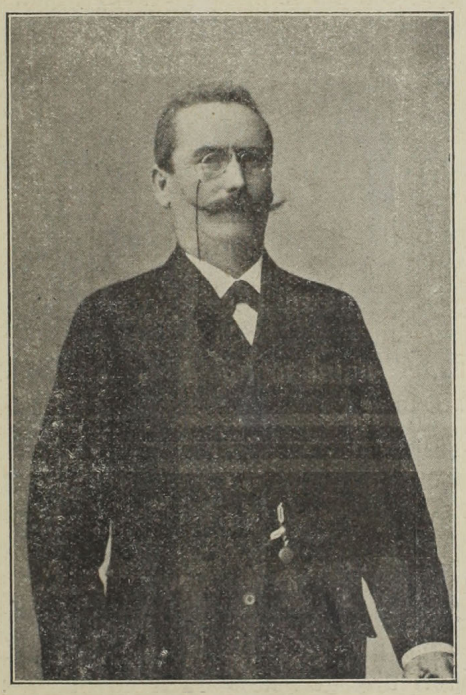
Semmiféle ipari ágban, semmiféle munkálkodó szervezetben nem osztályozzák a kartársak magukat vagyoni arányuk és müködési terük nagysága szerint többfelé.

A tyuk-perekben dolgozó prókátorok épp ugy nem képeznek „kis“ ügyvédi kamarát, mint ahogy a köztéren szereplő kiváló ügyvédek nem képeznek „nagy“ ügyvédi kamarát.

A képesség egy, a diploma egy, a rang egy, *a testület* egy!

A vendéglősipar nincs képesitéshez kötve. Majd csak lesz. Akkor a képesség alapján is csak egy rangban fognak állni a nagy restaurácziós és a kis falusi korcsmáros.

De ma még nincs is vendéglős diploma. A gróf vendéglőt nyit, korcsmáros lesz. A lakája is vendéglőt nyit, korcsmáros lesz. Egyforma mesterségből élnek, egyforma kenyeret esznek. Kikérné magának a lakáj, hogy őt kevesebb embernek tekintsék, mint a grófot.



Steiner Pál.
(Szövege a 3-ik oldalon.)

Az egyes iparághoz tartozók egyenlő rangban állanak. Az is suszter, aki husz legénynyel dolgozik, az is suszter, aki maga kalapálja a ferde czipősarkat. Nem „nagy“ suszter, se „kis“ suszter.

A vendéglősök között tehát, vagyoni arány, üzleti terjedelem, forgalmi élénkség szerint különbséget tenni. egyszerüen ostobaság.

Aki elkezdte ezt a szót legelőször hangoztatni *„kis vendéglős“*, az korlátolt, higvelejü ember volt, azt spirituszba kellett volna tenni, ha jóhiszemüen cselekedett.

Akik pedig fölkapták, lovagoltak rajta, rajt voltak, hogy ez az értelmetlen, czéltalan és ostoba megkülönböztetés kiélesedjen, megtestesüljön, fogalommá váljon, azok rosszakatuak, azok ellenségei a magyar vendéglős iparnak.

Mert mit tettek vele?

Széttagolták a testületet!

Sokan nem értik a vendéglősök, miért jött divatba ez a megkülönböztetés.

Mi, akik isten segitségével immár huszonkét esztendeje védjük, óvjuk, ápoljuk, irányitjuk, vezetjük, gondozzuk jó és balviszonyok között a magyar vendéglős ipar sorsát, bátoritottuk, harczoltunk érdekeiért tollal és tettel, hivatva és jogositva vagyunk őszintén szólni a magyar vendéglős karhoz és jogunk van elvárni, hogy szavainkat megszivleljék, — amikor most feltárjuk, óva intve a józan vendéglőskart, — ezen szertetagozódás okait.

Mikor a vendéglősipar érdekeiért megindultak a nagy országos mozgalmak, igen természetesen a legvagyonosabb és legelsőrendübb vendéglősök álltak a mozgalom élére.

Igy is kellett annak lenni, csak örülhetünk neki.

De voltak egyesek, nagyhangu és, nagyöklü emberek, akik irigyelték, hogy nem ők játszhatják a vezér szerepet és kellett kisded játék nekik

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, [valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert **gyártmányait** alpacca-ezüst chinai ezüst s alpaccából **szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. díjmentesen. Alapitási év 1819.

Ilyen nagyhangu és nagygyomru emberek adták ki a jelszót, hogy külön kell válni; a kisvagyanu, kis üzleti forgalmu emberek váljanak külön és alkossanak külön testületet.

Miért?

Talán a Glücknek, a Stadlernek, a Gundelnek voltak elviselhetlen sérelmei? Nem-e a „kis“ vendéglősök érdekeit védték?

Nézzék meg egész programmjukat, összes törekvéseiket, harczaikat, eddigi tényked ésüket, mind, mind, pontról-pontra, lépésről-lépésre az egész egyetemes hazai vendéglősség érdekeit ölelte föl.

Nem a „nagy“ vendéglősökért harczoltak, mert azok mind megvagyonosodott, gazdag, gondtalan, jóllakott emberek, hanem az egész egyetemes magyar vendéglős iparért.

Sőt szorosan, az ugynevezett „kis“ vendéglősökért!

Miért kellett hát az elkülönzés?

Nyilvánvaló, hogy az egyes kapaszkodni vágyók szereplési viszketegének kielégitéseért.

Ezért találtak ki külön czimet, külön ipartársulatot, külön kongresszust, külön zászlót és külön fejedelemségeket.

És amikor mi, hirlapirói kötelességünkhöz hiven intettük őket az összetartásra és megróttuk őket a szétvonásért, ők, a zászlós szinpadi fejedelmek azzal felelnek, hogy egy értekezleten kimondják ellenünk a bojkottot.

Minket ez nem bánt. Mi ezzel mit se vesztettünk s ha vesztettünk volna milliót is, mi előttünk a magyar vendéglősség egyetemes érdeke szentebb egy milliónál, nem két — hátralékos előfizetőnél!

Most is azt mondjuk, legjobbat akkor cselekedtek volna a vendéglősiparnak, ha önmaguk ellen mondják ki a bojkottot, feloszlanak, megszüntetik a pártoskodást, a szétvonást és igyekeznek a nagy anyatestet szétforgácsolt, jobb sorsra méltó erejükkel erősbiteni.

Ez a szétvonás gonoszság.

A „kis“ vendéglős fogalom pedig ostobaság.

Az isten szent szerelmére kérjük a józan vendéglősséget, ne üljenek föl a szerepelni vágyó rossz tenoristáknak, ne adjanak alkalmat a szertevonásra, az ellenségeskedésre, közös erőink szétforgácsolására.

Ha nem szent előttük iparunk jövőjének érdeke, ha nem tekintik saját érdeküket, óvják meg legalább saját tekintélyüket, ne szentesitsék egynémely ember hóbortját azzal, hogy elismerik, miszerint ők „kis“-vendéglősök, kicsinyek, kevesebbek, alantabb állók, mint a többiek.

Vendéglős-ipar egy van!

Vendéglős is csak egyféle lehet!

Az összetartás is csak az egyedül üdvös!

Aki ezt meg nem érti, az nem lehet iparunk jóakarója.

## Uj ipartársulati tagok.

A Kisvendéglősök ipartársulatából csoportosan kilépett szaktársak egyre tömegesebben iratkoznak be a *„Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulatába. Steiner* Pál, a „Jóbarátok társaságá“-nak buzgó elnöke e hó 10-ikén adta át ipartársulatunk elnökségének az uj tagok névsorát. Steinert ipartársulatunk elnöke *Gundel* János igen nyájasan fogadta, bemutatván őt a jelenlevő választmányi tagoknak, hol a belépők tagsági dijaira nézve elhatározták, hogy olyan tagok, kik a budai ipartársulatnak, vagy a korcsmáros-ipartársulatnak már tagjai voltak ujabban beiratási dijat nem fizetnek, csupán a tagsági dijat tartoznak fizetni negyedévi részletekben. Itt emlitjük meg, hogy a taggyüjtés körül *Steiner* Pál elnökön kivül még *Mohos* Ferencz, *Nesztor* János, *Korl* István, *Palády* László és *Horváth* Dániel fáradoztak és buzgólkodtak.

Külön kell köszönetünk kifejezése mellett megemliteni *Farkas* István urunkbátyánk sziyes ténykedését is, ki az italmérési jo gok körül tanusitott méltányos és tapintatos eljárása mellett belépésre buzditja az uj szaktársakat. Az általa gyüjtött uj tagok névsorát alább közöljük. A belépett uj tagok névsora a következő:

*Steiner* Pál, VIII., Baross-utcza 117.
*Lakatos* Gyula, VII., Wesselényi-utca 17.
*Mohos* Ferencz, VIII., Reviczky-utcza 9.
*Korl* István, VIII., Orczy-ut 26.
*Nesztor* János, VIII., Óriás-utcza 8.
*Palády* László, VI., Eötvös-utcza 41.
*Eberhardt* Gábor, VIII., Gólya-utcza 38.
*Horváth* József, IX., Ráday-ut 56.
*Weisz* Ferencz, X., Asztalos S. ut 14.
*Ifj. Schlotter* Antal, IX., Üllői-ut 81.
*Wollrab* Ferencz, IX., Ranolder-utcza 5.
*Lukács* Gyula, VI., Hungária-ut 101.
*Homor* Gyula, VI., Erzsébet-királyné-ut 34.
*Eisenbacher* György, VIII., Teleki-tér 8.
*Engler* József, IX., Remete-utcza 10.
*Podoletz* Ferencz, VIII., Mátyás-tér 10.
*Lukács* János, I., Fehérvári-ut 14.
*Schneweisz* János, VIII., Futó-utcza 43.
*Szager* József, IX., Ranolder-utcza 31.
*Németh* Mária, I., Városmajor-utcza 68.
*Nikelszky* Lajos, I., Krisztina-körut 99.
*Reil* János, VI., Lehel-utcza 17.
*Krist* Sándor, VII., Dembinszky-utcza 52.
*Szager* Ferencz, IX., Mester-utcza 47.
*Pavelka* Lajos, VI., Lehel-utcza 7/B.
*Halász* István, VIII., József-utcza 53.
*Autner* János, X., Jászberényi-ut 47.
*Horváth* Dániel, VI., Uj-utcza 35.
*Marchardt* András, VIII., Mária-Terézia-tér 1.
*Krist* Károly, V., Visegrádi-utcza 24.
*Fludorovits* István, IV., Irányi-utcza 17.
*Blumenstädter* Kálmán, VIII., Baross-utcza 59.
*Winkler* József, X., Százados-ut 54.
*Tomayer* Tamás, VIII., Magdolna-utcza 47.
*Hegyi* Sándor, VIII., Futó-utcza 20.
*Aubeck* Gyula, VI., Gyár-utcza 40.
*Élő* József, VI., Teréz-körut 41.
*Leyrer* János, X., Liget-tér 4.

**Farkas István ur gyüjtő ivén:**

*Schitter* Vincze, X., Felső-pálya-utcza 3.
*Pfandler* Mihály, VI., Szabolcs-utcza 18.
*Gráf* János, VI., Andrássy-ut 80.
*Hartay* György, VI., Hajnal-utcza 6.
*Babolcsay* József, VI., Szondy-utcza 9.
*Simon* András, VI., Király-utcza 90.
*Kiessel* Henrik, VI., Szív-utcza 9.
*Mózer* Frigyes, V., Akadémia-utcza 9.
*Kolb* József, IX., Csarnok-tér 5.
*Szinek* Lajos, IX., Mátyás-utcza 3.
*Schuller* Ferencz, VI., Andrássy-ut 39.
*Szlanka* Pál, IX., Erkel-utcza 7.
*Ulicska* József, VIII., Dobozy-utcza 13.
*Tettau* Károly, IX., Liliom-utcza 38.
*Seebald* József, V., Akadémia-utcza 3.
*Lázár* István, VII., Dob-utcza 34.
*Ehmann* Aladár, IX., Ferencz-körut 2.
*Weigand* József, V., Nádor-utcza 13.

Uj tagtársainkat tiszta szivből üdvözöljük. Isten éltesse őket!

**„Asbestoid“**
A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.
**SÁTORI, FRANK, VÖLKER**
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**
Menyezet és **faldiszitések**, valamint **falburkolatok** (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, **szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek** részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. Kizárólagos főraktára: **PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.** Telefon 40—97. Kapható mindenütt. Telefon 40—97

## Védjük a gyermeket!

Azt mondják, hogy nagy szive van ennek a századnak; de ez csak a papiroson látszik igy. Az élet vajmi másképpen fest.

Hányszor látunk téli fagyban utszéli árusitó asszonyok mellett rongyokban didergő gyermeket; pedig legtöbbször az a gyermek nem is az övé, hanem csak bérbe vette egy lelketlen vagy végnyomorral küzdő anyától, hogy a járókelők szánalomból vásároljanak tőle.

Hányszor látunk serdülő gyermeket megrakott targoncát vonszolni, sulyos terhet cipelni s hányszor látunk a pékmühelyekből s nyomdákból álmos gyermekeket kimerülten vánszorogni.

Hányszor láthatjuk, hogy a vendéglőkben és kávéházakban halálra fáradt borfiuk és pikolók szinte felébreszthetetlenül elalszanak egy-egy sötét zugban.

Nem vagyunk mi könyörületesek a gyermekhez, a természet e kedves csemetéjéhez; nem szólunk hozzájuk az Üdvözitővel: „Jőjjetek hozzánk szeretetre és örömre, mert tiétek a mennyek országa!“

Könyörtelenek vagyunk a gyermekekhez, sőt igen gyakran az a szülők szive is, a mint ezt Agadh berlini szakiró egy felolvasásában kimutatta.

Arról beszélt, hogy mennyire elharapódzott a gyermekek időelőtti foglalkoztatása.

Ez pedig nemcsak egészségi okokból káros a nemzetre, hanem közgazdaságilag is.

A statisztika szerint minden nyolcadik német gyereket kereső munkára fognak. Számszerint 1898-ban például 544.285 ilyen fiatalkorut számláltak meg. Egyes vidékeken az iskolaköteleseknek 50—70 százaléka vesz részt szüleinek otthon végzett ipari munkájában. Voltak esetek, amikor kiderült, hogy a gyermekek hosszu időn át éjszakákon keresztül is dolgoztak. Föltétlen hátrány ez az ipari produkcióra is, mivel a gyermek minden finomabb érzékét eltompitja és 10—20 év multán képtelenné teszi minőségénél fogva értékesebb munkára. A munkásvédelmi törvények tettek ugyan valamit a javitás érdekében, de az otthon való munka lehetetlenné tesz minden ellenőrzést. Ezért a felolvasó a „sitzmunkások“ kötelező nyilvántartását, lakásellenőrző hivatalokat kiván és sürgeti az otthon dolgozók kötelező biztositását. A gyermekmunkát pedig feltétlenül eltiltaná a mühelyen kivül.

Már ebből is kétségtelen, hogy a gyermek testi és szellemi fejlődése, fizikai és erkölcsi egészsége éppen nincs biztositva, sőt igen sokszor még a szülői házban is fenyegetve van.

Ezért mindinkább szükségesnek mutatkozik, hogy a gyermekek védelméről közintézményekkel keil gondoskodnunk.

Meg kell tennie a magáét ugy az államnak, mint a társadalomnak.

A gyermekvédelmi intézmények között a kapzsiságból történő épitkezések s a nyomor miatt rossz épitkezések folytán első sorban állanak az internátusok.

Az internátusok, amelyek kis tőkével létesithetők s fokozatosan fejleszthetők, egészséges otthont, nyugalmat, tisztaságot és erkölcsi felügyeletet, sőt nevelést biztositanak a gyermeknek. Ebből az okból vetettük föl minap azt az eszmét, hogy a mi borfiuink és pikolóink számára szintén kellene internátust létesitenünk.

Hiszen ha valahol, a mi üzletünknél forog a gyermek a legtöbb veszélyben erkölcsileg is, fizikailag is.

A mi gyermekeinknek van legnagyobb szükségük kellő és zavartalan nyugalomra, tisztaságra s erkölcsi ellenőrzésre.

Az internátussal mindezt megadhatnók nekik, sőt az ellenőrzést kiterjeszthetnők az üzletre is, hogy ottani foglalkoztatásukkal nem történik-e visszaélés.

Az internátust a szállósok, vendéglősök és kávésok hamarosan és könnyen létesithetnék, annál is inkább; mert filléreivel hathatósan támogatná az egész pinczérkar is.

Nincs tehát másra szükség, minthogy hivatott nyomatékos férfiu vegye kezébe az ügyet. Erre pedig senki sem lehet illetékesebb férfiu *Glück Frigyesnél, aki eddig is annyit tett, áldozott gyermekeinkért* s a ki — mint bizton tudjuk — szivén melengeti a jövő nemzedéknek ezt a megváltó eszméjét.

Mondja ki a megvalósitására hivó igét s nyomban hallani fogja az egész társadalom hálaszavát s szaktársainak lelkes csatlakozását.

## Steiner Pál.

— Mai képünkhez. —

Vendéglős szaktársaink körében alakult „Jó barátok“ társasága tiszteletreméltó elnökének *Steiner* Pálnak jól sikerült arczképét mutatjuk be mai számunkkal tisztelt olvasóinknak.

*Steiner* Pál a Baross-utcza 117. szám alatt levő „Első józsefvárosi steinfeldi sörcsarnok“ derék tulajdonosa, egyike ama derék szaktársainknak, kik iparunk érdekeit szivükön viselik, iparuuk felvirágoztatását nem a széthuzásban, hanem az összetartásban keresik. Belátta, hogy a vendéglősöknek, *korcsmárosoknak* nincsen szükségük *külön* ipartársulatra, hanem igen is szükségük van az *anyaipartársulat* körül való csoportulásra, egyetértésre és összetartásra.

*Steiner* Pál jó lélekkel és ambiczióval buzditgatja jó barátait és ismerőseit; hogy milyen siker koronázta eddigi nemes törekvéseit, azt a mai számunk más helyén feltüntetett belépő uj tagok hosszu névsora élénken bemutatja.

*Steiner* Pál a közügyek terén is sokat tényked ik ; számos *jótékony egyesületnek* és intézménynek pártoló tagja. Egyházának az *ág. evang. egyháznak* is áldozatkész hithü tagja, mint ilyen, a társadalom minden rétegében köztiszteletben és becsülésben részesülő jó magyar hazafi.

Sokat várunk ezért a nem mindennapi intellektuális erőnél fogva, melylyel megáldatott, mozgalmainkban előkelő helyre hivatott, hogy azt immár el is foglalta s a köz javára derekasan betölti, annál is inkább örvendezünk, mert életének legszebb idejében van s igy még sokáig dolgozhat velünk és érettünk. Isten éltesse soká !

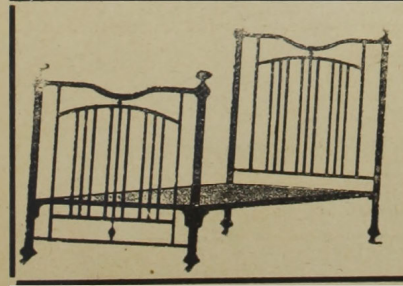
## Gyorsfényképek.

*Élő József.*

*Èlő* József ifju szaktársunk az utóbbi hetekben vette át Budapesten a Terézkörut 43. szám alatt levő diszes vendéglőhelyiséget.

Hogy a kényes és jóizlésü vendégek jól érzik magukat ezen szép vendéglőben s felőle elismerőleg szólhatnak, ebben nagy érdeme van *Élő* József barátunknak, ki igazi szakértelemmel és ambiczióval vezeti előkelő üzletét s mindent elkövet, hogy a közönség finom izlését és kényelemszeretetét kielégitse.

*Élő* József 1876-ban Csornán született. Iskoláit Győrött végezte s a pinczéri pályára Sopronban lépett, hol a „Pannónia“ szállodában sok évekig, majd mint főpinczér Budapesten a Lipótvárosi kaszinóban, *Drechslernél, Szűts* és *Balikánál*, utóbb *Kass* Bélánál a közönség teljes megelégedésére müködött. Nem régen megnősülvén, nőül vette a kedves és jó gazdaasszonyi tulajdonokkal megáldott *Bedi* Emma



**Szállodások figyelmébe!**
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.
IX., Liliom-utcza 8. sz. (saját házban.)
**BRUCK J. HENRIK**
**vas- és rézbutor-gyára**
BUDAPEST
Minta raktár: VI, Andrássy-ut 32. sz.

A ki igazán jó és izletes **szalámit** akar venni, az kérjen **Herz** szalámit! Ezen legjobb hirnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű husból készül. Csak az a **valódi** Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye: felvágott majdnem látható, amire ugy a rudakban, mint mint a állapotban való bevásárlásnal ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, füszer- és hentesüzletben.

**Herz Ármin Fiai, Budapest** IX. ker., Sorokśári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

kisasszonyt, ki most oldala mellett megmutatja, hogy igazán üzletre termett asszony, a ki nemcsak bánni tud a vendégekkel, de a konyhát, a házat is tudja vezetni.

*Élő* József mint fiatal, törekvő szaktárs is megérdemli, hogy megemlékezzünk róla, mert várakozással tekintünk jövője elé s mert melegszivü kollégának s iparunk ügyei iránt érdeklődő férfiunak bizonyult. Sok szerencsét és boldogságot kivánunk uj pályájához.

## A boritaladóra vonatkozó adatok.

(Folytatás.)

Ily nyomasztó adó példátlan a maga nemében. Hasonlitsuk össze a mi boritaladónkat a külföldével. Magyarországon a boritaladót a következő táblázat szerint szedik be:

| | Mérték | Budapesten | | Pozsonyban | | I. osztályu községekben | | II. osztályu községekben | | III. osztályu községekben | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | K | f | K | f | K | f | K | f | K | f |
| Bor — — — — | 1 hl. | 12 | 92 | 12 | — | 12 | 70 | 11 | 38 | 8 | 70 |
| Bormust és szőlőczefre | „ | 9 | 70 | 9 | — | 9 | 52 | 8 | 54 | 6 | 52 |
| Borseprő | „ | 4 | 30 | — | — | — | — | — | — | — | — |

Ez a képtelenül magas adótarifa azonban csakis a szorosan vett Magyarországra szól, *Horvát- és Szlavonországokban* már ennél lényegesen alacsonyabb tételek állanak fenn. Ott ugyanis tekintet nélkül a fogyasztási hely lakóinak számára

bor után hl.-kint — — — — 4 „ 50
bormust és czefre után hl.-kint 4 K 50

fizetendő, mig a borseprő teljesen adómentes. Vagyis Horvátország fővárosában is egyharmadával kisebb az adó, mint nálunk a legalacsonyabb adóosztályba tartozó kis községekben.

*Ausztriában*, honnan ezt az adónemet egyébként átvettük, daczára, hogy ott a lakosság tulnyomó részének nemzeti itala a sör, a boradó általánosságban *is sokkal alacsonyabb*, mint nálunk, de különösen a bortermelő országokban.

Bécsre nézve igy állapittatott meg a bor fogyasztási adója:

| | *Bécs* | *Budapest* |
|---|---|---|
| bor hl.-kint — | 8 K 48 | 12 K 92 |
| must és czefre | 5 K 66 | 9 K 70 |

Tehát a magyar fővárosban körülbelül 40 százalékkal több adót szed az állam a bor után és ca 45 százalékkal több adót a must után, mint az osztrák fővárosban.

A zárt városok (Prága, Brünn, Lemberg, Krakau, Linz, Grácz, Laibach és Trieszt) boradója a mi egyetlen zárt városunkéhoz (Pozsony) következőképen aránylik:

| | *Osztrák zárt városok* | *Pozsony* |
|---|---|---|
| bor hl.-je után — — | 6 K 36 | 12 K |
| bormust és czefre után | 4 K 24 | 9 K |

Tehát Pozsonyban, melynek egyik legfontosabb kereseti ágát képezi a szőlőmivelés, majd kétszer annyi adót szednek a bor után, mint az osztrák zárt városokban, a hol bortermeléssel a lakosság egyáltalán nem foglalkozik. Még kevesebbet fizetnék persze a bortermelő vidékek.

Igy Stiria, Karinthia, Krajna és a

| | | |
|---|---|---|
| Tengermellék — | hl.-kint | 4 K 46 |
| Istria — — — | „ | 3 K 72 |
| Zenta-Wien — | „ | 1 K 48 |
| Tirol — — — | „ | 3 K 82 |
| Vorarlberg — | „ | 2 K 12 |

boradót fizet.

*A franczia bor* adója jóformán már csak a multé. Mikor az 1900. évben az óriásinak igérkező bortermés következtében a borok ára mindegyre esett, ugy, hogy a legnevezetesebb borvidékek katasztrófának néztek eléje, akkor megmozdult a törvényhozás lelkiismerete és a városoktól a beviteli vám szedésének engedélyét megvonta, az állami adót pedig rövid vita után hl.-ként $1^1/_2$ frankra (1·50 K.-ra) szállitotta le és az 1900. augusztusban benyujtott javaslat már deczember 1-én törvényerőre emelkedett.

A kisérlet fényesen bevált: *a borfogyasztás óriási mérveket öltött*, magában Páris városában az amugy is jelentékeny fogyasztás egy év alatt $1^1/_2$ millió hl.-rel emelkedett és mire az 1901. év szüretje elérkezett, *az országban kisebb volt a borkészlet, mint bármikor az utolsó években.*

Nem hagyhatunk azonban még egy körülményt figyelmen kivül. Ami a mi boritaladónkat még elviselhetetlenebbé teszi, az, hogy az 1899. évi VI. törvényczikk értelmében *a városoknak*, illetőleg egyes *községeknek* jogukban van *a borra még külön 20 százalékig terjedhető adópótlékot* kivetni. Sőt az oly városok, melyek a törvény életbeléptetése előtt ennél magasabb pótlékot szedtek, azoknak kivételesen megengedtetett tovább is a magasabb adószázaléknál megmaradni. Igy pl. Nagyváradon azelőtt 25 százalék volt a pótlék, ez a typus állandósittatott, ennek folytán ma Nagyváradon minden hl. bor után összesen *16 korona 60 fillér boritaladó* fizetendő!

Vannak azonban a boritaladó-törvénynek *egyéb hátrányai is.*

Az első és legfőbb hibája ezen törvénynek, hogy *az okszerü borkezelésre hátrányosan hat ki.*

Mint ismeretes, boradó törvényeink értelmében a rendszeres pinczekezelés folytán a borban elkerülhetlenül előálló *apadási és egyéb veszteségekre* egy bizonyos százalék (első évben fehér borra 10 százalék, vörös borra 6 százalék, későbbi években évenkint 2 százalék) állapittatott meg, mely levonásba jön és adózás tárgyát nem képezi.

Ezen veszteség — a törvény betüje szerint — a tényleges állapotnak megfelelően veendő fel, de egy bizonyos határszámnál többet nem szabad kitennie. Vagyis, ha — valamely szerencsés körülmény folytán — az évi borveszteség ezen törvényileg megállapitott százalékon alul marad, abból a pinczetulajdonosnak haszna nem lehet, ezt eltitkolnia nem szabad s igy az ekként megtakaritott bor után is meg kell fizetnie az adót, ha azonban ez a veszteség többet tesz ki, ugy ezen többletért, — a mely tehát ipso facto már is kárát képezi a bortulajdonosnak, még az adót is meg kell fizetnie. (Vége köv.)

## A szegény tüdővészes betegekért.

A József kir. herczeg szanatórium egyesület társelnökétől dr. *Barabás* Béla orsz. képviselőtől lapunk szerkesztője *Ihász* György, a következő levelet kapta:

> A legnagyobb boldogság abban rejlik, hogy szenvedő embertársaink kinjait csillapitsuk és nyomorát enyhitsük.
>
> *Auguszta főherczegnő.*

Mélyen tisztelt Uram!

Tisztelt Polgártársam!

A mai nap folyamán a Vendéglősök Országos Szövetsége elnökétől, tek. *Gundel* János urtól azt kértem, hogy a szegénysorsu tüdőbetegek javára a József kir. herczeg szanatóriumnak gyüjtést rendezni szivesked-jék. Arra kérem, hazafias magyar szivvel fogadja el ezt a gyüjtőivet és tekintélyével hasson közre egyrészt a kérelem keresztülviteleért, másrészt *legyen kegyes lapjában a nyilvános gyüjtést rendezni és a szaktársak adományát átvenni, nyugtázni.* Végtelen szép eszmét segit győzelemre. Én *Gundel* urnak azt irtam, hogy a mit az ország vendéglősei gyüjtenek, *azt elszegényedett tüdővészes szaktárs gyógyitására fogjuk használni,* illetve adományukat erre a czélra fogjuk gyümölcsöztetni.

Nagyon megtisztelne, ha értesiteni méltóztatnék, hogy az ügy sikere érdekében még kihez forduljak.

Fogadja legmélyebb tiszteletem és hálám nyilvánitását.

Budapest, 1906. október 30.

*Dr. Barabás Béla,*
egyesületi társelnök.

Emberbaráti kötelességgel teszünk e humánus kérelemnek eleget. Kérjük tisztelt szaktársainkat, hogy támogassák ez üdvös és nemes czélt. Kegyes adományaikat esetről-esetre lapunkban fogjuk nyugtázni.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelijeiket a következő helyeken tartják meg:

November 23-ikán: *Hoffbauer Lipót* vendéglőjében, VI., Váczi-körut 19.

November 30-ikán ifj. *Schuller Ferencz* vendéglőjében, VI., Andrássy-ut 39.

—

### „Jó barátok“ összejövetelei.

November 21-én: *Podolecz Ferencz* vendéglőjében, Szerdahelyi-utcza 2.

November 28-án: *Marchard András* vendéglőjében, Mária Terézia-tér 1.

Deczember 5-én: *Kriszt Károly* vendéglőjében, Visegrádi-utcza 5.

**Vásároljunk magyar teakereskedőnél!** Ajánljuk a t. kávés és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangu** teakereskedést.

**SCHNITZER MÓR, Budapest, VI., Váczi-körut 9. (Szerecsen-utcza sarok.)** **Alapittatott 1850-ben.**

**Herczeg Testvérek** a ‚Tátra' budai keserűviz vezérképviselete és föraktára
BUDAPEST, V., SZABADSÁG-TER 15. TELEFON 53—66.
ásványviz nagykereskedő szöllit legjutányosabb árak és pontos Kiszolgálás mellett mindennemü **hazai** és **külföldi ásványvizeket.**

## Hajlékot az Urnak!

A kiben él az Úr félelme, aki az Úr nevében cselekszik és az Úrban bizakodik, az nem esik el s ha meghalt is, él.

Ha Isten velünk, ki ellenünk? — Éppen azért Vilmos császár a legutóbb emelkedett szavakkal intette föleskövő tengerészeit, hogy erősek legyenek a hitben.

A veszedelmek óráiban csak egy támaszunk van, az Isten gondviselésében való bizodalmunk.

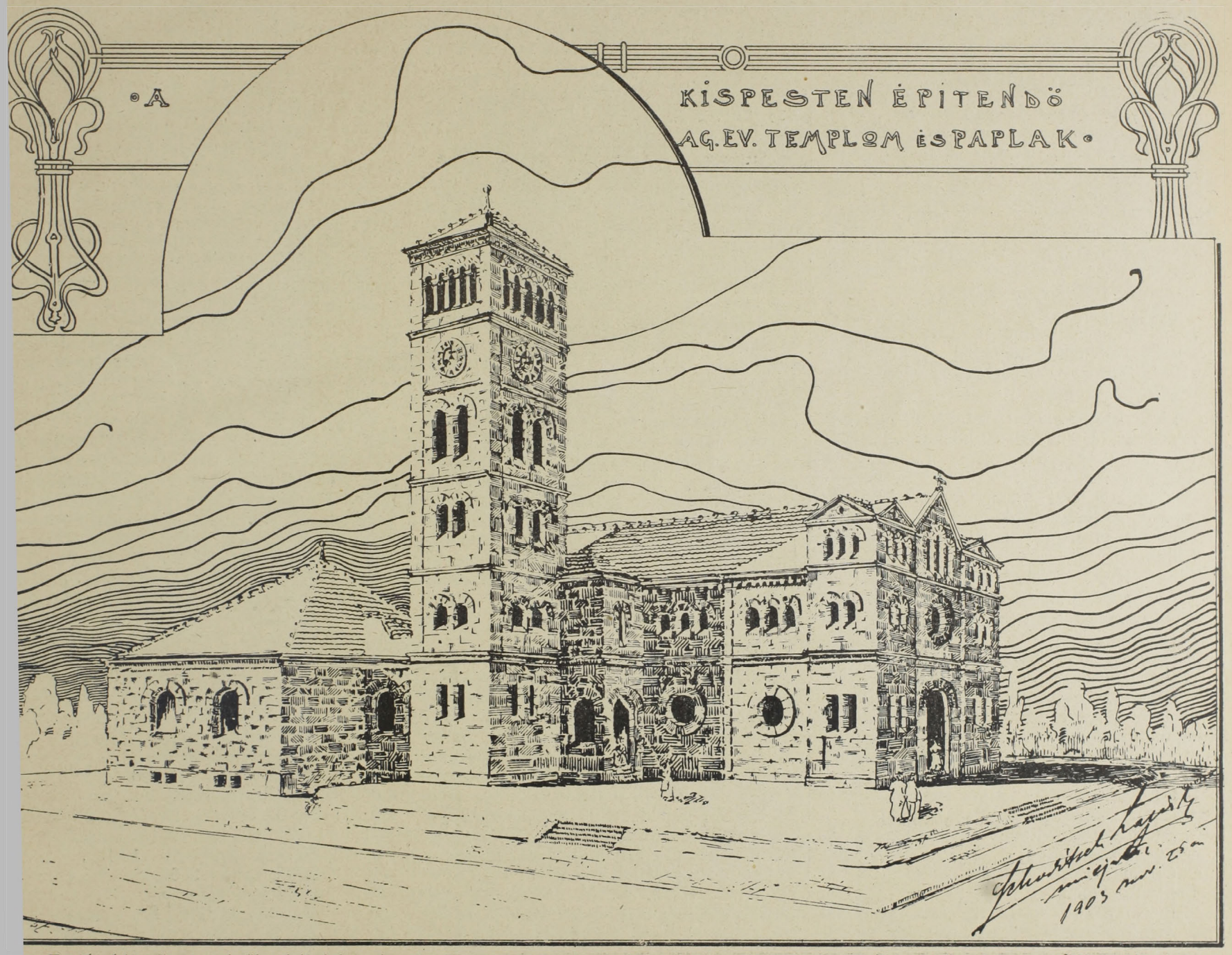
Ez távolitja el szivünkről a kétségbeesést; ez ad vigaszt az árváknak és a megszomorodottaknak; ez édesiti meg balsorsunk ürömpoharát.

Innen van, hogy a kik az emberiség elégedetlenségére épitenek, a hit megtörésén fradoznak a legserényebben.

Gúny és álnokoskodás bombáit röpitik emberségünk oszlopára, az egy igaz Istenben való hitre, amely kiemelt a vadállatok sorából s amely nélkül megint odasülyednénk.

Aki tehát érzi a hit melegét, aki elborult lélekkel látja az ember erkölcsi hanyatlását, minden erejével azon fáradozzék, hogy mentől több oltára álljon a hit szövétnekének.

Ezért találtuk helyénvalónak szóvátenni azt a szép mozgalmat, melyet a kispesti ágostai evangelikusok inditottak, hogy hajlékot épithessenek az Úrnak, a mi igaz Istenünknek. A megemlékezés másrészt kötelességünk is, mert a dr. Bókay Árpád egyetemi tanár elnöklése alatt levő presbitériumba az egyház gyülekezete Ihász Györgyöt, lapunk szerkesztőjét, előljáróul választotta.




Ezen alkalomból bemutatjuk olvasóinknak a kispesti evangelikus templom rajzát. A szép, egyszerü, de nemes arányokkal ékeskedő templom Schodits Lajos épitész művészetét dicséri.

Hogy az Úrnak ez a szép, hivőinek mély buzgóságából épülő hajléka mielőbb álljon, hogy mielőbb zenghessen benne a magasságos dicsérete, fölkérünk mindenkit, hogy filléreikkel segitsék elő a kispestiek Istenes vállalkozását.

Szerkesztőnk ugy személyesen, mint a lap utján hálás szivvel fogad minden adományt s e helyütt nyilvánosan nyugtáz s a hitközség értesitőjében is nyugtáztat.

Eddig Isten nevének dicsőségére szerkesztőnknél több kegyes adományok folytak be, melyeket háromizben átszolgáltattunk az egyház pénztárához s melyekről a következő nyugtázást kaptuk: „Köszönet. A kispesti ev. templom épitési alapjára kegyes szivvel hozzánk jutott 119 kor. 60 fillér, másodizben 60 korona, harmadizben 72 korona adományért, illetve gyüjtéseért fogadja *Ihász* György ur a kispesti ág. hitv. ev. fiókegyház forró köszönetét. Kispesten, 1906. október 9-én. Dr. *Bókay* Árpád felügyelő, *Kaczián* János lelkész, *Brukner* Károly pénztáros, *Maszny* Sámuel főjegyző.

*

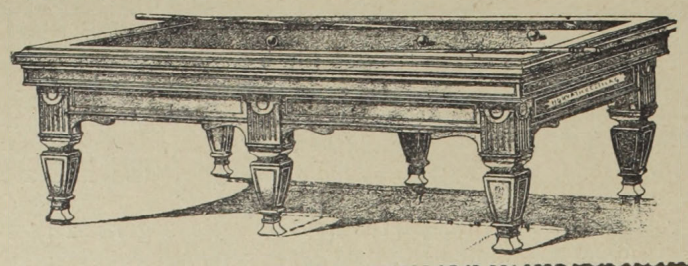
Isten megáldja azokat, akik az ő kertjében munkálkodnak s az ő hajlékának ékességében találják gyönyörüségüket!

Végül megemlitjük, hogy szerkesztőnk diszesen sokszorositatta a kispesti templom

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társaság mint szövetkezet** BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.

**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik.** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.



HORVÁTH és CSILLAG

BUDAPEST, VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákó gyára.

Kávéház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. TELEFON 95—3i.

Magy. kir. törv. bejegyzett czég

Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

rajzát s ezeket a bármely lakást ékesithető képeket a templomalap javára a kispesti egyház előljárósága fogja árusitani.

Hitünk buzgóságában támogassuk egymást, hogy erős várunk lehessen a mi Istenünk mai szorongattatásunk nehéz napjaiban!

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Eljegyzés.** Pákai *Kölber* Elemér fővárosi vendéglős, volt méneskari százados és neje született Borsodi *Latinovich* Hermina urasszony bájos és kellemdus leányát pákai Kölber Hermina kisasszonyt folyó hó 15-én jegyezte el *Dianiska* Andor, a kassa-oderbergi vasut okleveles mérnöke, *Dianiska* Frigyes késmárki ev. lelkész testvérbátyja. A tiszta szerelemből kötendő frigyhez Isten áldását kérjük.

**Esküvő.** *Király* Lajos fővárosi tanitó folyó hó 21-ikén esküszik örök hüséget a józsefvárosi plébánia-templomban *Kamarás* Boriska kisasszonynak, *Kamarás* Mihály vendéglős leányának.

**Étlap latin nyelven.** A müncheni egyetem négyszázados jubileuma alkalmával 1872-ben tartott diszebéd *menuje* Lucullus és Vitellius nyelvén volt készitve. E valóságos culináris latin okmányt *Lamatsch* Sándor fővárosi vendéglős barátunk szivességéből öregebb olvasóink mulattatására itt közöljük.

*Symposium.*

*Gustatio:* Pisciculi oleo perfusi et salmones fumo siccati ad cibi appetentiam excitandam.

*Mensa prima*: Jus pingue testudinaceum, carnali suco Liebigiano conditum.

Salmonis Danuviani, qui Rhenanos saporis gratia fecile vincant, cum linquamine et bulbis rotundis Americanis.

Bovini lumpi assi, omnibus horti olitorii deliciis coronati.

Caro ferina inter fungos natans, opere pistorio inclusa.

Squillae cum vitellis, oleo et aceto in unum mixtis.

Capones pingues ex incluta urbe Ratisbonensi advecti.

Pisa novella coctura Apiciana macerata.

*Mensa Secunda:* Placenta maior dulciaria, opere tectorio sigillis alliisque artificiis mirabilem in modum ornata.

Figura puerulli Monacensis (a barbaris dicti „Münchner Kindl"), Praxitelis ingenio inventa et ipsius manu expressa, quae, ut Alpes transcendit — proh dolor! — frigorum vi corrpeta conglaciata est.

Frugum regionis glacialis genera varia botanicorum oculis et stugiis nunc primum proposita.

*Vinum dulce Hispanicum:* molle Silvestre; mitte Burdigalense; fortius Palatinum ex vineto Jesuitarum depromtum; ex castro Rosario oriundum; spumans Canpanum.

**A boritaladó és a vidéki egyesületek.** A „Magyar Szőlősgazdák Országos-Egyesülete", mely már 4 év óta lankadatlanul küzd a boritaladónak leszállitása, illetve eltörlése mellett, e napokban az összes vármegyei gazdasági egyesületekhez, szőlészeti egyesületekhez, gazdakörökhöz átiratott intézett, hogy ők a maguk hatáskörében is mindent kövessenek el ezen igazságtalan és hazai szőlőmivelésünkre nézve vészes adó ellen. Ehhez az átirathoz az egyesület egy rövid memorandumot is mellékelt, mely kivonata a „M. Sz. O. E." kiadásában évek előtt megjelent dr. Drucker Jenő féle könyvnek „A boritaladó leszállitásáról". A boritaladó az ő prohibitiv nagyságában legnagyobb sérelmét képezi szőlőbirtokosságunknak, mert megakadályozza a bor belföldi fogyasztásának térhóditását.

**Vendéglő átvétel.** Budapesten a Szentkirály-utcza 4. szám alatt levő vendéglőt *Sauer* István régi szabadkai szaktársunk vette át. Jó konyháját és kitünő borait ajánljuk a nagyérdemü közönség figyelmébe.

**II. Rákóczi Ferencz imája.** II. Rákóczi Ferencz irta 1703-ban a kuruc-sereg számára az itt következő gyönyörü imát, melynek egykoru kézirati másolata Győrvármegye levéltárában fekszik. A szép ima *Zoltán* Vilmos forditásában igy szól: „Uristen! igazság kutfeje és kimerithetetlen forrása a kegyelemnek, ki parancsolataidról megfeledkezett népedet néha-napján a szolgaság jármával sujtod, hogy megtörvén gőgjét, a mint neki a büntetésben igazságot, ugy a megbocsájtásban ujból kegyelmet nyujts: bevalljuk, Uram, őseink nyughatatlanságát, beismerjük mindennapi vétkeinket, a melyekkel ellened támadván, ostorodat valóban megérdemeljük, rászolgáltunk, Uram, hogy nemzetünk dicsősége elenyésszék s gyermekeink idegen nép járma alatt görnyedjenek, méltók vagyunk, hogy magvunk szakadván, eredetünk emlékezete és nemzetünk neve feledésbe merüljön, mivel elhajoltunk Tőled, Istenünk és Urunktól. Mindazonáltal oh Uram! tekintsd a nyomoruságot, ez örvénybe hullott népednek sóhaját, hallgasd meg a szegények, az özvegyek, az árvák hozzád felsiró jajkiáltását, tekintsd a bünhődésre kész ártatlanok kiontott vérét, s ne feledkezzél meg irgalmasságod cselekedeteiről, melyekkel hajdan szolgaságban sinylő választott népedet elárasztani kegyes voltál. És ha lelkeinkben lángra lobbantottad felszabadulásunk vágyának tüzét, vezéreld cselekedeteinket, hogy kegyes akaratodnak egyesült erővel szolgálhassunk. Adj Uram azoknak, kiket vezéreinkül rendeltél, a rendelkezésben bölcseséget, a balsorsban bátorságot, a szerencsében mérsékletet, hogy végzéseid után haladjanak. Jelöld ki Uram, táboraink határát és azt körülvevén irgalmasságod köntösével, óvd meg az ellenség cseleitől, s üzd el az álmot a a virrasztók szeméről, nehogy készületlenül találtassunk. A Te angyalod legyen a mi őrünk és vezetőnk a csatában, a ki szét szórja a fegyverek golyóit, s valamint Izraelt szárazon átvitte a tengeren, ugy vezessen át bennünket sértetlenül ellenségeink tömegén. Add végül, Urunk és legkegyelmesebb atyánk, hogy felvétetvén néped kebelébe, rendelésed utjáról le ne térjünk, hanem igazságtételeid őreivé levén, utunk nyugalomban és békességben vezessen Te hozzád, ki végtelen kegyelmednél fogva azt akartad, hogy a szolgaságból kiszabaditassunk és megváltassunk. A mi Urunk Jézus Krisztus által, ki a Szentháromságban veled él és uralkodik, mindörökkön örökké. Amen.

**A Kőbányai polgári serfőző rt.** a szeptember hó 30-án lezárt 1905/6. üzletévben 4,097.791 k. nyersjövedelmet ért el (az előző évben 3,966.483). Ebből az általános költségek 711.055, az anyagok 242.566, a jég 12.635, a szekerészet 113.493, a söradó 2,398.338, kamat 9967, biztositás 4657, adó 56.921, kétes követelések leirása 39.990, egyéb leirások 156.735 k.-t emésztettek föl, minélfogva a tiszta nyereség 351.433

Felhivás a szaktársakhoz!

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** I-sö rendü szabad szénsavas nátron ásványviz; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**" dicső szolgálatába mindannyian.

k. az előző évi 327.076 k.-val szemben, a mi a 4 millió k. alaptőke 8·75 százalékos kamatozásának felel meg. Az osztalék valószinüleg 13 k. lesz, mint a mult évben.

**Az Első Magyar Részvény-Serfőző** folyó hó 17-ikén délelőtt tartotta rendes évi közgyülését Németh Titusz alelnök elnöklésével. Az elmult év tiszta nyeresége 596.339 korona 71 fillér, ehhez hozzáadva a mult évi nyereségáthozatot, összesen 621.820 korona 23 fillér áll a közgyülés rendelkezésére. Inditványozza az igazgatóság, hogy 3000 darab részvény szelvényeinek darabonkint 140 koronával leendő beváltására 420.000 korona, az igazgatóságot és a tisztviselőket megillető javadalmazásokra 107.341 korona 15 fillért, a segélyalap emelésére 30.000 korona, a nyugdijalap emelésére 20.000 korona fordittassék, a fönmaradó 44.479 korona 08 fillér pedig a jövő üzleti év számlájára vitessék át. A közgyülés a jelentést a bennefoglalt javaslatokkal együtt jóváhagyólag tudomásul vette, a felügyelő-bizottságba pedig beválasztotta *Schmidt* József dr.-t, az országos középponti takarékpénztár vezérigazgatóját.

**A Vigadó bérbeadása.** A főváros tudvalevőleg több kisérletet tett a „*Vigadó*“ bérbeadására. Próbálta árlejtésen, megkisérelte magánuton, de mindig eredménytelenül. Végre *Evva* Lajos tett ajánlatot. Tizenöt évre akarta bérbe venni a Vigadót évi 38.000 korona bérért. A közgyülés oda is adta, de a belügyminiszter megsemmisitette a határozatot, mert egy vállalkozó távirati ajánlatot tett. A pénzügyi bizottság utasitására *Bódy* Tivadar dr. ujra tárgyalt *Evva* Lajossal, a ki módositotta az ajánlatát. Uj ajánlata szerint hét évig fizet évenkint 38.000 koronát, a következő négy évben 43.000 és az utolsó négy évben 48.000 koronát. A termeket hét év után a főváros egy évi fölmondással házi kezelésbe veheti, de a vendéglő és a kávéház bérlete fönmarad, de a termekért 15.000 koronával redukálják a bért. Kötelezte magát a bérlő, hogy husz napon átengedi a termeket a fővárosnak. A pénzügyi bizottság *Vaszilievits* János alpolgármester elnöklésével a legutóbbi ülésén tárgyalta az *uj ajánlatot* s azt több felszólalás után *egyhangulag elfogadta.*

**A borhamisitás ellenőrzése.** A belügyminister utasitotta az összes közigazgatási hatóságokat, hogy a mesterséges bor készitésének tilalmazásáról szóló törvény pontos végrehajtására szorosan ügyeljenek és a kellő közhirré tétel utján ismertessék az emlitett törvény tiltó rendelkezéseit. Ez intézkedésével Andrássy Gyula gróf csatlakozott ahhoz az akcióhoz, melyet Darányi földmivelésügyi minister az év őszén a borhamisitás meggátlására inditott.

## NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)


A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

**Salvator** kitünő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél**, a **czukros húgyárnál**, továbbá a **légző** és **emésztési** szervek **hurutainál**.

**Húgyhajtó hatású!**

**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**

*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*


## Értesités.

Van szerencsém a tisztelt **szállodás, vendéglős, kávés** urakat és jóakaróimat tisztelettel értesiteni, hogy közel ötévi munkásság után Balatiny Arthur pezsgőgyáránál birt képviselői állásomat elhagytam és **Ungár Mór** urral az **Andrényi Kálmán utódai** aradi bortermelő és bornagykereskedő czég pezsgőbor-gyárának **vezérképviseletét átvettem.**

Midőn ez alkalomból az eddigi rokonszenves támogatásért **hálás köszönetem** fejezem ki, tisztelettel kérem, hogy azzal uj állásomban is kitüntetni kegyeskedjenek.

Budapest, 1906. november.

Kiváló tisztelettel Braun Miksa

Központi iroda: Budapest, VII., Kerepesi-ut 62.

Telefon.


**GALÓDI KRONDORFI „SPRITZER“ BORHOZ LEGJOBB!**


### Nyilatkozat.

A „Kristály“-t rendelem gyomor-, bél- és hólyaghurut eseteiben és eddig örömmel konstatálhatom, hogy a várt hatás minden esetben beállott.

**Dr. Szigeti Gusztáv,**

a Ferencz József kórház betegpénztár r. orvosa, a New-Yorki Germania bizt. társaság őorvosa.
Budapest, V., Sas-utcza 26.


**Csillaghegyi forrásviz**

**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda és raktár:

**III., Lukács-utcza 2.**

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

**Tulajdonos:**

**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**



**Azonnal kiadó.**

Nagyobb vidéki városban egy **jóforgalmu**

**kisvendéglő**

elköltözés végett; igen kedvező feltételek mellett azonnal átvehető. — Hol? megmondja a kiadóhivatal.



**Törtely Kornél**

bornagytermelő

**Kis-Kun-Majsán.**

Ajánlom saját termésü **fajboraimat**, mely palaczkozásra is alkalmas. Ugymint: rizling, zöldszilváni, kadarka, kövidinka, mézes és mustos fehér, ezerjó és muskatály fajok. Saját főzésü **törköly és szilvapálinka** is kapható. Ugyancsak nagymennyiségü szőlővessző is van **eladó.**



**Balaton-Fonyódon**

árnyas erdőben 1400 öl területen épült

**„Lajosiak“** nevü **szálló**

21 szoba és 12 mellékhelyiséggel **eladó,** esetleg egy vagy több évre

**vendéglős uraknak bérbeadó.**

— Bővebbet e lap kiadóhivatala ad. —



**RUND GYULA**

**billiárdposztó-gyártása**

**BIELITZ, Osztr.-Szilézia.**

Ajánlja a **t. kávés uraknak** mindenféle fajta billiárd-posztóit és billiárd-kamgarnjait **a legolcsóbb angróárakban.** Mintát kivánatra ingyen és bérmentve küldök.



**NEMCSÁK MIHÁLY**

**vendéglője**

**Budapest, V., Lipót-körut 21. sz.**

**(Koháry-utcza sarok.)**

Vidéki közönségnek a legalkalmasabb gyülhelye, a nyugati pályaudvar közelében. **Saját termésü kitünő borok.** — Jó magyar konyha, olcsó árak. **Fiók-üzlet:** Szabadság-tér 5. sz. vagy Váczi-körut 40. szám.



Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

**Wein Károly és Társai**

**vászon- és asztalnemű-gyárosok.**

Budapesti főraktára:

**IV., Koronaherczeg-utcza 8.**

**(Haris-bazár épület.)**

Ajánljuk hirneves szepességi

**vászon, asztalnemű, törülköző, törlő-, csemegekendő**

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

Minden darab gyárainkból származó árút ezen védjegygyel látjuk el.

VALÓDI SZEPESSÉGI LEGY ECHT ZIPSER

## ! Szállodások, kávések és főpinczér urak figyelmébe !

A közeledő újévre igen csinos kiállitással

**újévi tárcza-naptárak**

készültek **NÁDAI J. első keszthelyi könyvnyomda-intézetében KESZTHELYEN.** Ezen tárcza-naptárak a t. cz. vendégeknek a legalkalmasabb ujévi ajándékul szolgálnak, mert abban a naptári részen kivül az összes kártya-szabályok, u. m. alsós stb.; továbbá teke- (billiárd), távirati- és posta-szabályok is bennfoglaltatnak.

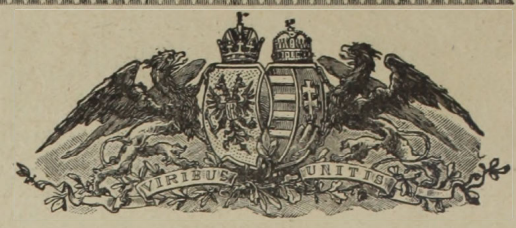
**Ára 100 drb vételnél darabja csak . . . . . 16 fillér.**
**Kevesebb vételnél darabja . . . . . 20 „**

Azonkivül készittetnek a legszebb étlapok, pinczér-számoló-lapok, borospalaczk-czimkék, szoba-árjegyzékek és számlák stb. olcsó árakon.

---

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.



Többszörös Jury-tag

TELEFON 59 – 23.

## MAHUNKA IMRE

cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

**BUDAPEST**

**VIII., Rigó-utcza 6 és 8.** **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók**, valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

---

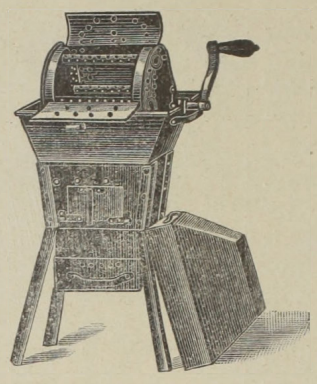
## — Vendéglős csere! —

Van szerencsém szives tudomására hozni, hogy a **Dorottya-utcza 9. szám alatti** a **„komlótőkéhez“** czimzett vendéglő vezetését átvettem és folyó hó 10-én, szombaton délután, nyitom meg. Egyuttal bátor vagyok becses figyelmébe ajánlani: elismert kitünő konyhámat, naponta változatos zóna-reggeli, hideg buffet nagy választékban, tisztán kezelt kitünő fajborok, állandóan frissen csapolt polgári márcziusi sör. **Délben és este négy fogásos teriték kenyérrel 1 kor. 20 fillér.** Minden ételből nagy és kis adagok. Kedvezményes jegyfüzet 10% engedménynyel. Figyelmes és tiszta kiszolgálás. Társaságok- és egyleteknek igen szép és megfelelő helyiségek. Előfizetni a legkedvezőbb feltételek mellett lehet. Felsoroltak a legszerényebb árak mellett állanak t. vendégeim rendelkezésére. Jóindulatu pártfogását kéri

**Verler Lajos** a Lipótvárosi Casino és Nádor-utczai Leheti-vendéglő volt vendéglőse.

Rendes ebéd délután fél 4 óráig.

---



John-féle telitett gőzműmosógép, mellyel a megtakaritás idő, pénz és anyagban 75%

**Árjegyzék ingyen és bérmentve.**

TELJES KONYHABERENDEZÉSEK
MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK
KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA, PINCZE GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖZÖK NAGY RAKTÁRA JUTÁNYOS ÁRAKON

## GEITTNER ÉS RAUSCH czégnél

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM

---

## Vendéglő bérbeadás.

**Szeged belváros** legszebb pontján eddig

**„Pilseni sörcsarnok“**

**alatt ismert** elegánsan berendezett igen forgalmas vendéglő 1200 hl. évi sörforgalommal

**bérbe adandó.**

Bővebb értesités nyerhető

**Dreher Antal sörfőraktárában**
**Szegeden, Polgár-utcza II.**

---

## Hirdetmény.

Gróf **Serényi Béla** putnoki uradalmához tartozó

**= Putnokon =**

a főtéren fekvő

**„VÁM“ nagyszálloda**

az összes mellékhelyiségekkel együtt **eladó.** Érdeklődők **az uradalmi irodában Putnokon** nyernek felvilágositást.

---

## Egyesült czeglédi szőllősgazdák boreladási társasága Czegléd.

Egyenlősiti és bepinczézi és áruba bocsátja a **termelők tisztán kezelt** legkitünőbb **borait.** Nyilvántartja és közvetiti ezentul az **egyes termelők magán pinczéiben sajátkezüleg gondozott** boraikat is.

Különösen előnyös szövetkezeteknek és vendéglősöknek a nálunk való bevásárlás, mert **egész éven át egyforma** és akármilyen nagy tömegben **folyton egy és ugyanazon bort** kaphatják. Ezuttal áruba bocsátjuk a legkitünőbb siller szinü **„Kadarka“** és zöldesfehér **„Ezerjó“**, **„Rizling“** stb. fajokat is, melyek **több waggon** vételénél **igen mérsékelt árban** kaphatók.

Levél- vagy sürgönyczim:

**Egyesült szőlősgazdák társasága Czegléd**

---

## Hirdetmény.

**Hunyadmegye** székvárosában, **Déván**, egy a mai kor igényeinek teljesen megfelelő berendezéssel, elsőrendü

**vendéglő, kávéház, kerthelyiség**

és egy különbérelt, a városban egyedül álló — **Népkert** — üdülőhely a város szivében.

Családi viszonyok miatt az összes felszerelés, **berendezés** és kitünő **italokkal** együtt, azonnal **bérbeadó,** esetleg **örök áron eladó.** Értekezhetni

**REISZ VENDEL tulajdonosnál DÉVÁN.**

**Modern asztalos és kárpitos BUTOROK**

**saját készitmény** óriási választékban kaphatók

**FAY ANTAL-nál, butorgyári raktár**

Telefon 44—71 Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71

**Magyarádi bor.** Óbor literje **38** fil. Ujbor literje **33** fil.

**A szállitást 50 litertől felfelé** az Ujszentannai állomásra szállitva, utánvéttel eszközlöm. **Hordókat 30 nrpon belül franco visszaveszek.** Árjegyzék ingyen. — Tisztelettel

**IFJ. ADELMANN FERENCZ** szőlőbirtokos Uj-Szent-Anna (Aradm.)

**Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet**

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint. diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fióküzletek a város minden részében

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

MATTONI-FÉLE **GIESSHÜBLER** SAVANYÚ-KÚT

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és forditó billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA** BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

**Kaposvárott** jóforgalmu helyen, n

**„Mátyás Király“ vendéglő és kávéház**

nagy kerthelyiség verandával, nágy táncterem, kocsibeszálló, betegség miatt **sürgősen eladó.**

Bővebbet megtudhatni a tulajdonosnál:

**Bucsky Péternél, Kaposvár.**

A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.

**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és forditó billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**

SIPULUSZ LAPJA **KAKASMÁRTON**

**Magyarország legkedveltebb élclapja.**

**Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.**

**Előfizetési ár:** Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

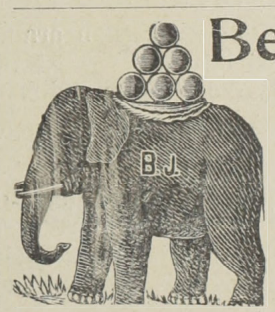
Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

**„RAPID“ borderitő-por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**




**Beitz János**

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST, VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

**A valódi RIESSNER-féle**

# folytonégő kályhák

**szabadalmazott biztonsági szabályozóval a jelenkor legelegánsabb és legjobb kályhái.**

A kályha **egyszeri betüzeléssel az egész télen keresztül ég,** miáltal a mindennapi begyujtással járó költség és fáradtság meg lesz takaritva. Látható füz. Állandóan egyforma meleg, különösen a szoba alsó rétegeiben. — **Nagy tüzelőanyag megtakaritás, miáltal a kályha értéke már az első télen visszatérül.**

Hasonló szerkezetü és szabályozóval ellátott folytonégő **cserépkályha betétek** a legjobbak a világon.

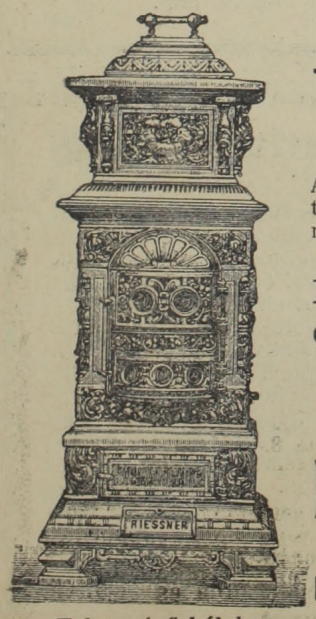
**Ábrával ellátott árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.**

Raktár és egyedüli elárusitás:

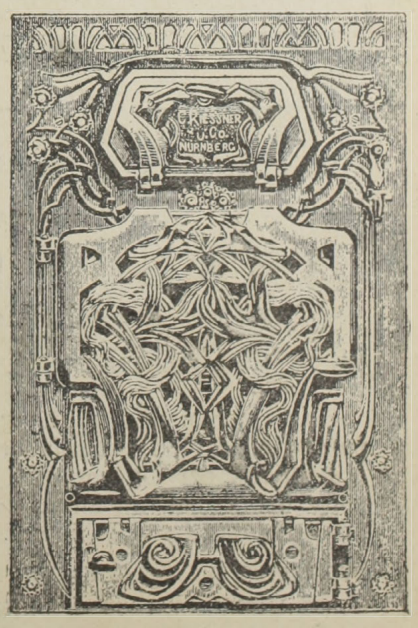
**RINGEISEN TESTVÉREK**

czégnél

**BUDAPEST, V. KER., HOLD-UTCZA 21. SZ.**




Folytonégő kályha.




Cserépkályha betét.

„ILONA" ARTÉZI VIZ




LEGYEN MINDENNAPI ITALOD!

Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit vendéglősök, kávések, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségü virstliket, kolbászokat napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

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

**Seifert Henrik és Fia**

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**Idei oportó siller eladó.**

**Hagymássy Károly** bortermelőnél **Pakson.** Hektoja fejtve, **vasuthoz szállitva s a hordó kölcsönadásával literje**

**34 fillér.**

A bor jóságáról eladó szavatol.

**Sajt nagykereskedés.**

**JUNG PÉTER** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése.

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: **IV., Vámház-körut 12. sz.**
Fióküzlet: **VII., Garay-tér 5. szám**

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelék-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyorsan és pontosan szállittatnak. Árjegyzék kivánatra ingyen.

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 180 forint.** Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Városi mintaraktár: **SZŐTS SIMON** czégnél, Kossuth Lajos-utcza 15

**Baldóczi-ásványviz.**

**BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS**

**a világ legjobb ásványvize.**

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásvíz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

**Baldóczi-ásványviz.**

**Budapestnek a legnagyobb szenzácziója!**

**ezidőszerint**

**TAKÁCS FERENCZ**

**óriási üveg-, porczellán- és zománcz-edény központi áruháza**

**BUDAPEST, Baross-tér 4,** (Kerepesi-ut sarkán) **és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erös tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**
**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**
**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**

**!Pinczérek figyelmébe!**

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

**Gyümölcseladás.**

Csemegealmát válogatott, egészséges, szép példányokat u. m.: törökbálint, calvil, rozmaring, bőr, ananász-ranett, muskatály-ranett, arany-ranett, batul, ponyik és szercsike fajokból vegyesen, ötkilós postakosárral 4 koronáért; tizkilóssal 7 koronáért, huszonötkilós bruttó sulyu ládával 16.—, ötvenkilós ládával 30.—, százkilós ládával 56 koronáért. Vajonczkörtéket: dill, dechan, hordenpont és germán, legnemesebb fajokból vegyesen ötkilóssal 6 koronáért. Császárkörtét szagosat 5.—. Téli szőlőt: dinka, szlankamenca és Izabella fajokból ötkilóssal 4 koronáért. Legnemesebb muskátszőlőt garantált szárazat 7 koronáért. Lasponyát 3 koronáért. Birzsalmát 3 koronáért. Válogatott nagyszemü, papirhéju asztali diót 4.50. Óriásszemü római maronit 2.50. Jaffa narancs 3.— Czitrom 2 kor.-ért ötkilós postakosaranként. Idei erdélyi fehérbélü diót tizkilós postakosárral 5.20, huszonötkilós zsákkal 12.—, métermázsanként 44 koronáért. — Minden gyümölcspéldány selyempapirosba göngyölgetve és fagyapott közé gondosan csomagolva díjmentes csomagolással — szállit utánvéttel

**Busetto Stefánia, friss- és déligyümölcs behozatala és kivitele**

**Budapest, Szarka-utcza 4.**

## Körmöczbánya szab. kir. r. t. főbányaváros Tanácsától.

3165. tan. zgy. 1906. sz.

# Bérbeadási hirdetmény.

**Körmöczbánya** szab. kir. r. t. főbányaváros tanácsa ezennel **közhirré teszi,** hogy:

a zólyomvölgyi nyaralótelep: **„Vadászkürt"** vendéglő **„Árpad-lak", „Erzsébet-lak"** és **„Ferencz József lak"** tartozékaival együtt a város székesháza nagytermében folyó **1906. évi deczember hó 12-én délelőtti 10 órakor,** sikertelenség esetén pedig 1907. évi febrnár hó 14-én ugyancsak délelőtt 10 órakor tartandó **nyilvános árverésen** 1907. évi május hó 1-től 1913. évi április hó 30-ig, vagyis 6 **(hat) évi időtartamra** a városi közgyülés jóváhagyásának fentartása mellett **bérbe adatni fog.**

Árverezni kivánók a következő alapon:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **„Árpád-lak"** | kerüköltsége | 9077 | kor | 3·5%-ka | 317 kor. | 68 | fillér |
| **„Erzsébet-lak"** | „ | 11600 | „ | „ | 406 „ | — | „ |
| **„Vadászkürt vendéglő"** | „ | 26530 | „ | „ | 928 „ | 56 | „ |
| **„Ferencz Jozsef-lak"** | „ | 12703 | „ | „ | 447 „ | 76 | „ |

összesen: 60,000 kor. 3·5%-ka 2100 koronában

megállapitott **kikiáltási ár 10%-ának megfelelő összeget** bánatpénz gyanánt az árverés kezdete előtt az árverező bizottság kezeihez juttatni tartoznak.

Az árverés szóbeli és irásbeli.

Irásbeli ajánlatok csak azok fognak tekintetbe vétetni a mennyiben a **bérösszeg 10%-ának megfelelő bánatpénzzel** elszerelve s szóbeli árverés kezdetéig beterjesztetnek.

A bérlemények és tartozékainak részletes jegyzéke az árverési feltételek és a szerződéstervezet a városi számvevőségben a hivatalos órák alatt betekinthető, hol egyszersmind szóbeli felvilágositások is adatnak.

Kelt Körmöczbányán, a vár. képviselőtestületnek 1906. évi október hó 15-én tartott közgyüléséből.

Baschmann
polgármester h.


## Gróf Esterházy Ferencz

uradalmi pezsgőgyára

## TATA.

## LAKODALMAS
(SEC)

## ÁLDOMÁS
(DEMI SEC)

## BILLIKOM
(EXTRA DRY)

## ÉLŐ JÓZSEF VENDÉGLŐJE
Budapest, VI., Teréz-körut 43.

## Vendéglő átvételi értesitès!

Van szerencsém a nagyérdemü fővárosi és vidéki közönséget tisztelettel értesiteni, hogy

**Budapesten a VI., Teréz-körut 43. szám alatt**

levő diszes vendéglői üzletet **Kiss** Henrik úrtól megvettem s azt saját kezelésem alatt folytatom.

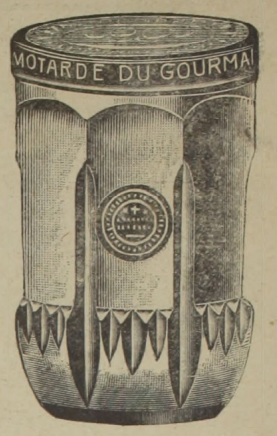
Támaszkodva a főpinczéri pályán számos évet eltöltött, multamra reménylem, hogy a n. é. közönség bizalmát teljes mértékben kiérdemelhetem. Jó konyháról, izletes ételek és italokról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodom.

A nagyérdemü közönség és t. ismerőseim tömeges látogatását kérve, maradok

kiváló tisztelettel
ÉLŐ JÓZSEF
vendéglős.




# MUSTÁR




(eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü
**paradicsom**
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:
**MOCZNIK L.**
conservgyárában
**Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. sz.**
A budapesti elsörendü vendéglősök szállitója.

## KULCSÁR SÁNDOR
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr . Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá **vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.** — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE**
Budapest Kőbányán.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.

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

**Különlegesség: dupla maláta kósör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget** saját jégkocsijaiban szállit.

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva**-féle, görög- és **sárga dinnye, csemege szőllő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**
**hegyi borok**
készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók
**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**
Kérem tőlem árajánlatot kérni.

# Uj gyógymód!

**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert**, külföldön is szabadalmazott magyar találmányu
**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja**, az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Löffler Emil**, 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáulani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik**, Hársfa-fürdő, Bereg megye.

# A Budapesti légszeszgyárak
felszerelési irodái
IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

☞ Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
**Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.**
**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok ☞ nagy raktára.

TÖRÖK szerencséje ÖRÖK!

# TÖRÖK szerencséje ÖRÖK!

## Alant álló számokat **csak a hölgyeknek!**

### A szegénység nem szégyen, azonban a gazdagság boldogit!

**Ennélfogva kisérelje meg minden egyes úr, hogy egy alantálló szám kiválasztásával egy hölgyet szerencséssé tegyen és rendelje meg azt a sorsjegyszámot, mely azon hölgy neve mellett áll, akit vonzalmával kitüntet és különösen tisztel vagy kedvel.**

TÖRÖK szerencséje ÖRÖK!

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Adél | 111301 | Dolóra | 111314 | Hedvig | 32414 | Klára | 59106 | Matild | 83098 | Szerafin | 112278 |
| Adelheid | 2743 | Dóra | 13151 | Heléna | 93192 | Klotild | 95169 | Melánia | 112287 | Szeréna | 93197 |
| Adrienne | 93187 | Dorothea | 112290 | Henrlette | 32432 | Kornélia | 111317 | Mici | 83167 | Szidónia | 112284 |
| Agatha | 3223 | Edith | 13153 | Hermina | 111303 | Krisztina | 59146 | Narcisz | 95173 | Tekla | 111310 |
| Ágnes | 95161 | Eleonora | 93190 | Hilda | 41935 | Kunigunda | 112286 | Natália | 82203 | Theodora | 112294 |
| Amália | 3225 | Elvira | 13227 | Hildegard | 95166 | Laura | 59505 | Neszti | 111320 | Tercsi | 112279 |
| Anasztázia | 111313 | Emma | 111325 | Ibolyka | 41949 | Lenke | 111323 | Nelli | 83214 | Teréz | 93198 |
| Anatolia | 4022 | Ernesztin | 24003 | Ida | 111304 | Leonia | 59516 | Netti | 95174 | Terka | 112295 |
| Anna | 112276 | Éva | 95164 | Ilka | 42589 | Leontin | 95170 | Noemi | 83297 | Terus | 111311 |
| Antonia | 4053 | Erzsébet | 24007 | Ilma | 112288 | Lidia | 63758 | Ottilia | 111306 | Tinka | 95175 |
| Apollonia | 93188 | Erzsi | 112291 | Ilona | 42819 | Lina | 93195 | Paula | 83341 | Ulrika | 112296 |
| Aranka | 4060 | Eszter | 24020 | Irén | 93193 | Lucia | 64416 | Pepi | 112292 | Valér | 112280 |
| Augusztа | 95162 | Eszti | 93191 | Irma | 43008 | Ludmilla | 111316 | Petronella | 83362 | Valéria | 93199 |
| Aurélia | 4071 | Eugenia | 111318 | Izabella | 95167 | Lujza | 71972 | Piroska | 111307 | Verona | 112297 |
| Beatrix | 111302 | Etel | 24027 | Janka | 44359 | Magdolna | 95171 | Ráchel | 93186 | Viktória | 111312 |
| Bella | 12414 | Flóra | 112285 | Johanna | 111321 | Malvin | 72333 | Rebeka | 112281 | Vilma | 112298 |
| Berta | 112289 | Franciska | 24032 | Jolán | 44370 | Manci | 111319 | Regina | 112299 | Wilhelmina | 93200 |
| Blanka | 12430 | Frida | 111324 | Józsa | 51375 | Margit | 73001 | Róza | 111308 | Zseni | 112282 |
| Borbála | 12528 | Gabriella | 29540 | Judith | 95168 | Mária | 112283 | Rozália | 112300 | Zsuzsanna | 2743 |
| Boriska | 93189 | Genovéva | 95165 | Juliska | 51377 | Marianna | 83024 | Rozina | 112277 | Zsófia | 93187 |
| Brigita | 12542 | Gertrud | 29609 | Karolin | 93194 | Mariska | 95172 | Rózsika | 93196 | | |
| Cecilia | 95163 | Gizella | 32401 | Katalin | 58437 | Mártha | 83085 | Sári | 112293 | | |
| Coelestin | 12550 | Györgyike | 111315 | Katinka | 111322 | Mártonka | 111305 | Sarolta | 111309 | | |

## Ezen számok csakis nálunk kaphatók!

Kérünk azonnali szives megrendelést, **legkésőbb azonban folyó évi november hó 22-ig,** miután ezen számok gyorsan elkelnek és az I. osztály huzása folyó évi **november hó 22-én megkezdődik.**

Az I. osztályu sorsjegyek árai:

| Egész sorsjegy | Fél sorsjegy | Negyed sorsjegy | Nyolczad sorsjegy |
|---|---|---|---|
| 12 korona. | 6 korona. | 3 korona. | 1.50 korona. |

**TÖRÖK A. és Társa** Bankház R.-T. Budapesen. Legnagyobb osztálysorsjáték üzlet.

Központ: Szervita-tér 3. sz. I. Fiókok: Teréz-körút 46., Váczi-körút 4., Muzeum-körút 11. Sürgönyczim: Törökék Budapest.

HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.

**Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.**

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

A melenczei görögkeleti szerb egyházközségtől.

Cz. 441/56—1906. szám.

## Versenytárgyalási hirdetmény.

A melenczei gör. kel. szerb egyházközség, mint a melenczei **Ruszánda gyógyfürdő** tulajdonosa a

## fürdői vendéglőnek

három évre leendő

## bérbeadására

az **1906. évi deczember hó 2-án délután 2 órakor** az egyházközségi irodában megtartandó **verseny-tárgyalásra** ezennel határnapot tüz ki.

A bérlet kikiáltási ára **2026 korona.** Versenyezni kivánók tartoznak a versenytárgyalás megkezdése előtt, a kikiáltási ár 10%-át bánatpénzül letenni, egyuttal tartoznak **okiratilag kimutatni szakértőségüket vendéglősi minőségben.**

Szerződési feltételek az árverés előtt **alulirt egyházközségi ügyvivőségi irodában** a hivatalos órákban megtekinthetők.

Közelebbi értesitést visszpostabélyeg csatolása mellett alulirt ügyvivő szolgáltat.

Melenczén, 1906. évi november 6-án.

**Piperszki Kaménkó,** ügyvivő. **Tanárevits Pál** alelnök.

90140/1. szám.

## Pályázati hirdetmény.

**A hódmezővásárhelyi m. kir. földmives iskolánál az**

## élelmezői vállalatra

ezennel pályázat hirdettetik.

A vállalkozónak kötelessége mintegy 30 rendes tanulót élelmezni, esetleg **20—20 téli tanfolyamos tanulót 2—2 hónapon át,** valamint **20 néptanitót egy hónapon keresztül.** A rendes tanulók és a téli tanfolyamosok **fehérnemüinek, ágynemüinek mosatása és vasaltatása szintén a vállalkozó kötelessége.** Ezen kivül tartozik élelmezni az iskola telepén működő nőtlen tisztviselőket és a telepen levő azon vendégeket, valamint kiküldötteket, kik nála élelmeztetni óhajtanak.

Az élelmezésre vonatkozó bővebb felvilágositást az iskola igazgatósága adja meg. **Az étlap és egyéb feltételek az iskola igazgatóságánál megtekinthetők.** Felhivatnak tehát a vállalkozni óhajtók, hogy zárt és kellően lepecsételt bélyegköteles ajánlataikat **folyó évi november hó 26-án d. e. fél 12 óráig a hódmezővásárhelyi m. kir. földmives-iskola igazgatóságához adják be.** A beérkező ajánlatok ugyanezen napon déli 12 órakor lesznek ezen iskola igazgatósági irodájában felbontva, mely alkalommal az ajánlattevők is jelen lehetnek.

A hódmezővásárhelyi m. kir. földmives-iskola igazgatósága jogot formál arra, **hogy a szerződést az általa szabadon választandó ajánlattevővel köthesse meg** s hogy esetleg a beérkező ajánlatok mellőzésével intézkedhessék.

A hódmezővásárhelyi m. kir. földmives-iskola igazgatósága.

## Kézdivásárhely város tanácsától.

Sz. 3582—1906.

## HIRDETMÉNY.

**Kézdivásárhely város tanácsa** közhirré teszi, hogy a **város tulajdonát képező**

## VIGADÓT

**1907. április 24-től kezdődő 6 egymásutáni évre 1906. év november 20-án d. e. 9 órakor** tartandó **nyilvános árverésen** a tanácsházánál **bérbe adja.**

Ezen vendéglőhöz tartozik a földszinten **1 nagyobb, 1 kisebb étterem, 1 kávéház és 8 vendégszoba** és az emeleten a főtérre nyiló homlokzaton **5 vendégszoba.**

Az emeleten van még egy **állandó szinpaddal ellátott nagy diszterem,** mely azonban **nem fog bérbeadatni.**

A vendéglőhöz jár egy nagy istálló, mosóház, téli tekéző helyiség, jégverem, több pincze, padlás s minden egyéb szükséges mellékhelyiség s ezenkivül van ugyanezen épületben, egy a főtérre nyiló **földszinti bolthelyiség is, mely szintén a bérleményhez tartozik, melyet bérlő esetleg bérbe adhat.** Ezen bolthelyiségben jelenleg egy kész ruhakereskedés van.

**Kikiáltási ár 5600 korona.** Ennek 10%-a bánatpénzül az árverés előtt készpénzben vagy óvadékképes papirokban leteendő.

**Irásbeli ajánlatokat is elfogadunk,** de azért az árverés mindenesetre meg fog tartatni.

A városi tanács fentartja magának a jogot, hogy az igért árakra való tekintet nélkül az árverezők között szabadon választhasson.

Az árverésre vonatkozó egyéb feltételek a tanácsnál megtekinthetők.

**Kézdivásárhelytt,** 1906. november 1-én.

A városi tanács nevében: **Dr. Török Andor,** polgármester.

Csongrád Városi Takarékpénztár

# Szálloda-bérlet.

**Csongrádon** a legforgalmasabb helyen, a Csongrád városi takarékpénztár tulajdonát képező **12 vendégszoba, diszes kávéház és ebédlő,** külön lakás, istáló és egyéb mellékhelyiségekből álló emeletes

**szálloda**

elhalálozás folytán

**1907 január hó 15-től bérbeadó.**

A feltételek és egyéb részletek iránti kérdések a tulajdonos pénzintézethez intézendők.

CSONGRÁD VÁROSI TAKARÉKPÉNZTÁR.

Az

# „Erdélyi Pincze-Egylet"

császári és királyi udvari szállitók

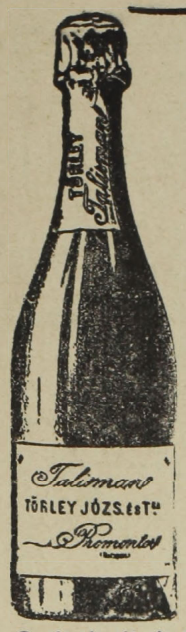
**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**




SEC SEC

**TALISMAN**

**TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA**

**PROMONTOR**

(BUDAPEST).

# BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

# PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Alapittatott 1834-ben.**

# Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek

## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató,** grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Alapittatott: 1880. | Telefon 59—06. Sürgönycim: Bienol Budapest | Alapittatott: 1880.

**Nélkülözhetetlen Hungária-étzsir** minden vendéglőben, szállodában, intézetekben, stb. stb. teljesen pótolja a legfinomabb disznózsirt.

**Bien-féle Margarin-vaj** teljesen megfelel a finom teavajnak.

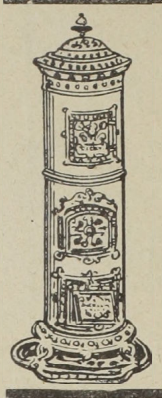
**„Bienol" kókusz-zsir** friss kókuszdióból készült valódi növényzsir.

**Legelső kitüntetések. Nagy kiadósság és tartósság.**

A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodaiban, intézetekben és kórházakban állandó alkalmazásban. — **Próbaképpen rendeljünk egy postacsomagot.**

**BIEN SÁMUEL** tápszermüvek BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.



## Nagy kályhák kávéházak és vendéglők részére

patent Krén-kályha raktáron, ugyszintén **konyhaedények, husvágógépek** elismert a legjobb minőségben. Továbbá szállit zománcz **czimtáblákat** minden nagyságban és műkivitelben a legolcsóbb árak mellett. — Használt edény becseréltetik.

## Sávely József

**BUDAPEST, VII., Kerepesi-ut 72.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

## Szálloda-bérbeadás.

**Beregszászon** (a Bocskay-utczában) egy **ujonnan épült emeletes szálloda** mely áll: **étterem, kávéház, korcsmahelyiség,** az emeleten **olvasószoba, 7 vendégszoba,** külön lakás és pinczéből, **bérbeadó.** — Értekezni lehet a tulajdonosnál:

**Engel Salamon, Tiszalucz** (Zemplén m.)

Szt.-margitszigeti

## üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**




# Transylvania Sec

## Louis Francois & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANCOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 23. szám. Budapest, 1906. deczember 5.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., kerület Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Czim és jelleg.

Mint századokon át annyiszor, nemzetünk legutóbb ismét oly szomoru időket élt át, amikor elnyomás fenyegette. Ilyen időkben kétszeres szükség volt arra, hogy a nemzeti érzület mindenkiben eleven legyen, s hogy a mindnyájunk boldogulására, szabadságára induló veszedelem ellen egyszivüen küzdjünk.

Hogy a nemzet érzése mentől hatalmasabban nyilvánuljon, erre minden alkalmat meg kell ragadnunk, minden teret el kell foglalnunk.

Magyarországunkkal, a nemzeti törekvésekért való buzgóságunkkal mindenképpen tüntetnünk kell s nem szabad engednünk, hogy legyen bármily jelentéktelen terület, ahol a nemzeti érzületnek hiánya, foltja lehessen.

Ez ugyan minden öntudatos nemzetnek normális törvénye; de ugy a veszedelem, mint a szebb jövő napjaiban nyomatékosabban, kötelezőbben egyaránt kell hangoztatnunk.

Éppen ezért örömmel üdvözöljük azt a mozgalmat, amely a nemzeti viseletet akarja divattá tenni; örömmel azt, amely a hazai ipar pártolását, illetőleg az osztrák kizárását czélozza; mert ezzel a nemzeti érzés foglal teret s a nemzeti vagyonosodás mozdittatik elő.

Ez nem is lehet másképp, mert minden szellemi áramlat hatása a gyakorlati élet nyilvánulásaiban láttatja eredményeit.

A korszellem befolyása ellen mi sem zárkózhatik el, sőt nem is szabad elzárkóznia; mert ettől válik termékenyebbé.

Föleg áll ez az iparra, különösen *a mi szakmánkra.*

Mindjárt szembeszökővé válik ennek az állitásunknak az igazsága, ha egy kevéssé gondolkodunk *a vendéglősök czimén és jellegén.*

Meddő, szintelen időkben keletkeztek az ilyen czimek: „Vörös ökör“, „Fehér farkas“, Arany bárány“.

A nemzeti érzés hanyatlásának, a meghunyászkodás, hizelkedés szégyenletes napjaiban jött divatba a „Római császár“, „Hét választó“, „Radetzky“, „Windischgrätz“, „Császárvadász“ stb.

Amikor a nemzetet az önkény eltiporta s vérbefojtani iparkodott, üldözve a nemzeti vonatkozásokat minden vonalon, ekkor nyilatkozott meg a nemzeti szellem ily félénken: „Makra pipa“, „Csikóbőrös kulacs“, „Két huszár“, „Csikós“, „Túri süveg“.

Majd amikor leráztuk lánczainkat, rohamosan szaporodtak a nemzeti jogok diadalmaként az ilyen czégek: „Rákóczi“, „Zrinyi“, „Kossuth“, „Széchenyi“, „Szabadság“, „Kurucz“.

A vendéglők czimeinek megválasztásában tehát a korszellem, a viszonyok befolyása kétségtelen. Nem is lehet ez máskép, mert a vendéglő akkor igazán vendéglő, ha nemcsak üzlet, hanem a társadalmi élet szinhelye.

Ahol ez az élet lüktet, ott a keretnek, a külsőségnek is ennek az életnek a szelleméhez kell idomulnia. Ha voltak és vannak politikai divatok, ugy ezeknek a divatoknak a jellege vendéglőinkben domborodik ki leginkább.

Éppen a jellegről akarunk szólni, arról, hogy vendéglőink czimüknek megfelelő jelleggel birjanak.

Ha egy vendéglő „Rákóczihoz“ van czimezve, ugy abban minden kép Rákóczi idejének történetét ábrázolja, falain dicsőségét zengő költemények legyenek olvashatók, tárogatós zenénk az ő korának dalait kultiválja; sőt ünnepélyeink is az ő emlékezetére kuruczos szokásokkal rendeztessenek.

Szóval a vendéglő czime jellegének kifejezője legyen; mert nem furcsa-e, ha egy „Kossuth“-hoz czimzett vendéglőben idegen katonaképek vigyorognak ránk, a falakról német feliratok biztatnak a trinkolásra s a „Schrammel“ ländlerekkel gyötör bennünket.

Mily szép volna, ha vendéglőink a kegyelet ébresztői volnának, ha egy-egy asztalnál márványtáblán olvashatnók: „Itt ült Vörösmarty.“ „Itt Szilágyi Dezső“. „Ott Vajda János“.

Mindnyájan könnyen beláthatjuk, hogy egy-egy vendéglőnknek mily vonzóerőt adna a jellegzetesség s történelmi érdekü emlékeinek megőrzése.

A czim és jelleg megfelelősége, illetőleg vendéglőinknél a speciális jellegzetességre való törekvés kétségtelen hasznot igér, mert a mai napság nyakra-főre engedélyezett vendéglők minden karakter hiján vannak s legtöbbször ezért lesznek kárbaveszett vállalkozások.

Hogy a jellegzetességre való törekvés mindenben a nemzeti vonatkozásokat keresse, ez nemcsak a mai idők követelménye, nemcsak hazafiui kötelesség, hanem üzleti érdek is az idegenforgalomra való tekintetből.

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6. Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst chinai ezüst s alpaccából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

## Dr. Barabás Béla a nőkről.

Aradon az év tavaszán a vármegyei hölgyeknek a magyar ipar támogatása végett gróf Károlyi Gyuláné elnöklésével megtartott gyülésen dr. Barabás Béla, az «Országgyülési 48-as Függetlenségi Párt» gyujtő szavu alelnöke, akit ez a lap egy alkalommal méltán nevezett modern Bercsényi Miklósnak, hatalmas beszédet mondott, amely ugy fenköltt tartalmára, mint irályának sajátos szépségeivel azok közé tartozik, amelyek mint műremekek fönmaradnak s irányitói és élesztői lesznek az utódok gondolat- és érzelem-világának.

Ebből az illatos virágokkal ékes szónoklatból a vendéglős-családok lelki épülésére egy kis csokrot kötünk, hadd lássák, mily szent a nő hivatása és hogy — «Magyar nőnek születni nagy és szép gondolat!»

*

«A magyar nő szivében lángoló hazaszeretet tüze ad erőt és tápot az apának, a férfiunak az élet küzdelmeihez; ez ad világosságot, nemes érzést, becsvágyat és lelkesedését az ifjunak s ennek maradandó nyoma a serdülő gyermek szivét hivatására ébreszti s vezérli a jövő nemzedéket.

Jól mondja Vörösmarthy Mihály, a magyar nőkhöz intézve szózatát:

Kezedben a gyermek álmai,
Tündérvilága lelkes ifjunak,
A férfi boldogsága, — játszani
Ily drága kincsek nem adattanak!

És ha igaz, hogy a magyar nő kezében a gyermek álma, a lelkes ifjunak tündérvilága és a férfi boldogsága, akkor igaz az is, hogy ezekkel a magyar nő kezébe van letéve a magyar nemzet sorsa is.

És ha igaz, hogy a magyar nőnek nem szabad játszani azokkal a drága kincsekkel, mik a gyermek álmában, a lelkes ifju tündérvilágában s a férfi boldogságában vannak, akkor még kevésbbé szabad koczkára tennie azokat a drága kincseket, amelyekkel a magyar nemzet sorsát jóra változtatni s hazánk megerősödését biztositania lehet.»

*

«Egymásra vagyunk utalva; nincs különbség közöttünk a jó szándékban, az erős akaratban, a becsületes törekvésben és szerencsétlen nemzetünk sorsa iránt táplált érzéseinkben; de ha van közöttünk különbség rangban, müveltségben, vagyonban és egyéb előnyökben, akkor ezek mind csak arra valók legyenek, hogy amennyiben az örök végzet ez anyagi és erkölcsi javakból némelyeknek többet juttatott osztályrészül, annál több és nagyobb legyen a honleányi kötelességérzet, akarat és áldozatkészség nemzeti hivatásuk betöltéséhez.»

*

«Ne hozakodjék elő azzal senki, hogy a külföldi s első sorban az osztrák ipar kiszoritása a magyar-ipar támogatásával igen nehéz lesz, vagy hogy éppen lehetelen. Ennek a kijelentésnek a háta mögött csak a megszokott kényelem, vagy a kishitüség, vagy a nemzeti feladatok iránti közömbösség húzódik meg. Dehogy nem lehet! De, hogy lehessen, ahhoz első sorban akarni kell, erősen akarni; mert ahol erős az akarat, ott biztos a siker. Senki se kicsinyelje az erejét, ha elhatározása erős, akarata szilárd.»

*

«A most megindult nemzeti mozgalomban nem anyagi áldozatokról, nem tagsági dijak befizetéséről, nem arról van szó, hogy a mindennapi szükségletek beszerzésénél kinálkozó előnyök a vásárló által indokolatlanul feláldoztassanak, hanem, igen is, arról, hogy a magyar gyári és kézműiparnak, sőt a háziiparnak is azon készitményei, amelyek nemcsak igényeinknek felelnek meg, de versenyképesek is, azok, mint hazai termelvények méltányoltassanak, s minden egyéb külföldi áru feletti elsőbben részesitt s legyenek.

Minden szükségletünket, kezdve a legapróbb, legigénytelenebb tárgyaktól egész a nagyértékü, legszebb dolgokig, csakis a hazai ipar készitményeiből szerezzük be. És csak olyan dolgoknál tegyünk kivételt, ahol ezt ama kényszerüség szabja elő, hogy magyar területen az illető iparczikket elő nem állitják, nem termelik.

És itt is, ahol rá vagyunk utalva a külföldi készitményekre, azokat minden más egyéb ország iparának igénybevételével szerezzük be, csak Ausztriából ne, amely selejtes készitményeinek beözönlésével tartja lekötve iparunk fejlődését, haladását s e mellett gyülöletes viselkedésével állami létünk és önállóságunk lelketlen elnyomójaként jelentkezik mindenütt, széles e világon.»

*

«Hány gyermeknek van testi és szellemi hibája, hány gyermeket ragadnak magával rossz hajlami, hány gyermeknek nem sikerül a nevelése; de ez a gyermek az édes anyának mégis kedves, csak azért, mert az ő gyermeke. Ez a lélektani igazság az anyai szeretetben épül.

Hát a hazaszeretetnek nincs lélektani igazsága? De van. Ez a lélektani igazság tegyen széppé, kedvessé előttünk mindent, ami magyar.»

*

«Minden magyar nő, ha betér akármelyik hazai üzletbe, bármire legyen is szüksége, első sorban azt jelentse ki, hogy csakis magyar készitményt akar beszerezni s követelje annak igazolását, hogy amit vesz, az csakugyan hazai termék.»

*

«Én a magyar ipar termékei alatt a magyar állam területén bárki által gyártott, házilag vagy kézmüiparral létrehozott készitményeket értek, kerüljön ki az magyar, román, tót, szerb vagy német ember gyárából és műhelyéből; mert e kizárólag közgazdasági és kenyér-kérdésben nem szabad felállitani nemzetiségi, vallási vagy társadalmi különbséget.»

*

«Én ismerem a magyar iparost az ő szerénységében, az ő műhelyében is. Az ő lényegében van összeforrva a munka- és hazaszeretet. Emlékezem gyermekkoromból egy versre, amelynek az igazságát ma is tudom, ma is vallom, ma is büszkén hirdetem. Igy szól a magyar iparosról egyik ihletett költőnk:

«Csókold meg azt a tiszta két kezet,
Melyet a munka igy megkérgezett.
E kéz az, mely fészket rak a családnak,
Ez, amelyet a szegények áldva áldnak.
Ez gyógyit, hol szenvedők sebe vérez,
Ez fordul — összetéve — Istenéhez.
E kéz, mikor veszélyben van a hon,
Ott tapad meg a kardmarkolaton
S az ellenségnek ez az ősi kard
Vérrel irja fel: Ne bántsd a magyart!»

*

Igy szólt Barabás Béla, emelkedetten vázolva a nő örök, szent hivatását s lelkesen szólva a magyar nő mai kötelességéről.

Véssék jól szivükbe a vendéglősök hölgyei ezeket az igéket, teleljenek meg nagy és szép kötelmeiknek, hogy hiven teljesitett kötelességeik jól eső érzetében büszkén fordulhassanak gyermekeikhez ezzel a magasztos intelemmel, amely 1847-ben gróf Károlyi Györgyné ajkairól hangzott el: «A szivünkben élő honszerelem lángjának nem szabad kialudni, mert ennek a lángnak örök tüzként kell lobogni gyermekeink, unokáink s késő utódaink lelkében is.»

Ez a tüz világitson nekünk s ez melegitse föl az élet küzdelmeinek ridegségétől zsibbadó vérünket!

---

**Csendőrfedezetért való kérvény bélyegmentes.** A vendéglősök gyakran kerülnek abba a kinos helyzetbe, hogy üzletük és személyük megoltalmazásáért rendőri v. csendőri segitségért kénytelenek folyamodni. Éppen ezért figyelmükbe ajánljuk a következő birói határozatot:

A magyar királyi közigazgatási bíróságnak 1903. évi 7870. P. szám alatt kelt határozata, Ő Felsége a király nevében a magyar királyi közigazgatási bíróság dr. J. János b—i lakosnak bélyegilletékügyét, melyben a m—i magyar királyi adóhivatal az 1900. évi K. J. 285. tételszám alatt 4 kor. illetéket szabott ki, s ezt a s—i m. kir. pénzügyigazgatóság 1901. évi április hó 30. napján 823. sz. a. kelt végzésével 2 koronára leszállitotta, a nevezett fél által beadott panasz folytán 1903. évi junius hó 12. napján tartott nyilvános ülésben tárgyalás alá vevén, következőleg itélt: A magyar királyi közigazgatási bíróság a panasznak helyet ad s ehhez képest panaszlót a tőle követelt illeték megfizetésének kötelezettsége alól felmenti. Indokok: A megtámadott beadványban panaszló azt kérte a m—i szolgabiró hivataltól, hogy M-a leendő utazása alkalmával személyes biztonságának megóvása végett csendőri fedezet kiküldése iránt intézkedjék, miután M.-n ellene folyton uj büncselekmények követtetnek el. Nyilván kitünik ebből, hogy a kérelem rendőrségi eljárás körébe eső közbiztonsági intézkedés tételére irányult. Az ily tárgyu beadványok pedig az illetéki dijjegyzék 14. tétele 1) pontja értelmében bélyegmentesek.

---

„Asbestoid“
A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.
SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. ♣ ♣ ♣ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz. Telefon 40—97. ♣ ♣ ♣ Kapható mindenütt. ♣ ♣ ♣ Telefon 40—97

## A boritaladóra vonatkozó adatok.

Vége.

Tehát, aki gyakran fejt, sürün töltöget, tisztán kezeli a bort, szür, derit, pásztörizál, az azzal az első évi 10, és további 2%-os leirással ki nem jöhet: vagyis még külön adót fizet azért, hogy okszerüen kezeli a borát.

Vannak oly esetek is, amikor kétszer kell ugyanazon bor után az adót megfizetni. Köztudomásu dolog, hogy a termelő 50 literen alul nincs jogositva bort eladni, (ez maga is erős korlátozása a szőlősgazdák szabad cselekvőképességének, különösen ott, ahol finom borok teremnek, például a Tokaj-Hegyalján!), ennélfogva az 50 literen alól való borszállitást a szemleivből nem irják le s igy ezért az adót a régi helyen is, az uj helyen is meg kell fizetni.

Romlott bor után, ha az emberi élvezetre többé nem alkalmas és megsemmisittetik, vagy pálinkafőzésre lesz felhasználva, adóleirásnak van helye, kivéve éppen a leggyakoribb esetet, ha a bor megeczetesedik.

Az ilyen bor után meg kell fizetni a teljes adót. Minden bortermelő anyagi veszteségnek tekinti, ha egyik, vagy másik hordó bora megeczetesedik, csak a fiskus nem vesz erről a csapásról tudomást és kérlelhetetlenül beszedi azon a jóformán értéktelenné vált boron éppen ugy az adót, mintha az ötputtonyos tokaji aszu volna.

A legerősebben hivja azonban ki a kritikát a boritaladó behajtásának módja. Ott, ahol ezt a nagy körültekintést, jól berendezett hivatalnoki apparátust és gyakran méltányos elbirálást igénylő munkát állami vagy törvényhatósági közegek teljesitik, ott legalább rosszakarat, zsaroló i szándék vagy szekatura nincsenek napirenden, csakhogy a fogyasztási adók — sajnos! — még ma is, akárcsak a középkorban, bérbe adhatók.

Azt a nagy rendőri és diszkreczionális hatalmat, mely a boritaladó beszedésére jogositott egyén kénye-kedvének a pinczetulajdonosokat kiszolgáltatja, a községek nyilvános árverésen kiadják a legtöbbet igérőnek.

A következmények könnyen érthetők. Az adó beszedésére jogositott bérlőknek joguk van a felekkel pausálékban kiegyezni, hogy pedig a felek gyakran inkább magasabb átalányokat hajlandók fizetni, csakhogy a bérlők zaklatásaitól megszabaduljanak, az természetes. A szedett többletből persze az államnak semmi haszna sincs.

*

Mindezek előrebocsátása után a magyar szőlőmivelés fenmaradásának, a borkereskedelem és vendéglősipar prosperálásának, de a fogyasztók millióinak érdekében is, követelni kell, hogy a boritaladó lehetőleg szüntessék be, vagy ha ez nem volna lehetséges, ugy valami csekély forgalmi adó szinvonalára leszállittassék és ugynakkor a törvény egyéb intézkedéseit is az érdekeltek jogos igényeinek megfelelően módosittassanak.

A boritaladó nem képez oly fontos tételt állami háztartásunkban, hogy annak törlése pótolhatlan zavart idézhetne elő, főleg, ha meggondoljuk, hogy szőlőmüvelésünk és azzal összefüggésben levő ipar és kereskedelem fellendülése, a földadó, jövedelmi adó, kereseti adó s egyéb illetékek révén sokszorosan megtérülne.

Boritaladó czimen az utolsó években 16 millió korona irányoztatott elő, vagyis az összes állami bevételeknek alig 1% esik erre a tételre, ha a felmerült kiadásokat leszámitjuk.

Az ország bortermelése az utolsó években körülbelül 4 millió hektólitert tett ki. Ha a házifogyasztást (az egész termés egy negyed részét) teljesen adómentesitenék és csak az képezné adózás tárgyát, amit a termelő forgalomba hoz, ugy maradna adózásra 3 millió hl. Hogyha pedig a bor adóját, mint forgalmi adót kezelnék és 2 koronára szállitanák le, ugy még az egész veszteség 10 millió koronát tenne ki a jelenben.

Ha pedig termelésünk elérné azt a magasságot, melyre minden valószinüség szerint tiz év mulva számithatunk: a 8 millió hl.-t, ebből a 8 millió hl.-ből 2 millió hl.-t házi italra leszámitva, jutna 6 millió hl. adó alá, ami hl.-jét 2 koronával számitva 12 millió koronát tenne. Vagyis mindössze évi 4 millió koronáról kellene az államnak ezen a czimen lemondani.

Nem szólva arról, hogy ugyanakkor italmérési illeték czimen az állam a mostani 3 és fél millió korona helyett könnyen 7—8 millió korona bevételre tehetne szert s igy veszteségе egészen kiegyenlitődnék.

Van azonban módja az államháztartásnak a boritaladó csökkenő bevételét más módon pótolni és pedig a szeszadó felemelése által.

Ugy tudjuk, hogy a pénzügyi kormánynak szándékában is van a szeszadót 20—30%-kal emelni. Jogosan mutathatunk rá, hogy az igy remélhető bevételi többlet a boritaladó törlésére vagy lényeges leszállitására fordittandók.

*

Már előzetes fejtegetésünkben mutattunk rá arra az anomáliára, hogy a termelők házifogyasztása nem adómentes.

Ez oly méltányos, oly szinte magától értetődő kivánsága szőlősgazdáinknak, hogy ezt bővebben kifejteni szinte fölöslegesnek tartjuk. Igy van ez minden nyugoteurópai szőlőtermelő országban s igy volt ez nálunk is 1875-ig, mig csak az 1868: XXXV. t.-cz. erre vonatkozó intézkedését az 1875: XXVIII. t.-cz.-kel hatályon kivül nem helyezték.

Nemkülönben megsemmisitette ezen törvény az 1868: XXIII. t.-cz. azon rendelkezését is, hogy a szőlőtörkölyre öntött vizből készült lőre adózás tárgyát ne képezze. Ha már magára a természetes borra kivetett adó aránytalanul magas az értékéhez, illetve annak szesztartalmához képest, mennyivel inkább áll ez a törkölyborra nézve, melynek szesztartalma rendesen csak $^1/_4$—$^1/_5$-része annak, forgalmi értéke pedig ugyszolván nincs.

Az 1893: XXIII. t.-cz. ugyis tiltja, hogy ily törkölybort más mint termelő készithessen, akadályoztassék annak forgalombahozatala is, ugy, hogy a szőlősgazda ilyent csak is a saját háznépének, cselédjeinek és napszámosainak adhasson, de mentessék fel ezen ital is teljesen az adófizetés alól.

Végül néhány szót azon korlátozásról, mely a termelőnek megtiltja, hogy borát tetszés szerinti mennyiségben hozhassa forgalomba. Jelenleg ugy áll a dolog, hogy a termelő csakis 50 literen felüli mennyiségben adhat el bort, vagyis nyilvántartott borkészletéből leirásnak helye csak akkor van, ha 50 literen felüli bormennyiséget szállit el borpinczéjéből. Ennél kisebb mennyiség után az adót neki kell megfizetnie.

Ez azonban a forgalmat, illetve azt, hogy a fogyasztó lehetőleg termelőtől szerezhesse be borát, megneheziti. A fogyasztó közönség nagy része nincs abban a helyzetben, hogy — főleg drágább boroknál — egy nagyobb összeget fektessen borba, avagy nem tud egyszerre 50 liternél nagyobb bormennyiséget romlás veszélye nélkül otthon elhelyezni. Ez a fogyasztó közönség nagy része ennélfogva vagy nem fogyaszt bort, vagy pedig méregdrágán kénytelen közvetitőktől beszerezni, ami szőlőtermelésünknek semmi esetre sem válik előnyére.

Ezért adunk itt szintén kifejezést azon kivánságunknak is, hogy a boreladás mértékegysége vagy egyáltalán ne korlátoztassék, vagy tetemesen leszállittassék.

Kivánságainkat ezekután a következőkben összegezzük:

1. A boritaladó fizetésének kötelezettsége alól a termelők ugy a saját, mint a családjuk és háznépök által elfogyasztott bor és lőre után oldassanak fel.

2. A boritaladó helyébe forgalmi adó lépjen és hektoliterenként 2 koronánál többet ne tegyen ki.

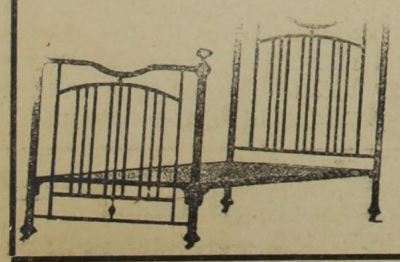
3. Helyeztessék hatályon kivül az a törvény, mely a városoknak és egyes községeknek jogot ad a bor után külön községi pótlékot is kivetni.

4. Szállittassék le azon mértékegység, melyen alul a termelőnek bort elárusitania nem szabad, a jelenlegi 50 literről 20 literre (esetleg 2 koronás literáron felül 10 literre).

5. Mindazon törvények és rendeletek, melyek a boritaladó beszedése és igy a borkészlet ellenőrzése czimen, a borokszerü kezelését megnehezitik és megdrágitják, töröltessenek el.

6. A boritaladó beszedése, valamint a fogyasztási adóké ne legyen bérbeadható.

7. A pénzügyi kormány egyes városokkal tárgyalásokat folytat azirant, hogy a városoknak az állam helyett teljesitett szolgálatok ellenében a fogyasztási adók szedési


**Szállodások figyelmébe!**
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.
IX., Liliom-utcza 8. sz (saját házban.)
**BRUCK J. HENRIK**
**vas- és rézbutor-gyára**
BUDAPEST
Minta raktár: VI, Andrássy-ut 32. sz.

A ki igazán jó és izletes **szalámit** akar venni, az kérjen **Herz** szalámit! Ezen legjobb hirnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű husból készül Csak az a **valódi** Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár **védjegye:** L **felvágott majdnem** látható, amire ugy a rudakban, mint mint a állapotban való bevásárlásnal ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, füszer- és hentesüzletben. **Herz Ármin Fiai, Budapest** IX. ker., Soroksári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

jogát átengedje. Ez addig ne történjék meg, mig a törvényhozás a boritaladó törlése, vagy lényeges leszállitása ügyében nem határozott.

A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete nevében:

Budapesten 1906. október hó.

*Dr. Brucker Jenő*, igazgató. *Gróf. Zselénszki Róbert*, elnök.

## Gyorsfényképek.

### Csitkovics Pál.

Az, aki Sopronban járt, ha dicséreteset akar mondani a város életéről, a Csitkovics-nevet legelől emliti.

A Csitkovics-kávéház a soproni élet központja, az erősödő magyarság fészke.

Modern fény és kényelem, a társaság szellemében nagyvárosias előkelőség valami vidékies bájjal egyesül, ugy, hogy az idegenek igy szólnak magukhoz: Jó nekünk itt lennünk.

Csitkovics az egész városnak bácsija, meghitt bizalmasa a kicsiny és a nagy uraknak; nincs az a mulatság, amely nem Csitkovicsnál venné kezdetét s nem ott fejeztetnék be.

A Csitkovics-kávéház Sopron foruma, itt vitatják meg a közélet kérdéseit, itt köszörülődnek az eszmék, cserélődnek és tisztulnak a vélemények.

Csitkovicsot eszerint a soproniak méltán tekintik háznagyuknak, az ő saját külön Csávossy Bélájuknak.

Az a tisztelet, amely őt Sopronban övezi, kiterjed az egész országra, különösen a vendéglősök között, akik közügyeiknek egyik legrégibb és legérdemesebb harczosát ismerik benne.

## Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelijeiket a következő helyeken tartják meg:

Deczember 7-én: *Zöldhelyi Lajos* vendéglőjében, VII., Dob-utcza 31.

Deczember 14-én: *Neményi Béla* vendéglőjében, Erzsébet-körut 27.

Deczember 21-én: *Pelzmann Ferencz* „Pannonia“ szálloda éttermében.

—

### „Jó barátok“ összejövetelei.

Deczember hó 12-én Schnell József ur vendéglőjében VIII., Népszinház-utcza és Német-utcza sarok.

Deczember hó 19-én Eberhardt Gábor ur vendéglőjében VIII., Gólya-utcza 32.

1907. Január hó 2-án Doktor László ur vendéglőjében VIII., Tavaszmező-utcza 7.

1907. Január hó 9-én Kriszt Sándor ur vendéglőjében VII., Dembinszky-utcza 52.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Ujévi üdvözletek.** Mint minden évben, ugy a közelgő ujév alkalmából is közölni fogjuk mindazok ujévi üdvözleteit, kik azt idejekorán megrendelik. *Közlési dij 2 kor.*, mely összeg e hó 24-ig kiadóhivatalunkhoz beküldendő.

**Szakácsok közgyülése.** A „*Magyar Szakácsok Köre*“ 1906. évi deczember hó 29-én délután 3½ órakor, az „*Angol királynő*“ szálloda (IV., Deák Ferenc-utcza 1) I. emeleti nagytermében tartja *III. rendes közgyülését*. Tárgysorozat: 1. Elnöki megnyitó. 2. Évi jelentés. 3. Az 1906. évi zárószámadás és az 1907. évi költségelőirányzat előterjesztése. 4. A felmentvény megadása. 5. Esetleges inditványok. 6. Uj alapszabályzok tárgyalása. 7. Választások: *a)* elnök; *b)* alelnök; *c)* 12 vál. tag; *d)* 3 számvizsgáló; *e)* pénztáros; *f)* jogtanácsos. Budapest, 1906. deczember 5. *Az elnökség.*

**Esküvő.** *Zapotočny* József és neje szép leányát mult hónap 29-én vezette oltárhoz a Terézvárosi plébánia templomban *Pucher* Alajos, özv. *Pucher* Pálné fia. — Ifj. *Witzenetz* Márton Temesvárról eljegyezte *Sándor* Juliska kisasszonyt Szegedről. — Szentgothardon *Labits* József vendéglős nőül vette *Vogler* Amália kisasszonyt.

**Vendéglő-átvételek:** Budapesten a központi vásárcsarnok éttermeit *Klivényi* Ferencz fővárosi vendéglős kartársunk már átvette s azt jó boraival és ismert izletes étkeivel a közönség kedvelt gyülhelyévé tette. — Balassagyarmaton a „Magyar Király“ vendéglőt *Lusztig* Vilmos vette át. — Beregszászon a kaszinó vendéglőt *Schwinger* Sándor vette át Lőcséről. — Péczelen a kaszinó vendéglőt *Szabó* Lajos barátunktól *Mehringer* Rezső fővárosi vendéglős ipartársulatunk pénztárosa vette meg, ki részben üdülés szempontjából költözik át Péczelre. Sok szerencsét kivánunk vállalataikhoz.

**Kérelem.** A „*Magyar Szakácsok Köre*“ elnöksége és választmánya tisztelettel felkéri a fővárosban és a vidéken tartózkodó tagjait, hogy tagsági dijaikat a kör pénztárába (Budapest, IV., *Régi posta-utcza 11. szám.)* pontosan befizetni sziveskedjenek. A kör a kezdet nehézségeivel küzdvén, nemes hivatásának csak ugy felelhet meg, ha a tagok elvállalt kötelezettségeiknek megfelelnek. Az elnökség felkéri különösen a hátralékos tagokat, hogy hátralékaikat mielőbb beküldeni sziveskedjenek, mivel a közelgő évi rendes közgyülés a zárszámadás elkészitését is megköveteli. Itt emlitjük meg, hogy a kör ingyen közvetiti el tagjait. A vendéglősök és a főurak szives figyelmébe ajánljuk.

**Halálozás.** *Toifel* József nyitrai szállodás és bortermelő, életének 60-ik évében hosszas szenvedés után mult hónap 24-én elhunyt. Halálát özvegye szül. *Markovich* Antónián kivül nagyszámu rokonság, gyermekei és nővérei siratják. Béke hamvaira!

**Uj ipartársulati tagok.** Ipartársulatunkba *Farkas* István ur buzgólkodása folytán ujabban a következő szaktársak léptek be: 1. *Zsámboky* Konrád vendéglős, VI., Lomb-utcza 13. 2. *Schwarz* Zsigmond vendéglős, V., Arany-János-utcza 4. 3. *Mirth* András vendéglős. VII., Sip-utcza 3. szám. 4. *Fogel* Adolf vendéglős, V., Ujpesti Rakpart 19. 5. *Gregor* Miklós vendéglős, Ujpest, István-utcza 7. 6. *Beck* Adolf vendéglős, VII., Külső Kerepesi-ut 24. sz. Itt emlitjük meg, hogy *Farkas* István ur, iparunk e derék partolója, lakik *IX. ker., Lónyay-utcza 18. sz.* alatt. Minden, az italmérési jogok kieszközlése s egyéb fontos ügyekben a leglelkiismeretesebben szokott eljárni. Ajánljuk t. szaktársaink figyelmébe.

**Első Leánykiházasitó-Egylet m. sz.** Ez év novemberében 1,559.000 kor., értékü biztositási ajánlatot nyujtottak be és 1,390.400 korona értékü biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositási összegek fejében 94.784 korona 68 fillért fizettek ki. 1906. január 1-től november 30-áig bezárólag 16,674.600 korona értékü biztositási ajánlatot nyujtottak be és 14,489.000 korona értékü uj biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 978.824 korona 83 fillért és az intézet fennállása óta 11,114,729 korona 13 fillért fizettek ki.

**Modern asztalos és kárpitos butorok** (saját készitmény) óriási választékban kaphatók *Fáy* Antalnál, butorgyári raktár, Budapest, Ujvilág-utcza 6. sz. Telefon 44—71.

**Borivóknak.** A bornak savanyuvizzel való keveréséhez a Krondorfi savanyuviz legjobban ajánlható. A *Krondorfi* savanyuviz semlegesiti a borsavat és ezáltal a bor izét kellemessé teszi, anélkül, hogy a bor szine változnék. A Krondorfi savanyuvizet nyálkaoldó hatásánál fogva a légzőszervek, a gyomor és a hugyhólyag összes hurutos bántalmai ál gyógyital gyanánt az orvos urak legjobban ajánlják.

**A szakácsok köréből.** Derék szakácsainknak mult hó 20-ikán megtartott választmányi ülésén *Palkovics* Ede elnök bejelentette, hogy a „Magyar Szakácsok Köre“ tiszteletbeli tagjai részéről a következő kegyes adományok folytak be: Dr. *Szuly* Aladár 200 kor., *Stadler* Károly 100 kor., *Müller* Antal 100 kor., *Hámor* József 100 kor., *Kommer* Ferenc 100 kor. és *Gundel* János 40 koronát küldött. Ez alkalommal *Schmidthofer* Vilmos inditványára *Baár* József és *Petánovics* József urakat egyhangulag a kör tiszteletbeli tagjaiul megválasztották. A kör ezuton is hálás köszönetét fejezi ki vendéglős iparunk kiváló férfiainak s mindazoknak, kik áldozatkészségükkel a kör megerősödését elősegiteni szivesek voltak.

**A Garai Testvérek.** Vendéglős iparunk két kiváló munkását dicséri meg az „Arad és Vidéke“, melyből mi is átveszszük a következő sorokat: „Szarvason a szinkör az *Árpád-szálló* közvetlen szomszédságában fekszik. Ez a szálló modern berendezésével bármely nagy vidéki városnak diszére válnék. A szálló bérlői, *Garai Testvérek*, valóságos mintavendéglősök. Helybeliek és átutazó idegenek egyaránt föltétlen elismeréssel adóznak a kitünő konyhának és a legfinnyásabb igényeket is kielégitő kiszolgálásnak. Az étlap árai olcsók, a mellett az adagok oly nagyok, hogy nagyétkü ember is alig tud megbirkózni egy angol bélszinnel, vagy sertéskarajjal. Az országszerte dühöngő drágaság mellett ez a szolidság egyenesen meglepő s a derék vendéglősök megérdemlik a föltétlen elismerést. Egyébiránt Szarvas egész szellemi élete az *Árpád*-szállóban központosul.

**Vásároljunk magyar teakereskedőnél!** Ajánljuk a t. kávés és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangu** teakereskedést.

**SCHNITZER MÓR, Budapest, VI., Váczi-körut 9. (Szerecsen-utcza sarok.)** **Alapittatott 1850-ben**

**Herczeg Testvérek** a ‚Tátra' budai keserűviz vezérképviselete és föraktára
BUDAPEST, V., SZABADSÁG-TER 15. TELEFON 53—66.
ásványviz nagykereskedő szöllit legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemü **hazai** és **külföldi ásványvizeket.**

**Első magyar részvényserfőzde.** E serfőzde lezárt mérlege szerint az áruszámlán 6.434,273 K bevételt ért el, melyhez hozzáadva a kamatok fejében befolyt 49,661, a kétes követésekből behajtott 1960 K-t és az előző évi nyereségáthozatot 25,481 K-t, az összes bevétel 6.511,374 K-ra rug. Ebből a söradó 4.061,164, az ingatlanok és gyár avulási leirása 400,000, követelések leirása 44,246, adók 84,952, költségek 670,822, hordók 130,390, fogatok 156,685, fa- és szén 162,284, anyagok 123,127, jég 20,580 és biztositás 35,304 K-t emésztettek föl, tehát a tiszta nyereség 621,820 K.

**Kocs-igmándi keserüvizek.** *Schmidthauer* Lajos komáromi gyógyszerész néhány napilapban megjelent nyilatkozata ügyében Várpalotai *Palotay* Rezső és Várpalotai *Palotay* Ödön a következők kijelentésére kértek fel bennünket: Jardin Pál párisi lakos a mult század második felében felkutatott Kocs község határában keserüvizforrásokat, a keserüvizet „Corvin" elnevezés alatt forgalomba hozta és a forrásokra 1889 január 30-án 33.342. számu m. kir. földmtvelésügyi miniszteri engedélyokirattal *védterületet* is szerzett. Jardin Pál még mielőtt vállalatát kifejlesztette volna, meghalt és a „Corvin" keserüviztelepét a hozzátartozó körülbelül 20 holdnyi ingatlannal és forrásokkal árverésen megvették Lozert Károly kisigmándi földbirtokos, Grössinger Márton dunagőzhajózási főfelügyelő. F. é. augusztus havában megvették Lozert és Grössinger uraktól az egész ingatlant és forrásokat, az összes jogokkal és jogositványokkal Várpalotai *Palotay* Rezső és Várpalotai *Palotay* Ödön. Miután *sósfürdőt, keserüviztöltő-telepet,* továbbá *szalmatokfonó-* és *ládagyárat* szándékoznak ezen a területen létesiteni, vettek még körülbelül *80 holdnyi* földterületet, melyen erős keserüvizforrások vannak. Schmidthauer Lajos komáromi gyógyszerésznek Kocson és Igmándon van *néhány* keserüvizkutja és mihelyt tudomást szerzett Palotaiék vételéről és terveiről, *sietett több* kócsi *kisbirtokostól csak négyszögölenként megállapitható területeket lefoglalózni.* Schmiedthauer azonban nem köthetett jogérvényes szerződéseket a lefoglalózott területekre, mert ezeket *compossessoratumokból* kellett volna *parcellázás* utján kihasitani, mire azonban nem volt lehetőség, mert Palotayék az *egész compossessoratumokat tulajdonjogilag* megvették. Miután Schmiedthauernek az egyes területek lefoglalására irányitott szándékai nem sikerültek, hogy mégis haszonhoz jusson, *más utakon tesz kisérleteket,* de hogy ez minő következményekkel fog reá nézve járni, erről a rövid időn belül várható birói itéletek majd felvilágositják ugy őt, mint mindazokat, akiket még érdekelni fog.

## Császárfürdő Budapesten.

**Nyári- és téli gyógyhely,** a magyar **irgalmasrend tulajdona.** Elsőrangu **kénes hévvizü gyógyfürdő;** modern berendezésü **gőzfürdő,** kényelmes **iszapfürdők, uszodák, török-, kő- és márványfürdők; hőlég-, szénsavas- és villamosviz-fürdők. Ivó- és belégzési kúra.** 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. — Prospektust ingyen és bérmentve küld

**Az igazgatóság.**

## Törtely Kornél
bornagytermelő
**— Kis-Kun-Majsán. —**
Ajánlom saját termésü **fajboraimat,** mely palaczkozásra is alkalmas. Ugymint: rizling, zöldszilváni, kadarka, kövidinka, mézes és mustos fehér, ezerjó és muskatály fajok. Saját főzésü **törköly és szilvapálinka** is kapható. Ugyancsak nagymennyiségü szőlővessző is van **eladó.**

## NYILT-TÉR.
(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A **Szinye-Lipóczi Lithion-forrás**
**Salvator** kitünő sikerrel használtatik
vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél, a czukros húgyárnál,** továbbá a **légző** és **emésztési** szervek **hurutainál.**
**Húgyhajtó hatású!**
**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**
*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen*

**VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER" BORHOZ LEGJOBB!**

**Nyilatkozat.**

A Kristályvizet tapasztalásom szerint mindazon bánalmaknál, melyeknél szénsavas vizek indikáltak, jó eredménnyel és készséggel használják a betegek. Kellemes üditő ize miatt, teljesen fertőzésmentes lévén, rendes ivóviz gyanánt is melegen ajánlható.

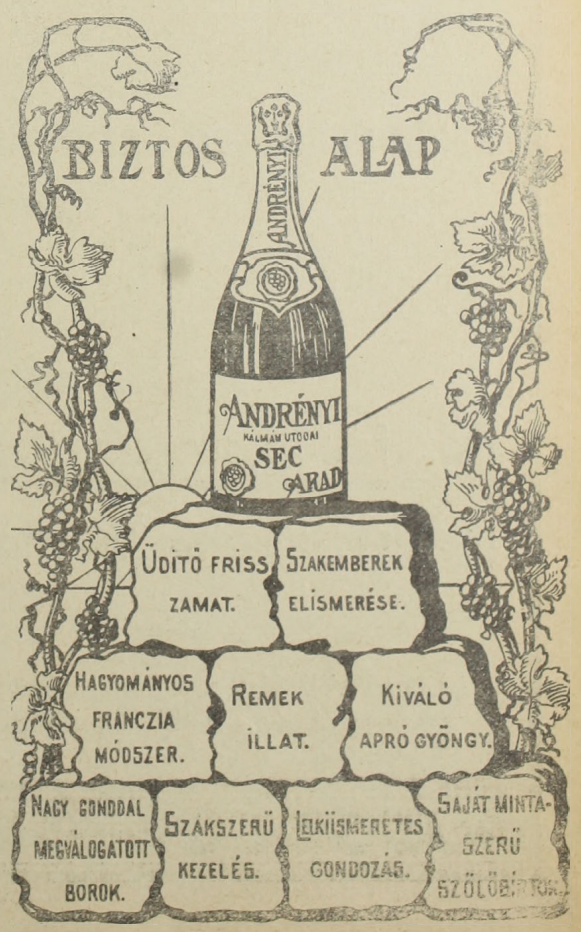
**Dr. Ritoók Zsigmond,**
egyetemi m. tanár,
Budapest, Baross-utcza 69.

## Balaton-Fonyódon
árnyas erdőben 1400 öl területen épült
**„Lajos-lak"** nevü **szálló**
21 szoba és 12 mellékhelyiséggel **eladó,** esetleg egy vagy több évre
**vendéglős uraknak bérbeadó.**
— Bővebbet e lap kiadóhivatala ad. —

## Csillaghegyi forrásviz
**szénsavval telitett kitünő üditőviz.**
Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**
Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)
Fővárosi iroda és raktár:
**III., Lukács-utcza 2.**
Telefon 79—78. Telefon 79—78.
**Tulajdonos:**
**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

## RUND GYULA
billiárdposztó-gyártása
**BIELITZ, Osztr.-Szilézia.**
Ajánlja a **t. kávés uraknak** mindenféle fajta billiárd-posztóit és billiárdkamgarnjait **a legolcsóbb angróárakban.** Mintát kivánatra ingyen és bérmentve küldök.

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!
## Wein Károly és Társai
**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**
Budapesti főraktára:
**IV., Koronaherczeg-utcza 8.**
(Haris-bazár épület.)
Ajánljuk hirneves szepességi
**vászon, asztlanemü, törülköző, török-, csemegekendő**
és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemü berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.
Minden darab gyárainkból **származó** árút ezen **védjegy**gyel látjuk el.
VALÓDI SZEPESSÉGI VÉD JEGY ECHT ZIPSER



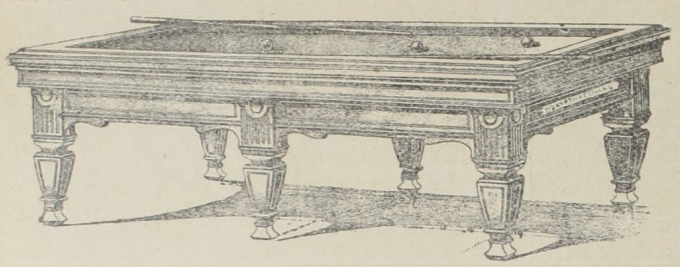
# Felhivás
## a szaktársakhoz!

## Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a **mohai Ágnes-forrás** I-sö rendü **szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglösök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben,** a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI AGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható,** annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a **„TULIPÁNKERT"** dicső szolgálatába mindannyian.



# HORVÁTH és CSILLAG

**BUDAPEST,** VI., Király-utca 19. sz.

## Mű-tekeasztal és dákó gyára.

Magy. kir. törv. bejegyzett czég

Káveház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. **TELEFON 95—3i.**

Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.

# Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet

**BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.**

**Tudaljuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik,** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

# Jégvermek és hütőtelepek

vendéglősök, mészárosok, sörraktárak, tejgazdaságok és csarnokok stb. részére **külső meleg ellen** leghatásosabban

## szabadalmazott parafa-kőlemezekkel

lesznek szigetelve. — Kitünő bizonyitványok számos kivitelről. Átépitések és reconstruálások alkalmával kérjen részletes árjegyzéket és költségvetést a

**Szabadalmazott**

## Parafakőgyár részv.-társaságtól

**Budapest, VIII. ker, József-körút 2. szám.**

Legkisebb jég- és üzemerő-szükséglet tehát a legolssóbb üzemfentartás.

# Tokajhegyaljai valódi borok.

Küldök **saját termésü boraimból** hektó és literenként:
Hegyaljai **asztali** bort gönczi hordóba: 54, 58, 60, 70, 80 koronáért hektóját;

**Szamorodni** bort akár üvegbe, avagy hordóba 1.10, 1.20, 1.30, 1.50, 1.80, 2.—, 2.50, 4.— korona literjét;

**Tokaji aszú** adjusztálva, félliteres tokaji palaczkokban: 1.60, 2.—, 2.40, 2.60, 3.—, 3.20; továbbá a ki korcsmai használatra itt személyesen nagyobb bevásárlásokat akar eszközölni paraszt-borokban, a bevásárlásnál személyes közbenjárásommal rendelkezésére állok.

**RESCHOFSKY L. Tolcsva** Tokaj mellett.

# Friss- és déligyümölcs eladás.

Csemegealma, válogatott egészséges szép nagy példányokat Törökbálint, Calvil, Ananaszranett, Canadaranetta, Muskotályranett, Aranyranett, Balul, Bőr, Ponyika és Szeresik fajokból vegyesen ötkilós postakosárral 4 korona, tizkilós kosárral 7 korona, huszonötkilós ládával 16 korona, ötvenkilós ládával 30 korona, százkilós ládával 56 koronáért. Limonceseli czitromalmát ötkilóssal 4.50 korona, Compotalma, nemesfaju csemegealmákból középnagyságu példányok tizkilós postakosárral 3.60 kor. Rétesalma nagyobb példányok tizkilós kosárral 3.80 korona. Masánszky-alma elsőrendü tizkilós kosárral 6 korona. — **Vajonczkörtéket** Dill, Dechant, German, Amoretten, Spadont és Spinacerpi legnemesebb fajokból ötkilós postákosárral 6 koronáért, tizkilóssal 11 koronáért. — Szagos császárkörte ötkilóssal 5, tizkilóssal 9 korona. Birsalmát ötkilóssal 3 korona, Lasponyát 3 korona, Berkenye 3.50 korona, Téliszőlő, garantált száraz, ötkilóssal 4.50 korona, Csemegeszőlőt, rendkivül szép Chasslát 8 koronáért, Asztali-dió óriásszemü, papirhéju 4.50 korona. Czitrom, aranysárga, válogatott 2 korona. Narancs messiniai 2.50 korona. Narancs, mandarin 4.50 korona. Maroni, óriásszemü, római, ötkilóssal 2.20 korona, huszonötkiló 8 korona. Idei erdelyi fehérbélü vékonyhaju nagyszemü dió, métermázsánként 50 korona, huszonötkilónkint 13 korona, tizkilós kosárral 6 korona. Dió, idei erdélyi, másodrendü, métermázsánként 40 korona. Karfiol eredeti nagy kosárral, 18 szép rózsával 4.50 korona, egy ötkilós postakosárral 2.40 korona. Malagaszőlő Extra-Royaux kilója 2·50 korona. Datolya, legfinomabb franczia Berber 80 dekás kartonnal 2.50 korona. Héjas mandula különleges, nagy kilója 2.80 korona. Czukrozott gyümölcs, legfinomabb, vegyes egy kilós ládikával 2.80 korona. Szultánfüge egy kilós kartonnal 1.20 korona. Brünella dupla kilója 2 korona, Mogyoró, feltörött elsőrendü levantai kilója 1.90 korona. Amerikai ráradió kilója 2 korona. Szilva, boszniai etüvált magtalan 12 és fél kilós ládával kilója 0.70 korona szállit dijmentes csomagolással, utánvéttel

**BUSETTO MALVINA** déli- és friss gyümölcskereskedő

**Budapest, Szarka-utca 4. sz.**

**Minden gyümölcspéldány selyempapirba göngyölgetve, és fagyapot közé lesz csomagolva fagy ellen**

# Algyógyfürdő

klimatikus gyógyfürdő keselősége több évre 2000 korona óvadékkal

**vendéglőst keres**

étterméhez és kávéházához az evőeszközök, u. m. kés, villa, kanál és abrosz kivételével **minden szükségessel felszerelve van.**

A vendéglős megállapodás szerint haszonbért fizet, mely esetben a konyha, kávéházi jövedelmek kizárólagosan vendéglősé, mig tulajdonos esetleges megállapodás szerint a személyzet ellátásáért vendéglősnek fizet — vagy a vendéglős haszonbért egyáltalán nem fizet, mely esetben a konyha után járó haszon teljesen, mig az italok eladási árából vendéglősé 15 százalék.

Ennek fejében köteles a fürdő személyzetét megfelelően élelemmel ellátni, a személyzet 18—18 emberből áll.

A fürdő esetleg egy megfelelő tőkével rendelkező jó vendéglősnek, teljesen az összes jövedelmezőségekkel haszonbérbe adó.

A telep áll 5 külön villában elhelyezett, a mai kor igényeinek megfelelően, 45 butorozott szobából, emeletes vendéglő, 7 tükörfürdő, uszoda 40 kabinnal, 2—2 iszap- és lápfürdő, megfelelő pince, jégverem és gazdasági épületekből, a gyógy- és zenedijak, mit minden fürdővendégnek fizetnie kell.

Hogy e fürdőnek mily nagy jövője van, bizonyitja az, hogy hogy az állami vasgyárak részére 100 ágyas szanatórium épül jelenleg. — Bővebb felvilágositással szolgál:

FRIED ESKELES, ALGYÓGY.

# Magyarádi bor.

Óbor literje 38 fil.

Ujbor literje 33 fil.

**A szállitást 50 litertől felfelé** az Ujszentannai állomásra szállitva, utánvéttel eszközlöm. **Hordókat 30 nrpon belül franco visszaveszek.**

Árjegyzék ingyen. — Tisztelettel

**IFJ. ADELMANN FERENCZ** szőlőbirtokos

Uj-Szent-Anna (Aradm.)

## Egyetemi hallgató

tanitana gymnáziumi, elemi vagy polgári iskolai tanulót vendéglői kosztért vagy szállodai 1 kásért.

Czime:

**Szönyi Ferencz,**

**Budapest,**

**IX., Tompa-u. 13, II. 29.**

MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

SAVANYÚ-KÚT

## A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.

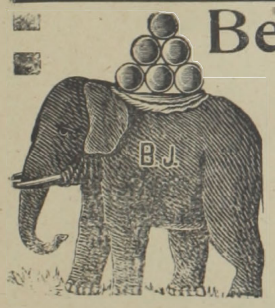
**Vendéglői, kávéházi berendezések,** karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**

**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi és szállodai fehérnemüekben.**




## Beitz János

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST,**

**VII., Akáczfa-u. 52.**

**TELEFON 81—30.**

## Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST,** Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).




Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

# „RAPID“

## borderitő-por

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utcza 5.**

## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fióküzletek a város minden részében

**A valódi RIESSNER-féle**

# folytonégő kályhák

**szabadalmazott biztonsági szabályozóval a jelenkor legelegánsabb és legjobb kályhái.**

A kályha **egyszeri betüzeléssel az egész télen keresztül ég,** miáltal a mindennapi begyujtással járó költség és fáradtság meg lesz takaritva. Látható tüz. Állandóan egyforma meleg, különösen a szoba alsó rétegeiben. — **Nagy tüzelőanyag megtakaritás, miáltal a kályha értéke már az első télen visszatérül.**

Hasonló szerkezetü és szabályozóval ellátott folytonégő **cserépkályha betétek** a legjobbak a világon.

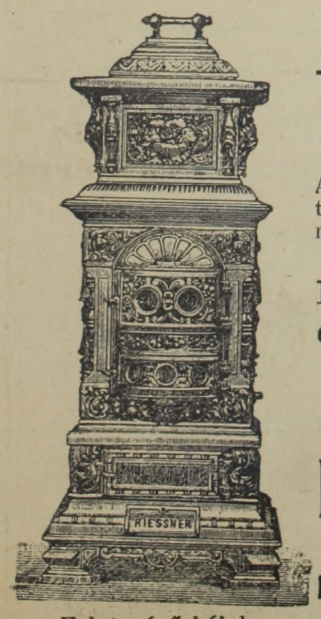
**Ábrával ellátott árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.**

Raktár és egyedüli elárusitás:

# RINGEISEN TESTVÉREK

czégnél

**BUDAPEST, V. KER., HOLD-UTCZA 21. SZ.**




Folytonégő kályha.




Cserép kályha betét.




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit vendéglősök, kávések, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

**ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-**

**GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET**

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

## Első magyar részv. serfőzde

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

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

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

## Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

## Idei oportó siller eladó.

**Hagymássy Károly** bortermelőnél **Pakson.** Hektoja fejtve, **vasuthoz szállitva s a hordó kölcsönadásával literje**

**34 fillér.**

A bor jóságáról eladó szavatol.

**Sajt nagykereskedés.**

**JUNG PÉTER** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése.

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: **IV., Vámház-körut 12. sz.**
Fióküzlet: **VII., Garay-tér 5. szám**

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal-** és **husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelék-, turista-** és **vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyorsan és pontosan szállittatnak. Arjegyzék kivánatra ingyen.

## KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 180 forint.** Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Városi mintaraktár: **SZOTS SIMON** czégnél, **Kossuth Lajos-utcza 15**

**Baldóczi-ásványviz.**

## BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS

### a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

½ liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főlárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz. Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

## !Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek teneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 frtig.

**MOLNÁR VILMOS** keztyü- és sérvkötőgyárosnál

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

## Budapestnek a legnagyobb szenzácziója!

**ezidőszerint**

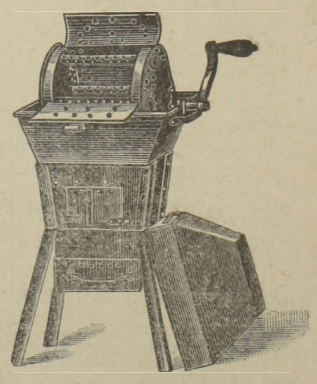
## TAKÁCS FERENCZ

óriási üveg-, porczellán- és zománcz-edény központi áruháza

**BUDAPEST, Baross-tér 4,** (Kerepesi-ut sarkán) **és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erős tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**
**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**
**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**



John-féle telitett gőzümosógép, mellyel a megtakaritás idő, pénz és anyagban 75%

**Árjegyzék ingyen és bérmentve.**

TELJES KONYHABERENDEZÉSEK
MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK
KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA, PINCZE GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖZÖK NAGY RAKTÁRA JUTÁNYOS ÁRAKON

## GEITTNER ÉS RAUSCH czégnél

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM

# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállitó.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

## Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

**EBERHARDT ANTAL**

**pezsgőgyárából, Budafok.**

Telefon: Budafok 30.

## Gróf Esterházy Ferencz

uradalmi pezsgőgyára

## TATA.

LAKODALMAS

(SEC)

ÁLDOMÁS

(DEMI SEC)

BILLIKOM

(EXTRA DRY)

## Egyesült czeglédi szőllősgazdák boreladási társasága Czegléd.

Egyenlősiti és bepinczézi és áruba bocsátja a **termelők tisztán kezelt** legkitünőbb **borait**. Nyilvántartja és közvetiti ezentul az **egyes termelők magán pinczéiben sajátkezüleg gondozott** boraikat is.

Különösen előnyös szövetkezeteknek és vendéglősöknek a nálunk való bevásárlás, mert **egész éven át egyforma** és akármilyen nagy tömegben **folyton egy és ugyanazon bort** kaphatjuk. Ezuttal áruba bocsátjuk a legkitünőbb siller szinü „**Kadarka**“ és zöldesfehér „**Ezerjó**“, „**Rizling**“ stb. fajokat is, melyek **több waggon** vételénél **igen mérsékelt** árban kaphatók.

Levél- vagy sürgönyczim:

**Egyesült szőlősgazdák társasága Czegléd**

## Hirdetmény.

Gróf **Serényi Béla** putnoki uradalmához tartozó

## = Putnokon =

a főtéren fekvő

## „VÁM” nagyszálloda

az összes mellékhelyiségekkel együtt **eladó**. Érdeklődők **az uradalmi irodában Putnokon** nyernek felvilágositást.

# DOMINO

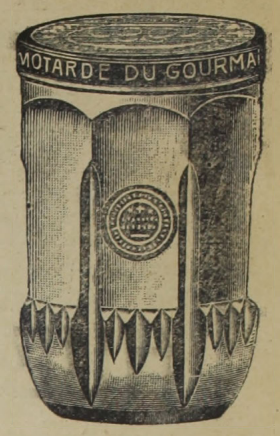
EXTRA DRY
PEZSGŐ

PARISI VILÁGKIÁLLITÁS 1900.
ARANY ÉREM



BELATINY ARTHUR
VELENCZE Fejér vm.

# MUSTÁR




(eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü
**paradicsom**
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:
**MOCZNIK L.**
conservgyárában
**Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. sz.**
A budapesti elsörendü vendéglősök szállitója.

## KULCSÁR SÁNDOR
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.

AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
## DREHER ANTAL
Budapest
Városi Iroda: VIII., József-utcza 36.

és kamarai szállitó.
## SERFŐZDÉJE
Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

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

Különlegesség: dupla maláta kósör kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

# Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó és zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika stb. stb. Asztali és befőzni való cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)- és őszi baraczk, körte, alma, szilva-féle, görög- és sárga dinnye, csemege szőllő már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

**hegyi borok**

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

**LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)**

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

# Uj gyógymód!

Rheumában stb. szenvedőknek sok év óta kipróbált, orvosilag elismert, külföldön is szabadalmazott magyar találmányu

**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**

Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülnulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a rheumas betegséget helyreállitja, az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:

**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — Dr. Löffler Emil, 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.

Igen tisztelt Rytkó ur! Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáulani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. Róth Henrik, Hársfa-fürdő, Bereg megye.

# A Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

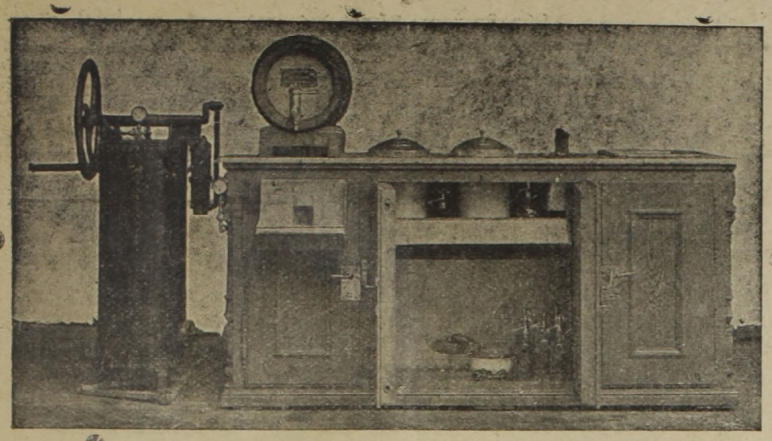
# Gärtner Ágoston

**elektrotechnikai czikkek raktára**

Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.

**Telefon: 95—33.**

Izzólámpák, „Nerst"-féle lámpák, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.



Legujabb amerikai rendszerü

**sörhütő és kimérő szekrények**

**(bor és ásványviz hütésére is)**

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

Különleges berendezések:

**pilseni és bajor sörök kimérésére**

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

**Levegőnyomással:** Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.

Kivánatra „Amerikai“ viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállitunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

**Hazslinszky gyógyszerész és Társai**

szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhütő és kimérő-készülékek gyára

BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12. Keleti pályaudvar mellett.

Az

**„Erdélyi Pincze-Egylet“**

császári és királyi udvari szállitók

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü**

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

**Pedálos czimbalmok**

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással **részletfizetésre** is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay czimbalom-iskola** I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedü, fuvola, tárogató**, grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

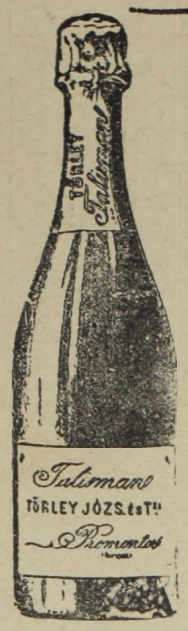
**Mindennemü javitások elfogadtatnak.**

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

**BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**

Gyár: **Budapest, I., Kelenföld.** (Saját ház.)




SEC SEC

**TALISMAN**

**TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA**

**PROMONTOR**

(BUDAPEST).

**BORHEGYI F.**

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

**PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN**

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

**Alapittatott 1834-ben.**

**Andrényi Kálmán utódai**

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt préházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

**Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.**

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Alapittatott: 1880. | Telefon 59—06. Sürgönycim: Bienol Budapest | Alapittatott: 1880.

**Nélkülözhetetlen Hungária-étzsir** minden vendéglőben, szállodában, intézetekben, stb. stb. teljesen pótolja a legfinomabb disznózsirt.

**Bien-féle Margarin-vaj** teljesen megfelel a finom teavajnak.

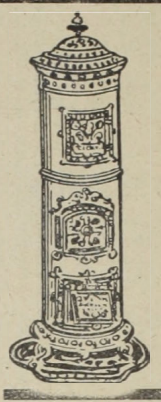
**„Bienol" kókusz-zsir** friss kókuszdióból készült valódi növényzsir.

**Legelső kitüntetések. Nagy kiadósság és tartósság.**

A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodaiban, intézetekben és kórházakban állandó alkalmazásban. — Próbaképpen rendeljünk egy postacsomagot.

**BIEN SÁMUEL** tápszermüvek BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.



## Nagy kályhák kávéházak és vendéglők részére

patent Krén-kályha raktáron, ugyszintén **konyhaedények, husvágógépek** elismert a legjobb minőségben. Továbbá szállit zománcz **czimtáblákat** minden nagyságban és műkivitelben a legolcsóbb árak mellett. — Használt edény becseréltetik.

## Sávely József

**BUDAPEST, VII., Kerepesi-ut 72.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

## Szálloda-bérbeadás.

**Beregszászon** (a Bocskay-utczában) egy ujonnan épült emeletes szálloda mely áll: **étterem, kávéház, korcsmahelyiség,** az emeleten **olvasószoba, 7 vendégszoba,** külön lakás és pinczéből, **bérbeadó.** — Értekezni lehet a tulajdonosnál:

**Engel Salamon, Tiszalucz** (Zemplén m.)

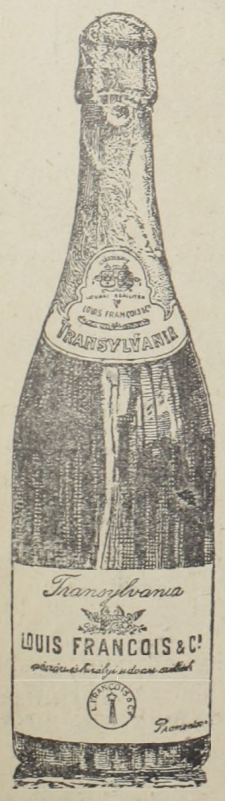
Szt.-margitszigeti

## üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.

XXII-ik évfolyam. 24. szám. Budapest, 1906. december 20.

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akáczfa-utcza 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Karácsonykor.

A Megváltó születése napján csodálatos melegség árad szivünkbe: látjuk őt csillagglóriával a földre szállani; látjuk, hogy az ő szavaira mint tér magához a kétségbeesésben vergődő ember; látjuk oszlani az égről évezredek sötétségét, látjuk elmerülni a barbárságot minden büneivel.

Az emberiség az ő utjára lép s a kereszt árnyékában az üdvösség forrására talál, melynek harmatától kivirul a keresztény morál, a szeretet és szabadság egy családdá füzni az embereket.

Még mindig nincs az ő országa e világon, de már eljövendő, már közel vagyon; mert az ember a tudás szárnyain sebesen száll czélja felé, hol megszünnek az ellentétek, hol ledőlnek az egyenlőség utolsó gátjai.

Az emberiség nagy és nemes munkában küzködve, karácsony estéjén megtörli veritékes homlokát s a gyermekek körében megifjodva, a hitvesi szeretettől felmelegedve, boldog öntudattal tekint a multra, reménnyel a jövőbe, mert mindenütt az ő tiszta, szelid alakja áll, amint jóságos tekintetével biztat, ösztönöz, vezet: „Én vagyok az ut, az igazság és az élet!“

Igen, haladjunk az ő utján, mely a boldogság uta; törekedjünk az ő igazságában, mely az emberek egyenlősége; éljük az ő életét, mely a szabadság.

Szivünkben hittel, lelkesedéssel, karjainkban lankadatlansággal, dolgozzunk mindnyájan a nagy müvön, mely az emberiség tökélye.

Dolgozzunk, törekedjünk becsülettel önmagunkért, önzetlenséggel nemzetünkért, mindenre készen a hazáért.

Ki magát fölemeli, tisztességgel gazdagitja nemzetét s a nemzet szellemi és anyagi gyarapodása a haza nagysága és ereje.

A magyar vendéglősök és kávések amint eddig, ezután is járjanak a haladás utján s becsülettel gyarapodva, legyenek tiszteltté a dicső hazában.

Az idei karácsony legyen a lelkek ujjászületésének, uj erők serdülésének az ünnepe, töltse be minden vendéglős és kávés házát a szebb jövő vigasztaló sejtelme; keblüket a jó szándék, a szent czél, a nemes elhatározás boldogitó érzete.

Föl a szivekkel! előre a hazáért, a hazában a vendéglősök és kávések jóléteért.

Abban a reményben, hogy igy lesz, boldog ünnepeket kivánunk!

*Ihász György.*

## Védekezés.

Sok szó esett már a pálinkásoknak arról a taktikájáról, amelylyel hatálytalanná akarják tenni a pálinkamérésekre tervbe vett vasárnapi munkaszünetet.

Egyre-másra váltják ki a korlátlan italmérési jogot, aztán jöhet a vasárnapi munkaszünet, az ő forgalmuknak nem árthat.

Taktikájuk keresztülvitelében hatalmas segitőik vannak. Először is a szeszgyárosok, azután a borcsinálók s végül némely hazai és osztrák serfőzde, amely nekik oly olcsón szállitja a sört, hogy ezt poharanként 6 krajczárért is mérhetik.

Az egész akczió ugy tünik föl, mintha valóságos liga létesült volna a tisztes vendéglősipar kiirtására.

És mi csinálunk valamit?

Semmit. Az ipartársulat már hónapok óta tanulmányozza a dolgot, mig a butik-korcsmák napról-napra szaporodnak, ugy, hogy már szinte el van tőlük árasztva a város. Most már azok az utczák következnek, a honnan a pálinkamérések ki vannak zárva; mert hát a tilalom csak a butikokra szól és nem a korcsmákra.

Ipartársulatunknak, amelyet idejekorán figyelmeztettünk a veszedelemre, nem szabadna felednie, hogy jogok megszerzését nem nehéz megakadályozni; de megszerzett jogokat elvenni majdnem lehetetlenség.

Éppen ezért sietni kellene azzal a tanulmányozással, hogy ami még menthető, el ne vesszék a késedelmezés miatt.

Siessen az ipartársulat a kisvendéglők és korcsmák segitségére, különben az egész ország szégyenére valóságos butik-várossá lesz a szép Budapest.

Zörgessen, protestáljon az ipartársulat az összes illetékes hatóságoknál, talán valamelyest csappanni fog a korlátlan italméréseket derüre-borura engedélyező mánia. Veszélyezteti ez nemcsak a régi, hivatásos vendéglősök lételét, hanem a főváros egészségét és erkölcsét is.

Védekeznünk kell tehát az egész vonalon elszántan és a legradikálisabb módon.

A sajtó utján figyelmeztessük a közönséget a finánez-kapzsiságból rázudult veszedelemre s követeljük, hogy a butikkorcsmák italai állandó és szigoru vizsgálat alatt tartassanak.

Ez legkevesebb, amivel a hatóságok annak a közönségnek tartoznak, amelytől az adót oly serényen szokták behajtani.

Gyülésezzünk, agitáljunk minden vonalon; röpiratokban, falragaszokon rettentsük el a közönséget, nehogy pártolójául szegődjenek ennek a legujabb galicziai inváziónak.

Jogunk ez és kötelességünk. Ha magunk nem védekezünk, ha ezt a legerélyesebben nem tesszük, ugy nem is remélhetünk segitséget e szemérmetlen verseny ellen, a mely előbb-utóbb kiveszi a kenyeret a szakképzett vendéglősök kezéből.

Védekezésünk eredményes azonban csak

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

**HERRMANN J. L.** cs. és kir. **fémáru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6.** Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst chinai ezüst s alpaccából **szalloda, kávéház és vendéglő felszerelések.** Árjegyzékek, költségv. dijmentesen. Alapitási év 1819.

ugy lesz, ha mi is s erzünk magunknak befolyásos érdektársakat.

Ha a szeszgyárosok, borkereskedők és sörösök a butikusok mellé állottak, mi forduljunk a bortermelőkhöz, akiknek szükségük van ránk, akik szivesen közelednének felénk s örömest kötnének velünk véd- és dacz-szövetséget.

Ha ezt elmulasztjuk, ugy mielőbb kivernek bennünket saját sánczainkból, s örülhetünk, ha valamelyik butik-korcsmába befogadnak csaposnak, vitriolmérő pálinkáslegénynek.

## Az osztrák bortörvény.

Az osztrák bortörvény előadói tervezete elkészült. Minthogy a még fennálló közgazdasági kapcsolatnál fogva a mi törvényünket vele összhangzásba kell hoznunk, szükséges, hogy az osztrák tervezetet mi is eleve és alaposan ismerjük; ezért emitt egész terjedelmében közöljük:

### Törvény a bor forgalmazása tárgyában.

Az országgyülés mindkét házának hozzájárulásával elrendelem a következőket:

Meghatározás.

1. §. Szőlőmust (bormust) a friss szőlők kisajtolása által nyert folyadék.

Bor a bormust vagy a zuzott (taposott) friss szőlő (szőlőczefre) szeszes erjedése által előállitott ital.

Törkölybor olyan ital, mely lesajtolt törkölyre (friss törkölyre vagy a megerjedt czefrében volt törkölyre) való vizfelöntés által más hozzátétel nélkül készittetik.

Más módon nyert bornemü italok — kivéve az édes (csemege) borokat és pezsgőborokat, gyümölcs- vagy bogyóborokat és az aromatikus, diaetetikus és gyógyborokat — müboroknak vagy félboroknak tekintetnek.

Borkezelés.

2. §. Szőlőczefrét, szőlőmustot és bort szabad az okszerü pinczekezelés elveinek megfelelő kezelés alá venni. De a kezelésnél tilos minden olyan eljárás, melynek közvetlen vagy közvetett czélja a mennyiség szaporitása lehetne.

Erről bővebb határozmányok rendeleti uton fognak kibocsáttatni. Ez a rendelet és annak minden módosi ása a kibocsátás előtt a birodalmi tanács elé terjesztendő.

Megengedett hozzátételek

3. §. A borczefréhez, a bormusthoz és a borhoz erjedés előtt vagy után hozzáadható megengedett anyagok a következők:

Friss szőlő, friss szőlőből való czefre és must, bor (házasitás), élesztő, tiszta szénsavas mész hektoliterenkint legfeljebb 250 gramm erejéig a bor savtalanitásához, tiszta szénsav, tiszta növényi vagy állati szén a szintelenités czéljából, karamel a fehér bor festéséhez, az egészségre nézve nem ártalmas deritőszerek minők a tannin, tojás fehérje, gelatine, vizaholyag, kaolin (deritőföld), továbbá nátriumbiszulit kisebb mennyiségben beteg borok kezelésére, casein; mérsékelt mennyiségben mirenymentes kén is használható a hordók kénezéséhez.

Tiltott hozzátételek.

4. §. Más hozzátétel a szőlőczefréhez, a szőlőmusthoz, vagy a borhoz az erjedés előtt vagy után tilos. Tilos nevezetesen: baryum, strontium és magnesium vegyülékek, oldható aluminiumsók, gipsz, savak és savtartalmu anyagok, kátrányfestékek, valamint idegen festőanyagok általában (kivéve a karamelt), mesterséges bouqueteanyagok, mesterséges édesitő szerek, minők a sacharin, dulcin és más effélék, viz, mindennemü aszalt gyümölcsök, nevezetesen bel- és külföldi aprószőlők (kivéve az édes és aszuborokhoz) tamarinda süritett mustok és eszencziák (u. n. mustanyagok), czukor, glyczerin és mind az oly anyagok, melyeknek czélja a vonatanyag — sav- vagy ásványi anyagok (hamu) tartalmát szaporitani, továbbá szesz és az összes konzerváló szerek, minők a salicylsav, borsav, fluorvegyülékek, szulfitek stb., kivéve a nátriumbiszulfitet és a ként, ha a 3. §-ban emlitett célokra valók, végül tilos minden oly anyag, mely az egészségre ártalmas.

Tilos a borkészitéshez való olyan anyagok hirdetése, kinálása és árusitása, amelyek felhasználása a borkészitéshez vagy hozzá éppen czefréhez, szőlőmusthoz vagy borhoz tiltva van.

Mü- és félbor.

5. §. Nem szabad készitenі, hirdetni és árusitani az olyan bornemü és bortartalmu italokat, melyek az 1. § szerint a mü- és félbor meghatározásának meg elelnek, továbbá olyan italokat, melyek a jelen törvényben megtiltott módon készülnek, vagy a jelen törvény 4. §-ában tilosaknak mondott hozzátételeket tartalmazzák; tilos nevezetesen a czefrét és bormustot vizzel vagy czukrosvizzel keverni (gallizálni), vagy friss törkölyre a kapott must vagy bor mennyiségének szaporitása czéljából vizet vagy czukros vizet feltölteni, vagy feltöltött vizet vagy czukros vizet a törkölyön erjeszteni (petiotizálni) és a nyert folyadékot forgalomba hozni. A törkölyborból készitett házi italra nézve a 10. § mérvadó.

## Egy vendég gondolatai.*)

Magányos, vendéglőben élő ember vagyok. Itt étkezem s itt vagyok kénytelen szabadulást keresni a napi gondoktól. Otthon kicsiny szobámban kényelmetlenség, dermesztő hideg és lehangoló csend fogad.

Egy kis figyelem, bizalmasság, a miből a családos embereknek oly bőven kijut, némi részben itt jár ki nekem ebben a kicsiny, tiszta vendéglőben, a hol a korcsmárosék családtagként tekintenek, kedveskednek izlésemnek; sőt még apró szeszélyeim iránt is kimélettel vannak.

Néhány ismerős baráti köre, a fölengedett kedély derüje, néhány vidám óra, mindmegannyi kedves emlék, itt rajozza körül a szivemet.

Hát bizony szomoru volna a magamfajta agglegény élete, ha ilyen közös kis otthon melege nem fogadná.

Szóval azt akarom mondani, hogy a vendéglőre, különösen a városokban, szükség van ugy a táplálkozás, mint a társasélet okából.

*) Ezt a czikkelyt, amely közéletünk egyik jelesétől származik, minden kommentár nélkül közöljük, felkérvén olvasóinkat a hozzászólásra.

*Szerkesztő.*

És — mint már régi, megőszült vendég — tapasztalataim alapján lelkiismeretesen állithatom, hogy a vendéglői életnek semmi köze sincs a társadalom erkölcstelenedéséhez.

Ha a vendéglőben egyszer-másszor szélesebbre hangolódik is a kedv, minthogy a mulatságnak véget vet az éjféli záróra, hát kipihenhetik magukat a feltüzelt idegek s a tiszta, egyenlő borital után tiszta fővel talál bennünket a reggel.

Hát hiszen ha ugy volna, hogy a vendéglőből szépen hazaballagnánk s álomra hajtanók a fejünket, hát nem is volna annyi eladósodott, testileg, lelkileg roncsolt ember, mint most van; csakhogy van egy bibi s ez a kávéház.

Ez az árok, ez a gát, amelynél aztán annyian elbuknak.

Hogy a mámort egy kissé eloszlassuk agyunkról, hogy az összeforrt szivü társasággal még egy kevéssé cseveghessünk, hát elmaradhatlan a fekete.

A feketét aztán lenyomtatni a társaságból valaki elmaradhatlannak véli a schlafrunkot; ezután a másik testedzőnek egy karambolt vagy egy partie kalabriászt inditványoz, miközben nélkülözhetetlenné válik, egy kis hüsitő: több-kevesebb palaczk sör s igen gyakran pezsgő.

A társaság végre is azon veszi észre magát, hogy a kávéház tükörablakain leskelődik a hajnal s hogy rettenetesen nehéz a fejük és fizetés után szörnyen üres a tárczájuk.

Émelygő gyomorral s kóválygó fejjel a méregdrága s gyilkosan rossz italoktól rohan haza mindenki hamarost megmosdani s egyik a mühelyében, másik a hivatalában csikorogva végzi a kötelességét iszonyu phisikai és erkölcsi katzenjammer között.

Mindezt pedig azért mondottam el s közlésére azért kérem fel a tek. szerkesztő urat, mert erős az a meggyőződésem, hogy kevesebb tönkre ment, kevesebb elnyavalyásodott ember volna a világon, ha a kávéházakra és a vendéglőkre egyenlőn volna megszabva a záróra.

Este tiz órakor végződnek a szinházak előadásai, 11-ig mindenki megvacsorázhat s ejtőzésre, zenehallgatásra még mindig marad elég idő, majdnem két óra.

Miért vannak a kávéházak tovább nyitva a vendéglőknél? — Én ezt a körülményt tartom a nép enervátiója s elszegényedése és ezzel erkölcsi elajjasodása legfőbb okául.

A mennyiben a nagyobb városokban az idegenekre, utasokra való tekintetből s a sajátos munkaviszonyoknál fogva tényleg szükség van arra, hogy legyenek egész éjen át nyitott kávéházak, ezekben ne szabadjon szeszes italokat árusitani és semmiféle játékot megengedni.

Ha a mi kormányunkat a nép üdve vezetné, ugy ezek szerint rendezné az uj ipartörvénynyel a vendéglősipart s csakhamar meglátná, hogy rohamosan megfogyna az anyagilag és erkölcsileg elzüllöttek száma.

De hát a mai modern államban az erkölcsi tekintetek nem ponderálnak, a mint ezt a pálinkás butikok szaporodása, a bordélyok s a zugszállodák engedélyezése bizonyitja.

Dixi et animam salvavi meam!

Hazafias üdvözlettel

*Egy tanár.*

„Asbestoid“

A legszebb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER

ASBESTOID dombormü és épület-diszitmenyek gyára

**Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.**

Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

**F. M. K. E. Szántói savanyúviz**
**Honi termék,** legkiválóbb természetes szénsavas savanyuviz.

**Ne igyunk idegen vizet,** hanem pártoljuk a magyar terméket, **szállodák, vendéglők és kávéházakban** fogyasszuk a **FMKE** fröcscsöt. ✿ ✿ ✿ Kizárólagos főraktára : **PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz.** Telefon 40—97. ❦ ❦ ❦ Kapható mindenütt. ❦ ❦ ❦ Telefon 40—97



# Csúti Gyula.

Mai számunkkal egyik fővárosi érdemes vendéglős kartársunknak: *Csúti* Gyulának jól sikerült arczképét mutatjuk be t. olvasóinknak.

*Csúti* Gyula igazi szakember, pinczérből küzdötte fel magát Budapest egyik leglátogatottabb vendéglője gazdájává. Élete munka s a jóért való buzgólkodás között telt el. Igaz barát és lelkes pályatárs.

Üzletében [és a közéletben a mai kor embere, ékeskedve ennek minden szép tulajdonságaival el nem rútitva kinövéseitől. Nem hivalkodó, nem lármás, de eltökélt. Erénye a szorgalom és lelkiismeretesség, dicsősége az ő jóságos emberszerető szive.

*Csúti* Gyula született Szalafőn (Vasmegye). Iskoláit szülőföldén, hol édes atyja ref. tanitó volt, jó sikerrel bevégezvén, a pinczéri pályára lépett. Volt Szentgotthardon, Sopronban, Budapesten pedig *Lippert* Lajosnál, *Prindl* Nándornál, *Petánovicsnál* stb. Önállósitván magát, 1900. évben nőül vette a magyar vendéglősnők mintaképét: *Rinkovics* Irma úrasszonyt, kivel a legboldogabb családi életet éli. Vendéglője a Váczi-ut 34. szám alatt van. A környékbeli lakosság legkedveltebb és leglátogatottabb gyülhelye az ő helyisége.

Sok szerencsét kivánunk tisztelt barátunknak.

## Igyunk bort!

Vitás kérdés, hogy a szesz mérsékelt élvezése káros-e az egészségre avagy nem. Még a vizivás is temérdek bajjal jár, ha kellő elővigyázat nélkül és mértéktelenül tesszük; éppen ezért ugyanannyi ok hozható fel a szeszes italok fogyasztása ellen, mint mellette. Ez az oka, hogy a világ legtekintélyesebb orvosainak és phisiológusainak véleménye ebben a kérdésben megoszlik s a hányan vannak merev abstinensek, ugyanannyian vagy még többen vannak, akik a mérsékelt szeszfogyasztás, különösen a borivás ajánlói.

Egyáltalán a bort tartják a legegészségesebb szeszes italnak, mert nemcsak a legtermészetesebb, hanem hatásaiban is a legnemesebb ital. Ugy phisikumunkra, mint lelkünkre, szóval, egész erkölcsi világunkra legkevésbé hat rombolólag.

Hogy ez igy van, a történelem és a tapasztalat, valamint a tudományos kisérletek számos adattal szolgálnak.

Krenedits Ödön, aki a hajózás történetének megirásán dolgozik, buvárkodása közben erre vonatkozólag több érdekes adatra akadt, a melyekről a «Borászati Lapok»-ban számol be.

Ezekből közlünk imitt szemelvényt:

Cabannis J. P. hires francia orvos és emberbarát azt állitja, hogy a bortermelő országok népei sokkal kedélyesebbek, szellemesebbek és hajlandóbbak a társulásra, mint egyéb országok lakói s bár lobbanékonyabbak emezeknél, azért sohasem oly bosszuállók és kegyetlenek.

Egyiptomban már Kr. e. 3050-ben a szőlőmivelés igen magas fokon állott. A hieroglyphák mondják, hogy az egyiptomiak a bort gyakran és nem valami nagy mértékletességel fogyasztották s lakomáikon, ivás közben, fából faragott halottat hordoztak körül, figyelmeztetve a mulatók mindegyikét: «Igyál! Légy vig! mert holtod után ugyis olyan léssz, mint ez!»

A régi görögök mértékletesen itták a bort, többnyire vizzel vegyitve s az asszonyok ki voltak zárva annak élvezetéből. A mértékletesség betartása végett a görög törvények a részegséget érzékeny büntetéssel sujtották.

A rómaiak ebben is a görögöket követték, de csakhamar a legnagyobb mértéktelenséggel fogyasztották a bort bachanáliáikon, a nőket sem zárva ki.

A thrákok, a görögök északi szomszédjai, szintén iszákos nép volt s őket tekintik a szőlőmivelés ősapjának Közép-Európában. De részegitő árpasört is ittak és pedig mindkettőt oly mértéktelenül, hogy egész serlegeket üritettek egy hajtásra. Saját életüket ilyenkor semmibe sem vették s nagy ivások alkalmával egyik legnagyobb virtuskodásuk az volt, hogy egyikük-másikuk egy gömbölyü kőre állott, sarlóval kezében s nyakát egy hurokba illesztette. Ugyanekkor egy másik elhengeritette a követ, ugy, hogy a virtuskodó a levegőben függve marad s ha nem sietett a sarlóval a kötelet elvágni vagy ha az nem sikerült neki, akkor társai röhögésének közepette fulladt meg.

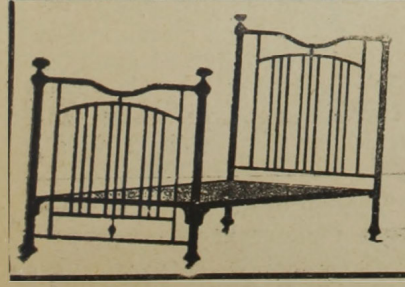
A görögök anyaországának egy másik tőszomszédja, a makedonok annyit ittak, hogy Nagy Sándornak egy lakomája alkalmával negyvenegyen, versengésből halálra itták magukat. De maga Nagy Sándor is akkor hal meg, midőn egy hizelgő őt Dionysos istennel hasonlitja össze s annyira viszi, hogy egy óriási serleget, már másodszor egy hajtásra fenékig kiürit.

A régi németek nem igen szerették veritékkel keresni kenyerüket, ha fegyverrel könnyebben megszerezhették azt s jelszavuk volt: nagyot vagy semmit tenni! Mikor pedig mit sem tettek, akkor játszottak s ittak annyira, hogy Caesarnak germán csapatai a pharsalusi ütközet előtt holtrészegre itták magukat.

Szerencsejáték és iszákosság jellemezte a német nemzetet majd két évezreden át s részegségükben a játékszenvedély annyira vitte néha őket, hogy személyes szabadságukat tették társuk ellenében a szerencsekoczkára s aki vesztett, megadással hajtotta fejét a szolgaigába.

A borivó népek közül tehát sok volt és lett nagy, valamint az emberiség nagyjai közül is a legtöbben örömest élvezték a gerezd levét.

A bornemissza népek közül a mohamedánok és a budhista nemzetek játszottak világtörténelmi szerepet.



**Szállodások figyelmébe!** Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

IX., Liliom-utcza 8. sz. (saját házban.) **BRUCK J. HENRIK** vas- és rézbutor-gyára BUDAPEST

Minta raktár: VI, Andrássy-ut 32. sz.

A ki igazán jó és izletes **szalámit** akar venni, az kérjen **Herz** szalámit! Ezen legjobb hirnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű husból készül Csak az a **valódi** Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye: felvágott majdnem látható, amire ugy a rudakban, mint mint a állapotban való bevásárlásnal ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, füszer- és hentesüzletben. **Herz Ármin Fiai, Budapest** IX. ker., Soroksári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

# CSARNOK.

## Rorate coeli.

Szellő suhan, felhő szakad,
Itt egy foszlány, ott egy darab
S hold világa, felleg árnya,
Földi szemnek rémét játszva,
Hol kivillan, hol sötétül,
Mint a kohó kéményébül;
Mintha égne
A nagy égbe
S majd a lángja, majd a füstje
Szál dos, lobban, egymást üzve,
Tünik az árny, derül jobban,
Nyugalom van a magasban:
A menyboltnak tiszta mélye
Csillagosan áll az éjbe.
Mintha kéjtül volna telve,
Pedig, mozdul a föld keble,
Mintha édes álma volna
S félimetten dalba fogna;
Mintha szólna
Szent zsolozsma
Onnan felül:
Belezendül
— Tengerölén meseharang —
Az ingó föld ide alant.
Az a titkos örök ének,
Mit nem hallok, mégis érzek,
Árad szerte,
Hangot verve:
Megkondul a csönd
S oly édesen csöng,
Hogy ki ébred, ajka zöngül
Érthetelen nagy örömtül:
«Rorate-coeli!»

*P—tz. B—a.*

## A vasfazék.

— Peldázat. —

«Forr a világ bús tengere.» Forr, nagy tarajos hullámokat vet; itt villódzik, amott rejtett vulkánok lángjai csapnak ki belőle.

Felhők az égen, köd a földön. Az emberek komoran, csüggedten járnak; ha nem is félnek, de szoronganak.

Különös, ámbár nem rendkivüli, amit látnak . . .

Mintha az emberiséget valami láthatatlan, mindent legyőző akarat roppant üstbe dobta volna, amely a pokol lángjaitól zuhog, sistereg és kavarog.

Megdöbbentő látvány így; pedig oly egyszerü, figyelmünket föl nem gerjesztő, amikor a tüzhelyen szemléljük . . .

Ezen is a vasfazék vize, mert fenékről melegszik, fölveti, ami alant van s ami fent volt, leverődik benne; mert megiratott: «A kik utolsók voltak, elsőkké lesznek.»

Az ember bénultan állván e nagyban fenségesen ismétlődő kicsiség láttára, az örök törvény széditő nyomása alatt kétségbeesetten fölkiált: «Igen uram, de hát a salak legyen a föl s a szin az alj?»

És egy meleg, biztató hang imigy szól hozzá:

«Igen, ha a salak megtisztul, s ha a szin megzavarodik!»

Forr a világ bús tengere; de az elsőből nem lesz utolsó, ha erre nem való s az utolsó sem lehet elsővé, ha erre méltóvá nem lett, bárhogy zuhogjon is a vasfazék, bárhogy kavarogjon is benne a lé, a pattogó lángok hevétől.

# Előfizetési felhivás.

A «Vendéglősök Lapja» jelen számával bevégezte fenállásának XXII-ik évfolyamát.

Ha visszatekintünk e lap huszonkét évi küzdelmére, nyugodt lelkiismerettel mondhatjuk el, hogy mindenkor rendithetetlen zászlótartói voltunk a magyar vendéglősök érdekeinek.

Teljes erőnkből munkálkodtunk a vendéglősök és kávések tekintélyének emelésén, ápoltuk a kartársi egyetértést, hirdettük, melengettük a hazafiságot és a magyarságot, mely ebben az országban minden osztálynál egyetlen jog és fegyver a boldogulásra.

Hivatkozva küzdelmes multunkra, igérjük, hogy a jövőben is változatlan elvekkel, de növekvő buzgalommal és lelkesedéssel állunk az őrhelyen, hova Isten rendelése, az ügyszeretet és a magyar vendéglősök megtisztelő bizalma emelt.

Ezt a bizalmat kérjük és fokozottabb mérvben reményeljük a «Vendéglősök Lapja» életének XXIII-ik évfolyamára is.

A vendéglősök és kávések pártolása a mi erőnk, a mi erőnk a vendéglősök és kávések hatalma, legyőzhetlen fegyvere a nyilvánosság mezején.

Kérjük tehát régi pártolóinkat, hogy az ujévben is mellettünk legyenek, sőt ismerőseik körében a «Vendéglősök Lapjá»-nak, az ő ügyüknek uj híveket is toborozzanak.

Reménykedve fordulunk azokhoz is, kik eddig közönnyel mellőzték lapunkat, mert az eseményekből megérthették, hogy csak vállvetve segithetünk bajainkon, az együttes munkálásnak pedig a «Vendéglősök Lapja» képezi a terét és eszközét.

Lapunk előfizetési ára egész évre 12 korona, félévre 6 korona, negyedévre 3 kor. Előfizetések a «Vendéglősök Lapja» kiadóhivatalának Budapest VII, Akácfa-utcza 7. sz. alá küldendők. Kartársi üdvözlettel: A szerkesztőség és kiadóhivatal.

*A szerkesztőség és kiadóhivatal.*

## Társas reggeli:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelijeiket a következő helyeken tartják meg:

Deczember 21-én: *Pelzmann Ferencz* „Pannonia“ szálloda éttermében.

Deczember 27-ikán Kommer Ferencz éttermében „Vadász-kürt“ szálloda.

—

### „Jó barátok“ összejövetelei.

1907. Január hó 2-án Doktor László ur vendéglőjében VIII., Tavaszmező-utcza 7.

1907. Január hó 9-én Kriszt Sándor ur vendéglőjében VII., Dembinszky-utcza 52.

# KÜLÖNFÉLÉK.

**Eljegyzés.** *Kredits* Lőrincz, az Erzsébetvárosi-kaszinó főpinczére, eljegyezte *Purgácz* Éva kisasszonyt Nagy-Terennéből. Esküvőjök jövő hónap 18-ikán, Bia-Torbányon lesz megtartva. A tiszta szerelemből kötendő frigyhez Isten áldását kérjük.

**Vendéglő átvételek.** Budapesten a Rádai-utcza 23. szám alatt levő vendéglőt *Mezey* András barátunk örkényi bortermelő vette át. *Mezey* András és kedves neje előzékenységükkel, jó konyhájuk és jó boraikkal maris nagy népszerüséget vivtak ki a Ferenczvárosi előkelő polgárok között. Sok szerencsét kivánunk uj üzletükhez. — *Bitskey* Ernő fővárosi szaktársunk átvette a Népszinház-utcza 31. szám alatt levő Ónegyi-féle vendeglőt *Szalkay* Róberttől. *Bitskey* jó konyhát és kitünő italokat tart, megérdemli a közönség pártfogását. — *Papp* József szaktársunk Budapesten a Szondy-utcza 22. szám alatt levő vendéglőt vette át. Üdvözöljük. — *Siposs* Ferencz fővárosi vendéglős átvette a Dohány-utcza 14. szám alatt levő vendéglőt *Leidenberger* Rezsőtől, ki üzletét a budai hirneves „olasz nő“-hez czimzett helyiségbe tette át. — *Falussy* István szaktársunk a Boráros-tér 1. szám alatt levő palotában uj vendéglőt nyitott. — *Aubeck* Gyula a keleti pályaudvari étterem régi kedvelt pinczére a gyár-utcza 44. sz. alatt l vő vendéglőt vette át. Kezelése alatt az üzleti forgalom napról-napra lendül.

**Halálozások.** Breitner József fővárosi vendéglős életének 48-ik évében elhunyt. Temetése mult hónap 26-ikán nagy részvét mellett ment végbe. — Wehrmann Béla fővárosi vendéglőst és kedves nejét sulyos csapás érte 5 éves kis fiugyermekük elhunytával. A korán elhunyt kis halottat Scholcz Gusztáv ev. püspök megható gyászbeszéddel parentálta el. — Kolb Gusztáv, a «Royal»-szálló derék főpinczére életének 31-ik évében hosszas szenvedés után jobblétre szenderült. Temetése kartársai nagy részvételével e hónap 10-én az ágost. evang. egyház szertartásai mellett ment végbe. Ravatalánál Máté K. lelkész mondott gyászbeszédet. — Hajnal Aladár, a nagykanizsai Szarvasszálloda fiatal főpinczére életének 26-ik évében hosszas betegség után jobb létre szenderült. Temetése Váczon e hó 18-án nagy részvét mellett ment végbe. Végtisztességtételen Budapestről számosan megjelentek, kiknek nevében Kaszás Lajos vendéglős koszorut helyezett a ravatalra. — Asmus József, a budapesti pinczér-egylet egykori elnöke e hónap 16-ikán agyszélhüdés következtében életének 70-ik évében elhunyt. Temetése Rákosszentmihályon nagy részvét mellett ment végbe. Béke poraikra!

**Figyelmeztetés.** Mindazon tisztelt vendéglős szaktársaimat, kik a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata tagjai akarnak lenni s ezideig más ipartársulat kötelékébe tartoztak, tisztelettel figyelmeztetem, hogy ebbeli szives szándékukat nálam (VIII. ker. Baros-utca 117. sz.) mielőbb jelentsék be. Az anyaipartársulattal történt megállapodásunk szerint oly tagok, kik ezideig akár a budai,

**Vásároljunk magyar teakereskedőnél!** Ajánljuk a t. kávés és vendéglős urak figyelmébe a kitünő és **elsőrangu** teakereskedést.
**SCHNITZER MÓR,** Budapest, VI., Váczi-körut 9. (Szerecsen-utcza sarok.) Alapittatott 1850-ben

**Herczeg Testvérek** a ‚Tátra' budai keserűviz vezérképviselete és föraktára
BUDAPEST, V., SZABADSÁG-TER 15. TELEFON 53—66.
**ásványviz nagykereskedő** szöllit legjutányosabb árak és pontos Kiszolgálás mellett mindennemü **hazai** és **külföldi ásványvizeket.**

a korcsmárosok ipartársulata tagjai voltak, beiratási dijat nem fizetnek csupán a tagdijakat tartoznak fizetni negyedévi részletekben. A „korcsmárosok ipartársulatá"-ból kilépni óhajtó kartársaimat pedig figyelmeztetem, hogy kilépési szándékukat még e hónap végéig okvetlenül bejelentsék, mert alapszabályaik szerint ha valaki december végéig be nem jelenti, ugy tagsági kötelezettsége a jövő évre is kiterjed.

Tisztelettel: *Steiner* Pál, vendéglős.

**Uj tagok.** A „Jó barátok" társasága révén budapesti vendéglős ipartársulatunkba ujabban a következő kartársaink leptek be: *Winkler* Jósef, X., Százados-ut 54. sz. — *Hecker* Lajos, VIII., Baross-utca 100 sz. — *Kopfenstein* József, VIII., Baross-u. 105. — *Aubeck* Gyula, VI., Gyár-u. 44. — *Bakó* Istvän, VIII., Baross-u. 117. — ifj. *Kamarás* Mihály, VII., Bethlen-u. 4. — *Almássy* József, VIII., Baross-u. 92. — *Takáts* Kálmán, VIII., Gólya-u. 26. — *Koffler* Frigyes, VIII., Örömvölgy-u. 34. — *Nesztor* János, VIII., Óriás-u. 8. — *Mezey* András, IX., Ráday-u. 23. — *Friesz* József, VIII., Kender-u. 4. — *Falussy* István, IX., Boráros-tér 1, szám. — Éljenek!

**Szakácsok közgyülése.** A «*Magyar Szakácsok Köre*" 1906. évi deczember hó 29-én délután 3½ órakor, az „*Angol királynő*" szálloda (IV., Deák Ferenc-utca 1.) I. emeleti nagytermében tartja *III. rendes közgyülését.*

**Kávéház átvétel.** Győrött a „Hungária" kávéházat *Aczél* Miksa vette át *Kuster* Gézától.

**Törtely Kornél**
bornagytermelő
**— Kis-Kun-Majsán. —**
Ajánlom saját termésü **fajboraimat,** mely palaczkozásra is alkalmas. Ugymint: rizling, zöldszilváni, kadarka, kövidinka, mézes és mustos fehér, ezerjó és muskatály fajok. Saját főzésü **törköly és szilvapálinka** is kapható. Ugyancsak nagymennyiségü szőlővessző is van **eladó.**

**Csillaghegyi forrásviz**
**szénsavval telitett kitünő üditöviz.**
Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**
Telep: **Csillaghegy,** (Békásmegyer.)
Fővárosi iroda és raktár:
**III., Lukács-utcza 2.**
Telefon 79—78. Telefon 79—78.
**Tulajdonos:**
**CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.**

# NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás
**Salvator** kitünő sikerrel használtatik
vese-, húgyhólyag- és **köszvénybántalmak** ellen, **húgydara** és **vizeleti nehézségeknél, a czukros húgyárnál,** továbbá a **légző** és **emésztési** szervek **hurutainál.**
**Húgyhajtó hatású!**
**Vasmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!**
*Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.*

**VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER" BORHOZ LEGJOBB!**

**Nyilatkozat.**

A Kristályforrás ásványvizet magas szénsavtartalma miatt nemcsak diätikai czélból ajánlom, hanem szerves anyagoktól való mentessége folytán maláriánál is — mely mint nálunk a Szávavidéken ugyszólván állandóan uralkodik — mint prodhlatikus szert rendelem.

**Dr. Kun Sámuel**
kerületi betegs. pénztári órvos Brod S/a.

**Balaton-Fonyódon**
árnyas erdőben 1400 öl területen épült
**— „Lajosiak" nevü szálló —**
21 szoba és 12 mellékhelyiséggel **eladó,** esetleg egy vagy több évre
**vendéglős uraknak bérbeadó.**
— Bővebbet e lap kiadóhivatala ad. —

**RUND GYULA**
**billiárdposztó-gyártása**
**BIELITZ, Osztr.-Szilézia.**
Ajánlja a **t. kávés uraknak** mindenféle fajta billiárd-posztóit és billiárdkamgarnjait **a legolcsóbb angróárakban.** Mintát kivánatra ingyen és bérmentve küldök.

# Nyilatkozat.

**Schmidthauer** Lajos komáromi gyógyszerész egyes napilapokban **Palotay** urakkal felmerült konfliktusából kifolyolag nyilatkozatot tesz közzé, melyből kitetszik az ő **rettenetes haragja** afeletti elkeseredésében, hogy **üzleti tervei** nem sikerültek. Nagy haragjában **gyanusit.** Reám **régebb idő óta** neheztel. **Legelőször 1903-ban sértettem meg,** amikor Kócs községnél felgyült **több évi adótartozásait** kötelességemhez hiven erélyesen be akartam hajtani és e ezélból **végrehajtást** vezettem ellene. Ezen hátrálékok behajtása miatt **a községi biró** többedmagával megjelent Schmidthauernek keserüviz-telepén és a kutakat fedő bódékat lefoglalván, zár alá vette; e közben tapasztalta, hogy Schmidthauernek **radió-aktiv** keserüvizes kutja nem éppen a legtisztábban kezeltetik, amiből **közegészség elleni kihágás ügye is származott.** Az exlex alatt, amikor tudvalevőleg az **adóbehajtás** szünetelt, ugylátszik kibékült velem és mik Palotáy urak Kócson birtokot vásároltak, hogy ott sósfürdőt és ipartelepet létesitsenek. Schmidthauer **fia utján** kezdett szintén Kócson földekre **foglalókat adatni és engem bizott meg a szerződések aláirásával. A birtokviszonyok** miatt azonban a szerződéseket **teljes** és a **tulajdonjog bekebelezésére alkalmas** joghatályylyal még akkor nem állithattam ki, mert a **gyógyszerész ur** a kisbirtokosok közös birtokából kihasitandó **egyes darabkákat** akart csak megvenni és igy előbb a közös birtokok **megosztása** iránt kellett volna intézkedni, továbbá, mert közben hónapok multak és Schmidthauer egyáltalában nem jött, hogy a szerződéseket **aláirja.** E közben Palotay urak az **összes tulajdonosoktól** az **osztatlan birtoktesteket egészben megvásárolván,** tulajdonjogukat bekebeleztették. Azt hiszem, községem kisbirtokosai ezáltal jól jártak, mert Schmidthauer csak nagyon olcsón szándékozott tőluk területeket szerezni és azon hasonlithatatlanul magasabb vételárból folyó haszon, melyet Palotay urak ezen földekért fizettek, nem Schmidthauernek, hanem nekik a **szegényebb sorsu kisbirtokosoknak, a föld ősi tulajdonosainak** jutott. Miután a kócsi kisbirtokosok utolsó fillérig visszaküldötték Schmidthauernek foglalóit, ennélfogva ő megkárositva nincsen. A remélt **haszontól** persze elesett. Ha az Schmidthauernek ismét bosszuságot okoz, bizony Isten magának köszönheti.

Kócs, 1906. deczember 2-án.

**Giczey Sándor,**
**közs. jegyző.**

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!
**Wein Károly és Társai**
**vászon- és asztalnemü-gyárosok.**
Budapesti főraktára:
**IV., Koronaherczeg-utcza 8.**
**(Haris-bazár épület.)**
Ajánljuk hirneves szepességi
**vászon, asztalnemü, törülköző,**
**török-, csemegekendő**
és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemü berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.
Minden darab gyárainkból származó árút ezen védjegygyel látjuk el.
VALÓDI SZEPESSÉGI LEGJOBB ECHT ZIPSER

**Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet**
**BUDAPEST, VII. ker., Baross-tér 18.**
**Tudatjuk** ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik,** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.
Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

# Felhivás
## a szaktársakhoz!

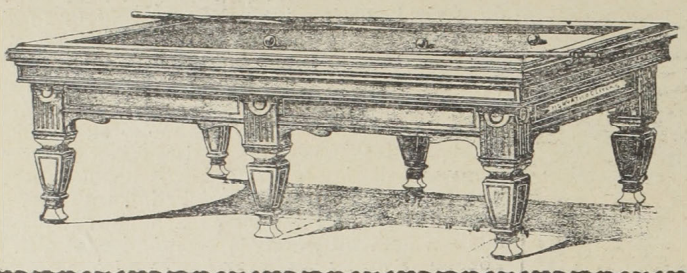
## Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

**Itt az idő,** hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

**PINCZÉR SZAKTÁRSAK!** Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali** és **borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

**mohai Ágnes-forrás** **I-sö rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglösök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI AGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

**Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a **„TULIPÁNKERT“** dicső szolgálatába mindannyian.



# HORVÁTH és CSILLAG

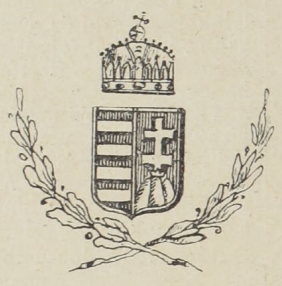
**BUDAPEST,** VI., Király-utca 19. sz.

## Mű-tekeasztal és dákó gyára.

Káveház berendezések s egyéb diszmü asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legjutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás. **TELEFON 95—3i.**

Magy. kir. törv. bejegyzett czég

Árjegyzéket és bővebb értesitések bérmentesen.



# „Gyártelep“
## Sörfőzde-Részv.-Társ.
## Temesvárott

*hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje, tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló*

**dupla korona sörét**

*azonkivül kitünő minőségü márczi-usi, udvari, dupla márcziusi, bajor, bak stb. sörét.*

*Árjegyzékkel szivesen szolgál fenti vállalat.*

**Budapesti főraktár: VII., Peterdy-utcza 13.**

## Friss- és déligyümölcs eladás.

Csemegealma, válogatott egészségcs szép nagy példányokat Törökbálint, Calvil, Ananaszranett, Canadaranetta, Muskotályranett, Aranyranett, Balul, Bőr, Ponyika és Szercsik fajokból vegyesen ötkilós ostakosarral 4 korona, tizkilós kosárral 7 korona, huszonötkilós ládával 16 korona, övenkilós ládával 30 korona, százkilós ládával 56 koronáért. Limonceli czitromalmát ötkilóssal 4.50 korona, Compotalma, nemesfaju csemegealmákból középnagyságu példányok tizkilós postakosárral 3.60 kor. Rétesalma nagyobb példányok tizkilós kosárral 3.80 korona. Masánszky-alma elsőrendü tizkilós kosárral 6 korona. — **Vajonczkörtéket** Dill, Dechant, German, Amoretten, Spadont és Spinacarpi legnemesebb fajokból ötkilós postakosárral 6 koronáért, tizkilóssal 11 koronáért. — Szagos császárkörte ötkilóssal 5, tizkilóssal 9 K. Lasponyát 3 K. Téliszőlő, gar. száraz, ötkilóssal 6 K. Csemegeszőlőt, rendkivüli szép Chasslát 8 K.-ért, Asztali-dió óriásszemü, papirhéju 4.50 K. Czitrom, aranysárga, válogatott 2 korona. Naranes messiniai 2.50 korona. Naranes, mandarin 4.50 korona. Maroni, óriásszemü, római, ötkilóssal 2.20 korona, huszonötkiló 8 korona. Idei erdelyi fehérbélü vékonyhaju nagyszemü dió, métermázsánként 50 korona, huszonötkilőnkint 13 korona, tizkilós kosárral 6 korona. Dió, idei erdélyi, másodrendü, métermázsánként 42 korona. Karfiol eredeti nagy kosárral, 18 szép rózsával 4.50 korona, egy ötkilós postakosárral 2.40 korona. Malagaszőlő Extra-Royaux kilója 2·50 korona. Datolya, legfinomabb franczia Berber 80 dekás kartonnal 2.50 korona. Héjas mandula különleges, nagy kilója 2.80 korona. Czukrozott gyümölcs, legfinomabb, vegyes egy kilós ládikával 2.80 korona. Szultánfüge egy kilós kartonnal 1.20 korona. Brünella dupla kilója 2 korona, Mogyoró, feltörött elsőrendü levantai kilója 1.90 korona. Amerikai Páradió kilója 2 korona. Szilva, boszniai etüvált magtalan 12 és fél kilós ládával kilója 0.70 korona szállit dijmentes csomagolással, utánvéttel

**BUSETTO MALVINA** déli- és friss gyümölcskereskedő

**Budapest, Szarka-utcza 4. sz.**

Minden gyümölcspéldány selyempapirba göngyölgetve, és fagyapot közé lesz csomagolva fagy ellen

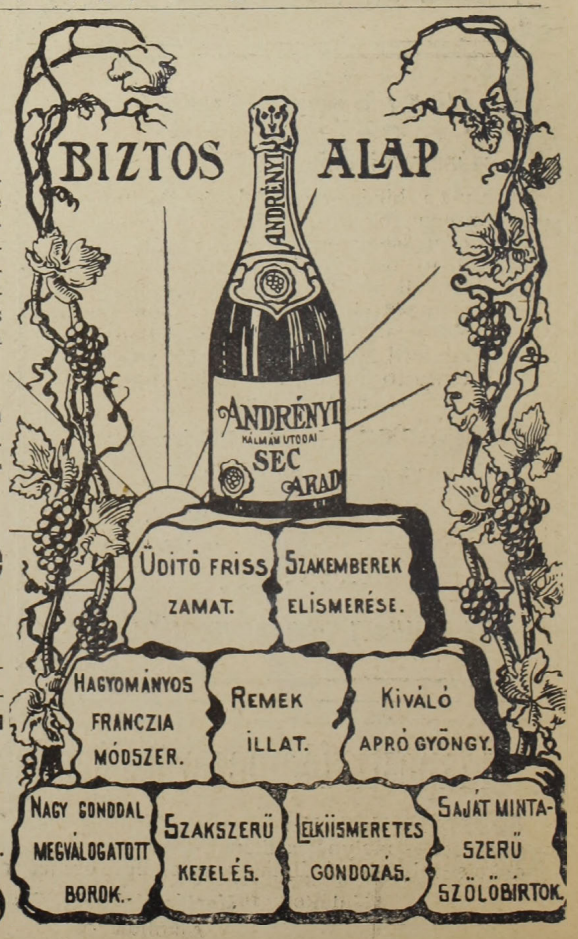
## Vendéglős

(keresztény) **kerestetik uj-évre** Alsó-Vereczkére (Beregmegye), mely járási központ, sok hivatallal, kilátással sok állandó kosztosra. Mészáros és hentes üzletet is folytathat. Uri kaszinó a vendéglőben.

Tudakozódhatni:

**Weisz Náthán**

**tulajdonosnál Alsóvereczkén.**




## Nagy borpincze

### Ujpesten

a Lőrincz-utczában, közel a vasutak- és hajóállomáshoz **azonnal** kiadó. — Bővebbet

**Banyák György**

kádármesternél

**Ujpest, Lőrincz-u. 48.**

## Algyógyfürdő

klimatikus gyógyfürdő kezelősége több évre 2000 korona óvadékkal

**vendéglőst keres**

étterméhez és kávéházához az evőeszközök, u. m. kés, villa, kanál és abrosz kivételével **minden szükségessel felszerelve van.**

A vendéglős megállapodás szerint haszonbért fizet, mely esetben a konyha, kávéházi jövedelmek kizárólagosan vendéglősé, mig tulajdonos esetleges megállapodás szerint a személyzet ellátásáért vendéglősnek fizet — vagy a vondéglős haszonbért egyáltalán nem fizet, mely esetben a konyha után járó haszon teljesen, mig az italok eladási árából vendéglősé 15 százalék.

Ennek fejében köteles a fürdő személyzetét megfelelően élelemmel ellátni, a személyzet 18—18 emberből áll.

A fürdő esetleg egy megfelelő tőkével rendelkező jó vendéglősnek, teljesen az összes jövedelmezőségekkel haszonbérbe adó.

A telep áll 5 külön villában elhelyezett, a mai kor igényeinek megfelelően, 45 butorozott szobából, emeletes vendéglő, 7 tükörfürdő, uszoda 40 kabinnal, 2—2 iszap- és lápfürdő, megfelelő pince, jégverem és gazdasági épületekből, a gyógy- és zenedijak, mit minden fürdővendégnek fizetnie kell.

Hogy e fürdőnek mily nagy jövője van, bizonyitja az, hogy hogy az állami vasgyárak részére 100 ágyas szanatórium épül jelenleg. — Bővebb felvilágositással szolgál:

FRIED ESKELES, ALGYÓGY.

## Magyarádi bor.

Óbor literje 38 fil.
Ujbor literje 33 fil.

**A szállitást 50 litertől felfelé** az Ujszentannai állomásra szállitva, utánvéttel eszközlöm. **Hordókat 30 napon belül franco visszaveszek.**
Árjegyzék ingyen. — Tisztelettel

**IFJ. ADELMANN FERENCZ** szőlőbirtokos Uj-Szent-Anna (Aradm.)

## Egyetemi hallgató

tanitana gymnáziumi, elemi vagy polgári iskolai tanulót vendéglői kosztért vagy szállodai lkásért.

Czime:

**Szőnyi Ferencz,**
**Budapest,**
**IX., Tompa-u. 13, II. 29.**

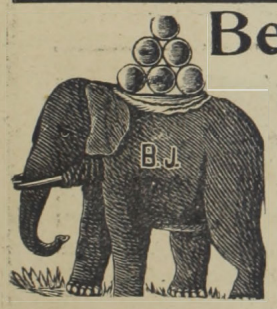
MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
SAVANYÚ-KÚT

## A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.

**Vendéglői, kávéházi berendezések**, karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények**, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban** a **legolcsóbb árakon.**

**GLÜCK MÁRTON-nál**
**BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.**
**(Saját házában).** Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom **nagy raktáromat** mindenféle **vendéglői, kávéházi** és **szállodai fehérnemüekben.**




## Beitz János

müesztergályos, dákó- és billiárdgolyó készitő, kávéházi eszközök raktára és javitómühelye

**BUDAPEST,**
**VII., Akáczfa-u. 52.**
**TELEFON 81—30.**

**Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.**

Karambol és fordító **billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok,** székek tükrök és **kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok** és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).**

SIPULUSZ LAPJA
**KakasMárton**

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

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

**Iparsó** fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

**A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége**
**BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.**

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

## "RAPID"

**borderitő-por**

Főelárusitó helye:

**WATTERICH A.-nál**

**Budapest, VII., Dohány-utca 5.**

## Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

**Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.**

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

diaetetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fiókuzletek a város minden részében

**A valódi RIESSNER-féle**

## folytonégő kályhák

**szabadalmazott biztonsági szabályozóval a jelenkor legelegánsabb és legjobb kályhái.**

A kályha **egyszeri betüzeléssel az egész télen keresztül ég**, miáltal a mindennapi begyujtással járó költség és fáradtság meg lesz takaritva. Látható tüz. Állandóan egyforma meleg, különösen a szoba alsó rétegeiben. — **Nagy tüzelőanyag megtakaritás, miáltal a kályha értéke már az első télen visszatérül.**

Hasonló szerkezetü és szabályozóval ellátott folytonégő **cserépkályha betétek** a legjobbak a világon.

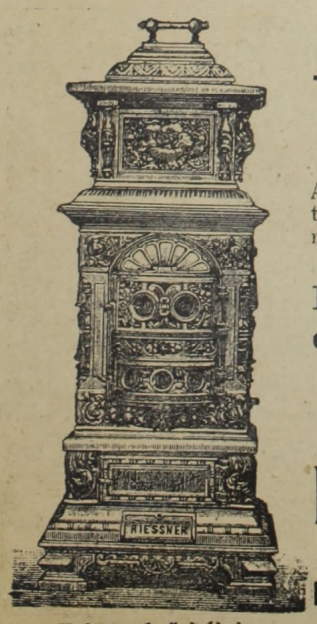
**Ábrával ellátott árjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.**

Raktár és egyedüli elárusitás:

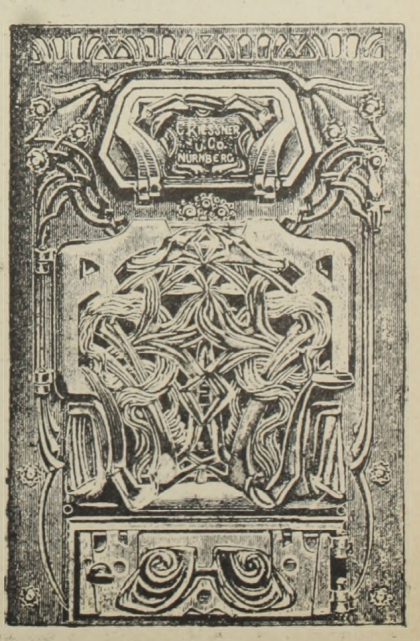
## RINGEISEN TESTVÉREK

**czégnél**

**BUDAPEST, V. KER., HOLD-UTCZA 21. SZ.**



Folytonégő kályha.



Cserép kályha betét.

„ILONA" ARTÉZI VIZ




Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET

**Budapest VI., Teréz-körút 40-42.**

(Az intézet saját házában)

**Alapittatott 1863. évben**

**Első magyar részv. serfőzde**

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

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

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

**Seifert Henrik és Fia**

**cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

**Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.**

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

**Idei oportó siller eladó.**

**Hagymássy Károly** bortermelőnél **Pakson.** Hektoja fejtve, **vasuthoz szállitva s a hordó kölcsönadásával literje**

**34 fillér.**

A bor jóságáról eladó szavatol.

**Sajt nagykereskedés.**

**JUNG PÉTER** sajt-, vaj- és csemegeáru nagykereskedése.

TELEFON 785 **BUDAPEST** TELEFON 785

Főüzlet: **IV., Vámház-körut 12. sz.**
Fiókuzlet: **VII., Garay-tér 5. szám.**

Mindenféle bel- és külföldi **sajtok, hal- és husnemüek. Hal-, hus-, szárnyas-, főzelék-, turista- és vadász stb. konzervek.** Mustár, halikra, déligyümölcs és mindennemü csemegék, tea és likörök. Magyar és franczia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

**Vidéki fogadós, vendéglős és kávés uraknak levél vagy sürgönyrendeletére mindenkor a legmegfelelőbb czikkek gyorsan és pontosan szállittatnak.** Árjegyzék kivánatra ingyen.

**KRISTÁLY**

természetes hydrocarbonatos **ásványvizforrás,** mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás **asztali ital.** Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — **St. Louis 1904: Grand Prix.**

**NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL** gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa **hálószobák.**

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — **2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 180 forint.** Diszesebb kivitelben fényezve **180 forint.** Városi mintaraktár: **SZŐTS SIMON** czégnél, Kossuth Lajos-utcza 15

**Baldóczi-ásványviz.**

**BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS**

**a világ legjobb ásványvize.**

A bécsi és londoni kiállitáson **aranyéremmel** és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „

Főelárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

**Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.**

Baldóczi-ásványviz. Baldóczi-ásványviz.

**Baldóczi-ásványviz.**

**Budapestnek a legnagyobb szenzácziója!**

**ezidőszerint**

**TAKÁCS FERENCZ**

**óriási üveg-, porczelián- és zománcz-edény központi áruháza**

**BUDAPEST, Baross-tér 4,** (Kerepesi-ut sarkán) **és Andrássy-ut 74.**

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és pazar választéka, valamint **csodás olcsó** árai mellett az érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló nagyközönséget, ne mulassza el semmi szin alatt **bámulatos áruházamat** megtekinteni.

**Dupla erős tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.**
**Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.**
**Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.**

**!Pinczérek figyelmébe!**

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldal-zsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Árak 3.50-től 5 frtig.**

**MOLNÁR VILMOS keztyü- és sérvkötőgyárosnál**

**Budapest, VII., Károly-körut 28. sz.** (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

**Egyesült czeglédi szőllősgazdák boreladási társasága Czegléd.**

Egyenlősiti és bepinczézi és áruba bocsátja a **termelők tisztán kezelt** legkitünőbb **borait.** Nyilvántartja és közvetiti ezentul az **egyes termelők magán pinczéiben sajátkezüleg gondozott** boraikat is.

Különösen előnyös szövetkezeteknek és vendéglősöknek a nálunk való bevásárlás, mert **egész éven át egyforma** és akármilyen nagy tömegben **folyton egy és ugyanazon bort** kaphatják. Ezuttal áruba bocsátjuk a legkitünőbb siller szinü **„Kadarka"** és zöldesfehér **„Ezerjó", „Rizling"** stb. fajokat is, melyek **több waggon** vételénél **igen mérsékelt árban** kaphatók.

Levél- vagy sürgönyczim:

**Egyesült szőlősgazdák társasága Czegléd**

# HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

# GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

## KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

## HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

**Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.**

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

**szénsavat**

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

# Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

## EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

## Gróf Esterházy Ferencz

uradalmi pezsgőgyára

## TATA.

## LAKODALMAS

(SEC)

## ÁLDOMÁS

(DEMI SEC)

## BILLIKOM

(EXTRA DRY)


# Pályázat

## a kecskeméti Iparos Otthon vendéglőjének bérletére.

Kecskemét tk. (60,000 lakosu) városban a gyümölcspiaczul szolgáló egyik főtéren az 1906. év folyamán egy körülbelül 200,000 koronába kerülő **„Iparos Otthon“** födél alá hozatott és a jövő **1907. év julius l-ére teljesen elkészül.**

Ezen a palotában az Iparegyesület (Iparos-Casino) és az Általános Ipartestülte, Iparos ifjusági Önképző egyesület (összesen 1500 taggal) foglalnak majd helyet.

Lesz még benne egy **nyilvános kávéházzal, sörcsarnokkal, szállodával kapcsolatos vendéglői helyiség nyári kerttel, vendéglős lakással** és ezeken kivül egy a városban eddig nélkülözött igen nagy terem, mely különböző mulatságok és összejövetelek czéljaira fog szolgálni.

Ezen igen nagyforgalmunak igérkező üzleti helyiségek együttes **6 évre szóló bérletére** berendezéssel vagy anélkül ezennel pályázat hirdettetik.

**A bérlet kezdete 1907. augusztus l.**

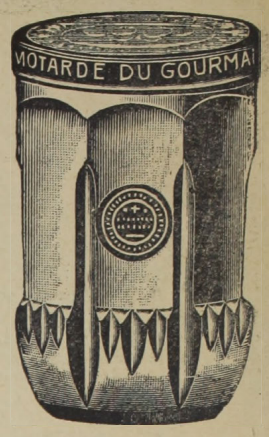
A pályázatok **1907. január 20-án délelőtt 12 óráig a kecskeméti Ipartestülethez nyujtandók be,** hol a bérletre vonatkozólag bővebb értesités nyerhető.

Kecskemét, 1906. deczember 16-án.

**Pataky Imre**
iparisколai igazgató, mint az Iparegyesület elnöke.

**BELATINY PEZSGŐ** PÁRIS 1900 ARANY ÉREM

# MUSTÁR




(eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü
**paradicsom**
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:
**MOCZNIK L.**
conservgyárában
**Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. sz.**
A budapesti elsörendü vendéglősök szállitoja.

**KULCSÁR SÁNDOR**
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA 11.
AJÁNL: világitó testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.
TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott
**dupla malátasör** Szent István védjegygyel
**a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye**
**a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.**
Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** Budapest
Városi iroda: VIII., József-utcza 36.
és kamarai szállitó. **SERFŐZDÉJE** Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta tősör tőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Páratlan irodalmi esemény az
# ÜSTÖKÖS
hazánk legjobb és legelterjedtebb illusztrált élczlapja ujévkor **50. évfolyamába lép.**
(Alapit. 1857. Jókai Mór). Ez álkalommal lapunk előfizetőink abban a **rendkivüli kedvezményben,** hogy az Üstököst az Urambátyám társadalmi élczlap melléklettel együtt kedvezményes áron és pedig
1/4 évre 3 korona helyett
1/4 évre ... ... 2 koronáért
1/2 évre ... ... 4 koronáért
Minden uj előfizető azonnal dijtalanul megkapja az Üstökös 50 éves jubileumi számát (60 oldalra terjed).
Utalványok csakis is igy czimzendők: **ÜSTÖKÖS-BUDAPEST.**
(A szelvény hátára egy czimszalag ragasztandó.)

# Uj gyógymód!
**Rheumában stb.** szenvedőknek sok év óta kipróbált, **orvosilag elismert,** külföldön is szabadalmazott magyar találmányu
**hygienikus egészségi czipőimet ajánlom.**
Ezen czipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felülmulhatatlan módon biztositja a lábnak egyenes, természetes melegét, a **rheumás betegséget helyreállitja,** az egészséges szervezetet pedig meghüléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A czipő ruganyos, könnyü, elegáns formáju és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyit, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhitő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készitője a feltaláló:
**RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.**
Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi czipői megfelelnek mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — **Dr. Löffler Emil,** 40 év óta müködöm Budapesten, VI., Uj-utcza 19. szám.
**Igen tisztelt Rytkó ur!** Részemre készitett egy pár czipővel teljes megelégedésemet érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállitás tekintetében. B. czégét mindenütt ajáulani fogom. Teljes tisztelettel med. dr. **Róth Henrik,** Hársfa-fürdő, Bereg megye.

# A Budapesti légszeszgyárak
felszerelési irodái
IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám
VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám
állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.
**BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.**
Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

# Gärtner Ágoston
**elektrotechnikai czikkek raktára**
Budapest, V., Wurm-utcza 3. sz.
Telefon: 95—33.
Izzólámpák „Nerst"-féle lámpák, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **ezönnetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

Minden szőlőbirtokosnak elengedhetetlen olvasmánya a

# BORÁSZATI LAPOK

Magyarország leggazdagabb tartalmu és legolcsóbb szőlészeti és borászati szaklapja.

Minden szakkérdésre kimerítő választ ad.

Minden szőlészeti és borászati ujdonságra felhivja a figyelmet.

Kitartásával küzd a szőlőmívelők anyagi érdekeiért.

Évenkint több diszes mellékletet ad.

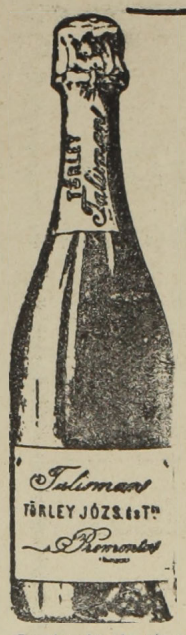
Két hetenkint melléklet képen „Gazdasági Tanácsadó“ czimmel oly lapot ad ki, mely a mezőgazdaság minden ágával foglalkozik.

A „Borászati Lapok“-ból, mely a „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületé“-nek hivatalos közlönye, minden érdeklődőnek 3 héten át küld dijmentesen mutatvány számot annak kiadóhivatala

**BUDAPEST, IX., ÜLLŐI-UT 25. SZ.**

Előfizetési ára évenkint 12 K, félévenkint 6 K, negyedévenkint 3 K.






SEC SEC

**TALISMAN**

**TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA**

**PROMONTOR**

(BUDAPEST).



# BORHEGYI F.

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.



Az

## „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállitók

**KOLOZSVÁROT.**

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü

**fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.



TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

## PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

**BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt**

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó czikkek. Állandóan nagy raktár.

**ROBICSEK ADOLF**

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



## Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással részletfizetésre is kaphatók.



Magántanulásra legalkalmasabb Kuliffay czimbalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. Hegedü, fuvola, tárogató, grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

Mindennemü javitások elfogadtatnak.

Képes árjegyzék ingyen.

**Horváth István** műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója.

BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.

Gyár: Budapest, I., Kelenföld. (Saját ház.)



Alapittatott 1834-ben.

# Andrényi Kálmán utódai

**Aradon.**

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak** alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek

A világhirü franczia

# DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

**magyarországi főlerakata**

Brázay Kálmán




Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

## Brázay Kálmánnál

**Muzeum-körut 23.**

Alapittatott: 1880. | Telefon 59—06. Sürgönycim: Bienol Budapest | Alapittatott: 1880.

**Nélkülözhetetlen Hungária-étzsir** minden vendégőben, szállodában, intézetekben, stb. stb. teljesen potolja a legfinomabb disznózsirt.

**Bien-féle Margarin-vaj** teljesen megfelel a finom teavajnak.

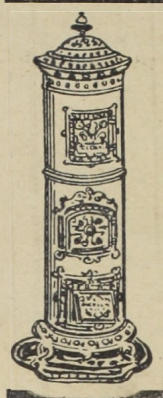
**„Bienol" kokusz-zsir** friss kókuszdióból készült valódi növényzsir.

**Legelső ki üntetések. Nagy kiadósság és tartósság.**

A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodaiban, intézetekben és kórházakban állandó alkalmazásban. — **Próbaképpen rendeljünk egy postacsomagot.**

**BIEN SÁMUEL** tápszermüvek BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.



## Nagy kályhák kávéházak és vendéglők részére

patent Krén-kályha raktáron, ugyszintén **konyhaedények, husvágógepek** elismert a legjobb minőségben. Továbbá szállit zománcz **czimtáblákat** minden nagyságban és mükivitelben a legolcsóbb árak mellett. — Használt edény becseréltetik.

## Sávely József

**BUDAPEST, VII., Kerepesi-ut 72.**

Minden időben **legjobb minőségü**

**borokat**

szállit hordókban és palaczkokban

## Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

**Környékbeli telefon-szám: 8.**

Vendéglősök figyelmébe!

**KRAMER ÁRMIN ÉS FIA**

borügynökök ajánlkoznak a t. vendéglős és szállodas uraknak

**Szekszárdon és vidékén borbevásárlásra mérsékelt jutalék ellenében.**

Ingyenesen adunk tudósitást bármely érdeklődőnek a szüreti eredményről, a borok minőségéről és áralakulásról, valamint minden egyéb szükséges tudnivalóról.

**Bevásárlások direkt a termelők pinczéjéből.**

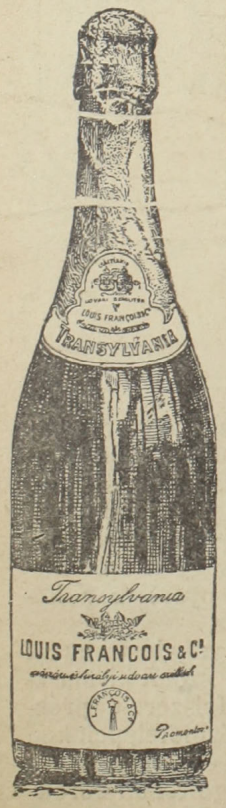
Szt.-margitszigeti

## üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

**Telefon 36—52.**




# Transylvania Sec

## Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

**12 elsőrendü kitüntetés.**

Főraktár:

**BORHEGYI FERENCZ**

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgönyczim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**

L. FRANÇOIS & Co

Védjegy.

**Hors Concours.**

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**

Budapest, V, Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**


„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.