

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

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

„Az első magy. orsz. pinczémesterek és pinczémunkások egylete”, a „Budapesti kavéházi segédek egylete”, a „Sztármár-Németi pinczér-egylet”, a „Székesfejvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet”-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és pinczér-egylet”-nek, a „Székesfejvári vendéglősök, kávéosok és italtermék ipartársulata”-nak, az „Újpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata”-nak és az „Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának”, a „Budapesti főpinczér-évek óvadék letéti társasága mint szövözetet”, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italtermék ipartársulata”-nak, a „Temesvári kávé- és vendéglős ipartársulat”-nak a „Magyar szakácsok köre”, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör”

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 6-án és 20-án.

Előfizetési ár:

Egész évre 12 kor. | Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Évnegyedrre 8 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akácza-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Tavas.

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, míg 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: derű a magyar égen, diadal a vér-áztatta magyar földön.

Örömmel hirdetik mindenek, hogy egy csöppnyi vérünk ontása nélkül sikerült összetörnünk újból, hirtelen kovácsolt igánkat; béke leszen velünk, egyetértés nemzet és fölkennt királya között!

Béke? — Igen, béke! De tudjátok-e, mi a béke? — A béke semmi egyéb, mint a *küzdelem szabadsága*. Az a szabadság, a mely úgy az egyeseknek, mint a tömegeknek tért és módot enged óhajaik, érdekeik érvényesítéséért való harcra s ebből az ellentétes, egymás megsemmisítésére tömri látszó irányzatokból az egész társadalom ismételt és szükségyszerűn előálló harmóniájának megteremtésére.

És ez a béke nemcsak szabadság, hanem kötelesség is; valamint a sza-

badság nem kegy, adomány, hanem az ember elemi joga, úgy, a mint a levegő elengedhetlen föltétele az élhetésnek.

A mikor tehát örvendünk a békének, álnokul megostromolt alkotmányos, ősi szabadságunk diadalának, egyuttal készülnünk kell, adataoznunk izmainkat és lelkünket a küzdelemre.

Igen, újabb, a réginél kitaróbb küzdelemre; mert a mint megnyílnak alkotmányosságunk elzart zsilipjei, mindnyájunknak erősen kell állnunk a rohanó zuhatagban, nehogy ez elsodorjon bennünket, hanem inkább megtermékenyítse vetéseinket.

Különösen nekünk kell ezt tenünk, vendéglősöknek.

Évtizedek óta a megérdemelt sirba szállt párt-kormányok ügyet sem vetettek óhajaikra, jogos követeléseinkre s ha néha szemet vetettek ránk, ennek mindig keserves volt az ára: újabb teher, újabb korda és megaláztatás.

Hogy ez ránk többé be ne következhessék, haladéktalanul, most mindjárt csatarendbe kell állnunk; mert a törvényhozás, a mint hamarosan rendbe hozza megakasztott alkotmányosságunk összekuszált szálait, rögön munkához lát, hogy elvégezze azt a munkát, a mely nemzeti életünk haladásának égető követelményei s a melyek már előkészítve várják a parlamenttől zárókövik le-tételét.

Ilyen, hogy csak a bennünket közvetlenül érintőt említsük, az ipartörvény revíziója.

Oda kell törekednünk, hogy ennél életérdekeink biztosítást nyerjenek, ha nem is véglegesen, hanem úgy, hogy iparunk fejlődésének ne gátul, hanem alapul szolgálhassanak.

Am, hogy ezt elérhessük, nincs időnk a veszteglésre, szervezeten kell mennünk a választások elé s ha arra nem találjuk magunkat elég erősöknek, hogy egy-két hivatott szak-társunkat bejuttassuk az ország há-zába, 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 úgy tehetjük meg, ha megértjük egymást, egységes megállapodásra jutunk, a mit csakis összetartásunk imponáló jelé-vel manifesztálhatunk kétséget kizáró-ron a világ előtt.

Tehát erre szervezkezdjünk! Hllessen meg bennünket az a magasztos tény, hogy a félreértések és ámitások zavarában, ha hosszú és aggodalmas idők után is, a király és a nemzet megint csak egymás szívére talált s az alkotmány diadalmos védőszárnyai alatt immár bizton járnak a szabadság és népboldogítás utjain.

Találjunk mi is egymás szívére, a melyet a közös hivatás, a közös szenvedések s a közös szebb jövő reménye akaratlanul ugyis összeláncoztak.

Föl a szivekkel! félre a kishitűséggel és a szükkeblüliséggel!

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemű élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállít a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherceg ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállítója.

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 felszerelésnek. Árjegyzékek, költség. díjmentesen. Alapítván év 1880.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül! Paprika király!

Kovács Sándornál Mokrin.

Tessék nálam próbá-
rendeltetni.

Ha így cselekszünk, nekünk is tavaszunk lesz ez a szép tavasz, a mi szűkebb diadalünnepeink 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 biztosítottan érezhetjük magunkat, hogy a folyó hó 29-én megnyíló 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 hívei s ígéretet tesznek, hogy az egyetemes ipar keretében a mi jogos, évtizedek óta figyelmen kívül hagyott kívánalmaink érvényesülését is támogatni fogják.

Nagy szükségünk van erre most, mert az új országgyűlés nagy alkotásokra, így ipartörvényünk revíziójára van hivatva; ha tehát most nem gondoskodunk arról, hogy a törvényhozók érdekeinket, törekvéseinket megismerjék, ezeken a rokonszenvedtet megnyerjük, úgy egy századra kiható kárát valhatjuk.

Vendéglősök ne feledkezzünk meg magunkról!

Üdvözet a kormánynak!

A kik nemzeti küzdelmünk előharcosai voltak, akikben, mint gyújtóvegyben a nap sugarak, teljességében izzott a néplélek; akik nemzeti feladataink vatesei és kipróbált előmonkásai voltak, nagy megmondolás után ezeket állította az ország kormányrúdjá mellé felséges királyunk bizodalma.

Ma még határa van szabva cselekedeteinknek: az összekuszált rend helyreállítása s a törvényhozás rendes folyamatainak megindítása.

Hogy alkotnak-e nagyot, mindazt, a minek a kivására fogadalmat tettek s életük javát áldozták, ez a nemzetűl függ, a melynek a kormány kinevezésével egyidejűleg elrendelt választások kezébe adják a hatalmat, dönteni sorsa fölött.

Kétségtelennek tartjuk, hogy a kiegyezés lejtőjén 39 esztendőn át való alásimulásunk, a fokozódó anyagi romlás s a legutolsó idők gyászszal és gyalázzal teljes története megtanította ezt a nemzetet arra, hogy mindennél drágább kincsünk a jog, törvény és igazságuralma és ezt csakis erkölcsi emelkedettség, anyagi önállóság s a haza függetlensége biztosíthatják.

A választásoknál tehát csakis a függetlenség zászlaja alatt tömörülhet a nemzet, mert ez a zászló vezérlehet el bennünket a nyomor és szenvedés ingoványából a jólét és szabadság ígért-földre.

Ha ebben a tudatban, ehhez való rendíthetlenséggel áll a nép az urnához, úgy a törvényhozás hatalmas többségre, az egyes-egypárat biztosítja mindannak békés, fokozatos kivívását, amit művelt nemzet, független ország joggal követelhet magának s a mit tőlünk ezer éves intézmények és királyi eskü elidegeníthetlenné tesznek.

Üdvözljük 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 ök, a kiket az akarat, viharokban edzett, seplőtelen mult s lelki fensőbb-ség istenileg praedestinálnak egy új korszakot teremő munkára.

A koszoru, amelyet népiünk lelkesedése a békés munkálkodás főtételeinek visszacszerzéséért nyújt nekik, ne hervadjon el homlokukon soha.

És nem is, ha népiünk most fokozottan érvényesíti hagyományos politikai értelességét s nemcsak bölcsen kívárja a kedvező esélyek okos felhasználását, hanem maga is felhasználja az időt s szorgos kezekkel, lankadatlan akarattal fáradozik a nemzeti érület megszilárdításán s a haladás erymedetlen, szüntelen munkát kívánó mezején.

Consulok, legyetek üdvözölve szebb jövőnkön reményében, a melynek kivívása dicsőségetek, elvesztése ravatolok lesz; tehát, vires, paizszal vagy paizson: számotokra tertium non datur.

És ha paizszal tértek meg nemes harczotok forumáról, legyen gondotok rá, hogy azon a paizson ott lebeghessen a vendéglősök halájának 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 revíziójára vonatkozó javaslatait. A folytatólagos tárgyalásban a szakosztály a következő fontosabb határozatokat hozta, melyeket egyelőre minden kommentár nélkül egyszerűen regisztrálunk:

A szeszest a belföldi forgalomba kerülő bornál megtiltandónak, a külföldre szántnál megengedhetőnek tartja, oly feltétellel, hogy a külföldre kerülő bor szeszezésénél a külföldi bortörvényhez alkalmazkodjanak. A mesterséges édes bor készítését megengedhetőnek nem tartja, mert sokan felhasználnák visszaélésre és pedig úgy, hogy hogy mazsolát tartanának raktáron, a melyet aztán nem csak édesborkészítésre, de más bor édesítésére is felhasználnak. Különbön közgazdasági jelentőséget a szakosztály az édesborkészítésnek nem tulajdonít. (Sic!) A törkölybor készítését csak házi fogyasztásra tartja megengedhetőnek, czukor és szesz használata nélkül. Az így készült ital forgalom tárgya nem lehet, csakis a családnak, cselédeknek és napszamosoknak kielégítésére szolgálhat.

A festőanyag használatát a szakosztály egyáltalában tiltandónak tartja. A házasítást megengedi, de fehér bornak vörös borral való megfestését csakis jelzéssel véli forgalomba hozhatónak. A kenezést általában megengedi. A borvidékek beosztását a jelen formában nem tartja megokoltnak, hanem egészen más alakra kívánja fektetni. Nemkülönbön kimondotta, hogy igazoló kenezser legyen a vevő kívánására a fajta és vidék tekintetében. A külföldi borra vonatkozólag kimondja, hogy annak hazasítása hazai borral nem szabad és hogy a külföldi bor csakis jelzéssel hozható forgalomba. A pezsgőborgyártáshoz csakis természetes bor használható és kívánja, hogy ez a törvényben is kimondassék. Ugyanez áll a győgyborra is. Csakhogy itt a borhoz az orvosilag megengedett anyag hozzáadható. Azonban a külföldről bejövő győgybor eladása csakis a gyökiserleti állomás megfelelő igazolásával engedtessek meg. Végül kimondotta a szakosztály, hogy a gyümölcsborra a bortörvény ne vonatkozzék.

Virágfakadás.

A mi harc volt eddig, munka lesz ezután. Az erőnek ez a feszítése, akár egyik, akár másik alakban, csak küzdelem a létért, a boldogulásért.

Nemzetünk létét hosszú idő óta nagy veszedelem fenyegette, jogaink ezer éves szálfi között megcsillant az irtófejze s már-már borzadtunk a pusztítás rettenetes pillanataitól.

Borulat szállt tavaszi egünkre s hideg szél sívított végig a magyar globuson; ámde éppen ennek a gyilkos szélnek az érintésétől fölzertt alélt szívünk, kicsapott belőle a szabadság-szeretet lángja s ennek a hevítő, ellenére borulatnak, fagnak, mezeink kivirultak s egy pillantásra tulipán-kerté lett az ország.

Ennek a kertnek nem szabad elhervadnia, sőt inkább bujában kell virulnia most, a mikor a király és a nemzet békejobbort nyújtottak s a fejlődés megakasztott munkája hatványozott erővel fog megindulni.

A vihar elvonult egünkről, de a veszedelem még mindig nem enyészett el s újból ráng törhet; tehát gyűjtenünk kell az erőt, hogy a föltámadható veszedelem ne találjon bennünket gyöngén, készületlenül, mint most; hanem érzemmel, sziklazúzó 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 szentlelkűtől megszállt hirtetői és védői voltak a nemzet törekvéseinek, akik ismerik és érzik a nép szíverését s a nemzet erkölcsi és anyagi megverődését tüzték kormányzásuk céljául.

Eppen ezért kell, hogy a nemzeti érület s a hazai ipar védelmének borus napjaink-

„Asbestoid“ SÁTORI, FRANK, VÖLKER

A legszebb és legtartósabb. — Prospektus, minta és árlapok kívánatra ingyen és bérmentve.

ASBESTOID dombormű és épület-diszitmények gyára Budapest, VI., Hungária-körút 72. sz.

Mezeyet és faldiszitéseket, valamint falburkolatokat (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormű kivételben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

F. M. K. E. Szántói savanyúvíz

Noni termék, legkiválóbb természetes szénsavas savanyúvíz.

ban fakadott virága minden keblen, minden szívben pompázzék.

Diszleljen ott ragyogón és gazdagon gyümölcsözöleg, mert nemzeti virágunk, a «Tulipán», követőzökre kötelez:

«1. Tüntető állásfoglalás minden nemzeti eszme, mozgalom és törekvés mellett s minél hathatósabb közreműködés 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 fényűzésnek és nélkülözhető kedvtelésnek mellőzése mindaddig, míg a nemzete szakadt «nyomor és szűkenedés» enyhítésére van szükség, amennyiben ez a magyar kultúrökökének nem árt.

4. Minden nemzeti jelleg és önállóság előmozdítását célzó társadalmi, kulturális vagy gazdasági vállalkozás és kezdeményezés buzdító támogatása.

5. Első sorban saját példánkkal, de egyzersmind minél szélesebb körű agitációval való közreműködés arra, hogy magyar ember lehetőleg minden szükségletét magyar termelőkötől és iparosoktól magyar eredeti cikkekötől szerezze be.»

Ime, ez az 5 pont mindazt tartalmazza, a mitől anyagi jólétünk, függetlenségünk, nemzeti létünk nagysága függ.

A tulipános virágfakadás tehát meg ne szűnjék, hanem himes szőlőgöként vonja be a szívék, lelke mélyét, különösen a vendéglősököt, akik mint iparosok, csakis az egyetemes ipar föllendüléséből várhatják jólétüket.

Dithyramb. A székesfővárosra e hó 8-án, vasárnap, a rég nélkülözött tavaszi verőfény özlönött s ez a polgárokat a periferiákra vonzotta, üde levegőt színi, rügyfakadásban gyönyörködni. A VII. és VIII. kerületből egy társaság — iparosok, írók, művészek és hivatalnokok — Kőbányára rándult s **Roth György** vendéglőjében (X., Martinovics-tér 5.) kapták azt az örömdetes hirt, hogy a király figyelembe vette a nemzet kívánságát s az ellenék vezéreire bízta 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 rázendített a Hymnusra, oly melegséggel és művészettel, hogy az egész társaság felállott s áhitattal énekelte nemzeti imánk örökké szent igéit. Erre lapunk szerkesztője, **Idesz** György, mondott beszédet, sikeres mun-

kát kívánva a nép embereiből alakult kormányának s a nemzet akarát alkotmányosan szentesítő királyi felségnek. Indítványára a társaság 50 aláírással **Göndöcs** István szövegezésében ezt a táviratot küldötte Bécsbe **Kossuth Ferencnek**, a 48-as függetlenségi párt bölcsességével diadalmasdókó vezérének:

«A nemzeti küzdelem jóraterelőjét, Kossuth apánk érdemes fiát, nemzetünk büszkeségét, szívvel-lelélekkel üdvözöljük. Egy kőbányai lelkesült társaság.»

Igazán lelkesült volt ez a társaság s lelkesedése valóságos dithyrambként csapongott visszavivott alkotmányosságunk örömetől. Isten áldd meg a magyart!

Emlék-ünnepély.

Nem mindennapi ünnepet rendezett folyó hó 1-én a Royal szálló személyzete, Török István főpinczer tiszteletére. Ugyanis a nevezett napon volt tizedik évfordulója annak, hogy Török István a Royal alkalmazottainak sorába lépett. Azok, kik vele együtt kezdték meg működésüket a Royal kötelekben, ma már egy sincs, csak Török István az, aki még a mai napig is hűségesen és becsületesen áll azon a helyen, ahova ezeltől 10 évvel lépett be. A Royal igazgatója állt elől jó példával. Bugzón csatlakoztak melléje a Royal összes alkalmazottai s áldozatkészségüknek fényes tanujelét adták azzal, hogy a nap emlékeztetőre gyönyörű 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 nemzetiszíni szalaggal és ugyanilyen színű villamos lámpákkal díszített erre a célra készült «Emléklap» körül gyülekeztek a Royal alkalmazottai s midőn belépett Török István, hangos éljennel fogadták. Majd az ünnepély jelentőségét fejtegetve, szeretettel áthatott hangon mondott beszédet Farkas János, megemlékezvén Török Istvánnak a 10 év alatti munkásságáról s biztosította valamennyiük igaz tiszteletéről és szeretetéről. Az ünnepelt meghatottságában alig tudta köszöni szavait elrebegni, mire ismét lelkes éljenzésben tört ki az ünnepelő közönség. A rendezés körülül főérdem Démusz Gyulát illeti.

Mi már régen ismerjük Török István jó hírnevét. Szaktudása az első közé helyezik őt, elévülhetetlen érdemeket szerzett különösen azzal, hogy tudását megörökítette a «Magyar Vendéglősök Kézikönyvé»-ben s ezzel lehetővé tette, hogy a ta-

pasztalatonok felépült munka alapján az utódok is szakszerű kiképzést nyerhessenek. S csakugyan könyve közkedveltségnek örvend, amennyiben a szakiskola tanulói örömmel iparkodnak elsajátítani 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 alapítványi ösztöndíj kiadásáról volt szó. A múlt évben ugyanis ezt az ösztöndíjat Török István kapta meg s valóban elmondhatjuk, hogy méltóbb embert, ki erre az ösztöndíjra érdemes, alig lehetne találni. Ami az ösztöndíj adományozásának előfeltételét képezi, a szorgalom, a tudás, a józanság, mind egyesítve van Török Istvánban, úgy, hogy e tulajdonságok, már a nevében mintegy megtestesülnek.

Adja a Mindenható, hogy sokáig működhessek még, mindnyájunk meglegedésére és örömére.

Üdvözet Kassának! Örömmel adjuk hírül, hogy «Italmérők szövetezete» czég alatt a kassai italmérők közös árubeszerző szervezetet alapítottak Kassán. Az alakuló közgyűlésen az igazgatóság tagjaitvá választották: Nyulász János dr., Barinkó Ferenc, Estefányi János, Neumann Ignác és Lefkovits Hermann. — Öröndünk, hogy kassai szaktársaink az általunk annyiszor ajánlott helyes szövetezés útjára léptek.

Szívünkötől kívánunk nekik kitartást és sikert s példájuk talájon követőkre országoserte.

Magyar pezsgőgyártás.

A «Sz. és B. L.»-ban olvassuk: A statisztikai adatok tanulsága szerint hazánkban még mindig majdnem felánny pezsgőt hoznak be a vámkülföldről, mint amennyit idehaza gyártanak. Pedig a külföldi pezsgő a magas vmi következtében (kb. 150 K. métermézánsáknit, amiben a palack sulya is benne van), körülbelül kétszer oly drága, mint a hazai.

Ennek egyik oka kétségtelenül az, hogy azok a nagy tökével dolgozó régi champagnei gyárak tényleg nagyon kényesek a bor megválasztásánál, melyet pezsgőkészítésnél 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 forgatóke híján erőlteti a pezsgő mielőbbi forgalombahozatálát.

Perse hozzájárul ehhez a magyar anti-chauvinizmus, — főleg luxustárgyakban —

SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

Budapest, VIII., Gólya-utca 36/a saját ház. — Telefon 60—38.

Elvállal Asphaltrozást minden alakban. — Pacement tetőzéseket. — Nedves falak szárazzá tételét asphalt anyaggal. Rövid időn belül több mint 1000 lakást mentetem meg a penész és nedvességtől ezen vállalattal. — Talajviz ellen elszigeteléseket, vízhatlan asphalt-lemez és asphaltrozással. — «Universal» kautschuk asphalt-lemezeket új épületekhez készíték mérték után. — Ávult zindelytetők átvetését asphalt fedellemezekkel minden színben.

Végül szabadalmazott sertéstávóval és jelző kerék és ezekhez való festékeket minden színben. — Ugyszintén javításokat vállal és szakmában.

Budapestben még a víz is drága.

Uj!

Sikerült egy vizelde szagtalanító olajat feltalálnom, amelyvel bárki bármily nagysága és forgalmu vizeldét potom áron fertőtleníthet és szagtalaníthat, úgy, hogy vízvezetékére egyáltalában szükség nincs. Egy 25 kilogr. kanna ára 15 kor., mely mennyiség 2 évre elegendő. — Kivántra bérmentesen hához küldöm, esetleg személyesen is megjelnek.

TELEFON 60—38.

Tisztelettel **SCHLEISZ GYÖRGY BELA** Budapest, VIII., Gólya-utca 36/a saját ház.

Uj!

tekerosekben, asphaltlemez és ezekhez való ciznezett szögek és falecek, carbolinum, carbolinum festékek, kátrány-festékek minden színben, Biéh-olaj, kautschuk-asphalt burkoláshoz, bitomen, carbol és clozet-olaj stb.

Zindely és más tetők kátrány-festékkel való mázolását bármily színben. — Elvállal továbbá e szakmába való bármily munkálatokat pontos kivitelben a legrovidebb idő alatt. — Raktáron tart és szállít következő anyagokat u. m.: Asphalt, kátrány, kátránylemez

melynek a külföldi portéka, ha mindjárt drágább is, vagy éppen azért mindig becsesebb.

Pedig a pezsgógyártás egyik legjövendelméből fő foglalkozás, ha a töke mellett a megfelelő szakismeret is megvan s így nem lehet csodálni, ha újabb időben gombamódra szaporodnak egy a privát, mint a részvénytársasági pezsgógyárak.

Ezen új hazai alapítók közt mint kuriózumot érdemes felemlíteni Mercier E. épernay-i hírneves pezsgógyáros vállalkozását, aki Magyarországon akar gyárat felállítani. Eddig a dolog rendben van. Mercier bizonyára kellő vagyonnal és nagy tapasztalattal megy bele ezen vállalkozásba és így nagy ipartelepével és jó készítményeivel egészséges konkurencziát fog teremteni.

Csakhogy Mercier nem magyar borból akarja a pezsgőt it Magyarországon készíteni, hanem francia borból. Körülbelében különösen hangsúlyozza, hogy csakais Franciaországból behozott kitűnő borokból, melyek feltétlenül tiszta állapotban jönnek be Champagnéból, osztrák vagy magyar bor hozzákeverése nélkül kívánja pezsgőjét készíteni.

Ez ellen kettős kifogásunk van. Az egyik az, hogy az oly iparvállalatból, melyet külföldi létesít hazánkban külföldi nyers-áru feldolgozására, s melynek jövedelme ismét külföldre vándorol, a mi közgazdaságunknak édes-keves haszna van. A másik pedig az, hogy abban az állításban, miszerint magyar bort nem fog a gyáros használni, bizonyos inszINUÁCIÓ foglaltatik a magyar bor ellen.

Az ilyenfajta reklám árt a többi pezsgógyárnak, mely tisztán magyar bort dolgozik fel, de árt a magyar bor reputációjának is.

Ha Mercier komolyan utána néz és nem garaszkodik a vásárlásnál, fog az országban elég olyan bort találni, mely pezsgőgyártásra kiválóan alkalmas és melyvel a versenyt nemcsak a magyar, de a francia pezsgőborokkal szemben is felveheti.

Ezért nem szükséges idegen tollakkal ékeskednie, melyekről különben is még kétséges, hogy valódiak lesznek-e?

Mi is osztozunk laptársunk véleményében, hogy nem pártolható oly vállalkozás, a mely a magyar borokat mellőzni akarja. Tény ugyan is, hogy igen sok magyar borvidék termel olyan borokat, a melyek a pezsgőgyártásra éppen oly alkalmasak, mint a francziák s így mellőzésük nem tűrhető a hazai gyárosok részéről, különösen a most, a mikor nagyarányú szőlőrekonstrukciónál fogva, borkészletünk nagyobb a szükségeseinél.

Legalább a hazai borpiacot kell biztosítani a magunk borainak.

Igy hát, bár pezsgőgyártásunk emelkedését örömmel látjuk s szívesen látunk közöttünk tőkével és hivatottsággal diszekvő vállalkozókat, Mercier vállalkozását, amely hazai borainkat mellőzni akarja, nem pártolhatjuk; sőt tekintettel arra, hogy hazai gyárosaink pezsgői, a francziákkal egyenlő minőségűek, továbbra is ezek mellett kell megmaradnia közönségünknek.

Külföldre.

Másfél évvel ezelőtt egy szép tavaszi napon elhatároztam magam egy jó barátommal, hogy Londonba, onnan Párisba utazunk a nyelvek elsajátítása végett. Akkoriban az angolkirálynő szálloda szobapinczérei állást töltöttem be, sorsom nagyon jó volt, de beláttam, a francia és angol nyelv nélkülözhetetlenségét s tudva azt, hogy fiatal éveimben könnyebben tanulom meg a nyelveket s ezért termetem végre hajtottam márczius hó 10. napján. Előzőleg váltottam a (menetjegyiroda Vigadó-tér 1. szám alatt jegyet Budapest-Bécs—Bécsről-Londonig). Volt egy csomó londoni címzem, 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 kinttartásnak, azután jöhet haza.

Vittem magammal fémerneműt, 2 pár cipőt kimenőre és két pár üzleti cipőt, ezt jó vinni, különösen annak, ki fájós lábával bír, vagy lábai a könnyű cipőhöz vannak szokva, máskülönben egy olyan, ki nem tudja jól a nyelvet, nehezen vásárol. Mindig kell kísérő tolmács, ez pedig pénzbe kerül és be is csapja s így jobb várni a vásárlásokkal, míg az ember magányosan eszközölködik, míg az ember magányosan eszközölködik a sok gyár füstje, a nedves levegő által süllyed, galér 2, sőt 3 darab is elkél naponta. A böröndök zárja Wertheim-lakattal legyen ellátva, erős, könnyen nem ki nyitható, mert ki tudja, hová kerül az ember és kivel kerül össze. Jó szolgálatot tesz egy nagy börönd mellett egy kisebb kézi táská, melyben a legszükségesebb holmit maga elviheti. Soha sem kell az egész podgyászt oda vinni, mert sokkal hamarabb megesis, hogy nincs rá szükség, azaz nem felel meg az állásnak, vagy viszont. Londonban pedig nincsen az utcasarkon a pirossapkás hor-dár, mint nálunk. Ott minden ember a maga hor-dára, ezen pedig senki meg nem üt-köz, a nép nem áll meg az utcán, sőt nem is csodálja. Ott mindenki dolgozik, nincsen olyan sok kávéház, annyi sok ur és hölgy-gyel, kezükben magyar figaro. Megvan a rendes munka és annak ideje, de a munka-idő alatt dolgozni kell, sokat, de nagyon sokat. Azért, a ki kimegy, legyen elkészülve mindenre, söpörni, mosni tányért, surolni padlót, cipőt tisztítani, szóval nincsen olyan jó dolga, mint egy 6 forintos minde-nen leányok 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 reg-gel. 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 ut-czákat, parkot, Schönbrun-Burg stb. Bécs-ből 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 fekvésű városról. A nagy víztömeg őrjási hullamai, a jó friss tengeri levegő felvillan-yozza a vért s nyugtalanul várja a hajó in-dulását. A hajónál van sok gyerkőcz, ki szí-

vesen viszi a podgyászt a nem messze lévő hajóállomáshoz. A hajójeget jó azonnal meg-váltani, mert van eset, hogy a hajó tulsok utast kap. Ezek a fiatal emberek el-elviszi a podgyászt, de ha reál nem vigyázunk, többé nem látjuk podgyásznunkat. A rövid hat órai tengeri utra nem kell nagy előkészület. Jól étkezzen, de ne nagyon sokat, különösen oly étteleket, amiktől undorodik, ne egyék. Jó bort, vagy likört vigyen az utra. Reggel hat órakor érkezik Doveren át Londonba; az órával előbb, mielőtt az állomásra beérke-zik a vonat, meglátjuk Londont, azt a várost, melyet oly rég vártunk, végre jön az állomás, Victoria Station, ott legjobb átszállni a Port-land-Street állomásra, mert ez a központ s a legrovidebb út a klubokhoz. Leipzig-Lon-don Club-Charlotte Street 84. — a genfi egyesület — vele szemben, jobbra és balra, tele csupa helyeszerző és elhelyező, — kik szintén lakást ajánlanak — van még számla-talan helyeszerző, akik mind pénzt követel-nek. Ha van üzlet és elfoglalhatja, nem sza-bad nézni egy pár shillingre, mert jobb mind-járt állásba menni, mint később a legnagyobb szükség és nélkülözések után már pénz nél-kül nyomorogni; akkor már szívesen adna, de nincs miből. Azért a legelső és legfonto-sabb dolog állásba jutni s inkább eltűrni mindent, csakhogy a nyelvet valamennyire megértse. Később előkelőbb szállásokban ke-reshet alkalmazást, hogy a terítés és étel-nemek különlegességeit láthassa. Külföldön egészen más minden, mint minálunk. Az üz-letek nincsenek éjjel-nappal nyitva, megvan a rendes munkaidő és rendes pihenő, dél-előtt 11 órakor van az ugynevezett dejönfür és este 6 órakor souper. Nagyon előnyös, ha menü-kártyát és étlapot gyűjt mindenki, aki külföldön jár, mert ebből megtanulhatja az ételék és italok neveit, melyek mi elő-tűnk majdnem mind ismeretlenek. Francia, 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-ével 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 persánál, ugy a kínaiak és ja-pánoknál is, a nép nagyon ragaszkodik az ősi szokásokhoz, de a művelt osztályokon gyorsan és könnyen vett erőt az idegen be-folyás. Ezen a képen az európai kultúra örök dicsőségére a jámbor rizs- és teafogyasztó kínai már pezsgőspohárból iszik exet s ugy látszik, szívesen felejteli el mámorában a kí-nai nemzeti konyha lehetetlennél lehetete-nyebb fogásait, körözött hernyókat, a szűz anyaföldben hónapokon át párolt tojást stb., hasonló inyenccségeket. No, de legyünk nyu-godtak, a nyugati kultúra emlőin nevelkedő generáció már nem fogyasztja e szörnyűségeket, hajlik — a háttérben is láthatjuk — a zene felé, sőt maga is résztvenni óhajt japán mintára, idővel az európai koncer-ten is.

Budapesti főpinczerek óvadék letéti

társasága mint szövetkezet.

BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.

Udatjuk egy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen új alapon** — melynel a kamat, díj és részjegy mindig csak egy heti időtartamra számítatik. — oly előnyös és couláns módokat hoztunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmúlja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékok folyósítatnának győződjének meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágosítással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

És valljuk be, a japán-orosz háború 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 keresztényében egy egészen új világ épül fel. A keresztény vallás és életfelfogás, a szellemi erkölcsi élet szigorúsága folytán óriási befolyást gyakorolt a szakácsművészetre is és purifikáló hatásával megváltoztatta, megszűntette a római császárság idején uralkodóvá vált általános töbződést is. Itt pl. minden egyből gasztronómiai vonatkozás nélkül az Úrvacsoráról mutatok be egy pár képet. Első sorban a milánói, sajnos, már alig látható Úrvacsorát Leonardo da Vincétől, továbbá Rubens Pál úrvacsoráját, Krisztus megvendégeltetését Lévy házában Paolo Veronesetől, Krisztust Emmausban Bassanotól és Krisztust Simon farizeus házában Poussaintól.

Már e képekből, melyeket e halhatatlan mesterek utóérhetlen korhűséggel festettek meg, látható, hogy a kereszténység szigorú aszkézié mennyire visszavitte a konyhát a régi egyszerűséghez, mely meg is maradt aztán változatlanul a történelmi idősámítás szerinti középkorig.

A középkorban majdnem minden egyes nemzetnél új életmód, új ételszokások váltak uralkodóvá. A germán népvándorlás óriási átalakító befolyást természetesen még per tangentem sem válthatott, 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 szakácsművészet terén vezetni fog és amelynek királyi, nemkülönben főúri udvartartásai a középkori fejedelmi és főúri udvartartásoknak és ezekben divatos czeremóniáknak valóóság mintaképei, típusai.

A nagy udvari ebédek, bankettek rendje — mint aminőt itt bemutatok — bizonyos rendfokozatok megállapítását tette szükségessé, még pedig úgy az étkezésnél magánál, mint a meghívási jog és kötelezettség megállapításánál. E kép egy XIV. századbéli királyi ebédet ábrázol, amelynél a király egy egész külön asztalnál ült, a meghívott előkelőségek pedig vele szemben egy másik asztalnál foglaltak helyet, míg a többi vendégek, kik az előbbieknél alacsonyabb rangban voltak — a falak mentén elhelyezett padokon ültek. Innen e padoktól, francziául «banques», származik a bankett elnevezés is. A felszolgálás ekkor már nemcsak az udvari, hanem az egyesek külön, sokszor saját szolgálói által, az asztal másik oldalán történt és igen nagy királyi kiüntetés számba ment az, ha a király egyik vagy másik kedveltjének borral töltött serlegét küldött. Már ekkor divatos volt az ily lakomákat művészi előadásokkal befejezni. Még a legnagyobb udvari ünnepségeken is, mint ezen V. Károly idejéből származó képen látható, a király és felesége külön emelvényen ültek.

Érdek, hogy a középkorban a villa használatá még nem volt divatos, az adagok felszeletelve lettek felszolgálva, minek következtében viszont nagy fényűzést fejtettek ki a rendszerint ezüst vagy aranyból készült kézműosztályok használatában; a «basain» szóval — egy ilyent itt mutatunk be — legelőször

1360-ban találkozunk Anjou hercege inventáriumában.

Ugyancsak egy nemesi család XVI. századbeli ebédlőtermét tünteti fel következő képeink is. Nem valami nagy tisztaságszeretetre és pedantériára vall ugyan, hogy a kutyája is, macskája is a házigazdával egyazon asztalon fogyasztják el a nekik odahajított csontokat és ételmaradékokat, no de korhű és ez a fő.

Hozzátartozik e kor jellemzéséhez, hogy a fejedelmek és főurak ebben az időben bárhol is mentek, egész udvartartásukat magukkal vitték s mint Dürer Albert e metszetén látható, a fejedelmi szünetben ott volt az udvari cipzéses és szabón kívül a jöképu udvari szakács és a nem minden célzatosság nélkül tekintélyes orru pinczester is.

Nem érdeknélküli e kor ételbeosztása sem és noha e tekintetben a rómaiak írók ízlését és rafinementját még nem érték el, eléggé változatos már, ámbarot nem erre, mint inkább az egyes ételműek nagy tömegekben felszolgálására törekedtek.

Itt kivánom bemutatni ama történelmi nevezetességű középkori velencei bankett képet, mely azt a jelenetet örökíti meg, midőn Dandoló Ferenc dozse Avignonban kötéllé nyakán vezekelt ebédközben V. Clemens pápa előtt 1312-ben. A pápa ekkor megkegyelmezett ugyan, visszavonta róluk az egyházi átkot, ám ennek ellenében a karsársak Cane — a kutyá — melléknévvel tisztelték meg a magáról megfélemedezett dozset.

(Folyt. köv.)

Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelijeiket a következő helyeken tartják:

Április 27-ikén: **Potzmann Mátyás** vendéglőjében VIII., Üllői-ut 6. szám.

Május 4-ikén: **Lippert Lajos** éttermében VII., Erzsébet-körút 13.

Társas-uzsonnák.

A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Április 27-én: **Soronics Ferenc** vendéglőjében, V., Alkotmány-utca 21.

Május 4-én: **Mészáros József** vendéglőjében, Külső-kerepesi-ut 30.

Május 11-én: **Hajós Károly** vendéglőjében, I. Farkasrét mellett csendőrlaktanyában. Közlekedés: farkasréti villamos vasút.

Május 18-án: **Nofizer Károly** vendéglőjében, VI., Erzsébet- király-ut 50.

„Jó barátok“ összejövetelei.

A kisvendéglősök egy csoportja, a kik „Jó barátok“ társaságának nevezik magukat, ezentul minden szerdán, délután 4 óraker 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 **Paldái László** vendéglőjében VI., Eötvös-utca 41. szám.

A harmadik május hó 2-án **Podoletz Ferenc** 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-utca 24. sz.

KÜLÖNFÉLÉK.

A Berendorfi fémáru-gyár. Krupp Arthur világhírű alpakka- és alpakka-ezüst-étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkell főző edényekből gazdag raktárt tart Budapestben, IV., Váci-utca 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az említett raktárt ajánlatételre felhívni.

Hymen. Jung Péter eljegyezte **Kirsch** Boriskát Budapestben. — **Király Lajos** fővárosi tanító eljegyezte **Kamarás** Boriskát, Kamarás Mihály szaktársunk bájos leányát. Sok szerencsét frigyükhöz!

Az evangélikus egyház gyászja. Evangélikus véreinket nagy szomorúság érte főpásztoruk, **Bachát Dániel** püspök hirtelen halálával. A megboldogult nagyérdemű polgára volt a székesfővárosnak, jelessége az irodalomnak s egyik legvonzóbb tagja a budapesti társaságunk. 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 kiűntetni akarta volna, éppen az ő kinszenvedése és halála órájában vezette az örök világosság üdvösségébe. Temetése egyházi pompával, az összes hittelekezetek impozáns részvételével husvát hétfőjén volt a Kerepesi-úti evangélikus templomból. Magasan szárnyaló beszéddel **Gyurac** Ferenc püspök bucsuztatta el, méltatva érdemeit, magasztalva életének példáságát. 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 presbitera képviselte.

Halalozás. **Sárközy** Ferenczet, a soproni „Pannonia”-szálló tulajdonosát és családját súlyos csapás érte: Edes atyját, **Sárközy Jánost**, ezt a magyar erényekel ékeskedő urat, 62 éves korában elragadta a halál. Temetése e hó 17-én nagy részvételt ment végbe. Béke az érdemes honpolgár hamvaira!

Károlyi Nándor új vendéglője. Érdemes szaktársunk **Károlyi Nándor**, ki a József-utca 59. szám alatt levő vendéglő üzletét a ház eladása folytán kénytelen volt bezárni, május 1-én igen diszes új vendéglőt nyit meg a Kerepesi-ut 19. szám alatt levő „Mátyás király” palotában. **Károlyi Nándor**, ki egyike a legszakképzetebb borászainknak, ki ő feleségének számos éveken keresztül volt pinczestere, mint kitűnő szakember, megérdemli a közönség pártolását. Felhívjuk tehát a nagyközönség beces figyelmét **Károlyi Nándor** Kerepesi-úti, „Mátyás király” vendéglőjére.

Szálloda átvétel. **Sárközy** Ferencz, legutóbb a budapesti „Orient” kávéház főpinczére átvette Sopronban a „Pannonia” szállodát. Sok szerencsét kívánunk fiatal törekvő szaktársunknak.

Vendéglő átvételek. **Dvorzsák** János fővárosi vendéglős szaktársunk megvette a Kőlcsey-utczában levő Tüdös-féle házat a az ottani vendéglőt veszi át. — **Weisinger József** a Tüdös-féle vendéglő tulajdonosa a Rökk Szilárd-utca 21. sz. alatt levő **Neuwelt-féle** kávéház helyén új vendéglőt nyit.

Jung Péter sajt-, vaj- és csemege-áru nagykereskedése Budapest, Főútlelet: IV., Vámház-körút 12. — Telefon 785. Fiókútlelet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.

Mindenféle bel- és külföldi sajtok, hal- és huaneműek, fozelékek; turista és vadász conservek, Mustár, halakra, csemegek, téa, likörök, magyar és francia szegőbörök, különlegességek, ásványvizek. Vidéki szállodások, furdővendéglősök, kávéosk, éttermek általánosán elismert előnyös beszerzési forrása. Vidéke 5 kilós postacosmagok. Arnyezék bérmentve.

Vendéglősök figyelmébe! Egészségesebb és olcsóbb a bort kellemesebbé tévő savanyú víz nincs a *baldóci viznél*, a melyet a vendéglősök előnyös föltételek mellett szerezhetnek be, vendégeik egészségére áldásos s csakhamar nélkülözhetlenné váló nagy fogyasztást keltő ital által gyarapítva ültették. A „Baldóci víz” megrendelhető *Régi posta-utca 10. szám alatt dr. Szántó Miksa* urnál.

Aradi hír. Az aradi pinczeregylet az elhalt *Kmettykő* János helyére *Kuzma Jánost* választotta ügynököül.

Uj étterem. Nagyváradon a Rimanóczyban pompás új étterem és polgári szóró épült, a mely *özvegy Karner Gyuláné* és *öccse Fity Sándor* vezetése alatti megnyílt.

A Wehrmann vendéglős marad Lapunk múlt számában téves információ alapján, jöhízemüleg azt a hírt közöltük, hogy *Wehrmann Béla*, a vendéglőskarnak ez az érdemes tagja, átadja vendéglőjének vezetését s főhagyó szakmánk működésével, a melynek kivivta magának a közönség szeretetét és a szaktársak tiszteletét. Sajnákoszással töltött el bennünket, hogy körünk-ből elveszítjük; ennél fogva most annál nagyobb az örömrünk, hogy az a hír nem igaz, mert a *Fehérvári-ut* 46-ik szám alatti városzerte híres 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 életelő levegőjéről, kitűnő itálairól és ételeiről híres, szép vendéglőt.

Visszakért adomány. A nagyváradi vendéglős-ipartársulat elhatározta, hogy pinczér-szakiskolát létesít. Erre *Gillic Frigyes* még 1900-ban 1000 koronát adományozott a szakiskola javára. A váradiai határozata azonban csak papírosan maradt s máig sincs szakiskola. Most az országos vendéglős-szövetség tanonczügyi szakosztálya ártit a nagyváradi polgármesteri hivatalhoz, hogy mi van a szakiskolával; mert ha nem lesz iskola, ugy az 1000 koronás alapítványt küldenek vissza az országos szövetségnek, hogy ez az adományt már létező szakiskolák támogatására fordíthassa.

A Kácsa-familia szomorúsága. A magyar dalt és zenét s a nemzeti szellemet nemesen művelő „Kácsa-familia”, ez az intelligens asztaltársaság, ismeretes olvasóink előtt, hiszen több ízben méltattuk érdemeit, közlővén derék vajdájukat, *Ursits Vilmos* építésznek az arcképét is. Ez a humorral teljes, magyar érzéstől duzzadó, barátságserető elnök, a ki annyi vidám percet szerzett a társaságnak, most nagy szomorúságot okozott szeretett familiájának azzal, hogy elköltözött ebből az árnyék-

világból. Koporsóját mély megindultsággal állították körül hű fia, 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, Gőndöcs István, Gőndöcs József, Pély Károly, Pély Ferencz, Herök Ferencz, Wargha Lajos, Kiss 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 ésjárársra, közöljük a következőket: A The Farm Implement News Chicagóban cikket ír az amerikai sikereiről és ezeket így magyarázza: hány tanult fej nyavalyog életre alig elegendő napi bevétel mellett! És vajjon miért? Csak azért, mert nincsen önbizalmuk felelősséget vállalni magukra. Félünk, óvatosak s nem mernek semmibe belevágni; kevésre becülsük 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 szőlés. Az önbizalom a legnagyobb teremtető erő; ez a mi sikereinknek titka.

Az irgalmasok kórházából. Az „Irgalmasok kórháza”, amelyben a „Budapesti Pinczér-egylet” helyezi el beteg társainkat, ahol tehát annyi derék szaktársunk talált vagy gyógyulást vagy nyugodalmas elköltözést az életből, és az igazán humanus 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 talajüz és hordószagu borokról. A talajüz 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 fordul elő; de nem mindig kellemetlen s aki megszokja, annak szinte hiányzik más borból. Nem így állunk azonban a *hordószagu* borral, a melyet az vagy a tisztaltalan hordótól, vagy már a kádától kapott. Ugy a hordószag, mint a talajüz is nem magában az ízben, hanem a szagban nyilvánul, amiről meggyőződhetünk, ha az

ilyen bort úgy iszszuk, hogy orrunkat befogjuk, mert így sem az egyiket, sem a másikat nem fogjuk érezni, kivéve, ha a talaj kesernyész ízt ad a bornak. A kellemetlen szag eltávolítására már régóta használják az olajat, amely minden idegen szagot könnyen magába szív. A tiszta, teljesen szagtalan és íztelen táblaolaj a bort a kellemetlen hordó- vagy talajszagtól teljesen megszabadítja. Sokkal inkább ajánlatos a derítésnek többször való ismétlése, ami teljesen ártalmatlan egy a borra, mint az emberi egészségre és csatlaklatlanul beválik a szag eltávolítására. A derítéshez sohasem szabad vizahőlyagot használni, hanem zselatint és pedig 10—15 grammot hektoliterenként, azonkívül 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 vegyítjük a tannint, azt vele megkeverjük s ugyancsak erős keverés közben utána öntjük a felolvasztott zselatint is. Négy hét után ugyanigy ismétlünk eljárásunkat s ha kell, négy hét után ismét s meggyőződhetünk róla, hogy a bor elvesztette minden kellemetlen szagát. Az ily módon derített bornak íze eleinte kissé bágyadt lesz, de ha a bort egyideig állni hagyjuk, akkor az ugy üdéséget, mint erejét ismét visszanyeri.

Pártoljuk a hazai ipart. Pártoljuk, mert jobb, megbízhatóbb, mint a világszerte seletjes áruiról ismert, bennünket kizárkányoló osztrák ipar, különösen a láb-beliek terén, amióta a *hazai cipészek szövetezte* (VIII., Röck Szilárd-utca 18. szám), *Weiser* ur, szakavatott és ambíciózus vezetése alatt „*Saru-czipővállalat*” cég alatt működik. Ennél a cégnél minden darab a legszolidabban 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 pinczerekre és a vendéglősökre, akiknek a jó czipő szinte életszükség; tehát ajánljuk *Weiser „Saru-czipővállalatát”* olvasóink figyelmébe.

A szegű szaporítása. Márciusban erőteljes fiatal hajtásokat metszünk le a törzsről, ezeket állandóan nedvesen tartott homokba dugványozzuk és tíz fokos hőmérsékben tartjuk. 5—6 hét alatt ezek meggyökeresednek és cserépbé 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 kitűnő csuza i (baranyamegyei) borokat mrd. Ezóta ismét nagy látogatottságnak örvend a Kishid-utca 3. szám alatt levő „Zöld hordó”. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

Felhívás

a szaktársakhoz!



MOHAI Ágnes-forrás
 egy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitűnő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem romtja, sőt inkább kellemesebb teszi, **egy próba** bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama II-odrendű és drága külföldi vizekhez.

Fel tehát hazafias szaktársak! Sorakozzunk hazánk jobbélte érdekében a „TULIPANKERT” dicső szolgálatába mindannyian.

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegíteni iparkodjunk az országnak boldulásáért, azért szaktársak hazafias cselekedetét végezzük azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temerdekek pénzt megapasszunk** és helyette a **kitűnő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegítsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

PINCZÉR SZAKTÁRSAK! Akiben egy csepp magyar vér bugyog, tartsa becsületheli kötelességének a hazai ásványvizeknek ajánlatható hozatalát; mint kitűnő asztali és **borvizi** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a legyőzni a nagyhangzú reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitűnő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem romtja, sőt inkább kellemesebb teszi, **egy próba** bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama II-odrendű és drága külföldi vizekhez.

Fel tehát hazafias szaktársak! Sorakozzunk hazánk jobbélte érdekében a „TULIPANKERT” dicső szolgálatába mindannyian.

Üzleti hírek. *Waldhauser* Ernő a nagykanizsai „Központi kávéház” főpinczérei állását foglalta el. — Szombathelyen a „Sabária” éttermi főpinczére *Klein* Adolf lett. — A budapesti „Kar-vendéglő” éttermi főpinczéréül *Mirth* József szerződött.

Szakácsművészeti kiállítás. Folyó évi június és július hónapokban Amsterdamban Henrik nemetal földi herceg védnöksége alatt a néppalota állandó kiállítási épületben nemzetközi szakácsművészeti kiállítás lesz. A kiállítás négy csoportra oszlik, mely csoportok mindegyike több osztályból áll. Ezekben a hazai termelők és gyárosok is helyet biztosíthatnak maguknak. A kiállításról közelebbi adatok a m. kir. Kereskedelmi Muzemnél tudhatók meg, mely ugy annak szervezete, valamint az azon való részvétel tekintetében és minden más irányban is kimerítő utbaigazítással szolgál az érdeklődőknek.

Vendéglősök estélye. Az aradi szállodások, vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és a pinczerek sikerült estélyt rendeztek április hó 4-ikén a Központi-szálloda dísztermében. A hangverseny változatos és érdekes műsorrát itt közölkül: 1. Zongora-számok. Előadta Kaletzky Vilma urhölgy. 2. Szavalt. Előadta Zima Tiborné, Aranyosy Janka urhölgy. 3. Cselló-szólo. Cziganzene kíséret mellett előadta Tarnóczky Árpád. 4. Ferde világ. Tréfás kettős. Előadta Szatmáry Árpád és Faludy Károly, az aradi Nemzeti Színház tagjai. 5. Flóta-szólo. Előadta Gömör Gyula, zongorán kísérte Sperber Frigyes. 6. Megfigyelések az életből. Magánjelenet, előadta Szatmáry Árpád, az aradi Nemzeti Színház tagja. — A hangversenyt előkelő közönség hallgatta végig. Ezután nagy kedvvel kaptak a tánczba, amely reggelig tartott.

Serfözök gyűlése. A Magyarországi Vidéki Serfözök Egyesülete márczius 25-én tartotta idei közgyűlést Budapesten id. Gerber Nándor elnökségével. A betervezett évi jelentésből kiténik, hogy az egyesület az elmúlt évben is széleskörű tevékenységet fejtett ki a hazai sörpár 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 közgyűlés érdekes tárgya volt dr. Károly Reszö kir. gazdasági akadémiai tanár előadása, melyben a hazai árpa-és komlótermelés jövő feladatait tárgyalta az új vámvíszonyok és a belföldi sörpár igényeire való tekintettel. Ezután dr. Hérics-Tóth Jenő tanulságos előadásában indítványozta, hogy az egyesület hasson oda, hogy a sörfőzési iskola képesen mihamarabb kísérleti állomás is létesíthessék.

Hol dolgoztassunk. A tavasszal beköszönött a vendéglősök és kávéházak renoválásának ideje; ennél fogva kárpitozásra és díszítésre melegen ajánljuk ebben a szakmában legkiválóbb kárpítózó és díszítő cégünket Knyassó György és Fiát, VIII., Kezpeusi-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 fémek ragasztás előtt fel kell melegíteni.

A vasúti utazás ingyenessége. Cooper angol filantrop veti föl az ingyenes vasúti utazás eszméjét. Részletes adatokkal bizonyítja, 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, úgy egy merész lépéssel tovább menve, a vasutak is ingyen száll-

lítás az embereket. Az angol nép évenként körülbelül egy milliárd koronát fizet vasúti jegyekért. Ezt az összeget pótolni lehetne valamely általános adóval, különösen ha figyelembe vesszük, hogy nagy összegek takaríthatók meg a jegyeladás, kezelés, ellenőrzés stb. elmaradása folytán.

Tojás-eladás suly szerint. A német baromfi szövetkezetek egymásután nyilatkoznak arról, hogy vevőre és eladóra egyformán káros a tojást darabszámra áruolni. Mert tyukfaj és táplálás, évad és kor, állott különbségeket idéz elő a nagyban való kereskedelemben és ugyyszólván lehetetlenné teszi a számítást. Szinte érthetetlen, hogy míg az olcsó krumpelit mindenütt sulyra áruják, addig a drága tojást darabszámra forgalmazzák. Biztos tehát, hogy minden üzletnél az egyik fél csaldóik, a másik csal; mert nem a tényleg eladott belétekelt, hanem egy ingtagyat alapot, a darabszámot vesszük tekintetbe. A tojások sulya 60–40 gr. között váltakozik, tehát 33% különbség lehet a normál tojások között. Egy 60 gr.-os tojás fehéreje 35 gr., sárgája 18 gr. héja 7 gr. A 40 gr.-os tojásból esik a fehéreje 23 gr., a sárgájára 10 gr., a héjára szintén 7 gr. Mert minél kisebb a tojás, annál vastagabb a héja.

Boreczet készítése. Kiténik boreczetet adnak a túlságosan savanyú borok, továbbá a felfordult, a megfeketedett s az olyan bor, mely peronosporás tókeről lett szüretelve. Ellenben ki van zárva a megkeseredett bor; mert míg minden egyéb hibás bor akkor, amidőn ezgetté válik, elveszti minden mellékzét, addig a keserű bor, amidőn ezgetté lesz, még keserűbb, mint borkorában volt. Ha boreczetet akarunk gyártani megczeteztedett borból, akkor legelső kötelességünknek ismerjük ezt a hordót borostól azonnal eltávolítani a pinczéből, mert az eczetképző gombák pár nap alatt átszarmaznak más egészséges hordókra és borokra, bármily gondosan legyenek is azok begudaszolva. Eczetgyártásra olyan kamra- vagy felszer-félt használjunk, amelyben állandóan 18–20 °C meleg van. A gyártásra használandó hordót itt is úgy, mint a pinczében, oldalára fektetjük s fenekén mintegy négyötödérsznyi magasságban egy-egy centiméter átmérőjű lyukat furunk s a hordót addig töltjük meg borral, hogy ezen a lyukon az ki ne fusson; így 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 legkitűnőbb boreczetté, amelyet oly csapont át fejtünk le, mely magasabban áll, mint a boroshordóé, mert az eczet alját ágyékelt benne hagyjuk az ilyen „anyahordóba” s ha arra újra bort öntünk, az a legrovidebb idő alatt eczetté válik s üledéke az ágyban marad. Ezek mellett a boreczetek mellett nem is említhetők egy napon a gyári eczetek, amelyeknek rendkívül kellemetlen rossz szaguk és tulerős, vad izük van, úgy, hogy sem besavanyításra, sem éteiben nem kellemesek.

Csonttárgyak kezelése. Ezek az élelőstől csakhamar megcsárgálnak; de könnyen újra megfehéríthetők, ha horzsolókövet porrá törve vízben feloldunk, ezzel a tárgyakat jól megkeféljük és azon nedvesen ügyekkel befödve kitesszük a napra. Ugyanezt elérjük elefantsonttal, ha azt a kőpárnak vízzel való oldatában néhány óráig áztatjuk.

A kutya kölykek eltávolításáról. Ha a kiskutyákat nem akarjuk megtartani, ne vegyük el őket egyszerre az anyjuk alól, mert így a főtőlég tejtől lázba esnek, hanem minden 48 órában vegyük el tőle egyet-egyet. Akkor a tejképzés lassankint csillapul.

A zsírok és olajok hatásáról. A vendéglősöknek, a kikknek sok ércz-és fém-tárgyat kell gondozniok, jó tudniok: A gépkendő-olaj az ónra és a rézre nem hat, a sárga rezet legkevésbé, az ólomot leginkább támadja meg. Az oliva-olaj a rezet leginkább, a cinket legkevésbé rongálja. A repce-olaj nem támadja meg a sárga rezet és az ónt; károsan hat azonban a rézre, míg a vasra alig hat. Faggyuolaj leginkább rézre, legkevésbé ónra; szalonna-zsír ónra nem, de rézre károsan hat be. A lenmagolajnak a behatását leginkább a cink, legkevésbé az ólom érzí meg; a bálnazsír az ólomra jóformán semmi, a sárga rézre igen kevés, ólomra igen nagy befolyással van. A fókaszír a sárga rézre igen kevés, a vörös rézre igen nagy befolyással van. A kísérletek másrészt be igazolták azt is, hogy a vasat a faggyu-olaj leginkább, a foka-olaj nagyon csekély mértékben, a repce-olaj meg éppen nem támadja meg. Az ón legtöbbet szenved a czethalzsír-olajtól, kevesebbet az oliva-olajtól, legkevésbé, vagy éppen semmit a repce-olajtól. A cinket 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 Fehérmegei Gazdasági Egyesület választásánya a borügynöki intézmény megrendszabályozására a következők tervezetet fogadta el: 1. Borügynök lehet minden erkölcsileg nem kifogásolható egyén. Az erkölcsi minősítést a község képviselőtestülete állapítja meg, a mely nyilvántartaná és alkalmas módon közzé tenné az ügynökök névsorát. 2. A borügynököt igazolvánnyal kell ellátni. 3. A díjazás az eladó részéről 1 korona, a vevő részéről 40 fillérg terjedhet. Ennél nagyobb összeget elfogadni vagy követelni, kihágás. Nagyobb mennyiség közvetítő díja maximumának megállapítását a szerződő felekre kell bízni. 4. Legcselesterűbb az eddigi hektoliterenkinti díjazást föntartani. 5. A borügynökök 100 korona biztosítékot tesznek le a község pénztárába.

Ignyk szántói vizet. A Felvidéki Magyar Közművelődési Egyesület, ez a József főherceg 6. császári és királyi vezérsége védnöksége alatt hazánk felső részeinek magyárosodásáért küzdő egyesület minden igaz magyar által megszívlelendő felhívást adott ki. Az idegenek barmoktálják a magyar föld és a magyar ipar termékeit, de azért mi vígan isszuk tovább a gieshüblt, a melynek Magyarország a legjobb piacza s a többi külföldi forrásból eredő ásványvizet, melyek mind nem mint gyógyvizet, hanem mint asztali és borvezek fogyasztanak hazánkban, sokkal nagyobb mennyiségben, mint bármelyik elsőrendű és azokkal versenyképes magyar ásványvíz. 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 barmoktálná, az az ellenséges külföldi eljárásnál szemben hazafias reváns volna, bárha aránylag csak keveseket is érintene, — míg nálunk a magyar termény és magyar ipar kérdése szegény és gazdagnak életeréde. A Felvidéki Magyar Közművelődési Egyesület magyar nemzetgazdasági tekintetben csak hazafias kötelességet teljesít tehát, a mikor a magyar ásványvizeket s ezek közül elsősorban az országghires hontszántói savanyúvizet a magyar közönség szives figyelmébe és pártfogásába ajánlja. Nemesak a magyar iparnak, de a magyar közművelődésnek is érdeke, hogy a hontszántói savanyúvizet a magyar közönség minél lelkesebben fekarolja, és fogyassza; mert e víz minden elfogyasztott palackja után egy fillér jut a felvidéki magyar egyesület céljaira. Ignyk tehát szántói vizet!

Tulipán bor. A budafoki Dietzl József bornyagkereskedő czég kiváló minőségű borainak egyik fajtát „Tulipán bor” név alatt hozza palackokban forgalomba „Tulipán” bejegyzett védjegyvel. Örvendetes esemény, hogy még a borivásnál is fel legyen hívva a magyarok figyelmére a tulipán jelentőségére és örvendetes, hogy a tulipán bort éppen a „Dietzl” czég hozza forgalomba, melynek pinczéiből csakis kifogástalan minőségű italt kap a fogyasztó közönség.

Új szállodások és vendéglősök. Mezőturon a „Nemzeti szállót” Schalk József vette át. — Budapestben a Váci-körut 21. sz. alatt levő vendéglő Bun Lajosné tulajdona lett. — Sopronban az „Erzsébet-kerti” nagyvendéglőt Groszner Pál vette meg. — Aradon az „Aranyessillag-szállót” Folk József bérletre ki. — A balatonberényi „Magyar Tenger”-szállót Gállovits András vette át.

Üdvös akció. A vendéglősök temetkezési egyesületének közgyűlésén Mayer József azt indítványozta, hogy a fiatal vendéglősök tömegesen lépjenek be a humánus célú egyesületbe. Szűcs Lajos annyira magáévá tette az indítványt, hogy lelkes rábeszélésére mindjárt a közgyűlésen 16 fiatalabb szaktársunk iratkozott az egyesületbe. Szűcs Lajos kijelentette, hogy akcióját tovább is folytatja. Nemes bizgólkodása annál is inkább dicséretet érdemel, mert Szűcs Lajos minden ügyet igazán, hévvel és sikerrel szokott támogatni. Isten segítse most is jó szándékában!

Vendéglősök figyelmébe. Ajánljuk kiváló minőségű szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonek, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörű színűk, nagy erejük, kiváló ízük-és zamatoságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendű borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidéki fehér és siller asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbör hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palackozott borok: 25 palack 07 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palack 07 lit. legfinomabb (Muscát-Ottonek, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palack szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasúthoz való áállítás költségei bennefoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelek Bátaszék, (Tolnamegye).

Eladó háztelkek. 80 telekkönyvezett házhely 100—100 öles, az új 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 díj Budapestről bárholon indulva 6 krajczár. Bővebbet: Sziklai Géza és Társa bankházában, Budapest. „József főherczeg” szálloda. Telefon: 88—92.

NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közlöttékért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

Salvator kitűnő sikerrel használtatik

vese-, húgyhólyag- és közsévybántalmakkal, húgydara és vizelet nehézségeknél, a ezukros húgygátnál, továbbá a legz és emésztési szervek hurutjánál.

Húgyhajtó hatása!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csirmentes!
Kapható az anyanyelvűkészségben vagy a Salvator-forrás tisztaságánál Eperjesen

A Budapesti Ügetőverseny Egyesület

Erzsébet királyné-uti pályáján
a BUFFET bérbeadó.

Ajánlatok úgy az esztendő 3 meeting-jére, valamint azokra külön-külön is, a vezértitkári hivatalhoz (VI. ker., Lendvay-utca 2. szám) czimzendők, ahol felvilágosítást is szivesen nyújtanak.

Budapesti Ügetőverseny Egyesület.

VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER” BORHOZ LEGJOBB!

Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő BUDAPESTEN.

48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfany-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők a legmodernebbül berendezett

vizgyógyintézet

bejárók részére is, jut nyos árak, gondos kiszolgálás. — Svéd gyógytorna-terem. — Napfürdő. — Dr. Buling-fele belélgő-gyógymód. — Fungő-gyógymód. — Csúz, közsvény, ischias. izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szívbetegség, vesebántalmak, vészegység, ideggyengőség ellen — 150 hold árnyékos park.

Szt. Margitszigeti üditőviz: elsőrangú, szénsavval telített ásványvíz, mint asztali víz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlv. 250 szoba teljesen ujonnan átépített és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.

Pensió-rendszer, saját kütűnő konyha (bérlet-könyvecskék), Állandó orvosi felügyelet.

Folytonos összeköttetés a fűvrossal hajón és villamos vasuton Bővebb felvilágosítást készséggel nyújt: **A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.**

Pannonia szálloda sörccsarnok,

elsőrangú nagy kávéház Miskolczon.

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre bérbe adó. Ajánlatok **Blau Gyula** építész-mérnök tulajdonoshoz Budapest, VI., Délibáb-utca 23. meliőbb intézendők.

Nyilatkozat.

Örömmre szolgál közölhetni, hogy a Kristály-forrás ásványvizet egyenletes, nem igen magas ásványtartalma, továbbá szénsavtartalma miatt egyéb ismert ásványvizekkel egyenértékűnek tartom. Ize remek, hatása kitűnő.

Med. Dr. Rudolf Neumann, Wien, II., Hauptstrasse 82.

BOR-ELADÁS.

300 hektoliter, 1902, 1903. és és 1904. évi termésű, kitűnő zamatos, tisztán kezelt **Ó-BOR** 100 literen feltűli mennyiségekben is olesón eladó.

Mintával szivesen szolgál

Kesselring Mihály
Módos.

Vendéglő. Belvárosi forgalmas helyén, régi üzlet, más vállalkozás miatt eladó. — Ügynökök kizárva. Bővebbet IV., Váci-utca 63. szám.

Vendéglő, illetve szálloda átadás.

Egy alföldi 7000 lakosból álló magyar községben, a legszébb forgalmi helyen, egy ujonnan berendezett jó forgalmu **szálloda és vendéglő** melyben több egylet van elhelyezve, egyeb vállalat miatt átadandó, esedeg ugyanott egy kauzóképes ügyes kimerő alkalmazandó. Bővebbet a kiadóhivatalban.

Sziklapincze

készítésére kiválóan alkalmas, finom fajtájúval beültetett 1428 öli telek Budafokon. vízvezeték, villanyvilágítás, hajó, villanyos és gőzvasutal mellett jutányosan **eladó!**

Pinczéből kikérülő kő, kitűnő építési anyag, pinczeépítés költségeit nagyrészen fedezi. **Kovács János Budafok** község-háza (ügynökök díjaztatnak).

Értesítés

Tisztelettel hozom a t. szállodás, vendéglős és kávéos barát, valamint az összes e szakmához tartozó személyzet szives tudomására, hogy a IV. ker., **Károly-körut 10. szám** alatt levő közvetítő irodámot ugyancsak **IV., Ujvilág-utca 6. sz. alá**

(Országos Kaszinóval szemben) f. évi május hó 1-én kizárólag helyszűke miatt áthelyezem.

Kérem továbbra is szives bizalmukat.

Kiváló tisztelettel

Grosz Ödön.

Minden időben **legjobb minőségű**

borokat szállít hordókban és palaczkokban

Reiszman Ignác

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi bérpincészet **Vác.**

ALAPITTATOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

Kiskun-Halas r. t. város számvevői hivatalától.

315—06.

Kiskunhalas város közönsége tulajdonát képező

városi szálloda és színház

1906 július 1-től 1917 december 31-ig terjedő időtartamra **bérbeadatik.**

A bérletre vonatkozólag az írásbeli ajánlatok 1906 május 15-ik napjának d. e. 9 óráig adandók be a város polgármesteri hivatalához.

Kikiáltási ár 12.000 kor. évi borsósszeg, 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 — kívánatra — kocsit küldök akár az izsáki, akár a fülöpszállási vasutállomásra.

Izsák, 1906. április 12.

TÖMÖR JÓZSEF
telep-vezető.

Iparsó

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

A Magyar Királyi Sőjvédék Vezérgyűjöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Szálloda bérbeadás.

Rozsnyón a város főterén levő, a mai kor igényeinek teljesen megfelelően újonnan átépített, burorozott vendégszobákkal ellátott egy emeletes

„Fekete Sas” szálloda

1906. október 1-től — esetleg előbb is — bérbeadó. Bővebb felvilágosítást ad: **Kiss** Károly tulajdonos, Rozsnyó (Gömörmegye).

A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szíves figyelmébe.

Vendéglői, kávéházi berendezések, karambol és fordító biliárdasztalok, alpacca és chinai ezüstárak, márványasztalok, székek tömören hajlított fából, tükrök és kávéházi kaszkák, jégsekreányok, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb áron.

GLÜCK MÁRTON-nál
BUDAPEST, HAJÓS-UTCA 17. SZÁM.

(Saját házában). Telefon 80—81.

Különösen figyelmébe ajánlom nagy raktáromat mindenféle vendéglői, kávéházi és szállodai fehérneműkben.

A segesvári

„Fehér bárány” szálloda

részére egy ügyes **ovadékképes vendéglős kerestetik.**

Bővebbet:

HABERMANN sörgyárosnál
NAGYSZEBEN.

Teljes vendéglői berendezés,

s ekek, asztalok, jégsekreány, sőtés, állványok, terítékek

megvételre kerestetnek.

Sürgős ajánlatok kiadóhivatalunkhoz intézendők.

Budapesti közúti vaspálya-társaság.

Hirdetmény.

A Budapesti közúti vaspálya-társaság

XLI-ik rendes közgyűlése

ez évi április hó 26-án, délután 3^{1/2} órakor a társaság igazgatósági épületében, Budapest, V., Lipót-körút 22. szám alatt fog megtartani.

N A P I R E N D:

1. Határozat az igazgatóság évi jelentése tárgyában, előterjesztése az 1905. évi zárszámadásnak, mérlegnek és a felügyelő-bizottság jelentésének és ezekre vonatkozó határozat; az osztalék megállapítása 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 értékesítése tárgyában, továbbá az alapszabályok 15. §-ának módosítása tárgyában.

4. Több részvényes indítványa az alapszabályok 13., 15., 20., 24., 27. és 40. §-ainak módosítása, valamint a munkák és anyagok mikénti beszerzése tárgyában.

5. Egy részvényes indítványa a budapesti helyi érdekű 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 közgyűlésein (alapszabályok 15. és 20. §§.) egyaránt a társaság részvényei, illetőleg élvezeti jegyei ha legalább négy nappal a közgyűlés előtt az igazgatóságnál letéteményeztetnek; 20 darab részvény vagy élvezeti jegy után egy szavazat gyakorolható, oly megszorítással azonban, hogy 20 szavazatnál többet egy részvényes sem gyakorolhat sem saját nevében, sem pedig megbízásból.

Felhivatnak tehát a t. cz. részvényes urak, kik a jelen közgyűlésen résztvenni óhajtának, miszerint zárlatokat, és szelvényekkel együtt, beleértve az ez évi május hó elsején lejárt is, szám- és névjegyzék kíséretében bezárólag ez évi április hó 22-ig az igazgatóságnál (V., Lipót-körút 22.) délelőtt 9—12 óra között, hétköznapon, vasár- és ünnepnapon egyaránt térítvény mellett letenni méltóztatának, hol a szavazási igazolványokkal egyidejűleg az előterjesztendő zárszámla és mérleg, valamint a felügyelő-bizottság jelentése is átvehető lesz. — A letéthez szükséges nyomtatványok a társaság pénzügyi szakosztályában díjmentesen kaphatók.

Budapest, 1906. április hó 8-án.

Az igazgatóság.

Meghívó

A „CONSUM” pinczerek részvénytársaságának 1906. április hó 28-án d. u. 3 órakor VI. Terezkörút 4. sz., I. 5. alatt tartandó

II-ik rendes közgyűlésére.

N A P I R E N D:

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 díjazásának megállapítása.

6. Választások.

7. Esetleges indítványok, melyek 30 nappal a közgyűlés előtt írásban benyújtanak. (24. §. i.)

Az igazgatóság.

15. §. Ki szavazati jog gyakorolni akarja, köteles legalább egy hónappal előbb nevére írt részvényeit három nappal a közgyűlés előtt a társaság pénztárána elismervény ellenében letenni.

A zárszámadások VI., Terezkörút 4. sz. I. 5. a. helyiségben a hivatalos órák alatt megtekinthetők.



A hivatalos kimutatás szerint Franciaország évi kivitele pezsgőben átlag 26,000.000 palack, ebből Ausztria-Magyarország mindössze csak körülbelül 400.000 palackot importál.

Hogy ez a behozatal aránylag ily csekély, annak első sorban az óriási vám és a költség az okozói, melyek a palackozott pezsgőt terhelik. A vámtétel palackozott pezsgőre ugyanis nemcsak hogy kétszerakkora, mint a hordóban importált borokra, de mert a körülbelül 1 1/4 kiló súlyu palackot magát is a pezsgő vámtétele szerint kell elvámolni, ez a teher lehetetlen módon drágítja és majdnem elviselhetetlenné teszi a francia pezsgő árát.

Hogy ezen óriási vámkülönbözetet a fogyasztó közönség előnyére meg lehessen takarítani, czégünk elhatározta, hogy az osztrák-magyar vámterületen fióktelepet létesít. E fióktelepünkre kiküldtük legjobb francia munkásainkat, kik ugyancsak a Champagne-ből designált igazgatónk állandó felügyelete alatt — egészen úgy, 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 megbízhatólag — tisztán, minden osztrák vagy magyar bor hozzákeverése nélkül dolgoztatnak föl — úgy, hogy az ottan palackozott pezsgő semmi másban nem különbözik az itt Franciaországban töltött kitünő pezsgőktől, mint az ilyen kezelés révén elért olcsóbb árban, azaz hogy illetéknéppen teljes 50%-kal olcsóbb.

Ugyanebből az okból már ezelőtt 15 évvel a német vámterületen — Luxemburgban — hasonló fióktelepet létesítettünk, mely telepünk azóta évről-évre növekedő óriási sikerrel dolgozik. Hivatalos vámnyugtákkal kimutatjuk, hogy Németországban az utóbbi években az odaszállított nyers Champagner-borainkért 2,417.428 márkát fizettünk csak vám fejében. Ez a körülmény eléggé bizonyítja, miszerint szükség volt ott is, hogy a fogyasztó közönség elfogadható olcsó áron hozzájuthasson egy jóminőségű, eredeti francia pezsgőhöz.

Sziveskedjék tehát kérem alkalmissal pezsgőnket megízlelni, hogy arról ítéletét saját tapasztalata után is megalkothassa.

Magyarországi vezérképviselőnk:

Löwenstein Mihály utóda Horváth Nándor

cs. és kir. udv. szállító cég

Budapesten (főüzlet: Vámház-körut 4. szám. Fiók: Kishid-utca 7. szám),

ahová becses megrendeléseit juttatni sziveskedjék.

Kitünő tisztelettel

E. Mercier & Co.

cs. és kir. udvari szállító.

Epernay (Champagne)

		Három minőség:	Korona	
	Carte noir demi-sec	félédés 4, 6, 12, 30 és 60-as eredeti kosarakban.	1/1 5.—	1/2 2.65
	„ blanche demi-sec		1/1 6.—	1/2 3.15
	„ d'or demi-sec		1/1 7.—	1/2 3.65

A Mercier czég jelenlegi raktára körülbelül 18,000.000 palack, utolsó évi forgalma körülbelül 5,000.000 palack volt.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Nemet-utca 21. sz.
Szállít vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstíket, kolbászeket napi árákon. — Megrendeléseket pontosan teljesíttetnek.

Csillaghegyi forrásvíz

szánszavval telített kitünő üdítővíz.
Ez a víz a Békásmegyeri község (Pestmegyer) határában fekvő Csillaghegy tővében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő ízű és tisztaságú forrásból fakad. Szánszavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szánszavval való telítésre alkalmasnak találtatott. kapható mindenütt.

Telep: **Csillaghegy**, (Békásmegyeri).
Fővárosi iroda és raktár:
III., Lajos-utca 26.
Telefon 79—78. Telefon 79—78.
Tulajdonos:
CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.

Szt.-margitszigeti üdítővíz

szánszavval telített ásványvíz.
Főhercegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősege saját kezelésében
Telefon 36—52.

Szálloda átvételi értesítés.

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelettel értesíteni, hogy **Vácson** a „**Curia**“-Szállodai üzletet átvettem. Kitünő italokról, izletes konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Kényelmes vendég-szobák állanak a t. utazó közönség rendelkezésére. Tisztelettel:

NAGY PÉTER vendéglős.

SIPULUSZ LAPJA
XAKAS MÁRTON
Magyarország legkedveltebb élcslapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 4.

BOR

magyarádi — saját termés
Ó-bor literje . . . 42 fillér,
Új-bor literje . . . 38 fillér.
A szállítást 50 literől felfelé, az újszentannai állomásra szállítva utánvétellel eszközölöm.
Hordókat frankó visszaveszek.
Boraim tisztaságáért szavatolok.
Vendéglősöknek olcsóbb ár.
Tisztelettel

ifj. Adelmán Ferencz
szőlőbirtokos, Újszentanna.

SCHLEICHER JÓZSEF

Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-szőrpgyára
Telefon: 41—05. Telefon: 41—50
Budapest, II. ker., Kacsá-utca 19. sz.
Ajánlja a t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangú fenti gyártmányait. Idékre 5 kilós postacsomagok. Előnyös árak.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a
„RAPID“
borderítő-por
Főelárusító 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-utca 90. sz.
Arjegyzekek vidékre ingyen és bérmentve.

KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos ásványvízforrás, mely szánszavval telítették. Az emésztést elősegítő pom-pis asztali ital. Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. Kérjen arjegyzezt a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — St. Louis 1904: Grand Prix.

800 Hektoliter fajbor

700 hektl. zöldesfehér, rizling és kövidinka 100 hektoliter. Nagyburgundi kis- és nagy mennyiségben a helybeli vasúthoz szállítva 32 kor. árban eladó. Termelő mintát csakis 1 kor. előzetes beküldés ellenében küld.
KISS GYULA szőlőtelepe IZSÁKON. (Pestm.)

Tifuszjárványban
vizezeti vízzel mellőzendő.
ILONA ARTÉZI VIZ
legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szánszavval telített, bakterium-, méz- 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 sajáttermésű hegyaljai boraimból literenként:
asztali bort — 56, 60., 70. — és 80 korona;
szamorodni bort: I., I.20, I.50, 2 és 6 korona;
aszú: 4., 5.— és 8 korona.
Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá borseprűt hig avagy szárított állapotban. — Próba rendelést kérek.
Sztareczky Géza bortermelő. Tolcsva. (Tokaj mellett). Zemplén-megye.

TELEFON: 7—78. TELEFON: 7—78.
A t. szállodás, kávéos és vendéglős urak figyelmébe! Villamos berendezéseket, átalakításokat, jökarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, javításukat eszközli, berendezéseket szakszerűen **díjtalanul felülvizsgál**
SZILÁGYI MIHÁLY
villamossági vállalata
BUDAPEST, IV., Hajó-utca 16.
Deák-tér közelében.

Boreladás.
1905 évi saját termésű 230 hektoliter fejtett bor, (közte 85 hektoliter olasz rizling) méltányos árban eladó a tulajdonosnál.
Szánthó Dánielnél
Kis-Kun-Laczházán

MATTONI-FÉLŐ
GISSHÜBLER
SAVANYÚ-KÚT

Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.
Karambol és fordító billiard-asztalok, alpacoa és chinaeüst-árak, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok és sórkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**
Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA**
BUDAPEST, Dohány-utca 25. (Nagydiófa-utca sarok).

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASÍTÁSI EGYLET M. SZ.
GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSÍTÓ-INTÉZET
Budapest VI., Teréz-körút 40-42.
(Rz intézet saját házában)
Alapított 1863. évben

Első magyar részv. serfözde
Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
Telefon szám: 52—60.
Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
Telefon szám: 52—59.
Palacsksör osztálya: X. kerület Kőbánya.
Telefon szám: 56—58.
Brázay Kálmánnál vásároljunk.

DOMINO
EXTRA DRY
PEZSGÓ

PÁRISIVILÁGKIÁLLÍTÁS 1900.
ARANY ÉREM

BELATINY ARTHUR
VELENCZE Fejérvim



Boreladás.

Kunszentmiklóson 160 hektó 1904. évi saját
termésű első- ó-rizling boraimat
rendű zöld

eladni szándékozom. Értekezni alulírott
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: világító testeket szállodák, vendéglők,
kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb.
részére. — Gázfűzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

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

dupla malátásör Szent István védjeggyel
a **kőbányai polgári serfőző r.-t. készítménye**
a sörípar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kitűnő szer álmatlan-
ság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá ver-
szegényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen,
végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege
üzletben. A vidékre a serfőző maga szállítja. — Budapesti árak: a fogyasztási
adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kívül) 40 fillér, egy kis
palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL
Budapest
Yárosi Iroda: VIII., József-utca 36.



és kamarai szállító,
SERFŐZDÉJE
Kőbányán.
Saját palaczk-töltés

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

Közhírnökség: dupla maláta kősrő kőkorokban. Nagyobb mennyiséget saját jégkosztójában 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 1-től Czim a kiadó-
hivatalban.

Eladó borkereskedés, mely 60 éve
hü vevőkörrel, előnyös fekvéssel Bécsen kívül egy vasuti gőcz-
ponton, fekvésénél fogva alkalmas eczet-, pezsgő vagy szesz-
gyártás berendezésére, felvilágosítást ad, Johann Gstier Haus-
besitzer in Wien XI/I. Simmeringerhauptstrasse 50.

A Budapesti Légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utca 6. szám
VII. ker., Erzsébet-kört 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemű légszesz- és villam-
világításhoz szolgáló legegyszerűbb kivitelű csillárokat és kand-
allókat, legújabb szerkezetű légszesz-tűzhelyeket és légszesz
fürdőkályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasalókészülékeket,
valamint ipari célokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltbb árak
mellett eszközöltnek.

A világhírű Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga
Spanyol kir. udvari szállító borkivitelű társaság, több
elsőrendű világhiállításban aranyérmekkel kitüntetett
malagai gyógy- és csemegeboral, valamint a Por-
tugál és Francia asztali fajborai; minden jobb gyógy-
szertár, fűszer-, 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.

Gärtner Ágoston

elektrotechnikai cikkek raktára
Budapest, V., Wurm-utca 3. sz.

Telefon: 95—33.



Izzólámpák, „Nerst”-féle lámpák, fog-
lalatok és mindennemű világítási ké-



szülék és csöngetyű berendezésekhez
való anyagok nagy raktára.

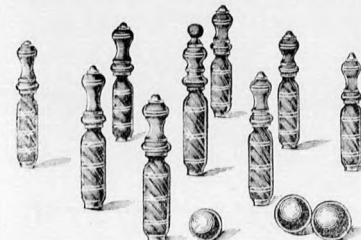


KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

Kugli-Bábuk száraz gyertyánfából készíte 36-36 cm. magassága, szokásos vastagságban egy készlet **frt. 2.10, 2.50**

Lignum Sanctum kuglió golyók

átm. cm.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	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. Kugliözök alkalmas nagy pökhersely lakatra 1 frt.

Orosz kugliöz egész szűk udvaron felállítható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsmör és csiga srollal a golyó nagysága szerint 4.00, 6 frt. Kugliözök nagy támpa petróleumra 6 forint. Kerti gyertyatartó szél ellen, üvegborítással 1 frt. Kerti lámpa petróleumra 2.50. Lámpion kertek kivilágítására és felhészítésére 15, 20, 30, 50 kr. Magnesium fáklya 30 percig meglepő világoagot ad, 1.40. Abroszmegerősítő szél ellen, 100 drb 5 frt. Dugaszható 20, 40, 60 kr. Dugákiemelő készülék falra vagy ajtóra teleörsíthető 2.50. — Kézi dugaszoló kalapácsal 95 krajczár. Hidraulikus hordó szádszelvény, csapraírtott bor, sör, palinka, borország stb. egyéb szeszes itók megaványosodása ellen 1 frt. Üvegmosó kafe 85 kr. Amerikai busavagó 3.50, 6 forint. Mandula, dió, zsmöny stb. reszelő 1.80 frt. Borsórlő 40 kr. Habverő félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. Amerikai fagyalt gép, erős keményia, jégtartó vedrellel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. Vasárítók megaványosodása ellen 1 frt. Üvegmosó kafe 85 kr. Amerikai busavagó 3.50, 6 forint. 180-18 frt.-ig. Tivoli társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.00, 120 cm. 12 frt. Pinczértáska derékre csatlakozható, szarvasbőrrel egyes 1.20, két osztályllyal 1.80, három osztályllyal 3.50 frt. Szivar- és cigarettatartó szekrény pinczereknek, elzárható 4 osztályllyal 3.20, 6 osztályllyal 4 frt. Papír tárcsák nyári mulatságok, és kirándulásokhoz 100 drb 50 kr.-tól 1.25 frt.-ig. Papír szalvéta 100 drb 50-80 kr. Sonka prés 5 frt. márványlappal 7 frt. Konyhaméreg 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. Sörmelegítő készülék 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyú 1 frt 80 krajczár.

Ellenőrző 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 vörösrezből „ „ 4.—
10-es nikkélből „ „ 1.40	100-as sárgarézből „ „ 5.—

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat világ-hírű 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 orthopéd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legzülésesebben készítik el. Czipőink elégans formáikról híresek !!

Pinczér-czipők

chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.

A SARU-czipővállalat

a budapesti czipészek szövetekezeti raktára.

Telefonszám 9.

Budapest, VIII., Röck Szilárd-utca 18.

(A Népszínház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!

HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegesség jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviseelő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszeesvezetékhez szükséges részárakat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkímér-készülékeket légnymóással, valamint mindenféle rézesapokat, fémfelirati táblákat és részlyukat. — Alapítottát 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntette.

TELEFON 29-03.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendű, folyékony, száraz

szénsavat

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos acéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utca 96.

Diadal Sec

(francia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövetkezet **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításán elsőrendű érmekek nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Szepességi lenipar!

Szepességi lenipar!

WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

vászon- és asztalnemű-gyárosok.

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherceg-utca 8.**

(Haris-bazár-épület.)

Ajánljuk hírneves szépességi

vászon, asztalnemű, törülköző, tör I-, csemegekendő

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

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Pedálos czimbalmok

kitűnő hanggal, erős szerkezettel, jól állással **reszleffizetésre** is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb **Kullifay** czimbalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. Hegedű, fuvala, tárogató, gram-mophon, fonográf, zongora, harmonium, harmonika, okarina és verlik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készítésű húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

Mindenemű javítások elfogadtatnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherceg udv. szállítója.

BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körút és Kerepesi-út 46. sz.

Gyár: Budapest, I., Kelenföld. (Saját ház.)



BESSENYEI GÉZA

hentesáru- és csemege-üzlete

BUDAPEST, ANDRASSY-ÚT 39. SZ.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávé- és vendéglős urak részére dusan felszerelt raktárát mindenemű bel- és külföldi csemege-árakban, kassai és prágai sonka, prágai császárhus, szalámi, felvágottak és mindenféle huskülönlegességek. Zsir- és szalonna-kivétel, magyar és francia pezsgőborok, rum, tea, likőrök, sajt, vaj.

Árjegyzék kívánatra ingyen.

Idénycsemegek, spárpa stb. naponta frissen, halconservék és befőttek.

Vidékre megrendelések pontosan szállítattatnak.

Oly árak, melyek, raktáron nincsenek, önköltségekben beszerez-
tetnek.

Több kiutetés
tulajdonosaTELEFON
59-23.Többszörös
Jury-tagTELEFON
59-23.

MAHUNKA IMRE

cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

BUDAPEST

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

Igen elegáns modern és izléses lakoszobák teljesen berendezve raktáron találhatók, valamint olyan családi jellegű uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.

!Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek **oldal-zsebtárca** (papiros pénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 ftig.

MOLNÁR VILMOS

keztyű- és sérvkötőgyárosnál

Budapest, VII., Károly-körút 28. sz. (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekből.

Hokkes József és Társa

borkereskedők

BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.

Vámonkivüli pincze: **X., KÖBANYA, 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**, ezenkívül még magyar és francia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállít.

Eger rend. tan. város polgármesteri hivatalától.

3936/906.

HIRDETMÉNY.

Eger város tanácsa ezennel közhírré teszi, hogy a város tulajdonát képező ugynevezett

„Korona“ vendéglő

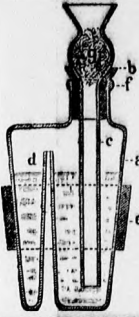
1906. évi április hó 28-án d. e. 10 órakor **HANÁK GYULA** v. főjegyző hivatalos helyiségében megtartandó nyilvános árverésen **bérbe fog adatni.**

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 kitűnően bevált, a kimerés, vagy házi szükségletre megcsapott boroknál. Mert megóvja a bort a főlésűdéstől, eczetésesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése és az egészségre oly káros KÉNEZÉS! mely a bor élvezete után rendszeren főfáját szokott okozni.

A „BACHUS” borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

Átm. $\frac{mm}{m}$	1	2	3	4	5	6 sz.
	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.

Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállítók. Budapesten, IX.

Az „Unicum” gyomor-erősítő likőr kizárólagos gyártói. Mindenemű és minőségű különlegességek, úgy mint: Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint stb.



Saját pálinkafőzdek. Törköly, szilvórium, barackz-, seprű- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi jamaica rum, francia cognac, Whisky, Arrac.

A gyár 1840-ben alapított.

Árjegyzék ingyen. — Vizszonteladók az áruval művészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

ECG SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. és TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

BORHEGYI F.

palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

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

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Legujabb találmány!

Szabad. jégsekreány és pincze

A jégsekreány csupán fából. Csak a víz felfagyására van egy bádoga-tálcza 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 úgy tartja magát, hogy egész ideyben legfeljebb 25% apadás állhat be. Kívánatra nagyobb hus és sörhűtőkamarákat megrendelés után készítek.



Árjegyzékkel és költségvetessel szolgál a feltalálója:

Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27. Teréz-kört sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)

Boreladás.

Kaszanitzky István Csongrádon szállít **elsődöntü** fehér és siller borokat, 5—6 fokos, hektóinkú 31 korona utánát, kölcsön hordóban.

LAKOS LAJOS takaréktűzhely-gyáros BUDAPESTEN.

osászari és királyi udvari szállító. Gyár: VIII., Bezerédy-utca 8. Iroda és raktár: IV. ker., Váci-utca 40 sz. Irányi-utca sarkán.

Készít és raktáron tart takaréktűzhelyeket minden alakban és kivitelben.

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legdusabb választékban kaphatók minden eszakra vágó czikkék. Állandóan nagy raktár.

ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugasgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz. Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Alapított 1834-ben. Andrényi Kálmán utódai Aradon.

ajánlják nagyobbreszt saját termésű, nagy gondnal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermeése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőtűrtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legértettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt prés-házainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is. **Borminták, árjegyzék ingyen.** Előnyarájnlatok postafordulttával küldetnek

A világhírű francia

DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata

Brázay Kálmán



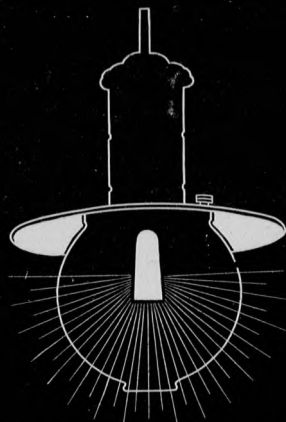
Brázay Kálmán

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

Brázay Kálmánnál

Muzeum-körut 23.

Vendéglősök figyelmébe!



Nyári kényeliségekben nélkülözhetetlen!

KITSON-FÉNY GYERTYAERŐ 1000
LEGHATÁSOSABB és LEGOLCSÓBB FÉNYFORRÁS.
TÁPLÁLJA KÖZÖNSÉGES PETROLEUM.
GYÁRTJA: A MAGYAR LÁMPAGYÁR KÖBÁNYÁN.
PROSPECTUS INGYEN.

Villamos világítási berendezések. Villamos kolibri ivilámpák. Villamos brilláns lámpák reklám világításra. Csillárok elektromos világításhoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas benzín-, gáz-, és szivógázmotorok; üzemi költség leőrönként és óránként 1 1/2—2 1/2 fillér.

„SIMPLEX” vízsűrők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szívesen szolgál

Ganz és Társa vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: IV., Ferenczter-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávék urak figyelmébe ajánljuk

COGNAC

Czuba-Durozier & Cie.

francia cognagyárat: Promontor.

Vezérigynökség:

RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság
BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utca 3.

Oxygen- és szikvizgyárak berendezése.

Sőr-, bor- és hűtőeszközök, pinceszerszerelési cikkek.

Mazal v/paráig v/ Staniol- és fémkupakgyár Mazal v/paráig v/

Arjegyzék ingyen és bérmentve.

Ezerben díszoklevél. — Versen aranyérem. — Pozsonban aranyérem.

Hűtő- és jéggyári berendezések.



Transylvania Sec Louis Francois & Comp.

császári és kir. udvari szállítók. Fülöp Szász Coburg Gothai Herceg Ő Fensége szállító.

==>>> BUDAFOK. <<<==

== 12 elsőrendű kitüntetés. ==

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

Budapest, V. ker., Gizella-tér I. szám.

Sürgőnyczim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

== Hors Concours. ==

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.