

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉOSK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesetek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“, a „Székesfejvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávéosk ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosk egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosk ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és kormárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi bizottságának, a „Budapesti főpinczérök óvadék letéti társasága mint szövetség“, a „Győri vendéglősök, kávéosk, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávé és vendéglős ipartársulata“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérök és markörök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 12 kor. Félévre . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ Évnegyedre . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akácza-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A megczáfolt ellenkongresszus.

Szégylhetik magukat.

Még hazudoznak is!

Ime, most már a mi álláspontunkat hivatalosan igazolja *Gundel* János elnök is, aki az országos szövetség és az ipartestület nevében az alábbi óvásban tiltakozik a vendéglősség szétvonása ellen.

Az alábbi felhívásban szemükbe mondják a fészkelődőknek *Gundel*ek alaposan, hogy *ők azt az erőltetett kongresszust helytelennek és czéltalan-nak tartják, azzal szolidaritást nem vállalnak s kijelentik, hogy a vendéglősök hivatalos kongresszusaul egyedül a miskolczi tekinthető.*

Odamondja *Gundel* azt is, hogy ez az erőlködés néhány szereplési viselkedben szenvedő ember munkája csak! Szégylhetik magukat alaposan, hogy egy komoly testületet ilyen czáfolatra kényszerítettek s hogy egy országos egyetértést ily czudarul megbontani akarnak.

De még ez mind ugylátszik nem volt elég.

A napilapoknak mindenféle koholmányokat adnak le, hogy eddig már ennyi és annyi száz és száz vendéglős jelentkezett náluk, akik helyeslik a béke és egyetértés ily megbontását.

A napilapokat is figyelmeztetjük, hogy ne üljenek fel a hazudozások-

nak és ne vegyék komolyan ezt a mozgalmat, amelyet csak néhány szereplni vágyó ember kezdeményezett hiusága és szónoklasi viszketege ki-elégítésére.

Ime az óvás:

Vendéglősök kongresszusa.

A napilapokban is megjelent ama hírekkel szemben, mintha az idén szeptember hó 4-én Budapesten vendéglős kongresszus tartatnék, a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ és a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kormárosok Ipartársulata“ szükségesnek tartja tájékoztatás végett kijelenteni, hogy a kérdéses kongresszust néhány szereplni vágyó budapesti kormáros tervezi és hirdeti. E kongresszus egybeihívóival a vendéglős ipar érdekeinek képviselőit egyedül hivatott, alulírott két testület szolidaritást nem vállal, sőt e kongresszust czéltalan-nak, egybehívását helytelennek tartja, mert a Magyar Vendéglősök Országos Értekezlete, melyen ezen iparág összes ügyes-bajos dolgai tárgyalásra kerülnek ez évben

szeptember hó 12-én Miskolczon

fog megtartani, melyre mielőbb külön meghívókat fogunk kibocsátani. A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ és a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kormárosok Ipartársulata.“

Gundel János
elnök.

A magyar fürdők.

Szűnkbe jut Zápolya János király kora.

A mohácsi vész után történt, hogy a magyar urak egy része nemzeti királyt akart választani.

A többi urak így érveltek Zápolya megválasztása ellen:

— A Jancsi legyen a mi királyunk? Minek nekünk magyar, mikor németet is hozhatunk?

És sikerült hosszú pártharc után beültetni a magyar trónra a németet. Ezt a kis históriai epizódot csak azért hozzuk föl, mert rendkívül jellemzi a magyar gondolkozást. És nagy vonásaiban ez a gondolkodás megmaradt a nemzet életében századokon keresztül, — sajnos, — egész maig.

Ma, 1906-ban már fölépült a modern kultur Magyarországra.

Székesfővárosunk egyike a legszébbeknek Európa összes nagyvárosai közt.

És most is haladunk, fejlődünk egyre. A főváros intéző körei most egy újabb nagyszerű terv megvalósításán fáradoznak. A városligetben, a mai játékbódék helyén világhírű Artézi-fürdőt akarnak létesíteni.

A terv már keresztülment a városi közgyűlésen is és maholnap megkezdik a nagyarányu világfürdő kiépítését.

Szép és gyönyörű a gondolat! Csak egy a bökkenő! Fölkeresi-e majd ezt a nagy magyar világfürdőt az — idegen?

Telefon: 63-80.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárosarnok).

Első budapesti mindennemű élő és jegelt halak nagy raktára.

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

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

Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próbá- rendeltést tenni.

Hangsúlyozzuk: „az idegen“, mert a magyar társadalom aligha fog sietni magyar fürdőben költeni el a pénzét.

A százados gondolkodás ma is meg van.

— Minek menjek én magyar fürdőbe, mikor külföldre is mehetek? Sőt olcsóbb pénzért, mint idehaza!

Azután nem is divatos, nem is elegáns az uborkaszazon alatt idehaza lenni. A Löwyne, a számtisztne boldogtalan, ha egy szezonban nem küldhet ánzikszokat az ismerősöknek legalább is Abbáziából.

Ki marad Pesten nyáron?

A napszámos tótok, a proletár, igazvonó nép, a csöcselék.

Szinte elképzelhető, hogy majd ha főlegül a világhírű artézi fürdő Budapestben, mint fogják pittyenni a zsúrokon azokat a snasz családokat, a kik itt Pesten a „rongyos artézi fürdőben“ nyaraltak.

Most, hogy e sorokat írjuk, az egész magyar hotvolé tengeri fürdőkön lubiczkol.

Bizony szomorú jelenség ez.

És mi történik a magyar fürdőkön?

Az egy Siófokot kivéve bizony nem igen tülekedik valami nagy számban a fürdőző közönség.

Azonkívül telve van mindenki panaszal. A szállodák, vendéglők drágák, az ételek izetlenek, a kiszolgálás rozsz. Még előállanak statisztikai adatokkal is. Pl. Abbáziában egy ébed penzióban 2 korona 40 fillér. A konkluzió pedig, hogy jövőre oda menjünk.

Mi az oka, hogy a magyar fürdők nem tudnak versenyezni a külföldi fürdőkkel?

Semmi más, mint a hagyományos Zápolya-korabeli magyar filozófia.

A magyar fürdők, szállodák vendéglők, nem mondhatnánk, hogy drágábbak a külföldiekénél. De ha drágábbak is, ez is érthető.

Ahol nagy a kereslet, ahol nagyobb arányokban dolgoznak, ott jutányosabban is lehet kiállítani mindent.

Igy vagyunk minden téren. Nálunk nem tudunk egy oly kiváló szépirodalmi lapot előállítani, mint pl. Berlinben, mert nálunk legföljebb 3000 előfizetőre, míg ott egymillió előfizetőre van bazirozva.

Azért korántsem drágább a magyar fürdő, mint az idegen. De ha drágább volna is, kell lenni annyi haza-

siságunknak, hogy inkább áldozunk valamivel többet és támogassuk vele hazai fürdőinket, mint az idegent.

Ezzel egy fontos nemzeti missziót teljesítünk.

Ha majd minden magyar uri család csak magyar fürdőt keres föl, ha majd nagy lesz a verseny, akkor majd könnyű lesz a magyar vendéglősnek árak dolgában kiállni a külfölddel a versenyen.

Nemzeti kötelesség és nagy érdek felhagyni a Zápolya-korából maradt filozófiával a magyar fürdők támogatása terén is.

Ne ócsároljuk fürdőinket, szállodáinkat, vendéglőinket, hanem igyekezzünk kellő támogatással módot nyújtani, hogy azok a legkényesebb igényeket is kielégíthessék.

Menjünk magyar fürdőkre!

Csak magyar fürdőkre!

Nem kell a tokaji bor?

Á mi élhetelességünk.

A tokaji szőlő-birtokosok panasza.

Valóban szégyenkezve vesszük a híret, hogy a Tokaj-hegylajai birtokosok nem bírják értékesíteni terméseiket.

Özönszámra hever a hegyaljai boros pincékben a legkitünőbb bor és hiába kínálják, senki se hederít rá.

Pedig a magyar bor az egész világon a legkitünőbbnek volt elismervé mindenkor. Fejedelmi udvarokban mint speciálitást kínálják a magyar bort és az angol lord, a francia előkelő ur, ha kedveskedni akar vendégeinek, hát magyar bort tölt a poharakba.

A talján csak «vinkó», a francia, spanyol, német csak «löre» a hegyaljai magyar bor mellett.

Mégis ezeknek az idegen boroknak világforgalmat tudnak teremteni.

És minálunk a szőlőbirtokosok kénytelenek a pincékben évszám tartogatni a legkitünőbb borokat. Ott hever a holt tőke, minden haszon nélkül.

Mi ez más, mint élhetelesség? Valóban ebből is látszik, milyen igaz az a közmondás, hogy a magyar a saját zsírjába fullad bele.

A stájer ember egy darab kihalt sziklán paradicsomot tud teremteni és minálunk még arról sem gondoskodnak, hogy legalább ami nálunk a világon a legjobb, a legkitünőbb, annak piacza legyen.

Egyik kitünő tokaj-hegylajai szőlőbirtokos, Sztareczky Géza, aki most lapunkban is szerényen hirdeti, hogy asztali bor literenkint 50—60—70—80 fillérért kész szállítani, Tolcsavárol szintén levelet irt nekünk, melyben panaszkodik, hogy még csak megkeresést se kap.

Miért nem kell a Sztareczky Géza kitünő tokaj-hegylajai borá?

Talán, mert vannak lelketlen emberek, akik úgy spekulálnak, hogy minek evgenek valódi hegyaljai a Sztareczkytól, mikor kapnak olcsóbbt márisat is?

Valóban erre a gondolatra kell vetemednünk, mert szinte érthetetlen másképp, hogy a tokaji bor paragon hever a pincékben.

A borfogyasztó vendégeknek kellene szigoruan ellenőrizni a boritalokat. Azonkívül szigoribb törvényhozási intézkedés kellene a hamisított bűntetésre, no meg főleg okos és helyes gazdasági politikával piacot teremteni a világ legjobb borainak.

A vendéglősöknek, szállodásoknak szives és meleg figyelmébe ajánljuk Sztareczky Géza tolcsvai szőlőbirtokos, aki mint hírhedtési rovatunkban is látható, olcsón szállít kitünő hegyaljai borokat, a melyeket bátran fől szolgálhatnak a vendégeknek.

Hazafias kötelességünk is e kitünő magyar boroknak piacot teremteni.

Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége

Budapest, IV., Ferencz József-rakpart 16. sz.

Meghívó.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ I. évi szept. hó 12-én délelőtt 8 órakor Miskolczon tartja

évi rendes közgyűlését,

míról a szövetség t. tagjai, az alapszabályok 9. §-a értelmében ezenel értesítjük

Gundel János, elnök.

Napirend:

- I. A közgyűlés megnyitása.
- I. A központi igazgatóság és igazgatótanács előterjesztése.
- III. A szakosztályok jelentései:
 - a) a nyugdíjgyesület jelentése;
 - b) a tanozczügyi szakosztály jelentése;
 - c) a közvetítésügyi szakosztály jelentése;
 - d) az idegenforgalmi szakosztály jelentése.
- IV. Számadás az 1905/906. szövetségi évről.
- V. A felmentvény feletti határozat.
- VI. Indítványok tárgyalása.*
- VII. Az 1907. évi közgyűlés helyének meghatározása.
- VIII. A közgyűlés befejezése.

A közgyűlés ügyrendje:

1. A közgyűlést a szövetség elnöke, akadályoztatása esetében a helyettes elnök nyitja meg. (Alapszabály 7.)
2. A közgyűlésen minden szövetségi tag jogositva van cselekvőleg résztvenni. Vendégek a közgyűlésen megjelenhetnek, azonban külön helyet foglalnak el és a tanácskozásban részt nem vehetnek. (Alapszabály 7.)

*) A napirendre tartozó indítványok és javaslatok az indokollással együtt írásba foglalva, a központi igazgatóság határozatához képest, legalább 8 nappal a közgyűlés előtt a központi igazgatósághoz (Budapest, IV., Ferencz József-rakpart 16. sz.) beküldendők.

„Asbestoid“ SÁTORI, FRANK, VÖLKER

A legrészbb és legtartósabb — Prospektus, minta és árlapok kivanatra ingyen és bérmentve.

ASBESTOID dombormű és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungaria-körút 72. sz.
Ményezet és faldiszitmék, valamint falburkolatok (lambériák) szab. Asbestoid-
bőli, domborművel kitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

F. M. K. E. Szántói savanyúvíz

Honi termék, legkiválóbb természetes szénsavas savanyúvíz.

3. A közgyűlés — tekintet nélkül a megjelent tagok számára — határozatképes. Határozatok viszonylagos szótöbbséggel hozhatók. (Alapsz. 7.)

4. A közgyűlésen csak olyan ügyek tárgyalhatók, melyek napirendre vannak tűzve. A napirendre tűzött ügyek az előadók előterjesztése alapján és sorrendben tárgyalhatók. (Alapsz. 7.)

5. Akik felszólalni kívánnak, kötelesek előbb a jegyzőnél feliratkozni s csakis a feljegyzés sorrendjében szólhatnak. Ugyanazon tárgyhöz csak egyszer és tíz percig szabad szólni. A napirendhez szólni, személyes kérdésben válaszolni, vagy indítványt visszavonni bármikor lehet. Az elnök és az előadó bármikor felszólalhat.

6. Az elnök a szót — szükség esetén — megintetheti, rendreutasíthatja, vagy tőle a szót megvonhatja. A vita bezárása után az elnök elrendeli a szavazást.

7. A vita bezárására irányuló indítványt, 10 tag írásbeli kívánságára, az elnök szavazás alá bocsátja.

8. A szavazás felállás által történik. Kétség esetén ellenpróba alkalmazandó s ha ez sem vezetne eredményre, akkor az elnök elrendeli a névszerűt szavazást.

Szállodások, Vendéglősök, Kávésök, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesülete

Budapest, VII., Wesselényi-utca 4., I. em. I.

Meghívó.

A «Szállodások, Vendéglősök, Kávésök, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyesülete»-nek alantit elnöké ezzel meghívja az egyesület tiszteletbeli, alapító, rendes és pártoló tagjait az 1906. évi szeptember hó 11-én d. u. 3 órákor Miskolcra a kereskedelmi és iparkamara disztermében tartandó

IX. évi rendes közgyűlésére.

Tárgysorozat:

1. Közgyűlési megnyitó beszéd (Bokros K. elnök).
2. Határozatképeség megállapítása, szavazólapok betervezése.
3. Jelentés az igazgatóság évi működéséről (előterjeszti dr. Solti Ödön jogtanácsos).
4. Felügyelő-bizottság jelentése (előterjeszti Francois Lajos felügyelő-bizottsági elnök).
5. Költségvetés és zárszámadások előterjesztése.
6. 1 igazgatósági tag választása.
7. 1 felügyelő-bizottsági tag és 3 póttag választása.
8. Jelentés az 1905. évi közgyűlés határozata alapján az alapítóké kamatainak felhasználása tárgyában.
9. Jelentés a nyugdíjigény vétele s felméréseknél részletfizetések engedélyezése tárgyában.
10. Felelőbeszések.
11. Indítványok.*

* A közgyűlésen csak azon indítványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb szeptember hó 6-ig a központi irodában (VII., Wesselényi-utca 4. sz. I., 1.) benyújtatnak.

Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröccsöt. ☉ ☉ ☉ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utca 3. sz. Telefon 40—97. ☉ ☉ ☉ Kapható mindenütt. ☉ ☉ ☉ Telefon 40—97

12. Jövő évi közgyűlés helyének megállapítása.

13. Alapszabály módosítás.

14. Záróbeszéd.

Budapest, 1906. július 27.

Bokros Károly s. k. elnök.

Hatóság elleni erőszak vagy csak jövedéki kihágás. A budapesti kir. ügyészségnek 1904. évi 49.500. sz. a. kelt határozata: A fővárosi m. kir. pénzügyigazgatóságának N. I. budapesti szatócs elleni hatóság elleni erőszak című tett feljelentése tárgyában a nyomozást megszüntetem. A fentfoglalt jövedéki kihágás elbírálása végett az iratokat a fővárosi m. kir. pénzügyigazgatósághoz viszküldöm. Indokok: 1904. évi július hó 9-én B. I. m. kir. pénzügybíró biztos és S. F. szemlélt rendőr kíséretében szemlét tartottak N. I. budapesti szatócs V. ker., Váci-körút 45. számú üzletében. Minthogy N. I. kórlátolt italmérségi és elárútatási engedélyétől eltérőleg — egy nyílt palackban szeszt tartott üzletében — a pénzügyörök lefoglalták ezt az üvegeket s a tényleírás felvétele után el akarták távozni az üzletből. N. I. azonban ekkor izgatott kiabálás közben egy vas-sulyval ráütött a lefoglalt palackra, mire az eltört és a szesz kifolyt belőle. Így akarta az megakadályozni a hivatalos eljárás eredményét. A fővárosi m. kir. pénzügyigazgatóság a hatóság elleni erőszak büntetetének megtorlása végett áttette az iratokat a fővárosi m. kir. államrendőrség főkapitányi hivatalához, a hol N. I. ellen a nyomozás folyamata is tetétt. Habár a kihallgatott tanuk valamivel N. I. tagadása dacára megállapíthatónak látszik, hogy gyanúsított szándékosan és az eljárás meghiúsításának céljával törte el a lefoglalt üveget: a nyomozást mégis meg kellett szüntetni. Mert a B. T. K. 165. §-ba ütköző hatóság elleni erőszak büntetetének tényálladáshoz tartozó erőszak jelen esetben nem a hatósági közegek személye, hanem egy tárgy ellen használatot. S így nem állapítható meg hatóság elleni erőszak büntette, hanem a gyanúsított cselekménye

Ahol a vendég blicchezel?

Csendélet Szirmióban.

(Egy nagy problema.)

Levelet kaptunk valahonnan messziről, délvidekről, regényes Syrmiából, Bikic-Sid városából.

Ott az élet nagyon ideális lehet, az emberek általában naivak, a vendéglősök jámborok, ellenben az úri vendégek eléggé ravaszok. Ezt kell legalább következtetnünk abból a levélből, amit a regényes Bikic-Sidről kaptunk. Irja Remlinger Ferenc ur, a «Stelzer'sche Weinbau und Kellerwirtschaft» cég tagja és egy nagy problémát vet föl, amelynek megfektetésére szerény lapunk szerkesztőségét kéri.

Ime olvassuk el a levelet:

Tekintetes Szerkesztőség!

Szíveskedjék nekem, mint b. lapjuk előfizetőjének, a következő kérdésre felvilágosítást adni:

Multkor egy barátommal, aki itt szállodás, — megjegyzem tapasztalatlan szállodás — nagy multság volt, úgy hogy szegény barátom egyszer elfáradtan ült mellem és panaszkodott nekem, hogy a vendégei közül sokan elmennek anélkül, hogy megfizetnék a czechet. Erre kérdeztem őt, hogy nem-e lehetne azt valamely módon ellenőrizni? Ő arra azt felelte, hogy csak úgy, ha a vendégekkel azonnal megfizetnének, amit ad nekik, már pedig ezt nem teheti, mert megsértődnek.

Én pedig gondolom, hogy tapasztalt vendéglősöknek van módjuk ellenőrizni, hogy ilyen ne történjék, és azért kérem a tekintetes szerkesztőjét, szíveskedjék megválaszolni, ilyen esetekben hogy kell eljárni, hogy csálás ne történhessenk.

Midőn a tek. szerkesztőségnek szívélyes fáradozását előre is nagyon szépen megköszönöm, maradok jó előfizetőjük és kiváló tisztelőjük

Remlinger Ferenc.

Először is megvárjuk a fejtünk bubját. Mert a probléma valóban nagyon súlyos. A mi szakmánkban általában olyan a rendszer a fizetés körül, mint a milyen a publikum.

A «Cserebogár»-ban például mikor egy vasárnap délután a bakák és dadák mulatoznak, a pinczér előbb a markát tartja, azután adja csak a sört.

A «Hét balhához» címzett pinczercsapszékben még a poharat is láncra kötik.

A «Hungáriában», a «Vadászkürtben», a mágánás urak olyan lusták, hogy megkövetelik, hogy a pinczér sorolja föl, mit ettek, ittak és mit fizetnek.

A «Pannoniában» például egy borfiu áll néman minden vendég háta mögött és csak akkor szól közbe, ha a főpinczérnek rosszul mondják be a czechet.

Hogy Bikic-Siden mit csinálna a becsületes, jámbor szállodás, eziránt igazán nagyon zavarban vagyunk.

Volna egy jó ideánk. Tanítsák az iskolákban külön erkölcsökért már serdülő korukban a bikic-sidi-eket. Reformálják az egész társadalmat, tisztítsák meg a közszellemet, hogy bele legyen oltva mindenkébe, hogy a legundokabb, legpiszkosabb dolog a vendéglőben bicicelni.

Addig azonban, míg ez az óriás reform meg nem valósul Bikic-Siden, legegyszerűbb, ha a jámbor szállodás az asztal lábához láncozolja a vendégeket.

A szállóbeli szobaasszony — nem cseléd.

A budapesti királyi törvényszék fölébhezési tanácsa legutóbb — egy konkrét esetben kifolyólag — a következő határozatot hozta: A szállóadi üzlet nem háztartása a szállodásnak és nem is a cselédtervényben említett gazdaság, hanem csak iparhatósági engedelem mellett folytatható üzlet. Kétségtelen, hogy emez iparüzlet folytatásával járó teendőkre alkalmazott szállóadi szobaasszony cselédnek nem tekinthető, még ha cselédkényven is, minthogy ez a körülmény a fölperes foglalkozásának jogi minőségét nem befolyásolja.

Herz Armin Fiai szalámigyár Budapest, IX., Soroksári-ut 16.

mortadellát. Minden egyes rud olompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.



Ugyanott I-a pesti disznósír és szalonna szereshető be.

Ajánlja kiváló minőségű magyar szalámiját, milánói szalámít és

Borok javítása.

Mint hogy mai napság nagyban divék a borok javítása, melynek örve alatt azonban nem egyszer azoknak pancsolását, hamisítását követik el, azért helyénvalónak találjuk, hogy Maurer János gyakorlatiasan szerkesztett «Szőlészeti és borászati Lap»-jából idézzük a következő figyelmeztetést:

«A borokat hagyjuk lehetőleg eredeti állapotban. Csak szükség esetében bontjuk az összeházasítást, de ekkor is ne sok és különösen ne sokféle (heterogén) bort vágjunk össze, mert ezzel az illető bor minősége és ídesége csorbát szenved.

Lehetőleg kerüljük a borok mesterséges javítását, mivel adandó esetben amugy is képesek vagyunk az eredeti sav 33%-át, sőt többet is természetes módon elenyészíteni és ezután összevágás által a még fennmaradt hiányokat könnyen kiegyenlíteni.

Ha a javításra mégis rászorulnánk, akkor tegyük ezt mindjárt őszkor. Későbbi átérésztés minden bort meggyengít, habár ez némi esetben nem kerülhető el egészen.

Minden javításnál, átérésztésnél a must vagy bor tekintetbe jövő alkotórészeit előzetesen pontosan meg kell vizsgálni és ezek alapján egy ügyes szakferfiú által tétessük meg a javításhoz szükséges számításokat, ha erre magunkat nem érezzük képeseknek.»

Erről a kérdéssel különben a «Borászati Lapok» is így ír:

«Nincs kétség az iránt, hogy minden bormermelő országban igen nagy súlyt vetnek a termék realitására és ez teljesen indokolt is, mert a bor kezelésénél a reális borjavítás nagyon könnyen megy át borpancsolásba és borhamisításba. Ebben a körülményben rejlik a kérdés kényes volta.

Becsületes ember senkit sem fog megcsalni, sőt azon lesz, hogy veivének minden lehető módon kedvezzen. Az ilyen becsületes ember minden olyan előzetes mesterséges kezelést el fog hagyni, a melynek eredményével nincs tisztában, az egészségre ártalmas anyagokat sohasem fog használni; amellet, ha borait házasítja, hogy ezt vagy amaz tartósabbá tegye vagy megjavítsa és hogy közepes áron eladhassa, ezt szabadon és nyíltan be is fogja vallani. Ha bora tetszik veivének, akkor el van adva, ellenkező esetben vá más vevőt, aki csakhamar fog jelentkezni, mert hiszen a bőrvök ízlése nagyon különböző.

Mindebből pedig az a tanulság, hogy lehetőleg tisztán, tőkeszüességében mérjük borainkat; mert a mesterséges javítás, nevezék ezt gallizálásnak vagy bárminek, mindig többet vesz el a bor természetes jóságából, mint a mennyit ad.

A bormermelő italmérés joga. Mint hogy már igen sok kérdést intéztek hozzánk ebben az ügyben, a B. L. után közöljük:

A szőlőgazdák részére az 1899. évi XXV. t.-cz. 3., 4., 8., 9., 10., 11., 13., 14. §-a két-féle italmérésit kedvezményt biztosít. Ezen kedvezmények egyike «a kismértékbeni elárúsítás», mely a saját terméű boroknak ki-zárólag azt edényekbeni (palackokban) el-adására jogosít. Másik «a korlátolt ki-mérés» («utczán át való kihor-dás»), midőn nem csak zárt edényekben árulhatja saját terméű borait a termelő, ha-

nem ezenfelül álll vendégeknek legfeljebb egy decziliter nagysága poharaként, továbbá literszámra is kimérheti saját terméű borát azon megszorítással, hogy ezt már otthon kell elfogyasztani a vevőknek. Ki ezen kedvezményt elnyerni óhajtja, mindenekelőtt kérjen saját előjáróságától erkölcsi bizonyítványt, melyben a szőlőbirtokosi minőség is kitüntető. Az erkölcsi bizonyítványra 2 koronás bélyeg, a tárgyalási jegyzőkönyvre pedig 1 koronás bélyeg mellékelendő. Ezután az erkölcsi bizonyítvány csatolása mellett az illetékes pénzügyigazgatóságtól kell kérelmezni «a kismértékbeni elárúsítás» vagy pedig «a korlátolt kimérés» megengedését. A kérvényben felemlítendő, hogy az engedély határozott vagy határozatlan időre szóljon. Továbbá megjelölendő a vármegye, a község, az utca és a hászám, ahol a kedvezményes italmérést gyakorolni kívánjuk. Végül megjelölendő, hogy egész éven át, vagy az év mely részében fogjuk az italmérést gyakorolni. A kérvényre 2 koronás bélyeg ragasztandó. Ezenfelül az engedélyirat kiállításához egy darab kétkoronás bélyeget is csatoljunk. Illeték fejében az időszaki tartama és a lakosok száma szerint községekben 3—30 korona, városokban 4—60 korona fizetendő. Ezen illetekeket a pénzügyigazgatóság fenti határonkelti beutól-cserebe szabja meg. Korlátolt kimérés után természetesen nagyobb összeg fizetendő, mint kismértékbeni elárúsítás után.

A borfiu büne.

Ős-buda áldozata.

Intelem a főnökökhöz.

A mult héten megint egy nagyon szomorú rendőri hír verte föl a sajtót.

A Drechsler-féle vendéglő főnöke, Kass Béla észrevette, hogy a vendéglőben ijesztő mérvben tünnek el az evőeszközök, asztalterítők, edények stb.

Följelentésére a rendőrség aztán kiderítette, hogy a tolvaj nem más, mint Cséj pán Lajos borfiu. A gyereket le is tartóztatták.

A legszomorubb ebben az esetben az ok, ami a gyereket a lopásra rávítte.

A vendéglő záróra után a Lajos gyerek ki-kirándult Ős-Budába szórakozni. Ott a tapasztalatlan gyereket valami félvilági tancz-ol ebolondította. Mikor már a borralalóbb nem telt a rossz hírű nőnek, a gyerek lopás-hoz folyamodott.

Ennyi az egész. Az esetet nem is emle-tünk meg, ha pusztán egy fiatal lélek elté-vedéséről volna szó.

De az eset okai nagyon is megérdemlik, hogy komolyan foglalkozzunk velük.

Sohol Európában nincs oly szabadon ki-té a tapasztalatlan gyermeklélek a rossz-hírű nők csábításának, mint itt Budapest. A prostitució elterjedése fölött valóban meg-döbbenhetünk és nem tulunk, ha azt mond-juk, hogy egyes helyeken még világos nappal is ki van téve a férfi közönség a legundor-tóbb ostromoknak.

Ez az állapot gyökeresen és alaposan rend-örthatósági intézkedésekkel kellene meg-reformálni.

De ez a belügyminiszter és az államrend-örsg dolga. A két hatalmi faktortól az országgyűlés feladata gyökeres reformot kö-vetelni.

Mi a főnökökhöz szólunk!

A főnökök vigyázzanak a gyerekekre. A főnökök lelkiismeretbeli kötelessége, minden uton-módon megakadályozni az alkalmat is a tanoncok megromlására. Fogják kézbe ra-dikálisan a dolgot. Hisz míg a borfiu tanonc-zodik, a főnök neki atya is, a tanoncz nem csak főnök, de atyai hatalma alatt is áll.

A szülők, akik rája bizták gyermekeik sor-sát és jövendőjét, bizonyára hálásak lesz-nek, ha gyermekeiket megóvják a bűntől, ha mindjárt az atyai virgács árán is.

A borfiuoknak nem szabad megengedni, hogy idegen szállásokon háljanak. A borfiu aludjon a főnöknél, a főnök pedig ne engedje meg, hogy a borfiu éjjel, záróra után csatan-goljon. Adjanak a főnökök nappali kimenőt és szigoruan tilták meg az éjjeli járást-kelet.

A rendőrség pedig, mely annyi razzát tart, ha az éjjeli tivornya-tányokan ilyen fiatal gyere-keket rossz hírű nők társaságában talál, a fiukat szállíttassa haza, a nőket pedig büntesse meg és tolconolja el.

Igy aztán majd nem lesznek sikkasztó bor-fiuk és korán megromlott éretlen gyerekek.

A tokaji borok Németországban. A Német-birodalom területén forgalomba kerülő to-kaji borokra vonatkozó határozmányok tár-gyában a m. kir. földmivelségi miniszter, a kereskedelemügyi és pénzügyi miniszterek egyetértőleg 1399. éln. sz. a. rendeletet adott ki, melyet tudomásulvétel és mihez-tartás végett az összes szőlészeti és borászati egyesületeknek és közegeknek, a bor-ellenörző-bizottságoknak és vegykisérleti ál-lomásoknak megküldte. A rendelet a Német-országgal kötött s f. hó 1-én életbe lépett új szerződésbe foglalt — általunk már kö-zölt — határozmányokat közölte, kimondja, hogy: «tokaji, gyógytokaji, tokaji aszu, sza-morodni, vagy a tokaji borvidék helyiségeire utaló elnevezések alatt, a Németbirodalom területére csupán tényleg a tokaji borvidéken, a szerződésben felsorolt községek határában termelt valódi bor szabad bevinni és a Né-metbirodalomban forgalomba hozni. Ezen borokhoz a bormennyiségnek 1 tétfogat-százalékánál több alkoholt hozzá adni, to-vábbá ezen borok előállításához vagy ké-zítéséhez külföldi (görögországi stb.) ma-zsolaszölt, aprózölt vagy más szárított gyümölcsöt, ezeken kivonatait vagy főze-iteit és egyéb sürített mustanyagokat használni tiltva van».

Nemes szakácsok.

Bauer Károly a «Szakácsok Köre» tavaszi ismeretterjesztő estélyén igen érdekesítő és tanulságos felolvasást tartott a szakácsművés-zet múltjából.

A magyar szakácsművészet hajdanából is több érdekes adattal szolgál. Ezek nyomán közöljük az alábbiakat:

Nem hiába, hogy már régente is nagy jó hire volt a magyar konyhának, nagy volt a szakácsok tisztessége is úgy a királyi udvar-nál, mint a főurnaknál.

A királyi szakácsok például, mint conditio-nárius nemességét képezték s egész községet bíraltak, a mely a Balaton nyugoti partján terült el és Szakácsinak nevezeték.

HERCZEG TESTVÉREK

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66.

ásványvíz nagykereskedő szőlő legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemű hazai és külföldi ásványvizeket.

Innen eredt Eresztvényi Ferenc, a ki Zsigmond király udvari, külön szakácsa volt, a ki felséges urát mindenüvé elkísérte.

Hogy mily kedvelte s egyébként is mily érdemes férfiú volt Eresztvényi Ferenc, mutatja az, hogy a mikor nemesi címért kért maga és rokonai számára, ezt a felséges ur örömmel teljesítette 1414. szeptember 16-án; mert — Zsigmond király saját szavaiként — nemcsak a szakácmesterség gyakorlásában kifejtett buzgalmát, hanem egyéb téren teljesített szolgálatait is meg akarta jutalmazni.

A czimerepaizs kék és vörös mezejében függőlegesen álló ezüst hal, kopolytúján átütött, két végén lombos fát képező nyárrsal.

A sisakdíszén két lombos fa között vörös hal látható.

Nemesi czimerral jutalmazta Báthory István erdélyi fejedelem s később lengyel király is a szakácsát, Krasznai Fűr Jánost, 1579. június 10-ikén.

A paizs kék mezejében aranykésével szűgön szurt szarvas látható, valamint a sisakdíszén is.

Mind Eresztvényi, mind Krasznai Fűr czimérének hű mását a «Magyar Szakácsok Köre» beszerezte.

Ez a két czimer is bizonyítja, hogy őseink megbecsülték a tudást és a munkát s ezt akárhányszor a legnagyobb jutalomra méltatták; de bizonyítja azt is, hogy a magyar szakácművészet magas színvonalon állott a régi időben is; szakácsaink büszkék lehetnek elődeikre s iparkodjanak érvényre és tőkélyre emelni a magyar ízlést s akkor első helyet foglalnak el a világ szakácművészetében.

Az édes bor.

A mesterségesen készített édes boroktól, a melyek tokaji aszúként kerültek a világpiaçra, az új német kereskedelmi szerződés elvonja ennek a visszaélést és lehetőségét, különösen védelemben részesítve a «tokaji» nevet. Ez, természetesen nem tetszik az osztrákoknak; mert hát leginkább ők foglalkoztak «tokaji» gyártással.

Abban a véleményben vannak ugyanis, hogy a tokajinak nyújtott védelem lehetetlenülé azoknak az édes boroknak a forgalmát is, a melyek koncentrált édes boroknak nevezetnek s természetes erjedés termékeinek tekintendők.

A magyar és az osztrák, ugynevezett, koncentrált édes borokról dr. Haas Bruno, cs. és kir. mezőgazdasági vegykerületi állomás a következő, bennünket is érdeklő szakvéleményt adta:

Ha a szőlőt, a mely érett állapotban különben is gazdag cukortartalmu, a tőkén addig hagyják, míg a szőlőszemek összezsugorodnak, akkor nedve a szőlőszem viztartalmának részleges elpárolása következtében ugy koncentráltódik, hogy a kipréselés után a nedv cukortartalmának csak egy része mehet erjedésbe. Az ilyen módon előálló bornak feltűnően édes íze van és ezért édes boroknak nevezetnek.

Mint hogy az összes szőlőszemek nem egyformán zsugorodnak össze, hanem némely

részük rovarcsipés, gombák és időjárás befolyások következtében romlik, ezért, ha különösen finom terméket akarunk kapni, akkor az összezsugorodott szemek legjavát, a melyet, ha az aszalás nem nagyon előrehaladtott, félészűszemnek neveznek, kiválogatjuk, kiszemeljük és ezért az ilyen szőlőből készített édes borokat szemelt boroknak vagy aszúboroknak is nevezik. Ha a szőlőszemeket vagy a tőkén, vagy miután félig száraz állapotban levették, teljesen beszárítják engedik, akkor mazsola- vagy aszúszőlőt kapunk; ezeket csak a déli országokban állítják elő. Az aszúborok készítésére nézve a tokaji hegyvidéken szokásos eljárás szolgál mintául. A tokaji aszu tudvalevőleg ugy készül, hogy a tokaji aszúszőlőt közönséges, nem édes tokaji borral felpuhítják és préselik és az így nyert mustot megerjesztik.

Mint hogy Ausztria-Magyarországon csak igen kevés vidéken van aszúszőlő (Magyarországban majdnem kizárólag a Hegyalján, Ausztriában Dél-Tirol, Stájerország, Isztria és Dalmácia egyes kerületeiben és itt is csak különösen jó bortermelő esztendőkből) ezért azt, hogy az édes boroknak való nagy szükséglet fedezhető legyen, külföldről kell beszerezni. A külföldi mazsolából való édesbor készítése ugyanolyan eljárás szerint történik, mint a tokaji aszúé. A külföldi aszúszőlő nedvtartalma sokkal koncentráltabb, mint a belföldi összezsugorodott szőlőszemké, a melyek legfeljebb a félészűszőlő koncentrációját érhetik el. Ezért borral való kilugozásuk által érnek el egy magas koncentrációju mustot s ezért nevezik a külföldi aszúszőlőből erjedés által előállított édesborokat koncentrált édesboroknak.

A külföldi édesborok közül az osztrák kereskedelemben elsősorban a Spanyolországból, azután a Portugáliából, Olaszországból és Görögországból származók játszanak nagy szerepet, különösen a malaga, a mely jelentékeny kereskedelmi cikk. Ennek azonban egyáltalán nincsenek meg azok az előnyei, melyeket neki az Ausztriában készített koncentrált édesborokkal szemben tulajdonítanak. Ellenkezőleg előállításának módja olyan termékké teszi, a melynek kisebb a diétetikus értéke, mint a koncentrált édesboroké. A szőlőszemekből nyert, erjedésbe alig ment musthoz körülbelül 15 Vol % szesz kevertetik, hogy az erjedést elnyomja. A sőtébarna színt Arrope és Color hozzáadásával állítják elő. Az Arrope szabad tűzőn, eredeti térfogatának egyharmadára elforralt must; ha az elgőzölgöttetést a szőrp sűrűségéig folytatják, akkor az így nyert produktumot Colornak hívják. A szeszrel kevert must, Arrope és Color összevegyítéséből a különböző mennyiség-vízfőnyelő szerint sötétebb és világosabb, különféle kvalitásu malagafajtákat készítenek. A must besírítéséig által ez lényegesen megváltozik a mennyiben a feloldott fehérjertartalmu testecskék oldhatatlanokká lesznek és kiválnak és a cukor részben karamellé változik. Ujabb időben az Arrope és Color készítéséhez más gyümölcsök (szentjánoskenyér, füge stb.) nedvét is használják, a minék következtében a malaga valóságilag mesterséges borrá lesz.

A sherry, madeira- és a portbor készítése

lényegében azon alapszik, hogy vagy az erjedést jelentékeny mennyiségű szesz hozzáadásával hátráltatják, illetőleg fékezik, vagy pedig sok szeszszel kevert borhoz befőzés által koncentrált mustot kevernek. Igen nagy alkoholtartalmuknál fogva, a mely körülbelül 20%, vagy még annál is több, ezek a borok jellegükre nézve a likörökhöz közelednek, a miért is likörboroknak is nevezetnek. Diétetikus értékük csekélyebb, mint a koncentrált édes boroké.

Ugy az egykori klosterneuburgi cs. és kir. kísérleti állomás, nemkülönben a Németbirodalomnak a borszakmában irányadó vegyészeti által megejtett vizsgálatok eredménye szerint a belföldi borból és külföldi mazsolából előállított koncentrált édesboroknak ugyanolyan magas diétetikus értékük van, mint az azonos eredetű borból és mazsolából készített édes boroknak, a mennyiben éppen ugy tisztá erjedési termékek és nagy mennyiségű fehérjeszerű anyagokat és foszfátokat tartalmaznak; a koncentrált édesborokkal szemben fennálló előítélet tehát teljesen alaptalan és ezeknek mint győgyboroknak megjelölése teljesen igazolt.

Egyről—másról!

Egy régi, magyar közmondás azt tartja: A ki gyakran el kalácssal nem érzi a kenyér ízét! — Ujabbán ismét sürin kísérőt köztünk a gründolás szelleme, bár nem minden ok nélkül.

Minden kornak meg van a maga szenczációja, a maga eszméje, a mely feltartóztatlanul halad kitűzött célja felé. Ilyen ma a vendéglősök által létesítendő sörgyár nyílt kérdése.

A Mindenható adományai közt első helyen áll az emberi ész teltségéje, melynél fogva hivatva van alkotni, de — sajnos — az emberi ész nemcsak alkotni, de rombolni is tud, kivált manapság. Hisz csak néhány nap előtt is, kik egy után haladva, egy célért küzdöttek, ma nyílt ellenfelekként állanak egymással szemközt. Ezt a szakadást nem maga a sörgyár eszméje, de a kivált módja okozta.

A harcolzó pártok egyikében látjuk azokat sorakozni, a kiket talán a legrealisabb, legönnelembb szándék vezet, egy számmal megokolt, de csálhatatlannak nem bizonyult száraz statisztika után indulva.

Am ezekkel szemben azokat sem érheti gáncs, a kik — midőn nem márl-holnapra való igényeket kielégítő alkotásról van szó — higgadt megfontolásra intenek. Erheti-e rágalom, lekiésznylés azokat, a kik az élet nehéz iskoláin átesve, reámutatnak arra a megcsontosodott ridge közönyre, melyet minden téren tanusítottunk, no meg arra a bizonyos szálamaláng lelkesedésre, vagy jobban mondva mültekesedésre. Becses dolog ezekkel a tapasztalatokkal foglalkozni oly időben, mikor egy nagyszabásu terven törjük fejünket, a melyben könnyen ugy járhatunk, hogy vajudtak a hegyek és eget szűlték.

A gazdasági alkotások, a tettek idejét éljük, de meg kell fontolnunk a módját, meg kell válogatnunk az eszközöket s csoportosítani kell tudnunk az embereket. Ehhez pedig

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társaság mint szövetkezet

BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.

Tudatjuk egy a fővárosi, mint vidéki T. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, teljesen új alapon — melynél a kamat, díj és részleg 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 óvadékokat folyósítatnak győződjének meg előnyös feltételeinkről. Felvilágosítással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

teljesen megváltoztatva, teljesen új couláns módokat hoztunk be az óvadékok feltételeinkről. Felvilágosítással minden

nem homály és titkolódzás kell, hanem több világlóság.

Az O. P. E. felett meghuzták a lélekharangot; verhetjük mellünket: Mea culpa!, mea culpa! — Ha az a közmondás igaz, hogy a ki a haladásnak nem barátja, az önmagának ellensége, akkor ez rajtunk beteljesedett. Nem fáj-e a szívük, tisztelt pályatársaim, mikor e szomorú hírrel kapcsolatosan olvassák a szaklapokból — ha ugyan járják — hogy a szakácsok körében a princípális ur elfogalta a diszhelyet és tudományos felolvasást tart a konyhaművészetről. Bámulum, sőt irigylem ezt a ritka társulást. E miatt hiszem és vallom, hogy az a válaszfal, mely minket a társadalomtól elzár, egykor mégis önmagától összeomlik. Addig is holt tömegként való szereplésünkre egy menséghez hozhatunk csak fel, azt, hogy egy mostoha ipar, mostoha gyermekei vagyunk; de hát «lesz-e gyümölcs a fán, a melynek nincs virága?»

A kaucazióra éhezők légioja nap-nap után szaporodik. A társadalomból kifelé bukó, kétes kalandorok utolsó mentsvárának tartják a vendéglős- és kávéipari foglalkozást, rossz és hézagossá partörvényeink folytán.

Le a kontárokkal!
A spanyol közmondás azt mondja, hogy evés közben jön meg az étvágy.

E lap által megpendített állandó borvásár eszméje felett egyszerűen átsiklottunk; pedig de sok becseletes kisvendéglős mentene meg a pusztulástól egy állandó borpiaza a fővárosban; de mi szükségünk van nekünk a borpiaza, mikor sörgyári részvényesek is lehetünk!
Csafuta Lajos.

Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:
Augusztus 10-ikén: *Dökker Ferencz*nél „London” szállóba, VI., Váci-körút 65.

Augusztus 17-ikén: *Doktor László*nál, VIII., Tavaszmező-utca 7.

Augusztus 24-ikén: *Pákai Kölber Elemér* vendéglőjében (Bittner Alajos utca), I., Krisztina-körút 75.

Társas-uzsonnák.

A Korcmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:
Julius 20-án: *Horváth József*nél, IX., Soroksári-ut 108.

Augusztus 10-én: *Ekker Károly*nál, VIII., Főherceg Sándor-utca 44. sz.

Augusztus 17-én: *Lukács Gyulánál*, VI., Hungária-ut 101. sz.

Augusztus 24-én: *Viczó Pálnál*, IX., Soroksári-ut 11. sz.

Augusztus 31-én: *Kovács Ferencz*nél, IX., Lilium-utca 10. sz.

„Jó barátok” összejövetelei.

A kisvendéglősök egy csoportja, a kik „Jó barátok” társaságának nevezik magukat, ezeket minden szerdán, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Augusztus 8-ikán: *Zsámboky Konrád*, VI. kerület, Domb-utca 12, Höcker-gyár háta mögött, villamos megállóhely, Külső Váci-ut.

Augusztus 15-én: *Wolrab Ferencz*, IX., Ranolder- és Viola-utca sarok.

KÜLÖNFÉLÉK.

A Berendorfi főmáru-gyár. Krupp Arthur világhírű alpakka- és alpalka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkell főző-edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váci-utca 4. sz. alatt. Ilyen czikkekből való szükségletnek beszerzésre alkalmával ajánlatos az említett raktárt ajánlattételre felhívni.

Esküvők. Özv. Bányai Józsefné fővárosi elsőklői vendéglősnőt mult hónap 18-ikán vezette oltárhoz a józsefvárosi plébánia templomban Schweiger József budapesti jóhínevű hentes mester. Násznagyok voltak Ámon József építész és Bernhardt Károly kocsiyártó, a menyasszony testvérbátyja. — Löhnert Mátyas a margitszigeti felső vendéglős főszakácsa mult hónap 31-ikén esküdött örök hitésget a Mária-utcai Jézus szent szíve templomban Ródy Margit kisasszonynak Heinzel Mihály, honvédelmi laknányai vendéglős és neje bájos szép leányának. A diszes nászközönség között ott láttuk Eckert Jánost a Pannónia főszakácsát, mint vőfélyt, Wagner Vilmos vendéglőst mint násznagyot. Dr. Szabó Károlyt a Margitsziget bérőljét, Nagy Miklóst a «Vasárnapi Ujság» szerkesztőjét, Szarács István iparost és nejét. Hárs György lapszerkesztők s a «Szakácsok Köre» számos tagját. Mindkét frigylen Isten áldása legyen!

Hüvösölygi csendélet. A Hüvösölygben most igen forgalmas az «Orvadász», ez a keresett etablissement. Előklő ur közönség tölti ott el kellemesen a kánikulai napokat. A szállodának van 34 szobája, mind kényelmes és izlősen berendezve. Májustól kezdve pompás penzió-étkezde is áll a közönség rendelkezésére. Az «Orvadász»-t Hotszpauch Aurél építész személyesen vezeti és igen nagy figyelmet fordít az igények kielégítésére.

— A szállóba főpinczére Arenberger Nándor vendéglős, akinek Rákoskeresztúron van keresett, forgalmas vendéglője. Arenberger most Rákoskeresztúron házat is épít és így ő lesz a háziurak egyik legrokonszenvesebb tagja. Makó Rezső főpinczére asszisztál neki, akit szintén igen kedvel a közönség. Az «Orvadász»-ban figyelmes női kiszolgálás is van.

A kávéos munkaközvetítője. A kávéfőzők sztrájkja idején a budapesti kávéipartársulat elhatározta, hogy saját kebelében ipartársulati munkaközvetítőt állít s e végből alapszabályait is módosította. A módosított alapszabályokat a kereskedelmi miniszter most jóváhagyta s ily módon meg van a törvényes alap arra, hogy az ipartársulat saját munkaközvetítőjét, ha szükség lesz rá, bármikor használhassa.

Fürdőink látogatottsága. Balatonfüreden a legutóbb kiadott jelentés szerint 1429, Almádi 526, Parádón 1059, Tátárfüreden 1969, Barlanglenten 1210, Szilácson 1239, Tencsén-Tepliczen 4353, Rajeczfürdőn 568, Iglofüreden 403, Hársfalván 714, Bikszádon 355 állandó vendég volt; a horvátországi Lipiken 2623, Krapina-Tepliczen 2346 volt a fürdővendégek száma.

Czeplőden a „Központi” szállodát Klein és Társ a vették át Polgár Lászlótlól.

Üzleti hírek. Keszthelyen a kántin vendéglőt Csányi Lajos vette át. — Mármarszigeten a Malomkert nyári vendéglőt Zilahy Pál vette át. — Czeplőden Kaszás József vendéglős a vasut-utczában levő vendéglőjét teljesen átalakította. — Kisvárdán az «Arany szarvas» vendéglőt Hamburg Arnold szakértárus vette meg. — Ipolyságon Wagner János jóhírű szállodáját több vendégszobával és étteremmel bővítette.

A Duna mellett. A főváros egyik legregényesebb helyén, Budán az öreg Gellért-hegy alatt, a Fehérvári-uton van Fiedler Gusztáv vendéglős szakértársunknak egy igen keresett vendéglője. A konyháth neje, Fiedlerné urasszony személyesen vezeti, aki fáradhatlan szorgalom és kitűnő gazdasszony, ami a konyhában meg is látszik, mert az ételek is kitűnők, míg a jó bor a gazdát dicséri. A pestiek is sokszor fölkeresik ezen a kies helyen ezt a jó vendéglőt.

Kávéház átvétel. Glaser Fülöp barátunk a Csepesi-uton levő Weckerle kávéházát ismét visszavette. — Üdvözlőjük!

Borforgalmunk 1905-ben. Borforgalmunk az 1905. évben a következőleg alakult:

A behozott külföldi borok összértéke 10,010,044 korona, a fölünk kivitt borok értéke pedig 29,859,139 korona.

Az 1094-iki évi borforgalomhoz viszonyítva, a lefolyt esztendőben a borbehozatal 156,000 m. mázával és 5,100,000 korona értékkel csökkent, a kivitt pedig 41,000 m. mázával, vagyis 1,200,000 koronával emelkedett, úgy hogy végeredményben borforgalmunk mérlege a lefolyt évben 6,300,000 koronával javult, ami az olasz borbehozatal megszűnésének köszönhető.

Helyreigazító nyilatkozat. A jászárokszállási előjáróság által közölt s mai számunkban is közölt árverési hirdetmény mult számunkban tévesen lett közölve, amennyiben a szövegből egy sor kimaradt, — így most azt mai számunkban pótoljuk. A mai számban megjelent szöveg a hiteles és irányadó.

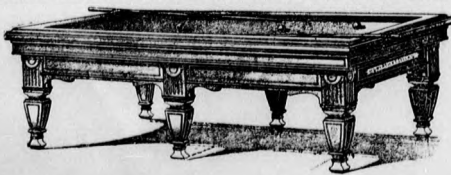
Helyreigazítás. Vettük a következő sorokat:

Tekintetes Szerkesztőség! E hó 20-iki beces lapjában «Uj kávéház a fővárosban» megjelent szíve cikkere van szerencsém tisztelttel kérni, miszerint az abban foglaltakat rektifikálni sziveskedjék. A tulajdonosa ezen «Prater» című kávéháznak, mely Prater-utca 54. sz. a. megnyitott Liedl Károly, a kávéházat a háztulajdonos — tisztelttel alulirott — Liedl Károly — rendezte be, csak a berendezéshez a billárd és márványasztalokat, valamint a székeket szállította Tóth István. Az üzletet Kardos József vezeti.

Maradtam teljes tisztelettel

Liedl Károly.

Bor aszalt gyümölcsből. Aszalt almából sőt almahulladékból bor lehet készíteni. Az eljárás rövidre fogva a következő: Az aszalt almát langyos vízzel le kell önteni és állni hagyni, hogy vízfelület folytán jól megduzzadjon, azután zúzó-malomban kellőleg össze kell zúzni, pihentetni és kiszajtolni, akár a nyers almát; a törkölyt vízzel megnedvesítve és átátva, újra kell sajtolni és a sajtóleveket egyesíteni; azután jön az erjesztés, aminek elősegítése végett célszerű az almához tisztított tenyésztőt élesztőt (vagy új bor seprőjét) keverni és a szokás szerinti zártan erjesztetni ki.



HORVÁTH és CSILLAG

BUDAPEST,
VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákö gyára.

Kávéház berendezések s egyéb díszmű asztalos munkák vállalata. Nagy válaesztéku raktár tekeasztalokban. A legutjánosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás.

Nagy, kir. törv. bejegyzett cég.

Árjegyzéket és bővebb értesítéseket bérmentesen.

TELEFON 95-31.

Megjelent. Novák Ferenc „Budapesti utmutató»-jának 3-ik kiadása a napokban hagyta el a sajtót. Az utmutató 5000 példányban jelent meg, magyar és német nyelven. Közli a budapesti szállodák, éttermek és kávéházak névsorát, valamint 20 nagyobb vidéki város szállodáinak címeit és a magyar fürdőket.

Szakácsok elhelyezése. A Magyar Szakácsok Kör» elnöksége tisztelettel értesíti a t. szállodás és vendéglős urakat, valamint a főurakat, hogy szakácpézt szakácsokat ingyen követt. Megkeresések a Kör elnökséghez, Budapest, IV., Régi posta-utca 11. sz. küldendők.

Uj vendéglős. Unterreiner Vince volt kávé, régi, jönevű szaktársunk megvette özevgy Ném et Györgyné Nyár-utca 3. sz. alatt leve vendéglőjét. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

Vendéglő átvétel. Moravcsik Lajos szaktársunk átvette a Baross-utca 6. szám alatt leve Kardos-éve vendéglőt. Az uj tulajdonos minden ügykeztétét vendégei megelégedésére fordítja. Jó konyhája és természetesen italai vannak. Ajánljuk a t. közönség figyelmébe.

Uj kávéház. Budapesten, a Ferenc-körut és Mester-utca sarkán levő gyönyörű uj palotában, melyet a székesfőváros építettett, Petróvics György kávé szaktársunk egy szépen berendezett, nagyon diszes, uj kávéházat nyitott meg. Az uj kávéház «Széchenyi» nevet nyert. A ferencvárosiaknak bizonyára kedves helye lesz az uj kávéház. A derek, népszerű kávé maga is ferencvárosi szülött s a szakiparban régi, köztisztelt férfi. Petróvics 8 éven át kezelte az «Elevátor» kávéházat, aztán 3 éven át a Commerce-kávéházat bírta s ez a multja a legnagyobb biztatás arra, hogy kiváló kávést nyer benne a főváros közönsége. Sok szerencsét és uj vállalkozáshoz.

Üzlet áthelyezés. Farkas Árpád szaktársunk vendéglői üzletét a VI. ker. Felsőerdősor 50. számú házába helyezte át. — Sok szerencsét kívánunk uj vállalatához.

Első Leánykihazásító-Egyesület, mint szövelket, gyermek- és életbiztosító-intézetben ez év júliusban 1,576,200 korona értékű biztosítási ajánlatot nyújtottak be és 1,378,200 korona értékű uj biztosítási kötvényt állítottak ki. Biztosított összegek fejében 61,511 korona 75 fillért fizettek ki. 1906. január 1-től július 31-éig bezárólag 10,137,600 korona értékű biztosítási ajánlatot nyújtottak be és 8,764,200 korona értékű uj biztosítási kötvényt állítottak ki. Biztosított összegek fejében az idén 586,890 korona 75 fillért és az intézet főnállása óta 10,752,795 korona 05 fillért fizettek ki.

Főnök és alkalmazott jogviszonyai. Igen hasznos kézikönyv jelent meg ilyen címmel Grill Károly fővárosi könyvkereskedőnek kiadásában. A könyv Dr. Dóczy Sámuel ügy-

védnek, az Országos Iparegyesület pénztárosának és ügyészének munkája és a gyakorlati élet számára készült. Iparos és kereskedő gyakran kerül abba a helyzetbe, hogy alkalmazottjával való jogi viszonyában egyik vagy másik irányban tájékozásra szorul. Az ide tartozó törvénybeli anyag és a bírói döntések eddig még nem voltak kellő formában összegyűjtve és rendezve. Ezt a munkát végzi el ez a kis könyv. Ára 1 korona 50 fillér és bármelyik könyves boltban kapható.

Vendéglősök figyelmébe. Ajánljuk kiváló minőségű székszárdi vörös borainkat, továbbá Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Traminé és Zöld Sylvány fehér borainkat, melyek gyönyörű színűk, nagy erejük, kiváló ízük- és zamatoságuknál fogva felviszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendű borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidék, 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 0'7 lit. finom fehér bör 25 kor.; 25 palack 0'7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylvány vagy Traminé) fehér bör 28 kor.; 25 palack székszárdi vörös 30 kor. Ez árában üveg, láda, csomagolás és vasutshoz való szállítás költségei beffoglaltanak. d) Csemegebör: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; székszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bormerelők Bátaszék, (Tolnamegye).

Szerkesztői üzenetek.

Szállodai és Vendéglői Segédők Szakközönyének. Budapest. Tisztelt kolléga! Beesés lapjának július 15-iki számában „Licéázció a nagy semmire» cím- meg egy igen érdekes cikket tetszett közölni. Ily pompás cikket még soha sem olvastuk B. lapjában, Minthogy azonban e cikket utolsó betűg a „Vendéglősök Lapja» július 5-iki számából méltoztatott közölni, jöveve kérjük, hogy legalább a forrást tessék megnevezni, amelyből a lapot össze ollázzák. Ezt követeli a lapott cikkek szerzője és a—tisztség. Egyébként nem haragszunk. **Jóbarát.** Ily névaláírással hozzánk jutott levél írójá bátran aláírhatta volna a nevét is, hogy azonnal levélben válaszolhatunk volna neki. A levél írójá nagy tévedésben van, mert ama cikk ő reá egyáltalán távolról sem vonatkozott és teljesen indokatlanul érzí magát megbántva. Olyanokról volt ott szó, akik már a multban összeférhetlen magaviseletükkel, izgága természetükkel minden üdös testvéreink megalmozott megjutítottak. Ezekre nincs szükségünk. A vendéglőre, érdeklődőkre, jóbarátokra igen nagy szükségünk van s mivel én is az, hiszük, hogy egy egyszerű, félreértés miatt nem fogja faképnél hagyni az igazi jóbarátokat, akik ott mindenkor a legviszélyesebben látják és várják jöveve is körükben.

Jajczay János. Budapest. Barabás Béla atyja nem vendéglős, hanem asztalos volt. Barabás Béla ipari programjában nem lehetett bízni azért, mert a Józsefvárosban nemrég lefolyt választás is nem az iparos Madary, hanem Nagy Deszót támogatta. Egyébként a szavazás lelkiismeret kérdése.

Sajtóhíba. A csorabóti Grand Hotel Palais főpincézere Teller Vilmos. Neve csak sajtóhíbból lett „F»-betűvel szedve mult számunkban.

Többeknek. A lezajlott választás után a további vitázás nevelés és izléstelen. Azzal fenyegetni pedig az ellenpartiakat, hogy igr és amegy megbosszulják magukat rajtuk, hülyeség. Azért van a választói jog, hogy azzal mindenki szabadon éjjen. A preszió és bosszu undok fegyver. Egy vendéglőt elkerülni, vagy egy vállalatot bojkotálni, amiért gazdájában volt bátorság meggyőződését követni, alacsony gondolkodásra való rit dolog. Hisz ez volna a legnagyobb abszolutizmus. E szó „pecsövel» jelenben már nem alkalmazható. Rendszerint azokat nevezik azoknak, akik a kormány támogatják, mert abból hasznot várnak. Az Eötvös párti ember már azért sem volt nevezhető „pecsövel»-nak, mert Eötvös ellenélti s éppen a kormány ellenében választottak meg. Aki ezt mondta, csak tyúk eszű ember lehet!

Cs. Gy. Budapest. (Orient) A küldött cikket nem adtuk le azért, mert e kérdésről egyáltalán nem akarunk foglalkozni. Mi az eszmének komoly fontosságát nem tulajdonítunk s a tervet nem helyesljük, mert vele semmit ezeit el nem érünk. A cikk rendelkezésére áll.

NYILT-TÉR.

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

A Szinye-Lipóczi
Lithion-forrás

kifünö sikerrel
használtatik

Salvator

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizeleti nehézségeknél, a czukros húgygárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

Húgyhajtó hatású!

Fásmotes! Kéanyon emésztést! Csirameszes!
Kapható áramnyvkereskedésekben vagy a
Salvator-forrás igazgatóságánál Egeresen.

Omnibusz. Több nyitott és csukott omnibuszok, melyek leginkább fürdőhelyekre alkalmasak. Bővebbet a tulajdonosnál!

Budapest, VIII., Magdolna-utca 4.

NYILATKOZAT.

A „Magyar Kereskedők Lapjának» f. é. 28-ik számában Bokor János kenyer és lisztkereskedő czég tollából, — kit mi hamisított paprika forgalomba hozatala miatt, az itteni büntető bíróságnál feljelentettük — egy elferditett cikket jelent meg, mely esetleg alkalmas arra, hogy czégünk elismert jó hírnevét compromittalassa. Kényszerítve vagyunk tehát — e miatt nyilatkozni bár méltóságon alulnak tartjuk egy Bokor czéggel polémiába bocsájtkozni, — tesszük ezt azonban már azért is, hogy az illető czég mosakodásához tiszta vizet szolgáltatassunk.

Tény az, hogy mi Bokor czégtől, egy itteni ügynök közvetítése folytán egy mennyiségű spanyol paprikát vettünk, — mely czéggel nevezett czég állandóan keresedik. — Bokor féle elnevezés alatt azt már nem kutatjuk, — azonban mihielyt a paprikát megkaptuk, már

Felhívás a szaktársakhoz!



Mohai Ágnes-forrás I-só rendű szabad zsenzávas nátron ásványvíz; legyőzni a nagyhangzau reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbeli borral alkalmazható, annak zamát nemcsak nem ronítja, sőt inkább kelle-
mesebbé teszi, **egy próba** bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlíttható anna II-odrendű és drága külföldi vizekhez.

Fel tehát hazafias szaktársak! Sorakozzunk hazánk jobbtele érdekében a „TULIPANKERT» dicső szolgálatába mindannyian.

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegíteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezzünk azzal, hogy a külföldi ásványvizekért kiküldendő temérek pénzét meg apasszuk és helyette a kitünő hazai ásványvizeknek nagyobb forgalombahozatalát elősegítsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

PINCÉZÉ SZAKTÁRSÁK! Akiben egy csepp magyar vér buzog, tartsa becsülethel kötelességének vendégei körében a hazai ásványvizeknek ajánlathozatalát; mint kitünő asztali és **borvizi** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvízzel szemben a

26 év óta minden külföldi ásványvízzel szemben a tartsa becsülethel kötelességének vendégei körében a hazai ásványvizeknek ajánlathozatalát; mint kitünő asztali és borvizi kiállta a versenyt 26 év óta minden külföldi ásványvízzel szemben a

a zsákok színéről észrevettük, hogy festékekkel hamisított paprikát szállított. Erre nézve azonban Bokor cégtől felvilágosítást kértünk s ő kerekén kijelentette, hogy a paprikájáért vállalja a felelősséget, miután ez kellekben bennünk nem nyugtatott meg, ennél fogva az itteni vizsgáló hivatalhoz fordultunk, hol megállapított, hogy a Bokor-féle paprika kátránytermékű festékek hamisítása van, mely paprikából, hogy mennyiséget sikerült Bokor cég raktárában is lefoglalnani.

Ezek után természetes Bokor ellen az itteni hatóságnál festékekkel hamisított paprika forgalomba hozatala miatt a büntető feljelentést azonnal megtettük. A két első tárgyalás alkalmával Bokor minden igyekezetével azon volt, hogy a hamisítást reánk kenje, — azonban legnagyobb fájdalomra sikertelenül. Így most más fégyverhez fordulódtunk. t. i. Baumánn és Protti triesti czégen akar bűnbakot fogni, hogy azonban sikerülni fog e — az más kérdés.

Mi csak constátálni kívánjuk azt, hogy a mi feljelentésünkön kívül Bokor czég ellen hamis paprika forgalomba hozatala miatt még egy rendbeli feljelentés van, továbbá ugyancsak nevezett czég ellen az itteni járásbírósnál hamis paprika eladása miatt kártérítési per van folyamatban. Constátálni kívánjuk még azt is, hogy a midőn mi Bokor czég ellen a feljelentést megtettük, 2—3 fővárosi lapban Bokor czég részéről egy óvás jelent meg, a melyben kéri czégét hasonló itteni czégekkel nem összetéveszteni, holott az itteni piaczen, más Bokor János nem létezik.

A cikkében foglalt egyéb reklám csapásokkal nem törődünk, — ezek leltatását már az itteni kollégákra bizzuk, részünkről csupán arra kívánunk felügyelni, hogy ön Bokor czég festékek hamisított spanyol paprikáival, mint a milyennel bennünket is becsapni akart, ne árszása el, hangzatosabbán hangzatosabb reklámozás örve alatt az egész világot. Ezt ellenőrizni kötelességünk a szegedi piaczn jó hírre nézve érdekelben is.

Fischer és Társa

szegedi paprika és termény nagykereskedők

GALODI KRONDORFI
„SPRITZER”
BORHOZ LEGJOBB!

Nyilatkozat.

Örömmel szolgát közölhetni, hogy a „Krisztályforrás” ásványvizet egyetlen nem igen magas ásványtartalma, továbbá szénsavtartalma miatt egyéb ismert ásványvizekkel egyenértékűnek tartom. Ize remek, hatása kitűnő.

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

Érmelléki bakator

24 hl. rizling, 41 hl. ezerjót, 71 hl. fehér bakar, 160 hl. faj szerint külön szürve **eladó.**

Felvilágosítással szívesen szolgál:

Szilágyi pinczészete
MICSKE.

Vasuti állomás: **Vedres-Abrány.**

Brázy Kálmánál vásároljunk.

Nemcsák Mihály

vendéglője

Budapest, V., Lipót-körút 21. sz.

(Koháry-utca sarok).

Vidéki közönségnek a legalkalmasabb gyűlőhelye, a nyugati pályaudvar közelében. Saját termesztő kútnő borok. — Jó magyar konyha, olcsó árak. **Fiók-üzlet:** Szabadság-ter 5. sz. vagy Váci-körút 40. sz.



Beitz János

műsztergályos, dákó- és billiárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javítóműhelye

BUDAPEST,

VII., Akácfa-u. 62.

TELEFON 81-30.

Szállodai üzletvezető

12 és 4 éves bizonyítvánnyal, magyar, német és francia nyelvekben gyakorított és megbízható, bárminő hasonló állást elfogad. Czím a kiadóban.

Ó-fehér bor

90 hektoliter, 1904. évi termesztő, zöld-fehér bor eladó. A bor a gyöngyóstarjani Hajnalhegyen termelt, amely hegy termése régi időktől visontai bor számba kelt el.

Rigó A'ajos lapszerkesztő, **Gyöngyös** (Hevesmegye).

Szt.-margitszigeti üdítővíz
szénsavval telített ásványvíz.
Féhercegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében
Telefon 36—52.

Hirdetmény.

Gyulán a Kossuth Lajos-u. 13. sz. a. **ujjonnan épített**

Békésvármegyei Kaszinóban

a vendéglősi állás **1906. október 1-én betöltendő.**

A vállalkozók a javadalmazást és a vendéglős köteleességeit, valamint a szerződés feltételeit **Hoffmann Mihály** ügyvéd kaszinói igazgatójánál Gyulán, a kör helyiségében megtudhatják.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
Szevanyu-Kút

Budapesti

központi tejszarnok szövetkezet

Budapest VII., Rottenbiller-utca 31.

Szállít: tejet, tejszint, vaját, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermek-tejet, doboztejet, doboztejszint. dietetikus és diabetikus gyógytejek. 120 saját kezelésben álló fióküzletek a város minden részében

Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

BUDAPESTEN.

48° C. kénes hevforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdő a legmodernebbül berendezett

vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-fele belegző-gyógymód. — Fungó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szívbetegség, vesebántalmak, veszenységesség, ideggyengeség ellen — 150 hold árnyékos park.

Szt. Margitszigeti üdítővíz:

elsőrangú, szénsavval telített ásványvíz, mint asztali víz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlván.

250 szoba teljesen ujjonnan átépített és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.

↔ Pensió-rendszer, saját kútnő konyha (bérlet-könyvesekék). ↔

Állandó orvosi felügyelet.

Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton

Bővebb felvilágosítást készséggel nyújt:

A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatószága.

Minden időben **legjobb minőségű**
borokat
szállít hordókban és palaczkokban
Reiszman Ignác
szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vác**.
ALAPITATOTT 1856.
Környékbeli telefon-szám: 8.

Tessék gyűjtteni

cseresnye és

meggyszárazakat

Minden mennyiséget szárítva vesz

Decsinyi Frigyes

Budapest V., Marokkói-u. 2

„ILONA” ARTÉZI VIZ

LEGYEN MINDENNAPI ITALOD!

Fél liter ára 4 fillér. Rendelési cím: „Artesia” budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városigeti artézi kut bérleti. VII., Egressy-út 20 c. TELEFON 50—72.

Najman József hentes-mester Budapest. VIII., Nemet-utca 21. sz. Szállít vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi árokon. — Megrendelések pontosan teljesíttetnek.

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI 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.

Palackszór osztálya: X. kerület Kőbánya.
 Telefon szám: 56—58.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégsekrengyár.
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.
 Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Hirdetmény.

A **Bácsalmáson** épült
„Nemzeti szálloda”
 (kávéház, vendéglő és mellékhelyiségei)
 az 1906. év október hó 1-től
 számitandó 5 évre bérbeadtik.

Pályázni kívánók ajánlataikat a Bácsalmási Takarékpénztár Részvénytársasághoz nyújthatják be.

Bővebb felvitágosítások **GRANAUG LIPÓT** bácsalmási lakóstól kaphatók.
Az építőbizottság.

KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos ásványvízforrás, mely szénsavval telítetik. Az emésztést elősegítő pompás asztali ital. Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kútállalattól Badán. — St. Louis 1904 : Grand Prix.

NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL gyárában **V., Pozsonyi-út 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerű, szolid kivitelű, tömör, keményfa **hálószobák.** Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — 2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványfa! **150** forint. Diszesebb kivitelben fenyvezve **180** forint.

Több kiüntetés talajpónosa

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23. TELEFON 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 lakószobák teljesen berendezve raktáron található, valamint olyan családias jellegű uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.

SCHWARZ NÁNDOR
HORDÓGYÁR és FASSZABRIK
BUDAPEST V. VISEGRÁDI U. 46.
 • GYÁR: BUDAPESTEN • • GYÁR: ŽUPANJE (SZILVONYÁBAN) •

Új gyógymód!

hygienikus egészségi cipőimet ajánlom.

Ezen cipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye szerint eddig felmulhatatlan módon biztosítja a lábunk egyes, természetes melegét, a **reumás betegséget** helyreállítja, az egészséges szervezetet pedig megőléstől és sok veszélyes betegségtől megóvja. A cipő ruganyos, könnyű, elegáns formájú és olyanoknak, óvja. A cipő ruganyos, könnyű, elegáns formájú és olyanoknak, kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást és sokféle lábántalmakat sikeresen gyógyít, a vérkeringést egyenletessé teszi, ennélfogva sok betegségnél enyhítő szere. — Prospektus ingyen. — Egyedüli készítője a feltaláló:

RYTKÓ GYŐZŐ BUDAPEST, VIII., Kerespesi-út 29. sz.

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi cipőj megfelelenk mindama követelményeknek, melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. — Dr. Löffler Emil, 40 év óta működöm Budapesten, VI., U-utca 19. szám.

Igen tisztelt Rytkó ur! Rézsemre készített egy pár cipővel teljes melegegedésenent érdemelte ki ugy hygienikus, mint kiállítás tekintetében. B. czéget mindenütt ajánlani fogom. Teljes tisztelettel méd. dr. Róth Henrik, Hársfa-fürdő, Bereg megye.

TIP! TIP! TIP!

TIP légyipapir.

Egy-egy légyipapir 1000 legyet fog, mely nem dobandó el, baromfinak kitünő takarmány.

100 darab 5 korona.

DETSINYI FRIGYES
Budapest, V., Marokkói-utca 2.

A nevezett légyipapirt vendéglőmben kipróbáltam és legnelegebben ajánlhatom.

Takács Janos vendég ös, „Erzsébet”-sósüfűd.

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

Vendéglői, kávéházi berendezések, karambol és fordító biliárdasztalok, alapca és chinai ezüstárak, márványasztalok, székek tömören hajlított fából, tükrök és kávéházi kaszák, jégszekrények, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb árakon.

GLÜCK MÁRTON-nál
BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.
(Saját házában). Telefon 80—61.

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

Boreladás!

Hagymássy Károly

paksi kir. közjegyzőnél eladó 1904. évi 33 ht. kárbenet vörös bor, 80 ht. rizling, 58 ht. fixli és 50 ht. kárbenet siller. Tudakozódásra az eladó küld mintát az ár megjelölésével.

Iparso

fagylalt, jegeskávé, hidegkészen előállításánál a jég szóására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújtok.

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigazgatója
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Hirdetmény.

Egy igen élénk vidéki városban, sok hivatalok, 4 országos vásárral egy kitűnő forgalmu

nagy vendéglő

egy katolikus egyéneknek a szakmából 10 évre

berbe adandó.

Az átvételhez 7000 korona szükséges csupán.

Bővebb értesítéseket ad

KESZLER GÁBOR, DÁRDÁN
(Baranyu megye.)



Ara csak 30 korona

Watterich A.

Budapest, VII., Dohány-u. 6.

Vendéglős urak figyelmébe !!

A 48. számú szab. légnemű sörkimérő-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önműködőleg záródik; tehát minden járattal egyén kezelhetl és nincs kitéve az elrontásnak. Az árkülönbözet aránylag az előnnyel oly csekély, hogy az mindenkinek aiánlathó.

Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.

Karambol és fordító biliárd-asztalok, alapca és chinaezüst-árak, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kaszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**

Képviselők : **STRASSER A. és TÁRSA**
BUDAPEST, Dohány-utca 25. (Nagydiófa-utca sarok).

Kardos Ferencz

ELECTROTECHNIKUS

Bpest, IV., Károly-körút 22.

Telefon 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80—02

Villamos csengők, telefonok, villamos világítás, villamos motor kiegészítélete.

Villámhárítók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerű motorral.

Központi telepek villanyvillágításra való berendezése.

Városok, falvak, intézetek, magán-épületek, szállodák, fürdők, és lakások berendezése.

Költségvetés ingyen.

Vendéglő.

Elsőrangú, nagy forgalmu, köruton fekvő igen elegans vendéglő azonnal bérbeadó vagy eladó.

Bővebb felvilágosítást ad:
Terézvárosi Takarékpénztár m. sz.
Budapest, VI., Teréz-körút 4.

BORELADÁS.

Mintegy 25 hektoliter urasági bor van eladó. Megtökinthető **Tó-Álmáson (Pestmegye)**
HÄFFNER Károly kasznár urnál,
hol az ár is megtudható.

Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kitűnő üdítővíz.

Ez a víz a Békásmegyertől (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tővében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitűnő ízű és tisztaságú forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtatott. **kaplató mindenütt.**

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

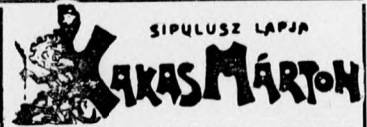
Fővárosi iroda és raktár:

III., Lajos-utca 26.

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

Tulajdonos:

CsILLAGHEGYI FORRÁSVÍZ VÁLLALAT.



Magyarország legkedveltebb élcslapja.
Megjelen minden vasnapn. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4.



A világhírű müncheni **Paulaner sör**

(Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul

PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

Budapest, VI., **Andrássy-út 51. szám.**

a vidék részére úgy hordóban valamint palackokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szíveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

Figyelmeztetés! A müncheni **Paulanerbräu cég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhírű **Salvatorbräu** gártya, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszáig, ugymint az elmúlt idényben is, leszek bátor t. kartársaimat megrendelésre felkeltő. — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a fővárosban már több előkelő vendéglőben kimerésben van. Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a „Salvator”-sört

csakis olyan helyekre adom, kik az export-sört egész éven át tartják, Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni.

Tisztelettel
Prindl Nándor a müncheni „Paulaner-sörfőzde” magyarországi egyedüli vezérfőképviseelője
— vendéglős — Budapest, VI., **Andrássy-út 51. sz.**





DOMINO
EXTRA DRY
PEZSGÓ

PÁRISI VILÁGKIÁLLÍTÁS 1900
ARANY ÉREM

BELATINY ARTHUR
VELENCZE PEJČER V.M.

☉ **A szállodai és vendéglői segédek** ☉
I. évfolyam. **szakközlönye.** I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: Varga István pinceszé-egyleti elnök. — Kiadja: a „Budapesti Pinceszé-egylet és Onképző-Kör”. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, VIII. ker., Kerepesi-ut 9/B.

ELADÓ BOR.
Saját termésti **ó- és uj, fehér és vörös hegyboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállítom
Árjegyzéket kívánatra bérmentve küldök.
Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz Fehértemplomi-ut 39.

KULCSÁR SÁNDOR
BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFY-UTCZA II.

AJÁNL: világító testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfűzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25-44.

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

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

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszerismind kitűnő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vészhelyzeteknek és lábbadozó betegségeknek, valamint a gyomorszáj különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállítja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palack (palackokom kivül) 40 fillér, egy kis palack 32 fillér.

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállító,
Budapest **SERFŐZDÉJE**
Kőbányán.
Saját palack-töltés.

Yárosi iroda: VIII., József-utca 38.

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

Közlönyesség: dupla maláta kősör kövekben. Nagyobb mennyiséget saját jékosztójában szállít.

Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint saláta, sóska, spenót, pucluvka, zöld borsó és zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyöker, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukorica, spárga, ubjurgonya, torma, édes paprika stb. stb. Asztali és befőzni való cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)- és őszi barack, körte, alma, szilva-féle, görög- és sárga dinnye, csemege szőlő már július végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

***** **hegyi borok** *****

késpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utca 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemű légszesz- és villamvilágításhoz szolgáló legjobb kivitelű csillárokat és kandallókat, legújabb szerkezetű légszesz-tűzhelyeket és légszesz fűrdőkályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari célokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltbb árak mellett eszközöltetnek.

A világhírű

Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagoras Malaga

Spanyol kir. udvari szállító borkivitelő társaság, több elsőrendű világhiállítás aranyérmekkel kitüntetett malagai gyógy- és csemegeborai, valamint a Portugál 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 palack 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-

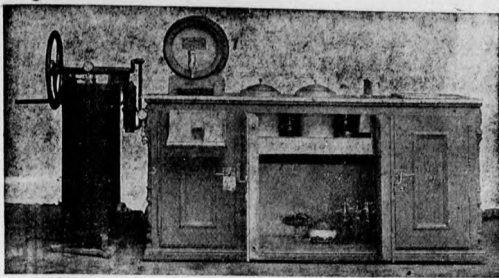
lalatok és mindennemű világítási ké-



szülék és csöngetyű berendezésekhez

való anyagok nagy raktára.





Legújabb amerikai rendszerű

sörhűtő és kimérő szekrények (bor és ásványvíz hűtésére is)

mellyel egy vagy több hordó sör 5—10 kg. jéggel az utolsó csöppig jég hidegen és kristálytisztán mérhető ki.

Különleges berendezések:

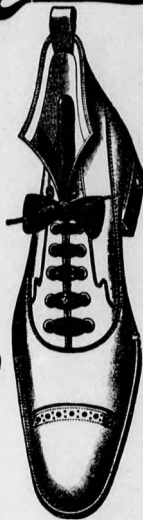
pilseni és bajor sörok kimérésére
Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők,
Levegőnyomással; Levegőszivattyú légkazánnal
és vezetékkel, friss levegő részére levegőszűrővel.

Kivánatra „Amerikai” viz- és folyékony szénsavnyomasú berendezéseket is szállítunk.

Arjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazslinszky gyógyszerész és Társai
szénsavgyár,

szab. szifon-szivárgó, amerikai sör-, borhűtő és kimérő-készülékek gyára
BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12. Keleti pályaudvar mellett.



Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat világ-híró kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megővésére ilyen kotyvasztekókra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni!

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy orthopéd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésebben készítik el. Czipőink elegáns formáikról híresek !!

Pinczér-czipők

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

A SARU-czipővállalat

a budapesti czipészek szövetségi raktára.

Telefonszám 9.

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.

(A Népszínház közelében.)

Rendeléseknél szíveskedjék lapunkra hivatkozni!



HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviseelő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

rézárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszuszvetékekhez szükséges rézárakat. Bor- és sör-szivattyúkat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindenemű rézesapokat, fémfelírti táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29-03.

Honi gyártmány!

Pontos kiszolgálás!

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.

Sürgönczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeget nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Pedálos czimbalmok

kitűnő hanggal, erős szerkezettel, jótállással részleltetésre is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb Kuliffay czimbalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. Hegedű, fuvola, tárogató, gram-mophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verkiik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készítésű húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

Mindennemű javítások elfogadtnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherceg udv. szállítója.
BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körtút és Kerepesi-ut 46. sz.

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



Verseny tárgyalási hirdetés élelmezésre.

A m. kir. földmivélségi miniszter ur rendeletére a budapesti m. kir. kertészeti tanintézet (Budapest, I., Gellért-hegy, Ménesi-ut 45. szám) növénydekei és kertészegedel (mintegy 40-50 egyvén)

élelmezésének és mosatási szükségletének

folyó évi szeptember hó 1-től kezdődőleg három egymásután következő év tartamára, vállalati uton leendő biztosítása céljából, nyilvános pályázat hirdettetik.

A szerződés tárgyát képező vállalat közelebbi föltételei a nevezett tanintézet hivatalos helyiségében vasárnapok és ünnepek kivételével naponként d. e. 9-12-ig tudhatók meg.

Videki pályázók részére ugyanezen föltételek az igazgatósághoz intézett egyszerű levélben kifejezett kérelemre postai uton megküldetnek.

Már ezuttal is megjegyeztetik, miszerint csakis oly pályázó ajánlata fogadatik el, ki az élelmezési szakmában szakképzettséggel bír és a kinek más élelmezési vállalata nincsen.

A pályázók egy koronás bélyeggel ellátott írásbeli ajánlatukat, eddigi foglalkozásukat és családi állapotukat igazoló okmányai felszerelve legkésőbbben

f. é. augusztus 10-ének déli 12 órájáig

tartoznak a nevezett tanintézet igazgatóságához benyújtani és ezzel egyidejűleg a 100 (egyszáz) koronában megállapított bánatpénzt készpénzben vagy pedig elfogadható értékpapírban a tanintézet pénztárába beszoigáltatni.

Később beérkező vagy az előirt módon felszerelni elmulasztott ajánlatok tárgyalás alá nem vétetnek.

Az ajánlatok közül a m. kir. földmivélségi miniszter szabadon választván, akinek ajánlata elfogadtatott, bánatpénzt 600 (hat száz) koronányi biztosítéki összegre tartozik kiegészíteni, midőn vele a szerződés szabályszerűen megkötöttik.

Budapest, 1906. július 17.

R. budapesti m. kir. kertészeti tanintézet
igazgatósága.

— Pozsonyi kiállítás aranyérem. —
 Kolozsvári kiállítás egyedüli állami nagyérem.

BORSAJTÓK ÉS SZŐLŐZUZÓK

Szabadalmazott különböző emeltyűs sajtók. Hidraulikus borsajtók, felső nyomással, szabadalmazott léczkosarakkal. Fa- és vasállványos sajtók két kosárral. — Legújabb szerkezetű szőlőzuzók, kupos hengerekkel. — Javítások szakszerű kivitele.

Levélezim: **Röck István Budapest,** postafiók.TELEFONSZÁM: **73-84.** és **73-85.**SÜRGÖNYCZIM: **RÖCKÁR BUDAPEST.**

Városi raktár: IX. ker., Soroksári-utca 24. sz.

Röck István gépgyára és vasöntödéje

BUDAPEST, I., BUDAFOKI-UT.

Közlekedés a gyártelepre: Ferencz József-hid budai hidfőtől a budafoki villamos vasúton szakaszjeggyel „Röck-gyár” megállóig.

➡ Árjegyzék díjtalanul rendelkezésre. ➡

Vasúti szállítmányok Budapest—Kelenföld vasútállomásra küldendők

Megnyitás.

Van szerencsém a n. é. közönségnek zives tudomására hozni, hogy a legmodernebb irányban pazarul és a képzelhető legnagyobb kényelemmel berendezett **vendéglőmet**

Teréz-körtút 20. sz.

alatt hétfőn, e hó 9-én este 6 óra-kor megnyitottam.

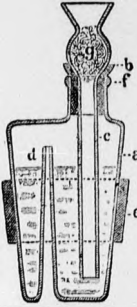
Legfőbb törekvésem t. vendégeim ki-elégítése lesz, amiben segítségemre lesz kitűnő konyhám és a pontos, lelkiismeretes kiszolgálás.

Kérve a n. é. közönséget, hogy valóban látványosságot képező vendéglőmet megtekinteni kegyeskedjék, maradtam teljes tisztelettel

Fischer Zsigmond,

vendéglős.

„Bachus” szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó



Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitűnően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a főlösödéstől, ezeteseződéstől és a megtöréstől. Szükségtelemé válik a hordó feltöltése és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!! mely a bor élvezete után rendszeren főfájást szokott okozni.

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

Átm. mm	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 Kertész Tódnál Budapest, Kristófer és minden pinczefelszerelési üzletben.

Zwack J. és Társai

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.

„UNICUM”



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

Saját pálinkafőzdek. Törköly-, szilvórium, barack-, seprű- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi jamaica rum, francia cognac, Whisky, Arrac. A gyár 1840-ben alapított.

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

SEO

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. és TSA

PROMONTOR (BUDAPEST).

BORHEGYIF.

palaczkozott 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.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Boreladás.

Kaszánitzky István Csongrádon szállít **elsőrendű** fehér és siller borokat, 5–6 fokos, hektóknként 31 korona utánvét mellett, kölcsön hordóban.

LAKOS LAJOS

takaréküztűhely-gyáros

BUDAPEST, IV., Váci-utca 40.

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legdusabb választékban kaphatók minden eszakba vágó cikkek. Állandóan nagy raktár.

ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugasgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Legújabb találmány!

Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádoglete 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 éjszéken legfeljebb 25% apadás állhat be. Kivánatra nagyobb hús és sörhűtőkamarákat megrendelés után készítik.

Árjegyzekkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:

Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Teréz-kürt sarok (a Nyugati pályaudvar közelében).

Alapítottát 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

ajánlják nagyobbreszt saját termésű, nagy gondnal ápolat borait. A **vámospércsi** saját tulajdont kepező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektoliter tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőfűtők állapotja 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 présházainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legtrikább, legnemesebb borfajokkal is. **Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

