

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

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

„Az első magy. orsz. pinczemesterek 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 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 „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és pinczér-egylet“-nek, a „Székesfejvári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Újpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczér-egylet“ óvadék letéti társasága mint szövetség“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczér-egylet és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 12 kor. || Félévre . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ || Évnyegyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A király Budán.

*Itt a június nyolcz . . !
Immár negyven éve,
Hogy koronát tettünk
A király fejére.*

*Egész fővárosban
Minden vendéglőben,
Minden arcz mosolyog
Lelkes örömeben.*

*Szenteljünk néhány sort
Mi is e nagy napnak,
Hódoljunk ma szivből
Ősz Uralkodónknak.*

*Zengiük el a fohászt:
Magyarok Istene
Nemzete javára
Még soká éltesse!*

Tönkrejutás küszöbén.

(Érdekes hangok egy főnöktől az alkalmazottakhoz.)

Rendkívül érdekes sorokat kaptunk Bokros Károlytól, szakiparunk ez érdekes neves tagjától, az országos nyugdíjgyesület elnökétől.

Bizonyos keserű humorral írja meg, hova fog vezetni az az anarchia, mely most az alkalmazottak közt felütötte fejét?

Odaveti mintegy jellemzésül a puritán egyszerű példát, hogy még egy rongyos szivart is sajnálnak már a gazdától.

Bokros Károly nem hivatásos vezércikkíró. Nem tud bánni a tollal a hivatásos publicisták kikent-kifent simaságával. Ugy írja meg a panaszát, ahogy a szíve érzi.

És éppen azért jellemző és eredeti ez a cikk, amelyet úgy, ahogy ő papírra tette, ime, itt közöljük, minden változtatás nélkül, egész terjedelmében.

Nagyon érdemes elolvasni:

Munkások és munkaadók.

Szándékosan irtam cikquem fölé:

1. először a munkásokat és csak
2. azután a munkaadókat.

Mert hiszen csak tisztában vannak talán a t. cz. téns-, tekintetes- és a bolonddá tartott nagyságos főnök urak, jó magammal együtt, azzal, hogy nem mi, vagy ők vannak első sorban, de a mi kenyéradóink — a méltóságos alkalmazottak. Azoknak dukál az elsőség, mert ők keresnek nekünk a kenyeret. Ez a kenyér azonban sokkal szárazabb annál a frissen sült kalácsnál, amit mégis csak a mi révünkön méltóztatnak elfogyasztani az igen tisztelt alkalmazottak.

Persze a házbért, adót, illetéket, betegsegélyezési fizetéseket, az ezer és ezer szekaturát, — vendég és hatóság, no meg a pénzügyi igazgatóságok némely magasabb személységétől, — azt a legnagyobb nyugalommal — nekünk engedik át. Az általános és minden tisztességes, becsületes üzlettulajdonost folyton fenyegető drágaságot nem veszik, vagy nem akarják észrevenni azt a jóakaró indulatot és szeretetet, amely

minden ténykedésében visszatükröződik a főnökök összejöveteleinek fitymálják, vagy ha ezt nem, gunyos megjegyzésekkel kísérik. Hát hová vezethet ilyen magaviselet? Mindenkünket a tönk szélére; nem lesz főnök, vagy szerepet és állást cserélünk; legyenek hát a t. cz. alkalmazottak a főnökök, tessék próbát tenni csak egy hónapig, majd meglássuk akkor, minő színe van a Szent Háromság strimfliének. Már én most is kínálom a henczegő uraknak:“ tessék, vegye át a szállodámat, majd én itt maradok önnél főpinczérnek. Van-e ma olyan főnök, aki nekem bebizonyítsa, hogy házában tekintélye van a szó vendéglős értelmében, bátran kimondom, hogy erre még gondolni is nevetséges.

Nagy tiszteletet fogadják azon derék és szorgalmas alkalmazottak, akik igenis együtt éreznek és színelőnek gazdájukkal, én is dicsekszem néhány ilyen jellemes, becsületes és hü emberrel, de azoktól sem kívánhatom, hogy minden dolgát a bajnak elvégezzék.

Évről-évre összejövünk, hogy alkalmazottaink, valamint a magunk helyzetén segítsünk, mert mi jobban rászorultunk a segítségre, mint ők. Gundel, Stadler, Glück, Petánovics, ezeket gyűjtönek, hogy alkalmazottaiknak csendes és békés jövőt biztosítsanak és mi érte a jutalom, az, hogy az elégedetlenség minden nap nagyobb és nagyobb mérveket ölt. Nem vagyunk többé sem üzletünk, sem a helyzet urai; egy féktelen és mindent megbénító anarchia

Telefon 63—80.



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.

A „Balatoni Halászati Társaság“ budapesti fűlárusítója.

A mélyen tisztelt vendéglős uraknak közvetlen szállít asztalneműeket,

törülközőket, törülruhákat, pinczérkendőket, vászonárukat, sifonokat, ágyhuzatokat, paplanokat, lepedőket, matraczokat valamint teljes vászon és fehérnemű berendezéseket a **hirneves WEISZ és HEIMLER-féle pozsonyi ipartelep.** Árjegyzékek, költségvetések és minták bérmentve küldetnek. Utánvételes megrendelésekből 2% engedmény

áldozata, úgy a főnök mint az alkalmazott.

Nincs és nem lesz segítség mindaddig, míg egy üzlet nyitva lesz, ha majd mindnyájan koldulni fogunk, akkor majd megbékülünk.

Magyarországon ez idő szerint minden fejtetőn áll, dolgozni nem akar senki, ha egy rongy szivart szivunk, még azt is sajnálják tőlünk.

Előre hát a nagy semmibe — de együtt! Ti is, mi is.

Bokros Károly.

Uj ipartársulat Rákospalotán.

(Egy üdvös indítvány.)

Örömmel jelentjük, hogy immár Rákospalotán is megalakult a vendéglősök ipartársulata.

Az új ipartársulat már első alakulásában hatalmas fejlődés csiráját hordja magában, vezetősége szerencsésen lett megválasztva.

Ugy az elnökség, mint a választmány, tehetséges, tevékeny, ügybuzgó, tette kész és kiváló szakférfiakból áll, akik teljes erejükkel és minden tudásukkal igyekeznek a magyar vendéglősipar érdekeit szolgálni a maguk kis körében.

Mikor azonban ezt az új alakulást igaz és meleg örömmel üdvözljük, nem mulasztjuk el, hogy meg ne pendítsünk ez alkalommal is egy üdvös eszmét.

Kiváló tollu szakíróktól számtalan fejtegetést, cikket, értekezést közöltünk már az egy testületbe való tömörülés szükséges voltáról.

Tagadhatlan, hogy a magyar vendéglősipar irányítására, érdekeinek istápolására leg-hivatottabb a budapesti anya ipartársulat.

Minden országban, minden mozgalomnak a székváros a gócpontja.

A budapesti anyai ipartársulat feladata a vezérszerepet vinni, s mint a legelső és legnagyobb testületnek, hatalmasnak, nagynak és erősnek kell ennie, hogy eredményesen működhessek.

Óriás módon megerősödne tehát, ha a környék, mint Ujpest, Erzsébetfalva, Buda, Kispest, Rákospalota vendéglőstestületei beolvadnának az anyai ipartársulatba.

Igy önmagukban gyengék, s noha rendkívül nemes missziót végeznek a maguk körében is, ennyi kiváló ambícióval, munkabírással, mily hatalmasan gyarapítanak az anyai ipartársulatot, melynek védő szárnyai alatt, az ő imponáló erejével sokkal többet tudnának tenni az egyetemes vendéglősség érdekeiért.

Az első legnagyobb végzetes hibát és bünt az követte el a budapesti vendéglősiparral szemben, aki szereplési viselkedésből felállította a különbséget a vendéglősök és

a «kis» vendéglősök között, amely különbség nem is létezik és ezzel elvont egy egész sereg kiváló erőt az ipartársulattól.

Vizont az első legüdvösebb, legnemesebb és legeredményesebb tettet az követné el a vendéglős ipar érdekeinek istápolására, a «kis»-vendéglősöknek és a környéki ipartársulatoknak az anyai ipartársulattal való egyesítést keresztül vinné.

Hiszen akik Budapest világvárosá emelésének oszlopos apostolai lettek, azoknak is az a nagyszerű terv él az agyukban, hogy Ujpest, Erzsébetfalva, Kispest, Rákospalota, mint a székesfőváros egy-egy kerülete Budapesthez legyenek csatolva.

Már az is érthetetlen és czélszerűtlen, hogy a budai szaktársak külön ipartársulatot alapítottak, mikor Buda a fővárosnak egyszerűen csupán három kerülete.

Éppen így előállhatna a IV., V., VI., VII., VIII., IX. és X. kerület is, hogy mindegyik külön társul és egy szép napon azt vennék észre, hogy annyi az ipartársulat, ahányan vagyunk.

Pedig soha nem volt oly nagy szükség az egyetértésre, az egységes erővel való imponáló föllépésre, mint most.

Minden iparág tömörül, cselekszik, mozog és lépésről-lépésre viv ki magának előnyöket, kiváltságokat.

Egyedül a mi iparunk az, amelyre egyre csak súlyosabb és súlyosabb viszonyok nehezedenek.

Minden drágul, mindenütt áremelés látható, a szociális mozgalmak is megannyi új teherrel nehezedenek reánk. Itt az utolsó idő, hogy mi is tömörüljünk és cselekedjünk.

Eredményesen csak egy egységes, tömör, erős vendéglőstábor cselekedhet, ezért volna üdvös minél szelesebb rétegekben egységesen tömörülni.

Mi tudjuk, hogy ha ez az idő elkövetkezik, amikor egygyé lehetünk, a derék rákospalotaiak elsők lesznek a testvéri egyesülésben.

Addig is ápolják buzgón a maguk körében a vendéglős érdekeket.

Megalakulásukat mi szívből üdvözljük.

Az új rákospalotai ipartársulat a következőkép alakult meg:

Tisz. elnök: Juhász Mihály. Első elnök: Offner Gyula, másodelnök: Mészáros József, titkár Smied Zoltán, számvizsgálók Brunovszki József és Barok Miksa. Ellenőrök Szili Mihály és Horváth Vilmos. Pénztárnok Landstorf György. Választmányi tagok: Novák József, Kis Boldis Sándor, Uhl Károly, Varga János, Molnár Ferencz, Khon Dániel, Bognár Sándor, Lerh Rudolf. Póttagok: Krausz András, Pintér Sándor.

Az ipartársulat elhatározta, hogy június hó 13-ikán délután 4 órakor Szili Mihály rákospalotai parkvendéglőjében ismerkedési estélyt tart, melyre az ujpesti szaktársakat is meghívja. Az ipartársulat lapunkat hivatalos lapjává választotta.

Megint új szikvizgyár készül.

(Kilátszik a lóláb!)

A fővárosban ismét egy új szikvizgyár van alakulóban, részvénytársasági alapon.

Az új vállalat is a vendéglősökre spekulál. A «kis»-vendéglősök czégére alatt készül üzembe lépni. Főigazgatója, mozzatója és gründolója Janura Károly, a «kis»-vendéglősök ipartársulatának elnöke, aki minden téren fáradhatlan tevékenységet fejt ki, hogy a fővárosi vendéglősök közt a testületi egyiséget megbontsa.

Már többször kifejtettük, hogy milyen káros a vendéglősök egyetemes érdekeire ez a szertevonás, s milyen kicsinyes és nevetéses szakiparunkban ilyen különböztetést állítani föl «kis vendéglős», — mikor az egyetemes vendéglősség egy és oszthatatlan úgy, mint minden más szakmában, amely magát sehol el nem különzi, hanem egyiséges testületi életet él.

A testületi élet, az egyesületek, körök alakítása közkinccse minden szabad nemzetnek és a népek készek voltak véres harcok árán is kivívni e jogot, mert érezték, hogy ebben rejlik az erő kulturális haladásuk, fejlődésük, boldogulásuk megteremtése.

Mennyi hatalmat, erőt von el pl. a budapesti anyai ipartársulattól ez az ok nélküli különtáborba való csoportosulás?

Legföljebb egy oka van csupán és éppen ez a legkárhözatosabb benne. Tudniillik, hogy egyes szerepelni vágyó embereknek külön tér nyíljék a szereplésre és ezáltal hasznot hajtó spekulációkra, akik különben az anyai ipartársulatban nem tudnának érvényesülni és maguknak hasznot hajtani.

Ez a magyarázata az új szikvizgyár gründolási akciónak is.

Kérdjük: kell-e a «kis»-vendéglősöknek külön szikvizgyár?

Hát mitől jó az?

Van a vendéglősöknek már egy szikvizgyára részvénytársasági alapon, az «Artézia».

Az «Artézia» lelkiismeretesen, becsületesen szolgálta ki mindekkoráig a vendéglősöket. Minek neki a konkurrenzencia?

Olcsóbb lesz, jobb lesz az új szikviz?

Dehogy! Egy fillérrel sem! Ellenben az megtörténhet, hogy csuful elbukik és akkor a részvényesek, a derék vendéglősök, a sok «kis» kereszteret vedhetnek a pénzükre.

A «kis» vendéglősöknek nem kell. Se érdekük, se javuk nem parancsolja.

Kinek kell hát?

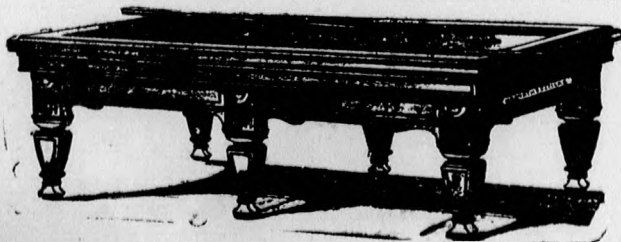
Kell a gründolónak!

Kik a gründolók?

A részvénytársaság gründolója nem más, mint Janura Károly elnök ur. A szikvizgyár az elnök urnak kell.

Janura Károly nem is vendéglős. Van ugyan egy vendéglője, de ez «János» néven van.

Ez pedig eleve megrendíti a szikvizgyár realitásába vetett komoly bizalmat.



Tóth István cs. és kir. szab. forgatható tekeasztalgára
Budapest, VII., Nefelejts-u. 12. (Saját ház.)

Ajánlja ebédlo-asztalait mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermek-billárdok minden nagyságban.

Telefon: 60—55.

Diszokmány: Páris.



Magyarország legrégebbi tekeasztalgára
Alapított 1858-ban.

Aki igazán jó és izletes szalámit akar venni, az kérjen Herz szalámit! Ezen legjobb hírnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett k zárólag elsőrendű husból készül. Csak az a valódi Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható, amire úgy a rudakban, mint mint a felvágott majdnem állapotban való bevásárlásnál ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, fűszer- és hentesüzletben.

Herz Ármin Fiai, Budapest IX. ker., Soroksári-ut 16. sz. magyar- és olasz szalámi-gyár.

Hiszen Janura Károlynak már egy jéggyára is befucscsolt, melynél egy részvényesnek sem jövedelmezett az ötven koronája.

Mi az «Artéziát» nem féltjük ettől a konkurencziától. A magyar vendéglős-testület nem fogja az «Artéziát» elhagyni, hanem támogatja teljes erővel. Azt is tudjuk, hogy a «kis» vendéglősök sem fognak Janura Károlynak felülni és elhagyni egy meglévő, virágzó szikvizgyárat, csak azért, hogy Janura Károly ur spekulációinak megörbült hátukkal lépcsőül szolgáljanak.

Csak éppen jellemzésül emlékezünk meg a legújabb spekulációról, mely alól, amellet, hogy ismét egy új támadás a budapesti vendéglős ipar egységessége ellen, alaposan ki-látszik a lólábl!

Nagy borhamisítás a fővárosban.

Nagyarányu borhamisítást fedezett fel a napokban a rendőrség. A méregkeverő egy ferenczvárosi vendéglős, akinek hat vendéglője van a fővárosban. Spirituszszal vízzel, gliczerinnel és kátrányanyagu festékekkel keverte a borát, s mint a vegyvizsgálat megállapította, egy liter bor háromnegyedrészre idegen anyag és csak negyedrészre a valódi bor. A hamisítást egy névtelen feljelentés hozta a hatóságok tudomására. A mult hónapban a székesfővárosi pénzügyigazgatóság névtelen levelet kapott, amely a következőket tartalmazza:

«Tekintetes pénzügyigazgatóság! Van szerencsem tudomására hozni, hogy Bernstein Izidor vendéglős, akinek a Gyep-utca 10. szám alatt van a korcsmája, rendszeresen hamisítja a bort. Festéket, vizet, spirituszt kever bele. A közönség érdekében kérem, hogy leplezzék le a hamisítót.»

A pénzügyigazgatóság a levelet elküldötte a főkapitányságnak, amely a kilenczedik kerületi kapitányságot bizta meg a nyomozással. A nyomozás során a rendőrség házkutatást tartott Bernstein Izidor gyep-utcai pinczéjében. A házkutatást Nemeth Béla rendőrfogalmazó vezette. A tágas, nagy borpinczéjében meglepő felfedezést tettek a rendőrség emberei. A pinczéjében külön vízvezeték volt bevezetve. Nagy üvegekben festéket, gliczerint találtak. A borhamisításhoz alkalmas anyagokat lefoglalták és valamennyi hordóból bormintát vettek. Azután a hordókat lepecsételték. A Gyep-utca 10. számú pinczéjében kétezer liter bort helyeztek bűnügyi zárlat alá. A rendőrség kinyomozta, hogy Bernsteinnek a gyep-utcai korcsmán kívül még öt korcsmája van. Nevezetesen a Soroksári-ut 10., a Ferencz-utca 11., a József-körút 38., az István-tér 14. és a Mátyás-tér 16. száma alatt. A kapitányság valamennyi korcsmában házkutatást tartott és mindenütt lefoglalta a borokat, amelyből mintát vett. Összesen tizenötezer liter bort pecsételt le a rendőrség. A bormintákat felküldötték az országos vegyikísérleti áll-

másnak, amely csütörtökön hosszú jegyzőkönyvben számolt be a vegyelmezés eredményéről. E szerint Bernstein minden bora hamisított. Találtak benne nagymennyiségben vizet, szalicilt, gliczerint és kátrányanyagu festéket. A vélemény alapján a kilenczedik kerületi kapitányság vád alá helyezte Bernstein Izidort s kihágási ügyének tárgyalását a jövő héten tartja meg Kalmár Béla rendőrfogalmazó. Bernstein büntetése rendkívül szigorú lesz. Az összes költségeket neki kell fizetnie, amely több ezer korona lesz. Ezenkívül a törvény értelmében szabadságvesztés jár a borhamisításért.

Hazánk közgazdasága terén észlelt újabb társulási irányokról és azoknak gazdasági életünk fejlődésére kiható fontosságáról.

A szalmakalap, szatyor, gyékény, ponyva, czirokseprű és kosárfonással, kaskötéssel foglalkozók már az ország minden vidékén találhatók. Akáczaerdők, virágos kertek és rétek közelében előszeretettel foglalkoznak a méhészetek, tudva, hogy az összegyűjtött méz ugy egészségi, mint a könnyű értékesítés szempontjából kiváló élelmi czikknek és jövedelmi forrásnak bizonyul.

Jó agyagban, sárga és porcellán földben gazdag vidékeken kifejlődött a fazekas házi ipar, mely főzödedények és különböző disztárgyak készítésével foglalkozik. Már az őskori népek is ismerték az agyagnak azon sajátosságát, hogy vízzel feláztatva, gyurhatóvá és formálhatóvá lesz, az így formált tárgy szárítva megtartja alakját és égetve annyira megkeményedik, hogy a vízben többé fel nem ázik. Egyszerű, edényeket és disztárgyakat a nép maga is készít, a fazekaság, mint népipar az egyes vidékek házi ipari foglalkozásához tartozik; ilyen vidékeken a fazekas mesterség apróléki fiura szállván, majdnem minden egyes vidéknek alakra és disztítésre elütő jellemző népipari készítményei vannak. Az agyagművesség fejlődésével a technikailag tökéletesített kész formába gyuras által készített edényeket, használati árukat, disztárgyakat, az égetés előtt ónmázzal bevonva disztítottak, innen indul ki a faience ipar továbbfejlődése.

A mai korban a műizlés már egész műiparrá fejlesztette ki ezen régi eredetű népipari foglalkozást. Az égetés előtt nemcsak mázolja a disztárgyakat, hanem az alapmázra változatos és izléses rajzokat alkalmaznak, amit azután művészi tökéletességgel készítenek, illetve kifestenek. Az égetéskemenczéjében, az alapmáz megolvadásával a máz és festék-diszkek egygyé forrva fényük egyformává lesz. Ezen műipari foglalkozás tökéletesítésével kifejlődik a majolika ipar. A faience és majolika műipar föllendülésének nagy hátrányára van hazánkban, hogy nincs kellőleg felkarolva, szóval nem pártolják; ez a körülmény okozza azután azt, hogy a hazai faience és majolika-készítményeket oly drágán kell megfizetni, hogy

csak a vagyonos körökben jöhet használatba. Pedig ezen műipar felkarolásával szép eredményeket érhetnénk el hazánkban, mert ezen a téren a kézügyességnek és műizlésnek szabad versenyt engedve, egy egészen új háziiparág (gyárteleppel kapcsolatos) fejlődhetne ki hazánkban.

Nézzük meg a kis Japánt, hogy ezen műipara, amely számos családnak, mondhatjuk, főkeresetét képezi, amelyből megélhetését, anyagi jólétét biztosítja, mily páratlan tökélyre vitték az agyag és a fémes edények technikáját.

A japánok felismerték a porcellánföld kitűnő voltát és primitív gépekkel készítik elő a porcellán-földet, finomabb edények gyártására. Az edényeket oly módon formálják, mint a mi fazekasaink (lábbal rugott korongkereken). A formált edényekre szabdkézzel csodás izlésű és finomságu disztéteket festenek és azután kerül az égetéskemenczéjébe, ahonnan mint kész házi ipari termék kerül ki, amely a japánoknak egyik világhírű házi ipari termékét képezi.

Hazánk faience és majolika iparának felkarolására talán legtöbbször tehetnének a szállodások és vendéglősök, mert a magyar stílusú edények és disztárgyak használatba vételével üzletük külső formájának is magyar jellegzetességet kölcsönözve, kettős eredménnyel járna: 1. saját bevásárlásaik nyomán némi föllendülés mutatkozna e műipar terén, 2. a náluk megforduló idegeneknek (külföldiek) állandó kiállításul szolgálnának e speciális magyar készítmények. A disztítésül szolgáló tárgyak esetleg eladhatók is volnának, erre mintegy direkt felhiva az idegenek figyelmét. Ilyen eljárással mint eredeti magyar műipar emlékek az idegenek között szép keresletnek örvendhetnének.

(Az 1900. évi párisi világkiállítás végeztével a Miskolczi «durva faience» magyar stílusú kulacsokat, tányérokat, vázakat és egyéb magyar jellegű disztárgyakat, amelyeknek egyrésze a kiállítás magyar vendéglőjének falát és oszlopait disztítette, 3 óra leforgása alatt, nyílt árverés útján a francziák a képzelhető legmagasabb árak mellett valóságilag elkapták.)

Nagy területeknek és hosszú utszegélyeknek eperfával való befásításával igen üdvös volna a selyemhernyótenyésztést eddiginél jobban fejleszteni hazánkban. Tudva azt, hogy a selyem jelenleg milyen nagy értéket képvisel, tudva azt, hogy a selyemhernyó gondozását betanított gyermekek is könnyen elvégezhetik, nem okozna sem nagy gondot, sem nagy tökebefektetést ez a kis — de jól jövedelmező — fáradság. Az állam eperfaültetvény telepei teljesen díjtalanul adnak utbaigazítást a selyemhernyótenyésztésre vonatkozólag; sőt még selyemhernyópetéket is szolgáltatnak bármily kívánt mennyiségben, azonfelül még jó pénzben be is váltják a termelt nyers selymet. Ajánlatos volna, ha az állam eperfák elültetésére alkalmas vidékeken nagy eperfa ültetvénytelepeket és ezzel kapcsolatos több kisebb selyemhernyótenyésztési telepet a későbbi továbbfejlődéssel idővel selyemszövő-



Szállodások figyelmébe!

Gyár: IX., Liliom-utca 8. sz.

(saját házban.)

BRUCK J. HENRIK
vas- és rézbutor-gyára
= B U D A P E S T =

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat vas- és rézbutorban olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

Minta raktár és iroda:

VI., Andrásy-u. 32. sz.

„CONSUM”

PINCZÉREK RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA
BUDAPESTEN, VII., KERTÉSZ-U. 48.

Saját gyártmányu szivarkahüvelyek nagy választékban. Allandóan raktáron: „CONSUM” svéd gyújtó, szivacsok, fogvájók, gyertyák, kénlap, fém tisztító szerek és tekeasztal-kellek raktára

Kávésok, vendéglősök és pinczerek bevásárlási helye. Saját szlpkagyárában mindennemű csinos kivitelű, jó minőségű szivarszippák készülnek, kivánságra czégyomással, azonkívül minden más fajta gyufa is: kréták legnagyobb választéka. Játékkártya gyár
Telefon-szám 80-14.

Arjegyzék ingyen és bérmentve.

Herczeg Testvérek

a „Tátra” budai keserűvíz vezérképviselője és főraktára
BUDAPEST, V., SZABADSÁG-TER 15. TELEFON 53-66.

Ásványvíz nagykereskedő szállított legutómsabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemű hazai és külföldi ásványvizeket.

gyárakat létesítene, melyek azután megkedveltetnék, megismertetnék a néppel, a selyemhernyótenyésztést, a tenyésztés fejlődésével és terjedésével bevéltanák a magánosok által termelt nyersselymet (a fent említett háziipar és gyáriipar telep közötti kapcsolatos viszony mintájára). Eredményt lehetne elérni azáltal is, ha a selyemhernyótenyésztéssel foglalkozó tanyai és kisvárosi tanítókat kellő felügyelet gyakorlásával anyagi támogatásban részesítené az állam, hogy ezáltal alkalmuk nyílhassek munkakörüket, tudásukat, szerzett tapasztalataikat minél szélesebb körben kiterjeszteni, megkedveltetni, hogy a selyemhernyótenyésztéssel járó szép munkás szorgalom — mely bizonyára meghozza a maga gyümölcsét — minél több követőre találjon.

Vessünk egy pillantást Japánba, ahol a selyemszövészet oly nagy nívón áll, mint sehol e világon. Az eperfatenyésztés igen el lévén terjedve Japánban, a selyemhernyótenyésztés a japán földmivesnek legkedvesebb foglalkozásává vált. Belföldi óriási selyem szükséglete csak fokozza a selyemtermelésnek házi iparként való fejlesztését. A belföldi fogyasztáson kívül még óriási mennyiség termeltetik selyemben, mely azonban már kivitelre jut.

A szövő háziiparuknak azon ága, mely a százfélé színű selyemszövetek szövésével, továbbá a selyemszöveteknek arany és ezüstszálakkal való átszövésével (ezek a szövetek képezik a női ruházatok legszebb ékességét, helyettesítve az ékszer, a vagyonosabbak néha egész vagyont áldoznak ezen övként alkalmazható drága és művészi kéz hímözte selyem ruhadarabra) a selyem szálak művészi számba menő hímzésével, gyönyörű és bámulatos kézi munkák előállításával foglalkozik, már a műipar számba megy.

A kender helyett gyapotot termelnek, de a nagy termelésen kívül még óriási mennyiségű nyers gyapotot is hoznak be az országra; amely gyárilag feldolgozott nyers gyapotból azután a szövő- és fonó-háziipar óriási termelést produkál. Ezen téren óriási kivitelük is van.

A legkülönbözőbb színekben háziiparilag és gyárilag is előállított egyszerű és olcsó gyapotszőnyegekkal a világpiacra már is nagy versenyre keltek a japánok a többi ilyfajta külföldi gyártmányokkal.

Az élelmes és vállalkozó kedvű japán nép a háziiparnak eme ágait meghonosította és ezen házi iparágakból (ugy belföldi, mint külföldi piacokra) évente milliókat termelve, számos szegény családot, sőt egész vidékek lakosságát — anyagi jólétüket biztosító intézmények létesítésével — keresethez juttatta.

A háziipar előnye a gyáriiparral szemben az olcsó termelés és hogy termékei általános használati értékűknél fogva könnyen értékesíthetők. Háziiparunk előmozdítása érdekében legtöbbet várhatunk az államtól,

mert annak van legjobban módjában — ismerve a lakosság munkabíró természetét, műveltségi állapotát, helyi viszonyait, felhasználatlan, értéktelenül heverő természeti kincseit — tudni, hogy mindezek figyelembe vételével, mely háziiparág volna arra legalkalmasabb, hogy a szegényebb sorsú lakosság között meghonosítva, terjesztve, annak üzésére serkentve, az állam tulajdonát képező természet szolgáltatva nyersanyagok díjtalan vagy csekély árért történendő kiosztásával anyagilag is támogatva őket, ezzel anyagi jólétüket, megélhetésüket biztosítsák.

Nincs egy negyed esztendeje, hogy a mágán asszonyaink, élükön gróf Batthyány Lajosnéval megalakították: «Tulipán szövetség Magyar védő egyesületüket» és ezzel egyidejűleg az iparvédelmi szakosztályukat, czélul tűzve ki hazánk házi iparának védelmét, felkarolását és fejlesztését. Adja Isten, hogy melőbb siker koronázza nemes törekvésüket.

7. Léteznek hazánkban oly egyesületek, a melyek gyárak létesítését szorgalmazzák, utalva arra is, hogy Magyarország mely részén és milyen anyagot feldolgozó építendő gyárak volnának azok, amelyek — mezőgazdasági és ipari szempontból — a legsürgősebb feladat tárgyát képezik. Az eredeti vagy nyers állapotban lévő állati, növényi és ásványi anyagok átalakítására és feldolgozására a kisipar tere igen szűk, azért is a sürűsödő népesedéssel gyárak alakulnak, melyek hivatva vannak olyan cikkeket előállítani, mely a szükségletek kiegészítésére teljesen alkalmas és olyan gépeket előállítani, mely egy a mezőgazdasági, valamint a kisipar terén sikerrel és eredményesen használhatók.

8. Mindeinkább nagyobb számmal alakulnak oly szövetkezetek, melyek az áruknak egyik helyről a másik helyre való átvitelével annak értékesítésével foglalkoznak. Czéljuk, hogy a mezőgazdaság és az ipar által termelt anyagok és áruk értékesítés céljából azon helyről, ahol bőségben vannak, minél több helyre kerüljenek, ahol az uralkodó szükséglet kiegyenlítve, ezzel a nép minden osztályának jobb megélhetést biztosítanak.

9. Vannak hazánkban oly egyesületek is, amelyek a mezőgazdák, iparosok és kereskedők közötti baráti békés viszony fenntartására, annak fejlesztésére, az egymás érdekeiért folytatott küzdelemben felmerült vitás kérdések, vizálgódások békés elintézésére törekzenek. A fejlődő üzleti életnek óriási előnyei vannak, a termelés tényezői kell, hogy elismeréssel legyenek a forgalom tényezőivel szemben és viszont. Az országra csak úgy fejlődhet egy áldásos közigazdaság, ha egy a földművelők, valamint az iparosok és kereskedők egymással jó viszonyban vannak.

(Folyt. köv.)

Társas reggeli:

Június 7-én: özv. Schárhánn Jánosné vendéglőjében VII., Akácza-utca 12.

Június 14-én: Délután Mehringer Rezső vendéglőjében Péczelen, ozsonna. Indulás a keleti pályaudvartól délután 2 óra 25 perczkor és 5 óra 20 perczkor.

Június 21-én: Ebner Ferenc „Kéményseprő”-hez czimzett vendéglőjében VI., Aréna-ut 106.

Június 28-ikán: Hruska János vendéglőjében VI., Kmetty-utca 13. sz.

Mátyásföld. Krajcsovits Rezső vendéglős kartársunk park-vendéglőjét ajánljuk a nagyérdemű közönség szives figyelmébe. A mátyásföldi park-vendéglő és szálloda majálisokra, társaskirándulásokra legalkalmasabb és legkedveltebb hely. Családok és magánosok részére szobák olcsón bérelhetők. Krajcsovits Rezső park-vendéglője a fővárosi közönség legkedveltebb kiránduló helye. Nagy fedett tekepálya, táncsterem, szinpad, gyönyörű erdő áll a t. közönség szórakozására. Kitűnő konyha. Saját termésű borok. A czinkotai helyiérdekű vonat reggel 5-től este 11-ig negyedóránként közlekedik.

„Jó barátok” összejövetelei.

(Utánnyomás tilos.)

Június 12-én: Homor Gyula vendéglőjében Erzsébet királyné-ut 34. sz.

Június 19-én: Zsámboky Konrád vendéglőjében VI., Lomb-u cza 13. Höcker-gyár háta mögött. Közlekedés a váci-uti villamossal.

Június 26-án: Schlotter Antal vendéglőjében Üllői-ut 81. sz.

Július 3 án: Winkler József vendéglőjében Hungária-ut 297.

Július 10-én: Csuti Gyula vendéglőjében V., Váci-ut 34. szám, a Ferdinánd-hiddal szemben.

Július 17-én: Mohos Ferenc vendéglőjében Hungária-ut 289.

Szakácsok összejövetelei.

A Magyar Szakácsok Körének tagjai minden kedden délután Márk Károly kávéházában, IX., Sütő-utca 5. szám alatt tartják társas összejöveteleiket. Minden hónap utolsó kedd napján pedig rendes választmányi ülés tartatik a kör hivatalos helyiségében ugyanott. Szakácsok elhelyezését a „Kör” ingyen intézi. Ez irányban való megkeresések ide intézendők.

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet

BUDAPEST,
VII. ker., Baross-ter 18.

Tudatjuk ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, teljesen új alapon — melynél a kamat, díj és részjegy mindig csak egy heti időtartamra számíttatik, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes módozatok tekintetében jóval felülmúlja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy mielőtt óvadékokat folyósíttatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről. Felvilágosítással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

Kávéházak és szállodák belső kiképzése. :: Lakberendezések.

A „Magyar Szakácsok Köre” szakcsoportja.

A nemzetközi sütő-, cukrász- és rokonipari kiállítás egyik legkiemelkedőbb része. Tiszta, becsületes munka; amely alkotásával helyet követel magának a legelső között. A szakácsok ezuttal «belekontárkodtak» a hivatásos sütők és cukrászok szakmájába és a kontárkodás oly fényesen sikerült, hogy a kiállítás látogatóinak 100 százaléka a szakácsoknak ítéli oda a pálmát. A «rokonipar» az elsőszülött jogát érdemli meg. A saját szakmájában kitűnni: tudás kell; más téren eredménytelenségével érvényesülni: genialitás.

A genialitás fényes bizonyágát adják azok a szakácsok, akik a csoportkiállításban részt vettek. De ragyogó tanujele a kiállítás megteremtője: Palkovics Ede, a kör elnöke mesteri kezének és mélyrelátó tekintetének s vezető elméjének, aki a genialitás szunnyadó szellemét életre keltette, szárnyát kibontotta s tért nyitott neki, hogy a messze magasba szárnyaljon.

Okos vezérét hűen követve, a kiállító kis csoportja olyan bájos bijout hozott össze, hogy kedves pihenésre megakadt rajta a feleséges főhercegi párnak a csak szépnek meg látásához szokott szeme és pihent ott sokáig azzal a jóleső érzéssel, amit a szépnek látása az elhez szokott szemeknek okoz.

Örülhetnek mindazok, akik a kiállításban részt vettek és őszintén sajnálhatják a távolmaradottakat, hogy nem működtek közre.

A Magyar Szakácsok Köre minden időkre büszke lehet arra, hogy honi talajon az első lépést nem mint a csecsemők, tipegve-topogva tette meg, hanem jelenlegi elnöke jóvoltából a bűvös csizmához jutva, mértőföldes lépésekkel nemcsak elérte a célt, hanem messze túlhaladt azon. Érdemes, hogy a kis, de lelkes kiállító csoport minden egyes tagját felemlítsük, kapcsolatban azzal, amit kiállítottak, amint következik: Kiállítók:

Testen Ermenegildó: Angol kenyér.

Id. Huszár János: Thea-pogácsák, töltött rudacsák.

Baros Antal: Töltött cukorkák, waffel-lik, Flaniis.

Nagy Imre: Parmesanos Kuglhupf, köménymagos rudacsák.

Tóth Árpád: Szerb diószütemény és török szeletkék.

Wrbetz Gusztáv, kiáll. rendező: Ezüst babékoszoru tragantból, diós-, mákospatkók.

Papp Ferenc: Erzsébet királyné-hid kenyérszeletekből.

Asbóth Gyula: Diós-, mákospatkó, grázi kenyér, francia piskóta.

Ifj. Schetz Mihály, kiáll. rendező: Gattou sicilienne.

Kulás Nándor: Teaszütemény és behuzott tészta.

Hévessy Adolf, kiáll. rendező: Vegyes gyümölcs, behuzott tésztaból.

Kedvesy Nándor: Cousin royal.

Bauer Károly, kiáll. rendező: Buffet-állvány, körített bélszinnel tészta és marczipánból; Báthori fejedelem krasznai Fűrj János szakácsának 1579-iki receptje után készült sütemények.

Fábró Béla: Turkestán-dinnye, töltött piskóta-tésztaból és champignon-gombák habos tésztaból.

Jéhn Ferenc: Savarin bordure, szarvasgomba chokoládéból.

Finom asztalos és kárpított bútörök.

Keleti szőnyegek. ::: Csillárok.

Tervek és költségvetések.

Telefon 53-19.

Telefon 53-19.

Allet-Coche Dániel: Timbale, vol-au-vent, baba, chou, gâteau au Mocca.

Prokl Gyula: Ludmájpástétom cronstadeban, tésztaállványon, körülötte pástétomok.

Kávássy Károly: Kosár, tésztaból, apró süteményekkel spanyol habból, egy kosár marczipán gyümölcsrel és bisquitel.

Gruber Dezső: Malakoff.

Ecker János, kiáll. rendező: Beignet sufflée à la vanille.

Winkler István: Tourte à la princesse Josephine.

Bräutigam Károly: Vol-au-vent.

Taraba Mihály: Kosár sütemény, jamberlinnel.

Terat Benoit: Kis kosárka kétszersüttel, timbal töltve.

Rabel Ferenc: Girandole macaron-tésztaból.

Ifj. Huszár János: Hegedű, sült vajás tésztaból.

Huben Fernand: Kosárka virággal, czukorból.

(Konyhaművészet.)

Hatósági végzések.

A fő- és székvárosi m. kir. pénzügyigazgatóságtól. 18032—1907. szám. VI. oszt.

A budapesti szállodások vendéglősök és korcsmárosok tekintetes ipartársulatának (képv. Gundel János elnök IV. ker., Ferencz József-rakpart 16. sz.). Helyben. Az ipartársulat 1906. évi május havában a m. kir. pénzügyminiszteriumhoz benyújtott panaszára a Nagymélt. m. kir. pénzügyminiszterium f. é. február 24-én kelt 1906. évi 110975. számú magas rendeletével kimondván, hogy a főváros külterületén lévő pinceszeli helyiségek külön bejelentési kötelezettségek alá nem esnek, minek következtében az e czímen több budapesti engedélyes italmérő ellen fölvett tényleírások tényálladék hiányátöröltettek és a már befizetett büntetés-pénzek a feleknek visszafizetni, illetőleg a folyó italmérési illeték előírására javukra elszámoltatni rendeltettek.

Erről azon felhívással értesítettik, hogy ezen intézkedésről az érdekelt feleket és pedig a /. alatt csatolt kimutatás szerint saját hatáskörében értesíteni sziveskedjék, minthogy nem ők nyújtották be a panaszt, hanem érdekképviselőjükben az ipartársulat. Budapest, 1907. évi április hó 22-én.

Ezen végzés folytán az alább nevezettekre kirótt bírság visszafizettetik, illetőleg italmérési illetékükbe beszámítatik:

Kálmán István X., kültelek, Gergely-u. 28. 10 kor., Kovács Lászlóné X. kültelek, B. Jászberényi-ut 6. 10 kor., Visch Károly X., kültelek, Kápolna-u. 1. 10 kor., Márkus Jakab X., kültelek, Kőbányai-ut 30. 10 kor., Sáska Zsigmond X., kültelek, Gergely-u. 33. 10 kor., Zeidler Antal X., kültelek, Kőbányai-ut 37. 10 kor., Eggendorfer József X., kültelek, Kápolna-u. 12. 10 kor., ifj. Dreiling Lajos X., kültelek, B. Jászberényi-ut 10. 10 kor., Zeidler Ottó X., kültelek, Kőbányai-ut 44. 10 kor., Leimetter János H., kültelek, Liget-tér 1. 10 kor., Pollák Gyula X., kültelek, K. kerepesi-ut 64. 10 kor., Roith György X., kültelek, Martinovics-tér 2. 10 kor., id. Dreiling Lajos X., kültelek, Bányá-u. 7. 10 kor., Verderics Imre X., kültelek, B. Jászberényi-ut 43. 10 kor., Pollák István X., kültelek, K. kerepesi-ut 2239. 10 kor., Szeifert János X., kültelek, Gyömrői-ut

PORJESZ MIHÁLY BUDAPEST, VIII.,

Rökk Szilárd-utca 32., József-körut 35.

51. 10 kor., Kátai Vilmos X., kültelek, Sörgyár-u. 8330. 10 kor., Krausz Ferencz VIII., Orczi-ut 3. 10 kor., Leimetter István VIII., Kálvária-u. 14. 10 kor., Bödör Józsefné VIII., Örömvölgy-u. 1. 10 kor., Stöckl Tamás VIII., Kálvária-tér 22. 10 kor., Friedmann Rezső VIII., Teleky-tér 5. 10 kor., Eisenbacher György VIII., Teleky-tér 8. 10 kor., Tomayer Tamás VIII., Magdolna-u. 47. 10 kor., Gerstenbrein György VIII., Dobozi-u. 21. 10 kor., Pázsny János VIII., Berzsényi-u. 8. 10 kor., Koch Tamás VIII., Teleky-tér 2. 20 kor., Korl István VIII., Orczy-ut 26. 10 kor., Suhajda György VIII., Örömvölgy-u. 44. 10 kor., Hofherr Jakab VIII., Kender-u. 14. 10 kor., Gaunersdorfer József VIII., Mátyás-tér 16. 10 kor., Tarninger József VIII., Magdolna-u. 22. 10 kor., Fazekas István VIII., Kőrös-u. 33. 10 kor., Jajczay Mihály VIII., Külső kerepesi-ut 1. 10 kor., Fried Lajos VIII., Kun-u. 11. 10 kor., Kaiser Ferencz VIII., Népszínház-u. 47. 10 kor., Tomor Ferencz VIII., Kerepesi-ut 76. 10 kor., Wurglits Antal VIII., Kerepesi-ut 29. 10 kor., Schumitzky Vendel VII., Csömöri-ut 6. 10 kor., Rieth István VII., Csömöri-ut 2. 10 kor., Tachtler Gyula X., Hungária-körut 256. 10 kor., Jajczay J. János VII., Nefeletjs-u. 18. 10 kor., özv. Gnedt Józsefné VII., Damjanich-u. 39. 10 kor., ifj. Seichner Miksa VII., Hársfa-u. 28. 10 kor., Uj Sándor VII., Csömöri-ut 55. 10 kor., Miskey Lajos VII., Damjanich-u. 1. 10 kor., Csegey Sándor VII., Wesselényi-u. 43. 10 kor., Molnár Sándorné VII., Kerepesi-ut 42. 10 kor., Zöldhelyi Lajos VII., Dob-u. 31. 10 kor., Kohn J. Gyula VIII., Festetich-u. 7. 10 kor., Pollák Róza VIII., Kerepesi-ut 69. 10 kor., Szalkay Róbertné VIII., Népszínház-u. 31. 10 kor., Stirling Pál VIII., József-u. 39. 10 kor., Putnoki István VIII., József-körut 46. 10 kor., Werner János VIII., Práter-u. 57. 10 kor., Braun Ármán VIII., Baross-u. 57. 10 kor.

KÜLÖNFÉLÉK.

A mi bálunk. Az ipartársulat ez évi bálja, — habár a rendezőbizottság elkésve fogott hozzá feladatához, mert a bál sorsa eleintén kétséges volt — mindamellett fényesen sikerült. Újdonságaszámba ment, hogy az ipartársulat visszaköltözött báljával régi otthonába: a Vigadóba, melynek termet megtöltötte a vendégsereg. Felülfizetés is jutott bőven a szakiskola céljára s az ipartársulat ez uton mond halás köszönetet mindazoknak, akik a felülfizetéshez hozzájárultak s a felülfizetett összegeket alábbi közlésben nyugtázza:

Felülfizettek az I. sz. iven:

Palkovics Ede, François Lajos 500—500 koronát; Dréher Antal 400, Első magyar részvény serfőződe 300, Polgári serfőző r.-t. 200, Baar József (pilseni sörcsarnok) 212 koronát; ifj. Haggenmacher Henrik, Törley József, Hungária nagyszálloda r.-t., Auerfény r.-t., Egyenáram villamos r.-t., Budapesti légszesz társaság 200—200 koronát; Kaszás Lajos 190 koronát; Ruda és Blochmann, id. Kirst Ferencz, Müller Antal, Mattoni H., ifj. Schuller Ferencz, Kristályviz vállalat, Pilseni serfőző r.-t., Gerbaud Emil, Horváth (Löwenstein) Nándor, Ferkai és Freund, Schultesz Emil, a Salvator forrás tulajdonosa, „Artézia” szikvizgyár r.-t. 100—100 koronát; Mosch Béla 70, Haas Fülöp 60 koronát, Aich János, Gundel János, Ungár Samu, Littke

Ernő, Spalt Mátvás, Szandrik ezüstnemű gyár, Huber J. E., Cristofoli china-ezüstgyáros, Maloschik Antal, Palugyay és fia, Hüttl Tivadar, Schreiber J. unokaöcscsei, Bernsfeld és Wedekink, Gottlieb Krausz, Huber Antal, Borhegyi Ferencz 50—50 koronát; Weissenstein Mór 44 kor., Krupp Arthur (Berndorf), Knuth Károly, Kuncz József és fiai, Edelstein Károly 40—40 koronát; Joel Adolf 38, Fanda Ferencz 30 koronát; Schmidt és társa (Pozsony), Uri borszövetkezet (Szerencs), Brunner Miksa 25—25 koronát, Simon István, Gerlai Lajos, J. Weidmann (Wien), Grünfeld Miksa, Krist Károly Ferencz (Budafok), Gallart Girbal (Budafok), Belatini Artur, Rischer N., Walla József, B. B. Fischer (Wien), Kutasy Vincze, Édeskuthy Jenő, Demeter Sándor, Fischer Miksa, Hauer Rezső, Szántó Ferencz 20—20 koronát; Popper Ede, Pintér Gyula 15—15 koronát; Magyar szakácsok köre 12 koronát; Rajágh Lajos, Postmann Mátvás, Püspöki Dezső, Evva Lajos, Frohner József (Budafok), Kecskeméti konzerv-gyár, Lusztig Ede, Nagy Ignác, J. Feitler (Wien), Juranovits Ferencz (Szeged), Schlumberger R. (Wien), Mauthner Ödön, Sperl Nándorné, Gruber Károlyné, Oláh István, Abeles Dávid, Lappert Antal 10—10 koronát; Vermes Miksa 9, Hermann Sándor 6, Aranyosi Andor 6, Fink Sándor (Budafok) 6, Brauch János 4, Polatsek J. és társa 3 koronát.

II. íven: Hungária nagyszálló vendégei 58, Stadler Károly 50, Glück Frigyes 50 koronát; Első budai szikvizgyár, Vampetits Ferencz, Pelczmann Ferencz 40—40 koronát; Hupfeld Ludwig (Wien) 25 kor.; Glück E. János, id. Eberhardt Antal, Hack István, Kerécz Ferencz, Kovács E. M., dr. Benedek János, Kass Béla, Nemcsák N., Kamarás Mihály, Molnár Sándor 20—20 koronát; Ehm János 14, Nosek Ignác 12 kor.; Doktor László, Schätz Lipót, Homor Gyula, Paládi László, Schachner cég, Hermann J. L. cég, Kasznár Nándor, Podoletz Ferencz, özv. Maloschik Jánosné, Rumpa Ferencz, Förster Konrád 10—10 koronát; Prindl Nándor 8, Ebner Ferencz 8, özv. Schárhán Jánosné 6 koronát; Braun Jaques, Mohos Ferencz, Chriszte Károly, Jajczay János, Kommer Antal 4—4 koronát; Most Ferencz 3 koronát; S. K. F., Stigmayer István, Hemser Károly, Kánya Sándor 2—2 koronát.

(É—ő.)

Sütőipari kiállítás. A városligeti nagy iparcarnokban és annak körülkerített szűkebb környékén május hó 28-án nyitották meg a sütőipari kiállítást. Ez a kiállítás a vendéglősöket is közelről érdekli, nem csak azért, mert a sütőiparosokkal szoros üzleti összeköttetésben állanak, de főleg azért, mert a kiállítás egyik gyönyörű kis csoportját, mely az iparcarnok északnyugati részében van elhelyezve, Palkovich Ede kartársunk és Hevesy Adolf a „Konyhaművészet” szerkesztője intézése mellett a „Magyar Szakácsok Köre” a vendéglős szakmához tartozó szakácsok remeknél remekebb készítményeiből rendezte. Kis teret foglal el ez a kiállítás, de feltűnően csinos és tartalmas volta első pillantásra megragadja figyelmünket, s ha gondosan megtekintjük, gyönyörködhetünk a vendéglős szakácsok reklámjában. Még a megnyitás előtt feljegyeztük több kiállító nevét, s itt közöljük azokat: Hevesy Adolf, volt udvari szakács, vegyes gyümölcs készítménye. Kedvessy Nándor (Bécs) tortája. Bauer Károly főszakács buffet-álványa. Huszár János töltött pástétomai. Kulásch Nándor (Blaskovich István szakácsa) vegyes süteményei. Bauer Károly főszakács magyar süteményei. Krasznai Für Jánosnak, Báthory fejedelem udvari szakácsának,

1579. évből való leírásai szerint stb. stb. Azt hisszük, hogy a vendéglősök nagy érdeklődést fognak e kiállítás iránt tanúsítani.

Eszküvők. Schermann István kőszegi vendéglős mult hóban tartotta esküvőjét Oriovits Klára kisasszonnyal. — Kauschky Adolf Baján a Jarmer vendéglős üzletvezetője május hó 16-ikán esküdtött örök hűséget Wrábel Betti urhölgynek, Jablunkán. — Benedek Gyula Kőszegi vendéglős május hó 2-ikán tartotta esküvőjét Balogh Hermina kisasszonnyal. — E hó 9-ikén tartja esküvőjét Pserhoffer Béla gyári tisztviselő Schneider Anicza kisasszonnyal, Schneider Manó budapesti vendéglős leányával.

Kaszás Lajos ünneplése. Mult hó 29-ikén ülte Kaszás Lajos, a Muhr vendéglős népszerű szimpátikus örököse 32-ik születésnapját. Nagyszámu jóbarátai és ismerősei valahogy megszimatolták a dolgot. Hogy, hogy nem, valaki megtudta mint ilyenkor szokás, és ment kézzel kézre, de annyi bizonyos, hogy rajt ütöttek, mint a mongolok a magyarokon, és úgy fejbeverték jó kívánságokkal, hogy elég lesz holtá napjáig. Persze előkerült a jóféle szadai meg csopahi is, sőt még egy kis durrogó is akadt, miközben fölhangzott az obligát dikciók árja. Csofokról Kovács Antal bormelől, Ihász György szerkesztőnk és Ufváry mester, a Népszínház népszerű komikusa emlékeztek meg a 32 éves ünnepléről, aki tekintettel arra, hogy családapa, férj és vő elég korán jutott ilyen sajnálatos helyzetbe.

Szállodavétel Aradon. Az aradi központi szálloda, mely a legnagyobb és legkeresettebb vidéki szállodák egyike, gazdát cserélt. Eddigi tulajdonosától Nagy Lajostól kétszáz ezer koronáért megvette Rónai János, aki eddig kolozsvári kávéháztulajdonos volt s szakiparunkban nagy tekintélynek örvendő népszerű férfiú. Nagy Lajos, akit az aradiak szintén nagyon szeretnek, azért nem vonul vissza a magánéletbe, mert Aradon vendéglőt szándékozik nyitni.

Az Ekhamok a vidéken. Az Ekham család széles körökben ismert és igen derék vendéglős család. Most is két Ekham fürdő vendéglőjének megnyitásáról veszünk örvedetes hírt. Az egyik Ekham Gyula, aki Bikszád fürdőn pünkösdkor nyitotta meg üzletét ünnepélyesen az egész vidék uri közönségének részvételével, akik valóban ünnepték a derék népszerű vendéglőt. Kiváló derék főpinczére van Moór Béla szaktársunk személyében, aki szintén jeles képzett üzletember. Ekham János pedig Badacsonyban vette át a „Hableány” fogadót és azt június elsején nyitotta meg, szintén nagy ünnepélyességgel.

Eljegyzések. Norman Ignác eljegyezte Kanczler Margit kisasszonyt, Kanczler Gyula, az „Amor” kávéház tulajdonosának leányát Budapesten. — Kopácsi Ferencz budapesti lakos eljegyezte Tóth Friduska kisasszonyt, Tóth László pápai vendéglős leányát. — Lorbeer Gyula a komáromi „Grand Caffé” tulajdonosa eljegyezte Steiner Aranka kisasszonyt, Steiner Gáspár nagybérli leányát. — Klein Sándor czell-dömölki kávéháztulajdonos eljegyezte Deutsch Mariska kisasszonyt Monostorapátiból.

Gundel János ünneplése. Vendéglős iparunk illesztis vezérembere ez évben töltötte be ipari munkálkodásának 50-ik évfordulóját. A folyó hó 4-ikén tartott szakiskolai vizsgán Glück Frigyes elnök lelkes szavakban emlékezett meg Gundel János érdemeiről, mintaképp állítván őt fel a tanuló ifjuság előtt. Este pedig a «Pannónia» szállodában a Glück Frigyes által adott

diszebédén a megjelentek nagy ovációban részesítették az ünnepeket, átnyujtván neki ama remek kivitelű serleget, melyet tisztelői és barátai készítették ez alkalomra. A bilikomon Gundel szállóházának sikerült fénynyomata is látható. Gundel János megleg szavakban, könyes szemekkel köszönte meg a megtiszteltetést, szép beszédben részesítették őt Márkus József főrendházi tag, Gelléri Mór, Glück Frigyes, Mártonffy Márton s ipartársulatunk számos előkelő választmányi tagjai. Mi is őszinte és tiszta szívből üdvözöljük szeretett elnökünket, kívánjuk, hogy a Mindenható még sokáig tartsa és éltesse őt erőben és egészségben hazánk és iparunk javára!

A milánói Galeria Nagyváradon. A világhírű Galeria Victorio Emanuelo mintájára Nagyváradon nagyszabású passage van épülőfélben. A város központján levő «Feketesas» és «Zöldfa» szállodák telkén, mintegy 10.000 négyszögletes területen, egy körülbelül 300 méter hosszú üvegtető passage készül két millió forinttal. A passaget magában foglaló épület négyemeletes; benne egy nagy szálloda, kávéház, vigadó, cukrászda stb. lesz. A modern épületet Komor és Jakab budapesti építésszek tervei szerint két millió korona költséggel építik és 1906. őszén adják át a közforgalomnak.

Kerti vendéglő a Király-utcában. A poros, száraz és szűk Király-utcában hamarosan nagy népszerűsége fog vergődni az a kerti vendéglős, mindjárt az elején a 24. szám alatt, melyet egy kiváló derék ambiciózus üzletember Kövesi István vett át. Kövesi eddig pinczér volt és most önállósította magát. Sok szerencsét kívánunk!

Új szálloda Zsolnán. Pompás új szálloda épült most Zsolnán, közvetlen a vasútállomással szemközt. Tulajdona egy ismert derék hazafias lelkes szaktársunk Ziegltuch Henrik, aki most nevét dicséretesen „Rémi”-re magyarosította. Az új szálloda meglepően kényelmes berendezéssel van ellátva, melyben a légfűtéstől a villanyvilágításig semmi sem hiányzik. Rémi Henrik augusztus elsején nyitja meg.

A szatymazi fürdőről. A Szatymazon létesített új fürdő nagyvendéglőjét Scheinberger Albert volt eszéki főpinczér bérelte ki.

Király Színház kávéház. A Király Színház szemből az Eötvös-utca 3. szám alatt „Király Színház” czímen pompás új kávéház nyílik meg a napokban. Tulajdonosa Mandl Manó.

Új szálloda Debreczenben. A kálvinisták híres városában most nagyon keresett az ujonnan épült „Erzsébet szálloda”, melyet derék tulajdonosa Fürst Béla, a magyar főpinczéri kar egy kiváló derék tagja rendezett be a legnagyobb kényelemmel!

A szovátai fürdőről. A szovátai kitűnő forgalmú István király szállodát Roth J. Nándor szaktársunk bérelte ki, aki eddig segesvári szállodás volt.

Nagybányáról. A nagybányai szállodában egy új pazar berendezésű szép kávéház nyílt meg. Rumpold Gyula a szálloda köztisztviselőben álló fogadósa nemcsak csinos kávéházzal bővítette ki szállodáját, hanem a közönség kényelmére pompás udvari kerthelyiséget is létesített, mely most igen keresett helye a nagybányaiaknak. A nagybányai Széchenyi-ligetben levő vendéglőt pedig Decsy Lajos szaktársunk vette át.

Új kirándulohely Ungvárott. Az ungvári közönségnek végre van egy igazán kedvelt kirándulohely vendéglője, ahol kellemes órákat tölthet el. A Széchenyi-ligeten nyitotta meg pünkösdkor Nagy Lajos szaktársunk, aki Ungvárott különben igen népszerű a közszeretben álló vendéglős. A vendéglős megnyitása nagy ünnepe-

lyességgel ment végbe. Ugyancsak Ungvárról értesülünk, hogy a vasuti szállodát is egy igen derék szaktársunk *Gottsegen Soma* volt királyhelmecezi szállodás vette meg.

Uj szállodás. *Halász Gábor* a szakiparban nagy tekintélyben álló főpinczér, mint örömmel értesülünk, szállodás lett. Dicsőszenként megvette a „Központi szállodát”, mely igen keresett elsőrendű berendezéssel bíró szálloda. Sok szerencsét a derék új tulajdonosnak!

A técsői új szálloda. Técsőn, Máramarosziget e kedves szomszéd községében a régi helyen szép új szálloda épült tiz szobával, nagyszerű kávéházzal és pompás étteremmel. A szálloda tulajdonosa *Bornstein József*.

Kereskedőből szállodás. Érdekes hirt kapunk Szatmárból. Az ottani keresett Hungária szállodát *Fried Ferencz* az ottani kereskedő világ egyik köztisztelt tagja *Mandel Andor* vette meg, akiben szaktársadalmunk egy kiváló új tagot nyert. Az új szállodás hamar beletalálta magát a szálloda vezetésébe és igen nagy népszerűségnek örvend.

A Vadász szálloda Pakson. A paksi népszerű és keresett Vadász szállodát egy volt fővárosi vendéglős *Döme István* bérelte ki. Döme kitűnő képzett üzletember. A szállodát újjáalakította és e hó elsején nyitotta meg.

Károli Gyula Gödöllőn. *Károli Gyula* fővárosi vendéglős szaktársunk, aki a budapesti Saskör népszerű vendéglőse volt, átvette Gödöllőn a Központi szállodát, mely most igen keresett szálloda lett.

A kolozsvári Europa új tulajdonosa. A regényes Erdély szép fővárosának egyik népszerű kávéháza az „*Europa*” gazdát cserélt. *Breiner Herman* volt marosvásárhelyi vendéglős vette meg *Rónai* és *Illés* szaktársainktól. *Breiner* igen kedves modoru és kitűnő üzletember és így az „Európa” nagy nyereséget jelent.

Dunántúlról. *Frisch Albert* volt budapesti vendéglős kartársunk *Sopronbeleden* megvette *Breiner* vendéglőjét, ujonnan átalakította, berendezte és most kitűnő forgalomnak örvend. *Frisch Albert* nagyon derék és kiváló üzletember, akinek a fővárosból való távozását sajnáljuk.

Nagyvendéglő a pécsi kiállításon. Valóságos látványosság számba megy az a pompás nagy vendéglő, melyet a pécsi kiállítás területén *Erdélyi* és *Radó* május 15. megnyitottak. A személyzet százhusz tagból áll, tizenkét főpinczér és száz pinczér sűrű forog az óriás arányu nagy vendéglőben, mely kitűnő berendezésénél fogva is mintául állhat a szakiparban és nagyon megfelel kiállítási látványosságnak is. Az épületben színház és orfeum is van, melynek külön-külön vendéglő helyiségei vannak a nagy közönség számára.

Kérelem. *Tarró Ferencz* vendéglős felkérte, hogy jelenlegi tartózkodási helyét tudassa e lap kiadóhivatalával.

Ezüstlakodalmom. *Schovanetz János* fővárosi háztulajdonos, az egykori híres Pilvax-kávéház tulajdonosa és neje, született *Okoren Ágnes* június 13-án ünneplik ezüstlakodalmukat. Ugyanakkor lesz negyven esztendeje, hogy *Schovanetz*, mint üzletvezető belépett a negyvennyolcas ifjuság híres kávéházába, amelynek tizennyolc év óta tulajdonosa. A kávéház eredeti jellegének föntartására megfestette a kávéház számára *Petőfi* és *Jókai* arcképét és a *Petőfi-Társaság* emléktábláját saját költségén montiroztatta a kávéház falába. A kávéiparostársulat tagjai, valamint mi is őszintén üdvözljük az ünnepeket.

Fel a munkára!

(Budafok község polgárainhoz.)

Irta : François Lajos.

Közmunkánknak, melyek nem az egyes ember magánérintését szolgálják, hanem a közszükséglet igényeivel számolva, az összes érdeküket szolgálják, bármily irányuak legyenek is, mindig bizonyos időre van szükségünk, míg a megvalósulás stádiumába jutnak, amíg eredményük és hasznuk szemmel láthatóvá válnak.

Önkéntelenül is erre kell gondolnunk, midőn szemeink előtt Budafok községünk falain belül egyszerre egy egész csomó közintézményt látunk részben az első kapavágásra megérni, részben pedig sikeres előmunkálatok után tető alá jutni, amelyek külön-külön nagyon eltérő célok szolgáltatásban állanak ugyan, de összességükben mégis — habár különböző módon — egy és ugyanazon végcél, a polgárság üdvét és hasznát, jólétét, közbiztonságát, művelődését, egészségügyi és kulturális igényeit stb. szolgálják.

Az épülő polgári iskola, a készen álló tüzoltó egyesületi szertár, a kisdedeink testi és lelki üdvét szolgáló óvoda, a már régóta égető hiányt pótló községi vágóhid, a községi mértékhatóságok azok a közmunkák, melynek megvalósulása kezdésére és betetőzésére régtől fogva állandó gonddal gondoltunk, melyek életbeléptetésén községünk érdemes vezetői és polgárai soha el nem lanadó ügybuzgalommal, kitartással és áldozatkészséggel munkálkodtak, megmutatva és bebizonyítva, hogy a polgárság erős akarata minden idegen támogatás nélkül is képes megvalósítani mindama közintézményeket, melyeknek létesítését a haladó kor igényei teszik mindazok feladatává, akik a közérdekeket vannak hivatva szolgálni.

Suly, jelentőség, érték is hivatás tekintetében különbséget tenni, rangsort felállítani vagy egyiket a másik alá rendelni nem lehet. Nem lehet őket — amint arra már céloztunk, egymástól teljesen különböző választani sem, mert egymástól eltérő természetük daczára a rokonságot, sőt a szerves összefüggést sem nehéz közöttük feltalálni.

Az óvoda és a polgári iskola például mint kulturális intézmények szoros összefüggésben állanak egymással, és ha a polgárinak megvan az a nagy haszna, hogy ezentul gyermekeink nevelését és oktatását itthon is tökéletesen tehetjük, addig másrészt mindenki előtt, aki községünk szegényebb néposztályának lakásviszonyait ismeri, nyilvánvalóvá fog válni, hogy az óvoda a szegény gyermekekre nézve valóságos Istenáldás, fényt, világosságot és egészséget biztosító intézmény fog válni, melyért az utánunk következő generáció fog csak igazi hálával adózni azoknak a nemesen érző embereknek, kiknek nevét ovodánk falain belül arany betűkkel kellene megörökíteni. A jó, a szelid és ártatlan gyermekek lelken fog felépülni a Haza jövője és akik az üdvörről, egészségük megővéséről és lelkük kiműveléséről gondoskodnak, nemcsak a krisztusi tanítást „Bocsásd hozzám a kisdedeket!” követik, hanem az állam-, a nemzetfenntartás egyedül helyes politikáját is követik.

Amíg tehát e kettő: óvoda és polgári iskola a község kulturális, hogy úgy mondjuk: szellemi erkölcsi érdekeit van hivatva szolgálni, addig a többi új intézményünk a mindennapi élet gyakorlati, anyagi érdekeinek tesz eleget. Jelentőségük amazokénál semmivel sem kisebb.

Régtől fogva érzett hiányt pótló tüzoltó egyesületünk szertára építésének megkezdése, melyre lakosságunk, a polgárok vagyona megővése körül igen nagy és szép jövő vár és régi, közegészségellenes állapotokat szüntet meg a vágóhid, melynek segítségével községünk husellátása — szakértő ellenőrzés mellett — a modern higiéné, a mai népelemezés és közegészségügyi követelményeknek megfelelően lesz esz-közölhető. Mindakettő szükségét és hiányt pótló és mindakettőt meg kellett csinálni már azért is, mert csak idő kérdése, mikor köszönt ránk a tüzbiztonsági intézmények és oly közegészségügyi alkotások megvalósítása, melyek elől sokáig már amugy sem térhettünk volna ki. Csak ránk nézve jó és előnyös, hogy a jót és hasznosat külső kényszer nélkül asináltuk meg, mert mi látjuk a hasznát, előnyét épp úgy, mint a mértékhatóságoknak a községi kezelésbe vételének, melyből községünk jövedelmeinek szép gyarapodását joggal remélhetjük.

A község erkölcsi és anyagi érdekeinek megvédelmezésére irányított párhuzamos munkának illetően sikeres tető alá jutását joggal nézzük méltó büszkeséggel és nemcsak azért, mert ebben látjuk egyedüli és legnagyobb bizonyítékát annak, hogy községi életünk helyes mederben halad a felvirágzás felé, hanem, mert beigazolván látjuk azt is, hogy községünk képviselőtestülete számolva a haladó kor igényeivel, sem a munkától, sem az anyagi áldozatoktól nem riad vissza, ha tőle a közérdek munkát és áldozatot kíván.

A polgárság e hasznos munkásságának méltó befejezéséül tekinthetjük, hogy ugyanakkor, mikor e munkálatait a község képviselőtestülete befejezte, rajongó hazaszeretettől elteltlen és ideális magaslatra emelkedve, a magyar nemzet felejthetetlen nagyszonja emlékének tisztelőben, Erzsébet királynőnk emlékét a községünkben létesítendő Erzsébetmenhely alapjára megszavazott tizezer koronás alapítványával fejedelmi módon tisztelte meg.

A 000 magyarázata.

Ellesett párbeszéd.

(Két vendéglős egymás közt beszélget.)

— Olvastad a „Fogadó” legutóbbi vezércikkét?

— Olvastam. *Bokross Károly* le akarja benne fujni a pécsi kongresszust.

— A kis hamis! Csak azt nem értem, miért irt a cikk alá a neve helyett három 000-át.

— Mert a két 00 Flórék szimboluma.

NYILT-TÉR.

A Bór- és Lithion-tartalmú

Salvator-forrás

kitűnő sikerrel asználtatik

vesebajknál, a húgyhólyag bántalmainál és köszvénynél, a czukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!

Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Szinye-Lipóci Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudolffrakpart 8.

**BELATINY
PEZSGÓ**

PÁRIS
1900
ARANY
EREM

VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER” BORHOZ LEGJOBB!

Eladó. **Egy nagy** **vendéglő-szálloda**

a legjobb helyen, teljes berendezéssel,

nyári kerttel,

melyik maga 7000 forint tiszta jövedel-
met nyuj, betegség miatt olcsó áron eladó.

PRINCZ cukrászda
Lugos.

Köszönetnyilvánítás.

Felejthetetlen édes atyám elhalálozásával az ország minden részéből oly tömegesen érkeztek hozzám a jóleső részvénytílatkozatok, hogy a legjobb akarat mellett sem vagyok képes azokra egyenkint köszönetemet nyilvánítani, miért is ez uton mondok legmélyebb hálával köszönetet mindazoknak, ugy a magam, mint a gyászal sujtott összes hozzám tartozók nevében, akik boldogult jó atyámnak elhalálozásánál a végtiszességre megjelenve, utolsó ntjára elkísérték, s akik az általa visszahagyottak fájdmát, akár szóval, akár írásban enyhíteni igyekeztek.

Kelt, Budafokon, 1907. máj. hó 18.

Krist Károly Ferencz.

Törvényesen megengedett anyagokból álló
legjobb borderítő szer a

„RAPID” borderítőpor

1 Doboz 25 hektóhoz elegendő **2 kor.**

Főelárusító:

WATTERICH A. Budapest, VII.,
Dohány-u. 5.

Biztos jövő!

Lipótvárosi Szálloda

Budapest, V., Bank-utca 5.

40 szoba, kávéházi- és egyéb bolt-

helyiségekkel visszavonulás miatt

5000 forintért eladó vagy 6000

frtért bérbeadó. Bővebet ugyanott.

Megjelent a

„Konyhaművészet”

háztartási és konyhaművészeti szaklap.

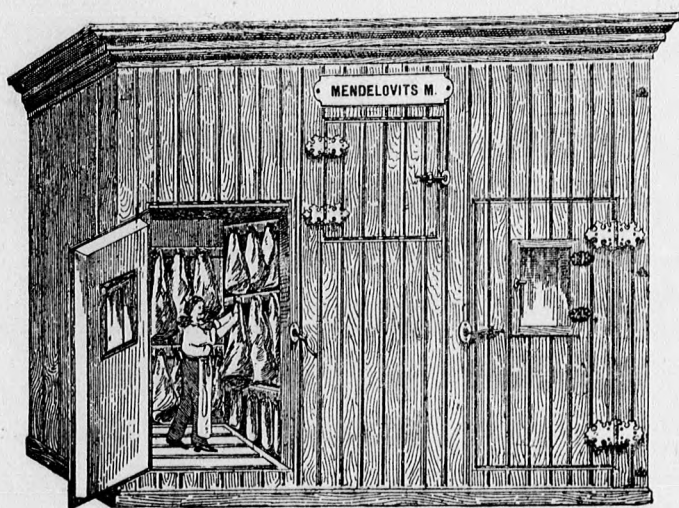
Szerkeszti és kiadja:
HEVESY ADOLF

Budapest, I., Fehérvári-ut 6. szám.

A „Konyhaművészet” szép illusztrációkkal minden hónap 5 és 20-ikán jelenik meg. Munkatársai a legjelesebb szakírók.

Előfizetési ára:

egész évre 12 korona, félévre 6 korona.



50% jégmegtakarítás!

40% ármegettakarítás!

érhető el az általam feltalált, készített s **szabadalmazott szét-szedhető amerikai jég szekrényekkel**, parafalemez-szigetelés mellett. — A jég szekrényen mely a legszükebb helyre is beszálitható. Olyan fontos ujitást eszközöltem, miáltal a **hús, különösen a borjúhús, állandóan friss és üde marad.** E szekrényekből készítettem a **Nemzeti Kaszinónak, a Lipótvárosi Kaszinónak, a „Hungária”-szállodába, „Continental”-szállodába, Wampeticsnek, Brázaynak, Löwensteinnak, Petánovitsnak, Prindlnek, Kaszás Lajosnak, Gerbeaudnak, Rittinger nagyvendéglős Szeged, Matejka Ödön Tátrafüred s egyáltalában az ország minden részébe.** Mindezen helyeken munkámmal minden tekintetben a **legjobban voltak megelégedve, kívánatra ezen czégek elismerő leveleivel is szolgálhatok.** Rendeléseket fogad s költségelőirányzati rajzokat küld

Mendelovits Farkas

jég szekrénykészítő

Budapest VIII., Vas-utca 11.

CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ

PARIS 1906 GRAND-PRIX

tiszta, bakterinmentes egészséges ital.
Központi iroda: Budapest, III. Bécsi út 94.
Telefon: 79-78.

Kitünő asztali víz magában.
Borral vegyítve igen kellemes ízt kölcsönöz annak.
Óvszer fertőző betegségeknél.
Megszünteti a gyomorégést.
Étvágyzavaroknál elősegíti az emésztést.
Szomjcsillapító és üdítő ital.

Csillaghegyi forrásvíz.
természetes forrásvíz,
mely folyékony szénsavval telítették.
Csak akkor valódi, ha a fenti „Árpád” védjegy
a csillaggal, a címken rajta van.
Óvakodjunk az utánzatoktól!

ELADÓ SZÁLLODA.

A fővároshoz egy óra távolságra **egy szálloda, kávéház és éttermekkel, az uri kaszinóval együtt,** amely az egész első emeletet elfoglalja, acetyln világitással, ház berendezéssel **szabad kézből eladó.**

Bővebet a

Csillaghegyi forrásvíz
vállalatnál

III., Bécsi-ut 94. szám.

HAACK ANTAL-féle stájer alpes. gyógyfü- gyomorlikőr.

Ezen a Stájerország alpesinek legnemesebb és legjobb gyógyfüveiből a leg gondosabb páralat útján készített likőr, az emberi belső szervezetre való jó behatásának köszönheti a mindig jobban emelkedő szétterjedését; ennek folytán és a rendkívüli zamata következtében jelenleg a likőrök között az elsőrendű helyet foglalja el.

Mint utazási likőr, különösen a tengeren, ezen ital alig nélkülözhető és a gyomrot erősítő természeténél fogva legmélegebben ajánlható.

Rendelmények kéretnek egyenest

BARTUSCHEK ERNŐ urhoz
BUDAPEST,

VII., Hungária-körút 15. sz. alá intézni.

Cs. k. orsz. szab. likörgyár

HAACK ANTAL, GRAZ.

Alapított 1808. évben.



Fél liter ára 6 fillér. Rendelési cím: «Artesia» budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ a városligeti artézi kut bérlei, VII., Egressy-ut 20/c. TELEFON 50—72.

Gyerünk

a „Nagy számár“-hoz!

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget értesíteni, hogy a

Hungária-körút 289. sz. a.

levő vendéglőt átvettem és azt a

„Nagy számárhoz”

czimezve, újjá alakítva megnyitottam.

Kitünő kuglizó, árnyékos kerthelyiség, pompás italok és ételek állnak a nagyérdemű közönség rendelkezésére.

Számos látogatásért esd

Mohos Ferencz

vendéglős.

Málna- és citromszörpöt

kezességgel tiszta gyümölcs kivonatát ajánl klgként 70 krért. Visszonteladóknek engedmény. Reiter I. Temevár, Józsefváros.

Selmeczbányán

egy emeletes ház

kis kerttel, udvar, 12 lóra való istállóval. A házban van 11 szoba, 3 konyha, 3 kamara, 1 korcsma helyiség és nagy pincze. Ezen ház a belvárosban fekszik, közel a főtérhez és vendéglősnek vagy korcsmárosnak nagyon alkalmas. — Ára 36 ezer korona. Czim a kiadóhivatalban.

Boreladás. Badacsonyi vidéki

Eladó 250 hektoliter ó és új hegyi bor kisebb-nagyobb mennyiségben, **Balogh Gyula** ev. ref. lelkész, bortermelelnél **Balatonhenyén** (Zalam.)

Új modern szálloda

épül nagy vidéki városban
50 szoba, kávéház, vendéglő,
nagy terem (színház 400 személyre)

Erre bérlő kerestetik, kinek legalább 75.000 kolonája van.

Építésnél a bérlő kívánásai respektáltak. Bővebb felvilágosítást nyújt: **ULLMANN GYULA**, építész, Budapest, Bálvány-utca 22. Telefon 36—42.

Kiadó egy ujonnan létesítendő söröcsarnok és étterem

Nyiregyháza központján a főtérre, mely áll egy utczai elegáns söröcsarnokból, egy udvari modern étterem és kerthelyiségből, megfelelő mellékhelyiségekkel. — Reflektánsok csak szakemberek lehetnek. Szép és biztos jövő ígérkezik. — A bérlés 3—4 hó múlva kezdődhet.

Rajzlatok alulírott háztulajdonoshoz intézendők
ERDEY KÁLMÁN, Nyiregyháza.

C SERESZNYE

rendkívül szép, kilója 100 fillér, erdei számócza 250 ananasz-eper, óriásszemű, 300 fillér kilónként. Messinai fajnarancs eredeti ládával 100 darabban 8 korona, öt kilós postakosárral 3.20 kor. Citrom 360 darabos ládával 10.50 kor., öt kilós postakosárral 2.20 kor. Lasponya, igen szép, kilója 48 fillér. Csemegealma, válogatott, remek szép és egészséges példányok többféle nemes fajokból végyesen, kilója 1.20 kor. Korai főzelékek: Solospárga, hófehér, vastag rudakat, kilója 1.10 kor., levestpárga 60, idei czukorborsó 44, idei magyar burgonya 28 fillér kilója. Idei ugorka, salátának 40, ugorka, savanyítani való 20, tök 80, karalábe, tölteni való, 12 gyönyörű fejessaláta 7, kelkáposzta 7, zöldbeprika 10, karfiol 60 fillérral darabját szállítja utánvéttel Busetto Malvína korai zöldfőzelék és gyümölcskivitele, Budapesten, IV. ker., Váci-utca 81., a Központi vásárcsarnok mellett.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégsekrengyár.

Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Bérleti hirdetés.

Nagyváradon a Szent László-tér és Kossuth-utca sarkán levő, 4800 négyzetméter területű, 150 méter utczai homlokzattal bíró saroktelken

modern szállodát,
kávéházat, vigadót,
éttermet, cukrászdát
és üzlethelyiségeket

magában foglaló, négyemeletes palotát építettünk.

Az új épületben a következő kiadó helyiségek lesznek:

1. SZÁLLODA: 90 vendégszoba, fürdőszoba és mellékhelyiségek. Központi fűtés; villanyvilágítás; négy lépcső; két lift.
2. ÉTTEREM, mely a következőkből áll:
 - a) 250 m² területű nagy étterem,
 - b) 80 m² területű külön étterem,
 - c) 80 m² területű vörös terítéses helyiség,
 - d) 160 m² területű nagy konyha,
 - e) 60 m² területű külön konyha,
 - f) 50 m² területű hideg konyha,
 - g) 18 külön kamra, tároló, raktár, pincze és egyéb helyiségek.
3. KÁVÉHÁZ: 450 m² területű, 50 méter utczahomlokzattal bíró kávéházi terem, 8 külön szoba és ezenkívül a szükséges mellékhelyiségek.
4. VIGADÓ, mely áll egy 500 m² területű nagy teremből, egy 200 m² területű kis teremből, ruhatárakkal, öltözőkkel, vesztibülekkel; hozzátartozik két nagy, több kisebb étkező és cukrászdai helyiség, külön konyhakkal, kamrákkal, mellékhelyiségekkel. (A Vigadó összes mellékhelyiségeinek területe 2000 négyzetméter.)

5. ÜZLETHELYISÉGEK, és pedig:
 - a) a Szt. László-téren 5,
 - b) a Kossuth Lajos-utcán 16,
 - c) a Szt. László-teret a Kossuth- és Zöldfa-utcákkal összekötő, 200 m. hosszú két emelet magasságban üvegtetővel fedett passageban 40.

A kiadó helyiségekre vonatkozó tervrajzokkal és mindennemű felvilágosítással, valamint a közelebbi bérleti feltételekkel készséggel szolgálunk.

Nagyváradon, 1907. május 10-én.

„Fekete sas” és „Zöldfa” szálloda és vigadó részvénytársaság.

Iroda: Rákóczi-ut 2., I. em. Telefon 683.



Gyártelep[®] Sörfőzde-Részv. Társ. Temesvárott

hazánk legnagyobb vidéki sörfőz-
déje tisztelettel ajánlja a legfino-
mabb világos söröket póló

➔ **dupla korona sörét** ➔

azonkívül kitünőminőségű márczi-
usi, udvari, dupla márcziusi, bajor,
bak stb sörét

Arjegyzéssel szívesen szolgál
fenti vállalat.

Budapesti főraktár: VII., Peterdy-utca 13.

Ezern : több kiváló orvos és tanár ajánlja!

1904. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdőt
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY-forrás

szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágy-
zavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább
és legegészebb asztali és borvíz. Hathatos
szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes
szállítás. — Kérjen arjegyzést. — Szénsavtelítés-
nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhe-
sége folytán pótolja a francia Evian és St. Gal-
mier vizeket. Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán

MATTONI FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes égvényes
SAVANYUVIZ

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegké-
szítmények előállításánál a jég
sózására, valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden felvilágosi-
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősködéssel díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójövedé Vezérügynő sége
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

A világhírű müncheni : Unio és : Kindlbräu

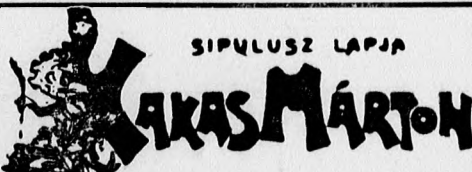
részvény-sörfőzdek magyarországi
vezérképviselője és főraktára:

:: Budapest ::
VII., Munkás-utca 3.

Telefon 24—89. : Interurban 24—89.

Szállít hordó- és üvegsört hely-
ben és vidékre. ::

Egyedárusítók minden város ré-
szére kerestetnek. ::



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

Pincegazdászati cikkek leg-
olcsóbb bevásárlási forrása
= és legnagyobb raktára =
WATTERICH A.
BUDAPEST, VII., Dohány-u. 5.



A pezsgőgyár és bornyakkereskedés képviselője:
Ungár Mór, Budapest, Rákóczi-ut 62. szám.
Telefon 59—91.

Mindenemü ezélokra szolgáltató **Jégszekrényeket,**

sör- és borkimérő-készülékeket, pince-
vezetékkel vagy a nélkül, hűtőtelepe-
ket és jéggyártó berendezéseket
(szénsavrendszerrel, melynél az üzemeltetés
elenyészőleg csekély, ha a hajtóerő már meg-
van) szállítanak:

DR. WÄGNER ÉS TÁRSAI
egyesült gyárak, mint betéti társaság.
BUDAPEST, IX. ker., Tinódy-utca 3 a sz.
BÉCS IX., Währingerstrasse 65.
Staniolkupak-gyár. Szikvizgyár-berendezések.
Prospektus ingyen és bérmentve.



Betz János

müesztergályos, dákó- és
billiárdgolyó készítő, ká-
véházi eszközök raktára
és javítóműhelye

BUDAPEST,
VII., Akácza-u. 52.
TELEFON 81—30.

Eladó szálloda Balatonfüreden,

könnyű fizetési feltételek mellett. Legszebb, köz-
ponti fekvés, 120 szoba. — Teljes berendezéssel.

Két év mulva Balatonfüred vasuti állomás lesz.

Bővebbet szíveségből

Várady Bélánál Budapest, IV., Kis hid-utca 9.

Magyarádi bor. Óbor literje 50 fil. Ujbor literje 44 fil.

A szállítást 50 litertől felfelé az Ujszentannai állomásra szállítva,
utánvételt eszközölöm. Hordókat 30 napon belül franco visszaveszek.
Arjegyzék ingyen. — Tisztelettel

IFJ. ADELMANN FERENCZ = szőlőbirtokos =
Uj-Szent-Anna (Aradm.)

Eladó vendéglő. Vendéglősök és utazók figyelmébe.

Budapesten egy jó forgalmu
fürdő-vendéglő teljes beren-
dezéssel, elutazás miatt szabad-
kézből eladó. — Bővebbet e
lap kiadóhivatalában.

Vendéglősök, kávéosok és
utazók részére nagy nád-
fonatu két-részes kosár jutá-
nyosan eladó. Budapest, VII.,
Szentkirályi-u. 3. sz., III. 22.



Château Palugyay

PALUGYAY J. ÉS FIAI

bornagytermelők és udvari szállítók

— NEMES FAJORA —



SEO

SEO

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. és TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).



GRAMOFONOK

(beszélőgépek) 6 fillér bedobásra berendezve.

Vendéglősöknek igen alkalmas.

Részletfizetésre kaphatók kizárólag:

Szénási és Kardos cégnél

Budapest, VII., Rákóczi-út 86/v.

Lemezek, mindkét oldalon játszhatók, minden gramofonra alkalmasak. — Kérje nagy képes árjegyzékünket.

BORHEGYI F.

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

BUDAPEST, Gizella-tér 1. sz. (Maas-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.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgőnyezim: Bortermelők szövete Kolozsvar.

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

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Pedálos zimbalmok

künnő hanggal, erős szerkezettel, jótállással részletfizetésre is kapható.

Magántanulásra legalkalmasabb Kuliffay zimbalm-iskola I. rész 7 kor., II. rész 8 korona. Hegedű, fuvola, tárogató, grammophon, fonográf, zongora, harmonium, harmonika, okarina és verklík, zenélő automaták. — Különbféle olasz, német és sajátkészítésű húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

Mindennemű javítások elfogadotnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherceg udvari szállítója.

Budapest, VII., Erzsébet-körút és Kerepesi-út 46. sz.

Gyár Budapest, I., Kelenföld (saját ház).



Alapított 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

a) ajánlják nagyobb részt saját termésű, nagy gondnal ápolat boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdonat képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtők 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 megkezdni. 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

Legújabb találmány!

Legújabb találmány!

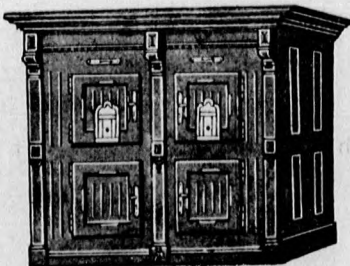
Szabadalm. jégsekreány és pincze

A jégsekreány csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádoggála 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 időnyben legfeljebb 25% apadás állhat be. Kivánatra nagyobb hus és sörhűtőkamarákat megrendelés után készítenek. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:

BUCSANYECZ JÓZSEF

Budapest, VI., Podmaniczky-utca 27.

Teréz-körút sarok (a Nyugati pályaudvar közelében).



Balatonmelléki bor.

Palaznoki pinczembe a következő borok vannak-készletbe:

1606. évi olasz rizling	90 hl., készlet à 27 frt.
1906. „ vegyes fehér	110 „ „ à 26 „
1905. „ „ „	100 „ „ à 30 „
1905. „ olasz rizling	80 „ „ à 32 „
1904. „ „ „	100 „ „ à 36 „
1904. „ vegyes fehér	30 „ „ à 33 „

és még itt fel nem sorolt több finom pecsenye borok.

A venni szándékozók szives megkeresését kérem

dr. László Mihály országgy. képviselő urnak

Budapest, Hold-utca 19. szám.

Hirdetmény.

A hátszegi ev. ref. egyházközség előljárósága köz-
hírré teszi, hogy **Hátszegen**, a bánáti utban levő

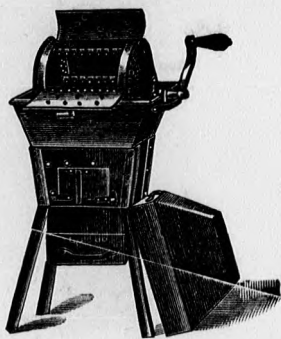
„HIDHOZ” címzett vendéglői helyiségeit,
melléképületeit és telkét folyó évi július hó 6-án d. e. 10 órakor
a vendéglő nagytermében megtartandó nyilvános árverés-
sen jövő 1908. január 1-től kezdődőleg 3, esetleg több évre
a legtöbbet ígérőnek bérbe adja.

Feltételek a lelkési hivatalnál előre is megtekint-
hetők.

Az árverés kezdetéig 500 kor. bánatpénzt tartalmazó
zárt ajánlatok is elfogadtnak.

Hátszeg, 1907. évi május hó 20-án.

A hátszegi ev. ref. egyházközség
előljárósága.

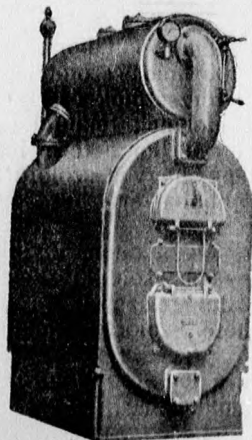


John-féle telített gőzmosógép, mellyel a
megtakarítás idő, pénz és anyagban 75%

**Árjegyzék ingyen
és bérmentve.**

TÉLJES KONYHABERENDEZÉSEK
MOSÓKONYHA BERENDEZÉSEK
KÉZ- ÉS ERŐHAJTÁSRA, PINCZE
GAZDASÁGI GÉPEK ÉS ESZKÖ-
ZÖK NAGY RAKTÁRA JUTÁ-
NYOS ÁRAKON

GEITTNER ÉS RAUSCH cégnél
BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8. SZÁM



Törs és Ormai

Központi fűtések, szellőztetések,
vizvezetékek, csatornázások, szí-
vóvattumúvek berendezése

BUDAPEST VIII, Szilágyi-u. 3.
KOLOZSVÁR Jókai-utca 12.

Telefon 71-96.

Telefon 71-96.

„Reform” törvényesen védett vas- és rézbutorgyár

Herzka Halász és Berger
Budapest

V., Lipót-körut 8-10. sz.

Expor külföldre :: Költségvetés,
= képes árjegyzék ingyen. =

Specialisták:

szállodai modern
rézbutorok

szabad. ágybetétek
kávéházi asztalok

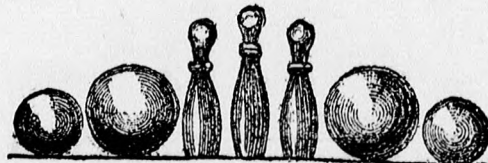
nyári terrasse-butor
berendezésben.

ELSŐ MAGYAR FAÁRUGYÁR BUDAPEST

Gyár : **TÖGL GÉZA** Üzlet és iroda:
V., Berzenczey-u. 44. TELEFON 534. V., Váci-körut 66. sz.

Ajánlja saját készítményü kerti butorait, valamint a faáru szakmába vágó
összes cikkeit jó és szolid kivitelben a legjutányosabb árak mellett :

Összecsukható kerti szék, gőzölt keményfából	K 2.60
„ „ „ gőzöletlen fából I.	2.20
„ „ „ „ II.	2.—
Kerti asztal 110 cm. hosszú 80 cm. széles lappal	8.—
„ „ „ gömbölyü 100 cm. átméreti	9.—
Tekepálya-bábok, gyertyánfából :	
1 játszma (9 drb) 4—7 cm. vastag, 36 cm. magas	3.40
Lignum Sanctum golyók :	
darabonként	
cm. 9 10 11 12 13 14	
Korona 1.40 1.90 2.60 3.40 4.— 4.80	



Tokaj hegyaljai boreladás.

A **Sárospataki Fogyasztási és Értékesítő Szövetkezet** helyszüke miatt mélyen leszállított áron,
25% engedménnyel bocsátja áruba azokat a tisztán
kezelt, valódi

tokai hegyaljai borait,

melyekből ezidőszent nagyobb készlettel rendelkezik :

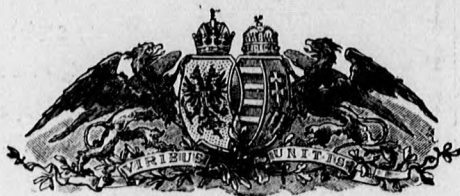
1. **Bodrogolasi 1902. évi asztali bor**, eddig hektoliterje
100 korona, most egy gönczi hordóval (kb. 135 liter)
ugyanannyi ;
2. **Bodrogolasi, sárospataki, tolcsvai 1902. évi pecsenye**
bor, eddig hektoliterje 120 korona, most egy gönczi
hordóval ugyanannyi ;
3. **Tolcsvai 1902. évi szomorodni bor**, eddig hektoliterje
200 korona, most a gönczi hordóval ugyanannyi.

Külön kedvezményképen ezekből az árakból is el-
engedettetik 5% azoknak, akik legalább öt hordóval vesznek,
10% azoknak, akik legalább tíz hordóval vesznek és 20%
azoknak, akik legalább husz hordóval vesznek.

Most, amikor általánosan emelkednek a borárak,
különösen ajánljuk figyelembe ezeket a páratlanul jutányos
áru, teljesen megért finom borokat, melyeknek azonban
ez az alkalmi ára legfeljebb július végéig tart.

A „Sárospataki Fogyasztási és Értékesítő Szövetkezet”
Sárospatakon.

Alapított
1825.



Alapított
1825.

HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi
jegy:



Különlegességi
jegy:

„GENTRY CLUB”

a budapesti országos kaszinó pezsgője.

HIRMANN FERENCZ

rézaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárakat. Bor- és sör-szivattyukat, sör-kímérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29-03.

Walter Bernát szállodája Bonyhádon.

Egész ujonnan átalakítva, teljesen ujonnan berendezve, villamvilágítással és rézbutorokkal ellátva.

A tisztelt utazó uraknak engedmény.

Walter Bernát, Czucker Sándor,
tulajdonos. üzletvezető.

Diadal Sec

(francia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL
pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

Gróf Esterházy Ferencz

uradalmi pezsgőgyára

==== TATA. ====

LAKODALMAS

(SEC)

ÁLDOMÁS

(DEMI SEC)

BILLIKOM

(EXTRA DRY)

!Pinczerek figyelmébe!

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

Árak 3.50-től 5 forintig.

MOLNÁR VILMOS keztü- és sérvkötőgyárosnál
Budapest, VII., Károly-körut 28. sz. (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönbébb betegápolási cikkekben.

Bérbeadó szálloda.

Orosházán a 25 év óta fennálló, jóhírnevű

„Magyar Király” szálloda

folyó évi október 1-től

haszonbérbe kiadó.

Bővebb felvilágosítás nyerhető:

Orosházán, Kovaltsik József tulajdonosnál.

A CSILLAGHEGYI FORRÁS KRISTÁLYTISZTA TERMÉSZETES FORRÁSVIZ, MELY SZÉNSAVVAL TELITTEK.

CSILLAGHEGYI FORRÁS VIZ

SZÉNSAVVAL TELITETT KRISTÁLY TISZTA ÜDÍTŐ ITAL



A CSILLAGHEGYI FORRÁS VIZE NIK KÉMIAI VIZSGALATA I. Hely: vizben van. Kötőanyag: KCl. 0.0056 g. Natriumchlorid NaCl. 0.0028 g. Natriumsulfát Na₂SO₄. 0.0003 g. Nitr. Nitr. Nitr. 0.0008 g. Calc. Sulfat Ca (HCO₃)₂. 0.1100 g. Magn. Sulfat Mg (HCO₃)₂. 0.0022 g. Vasbioxid Fe₂O₃. 0.0022 g. Kalcium Sulfat CaSO₄. 0.0022 g. Az oldatnak összesen 0.2911 g. Szabad-széndioxid g. 0.1269 g.

A CSILLAGHEGYI FORRÁS VIZÉT a helyi Ipkéri csapadékvízről és a faluj felzárkózott származó beszivárgásokból mentes és vonyivának tekintem. Budapest, 1906. június 9-én. DR. KOSZTÁNY TAMÁS orvosi-kémiaiintézet-gazdája

Külön asztali és borítói, dr. szes fertőző betegségek, utazásoknál kedvelt frissítő ital. Elvággyavarróknál nélkülözhetetlen. Mindenkül kapható.

KÖZPONTI IRODA: BUDAPEST, III. LUKÁCS-UTCA 2. TELEFON 79-76

CSILLAGHEGYI FORRÁS LÁTKÉPE



„SZANDRIK“

magyar ezüst- és fémárugyár részvénytársaság.

:: Központi főraktár ::
BUDAPEST, IV., VÁROSHÁZ-TÉR 2.

:: Gyár: ALSÓHÁMOR Bars megye. ::
Detail-raktár: BUDAPEST, IV., Váci-utca 10.
TELEFON: 17-70.

Saját gyártmányu ezüst-, china-ezüst alpacca- és pakfong-árak. Kávéházi, vendéglői és szállodai berendezési cikkek. Evőeszközök és diszmu-árak nagy választékban.

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 legszebb 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 legmérsékeltebb árak mellett eszközöltenek.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herzfel, dr. Kétili, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár 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 álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden fűszer- és omege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállítja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kívül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari és kamarai szállító.

DREHER ANTAL SERFŐZDÉJE

Budapest Kőbányán.

Városi Iroda: VIII., József-utca 36. Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, mároziusi-, kivitel mároziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla mároziusi- és bak-sörét,

Különlegesség: dupla maláta kősr kőterekben. Nagyobb mennyiséget saját jégköszijaiiban szállít.



Legújabb amerikai rendszerű

sörhűtő és kimérő szekrények

(bor és ásványvíz hűtésére is)

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

Különleges berendezések:

pilseni és bajor sörök kimérésére
Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők.

Levegőnyomással: Levegőszivattyú légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszűrővel.

Kívánatra „Amerikai” viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállítunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazslinszky gyógyszerész és Társai
szénsavgyár,
szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör-, borhűtő és kimérő-készülékek gyára
BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12. Keleti pályaudvar mellett.

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

Kugli-Bábuk

száraz gyertyánfából, készítve 36—38 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet **frt. 2.10, 2.50**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

átm. cm.	9	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. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 forint.

Orosz kuglizó



egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4,60, 6 frt. Kuglizóba nagy lámpa petroleumra 6 forint. Kerti gyertyatartó szél ellen, üvegborítással 1 forint. Kerti lámpa petroleumra 2.50 frt. Lámpion kertek kiváltságára és feldisítésére 15, 20, 30, 80 kr. Magnesium fánya 30 percig meglepő világosságot ad, 1.40 frt. Abroszmozgósító szél ellen, 100 drb 5 frt. Dugaszhoz 20, 40, 60 kr. Dugókiemelő készülék falra vagy ajtóra telerősíthető 2.50 frt. Kézi dugaszoló kalapácsos 90 kr. Hidraulikus hordó szádszelep, caapraltított bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes ital megzavonyosodása ellen, 1 frt. Üvegmosó kofe 85 kr. Amerikai húsavágó 3.50, 6 frt. Mandula-, dió-, zsemle stb. rozsoló 1.80 frt. Bors-őrő 40 kr. Habverő félliteres 80 kr., egy-literes 1.20, két-literes 2 frt. Amerikai fagyalt gép, erős leomnyitva, jégártó vederrel és forgatható vasszerkezettel 1-literes 6.50, 2-literes 7.50, 3-literes 9.—, 4-literes 10.50 frt. Ikerfagyaltgép, egyszerű kétféle fagyalt készítésére 2-literes 10.—, 3-literes 12.50, 4-literes 15.—, 6-literes 20.—, 8-literes 25.— frt. Vasárhelyi-féle legkittűnőbb vajköpülő gép 5-literes 8.50, 10-literes 15 frt. Készítőtő készülék 50 kr. Egy adag készítő por 60 kr. Újságtartó minden nagyságban 50 kr. Francia dákóbor keverve, 100 darab 1.60 frt. Domino-játék 90 kr.-tól 2.20 frt. Kávéházi domino, átszegezett 6—9 frt. Roulette játék 2.50—18 frt. Tivoli társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. Pinózetáska derékre csatolható, szarvasbőrrel egyez 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frt. Szivar- és cigarettatartó szekrény pinczéknek, elzárható 4 osztálylyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. Papír tányérok nyári mulatságok- és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt. Papir szálta 100 drb 50—80 kr. Sónkaprós 5 frt. márványlappal 7 frt. Konyhaméreg 3.50 frt. Gyorsforraló 70 kr. Sörmelegítő készülék 85 kr., Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyú 1.80 frt.

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből 100 drb	frt —,90	20-as sárgarézből 100 drb	frt 2.20
5-ös vörösrézből „ „ „	1.20	150-es vörösrézből „ „ „	4.—
10-es nikkelből „ „ „	1.40	100-as sárgarézből „ „ „	5.—

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Régi jónevű vendéglő

mészárszék- és hentesüzlettel egybekötve, jó-forgalmu helyen, előnyös feltételek mellett, visszavonulás miatt, azonnal  bérbeadandó. 

Haverland Tivadar, Bátorkesz

⋮ (Esztergommege.) ⋮



Magyarádi borok eladása.

1901. évi tiszta magyarádi fehérborból 280 hektoliter, 1906. évi rizling, bakator és vörösbor 50—80 hektoliter és kisüstön főzött törköly és
⋮ seprő-pálinka eladó. ⋮

POPESCU JÁNOS községi jegyzőnél Magyarádon

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.

Mulács Ferencz, czimfestő
Budapest, Baross-utca 118. sz.

Alapított 1889.

Elvállal mindennemű üveg-, vászon-, fa- és bádogg-czimtblák festését izléses kivitelben jutányos árak mellett.

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

Boreladás Ecséden.

Eladó kitűnő minőségű fehér és vékony siller asztali bor **KÖNYVES ÁRPÁD** ecsédi szőlőbirtokos pinczejéből. Készlet **900** hektó. — Ár: **40—52** kor. hektoliterenként.

Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
Telefon szám: 52—60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
Telefon szám: 52—59.

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



Transylvania Sec

Louis Francois & Comp.

császári és kir. udvari szállítók.  Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállítói.

 **BUDAFOK.** 

== 12 elsőrendű kitüntetés. ==

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

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

Sürgönczim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

== Hors Concours. ==

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.

MIKLÓSFALU KÖZSÉG ELŐJÁRÓSÁGÁTÓL.

692/1907. szám.

Árverési hirdetmény.

Miklósfalu község előjárósága ezennel közhírré teszi, hogy a község tulajdonát képező 40. számú

nagy korcsmaház

melléképületekkel együtt Miklósfalu (Mosonm.) községházánál
1907. évi június 24-én, délelőtt 9 órakor

megtartandó nyilvános árverésen 1908. évi január 1-től 1913. évi december 31-ig terjedő egymásutáni 6 évre a leg-többet ígérőnek bérbe adni fog.

Ezen korcsmaépület, melynek homlokzata emeletes, a község központján a Fő-utcában áll, 126 □-öl területtel bír és benne a következő helyiségek foglaltatnak u. m. a föld-szinten egy nagy és egy kis vendégszoba kellő butorzattal, egy konyha, egy nagy terem, egy kisebb ebédlő, egy mészár-szék, egy fakamra, egy mosókonyha két istálló, két pincze, két jégverem, egy kocsi szin; az emeleten egy nagy terem és négy lakószobából.

Kikiáltási ár 1000 korona.

Árveresni szándékozók tartoznak életkorukat polgári és vagyoni állásukat tanúsító községi és erkölcsi bizonyítványuk előmutatása mellett 400 korona bánatpénzt letenni, mely a bérlőnél az utolsó év utolsó részletébe fog beszámíttatni.

Az árverési feltételek Miklósfalu községházánál a hivatalos órák alatt betekinthesők.

Miklósfalu, 1907. évi május 23-án.

Fazekas Lajos s. k.
jegyző

Tall Lőrincz s. k.
bíró.

Lippa község előjáróságától.

1811/1907. kigsz.

Hirdetmény.

Lippa község tulajdonát képező

„Magyar Király“

czimü szálloda 1907. évi július hó 1-től 1910. évi december hó 31-ig terjedő időtartamra a folyó évi június hó 10-én d. e. 9 órakor Lippa községházánál árverés útján

 bérbe fog adatni. 

Az évi bér kikiáltási ára 3000 korona, azonban a kikiáltási áron alul is bérbe adatik.

A kikiáltási ár 10%-a az árverés megkezdése előtt az árverelni szándékozók által bánatpénzül leteendő.

Az árverési feltételek a hivatalos órák alatt az érdeklődők által, Lippa község jegyzői hivatalánál betekinthesők.

Lippa, 1907. május hó 24-én.

Szávits György s. k.
jegyző.

Mindl József s. k.
bíró.

Kőrösbánya nagyközség Előjáróságától.

Sz. 178—179.
1907. közizg.

Árverési hirdetmény.

Kőrösbánya nagyközség előjárósága a községi képviselőtestületnek 6. és 7/907. közgy. számú utasításához képest folyó évi június hó 15-én d. e. 8 órától kezdve a községi jegyző hivatalos helyiségében tartandó nyilvános árverésen, a következőket adja haszonbérbe.

Folyó szám	A bérlet tárgya	A bérlet kezdetének ideje	A bérlet lejáratának ideje	Évi bér mint kikiáltási ár		Jegyzet
				kor.	fill.	
1.	A községi nagyvendéglő melyhez tartozik egy külön „Depó“ magánlakással, egy nagy üzlethelyiség, raktár és magánlakással és három kisebb üzlethelyiség	1908. jan. 1.	1910. dec. 31.	4000	—	
2.	„Mátka“ utszéli korcsma	1908. jan. 1.	1910. dec. 31.	600	—	
3.	„Gyelnicze“ nevű bérház	1908. jan. 1.	1910. dec. 31.	100	—	
4.	10. számú lakóház	1908. jan. 1.	1910. dec. 31.	320	—	
5.	83. számú lakóház	1908. jan. 1.	1910. dec. 31.	300	—	
6.	A piaczi helypénz szedési jog	1908. jan. 1.	1910. dec. 31.	1600	—	

Megjegyzés: Az árverés szóbeli, de kellő bánatpénzzel ellátott írásbeli zárt ajánlatok is az árverés megkezdése előtt minden haszonbéresítendő tárgyra külön-külön elfogadtnak. — Bánatpénzül árverelők kötelesek a kikiáltási ár összegnek negyed részét letenni, mely bánatpénz a bérlettől való elállás esetén a községnek marad.

A haszonbéri feltételek a jegyzői irodában a hivatalos órák alatt megtekinthesők.

Kőrösbányán, 1907. évi május hó 15-én.

A községi előjáróság.

Kiss József, községi bíró.

Major Gyula, községi jegyző.