

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 „Székesfejervári 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, korcsárosok és pinczerek egyleté“-nek, a „Székesfejervári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Újpesti szállodások, vendéglősök és korcsárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetezet“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávé és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczerek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület. Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.



Widter Antal,

a kőbányai Dreher A. r. t. söröződe főszűző mesteré.

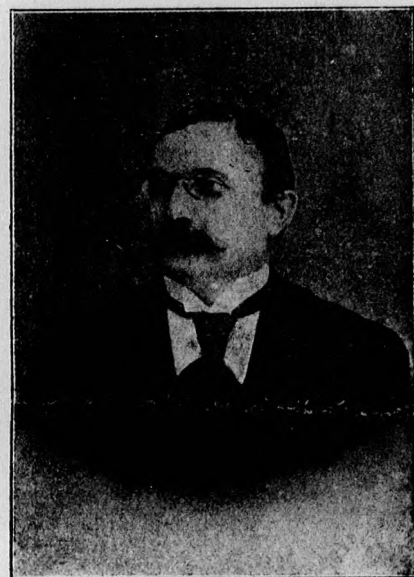
Változott idők!

(A Dreher söröző-gyár két főtisztviselőjének jubileuma alkalmából.)

Rég időkben dicső hősként
Oly férfiakat jubiláltak:
Kik harczmezőn és löporfűstben
Rendületlenül megálltak!

*

Ma, im: derék jó honfiakként
Oly férfiakat jubilálnak,
Kik a füstölgő gyár tüzeiben
Kitartóan, hiven megállnak!



Weiss Miksa,

a kőbányai Dreher A. r. t. söröződe irodafőnöke.

Jubileum a Dreher-söröződében.

(Negyvenéves hű szolgálat ünneplése.)

Az emberiség egyik legszebb erénye: a kötelesség odaadó hű teljesítése.

Ezt állítják például a tankönyvekben az ifjuság elé.

Sőt lehet mondani: ahhoz, hogy paradicsomi ideális állapotokat teremtsünk a földön, elég volna az is, ha mindenki hiven és becsületesen teljesítené kötelességét.

Erezzük ezt mélyen.

De a mintajellemek javarészből csak a regényírók fantáziájában élnek.

Ritkaságszámba megy, hogy a közéletben e czímen juthasson ki valakinek az ünneplés.

Pedig szívesen és örömmel ragadnánk meg az alkalmat mindenkor. Hisz maga a király siet érdemrendet tűzni mellé fényes ünnepségek kapcsán annak az utolsó mezei munkásnak is, akinek az az érdeme, hogy harmincz-negyven éven át egy gazdát szolgált.

A mai szocialisztikus irányzatú világban, amikor sztrájkra és gyűlöltre izgatják a munkáslelkeket, ez is nagy érdem.

Mennyivel nagyobb, becsesebb és elismerésreméltóbb érdem tehát, ha olyanokat ünnepehetünk, akik kiváló tisztüket nem csak hogy hiven és

becsületesen töltötték be egy egész emberöltőn át, hanem még hasznos és becses munkásságot is fejtettek ki, melylyel az egész köz javára szolgáltak!

Ilyen két derék férfiúnak nyílik alkalmunk átnyújtani az elismerés babérját, akik tevékenységükkel egy hatalmas iparág, a magyar vendéglősipar, valamint egy fejlődő ország hálájára, ünneplésére és elismerésére szolgáltak.

*

Midőn e sorok napvilágot látnak, szombaton, október hó 19-én, a fő-

Telefoni 63-90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárosarnok).

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 főelárusít

„CONSUM”

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

Saját gyártmányú szivarkahüvelyek nagy választékban. Allandóan raktáron: „CONSUM” svéd gyújtó, azonkívül minden más fajta gyufa is: kréták, táblák, szivacsok, fogvájók, gyertyák, kénlap, fém tisztító szerek és tekeasztal-kellekek legnagyobb választéka. Játékkártya gyár raktára

Arjegyzék ingyen és bérmentve.

Kávésok, vendéglősök és pinczerek bevásárlási helye. Saját szipkagyárában mindennemű csinos kivitelű, jó minőségű szivarszipkák készülnek, kivánságra czégnyomással gyújtó, legnagyobb választéka. Játékkártya gyár

Telefon-szám 80-14.

városnak egyik hatalmasan épülő épülőkerületében, Kőbányán, az ottani kaszinó pazarul kivilágított termeiben egy megható, szép ünnepség zajlott le.

Egy virágzó, hatalmas világhírű gyár összes dolgos tagjai jöttek össze jubileumi ünnepet szentelni negyvenéves hasznos, érdemes, hű és becsületes munkásságnak.

A két ünnepelt: *Weiss Miksa*, a Dreher serfőzde irodafőnöke és *Widter Antal* a gyár főserfőző mestere, akik immár negyven esztendeje töltik be hiven tisztüket a Dreher-gyárban.

A Dreher-serfőzde gyár Magyarország fejlődő gyáriparának egyik legnagyobb büszkesége.

Egész a legutóbbi időkig földművelő ország voltunk. Kitűnő gazdasági produktumaink potom áron kótyavetyélődtek el a külföldön, majdnem ingyen szerezte be tőlünk Ausztria nyersterményeinket, mi pedig méregdrágán fizettük meg minden gyári termékét. Még ha sört ittunk is, az osztrák sörét ittuk.

Szinte képtelen vállalkozásnak tetszett Ausztriával szemben gyáripárt teremteni Magyarországon, hogy pl. magyar sörön hizunk, mert a bécsi sörön csak az osztrák hizik.

A Dreher-czég is azok közé az első vállalkozók közé tartozik, akiknek hálával kell tartoznunk, hogy lerakták az első alapokat Magyarország jövő gyáriparának megteremtéséhez.

A Dreher-gyár gyönyörűen és hamarosan kifejlődött. Milliomos vállalkozássá lett, úgy, hogy mint az már nálunk ilyenkor szokás, voltak és vannak, akik meg is irigyelték fényes sikereit.

De akik önzetlenül gondolkoznak, azok előtt nem lebeghet más, mint a hálás elismerés e szépen felvirágzott magyar gyár iránt, mely dicsőséget szerzett a magyar névnek és mérhetetlen hasznót a magyar gyáripár megteremtésének.

És hogy ez így van, kétségkívül nagy részük van benne azoknak, akik mint a gyár hasznos és becses munkásai, a gyár fejlődéséhez dicséretes munkásságukkal hozzájárultak.

Ezzel szolgáltak rá az ünneplésre és érdemeik méltánylására *Weiss Miksa* és *Widter Antal*, a gyár két jubilánsa, akik immár negyven esztendő óta végzik rendületlenül, hiven és becsületesen feladatukat.

Nekünk nincs már mit keresnünk a csatatéren.

Letűntek azok az idők, mikor ott eldült a nemzetek sorsa.

Magyarország jövője nem a lőporfüstön, hanem a gyárkémények füstjén múlik.

Ezek fogják nagygyá, gazdaggá, virágzóvá tenni Magyarországot.

Weiss Miksa és *Widter Antal* személyében azokat a modern hadvezéreket ünnepeljük, akik Magyarország jövődő ezredéves lételének segítettek lerakni első alapjait.

Azért méltóbb elismerésbe részesülnek, mint akármelyik vén generális, aki negyvenéves szolgálata elismerésül valami csillogó rendjelet kap, mert az ő mellükre a jubileumi elismerés jelvényét a legnagyobb szuverén, a közvélemény tüzi ki, midőn siet őket meleg elismerésben és szívből fakadó hozsannában részesíteni!

A derék jubilánsok még sokáig éljenek!

A jubileum lefolyása.

— Saját tudósítónktól. —

Feledhetetlen, szép és megható volt az ünnepség, melyet a kőbányai kaszinó termeiben *Weiss Miksa* és *Widter Antal* tiszteletére rendeztek.

A két jubiláns tiszteletére megjelentek a Dreher-gyár összes helybeli és vidéki sör-raktárainak alkalmazottai élükön *Aich Ferenc* igazgatóval, valamint küldöttségileg a fejérmegyei Dreher-uralom tisztviselői is.

A jubilánsoknak egy értékes albumot készítettek, melyet *Arendt Lajos* czéggjegyző nyújtott át megható ünnepi beszéd kíséretében.

Az album első lapja a jubileumi emlékiratot tartalmazta. A második lapon *Dreher Antal*, a harmadikon *Dreher Jenő*, a negyedikén *Aich Ferenc* igazgató, a következőkön a gyár összes tisztviselőinek sikerült arcképe sorakozott.

A fényes lakomát *Kovács E. M.* székesfővárosi vendéglős szaktársunk vállalta magára, aki nem hiába híres konyhájáról, jubileumi vacsorájával ezuttal is remekelt.

A lakoma étrendje ez volt:

Weiss és Widter urak

40 éves jubileuma

alkalmából rendezett diszvacso

é t r e n d j e

1907. évi október hó 19-én.

Tiszta husleves

Fogas és kecsge hidegen, tatármártással

Bélszinsült, strassburgi körítéssel

Párolt sódar, Florentin módra

Ózgerincz, vadászosan

Borjügerincz uriaszony módjára

Sült jérce és kacsza angol salátával

Felfújt befőttel

Jubiláris Parkait, piskóta

Gyümölcs

Sajt

Fekete kávé

Jubileumi sör

Kőbányai és csömöri borok

Champagner

Hubert Elite sec Extra dry

Weiss és Widter urak 40 éves jubileuma alkalmából 1907. évi október hó 19-én rendezett ünnepély műsora: 1. Tannhäuser-induló Wagner R., 2. Walzertraum Oskar Strauss. 3. Hoffmann meséi Offenbach. 4. Tell Vilmos Rossini. 5. Fragmentum aus dem Leben des Jubilars Anton Widter. 6. Don Quixote Theod. Rupprich. 7. Magyar népdal Fráter. 8. Fragmente aus dem Leben des Jubilars Max Weiss. 9. Denevér Joh. Strauss. 10. Pique-Dame.

A zenét *Vörös Miska*, kiváló magyar cigányprimásunk kitűnő zenekara szolgáltatta. A derék romák maguk is nagy lelkesedéssel járultak az ünnep fényének emeléséhez, szokatlan vidáman, készséggel és lelkesedéssel huzzák a vig nótákat.

Vörös Miska, a két jubiláns tiszteletére egy külön ez alkalomra szerzett jubileumi nótát is huzzott, mely nagy tetszést keltett.

A jubileumi dal szerzője *inkognitó* kívánt maradni. Mi azonban megtudtuk, hogy a gyár poétalelkű titkára *Nedelkovits János* volt a derék szerző, aki igazán szép és lélekemelő zenei szerzeményt produkált e dallal. És épp azért kár volna a derék szerzőnek inkognitóban maradni.

A jubileumi dal szövegét ime itt be is mutatjuk:

Jubilálunk nóta.

Nagyságos *Weiss Miksa* urnak ajánlja a szerző.

(1907. október 19-én megtartott jubileumi ünnepély emlékére.)

Bizony mi ma ünnepelelünk, jubilálunk S e szép napot negyven esztendeig vártuk, Tarts meg Isten mindnyájunkat egészségben S a Jubiláns még sokáig köztünk éljen!

Ide hej! a poharadat, hadd koczintsak, Szivességből barátságra megtanítlak, Enekeljünk szerelemről, szóljon a dal, Igy mulat a magyar ember, mig meg nem [hal.

Legyen szives kérem szépen megmondani, Hogyan kell a magyar lánytól csókot lopni? Hogyan kell a magyar asszonyt megölelni? S a kaczer menyecskéket elszeretni?

Beletekintsz a szemébe kacsintgatva, Picziny száját mindjárt csókra csucsorítja, Megöleled a derekát, megcsókolod, Aztán mint egy drága kincset, meg is tartod.

Nedelkovits János titkár fejtette ki különben a legnagyobb tevékenységet a jubileumi ünnepség ily fényes megrendezése körül is és így a derék szerzőt méltán illeti meg az elismerés a szép sikerért.

Végül szenteljünk még néhány sort a derék jubilánsoknak is.

Weiss Miksa és *Widter Antal*, noha hű szolgálatuk negyvenéves jubileumát ülik, azért még legszebb férfi korukat élik.

Mint serdülő ifjak kerültek a gyár kötelékébe, amelyet immár negyven éve szolgálnak törhetetlen szorgalommal, nagy tudással és odaadással.

Tíz év már nem nagy idő és akkor ötven éves derék, kitarító szolgálat babéra fogja övezni homlokukat.

Kettőzött örömmel és lelkesedéssel fogunk sietni megülni ötvenéves jubileumukat is.

Benoid-gáz a legjobb világítás

kastélyok, villák, uradalmak, kórházak, hotellek, vendéglők, gyárak, laboratoriu-

mok, állomások, kaszárnyák, templomok, iskolák, községek és kisvárosok részére. —

Magyar Benoid-gáz r.-társ. Arad.

Iroda és raktár: Budapest, VI. kerület, Andrásy-ut 17. szám.

Nem acetylen!

Nem acetylen

50 normálgyertyafényű láng óránként 16 fill.-be kerül
Legegyszerűbb kezelés! Robbanás veszélye kizárva
Bel- és külföldi elismerő nyilatkozatok és szabadal-
mak. Számos kitüntetés. — Érdeklődőknek bő fel-
világosítást adunk. **Telefonszám 18-60.**

A gondviselés, aki úgy szerette őket, megfogja adni, hogy friss erőben, egészségben, teljes munkaképességben találjuk őket ötvenéves jubileumuk alkalmából is, amikor újra lesz alkalma a Dreher-gyárnak két derék tisztviselőjében a legnagyobb erényt: a hü, becsületes munkat ünnepelni.

A két jubiláns életrajzi adatai a következők:

Weiss Miksa irodavezető született 1852-ben Felcsuthon, Fehérmegyében, közép- és kereskedelmi iskoláit Budapesten végezte. 1867. évi szeptember 1-én jutott Dreher Antalnak schwechatti serfőzdéjébe, mint gyakornok. A személyében egyesült sokoldalú tehetség nagyobb hivatást jelölt ki számára. 1871. január 2-án Dreher Antal reá bizta a választást, mely szerint új állását Csehországban vagy Kőbányán foglalhatja el. Szíve haza vágyott s ekkor kezdte meg Kőbányán működését. Egyéniségének kiválósága igen fontos üzleti s egyéb ügyekben nem egyszer jutott kifejezésre. Hasznossága és érdemei már ekkor minden kétségen felül állottak. 1880-ban megnősült. Említésre méltó, hogy az *Aich* igazgató család három generáción át volt igazgató főnöke. Első igazgatója a jelenlegi igazgatónak nagyapja volt.

Widter Antal főserfőző, született 1848. január 8-án Schwechaton, iskoláit Bécsben végezte. A Dreher-céghez 1865. augusztus 12-én lépett be, hol pályájának kezdetén is már kiváló sör-tekintélynek bizonyult. 1877. szeptember hó 30-án Kőbányán, mint főserfőző, foglalta el állását, melyet mindeztideig a legnagyobb lelkiismerettel, pontossággal és szorgalommal lát el. A *Dreher-cég* szolgálatában már 42 év óta áll és a Dreher-családdal rokonságban van. Példás családi életet él, a sörgyártás terén első szaktekintély.

Ismét a pezsgődugókról.

Bokros Károly kartársunk, a nyugdíj-egyesület nagyérdemű, fáradhatatlan elnöke, e lapok hasábjain a jó Isten tudja már hányadszor panaszkodik amiatt, hogy a pezsgődugóknak a nyugdíj-egyesület és menedékház érdekében való gyűjtését és beváltását nagyon hanyagul teljesítik szakértársaink, jóllehet pedig csak saját, jól fel-fogott érdekükben állana, ha eziránt kissé nagyobb buzgalmat kifejtene.

Kedves **Bokros** ur, igen tisztelt Kartárs! Ne csodálkozzék azon, ha minduntalan elhangzó lelkes szózata nem talált nagyobb visszhangra, ha nem volt eddig nagyobb eredménye, mint amennyi ezen dugók összeszedésével, tehát elenyésző csekély fáradsággal elérhető lett volna. Ez a nem-bánomság, ez a fásult közöny is csak a mai üzleti korszak szüleménye. Mert hát honnan jöjjön, miből fakadjon buzgalom, jóakarát, lelkesedés, egy humánus, nagyon is szükséges közszél, közjó iránt oly idő-

ben, amelyben nincs, vagy legfeljebb csak közgyűlési banketteken, inter pocula megnyilatkozó kartársi szellem, amikor, s ez korunk jellege és fővíványa, munkás és munkaadó nem mint barát, nem mint egymást kiegészítő, elválaszthatatlan egész, közös érdekekben működő család, hanem mint elkeseredett ellenfél állanak szemben, a kölcsönös bizalom és megbecsülés már-már teljesen kiveszítettnek látszik, hogy honnan merítsen az ember akkor elég jó kedvet, önzetlen kitartást alkotni, építeni bölcs előrelátással olyasvalamit, amire (hiszen „mindnyájunkat érhet baleset“) nekünk, akár munkaadó, akár munkásnak szüksége lehet az élet telén, azt nem tudom.

Jól mondotta tisztelt kartársunk az imént lefolyt pécsi közgyűlésen: „Am vigyázzanak, vegyék szívükre azok, kik folytonos támadással, idokolatlan gyanúsításokkal, mesterségesen fabrikált és nagyobbbrészt helytelen követelményekkel megakasztják, megbénítják az alkotási kedvet közügyeink terén, megbontják ok nélkül a főnök és alkalmazott közti jó, barátságos viszonyt, ha vezérferfiaink megunták ezt a meddő küzdelmet és otthagynak egy tisztet, amivel jár ugyan kevés dicsőség és semmi jövedelem, de annál több munka felelősség és bosszúság. Mert a szép tervek aztán csak szép tervek maradnak, lévén bizony a rendbontóknak sem komoly szándékuk sem tehetségük azokat keresztül vinni.“

Hát kérem így vagyunk most; de azért a fenyegető veszélyt még el lehet háritani. Keresztül mentünk mi már más bajokon, átesünk tán csak ezen a kemény megpróbáltatáson is. Csak folytassuk nyugodtan, ujjalt erővel, edzett vasakarral a megkezdett munkát. Teljesítsük továbbra is az iparunk fejlesztése körüli, mindnyájunk érdekében való kötelességünket, a siker nem fog kimaradni.

Mint a nyugdíj-egyesület titkári jelentéséből olvassuk, az elmúlt üzleti évben pezsgődugók címén befolyt 769 kor. 55 fillér, kilencz, jól tessék érteni, csak kilencz oldalról. Ami összegnek ugyan nagyon szép, de eredménynek, tekintettel nagyon kiterjedt iparunkra, édes kevés. Némi nagyobb, a nemes ügy iránti figyelemmel lehetett volna ezerszer annyi!

Látszik, mindamelltt, hogy a cél nemes, életrevaló s máris jó volna ha volna, költséggel alig jár meg könnyen elérhető, még sem foglalkozunk e gyűjtéssel. Oka ennek részben a hivatásbeli elfoglaltság és gondok, részben pedig, mint említettem, a mai áldatlan üzleti és szociális viszonyok.

Van azonban praktikusabb és egyszerűbb módja is annak, a mellyel a menedékház és nyugdíj-egyesület javát sokkal sikeresebben emelhetjük, t. illik az a mód, mint ezt más vállalatok már régebben gyakorolják és a mit ezennel a mi intéző köreinknek is ajánlanék.

Tudjuk, a pezsgőgyárosoknak nem az a céljuk, nem azért kínálják a tiz fillért, minden régi, elhasznált dugó után, hogy azt még egyszer, újabbi palaczkozásnál értékesítsék, hanem az a főcéljuk, hogy a pezsgőnek nagyobb forgalmat szerezzenek.

Ha ez így áll, akkor a dugók gyűjtése, bármilyen könnyű dolog, mégis csak nagyon körülményes eljárás; akkor tán felesleges ezeket a piccoló által összeszedetni, zsákszámra központba küldeni, ahol megint kénytelenek azokat kiválogatni, hogy az egyes gyárosoknak, kinek-kinek a magáét beküldhessék. Mi tagadás, hiszen látjuk, kevesen szeretnek bibelődni vele, bármilyen üdvös eszmének szolgálna.

Ennek a dugógyűjtésnek helyébe inkább azt proponálnám, ahogy másutt szokás, a perczentuáció. Vagy csatoljon minden gyáros, (már mint az, aki a tiz fillért felajánlotta) minden számlához, amit nekünk vendéglősöknek kiállít, egy megfelelő értékű bont, mely kizárólag a nyugdíj-egyesület, illetve menházi bizottságnál beváltandó; ezt a bont aztán már csak nem fogjuk a szemétre dobni? ennek az átadása épenséggel semmiféle körülményes elbánást nem igényel, és megvan a minden kétséget kizáró ellenőrzés. Vagy pedig szorgolja be a gyáros e százalékokat közvetlenül a központba, minden további ceremónia nélkül.

1900. okt. 1-től 1907. jun. 30-ig kapott a Felvidéki Közművelődési Egyesület a budafoki Unio-gyufagyár részéről közel *húsz-ezer koronát*, azaz forgalma után 5%-ot. Hét év alatt, ilyen csekély értékű árunál ilyen nagy összeget! Hazai pezsgőt többet mint három millió üveggel fogyasztanak évenként; nem akarok vérmes reményeket táplálni, nem számítok még egy millió után sem ezen jövedékre, csak azt mondom, hogy ha félmillió üveg után kapjuk a *százalékot*, akkor is kitesz évente *ötven-ezer koronát*. Ez azt hiszem nem ábránd, hanem helyes feltevés.

Nincs okom kételkedni abban, hogy az illető gyárosok szívesen elfogadják e pozíciókat, és akkor, ha ez a dolog ezen az alapon lebonyolítatik, ha lelki szemimmel pillantás tesztek a jövőbe, akkor ezt a jövőt rózsásabb színben látom, mint a jelent, látok nem egy szegényes menházat, hanem egy hatalmas Buen-Retiro-t, amelyben helyet és kényelmes pihenőt fog találni minden munkaképtelen vendéglős és pinczér, és nem látom azt a bizonyos izzadó, görnyedező alakot a szódavizes kocsik bakján, vagy ami még szomorubb, a vásárcsarnok portáján, mint most látjuk, kéregetve a volt kollégáktól. — Nem fog rajtam mulni, ha ezen számításom valahogyan nem vág össze.

Tóth Antal,

a szolnai vasuti pályaudvar vendéglőse.

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet

BUDAPEST,
VII. ker., Baross-tér 18.

Tudatjuk úgy 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 számítatik, — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes módokat előnyök 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.

Finom asztalos és kárpitozott bútorok.
Keleti szőnyegek. :: Csillárok.
Tervek és költségvetések.
Telefon 53-19. Telefon 53-19.

PORJESZ MIHÁLY
BUDAPEST, VIII.,
Rökk Szilárd-utca 32., József-körút 35.

Társas reggeli:

Október 25-ikén: *Mádai* Lajos vendéglőjében VII. Rákóczy-ut 32.

November 1-én: Mindenszentek napján *nem lesz* társas reggeli.

November 8-ikán: *Müller* Antal éttermében (Országos Kaszinó) IV. Semmelweis-utca 1.

November 15-ikén: *Doktor* László vendéglőjében IX. Üllői-ut 1.

November 22-ikén: *Petánovics* József éttermében (Metropol-szálloda) VII. Rákóczi-ut 58.

„Jó barátok“ összejövetelei.

(Utánnymás tilos).

Október 23-án: *Kamara*s Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

Október 29-ikén: *Faix* József vendéglőjében VII. Rottenbiller-utca 89.

November 6-ikán: *Doktor* László vendéglőjében IX. Üllői-ut 1.

November 13-ikán: *Bakó* István vendéglőjében X. Asztalos Sándor-utca 14. (Külső Kerepesi-ut felé a Schotola-gyár mögött.)

November 20-ikán: *Lukács* János vendéglőjében I. Fehérvári-ut 14.

November 27-ikén: *Doffing* Frigyes vendéglőjében VII. Dohány-utca és Szövetség-utca sarok.

December 4-ikén: *Korl* István vendéglőjében VIII. Orczy-ut 26.

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 *keddi* napján pedig rendes választmányi ülés tartatik a kör hivatalos helyiségében ugyanott. Szakácsok elhelyezését a „Kör“ ingyen intézi. Ez irányban való megkeresések ide intézendők.

A „Magyar Szakácsok Köre“ t. tagjaihoz! Tisztelettel felkérem a Magyar Szakácsok Körének összes tagjait, hogy az őszi idény beálltával a kör helyiségeit (IV., Sütő-utca 5.) minél gyakrabban látogatni sziveskedjenek, hol minden *kedden* a délutáni órákban értekezletet tartunk.

Palkovics Ede, elnök.

A kóbányai vendéglősök társas-összejöveteleiket minden *pénteken* délután a következő helyeken tartják:

Október 25-én: *Rumanek* Antal vendéglőjében, Halom-utca 26.

November 8-án: *Kuchtics* Pál vendéglőjében, Kápolna-utca 1.

November 15-én: *Styefkó* Istvánnál, Noszlopi-utca.

November 22-én: *Duffek* Adolfné vendéglőjében, Maglódi-ut 58.

November 29-én: *Szélles* Ignác vendéglőjében, Óhegy 7885.

Kérelem. Mindazon tisztelt előfizetőinket, kiknek előfizetésük lejárt vagy már régebben hátralékban vannak, tisztelettel kérjük, hogy előfizetéseiket, illetve hátralékaikat mielőbb beküldeni sziveskedjenek.

A kiadóhivatal.

Óvás a vidéki sajtóhoz!

A Janura társaság mindent elkövet, hogy a vendéglősöket és a közvéleményt félrevezesse.

Legutóbb megtörtént, hogy *Csuti* Gyula fővárosi vendéglős, szövetségünk egyik érdemes tagja a „*Rába vidék*“ című lapban óva intette a vidéki vendéglősöket, hogy ne üljenek föl a Janura Társaság csábításainak. A vendéglősök kongresszusára Pécssett lesz és nem Szabadkán, és akik Szabadkán kongresszusoznak, azok csak félrevezetett töredéke a nagy magyar vendéglősiparnak, akiket néhány spekuláns kalandor hajszolt össze, hogy kihasználhassa a maga céljaira.

Nosza sietett rögtön Januráék élczlapja a „*Fogadó*“ nyilatkozatot küldeni be a „*Rábavidék*“-nek. És a jóhiszemű lap közölte is e nyilatkozatot, mely szó szerint ezt tartalmazta:

A „*Rábavidék*“ tek. szerkesztőségének Körömend. Egy itteni szaklapban olvastuk, hogy *Csuti* Gyula budapesti vendéglős aláírásával b. lapjához a vendéglősök mozgalmából kifolyólag valami tájékoztató féltel küldtek, ami a lapban állítólag meg is jelent. Engedje meg t. Kartárs ur, hogy az ügy érdemére nézve én is tájékozhatssam azzal az egyszerű szándékkal, hogy a szerkesztőség tiszta képet alkothasson magának az egész dolgról. Budapesti székhellyel vagy 8—10 év óta áll fenn egy vendéglős országos szövetség, mely a *kisebb vendéglősök ügyeivel nem igen törődik. Konzervatív, maradiság vett rajta erőt oly annyira, hogy alig vannak tagjai.* Az italmérsi iparban azonban a bajok annyira lábra kaptak, hogy a kisebb vendéglősök létük érdekében kénytelenek voltak saját hatáskörükben szervezkedni. Országos szövetségük eddig nem volt, tehát szabad és független kongresszust hívtak egybe, tavaly Budapestre, az idén, szept. 4-ikre Szabadkára, melyeken bajokat és sérelmeiket előadván, határozatokat hoztak, melyek emlékirat alakjában a kormány elé kerülnek. Ez a mozgalom nemcsak indokolt, hanem jogosult is. *A vendéglősök meggyőződtek ugyanis arról, hogy az említett s leginkább nagyvendéglősök szövetsége érdekükben mit sem tesz, önmaguk, saját elhatározásukból a cselekvés terére léptek,* mely munkálkodásuk mindig nagyobb és nagyobb vendéglős-köröket von magához. Magától értetődik, hogy valamely egyesület szabályos közgyűlése sohasem bírhat kongresszus jellegével, hanem az mindig csak közgyűlés, melyen kizárólag a tagok birnak jogokkal. S éppen azért érthetetlen, hogy az érdekeltek *Csuti* Gyula kisvendéglős aláírását használják fel ilyen, mondhatni nevetséges misztifikációra. A dolog tisztán áll. A kisvendéglősök saját kárunkon tapasztalták, hogy a kormány sohasem fog az italmérsi törvény revíziójával foglalkozni, ha azt nem mint a vendéglősök összességének kívánóságát látja maga előtt. És ezen meggyőződésből kifolyólag eddig két kongresszus hordta egybe az indokolás anyagát. És ezt folytatni fogják a többi kongresszusok is mindaddig, míg célzt érnek. A szabadkai kongresszus megalakította a „*Szállodások, vendéglősök, korcsmárosok és kávé-sok országos szövetségét*“, mely hivatala lesz ezeknek az iparágaknak követőit csoportosítani és ezeknek a szakmáknak a fejlődését hathatósan előmozdítani. Ezt

pedig nem lehet magánérdeknek, hanem kiváló közérdeknek minősíteni. *Ezen az oldalon nem a gomblyuk fájdalmak nyilvánulnak,* hanem a törekvés a mindennapi kenyérért. — Kérem a t. Szerkesztőséget, ezen felvilágosításunkat b. lapjában közzé tenni, hogy az érdekelte szakkörök is tisztá képét lássák az ügynek. — Kartársi üdvözlettel a „*Fogadó*“ szerkesztősége és kiadóhivatala Budapest.

Ez az egész nyilatkozat tele van rágalommal és hazugságokkal.

Csuti Gyulát igenis a maga legjobb meggyőződése vezette, hogy ettől a társaságtól óvja a vendéglősöket.

Mert nem úgy van a dolog, hogy a mi szövetségünk nem törődik a kisvendéglősök ügyeivel. Épp a mi szövetségünk vívott ki minden eredményt a kisvendéglősök számára.

Ezt nagyon jól tudja minden vendéglős. Azt is tudja, hogy Januráék nem akarnak mást, mint maguknak gyárat grühdolni és részvényeseket szerezni.

Ilyen kis miskulanciáért zavarták meg a vendéglősipar egységét.

Ezért szólalt föl *Csuti* Gyula és sietünk óva inteni a vidéki sajtót mi is, hogy óvakodjék az ilyen hamis információk jóhiszemű közlésétől, mert csak eszközeivé válnak, egy, a vendéglősipar kárára összehozott kalandor-társaság machinációinak.

Palády László.

Egy erős fajmagyar embert mutatunk be mai képünkben olvasóinknak.

Jó ismerős mindenki előtt. Egy fertály százada már, hogy értékes tagja lön iparunknak.



Jelenben ipartársulatunknak egyik tevékeny ügybuzgó választmányi tagja, oszlopos hívője és zászlóvivője a „*Jó barátok*“ társaságának is és mint szimpatikus, megnyerő modoru egyéniség általános szeretetnek örvend.

ALEXIN KALÁCS-ALEXIN

legfinomabb növényzsír főzésre, sütésre, kirántáshoz 25%-al szaporább minden más zsírnál, könnyű emészthetőségeért orvosilag ajánlva.
legfinomabb növényvaj, teljesen pótolja a teavajat főzésnél, sütésnél és kirántásnál és 25%-al szaporább minden más vajnál, könnyű emészthetőségeért orvosilag ajánlva.

— Kapható minden fűszerkereskedésben. —
Óvakodjunk a silány utáztatoktól.
Csak védjeggyel ellátott csomag a valódi.

Palády László a régi nemes Palády familia sarja.

Révkomáromban született 1853 február 15-ikén. Téli gyerek volt. Még akkor vig csengetyű szóval, szánkón vitték keresztelőre. Az örvendő szülőket pedig vidám keresztelőn, vig pohárségség közt köszöntötték az örömteljes esemény alkalmából és kívántak minden jót az újszülötteknek.

A jó kívánságok nem is hangzottak el hiába. A kis Laczikából szép szál ember lett, üde friss egészségben ért meg immár ötvennégy esztendő, azonkívül boldog is és az elsőik között halad az ember-sorban.

Palády iskoláit a révkomáromi ev. ref. iskolába végezte.

Szakiparunknak rég jeles tagja. Huszonhat év óta vendéglősködik egy helyen az Eötvös utca 41/b. szám alatt levő üzletében, mely ma is virágzik.

1888-ban nőülésre is rászánta magát. Ez esetben is nagyon szerencsésen járt. Oltárhoz vezette **Brandisz** Mária urnőt, aki a legkitünőbb gazdasszonynak, a legodaadóbb feleségnek és a legjobb anyának bizonyult. Két szép okos gyermek is fakadt frigyükből **Laczi** és **Irma**, akik a leggondosabb nevelésben részesülnek.

A Palády család így minta boldog családi életet él.

Örömmel ragadtuk meg az alkalmat, hogy ezt a derék hazafit, boldog férjet, jó apát és kiváló magyar vendéglőst, mint szakiparunk egyik jeles oszlopos tagját, képből is bemutathattuk.

KÜLÖNFÉLÉK.

Vendéglő átvétel. **Frey János** fővárosi vendéglős átvette a Lónyay-utca 7. szám alatt levő vendéglőt. Vendéglőjében saját szüretelésű dunavecsei borokat mér és jó konyhát tart.

Gyászrovat. **Bokros Béla** a Wesselényi-utca 63. szám alatt, a Magyar Színház háta mögött levő vendéglő bérlője hosszúságos betegség után elhunyt. **Liedl Józsefné** ugyancsak ezen vendéglőnek volt tulajdonosnője, kitől **Bokros** vette át az üzletet e hónap 16-ikán jobblétre szenderült. Béke poraikra!

Kleinhackl új vendéglője. **Kleinhackl József** a központi vásárcsarnok vendéglőjének volt bérlője átvette a Boráros-téren levő vendéglőt **Putnoki István**tól.

Előgtétel a debreczeni ipartársulat elnökének. A debreczeni ipartársulat derék érdemes elnökét, ugylátszik méltatlan támadás érte. Erre vall az a hír, melyet a következőkben kaptunk. **A debreczeni szállodások, vendéglősök, kávéosok és korcsmárosok ipartársulata** rendkívüli közgyűlést tartott, amelyen nagy ovációkban részesítették **Hauer Bertalant**, az ipartársulat érdemes elnökét s egyhangulag elhatározták, hogy az utóbbi időkben ért méltatlan támadásokkal szemben neki bizalmat szavaznak, az ellene elkövetett indokolatlan sértéseket felháborodással utasítják vissza, s iránta érzett nagyrabecsülésüknek, elismerésüknek jegyzőkönyvileg kifejezését adnak. **Hauer Bertalan** teljes mértékben reá szolgált kartársai elismerésére. Hogy Debreczenben a vendéglős ipar a mai nívón áll, az **Hauer** buzgó munkásságának köszönhető. A mit **Hauer** a külföldön, a fővárosi nagyobb vendéglőkben való al-

kalmazásakor tanult, azt mind gyümölcsöztette Debreczenben, s tisztelt nevet vivott ki úgy magának, mint ipartársulati tagtársainak. **Hauer Bercezi** alapította meg Debreczenben a pincérszakiskolát, s már ezzel a ténnyel is emlékeztetéssel tette nevét a vendéglős iparban. Isermik, becsültek egyébként az egész országban **Hauer**t, s kartársaiknak elismeréséhez csatlakozik minden magyar vendéglős.

Fürdőhelyeknek nincs vasárnapi munkaszünet. E tárgyban a kereskedelemügyi miniszter a következő leiratot küldte az Országos Iparegyesületnek: Felterjesztésére értesitem, miszerint azon kérelmet, hogy fürdőhelyeken az ipari és kereskedelmi üzletekben az elárusítást és házhöz szállítást vasárnapokon és Szent István napján a fürdődíj tartama alatt egész napon át engedélyezzem, az országgyűlés rindkét házának ez iránybani határozatára való tekintettel, *teljesíthetőnek nem találtam.* A fürdőhelyek üzleti alkalmazottai tehát — nyaralhatnak!

Eljegyzés az lhász családban. **Czencz Ferencz** és neje **lhász Etelka**, felelős szerkesztőnk **lhász György** nővérének bájos fiatal leányát **Czencz Teruskát**, eljegyezte **Sándy János** Budapesten.

Arvai Lipót öröme. Egy ismert, derék régi kávéháztulajdonos családi örömről adunk hírt olvasóinknak. **Arvai Lipót**, a Dembinszky utcai „**Hazánk**“ kávéház tulajdonosa egyik bájos leányát **Iréneke** kisasszonyt eljegyezte **Brenner Vilmos** fővárosi mérnök. **Arvai Lipót** már régi tagja iparunknak. Husz éven át volt tulajdonosa a Kecskeméti utcai híres jogászkávéháznak. Amióta a „**Csikágó**“-ban bir kávéházat, ott is nagy népszerűsége tett szert. Igen agilis tagja a függetlenségi pártnak és valóban köztisztelt polgára a kerületnek. **Arvai Lipót**ot szép poláddal is megáldotta az Ur. Tizenhárom élő gyermeke van, köztük legfiatalabb a kilenczéves Géza. Mind jó nevelésben részesült, okos gyermekek, a leányok pedig páratlan gazdasszonyok híreben állnak. **Iréneke** az első, aki immár boldog menyasszony lett, a derék apakettős nagy öröme, ami érthető is, mert most már valószínű, hogy ezzel megnyílik a többi szerényen kopogtató vőlegényjelöltek sorozata is. Ez pedig kívánatos dolog egy olyan családapára, akinek a szívet oly szép számú bájos csinos leány férjhezadásának a gondja nyomja. Mi legálább azt hisszük, mert így tudjuk más, közlékenyebb természetű családapáktól!

Szüret után. A komor falevélhullató ősznek egyik öröme Magyarországon a szüret. Hajdan mindig nagy vigadozások közt ünnepezték meg a szüretet Magyarországon. Három-négy vármegyéből összejött az uri nép és három napon át tartott a csárdás szakadatlan, ha hozzáfogtak. Ma már a pisztoly durrogatás, a szüreti dana erősen megritkult a szállóhegyeken és inkább szorgalmas üzleti szellem nyilatkozik meg a szállószerzés és must sajtolás körül. A szüret csendben folyt le mindenfelé. A termés kitünő, csak hogy kevés. Ez már érezhető is, mert a bor ára már több helyütt emelkedett. No de egy vigaszunk lehet, hogy ami van, az azután igazán jó!

Új fürdőtulajdonos. Szakiparunk egyik kiváló, agilis ügybuzgó tagja **Ráczky Agoston**, volt medgyesi szállodás, a nádpatoki fürdőtulajdonosa lett. **Ráczky Agoston** egyik legjelebb tagja szövetségünknek és új vállalkozásához szívünk mélyéből gratulálunk.

Esküvők. Alsólendván **Zsilovecz József** főpincér e hóban esküdtött örök hűséget özv. **Budai Jánosné**, született **Sztrahonya** Paula urnőnek. — **Strényer Ferencz** szaktársunk, a bonyhádi Oroszlán szálloda főpinczére október hó 8-án vezette oltárhoz **Strényer Anna** kisasszonyt, **Strényer András** szekszárdi földbirtokos bájos leányát. — Ugyancsak Szekszárdon tartotta esküvőjét **Garai János** tanító **Bali Katicza** urhölgygyel, **Bali Antal** szekszárdi vendéglős leányával.

Vendéglő átvétel. Budapesten a Práter- és Óriás-utczák sarkán levő vendéglőt **Kuhn József** volt budai vendéglős kartársunk vette át.

Találkozó hely. A kiskunfélegyháziak kellemes találkozóhelyre és otthonra lelnek Budapesten az Arany János-utca 18. szám alatt. Részükre itt nyitott díszesen berendezett vendéglőt **Perényi Károly** félegyházi derék vendéglős kartársunk. Jó szikrai borokat és izletes konyhát tart, méltán megérdemli a pártolást. Üdvözöljük!

A „**Csillaghegyi forrásvíz**“ a pécsi országos kiállításon az ezüst éremmel lett kitüntetve. A forrásvíz jelenlegi főraktára Budapest III., Bécsi-ut 97. sz. alatt van. Ajánljuk t. kartársaink figyelmébe!

Vendéglő átvételek. Budapesten, a Rottenbiller-utca 29. szám alatt levő volt Józsa-féle vendéglőt **Fabián Annikó** kisasszony vette át. Jó borokat és kitünő konyhát tart. A váczui régi hírneves **Monspart**-féle vendéglőt. Váczui-ut 36. sz. alatt november 1-én **Miskey Lajos** barátunk veszi át. **Miskeynek** legutóbb a Liliom-utczában volt vendéglője.

Kávéház átvétel. Budapesten a Mátyás-tér 14. szám alatt levő „**Mátyás-tér**“-hez címzett kávéházat **Geiszlinger Pista** több előkelő fővárosi kávéházak ismert nevű főpinczére vette át, erre vonatkozó hirdetését mely mai számunk hirdetési rovatában található, ajánljuk olvasóink becses figyelmébe.

Eladó baraczk-pálinka. Régi 10—12 éves baraczk, szilva és törköly-pálinka nagyobb mennyiségben kapható **Szabó Elek** ev. ref. lelkésznel, ó-kecskei szőlőbirtokosnál.

Az újpesti „Pannonia“ megnyitása. Újpestnek az Árpád-ut 48. szám alatt levő híres **Pannonia** kávéházát **Feldmann József**, a „**Pannonia**“ és „**Demokrata**“ kávéházak derék tulajdonosa teljesen átalakította és megnyitotta. Az újpestieknek most egy igen keresett, pazarul berendezett fényes kávéházuk lett a „**Pannonia**“. **Feldmann József** igen sokat áldozott, hogy a kávéházat teljesen modernné tegye. Azóta igen látogatott is lett. A kávéházban a híres somogyicsurgói **Rígó Jancsi** tart eszténkint hangversenyeket, még pedig este 8 órától reggeli 5 óráig.

Vendéglőátvétel Újpesten. Újpesten a Váczui-ut 14. szám alatt levő **Eckstein** Gyula-féle vendéglőt, mely valamikor **Králik Juliannáé** volt, **Nagy György** vendéglős vette át. A vendéglő kitünő borairól és izletes konyhájáról híres. **Nagy György**be a vendéglő a legképzettebb szakember nyerte.

A jól nevelt borfiu. A mai szocialista világban, mikor a „nemzetközi“ helytelen és rosz politikából kigúnyolják a hazafiságot, noha azt sehol a világon egyetlen európai államban sem teszik a szocialisták, csak nálunk, szinte jól esik, ha olyan kedves példát találunk, amelyet közvetlen személyesen volt alkalmunk tapasztalni **Kaszás Lajos** vendéglőjében. **Kaszás Lajos** ugyanis, a híres Rákóczi uti Muhr-féle vendéglő tulajdonosa, igen hazafias érzésű

derék magyar ember lévén, a borfiukat is mind a leghazafiasabb magyar szellemben neveli. Így történt egy kedves epizód, egyik borfiúval, akit mint fürge és eleven gyereket a törzsvendégek nagyon fölkaroltak. *Dettki* Kálmánnak hívják, de mert töről metszett, magyarképi, tömzsi gyerek, elnevezték „Thökölyi”-nek. A multkor *Kozma Sándor* és *Legáth György* boroztak a Muhrban. Odaszóltak a fiúnak:

— Héj Thökölyi! Egy csopaki spriczert!

— Mi tetszik kérem?

— Egy spriczert!

— Nem értem kérem.

— Talán süket vagy?

— Nem én, kérem alássan. Hanem a nimet szót nem értem. Nálunk nincs spriczert, csak fröcsz van.

Es nem hozott egy világért se „spriczert” mig csak „fröcsz”-öt nem kértek tőle.

Es hiába kér akárki Thökölyitől spriczert, mert ő csak fröcszöt szolgál föl. Amilyen kisszerűnek tetszik a borfiúnak illetévaló betanítása, épp oly nagy horderejű, hogy így neveljük az új pinczér nemzedéket, amely ugys kevés példáját látja a magyar hazaszeretetek.

Uj gazda **Marosvásárhelyt**. A marosvásárhelyi László szálloda tulajdonost cserélt. *Strausz József* népszerű derék főpinczér vette meg és e hó 15-ike óta személyesen vezeti. A szálloda így csakhamar nagy virágzásnak fog örvendeni.

Rákóczi fogadó Szombathelyen. Szombathely városának egy kedvelt új szállodája és vendéglője van. A Király utca és a Faludy-Ferencz utca sarkán épült egy új nagy szálloda vendéglővel, mely már is igen nagy látogatottságnak örvend. Tulajdonosa: *Horváth Antal*, rendkívül szakképzett férfit, aki a legnagyobb meglepéssel vezeti az új szállodát.

A nagykorúsi szálloda. Nagykorús város kitünően berendezett nagyszállodáját most *Schreiber Sámuel* szaktársunk vette bérbe. A szállodát az új bérlő megrenováltatta és most a legnagyobb kényelmet nyújtja az utazóközönségnek.

Hazafias példa! Lapunk volt első uttorője szakiparunk teljes megmagyarosodásának és hazafias szellemben való továbbfejlesztésének. Azért tehát kettőzött örömmel fogadunk minden jelenséget, mely szakiparunk hazafias szellemét tükrözi vissza. Ily követésre méltó nemes példát nyújtott most egy derék, kiválóan hazafias lelki szaktársunk *Steiner Ferencz*, a marosilyei kaszinó-szálloda érdemes tulajdonosa, aki nevét „*Sólyom*”-ra magyarosította. Nemcsak szívben és lélekben, de névben is magyar akart lenni. Szívünk mélyéből üdvözljük *Sólyom* Ferenczet nemes elhatározása alkaimából. Viselje szép magyar nevét szerencsével még sokáig.

Felhívás a szaktársakhoz! Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk! Itt az idő, hogy mi is elősegíteni iparkodjunk az országunk boldogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezzünk azzal, hogy a külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénz meg apasszuk és helyette a kitünő hazai ásványvizeknek nagyobb forgalombahozatalát elősegítsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban. Pinczér szaktársak! Akiben egy csepp magyar vér buzog, tartsa becsületbeli kötelességének vendégei körében a hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát; mint kitünő asztali és **borvíz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvízzel szemben a mohai Ágnes-forrás I-ső rendű szabad szénsavas nátron ásványvíz; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzú reklámok

serege sem, — különösen akkor — ezután még egy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársakkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, **egy próba bizonyítani fogja**, hogy nem is hasonlítható ama II-odrendű és drága külföldi vizekhez. **Fel tehát hazafias szaktársak!** Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a „**TULIPÁNKERT**” dicső szolgálatába mindannyian.

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

Az állam a működésben lévő gyárak magánosoknak, vállalkozóknak való eladásával, tért engedve a vállalkozási szellemnek és kedvnek — a befektetett pénzéhez jutott. Az állami spekuláció azonban ugy kívánta, hogy a gyárak eladásával időnkint visszaszerzett, egyszer már befektetett tőkéjét újabb gyárak létesítésére fordítsa. Így fejlődött lassankint az üzleti élet. Az ipar föllendülése igaz ugyan, milliójába került az államnak, de fegyalább a jobbléte került nép több adót is bírt fizetni és így az állam vállalatokba fektetett milliányi tőkéje csak visszatérül, meghozva kamatostul a maga gyümölcsét.

Miután az ország gazdag lett, a kormány csak azután kezdte azt a tervet megvalósítani, hogy úgy politikailag, mint gazdaságilag is függetlenné tegye magát a külföldtől. Mint láttuk sikerült is, mert nemcsak a háboru borzasztó kiadásait, hanem mint győző fél is kivívta magának azt, hogy hatalmával, gazdagságával, műveltségével, önálló független kormányzatával a világrendet fenntartó művel nagyhatalmak sorába emelkedett.

15. Említés nélkül nem hagyhatjuk azon hazafias irányu egyesületeket, a melyeknek nemes törekvései a nemzeti szellem ápolásában, a nép kulturális művelésében, ernyedetlen munkásságra való ösztönzésében összpontosulnak. Ezen egyesületek — mint a szétágazó társadalmi életünk összekötő hajtűszálai egy erős kézben, nagyra törő nemzeti ideákban összpontosítói, fentartói, örökdoői, fejlesztői — adják meg a helyes irányt a kisebb hatáskörrel rendelkező kulturális és humánus jellegű egyesületeknek a kultura és humanizmus hivatott terjesztőinek. Megmutatva a helyes irányt, utalnak arra, hogy milyen eszmék terjesztésével igyekezzenek a népet felvilágosítani, művelni hazafiasságra buzdítani, a nemzeti létünk előrehaladását önállóságát veszélyeztető helytelen irányból a helyes utra terelni; és hogy milyen eszközök felhasználásával igyekezzenek népünk becsületességét és felebaráti szeretetét feltételező nemes, humánus értekeit fejleszteni.

A nemzeti felvilágosodás lelkes apostolai a nemzet öntudatra ébresztésével azon magasztos elvből indulnak ki, hogy egy oly ország, melynek lakosai igaz hazafias érzésűktől vezetve a kultura és humanizmus fátyla vívőinek hirdeteni és széles körben terjesztett eszméit felfogni képesek, megértik és igaz meggyőződéssel követik — az előrehaladás útján az általános jólét elérése, a nemzeti vagyonosodás és nagygyá lét beteljesedése, tőkéletesebbé felé biztos léptekkel halad.

(Folyt. köv.)

Városi nagyvendéglőt teljes berendezéssel, szakembernek **elszámolásra 1908. jnnuár 1-től átadom.**
Tóth Sámuel sörnagykereskedő
Kisújszálláson.

Szerkesztői üzenetek.

Érdeklődő. A „*Fogadó*” című férczelményt nem olvassuk, kezünkbe se vesszük, mocskolódásai nem érintenek bennünket. Hogy piszkolódik, érthető, mert hisz vele szemben a *zsandár* feladatát teljesítjük: koronkint a körmére koppantunk, mikor megakadályozzuk a vendéglősipar terén való kalózkodását. Polemizálni nem fogunk vele, de kalandos terveiről mindig le fogjuk rántani a leplet. Ezt is azért, hogy a vendéglősipart megóvjuk azoktól, akik élőszködni akarnak rajta. Ez kötelességünk. Sokkal mélyebben alattunk áll, hogysem a vita terére lépünk vele.

NYILT-TÉR.

A Bór- és Lithion-tartalmú

Salvator-forrás

kitünő sikerrel használtatik vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és köszvénynél, a cukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tiszta!

Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Szinye-Livózi Salvator-forrás Vállalatnál Budapesten, V. Rudolfkiralyi utca 8.

MATTONI FÉLE

GISSHÜBLER

természetes égvényes

SAVANYUVÍZ

GALÓDI

KRONDORFI

„SPRITZER”

BORHOZ LEGJOBB!

MUSTÁR

(Eredeti francia-mód) valamint kitünő minőségű paradicsom 1 és 5 literes üvegekben vendéglős urak részére kapható:

MOCZNIK L.

conservgyárában

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. szám.
A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



Vendéglő bérbeadása.

A balatonfüredi fürdőtelepen fekvő, volt Wild-féle nagyvendéglő f. évi november hó 1-től bérbe adandó. Ajánlatok a fürdői üzemeltetéshez nyújtandók be.

HAACK ANTAL-féle stájer alpesi gyógyfü- gyomorlikőr.

Ezen a Stájerország alpesinek legnemesebb és legjobb gyógyfüveiből a leggondosabb páralat után készített likőr, az emberi belszervezetre való jó behatásának köszönheti a mindig jobban emelkedő szétterjedését; ennek folytán és a rendkívüli zamatja 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 legmelegebben 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.

PARADICSOM

házilag befőzve, kitünő minőségű, minden mennyiségben szállítható, literenként 40 fillérért. Tavasz 60 fillér. Megrendelések Kurja Gyula termelő Főth, Pest megye intéződik.

Mindenmüi czélokra szolgáló **Jégszekrényeket,**

sör- és borkimérő-készülékeket, pincevezetékkel vagy a nélkül, hűtőtelepeket és jéggyártó berendezéseket (szénsavrendszerrel, melynél az üzemköltség elenyészőleg csekély, ha a hajtóerő már megvan) szállítanak:

DR. WÁGNER ÉS TÁRSAI

együtt gyárak, mint betéti társaság.
BUDAPEST, IX. ker., Tinódy-utca 3 a sz.
BÉCS IX., Währingerstrasse 65.

Staniolkupak-gyár. Szikvizgyár-berendezések.
Prospektus ingyen és bérmentve.

Eladó borszivattyu.

Jókarban levő, használt borszivattyu, teljesen felszerelve, 17 méteres hosszú gummicsővel, olcsón eladó. Megtudható e lap kiadóhivatalában.

**BELATINY
PEZSGŐ** PÁRIS
1900
ARANY
ÉREM



A világhírű müncheni : Unio és : Kindlbräu

részvény-serfőzdek magyarországi
vezérképvisellete 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. ::



Alapított 1854.



Hüttl Tivadar

es. és kir. udvari szállító
porcellángyáros és nagykereskedő

Budapest, IV. kerület, Dorottya-utca 14. szám.

Saját porcellángyár Ó-Budán.

Teljes edényberendezések szállodák, kávéházak és vendéglők részére. — Állandó nagy raktár bel- és külföldi, valamint eredeti angol gránit-porzellanban.

Kivánatra költségvetés és mintadarabok (esetleg külön tervezés alapján) küldetnek.

Alapított 1869.

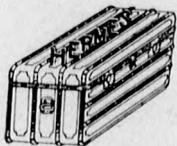
Alapított 1869.

KISZELA ÁGOSTON UTÓDA

Első magyar szabadalmazott „HERMES“ utazó
bőrönd, utitáska és bőrárugyár

BUDAPEST

VII., Dohány-utca 46. szám
és Klauzál-utca 4. szám.



Képes árjegyzék
ingyen és bér-
mentve.



MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDOI

SZÉNSAV-MŰVEK u j o n n a n
berendezve

kartelenül kívül szállítanak azonnal
bármily mennyiségű természetes
vegyleg legtisztább folyékony :

SZÉNSAVAT

a világhírű buziaszfürdői
szénsavforrásokból szoda-
vizgyártáshoz, vendéglősök-
es ipari czélokra.

Össze nem tévesztendő mesterségesen előállított,
kevésbé kiadós szénsavval.

Megbízható, szigorúan lelkiismeretes kiszolgálás!

Buziaszfürdői ásvány- és gyógyvizek

1/2 és 1/3 literes üvegekben.

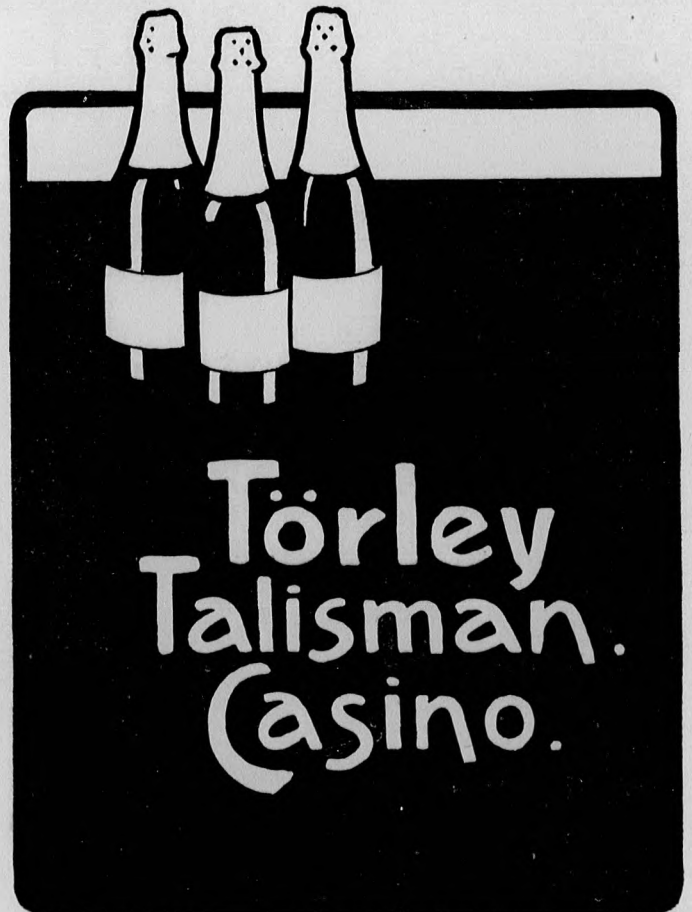
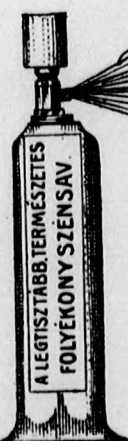
Szlv., vese- és hólyagbántalmaknál utol nem ért
gyógyhatás. — Elsőrendű asztali víz!

Eelvilágosítással készségesen szolgál

Muschong-buziaszfürdői szénsavmüvek és
ásványvizek szétküldési telepe Buziaszfürdön.

Sürgőnyczim: Muschong, Buziaszfürdő.

Interurban telefon 18. sz.



Vendéglő és üzlet bérbeadás.

Püspökladányban, a nagy piac-téren, a legszebb helyen egy vas- és fűszerüzlet, továbbá egy jó forgalmu tőzsde, nagybani só- és tűzifa-árusítás, valamint korlátlan italmérési joggal el látott üzlet családi viszonyok miatt több évre kiadó.

Ugyanott közvetlen a pályaudvarral szemben fekvő helyiség kóser ételek elárusítására, valamint szálloda és vendéglő helyiségek több évre kiadó. Czim a kiadóhivatalban.



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

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.

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

Császártüdő BUDAPESTEN. Nyári és téli
gyógyhely, a magyar irlal-
mas rend tulajdona. Első-
rangú kénes hévízü gyógyfürdő; modern berende-
zésű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, uszodák, török-
kő- és márványfürdők; hőlég-, szénsavas- és villamos-
vizfürdők. Ivó- és belégzési kúra. 200 kényelmes
lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Prospek-
tust ingyen és bérmentve küld
Az igazgatóság.

„Gyártelep”
Sörfőzde-Részv.-Társ.
Temesvárott

hazánk legnagyobb vidéki sörföz-
déje tisztelettel ajánlja a legfino-
mabb világos söröket pöllő

dupla korona sörét

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

Arjegyzékkel szívesen szolgál
jenti vállalat.

Budapesti főraktár: VII., Peterdy-utca 13.

Bodrogujhely határában, hegyen fekvő
szőlőtelepünkön idei termésű, mintegy
5—600 hektóliter fajborok
eladók.

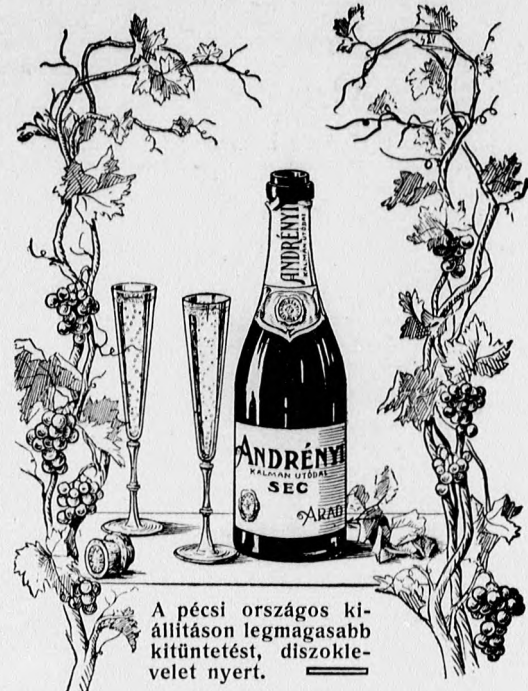
Érdeklődők bővebb felvilágosítást
nyernek a bodrogszerdahelyi immunis
homoki szőlőtelep r.-t. igazgatósá-
gánál, Sároraljajhelyben.

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.



A pécsi országos ki-
állításán legmagasabb
kitüntetést, díszokle-
vetet nyert.

Kapható minden elsőrangú fűszerkeres-
kedésben, kávéházban és vendéglőben.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegké-
szítmények előállításánál a jég
szóására valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden felvilágosi-
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősködéssel díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

Kávéház átvétel!

Tisztelettel értesitem a n. é. közönséget
hogy a

„Mátyás-tér”-kávéházat
(Mátyás-tér 14. sz.)

f. hó 14-én, hétfőn átvettem.

Midőn ezt barátaim és jóakaróim becses
tudomására hozom, megjegyzem, hogy első
sorban különös súlyt fogok arra fektetni,
hogy üzletemet szolid nappali üzletté vál-
toztassam át, mely törekvésemet a főváros
elsőrangú kávéházaiban sok éven át szer-
zett tapasztalataim által érvényre akarom
juttatni.

Együttal megjegyzem, hogy jó italok,
buffet, pontos és figyelmes kiszolgálás és pol-
gári árak által a t. vendégeim jóindulatát
akarom kiérdemelni.

Esti szórakozásul elsőrangú cigányzenekar
fog hangversenyezni.

Mély tisztelettel

Geiszlinger Pista,

a Balaton, Otthon, Elite, Király és Commerze
kávéházak volt főpinczére.

Telefon.

Szálloda-berendezések

MANNESMANN-féle forrasznélküli aczélcsőből

Minden színben galvanizálva, u. m. réz-, nickel-, ezüst-
és aranszínben, valamint minden színben lágyan zománcozva

EGYEDÜLI ELÁRUSÍTÓ MAGYARORSZÁG RÉSZÉRE

URBÁN S. L. BUDAPEST, V, KER. MÉRLEG-UTCZA 2. SZÁM.

Szállodások nagyobb kedvezményben részesülnek.

Kávéház és vendéglő berendezések

fordított- és karambol-billiárdok, márvánasztalok, székek, borpult, 4—6 ajtós jégszekrény, china és alpacca evőeszközök olcsón eladatnak, fenti tárgyak kölcsönbe is adatnak.

Monderer J. Budapest, VIII., István-tér 6. szám.

Csemegezőlő

nagyszemű, mézédés chasselas 3.50, mézédés téliszőlő 2.80, csemegealma válogatott, szép nagy példányok, aranyranett, batul, ponyik, törökbálint legnevesebb fajokból, vegyesen 3.50, szagos császárkörte 4.—, birsalma 2.60, idei papírhéjú dió 3.50, boszniai szilva, lekvárnak való 2.20, őszibarack szép, nagy 8.—, kisebb őszibarack 4.—, maroni (gesztenye) óriásszemű, nápolyi 2.—, maroni, florentini 2.50 koronáért ötkeilós postakosarankint szállít utánvétellel, bérmentetlenül ingyen csomagolással. Csemegealma a fenti fajokból, vegyesen, válogatott, szép nagy példányok egy 25 kg-os ládával 14.— korona, egy 50 kg-os ládával 26.— koronáért gondosan fagyaport közé csomagolva és minden alma-példány külön-külön lesz selyempapírba göngyölve, szállít **Busetto Malvina** gyümölcsnagykereskedő, Budapest, Váci-utca 81.

HERRMANN J. L.

os. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabadalmazott Alpacca-, China- és fémáru-gyárának főraktára:



BUDAPEST, Váci-utca 8.

(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triesztben.)

Nagy választék

legsolidabb kivitelű tárgyakból, szállodák, vendéglők, kávéházak és háztartások részére.

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

dupla malátasör Szent István védjeggyel a kőbányai polgári serfőző r.-t. készítménye a söripar 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 csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállítja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palack (palackokon kívül) 40 fillér, egy kis palack 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL
Budapest



és kamarai szállító.
SERFŐZDÉJE
Kőbányán.
Saját palack-töltés.

Yárosi Iroda: VIII., József-utca 36.

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

Különlegesség: dupla maláta kőszőr kőszőrökben. Nagyobb mennyiséget saját jégköszőiben szállít.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövete Kolozsvar.

Ajánlja egyenesen a szövetezete 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.

!Pinczerek figyelmébe!

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

Árak 3.50-től 5 frtig.

MOLNÁR VILMOS keztyű- és sérvkötőgyárosnál
Budapest, VII., Károly-körút 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 legkülönbözőbb betegápolási cikkekben.

Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

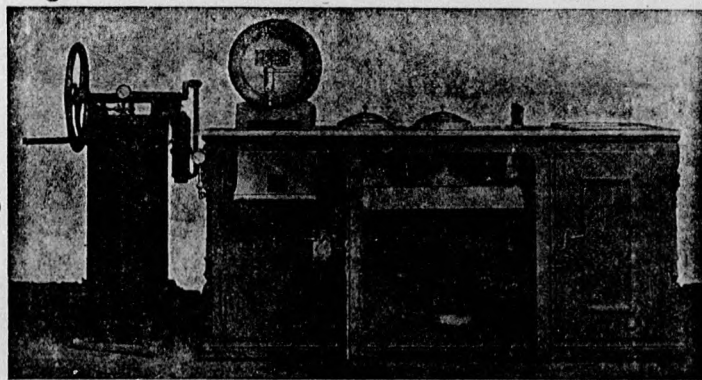
IV. ker., Aranykéz-utca 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körút 19. szám

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

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Legszeszberendezések a legmérsékeltőbb árak mellett eszközölkötnek.



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: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszűrővel.

Kívánatra „Amerikai“ víz- és folyékony szén-savnyomású berendezéseket is szállítunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazslinszky gyógyszerész és Társai
szén-savgyár,

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

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

részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

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

TELEFON 29-03.

Bérbeadó.

Máramarosszigeten, közvetlen a vasút-állomás közelében, egy új épületben 14 vendégszoba, kávéház, étterem és mellék-helyiségekből álló **szálloda** azonnal bérebe adandó.

Megnyitás f. évi december 1-én, vagy esetleg 1908. január 1-én.

Értekezhetni lehet a tulajdonossal, Fried Mayerrel Máramarosszigeten.



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.

Gróf Esterházy Ferencz

uradalmi pezsgőgyára

==== TATA. ====

LAKODALMAS

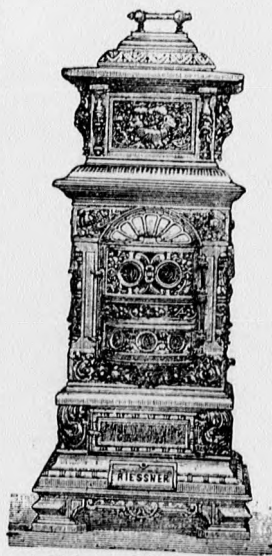
(SEC)

ÁLDOMÁS

(DEMI SEC)

BILLIKOM

(EXTRA DRY)



Folytonégő kályha

A valódi RIESSNER-féle

folytonégő kályhák

szabadalmazott biztonsági szabályozóval a jelenkor legelegánsabb és legjobb kályhái.

A kályha egyszeri betüzeléssel az egész télen keresztül ég miáltal a mindennapi begyújtással járó költség és fáradtság meg lesz takarítva. Látható tűz. Állandóan egyforma meleg, különösen a szoba aló rétegeiben. — Nagy tüzelőanyag megtakarítás, miáltal a kályha értéke már az első télen visszatérül.

Ábrárával ellátott árjegyzék kívánatra ingyen és bérmetntve.

Raktár és egyedüli elárúsítás:

Ringeisen Testvérek

czégnél

Budapest, V. ker., Hold-utca 21.

„Reform” törvényesen védett vas- és rézbutorgyár

Herzka Halász és Berger **Specialisták:**

Budapest

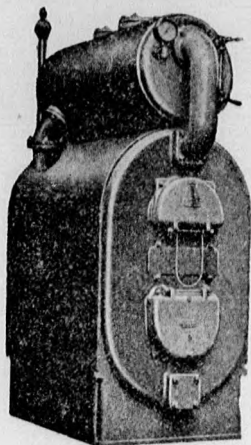
V., Lipót-körut 8-10. sz.

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

szállodai modern rézbutorok

szabad. ágybetétek kávéházi asztalok

nyári terrasse-butor berendezésben.



Törs és Ormai

Központi fűtések, szellőztetések,
vívvezetékek, csatornázások, szil-
::: vattyművek berendezése :::

BUDAPEST VIII, Szilágyi-u. 3.
KOLOZSV R Jókai-utca 12.

Telefon 71-96.

Telefon 71-96.

Pincze-eladás.

Budafokon a Péter Pál-utca 42. szám
alatt fekvő tehermentes ház

nagy pinczével együtt,

melyben 2000 hektoliter bor helyezhető el, szabad kéz-
ből azonnal eladó.

Dr. Horváth János.

Budapest, VIII., Baross-utca 13. III.

BORHEGYI F.

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

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

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgő-
ket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől
a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Pedálos czimbalmok

kiünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással részletfizetésre is kapható.
Magántanulásra legalkalmasabb Kuliffay czimbalom-iskola I. rész 7 kor.,
II. rész 8 korona. Hegedű, fuvola, tárogató, grammophon, fonográf,
zongora, harmonium, harmonika, okarina
és verklík, zenélő automaták. — Különbé-
olasz, német és sajátkészítésű húrok
kaphatók.

Régi hangszerek becséréltetnek.
Mindennemű javítások elfogadtatnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József fő-
herceg udvari szállítója.

Budapest, VII., Erzsébet-körút és Kerepesi-út 46. sz.
Gyár Budapest, I., Kelenföld (saját ház).



Honi gyártmány!

Honi gyártmány!

Elsőrendű, folyékony, száraz
SZÉNSAVAT

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos aczeltartányokban a
Magyar Szénsavipar-Társaság
Budapest, IX., Soroksári-u. 96.

Pontos kiszolgálás!

Pontos kiszolgálás!

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

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

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

Bérbeadó vendéglő.

Vendéglő 16.000 lakossal bíró
forgalmas vidéki városban, ujonnan
átalakítva, haszonbérbe kiadó, tel-
jes új berendezés, villanyvilágítás,
hol megmondja a kiadóhivatal.

Bérbeadó.

(Nógrádmegye) **Szécsénymező** város
legforgalmasabb helyén évtizedek óta
fennálló

uradalmi vendéglő és fogadó

hosszabb időtartamra **bérbeadó**. —
Bővebb felvilágosítást ad **Szoboda**
Árpád uradalmi tisztartó Szécsényben.

GS * IT * LE * LA * AG * H * E * GY * IT * FO * RI * R

PARIS 1900 GRAND-PRIX
CSILLAGHEGYI FORRÁSVÍZ
tisztá, bakteriummentes egészséges ital.
Központi iroda: Budapest, III. Bécsi út 94.
Telefon: 79-78.

Kitünő asztali víz magában.
Borral vegyítve igen kellemes ízt kölcsön-
öz annak.
Óvszer fertőző betegségeknekél.
Mogszünteti 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 czimkén rajta van.
Óvakodjunk az utánzatoktól!

F * U * R * R * A * S * V * I * Z * I * G * Y * E * H * G * A

„TERNA”

élelmicikkek nagykereskedése r. t.

Központi raktár és iroda:

BUDAPEST VIII., Baross-utca 11. sz.

- A fiók: IV., Vámház-körut 4.
volt Löwenstein M. ut. Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító cég
- B „ IV., Muzeum-körut 23.
Brázay Kálmán (volt dr. Szuly Aladár) detail-üzlete
- C fiók: V., Váci-körut 12.
volt Szimon István főüzlete
- D „ V., Váci-körut 60.
volt Szimon István fióküzlete
- E „ VI., Teréz körut 23.
volt Szimon István fióküzlete
- F fiók: IV., Kishid-utca 7.
volt Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udv. szállító cég fióküzlete
- G „ I. Fáczánteleg
(volt dr. Szuly Aladár) detail-üzlete

Ügyvezető igazgatók:

Dr. Szuly Aladár, Szimon István, Horváth Nándor.

IRROY

kedvelt francia pezsgő.

Alapított 1820.

GRAND MARNIER

kedvelt francia likőr.

Vezérképviselő Magyarország részére:

Fechner Maxmillian Kutassy Vincze

Budapest, V., Bálvány-utca 26. szám.

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

Alapított 1889.

Elvállal mindennemű üveg-, vászon-, fa- és bádogg-czimtáblák 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 árakon. — Megrendelések pontosan teljesítetnek.

Vendéglő-kávéház bérbeadása.

Elsőrangú vendéglő-kávéházi üzlet, nyári és téli forgalommal, évtizedek óta kitünően bevezetve, azonnal bérbeadó. Megfelelő óvadék mellett, kitűnő képességű, nyelv- ismerettel bíró egyén, üzletvezetői minőségben is alkalmaztatik. Ajánlkozók ezen lap szerkesztőségéhez forduljanak felvilágosításért.

Első magyar rész. serfözde

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

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

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



Transylvania Sec

Louis Francois & Comp.

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

————— BUDAFOK. —————

== 12 elsőrendű kitüntetés. ==

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

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

Sürgőnyczim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

== Hors Concours. ==

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.