

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Budapestnek üdvözlét!

Az ország vendéglősei köszöntik az ország fővárosát, a magyarság szent emlékeinek s nagy reményeinek metropolisát.

A hol a természet s a magyar ész hatalmas remekbe alkotott; hol a bérczorum Golgotha és diadalmak büszke tetője, itt a hömpölygő Duna mentén hevesebben ver a mi szívünk is s a multakra gondolva, érezzük egy jobb kor leheletét.

Borus jelenből a jövő homályába villan tekintetünk s mert mit sem láthatunk, megszólal bennünk a sejtlem, a láthatatlanság e komolyszavu követe.

Hol bágyadtan hanyatlík le a remény, ott nyílnak meg az ő ajkai, fölemelve a csüggedőt.

Szükszavu, de sokat mondó, a mivel egy-egy veszendőnek vélt világnak ígér ujhodt, virágzóbb életet.

Ecsetjét nem mártja a paletta sokféle színébe, csak az önérzet lángjába: Látod, mert ilyen voltál, ezzé kell lenned. Ne légy kishitű!

Nagy volt a magyar, ősi erényeivel másoknál ékeesebb; tehát új nagyságot, szebb jövődőt érdemel, ha ősi erényeihez hiven visszatér. — Ezt sugja nekünk a sejtlem.

És a sejtlem nem csal. Századok szenvedése jutalmat, a jelen nemes igyekezete sikert érdemel.

De hát nemes-e a jelen igyekezete?

Lehet-e nemes igyekezete ennek a kornak, a mely csak anyagiakra tör s léha élvezetekben fuldokol.

Lehet-e nemes igyekezete ennek a kornak, a mely ócska lomként dobja félre a becsületet s gunynyal hahotázik az erkölcs felett.

Lehet-e nemes igyekezete ennek a kornak, a mely művészetével torzzá csufította az eszményt.

Lehet-e nemes igyekezete ennek a kornak, a mely hivalkodón bálványt emel hőseinek, de sárba tiporja szent hagyományait.

Veszett jelen csak veszett jövőre várhat.

Az ország vendéglősei a mikor szeretettel köszöntik az ország fővárosát, kéréssel és reménnyel teszik ezt.

Kérik, hogy fényes városunk falai gátul, ne melegengető fészkül szolgáljanak e sivár kor szennyes áramlatának.

Az ország fővárosa legyen a nemzet szive, de ne a romlotté, hanem a megifjodott, megigazult nemzeté.

Kérik ezt abban a reményben, hogy ez a kérelem Budapest népében lélekre talál.

Ha így lesz, a fényes Budapest szép és nagy Budapest lesz: a nemzeti ujjászületés, jobb jövőnk szent városa.

Isten áldd meg a magyart!

Óda

a Vendéglősök Országos Szövetségének Budapesten 1909. évi közgyűlésére egybegyűlt tagjaihoz.

*Szívünkbelől köszöntünk gyülekező tábor,
Hosszu egy év után együtt vagytok újra,
Hogy jöttök másoknak tán szürke, közömbös,
Mert ami nekünk fáj, azt senki se tudja;
De ránk igen fontos. Nekünk e nap ünnep:
Ünnepe sok nemes, virágos reménynek,
Mit egy tekintetes, kiváló iparág
Harcos katonái czélul kitűzének.*

*Nemzetek forrongnak, talpon minden osztály,
Ki jogot, ki létet követel magának,
Nincs ölbe tett kézzel szótlán váró kasztja,
Akármerre nézzünk, egy se a hazának.
S a harcos tömegek nemes versenyében,
Intő példaképen, nap nap-után látjuk
Hogy csak azok jutnak győztesen előre,
Kiknek összetartás az ő erős váruk.*

*Új szellő lengedez! A nemzeti létnek
Oszlopa, talpköve, nem a kard, a fegyver:
Az ipari munka! Az a boldog ország,
Hol iparát szolgálja buzgón minden ember.
S ha van ez országban becsülendő ipar,
Mely a nemzet ügyét hűséggel szolgálja,
A vendéglősipar az első közöttük:
A vendégszeretet tárt-nyilott tanyája.*

*Megérdemli tehát ez az ipar végre,
Hogy megvalósuljon minden szép reménye.*

Az országos szövetség reformja.

Az orvosok nemzetközi kongresszusa például szolgálhat nekünk, hogy milyenek kell lennie egy szakgyűlésésnek.

A multa beszámoló, a jelenre tájékoztató, a jövőre pedig eszméket szolgáltató legyen, hogy használjon a szakmának, melynek az ügyeit vezeti, gondolzza.

Ilyen legyen a mi országos szövetségünk gyűlése is. Szervezetét olyanná kell tennünk, hogy a tagokat szinte csábítsa, szinte kényszerítse a munkára.

Azt mondhatják erre, hogy a mi országos szövetségünk országos gyűlései is eléggé munkások s nem is maradtak eredménytelenek.

Semmi kétség. Országos szövetségünk discséretére legyen mondva, hogy keletkezése óta nagy munkakedvet és ambíciót tanúsított.

Ha még sem elég termékeny, úgy ennek nem az országos szövetség, nem a dolgozó tagok az okai, hanem az, hogy a munkakedv és az ambíció csak szűk körre szorítkozik. Alig néhány, szinte ujjainkon elszámálható azok a szövetségi tagok, akik

dolgoznak vagy legalább a munkát ambicionálják.

És ezeknek az érdemeseknek nem tágul a köre, évről-évre ugyanazok a nevek töltik ki, pedig a vendéglősök szaporodnak, a régiek nyomába új gárda lép, tehát nemcsak kívánatos, hanem természetes volna, hogy a régi küzdők mellé újak lépjenek.

Mi okozza ezt?

Hiszen a küzdelem vágya inkább az erők teljében levő ember tulajdona, mint azoké, akik már erőik hanyatlását sinylik.

Éppen ezért, amikor országos szövetségünk eddigi működését méltányoljuk, nagyra tartjuk, mégis kívánatosnak jelezzük, hogy szervezete a szükséghez képest módosíttassék.

Nem az új után kapkodás vágya ez, hanem igen természetes és megokolt kívánása.

Tökéletesen semmi sem jó e világra, mindennek fejlődnie kell; tehát a mi országos szövetségünknek is.

Azzá kell tenni, a mire hivatott: összetartó, vezérlő szervezetté.

Az ország különböző ipartársulatait egységesítő szervvé, irányító, közvetítő faktorrá.

A vendéglősipar jövője.

Ma ipartársulataink tájékozatlanok, gyakran fölösleges, sőt néha nevetséges munkát végeznek s ez mind nem történik meg, ha az országos szövetség tagja lesz valamennyi s ettől irányítva, erre támaszkodhatva cselekedhetnek.

Gyarapodni fognak az országos szövetség erői is úgy szellemileg, mint anyagilag; mert az egyes ipartársulatok tagjaik közül a leghivatottabbakat küldik el képviselőikül, tehát szaporodnak a szövetség dolgozó tagjai, valamint súlyban kiterjed szövetségünk tárgyköre, látóhatára.

Igy lévén a dolog, a közgyűlés bizalommal és megnyugvással fogadhatja azt a jelenséget, hogy minden oldalról hangoztatják az országos szövetség reformját; mert ez nem a szövetséggel való elégedetlenség jele, hanem inkább a szövetséghez való ragaszkodást, a szövetség magas, áldásos rendeltetésének felismerését bizonyítja.

Budapest világváros.

A vendéglősökre semmi sem lehet fontosabb az idegenforgalom emelésének kérdésénél, mert jórészt ettől függ iparunk felvirágzása.

Különösen aktuális ez a kérdés most, a mikor Szemere Miklós javaslata ezt az ügyet ismét közérdeklődés tárgyává tette.

Valóban geniósan egyszerű, a kétszer kettő bizonyosságával ható, hogy — amint versenyterünk nemzetközi pályává lesz, a külföldi sportemberek valóságos áradatát vonzza ide; tehát idegenforgalmunk egyszerűen oly fokra emelkedik, hogy Budapestünk a világvárosok sorában foglal helyet.

Sürgetnünk kell tehát úgy a székesfővárosnál, mint a lovaregyesületnél, hogy Szemere Miklós javaslata elfogadtassék.

Azonban még itt nem szabad megállanunk.

Lépéseket kell tennünk, hogy csodáserejű gyógyfürdőink modern kényelemmel és fényvel kiépíttessenek, különösen a páratlan hatású Sárosfürdő s aztán a Rudas. Az artézi fürdő építése a ligetben már folyamatban van s impozáns arányúnak ígérkezik.

Meg vagyunk győződve, hogy berendezése is megfelelő lesz.

Ha fürdőink kiépülnek, Budapest a világ első fürdővárosa, ahova tódulni fognak a gyógyulást keresők; mert a mellett, hogy gyógyörü tájékunk elragadó, egy nagy és centrális város mindenféle kényelmével, eszközével és szórakozásával rendelkezünk, amivel a világ egyetlen fürdője sem.

Megfelelő reklám kell csak és tódulnak hozzánk az idegenek százezrei.

Sürgetnünk kell még, hogy a budai hegyek közlekedési eszközei fejlesztessenek és szaporítsanak, hogy az üdülni és gyógyulni jövők olcsón és kényelmesen élvezhessék a hegyek balsamos levegőjét s gyönyörködtető perspektíváit.

Hogy aztán az idegenek igazán jól és otthonosan érezzék magukat nálunk s kívánczozzanak hozzánk, a vendéglősipartól függ. Figyelmesség, tisztaság, jó ellátás, jutányos árak s Budapest igazán világváros lesz, még pedig a világ egyik legkellemesebb, legelőnyösebben emlegetett városa.

Kövessünk el mindent, hogy mielőbb ez legyen!

Amikor egy-egy iparág létének alapjai meginognak, ez nem az ipar végét jelenti, hanem igen sokszor új lételemek keletkezését.

A vendéglősipar, amely az egész emberiségnek szolgál szállással, konyhával és pincével, szóval az otthon pótlója, lényegében tehát egyetemes, de külsőleg szétagozódik; mert vannak üzletei, amelyek a legszegényebb néposztály, vannak aztán, melyek a jómóduak s végül, amelyek a gazdagok igényeinek kielégítésével foglalkoznak.

A legszegényebb néprétegek kielégítésével foglalkozó üzletek szinte nehéz időket élnek a szegénység nyomorrá fokozódása s nálunk a pálinkások versenye miatt; de iparunk ez a része veszélyben még sem fog, mert a szegény néposztály nem szűnik meg, de jobb viszonyok közé kerül.

A jómóduak számára létesült vendéglősüzletek helyzete már aggodalmasabb, mert a jómódnak szigetét egyre kisebbre és kisebbre mossa egyfelől a nagytőke, másfelől a proletárság tengere.

Ez az oka, hogy iparunk újabb üzleti alakulásaiban inkább a szegénységre támaszkodó korcsmák és kis vendéglők s a gazdagoknak készülő nagy vendégfogadók dominálnak.

Akinek elég nagy vagyona van, már ma inkább szállodában él, mint külön otthonban; mert ezeknek fenntartása s cselédek hiánya, tudatlansága és drágasága miatt gyötrelmes s a milliomosoknak is szinte megfizethetetlen.

Különösen így van ez a külföldön. Amerikából tudjuk, hogy ott a milliárdos petroleum- s egyéb királyok pazar fényű szállodákban laknak és étkeznek, mert ezekben sokkal több kényelmet és nyugalmat élvezhetnek, mint otthon.

A »pénzeszsákok« példáját követik a fejedelmek is; mert az udvari konyhákon háttartalan a pocskékolás.

Igy, például, a mi királyunk konyhája 1,200,000 koronába kerül s ebből félmillió koronánál többre rug az elfecsérelt összeg. Egy-egy ünnepi lakománál 18 ezer koronát tesz az étel- és ital-maradékok értéke, ami a lakájok zsebébe vándorol.

Persze, nem minden fejedelemnek van vaktában, szakadásig fizető népe, így, például, a német császárnak sincs. E mellett a német megolvassa a garast, tehát a német császárnak arra is kell vigyáznia, hogy körültekintő gazdálkodás legyen az udvarnál. Rájött a császár a konyháján elhatalmasodott pocskékolásra s minthogy ennek véget vetni nem tudott, azt tette, hogy szerződött egy jóhírű berlini vendéglőssel s ő látja el az udvart eledellel felényi áron, mint a mennyibe ez az udvarnak saját kezelésében került.

Ezek még csak szórványos tünetek, de már határozottan a kor irányára vallanak; a vendéglős-ipar jövőjébe engednek egy pillantást.

A vendéglős-iparnak ezentúl arra kell igyekeznie, hogy mentől inkább tudja az otthon pótolni a nagy városokban.

A kis korcsmáknak a szegény emberek, a közép-vendéglőknek a jómóduak; a nagy éttermeknek, fényes szállodáknak a gazdagok otthonává kell alakulniuk. Vendégeik nem fognak oly gyorsan és gyakran változni, mint ma; inkább törzsökös, zártkörű társaságot képeznek. A jövedelmet nem a mulatozások adják, hanem inkább a családi kényelem és meghittség.

Ehez alkalmazkodik majd a vendéglők és szállodák berendezése és beosztása is.

Ez körülbelül hasonlít majd a mai angol és amerikai klubokéhoz. Így kell lennie, mert hát a közönségnek ezekben kell feltalálnia azt, mit a lakásdrágaság s a cselédviszonyok miatt otthonában többé meg nem szerezhet.

Hogy így lesz, mutatja a kávéházak elszaporodása és zsufolttsága.

A jövő vendéglőse tehát — üzlete bármily fokon álljon is — nagyobb igények kielégítésével boldogulhat; de nagyobb lesz a megbecsültetése is.

Magyarul!

A székesfőváros hivatalos uraitól is kerül néha valami jó, valami okos gondolat, ha nincs a piaci drágaságról, vagy a közúti vasutáról szó; mert Sáborszky et comp. valóságos Svengáliai gyöngye agyvelejünknek.

A minapában összeültek a kerületek előljárói, hogy megvitassák az új ipartörvény tervezetét.

A tervezet több pontját kifogásolták s a törvény előnyére való módosításokat fogadtak el.

Különösen nagyfontosságú, az ország figyelmére méltó a következő.

A tervezet szerint ugyanis az iparosnak és kereskedőnek cégtábláján nevét, cégét és iparágát — Horvát-Szlavonországot kivéve — magyar nyelven is meg kell jelölnie. Ezzel szemben az előljárók annak kimondását kívánják, hogy a cégtábla szövegének magyarnak kell lennie s más szöveget csak a magyar után használhat az iparos és kereskedő. Az idegen szöveg nem előzheti meg a magyart.

Szívből tapsolunk a székesfőváros előljáróinak.

Magyarországon az állam nyelve magyar, tehát ennek a nyelvnek mindenütt kell érvényesülnie, sőt minden mást meg kell előznie, mert ez a megelőzés kifejezője az államiság mindenek fölött álló tekintélyének.

Külföldön, nagy nemzetek között, ahol a nemzetiség védelemre nem szorul, nemcsak a cégtáblákra rendeli el a törvény az állam nyelvének használatát, hanem még az üzleti könyveket is ezen kívánja vezetetni, különben megvonja tőlük a törvényes bizonyító erőt.

Nálunk is így kellene s így kell lennie.

Nincs semmi akadályja ennek, mert nálunk nincs nemzetiségi jog és ellenszegülés, ez csak néhány éhenkórász ügyvéd s oltárszentségtelenítő pap hazugsága.

A cégtáblák magyarsága igen fontos, mert az üzletesek tulnyomóan idegen nevek s már ezzel is sokat rontanak városaink nemzeti jellegén.

Az üzleti könyvek magyarsága pedig szociális követelmény.

Ugyanis, míg kereskedelmi iskoláink ezrével ontják a képzetesebb magyar könyvelőket, addig a lapokban hirdetett pályázatokból azt látjuk, hogy úgy a kis, mint a nagy üzletesek német könyvelőket hajszolnak.

Németek, legtöbbször idegenek kezébe hull a könyvelők kenere, míg drága pénzen fenntartott iskoláink neveltjei, saját fiaink, éhen kóborolnak.

Nem volna örültség tőlünk ennek a gyalázatos állapotnak tovább türeése?

Igaza van előljáróinknak, az üzleti cégtáblákon ne csak magyarul is, hanem mindennek előtt csakis magyarul szóljanak a feliratok.

Hogy ennek mily magyarosító s imponáló hatása lesz, mindenki tapasztalásból tudja, aki valaha megfordult orosz Lengyelországban.

Mintha sirboltban járnánk, mintha lengyel testvéreinknek már csak a neve, emléke élne, úgy eltakarják őket az üzletek orosz felirásai.

Bejárhatjuk a nagy orosz birodalmat, nem találunk, úgy látásból, tatár, lett, oláh népet, csakis orosz, mert a házakon csak orosz felirások olvashatók.

Még a nemzetiségi iskolák s egyéb intézmények feliratai is oroszok.

Igy lett urrá, mindent absorbeáló nemzetetté a valóságban kisebbséget képező orosz.

Mi is legyünk itthon a magunk portáján!

A bormérési jog.

Az 1889. XXV. t. c. végrehajtási utasítása alkalmat ad arra, hogy a termelők jogot válthassanak arra, hogy boraikat kis mértékben, zárt palackokban is árusíthassák.

Minthogy az utasítás nem állapítja meg, hogy az árusítás csak a termelés színhelyén eszközölhető-e, vagy egyebütt is; ennél fogva az ilyen jogosítványos termelők boraikat gyakran több helyütt is árusítatják, ami tetemes kárt okoz a vendéglősöknek.

Ezt a sajnos körülményt már sokszor szavá tettük és sürgettük a baj orvoslását, mert nagyon megnehezíti úgy is tulong-tulterhelt iparunk helyzetét.

A napokban debreczeni ipartársulatunk foglalkozott ezzel a kérdéssel s Ha u e r Bertalan indítványára feliratot intéztek a pénzügyminiszterhez, kérve az ügynök iparunk érdekében való rendezését.

A felirat, előadva a visszas és káros állapotot, így szól:

Mély tisztelettel kérjük Nagyméltóságodat, hogy a minden tekintetben ostromolt, valóban elárvult iparágunkat védelmébe fogadva, azon elvnl fogva, hogy Debreczenben nem italmérési jog szaporításának, de jogelvonásoknak van helye, miért is kérjük, hogy rendeleti uton kimondani méltóztatásuk, hogy minden bortermelő, ha saját termésü borát zárt palackokban áruba bocsájtani kívánja, köteles:

Az évenként saját szőlőjében termelt bor mennyiségét a leszüretelés után azonnal a pénzügyőri közegek által számba vétetni. 2. Minden pincéből elszállított bort csakis a pénzügyőrség ellenőrzése mellett szállíthatja el s a pénzügyőri közeg köteles azt a bonyilvántartási jegyzékbe bevezetni s a még készletben maradt bormennyiséget előjegyezni. 3. A termelő borát csak zárt palackokban és hitelesített üvegekben árusíthassa és pedig kizárólag csakis a termelés színhelyén. 4. Rovassék meg a bortermelő az italmérési illeték azon összegével, mely arányban áll az általa eladott bormennyiséggel. 5. Vettessék ki a bortermelőre az eladott bormennyiség után megfelelő III. oszt. kereseti adó. Végül az ekként kirótt kereseti adó után esedékes általános jövedelmi pótdadó után városi pótdadó fizetésére is kötelezessék.

A bor a vidámság atyja, a szenvedélyek anyja s a fájdalom dajkája.

A gyávaság bort ivott s harci dicsőségről álmodott.

Májusi eső a vetésnek, bor kell a szerelemnek.

Egy öreg vendéglős gondolatai.

A mint a mogorva arcú pincér nem kellemes a vendégeknek, ép úgy vigyázni kell, hogy a tréfálkodó (elméskedő) pincér ne lépjen a komázás terére, mert ez egyetlen vendégnek sem tetszik.

Ha a vendéglős látja, hogy egy vendég szokatlanul kimaradt néhány napig, ettől a vendégtől ne kérdezze az okot, a miért ez történt. Mert senki sem szereti, ha az ő önrendelkezési ügyében kérdőre vonják.

Mindig kellemesen érinti a vendéget, ha maga a vendéglős figyelmezteti őt a könyhán levő kiválóbb ételek valamelyikére. Ez jóakaratu figyelmeztetésként fog feltűnni.

Az sem hátrányos benyomást tesz, ha a vendéget olykor egészsége felől nyájasan kérdőre vonja.

Sohase vegyük rossz néven, ha ismerős vendégünk egy-egy napon nincs semmivel megelégedve, mert a legjobb embernél is vannak szeszélyes hangulatok, amelyek miatt ő is kilép a rendes medréből.

Ha valamely esetben egy étel ellen talál valamelyes kifogást a vendég, pro forma pironogassa meg a pincért a gazda, hogy miért nem ügyel jobban a vendég kiszolgálására.

Ne higye azt egy vendéglős sem, hogy a pincérek arczata nem gyakorol erősebb benyomást a vendégek kedélyére. Egy kellemes arcú pincér határozottan vonzó benyomást tesz a vendégek lelkületére.

Ha már arra kerül a sor, hogy egy nem napi vendéget kell kidobni, akkor szépen fel kell adni a kabátját és kalapját és két oldalról karonfogást vezetni az utcára, a hol nyájas bucsuzás mellett kell rajta egy kicsit lóditani.

Arra is nagy figyelmet kell fordítani, ha olykor a vendég családostól, vagy éppen a gyermekeivel együtt lép éttermünkbe. Ilyen esetekben okvetlen meg kell gyöngéden simogatni a gyermekek arcát, még ha úgy néznének is ki, mint apró tengeri malacok.

Az sem árt a vendéglősnek, ha jó vendégeit olykor beinvitálja a konyhába, hogy győződjk meg személyesen annak példásan tiszta voltáról.

Ha valamely vendég valamit ott felejtene, arra a legnagyobb szigorral kötelezni kell a személyzetet, hogy a gazda kezébe adja át e tárgyakat.

Nincs nehezebb, mint egy haragvó vendéget újra visszahódítani. Néha az is szükségessé válik ez esetben, hogy keressük föl lakásán is az illetőt és kérjünk barátságos hangon bocsánatot a netán megtörtént ügytelenségéért.

Lehető legbölcsebb dolog, ha borközi öszszeszlalkozásoknál a vendéglős ügyesen mindkét párt mellett szólal föl, azaz dicséri az öszszeszlalkozók magas műveltségét és jellemét.

Aki mindezeket nem érti teljesen át, az nem született vendéglősnek, legfőlebb — harangozónak.

Jó vendéglősnek lenni nem más, mint jó miniszternek lenni. Ha a szervezetben itt

vagy ott hiányzik a szoros kapocs a tisztviselők = szakácsné, pincér, borfiu, stb. között, úgy egyformán kártékony, sőt veszélyes betegségek állanak be, mikkell az egész intézményt elpusztíthatják.

Egy igazán jó, azaz népszerű és közszereketben álló vendég néha egyedüli fenntartója egy üzletnek. Az ily vendég pótolhatatlan és azért nagyon is megbecsülendő.

A vendéglős ne legyen hízalgős, sem földig alázkgódó, csak nyájas, szolgálatkész és figyelmes. De az szintén rossz hatással van, ha igen is sűrűn lábatlankodik a vendégei körül, mert oly látszatot teremt ez által, mintha szigoruan ellenörkődnek felettök.

A krajczárookra nem szabad sulyt fektetni, mert ez a fukarság gondolatát támasztja a vendégben, sőt krajczárt érő czifrázatok (körülteremtetések) által a vendég igen le lesz kötelezve.

Mégegyszer ki kell fejezmem, hogy a vendégnek mindig igaza van, még ha nincs is az! — És itt a nyájas bocsánatkérés a legjobb flastrom.

Hol csöndes társalgásra van berendezve az üzlet, ott csak igen ritkán szabad megengedni a zajos (éneklés, zenélés) behozatalát.

Semmi sem kergeti el a vendéget oly könnyen, mint az állott, rossz szagu husételek föltalálása. Erre kell a gazdának a legnagyobb gondot fordítani.

Ha kezdesz hájasodni s már háztelkek után nézegetsz, annál buzgóbb, szerényebb és hálásabb légy, hogy egészen bejuthass a mennyeknek országába.

Ilyenkor már jótékony és kulturális célokra is áldozz valamit, hogy ne látszass önzőnek, kapzsinak és telhetetlennek. Szóval: becsüljenek és szeressenek is. Ennél nagyobb, szebb és kamatozóbb tőke nincs a kerek ég alatt!

Édesapámnak 30 éves jubileumára.

Szülföldemről . . .

A szőke Tisza mellől . . .

Irtam e sorokat az Alpesek honában ifju életemnek e gondteli évének virágos havában.

A kanyargó szőke Tisza partján állok és bámulom nesztelen folyását. Amott hullámszik a rengeteg nádas, mely a vadludaknak a kedves tanyája.

Ott a halászkunyhó rácsos udvarával kertjében nyílik már az akácza virága lent az országuton mind a két oldalon hosszú nyárfasor egy végtelen vonalon.

Tul a nádasokon a terjedelmes réten tengernyi sok virág színes vegyülékében fent a nagy rét mellett homokbuczkás helyen kecskeméti szőlőknek szikrai telepe.

Legfestőbb helyén a Szikragyöngye képe, mit édesatyám keze alkotott ily szépre. Ez a mi otthonunk, családunkak vára ifju emlékeimnek legszebbik tanyája.

Legmagasabb pontján ha körültekintek lebilincsel a vidék nyönyörű szépsége. Előttem terül el az alpári nagy rét, rajta ménesek és gulyák legelnek szerteszt.

Ez a hely volt a hol egy évezred előtt véres tusában a magyar a helyzet ura lón és azóta a magyar a sok küzdelem között rendületlenül áll helyt ezen a szép földön.

Jobbról lent a falu fehér házaival,
magas dombra épült tündöklő temploma;
balról a nagy erdő néma magányában,
benne büszke tölgyek lombos koronája.

Közel mögöttem zöldelő kertek,
gyümölcsöt és jó bort bőven teremnek;
tul e füzeseken a tiszta másik partján
hét falunak látom fényes bádóg tornyát.

S ha tekintetem még messzebbre téved,
mintha fűrkészve kutatnám a végtelenséget,
szabad természetben szabad gondolatom
felőlel magához egy egész új világot.

Merre alkonyodóban a nap nyugodni jár,
messze a hófedte alpeli bércek alján,
hol a tél a nyárral ölelkezik,
hol az élet a természetben örömet leli.

Hol a merész sziklaormok szelidde simulnak
és a bősé ellentétek összhangba olvadnak,
ott a nagy alkotások csodás bámultában
magával ragad a természet varázsa.

Szemünk nélkülölzi a sík pusztá képeit,
hol a szárguldo tekintet a végtelenségbe vész
helyükbe ide hegyóriások jöttek
felhőkig érő hóborított bércezzel.

Hiányzik itt a délibábos róna
rajta nem ringat a szellő arany kalászokat,
hol van itt a gulya? hol van itt a ménes?
mely oly jó esik a pusztán az ember szemének.

Vagy hol van itt a nádtetejű gólyafészkes tanya,
pítvarajtójában a vendéglátó gazda
vagy hol van az a rongyos füstös falu csárda,
melyben cimbalomszó mellett örök vigság járja.

Ejh! de mit keresed azt itt kunságnak szülöttje,
hisz az a hely, hol most vagy idegen az néked
itt, hol égbe nyulnak a hófedte bércek,
melyet a fenyvek gyűrűként öveznek.

Szemed elé itten idegen kép tárul,
mely a magasból főséges látványt nyujt
feletted a remény, alattad az élet,
a hőmezőkön előtted a sivár enyészlet
rajtuk, mint megannyi óriási sirhant
a hó piramisoknak egy végtelen sora

A természetnek e szent templomában
főnkelt gondolatunk a magasba szárnyal
s feltelintve a völgy tavasz világából
hőfóhászunk száll az egek urához.

Tűzopál fényben tündöklő sziklák közt
szép lassan megindul az olvadó hótömb
s mire sziklát vájva magának utat tör
akkorra utjában mindenfélét eldönt.

Majd megzabolázva szűk falak között
a mély hasadékban sir jajgat bömből
végül a magasból a hegyhasadék szélén
egy vizoszlop gyanánt zudul le a mélybe.

S mire völgyet éri tajtékozó habjával
kialdja dühét a pusztai fergeteg vészes morájával
s mint ki hivatását jól elvégezte
lassan hőmpölyg tova a megszokott medrében.

Majd a fenyveseknek sűrű erdejében,
hol ki-kicsillog a tó tükörsima fénye
a ráboruló fenyők néma csendjében
összeölelkezik annak sötétké vizével.

Lent a völgyben a virágos téren
hőfcher nyajak legelésznek szerte
ott a patak partján, hol nefejejts is éled
békében hevernek a pásztor legények.

De nem hangzik a nóta, pásztor tilinkója
hejh! pedig az itten, de szépen is szólna
mindenfelé mély csend és béke honol
itt még a természet is oly magába zárkózott.

Nem nótára termett ez a nép itten
mégis tiszta derű s jókedv környékezi őket
tisztá meglegedettséggel, mely a szívüket betölti,
ezt a helyet, hol élnek templomnak tekintik.

Hol az égbe nyuló hegyek lent a földet érik
s vitzükreben a természet némán gyönyörködik
játshi napsugárnak tündöklő fényében
onnan mosolyg reánk az élet vidám képe.

De a mint a nap a hegyekre hanyatlik
hosszu lángsugara a hegyormán megtörk
s mire bealkonyul a néma világban
éjszaka borul a hegyek országára.

Tul a hőmezőkön misztikus fény dereng
éj lovagja készül égi szemléjére
suhán felhők közt lopva bujkálva
szeliden vonul föl csillagtáborába.

S a mint ezüstös palástját lassan kiterjeszti
a sötét tó tükreben orcáját fűrészi
ott mélyen lent tul a homok mezőkön a csillagos [égen

feltáru előttünk egy tündérország képe.

A csapongó képzelet mely e képet adta
egy kedves kis helyre viszen gondolatban
s hol a földi boldogságom legszebbik reménye
oda röpül lelkem minden érzésével.

Felhőszárnyakon szárguldo gondolat
elhozott engemet a Pilátusi csucsra
vagyis nem a csucsra hanem a tővébe
a tővében csillagó folyócska szélére.

Sűrű nehéz köd üli meg a tájat
erőt vesz rajtam az élet lehangoltsága,
de ime egvszerre a ködön, mint biztató remény
utat tör magának a ragyogó napfény.

Előttem vonul el színben ragyogva
a virágos házaknak egy egész hosszu sora
s a biborpalást öltött házaknak ablaki
ezüst fénylapjukat felém tükröztetik.

Illatozó hársfák árnya közé érve
hosszu utam után megpihenni térek
s a mint a fényárban szerte tekintek
egy virágos házra téved tekintetem.

Széles nagy erkélyén tulipán muskátli
az én szép hazámnak kedvelt virágai
az a ki öntözi az a ki gonozza
nem tudom gondol-e a szép magyar honra.

Előttem egy család ott a nagy erkélyen,
Mintha enyéimet vélném látni benne
És a mint gondolatban e kettőt összehozom
Hőfóhászomban az Istenhez fordulok
Fáradozásukért a gyermeki hála
Legyen a jutalmuk, mint Isten áldása!

Kneffel Béla.

Törleyék koszoruja.

A vendéglősiparnak van néhány őszinte
barátja, áldozatkész támogatója. Akármikor
gyülnük össze, bármibe kapunk, ők mindig
mellettünk állanak s szinte megelőznek
bennünket a cselekvésben.

Most is, amikor országos gyűlésünket
tartjuk, lehetetlen meg nem emlékeznünk e
hiv barátokról, különösen a Törleyék-
ről, akik első helyen állanak barátaink és
támogatóink között.

Lehetetlen elborulva nem gondolnunk a
megboldogult Törley József, aki ezt a
hosszú való ragaskodást örökül hagyta
nemesszivü özevgyére, utódaira s cégének
vezéreire, Szent Imre és Pfender Emil
igazgatókra.

Amint a megboldogult Törley József
igazi typusa volt a magyar urnak, azonkép-
pen ők is kíválnak lovagias felfogásukkal,
előzékeny, lekötélző modorukkal.

Amint vendéglősügyről van szó, ők nyom-
ban jelentkeznek biztató szavukkal, fejedelmi
áldozatukkal.

Ez Törleyék legszebb koszoruja.

Lehetetlen, hogy idej országos gyűlésünk
alkalmából a hála és elismerés friss virá-
gait ne fűzzük ebbe a koszoruba, különöseb-
ben hódolva Törley Józsefné urasszony-
nak, aki valóságos patronánk, kegyes és
jóságos.

A komorságnak hiába nyit a virág; a
mámornak kivirágzik a fenyér is.

Ha Bachus félreccapja kalapját, még a
Hadesben is mosolyognak.

Ha bor nem lett volna, az öröm nem
tanult volna meg nevetni.

A ki jól eszik, jól iszik, ahoz még a ha-
lál is csak komázva mer közelíteni.

Csutora mellett még a némaság is be-
szédes.

Stadler Károly. †

Országos szövetségünk idej közgyűlése
a gyászinduló komor hangjaival nyílik meg.

A ki országos szövetségünk egyik kezde-
ményezője, buzgó vezetője volt, Stadler
Károly, szállodás és vendéglős, e hó 4-én
elköltözött az élők sorából.

Hogy ki volt nekünk, azt minden szak-
társunk tudja és érzi, de leginkább azok,
a kik munkásai vagy tanui voltak ipari
mozgalmaink kezdetének.

1885-iki kongresszusunkon ő volt egyik
megpendítője és legtelkesebb pártolója az
országos szövetség eszméjének.

Ó adott humánus gondolkodásával feled-
hetetlen példát arra, hogy miként neveljük
és gonozzuk tanulóinkat, akiktől iparunk
jövője függ.

Megbecsülte az ipart, a mely neki bol-
dogulást adott, de megbecsülte ennek az
iparnak a munkásait is, főleg azokat, akik
neki segítői voltak. Oldalán kipróbált, régi
segédek fáradoztak, akik hűségük és oda-
adásuk jutalmát is megtalálták atyai szár-
nyai alatt.

Ipartársulatunk, országos szövetségünk
és nyugdíjgyesületünk évkönyvei tesznek
bizonyosságot érdemeiről.

Mi csak utalhatunk ezekre, de egyen-
ként fel nem sorolhatjuk, annál kevésbbé
méltányolhatjuk a veszteség első napjaiban.

Illetődötten állottunk ravatalánál s láttuk
eltűnni a sir homályában koporsóját.

Elvesztésének fájdalma annál nagyobb,
mert a mily gyorsan távoznak közülünk ki-
próbált embereink, éppen oly lassan buk-
kannak nyomukba új erők.

Nem azért, mintha ez a kor meddő volna
tehetségekben, hanem azért, mert kevesen
vannak, akik a cél ismeretében és sze-
retetében nevelkedtek.

Vajha Stadler Károly és a hozzá ha-
sonlók szelleme vonzana és buzdítana or-
szágos szövetségünkben s egész légió tá-
madna a régiék nyomdokain haladni s mind
magasabbra emelni iparunk haladásának
zászlaját.

*

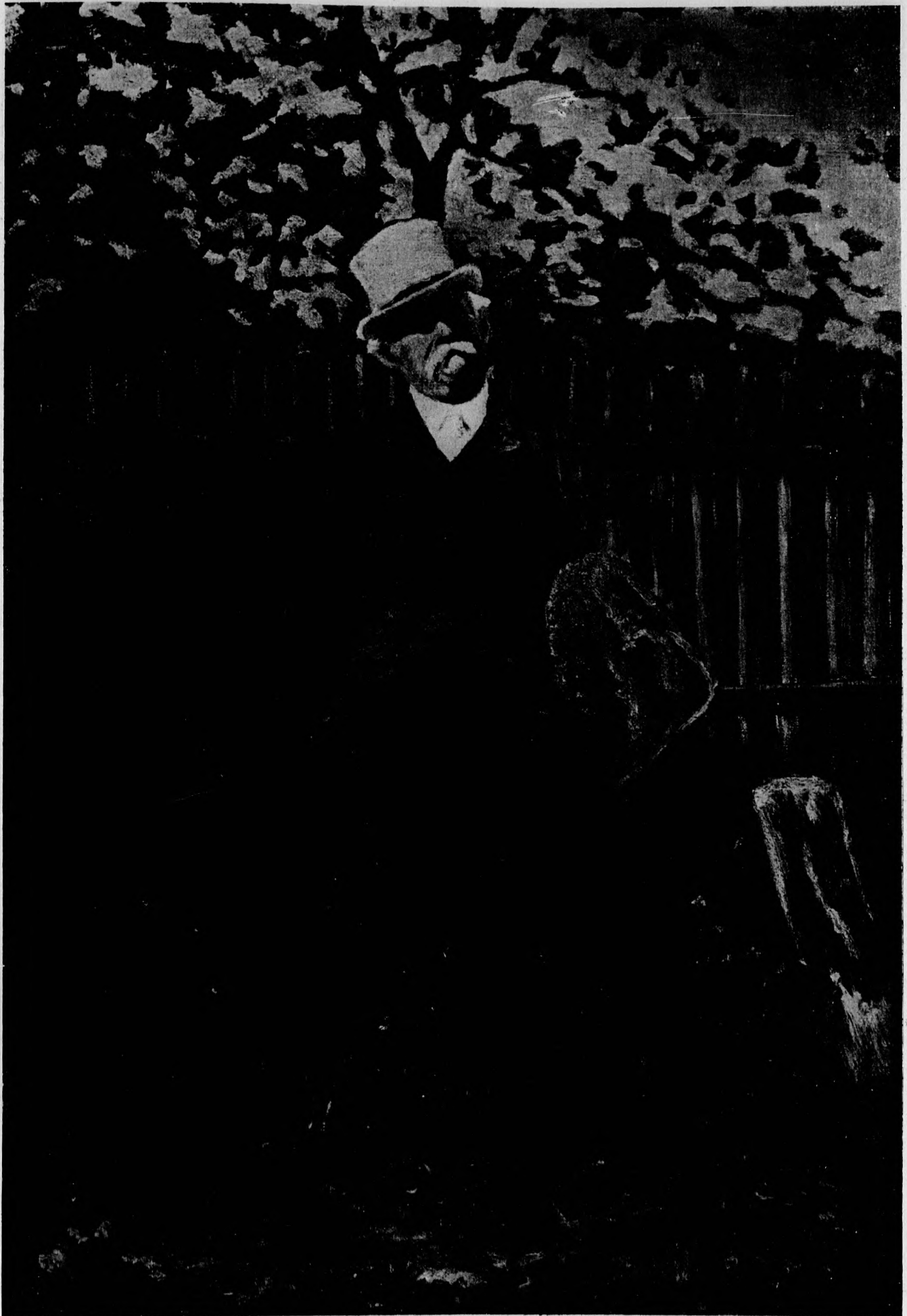
Stadler Károly halála hosszas szenvedés
után következett be e hó 4-én éjjel 12
órákor.

Halálát egyetlen leánya, Marianne, en-
nek férje, Glück Erős János s unokái,
Frigyes, Marianne és Bözsike siratják.

A megboldogult polgári érdemeit mutatja,
hogy a király koronás arany érdemkereszt-
tel tüntette ki s tagja volt a székesfőváros
bizottságának, a kereskedelmi és iparkama-
rának, ülnöke a kereskedelmi és váltótör-
vényszéknek s igazgatósági tagja a budapest-
erzsébetvárosi banknak.

Sulyos megbetegedéséig szakadatlan mun-
kálkodott, úgy, hogy 64 éves korában is
korán, az egész társadalom veszteségére ra-
gadta el a halál.

Temetése 7-én volt a kerepesi temető ha-
lottasházából nagy pompával s impozáns
résztvétellel.



Stadler Károly (1846. február 24. — † 1909. szeptember 4.)

Ezen képmás eredeti olajfestménye a Löwenstein cég főnöke, Horváth Nándor ur birtokában van, melyet lapunk részére szíves volt ez alkalomból átengedni.

Magyar conserv Afrikában.

Iparunknak és kereskedelmünknek ritkán sikerül áttörnie azt az acélgöygyűt, melyet Ausztria vont körülöttünk; de ha egyik-másik kereskedőnk ügyességének sikerül ebből a vesztegzárból kiröppennie, úgy áruink jó-ságával teljes diadalt arat.

Ilyen diadalt vívott ki hazai iparunknak a Löwenstein Mihály utóda, Horváth Nándor cég, amely hazai kereskedelmünk, különösen kivitelünk fejlesztésén sikerrel fáradozik.

Igy az Európa-szerte ismeretes orosz-lánvadászó expedíciót ez a cég látta el hazai konzervekkel, amelyek a külföldi szállítmányoknál minden tekintetben jobbaknak bizonyultak.

Annyira kiváltak a »Löwenstein Mihály utóda Horváth Nándor«-féle konzervek még a világhírű »Tipper-Kirch« és »Army and Navy« cégek szállítmányai mellett is, hogy az orosz-lánvadászó expedíció fejei, Tallián Emil és Fernbach Bálint urak, a következő levél írására buzdultak:

Ngs

Horváth Nándor urnak

Budapest.

Kérésére szíves örömet közöljük, hogy a cég által kelet-afrikai vadászati kirándulásunk alkalmából szállított összes ételmi és háztartási cikkek, amelyeket a tropikus éghajlat alatt közel négy hónapon át használtunk, úgy minőség, mint tartósság tekintetében kitűnőek voltak és a hason expedíciók felszerelésével foglalkozó külföldi cégek, mint a londoni »Army and Navy Comp.«, vagy a berlini »Tipper Kirch« cégek által részünkre korábban szállítottakkal minden irányban kiállják a versenyt.

Különösen is kiemeljük, hogy az összes hus- és zöldség-konzervek, sajtok, tej, vaj, szalámi, édességek, gyümölcs-izek stb.-nek czélszerű és helyes csomagolása kiválólag bevált; ezen szorgos és szakértelemmel végzett csomagolásnak tudható be, hogy az összes magunkkal hozott élelmiszerek a vadászati expedíció végén is teljesen kifogástalan állapotban voltak, mindvégig élvezhetőek.

Tisztelettel

Tallián Emil s. k. Fernbach Bálint s. k.

Áldozó hazafiság.

Ebben a sivár, lélekhatyta korban bámulat és elragadtatás fogja el szívünket arra a meglepetésre, melyet egy igaz vérünk, ifj. Kneffel Béla szerzett minden jó magyar-nak.

Ma, amikor a hazafiságból csak élőködni szokás, ő hivalkodás nélkül, fejedelmileg áldozott azon az oltáron, amelyen megdicsőült Molnár Györgynek ez a jellegje ragyog: »Hazafiság a nemzetiségnek.«

Ugyanis ifju Kneffel Béla, aki hosszabb ideig tartózkodott Svájcban s tapasztalatait előbb lapunkban, aztán könyvben adta ki a vendéglősök okulására, most megint könyvvel állott élénk.

Am ez a szép kiállítású könyv nem nekünk szól, hanem rólunk.

Ugyanis a napokban volt a svájci szállodások és vendéglősök kongresszusa s erre az alkalomra ismertetést irt németül »a szép Magyarország« gazdasági föllendüléséről.

A füzet markáns vonásokban, megkapón yázolja gazdasági és politikai viszonyainkat a múltból és jelenből, megvilágítva Ausztria jögtalan törekvéseit.

A füzet nemcsak alaposan tájékoztatja a szabad svájciakat, hanem rokonszenvet is ébreszt irántunk.

A füzethez Holló Lajos irt hatásos előszót.

Minthogy ifju Kneffel Béla a szép füzetet ingyen megküldötte a kongresszus tagjainak, megbecsülhetlen szolgálatot tett hazánknak és nemzetünknek.

Megérdemli, hogy neve ezentul tiszteletben és szeretetben éljen minden magyar szívében.

Hogy Kneffel műve mily mély hatást tehetett a kongresszus tagjaira, mutatja az a megbecsülés, amelylyel iránta a svájciak viseltetnek.

Ugyanis a »Luzerner Tagblatt« e hó 15-iki számában »Reminiscentien« címmel hosszabb költeményt közöl, amely szinte duzzad a magyar érzéstől és hazaszeretettől, gyönyörű rajzát adva alföldünk szépségének, míg édes atya munkásságát a fölmagasztosult fiui szeretet melegével dicsőíti meg.

A meleghangu költeményt közöljük, Kneffelt pedig üdvözljük, hogy ebben a léha időben ily nemes példát adott az áldozó hazafiságra.

Amíg néhány oly magyar lesz, mint ő, bizhatunk nemzetünk jövőjében.

A vendéglősök, akik büszkéek lehetnek, hogy ifju Kneffel Béla az ő sorukba tartozik, járjanak az ő nyomdokain!

Dr. Szuly Aladár.

Az újságíró a legszebb feladatát akkor teljesíti, mikor a köztudatba széthintheti az emberi erények magasztos ragyogó példáját.

Nálunk inkább kritikai újságírás divik, kevésszer magasztalunk, legföljebb akkor, mikor már — temetünk.

De kevés alkalmunk is van. A közéleti emberek a politikai porondon mozognak és az hálátlan tér. A közélet más terén se igen bővelkedünk Washingtonokban.

Ha valakinek önzetlenül meg lehet gyujtani a pártatlan elismerés fáklyáját, rászolgál az a férfiú, akiről, ime, ma szót ejteni alkalmunk nyílik.

Örömmel teszszük és becsületes kötelességet teljesítünk.

A huszadik században már más szelek fujdogálnak. Az emberiség azon fáradozik, hogy a levegőben szelje át az óceánt.

A régi rendi Magyarország, konzervatív intézményeivel, nem állhat meg soká az európai versenyben.

Ma már nem a csatatér és a zöld asztal dönti el az ország sorsát, hanem: a munka.

Ebből adott fényes és ritka példát a magyar közélet egy derék, köztisztelt tagja: dr. Szuly Aladár.

A pécsi földesur fia feljött az egyetemre, a régi hagyománynak megfelelőleg és megszerezte a doktorátust.

Megszerezte szorgalommal, tudással és fényes sikerrel.

És a doktori diplomát nem vitte a megyegyűlésbe, az országgyűlésbe, vagy a törvényeszéki csarnokba, hanem elvitte a muzeumköruti fűszeres boltba.

A földesur fia, a »doktor«, a »tekintetes ur« fűszerkereskedő lett.

Ha ritka és kiváló példák kiemeléséről van szó, találhatunk-e tökéletesebb, szebb, követendőbb és dicsérendőbb példát, mint mikor jubileumi számunkban bemutatjuk képbén azt a nevezetes üzletet, mely a legelső és legismertebb hírrel, névvel dicselkedhet az országban és bemutathatjuk annak tulajdonosát, a régi hagyományokkal szakító és dicséretes ösvényt mutató: első doktor kereskedőt.

Huszonöt éve, hogy először ragadtunk tollat a vendéglős-iparért. Az ipar és kereskedelem, ezek azok a talpkövek, a melyekben a jövő Magyarországnak fölépülhet. Egy ágának virágzásáért küzdünk csak. De az egészért vert a szívünk.

És ma, az elismerés babérát ime az elé rakjuk, aki doktori diplomájával, tudásával, tehetségével ide állt, a magyar kereskedelem élére, megtörni hagyományokat és nyújtani a nemzeteknek a legszebb példát, amit a nemes Magyarország nemes ivadéka a közéletnek nyújthat.

Ha a nemzet pantheont emel azoknak, akik a huszadik század virradatán új szellemet öntöttek a közéletbe, ragyogó példákat nyújtottak arról, hogy a nemzetet gaddagá a munka teszi, hogy a tudást, a diplomát az ipar és kereskedelem szolgáltatának kell szentelni, mert ez teremthet meg Magyarországnak egy jövő ezredéves létet, az új honalapítók sorában dr. Szuly Aladár, mint követendő példa fog állani.

Ezért örvendünk, hogy alkalmunk nyílt meggyujtani tiszteletére az önzetlen elismerés fáklyáját.

François Lajos.

Egyszer közhasznu, gyakorlatias eszmével, hazafias gondolkodásaival ragad el; másszor tevékenysége kelt bámulatot.

Nekünk igaz barátunk, intézményeinknek mecaenása; a magyarországnak pedig fáradhatatlan, okos munkása.

Már annyiszor fontuk meg érdemeinek koszoruját s annyira a vendéglősök szívéhez nőtt, hogy szinte fölösleges róla körülményesebben szólnunk.

De nem hagyhatjuk őt azért említetlenül, mert a hogy vendégül látta a nemzetközi orvoskongresszus tagjait, a szeretetreméltó és előkelő modor s fenkölt szellem, a hogy házigazdai tisztét teljesítette több barátot szerzett hazánknak és nemzetünknek, mint minden hivatalos akció.

Hálával köszöntjük a nemes férfit, kérve őt, hogy bennünket, a vendéglősök ügyét továbbra is tartsa meg érdeklődésében és szeretetében.

Az állam mint üzletfél.

Néhány év óta sok szó esett arról, hogy az állam mennyit fordít a sajtóra.

A kimutatott összegek nem voltak valami horribilisek, de mégis felháborították a közvéleményt, mert a sajtó megvesztegetésére fordítottak s nem a sajtó értékes szolgáltatatainak viszonzását képezték.

Hasznos szolgálat ugyan a kortesszolgálat is, a személyeskedés pro és kontra, amde ezt a szolgálatot fizessék azok, akiknek használ, ne a közpénztár, amelynek a sajtó efféle szolgálata egy batkányi hasznot sem szerez.

Van azonban a sajtónak igazán értékes szolgálata is, olyan, amely pénzébe kerül a sajtónak s pénzt jelent annak, akinek az érdekében történik.

Ezek alatt nem azokat a megbecsülhetetlen szolgálatokat értjük, amiket a sajtó ingyen teljesít a közérdeknek; hanem azokat, amelyek üzleti szolgálatoknak nevezhetőek s közgazdasági jelentőségűek.

Ezek közé tartozik a reklám és a hirdetés. Ezekkel csak olyanoknak szolgál, akik érte jól megfizetnek.

Meg is fizet ezekért minden magánember és minden vállalat; mert hát ezek nem a köznek, hanem csak az illetőnek használnak.

Bármily drágák legyenek a sajtó eme magánjellegű szolgálatai, az üzletvilág még sem nélkülözheti.

Nem nélkülözheti az állam sem, különösen akkor nem, amikor mint valamely vállalat tulajdonosa, mint eladó vagy bérbeadó, tehát mint üzletfél áll előttünk.

Mégis, mit tapasztalunk?

Az állam, mint üzletfél, igen zsugori, csaknem a pizkosságig zsugori.

Míg a kortesszolgálatokért hajlandó busásan fizetni, addig a neki hasznot hajtó szolgálatoknál garasoskodik, ha már semmiképp sem bujhatik ki a fizetés kötelezettsége alól.

Beküldeti üzleti jelentéseit és hirdetényeit s ha ezekről a megtisztelt lapok megemlékeznek vagy talán egész terjedelmükben közlik, jót nevetnek a jóhiszemű kiadók. Tessék a megrendelést felmutatni! Ha ilyen nincs, a lap egy fillért sem lát s a kiadó nyögheti a nyomdaköltségeket.

Ha pedig ez a fogás nem használ s az állam szükségét látja, hogy ez vagy az a hirdetése bizonyos lapban megjelenjék, oly alacsony árt szab, amelyet magánfél nem is merne fölajánlani.

Az állam példáját követi aztán némely hatóság is, ami természetes, mert hát fejtől büdösödik a hal.

Ez az eljárás, melyet a kormány és a hatóságok követnek az állam nevében, vétek az állam ellen, mert ennek a tekintélyét és népszerűségét veszíti el.

A kormánynak és közegeinek nem volna szabad szem elől téveszteniök, hogy az állam, ha néha jogilag mint üzletfél jelentkezik is polgárai előtt, azért fején sugárzik fenségének nimbusza; tehát nem sülyedhet a hirdetési ügynökök s a teleki-téri vacakosok színvonalára.

Ne a hasznos szolgálatok rovására takaroskodjanak a funkcionáriusok, hanem a haszontalanok mellőzésével s hirdetésményeik és reklámjaik megfelelő elhelyezésével; mert, például, minek egy vendéglő vagy fürdő bérbeadását tiz ujságban hirdetni, amikor egy vendéglős-szakupban való hirdetéssel nagyobb eredményt érhetnek el.

Szimon István.

A magyar nemzet jövődörtörténetének megírásánál a historikusnak leghálásabb feladata az lesz, ha megírja az ország fővárosának mesébe illő megújulását.

Szinte tüneménybe menő varázslatos módon ment végbe a régi, ódon Pest eltűnése.

Egy szép napon, az apró kis rozoga sárga házak, a híres hatvani kapun túl elterjedő mocsaras táj, homokbuczkák eltűntek és mint a hamvaiból kelt főnix-madár, ragyogott fel, közel millió lakosával, tündér-palotáival, a fényben uszó, gyönyörű: Budapest.

És akik a história számára ezt a szép regeszerű témát megcsinálták, első sorban a kereskedők voltak.

A magyar fővárosi kereskedelem bámulatos fejlődésének köszönhető, hogy ma, ilyen mindenki által megbámult fővárosunk — lehet.

A kereskedelemnek, mely ma minden ország haladásának, gazdagodásának, boldogulásának egyetlen eszköze, ugyszólván: talpköve.

Ha a régi jó boltosok kikelhetnének ott a kerepesi temetőben zöldelő csendes sirjaikból, azt hinnék, hogy ezt az egész temetőt valahova New-Yorkba vagy Chicagóba telepítették át, csak legföljebb a Gellért-hegyről ismernének talán rá, hogy ez

az a hely, ahol az ő kis, olajméccsel világított, apró, sötét boltocskáik állottak, csilingelő ajtóikkal.

A gyönyörű Budapest e megteremtése pedig az ő utódaik érdeme.

A fűszerszakma a legrégebb kereskedelmi ágak egyike a hazában. Vezető szerepet vitt mindenkor és tagjai a magyar közeposztály sorából kerültek ki.

A fűszerkereskedő testület intelligens testület volt már akkor is, mikor a budapesti kereskedelem még gyermekorát élte.

És így vezérszerepet játszott a magyar kereskedelem megteremtésében és ennél fogva a főváros nagygyá emelésében is.

Az érdem tehát azoké, akik a megalapítás nagy munkájában részt vettek.

A magyar kereskedelem modern apostolainak tiszteltreméltó első tagjai sorában áll: Szimon István.

Legsőbb korszakát élte át a fővárosnak. A régi kereskedő kiváló tudásával, nagy szakértelmével, műveltségével és intelligenciájával a legszebb példáját nyújtotta annak, mint kell megérteni egy embernek a kor hívó szavát és az új, modern fűszerkereskedelem megalapítása terén valóban elévülhetlen érdemeket szerzett.

A fűszerszakma a legnehezebb szak a magyar kereskedelemben. A kereskedő valóságos rabja üzletének. Kora reggel nyit, késő este zár. Akkoriban még vasárnapi munkaszünet sem volt, a tanonc-évek is sokkal keserveesebbek voltak, mint ma és a kereskedő egész fizikumát igénybe vették.

Olyan tehetségű emberek, mint Szimon István, máshol keresték a könnyebb érvényesülést, vagy hamar beleuntak a küzdelembe és ime ő törhetlen kitartással élte át hivatásának legnehezebb korszakát.

Lehet mondani, patriarcha volt tekintély dolgában a kereskedővilágban és köztisztelt, nagy népszerűség, általános szeretet veszi őt ma is körül.

Ha érdemek méltatásáról van szó, ilyen derék, példás életű férfiak szolgálnak rá legjobban a hazában.

Ő a magyar kereskedelem megteremtésének egyik legdelekedőbb harcosa, ma pedig elsőrendű oszlop, méltán juthat hát ki neki is abból, aminek az a neve, hogy nemzeti elismerés és hála.

Egyforma-e a bor a hordóban?

A weinsbergi, württembergi kir. szőlészeti kísérleti állomás közleményeiben Meissner dr. tanár foglalkozik azon kérdéssel, hogy a bor összetétele a hordó bármely magasságában egyforma-e. Meissner a következőket írja:

Általánosan elterjedt az a vélemény, hogy a hordó közepéből kerül elő a bor színe-java és bár ezt indokolni senki sem tudja, mégis mindenfelé úgy tudják, hogy a bor vegyi összeállítás a hordó különböző magasságában más és más. Ugy képzelik a dolgot, hogy a borban a könnyebb és nehezebb fajsúlylyal bíró anyagok rétegenként szétválnak, a könnyű alkohol felszáll a magasba, vagyis a felsőbb bormennyiség alkoholban gazdagabb, a nehezebb vonatanyagok pedig alább, azaz a hordó fenekéhez közelebb tanyáznak. Ez a felfogás azonban sehogy sem egyezik meg az ozmosis törvényével, amely szerint az oldékony anyagok viszonylagosan rendeződnek el a folyadékban, ami már eleve is kizárja azt, hogy a bor vegyi összetétele a hordó különböző magasságában más és más legyen.

Tagadhatatlanul fontos dolog az, hogy ez a kérdés végleg tisztáztassék és pedig nemcsak a boreladó és vevő érdekében, hanem az ellenőrző közegek szempontjából is, akik

a borászat és a borkereskedelem szolgáltatában a törvény értelmében arra hivatják, hogy a bormintákat összegyűjtve, azokat a kísérleti állomásoknak beszállíttassák. Mert ha a fennebb hangoztatott és a bor különböző összeállítását propagáló nézet igaz volna, úgy a bort, mielőtt az ellenőrök abból mintát vennének, nagy nyomással más hordóba kellene átfolytatni azért, hogy az egyenletessé válván, igaz mintát adjon. Ugyanez áll azon szőlősgazdára is, aki egy hordóból többeknek ad el bort. Megtörtént nemrégiben az is, hogy a bírósági szakértő úgy nyilatkozott, hogy az át nem szivattyuzott borban egyenlőtlen rétegek vannak, vagyis nem mindegy az, hogy a bort a hordó fenekéről, avagy a közepéből folytatjuk.

Hogy a kételyeket teljesen eloszlassa, Meissner tanár, a kir. weinsbergi (Württemberg) vincellériskola pincéiben kísérleteket eszközölt; két hordónak különböző magasságából bormintákat szivott fel egyik végén kődarabbal súlyosbitott gummicsovön olyképpen, hogy ha teszem fel, az edény közepéből akarta a bort meríteni, úgy előzőleg a hordó mellő falán az átmérő hosszát a felső akonától a jelzett közepig a gummicsovön lemérte és ezt, nehogy már a magasabb rétegekből is kerülhessen bele bor, összeszerítve, a megjelölt pontig a hordóba sülyesztette és csak akkor eresztette meg a folyást, mikor meggyőződött arról, hogy a cső belső szája a kívánt ponton van. Az így nyert mintákat utóbb a kísérleti állomáson vegyileg megvizsgálta.

A vegyelemzés megállapította azt, hogy a teljesen kierjedt bor — ezek képezték a kísérlet tárgyát — vegyi összetétele a hordó mindegyik részében egy és ugyanaz; megállapította továbbá még azt is, hogy ez a szabály nemcsak a kierjedt új, hanem az akár fehér, avagy veres óborokra is érvényes, csak a mesterséges vagy pancsolt, különösen czukrozott boroknál van eltérés.

A józan, ha botlik, nagyot esik; a részeg, ha elesik is, nem üti meg magát.

Jó Hafiz a csárda padján ült s a hetedik mennyországban járt.

Az ifjúságnak pajtása, az öregségnek gyámola a bor.

A bor a legerősebb tüzelő: még az önzést is fölengeszteli.

Korcsma nélkül üres tarisznyával járna a könyörület.

Minden szőlőhegyi hajlék a szeretet menedékháza ebben a rideg világban.

A gyöngye kisdedet borban fűrésztik, a keservet borba fojtják.

A szegénylegény csak az országúton volt betyár, a csárdában gavallér.

Diogenes minden bizonynyal borshordóban lakott, különben nem lett volna bölcs.

A rómaiak diszben ültek az asztalhoz, rózsakoszorút fontak homlokukra, hogy megtiszteljék a bort.

Aki borral kínál, kenyeret is kész adni.

Az áldomás hálaadás Istennek, a tor áldás a halottra.

Ha visszaélsz a borral, földhöz vág.

Quo vadis?

Hova mégy?

Lángoló arczczal, dagadó szívvel, fennen szól az ifju: megyek boldogulni, az életen diadalmaskodni!

És megy az ismeretlen világba, a mely hívja, csalogatja: csak azért vagyok, hogy neked teremjem a babért!

Ifju fővel miénk a világ; mindnyájan hősök vagyunk, bárha, fájdalom, legtöbbször csak délibábok hősei maradunk, mert „mikor a tömkelegbe lépünk, vesszük észre gyászos tévedésünk!”

Zsugori, vén csaló az élet: sokat ígér, keveset ad; még azt is becsapja, a kivel bőkezűsködik.

Mikor aztán életünk napja deleőről alkonyulóra hajol, tekintünk előre, tekintünk vissza, szorongón kérdezve magunktól: hova mégy?

Hova?

Mögöttünk romok, fájdalmas emlékek; előttünk áthatolhatatlan sötétség. Vissza nem vágyunk, de ha vágnánk is, hiába; mennünk kell tovább, előre, abba a félelmes feketeségbe, ennek a félelmes feketeségnek ismeretlen állomására.

Boldog az, a ki — ereszkedvén a mélységek mélységébe — mint a bányász lámpását, magával viheti a hit halvány mécsesét; boldog az, a ki imigy szólhat a meredek szélén: „Mert ha álom, nyugogalmat ad; mert ha bíró, nem furdal vád?”

A mikor közeleg az este, érezzük, hogy minden kincsünk között, a mit gyűjtöttünk, csak egynek van értéke, ennek a tudatnak: megfeleltünk annak, a mire küldettünk; megtettünk minden jót, a mit tehattunk. Igen, mert az éjszaka nyugalomra adatott s nyughatik-e, a kinek furdalása van?

Most, hogy huszonötödik évfordulójához értem annak az időnek, mióta lapommal a vendéglősipar terén a magyar művelődés napszámosa vagyok, elmélázva gondolok végig életem során.

Lelkiismeretem igaz mérlegén a mult s ha könnyűnek találtatom is, így hangzik a bírói szózat: nem élttem haszontalanul.

Tévedéseimet menti becsületes igyekezetem; hibáimért absolválnak szenvedéseim, melyeknek keserű könnyei összegyűltek sebhedt szívemben s most is égetnek. Ha sokat botlottam is, de bűnre nem tévelyedtem. A másét nem kívántam, még akkor sem, a mikor az én gyértartalmu

kincsesházamból a legdrágábat gyalázatosan elrabolta a hitszegés. — Az Isten nem siet és nem felejt; legyen; legyen övé a boszu és az irgalom!

Már-már összeroskadtam a vesztesség, a csalódás, fájdalom sulya alatt, ámde az utolsó pillanatban megragadta kezemet a kötelesség s visszamelt arra a helyre, a honnan az orv, kegyetlen csapás leszédített: a munka asztalához.

És azóta sajgó szívvel, de nem bágyadt lélekkel élek annak, a mire elhívtam, követve az írás intelmét; „Dolgozzatok, míg mécsetek ki nem alszik!”

Az én mécsesem nem vetette messze a fényét, de azt a kis kört, melynek szánva volt, jól bevilágította; az én munkám nem szánthatott mély barázdákat, de a miket szántott, azokat termő maggal be is vetette.

Elöttem a vetés zölden, virágosan, gyönyörködhetem benne; ez huszonöt esztendei fáradozásom egyetlen jutalma.

Körülöttem a kicsiny sereg, a tisztos ipar szorgos emberei, a kiknek java volt minden törekvésem; körülöttem azok, a kik tanui, segítői voltak munkám kezdetének s ma — köztiszteletben a társadalom magas polczán fényeskednek. Ők tudják, hogy milyen veritékes feladat volt győzedelmeskednem a kishitűség, az önzés s a nemzetietlenség hadain. Ők tudják s bizonyágot tesznek mellettem, hogy egy érdemem van s ez a kitartás, a céltől való tántoríthatlanság s az eszmékben való lángoló hit.

Ezzel tudtam elérni, hogy a mikor a magyar szakirodalom alig volt bölcsőkorában, a „Vendéglősök Lapja” gyökeret vert s vele elértük azt, hogy iparunk magyarságban és fejlettségben tiszteletreméltó fokra emelkedett.

A mikor pályafutásom ezen emlékezetes napján elfogódottan, de szívből köszöntöm hűveimet, munkatársaimat és olvasóimat, együtt van a székesfőváros falai között a vendéglősök színe-java országos szövetségünk és nyugdíjintézetünk közgyűlésén.

Hosszu és küzdelmes volt az ut idáig, az első, 1886-diki kongresszustól e két epochális intézményünk megállapodásáig. Mindkettőnek az eszméje ennek a lapnak hasábjain szüldődött, itt vajudott a megvalósulásért.

Amiben akkor kivülem alig hitt

valaki, ma itt áll előttünk ifjui erőben a két intézmény s gondozója a vendéglősipar közügyeinek, vezetője haladásának. Bármily kicsiny s egyszerű legyen a szülői hajlék, az emlékezés feléje röppen. Ha ennek a lapnak, mint az intézmények bölcsőringatójának, szintén része lesz ilyen megemlékezésben, nem kérkedik vele, hanem hálás meghatottsággal fogadja, mint a szegény édesanya nagygyá lett fiának kegyeletos, gyöngéd ölelését.

S ennek az ölelésnek az üdvét ez a lap nem tartja meg magának, hanem szét- és megosztja holtak és elevenek között.

Sokan vannak, a kik már csak voltak, szellemek, kik bármely tábor diszére váltak volna. Lelkes, nagyot akaró férfiak, késznek minden áldozatra s halálukig sokat áldozók. Meghajlok feledett sirjaik előtt s szememben az elismerés, a visszasírhatlan mult könyével, feléjük rebegem: eszméink diadalma nemes éltetek dicső emlékjele!

Aztán kalapot emelek az élők előtt, akik velem fáradoztak az uttörésnél s méltán rájuk szállott a vezéri bot. Különös tisztelettel üdvözlöm ősz fővezérünket, *Gundel* Jánost, aztán *Glück* Frigyes, *Bokros* Károlyt és *Némni* Antalt, a kik erős akarattal, bölcseséggel győzedelmeskedtek a közönbösségen s apostoli buzgalommal megsokasították a hívők és törekvők maréknyi csapatát s most sikerről-sikerre vezetik a sereget.

Köszöntöm lapom minden olvasóját, mert az ő érdeklődésük adott szavaimnak sulyt, buzditásuk a nekem juttatott fegyvernek élt.

Huszonöt év mesgyéjén állván, érzem és fogadom, hogy a lezajlott mult hiv tükre lesz a jövőnek s ha egykor élethagyta kezeimből kiesik a toll, muló emlékem nyomait az öntudatra ébredt, munkára serkent vendéglősnemzedék öröklő alkotásai fedik el.

Vállaimon nagy idők terhével, de azért nem roskadozva megyek tovább a megkezdett ösvényen, kérve és remélve mindazok támogatását, a kikben él a haza és magyarság szeretete.

Isten nevében a haza nagyságáért s a magyarság boldogulásáért ingathatlan hittel, lankadatlan buzgalommal munkálkodjunk tovább tisztos iparunk felvirágzásán!

Ihász György.

Jhász György

jubileumára.

Huszonöt év szent próbakő, a melyet
Ki híven tölt be, jellem a neve;
Ily férfit többé véssz s vihar le nem dönt,
Mert ennek dicse az ő mindene.
Haszon s kísértés őt hiába éri;
S őt beszenyezni nincsen oly merész;
Hited' s hazádat ki híven szeretted,
Légyen tiéd az üdv s elismerés!

Huszonöt év szent próbakő reád is,
Ki hivatásod' érzéd, fölfogád;
Magyarságunkért folyton harczot vívtál,
Bár az nem egyszer kárt hozott reád.
És üldözéd a szédelgőt, a kapzsit,
A kiknek száma nálunk nem kevés;
Hited' s hazádat ki híven szeretted,
Légyen tiéd az üdv s elismerés!

Huszonöt év szent próbakő, a melyben
Kiepill minden szép, jó és nemes;
Igy az elveknek fényes pantheonja,
S mindaz, a miért élni érdemes.
S mert nincs e földön, nincsen olyan pálya,
Melyet betölteni nem volna nehéz;
Hited' s hazádat ki híven szeretted,
Légyen tiéd az üdv s elismerés!

Huszonöt év szent próbakő, ki ezzel
Szembe tud nézni: ember és nagy az;
Nincsen különbség pálya s pálya közt itt,
Csak a ki futja, légyen hű s igaz!
Te hű voltál és ismeréd kötelmed,
Jutalmad is hát legyen szép s egész;
Hited' s hazádat ki híven szeretted,
Légyen tiéd az üdv s elismerés!

Benedek Aladár.

Huszonöt év történetéből.

Kedves Szerkesztő barátom!

Csodálatos, hogy néha — minden észlelhető ok nélkül — miként támadnak föl bennünk rég feledett emlékek. Ez esett meg velem most is.

Üldögélve homályos magányomban, egyszerre csak lelkembe csillant egy sok-sok év előtti szeptemberi nap verőfénye, amikor véletlenül találkoztunk a dunai korzón. Te csillogó szemekkel, szokott temperamentumossággal köszöntöttél s örömmel újságotad merész elhatározásodat, hogy lapot indítasz; szellemi munkása akarsz lenni annak az iparnak, melyet gyermekként szeretettel választottál pályádul.

Szinte megdöbbenőn vakmerő vállalkozásnak tetszett ez akkor, amikor a magyar olvasóközönség nem tulnagytáborában megolvasható számmal szerepeltek az iparosok. És te ekkor szántad rá magadat, hogy apostola légy a vendéglősöknek és pincéreknek!

Hiába volt minden ellenvetés, te elindultál kiáltó szónak a pusztába.

Szaktársaid között csak ellenséges indulatra és kishitűségre találtál, mert akkoriban német volt a budapesti vendéglősipar annyira, hogy alig találkozott két-három vendéglő, ahol magyar étlappal szolgáltak s igen sok helyütt magyar megszólításra durvasággal feleltek.

Téged ez nem riasztott vissza. Ha nem lelkesedett senki, lelkesedtél magad.

És neked igazad lett: győztél.

Szinte lobogó színekkel él bennem e szeptemberi nap képe s minthogy a pszichikai tüneteknek jelentőséget tulajdonítok, hát kezembe vettem lapodat. Mindjárt szemembe ötlött, hogy immár a huszonötödik évét futja s nemsokára elérkezik az a nap, a mikor jubileumát megünnepelhetjük.

Elszántam magam, hogy irok neked a lapodról. Ezt meg kell tennem, biztattam magam, mert talán ezt te — szerénységből — nem teszed; már pedig a magyar ipar uttörő orgánumainak historicumára szüksége van művelődés-történetünknek.

Éppen ezért, minthogy kivülem alig akad tollforgató, aki annyira ismerné lapod történetét, mint én, hát följajánlom magam krónikásodnak.

Hiányos lesz az én krónikám nevekben és számokban, de annál hivebb és kidomborítottabb lesz a nagy fázisokat illetőleg.

Hát amikor a lapcsinálást eltökélted, hűségérzetből s abban a reményben, hogy az ifjuságnál fogékonyabb szívekre találsz, kizárólag a pincérekhez fordultál.

Csalódnod kellett s ezzel talán a te szakíróságodnak is vége szakad, ha nincs az a néhány derék, igaz magyar vendéglős, a kik észrevették fellépésednek a magyarságra való nagy jelentőségét.

Ezeknek a biztatása és agtálása birt arra, hogy lapodat a vendéglősipar egyetemese orgánumává tegyed.

Igy született meg a »Vendéglősök Lapja«, mely programjába két kardinális pontot foglalt: 1. a vendéglősipar magyarságát, 2. a vendéglősipar színvonalának és társadalmi pozíciójának emelését.

Ez a két pont, melyeknek emberül megfeleltél, ma is sarkesillaga működésednek.

Hogy vendéglőink, szállodánk magyar jellegűek lettek, az jórészt, mint a napisajtó is több ízben elismerte, a te lapod meggyőző erélyes akciójának eredménye.

Hogy a vendéglősipar haladása, a vendéglősök és munkásaik társadalmi helyzetének emelése mit köszönhet neked, az szemmel látható, hiszen mindazon intézményeknek, amelyek tekintélyüket és jólétüket emelték, a te lapod volt megpendítője s odaadó protektora.

Sok harcod volt, míg idáig értél, különösen a németiségükben megcsontosodott öreg vendéglősök tekintettek rossz szemmel s gyakran a gyűlölet kiméretlen eszközeivel támadtak ellened.

De ez az üldöztetés nem okozhatta vesztedet, mert éppen ez a vad hajszá irányította lapodra a társadalom figyelmét. Ez az oka, hogy lapod csakhamar kiemelkedett s ma is kiemelkedik az érdeklődésnek abból a szűk köréből, amelyben a szaklapok mozogni szoktak. A közönség lapodban a magyarosodás hasznos faktorát látja, innen van, hogy nemcsak a szakemberek olvassák szívesen, hanem a közönség többi rétegéhez tartozók is.

A magyarságért folytatott küzdelmed szerzett nevednek oly népszerűséget, aminő csak a sajtó politikai munkásainak szokott osztályrésze lenni. Ennek a küzdelmednek lett a jutalma, hogy ipari törekvéseidet a napisajtó szinte kötelességszerűen támogatta, ami viszont szaktársaidat befolyásolta ellenállhatatlanul törekvéseid érdekében.

Alig néhány év alatt emelkedtél ide mindenkítől kételkedve fogadott vállalatoddal, megnyerve számokra a nemzet jobbainak rokonszenvét.

Alig erősödött meg a lapod, szinte ragadta magával a vendéglősöket.

1885-ben, a feledhetlen szépségű budapesti kiállításra a budapesti ipartársulat már téged szemel ki megbízottjául s mint ilyen, kalauzoló a megboldogult trónörökös, és József főherceget, aki különösen megkedvelt.

1886-ban hívó szavadra összegyűlt a vendéglősök első kongresszusa, amelyben kimondatott az országos szövetség megalakulásának szüksége.

Ezután fölvetett eszmék propagálásában s új eszmék hirdetésében teltek az évek.

A harc nem szünetelt, de lapod már diadalokra hivatkozhatott, különösen a magyarosodás tekintetéből.

Az eredmények már fölkellették irántad a politikai körök figyelmét is annyira, hogy 1892-ben Irányi Dániel, Polónyi Géza és Preyer Hugó útján téged ajánlott jelöltül a ráckevei kerületben.

Igy érted meg működésed tizedik évfordulóját, amelyet a vasuti vendéglősöknek a te buzgólkodásodra összeült országos gyűlése fényesen megünnepelt arcképed leplezésével.

A milyen volt lapod pályafutásának első decenniuma, olyan volt a most betelő másfél s ilyenek lesznek az elkövetkezők is.

Ez rövid halvány váza lapod életének, amelyet csak azért vettem papírra, hogy belőle egy nagy és szép tanulságot vonjak le a közönség számára.

Azt a tanulságot, hogy az erős akarat mindent merhet, ha nemes cél a rugója.

Ha téged nem a fajszeretet s iparod emelése ösztönzött volna, hanem csak hiúság és érdek, erős akaratod kárba veszett volna s dicstelenül botorkálnál az ismeretlenek sűrű tömegében.

Plutarchos.

Jubileumi óda

a „Vendéglősök Lapja“ negyedszázados fennállásának emlékére.

(1884—1909.)

Ifju volt még, forratlan, uj, — a korszak,
A közelmúlt vérről, gyászszal tele.
A feledésnek lenge fátyolán át —
Átfujdogált egy rémes kor szele.
Nemrégiben, hogy királyt koronáztunk:
Kétség s remény közt várva nemzetünk,
Az új ösvényen, mely megnyílt előttünk,
Föltámadunk-e? vagy tán elveszünk?

Itt, fön, a régi, öreg, lomha Pestnek
Már tünedeztek ósdi házai,
Mesébe illő gyorsan keltek szárnyra
Egy világváros első vázai.
A gyűlölt német szót kiverjük innen,
A hont ékes magyar szó zengte be
S bár éltettük is koronás királyunk,
Egy volt előttünk szent: Kossuth neve!

Ihletve jártunk a turini agghoz,
Bátran vallottuk Messiásnak őt,
Könnyeztünk ott, a Golgothic tövén,
Tölük reméltünk sebb, dicsőbb jövőt.
Igy indult utnak ez a nemzet,
S bár ráveté a multra fátyolát,
A kiömlött vér átszűrődve rajta
Inté e hont: gyűlölje zsarnokát.

Lám, ilyen volt a nyolczvannégyes éra,
A honfi tiszte mily nehéz vala!
Mig „odafön“ a „Gotterhalte“ járta,
„Itt“ fölzendült a Kossuth szent dala.
A honfi lélek tépődött, tűnődött,
És ember volt, ki meg nem tántorult,
Aki kitarva hún, a zászló mellelt,
Rendületlen magyarnak bizonyult.

Apostolok e korszak hősei!
A kik kibontva honunk zászlaját,
Fölrírták rá a szent, nagy szózatot:
Magyar szó zengjen bércezen, völgyön át!
Magyar legyen a szó, a könyv, betű,
A felirat, beszéd, minden magyar,
S szívvél-lélekkel csak magyar, magyar
A legelső e honban: az ipar!

Itt élt egy nagy s kiváló testület,
Ósrégi már: a vendéglős ipar,
A vendéglátás, — hivatása is
Magyar erény! És mégsem volt magyar.

*Bár szíve mélyén együtt érzett velünk,
De nyelve soknak mégis idegen,
Nagy és szent cél: nemzetünk kívánja,
Hogy egytől-egyig mind magyar legyen.*

*Magyar a czég, a nyelv, az étlap, pinczér,
A köznapi szürke üzlet-menet,
Tanuljuk meg az édes szép magyar szót,
Vegyünk föl hangzatos magyar nevet.
Zárjunk ki mindent . . . mindent, ami német,
Buzdulj föl tette, vendéglős ipar,
Nyelvében él a hon és ő kívánja,
Hogy légy te is izig való magyar.*

*Huszonöt éve vitte szerte-széjjel
E lap a szent, magasztos szót, szót,
Huszonöt éve, hogy e dicső jelben
Reményfelt szívvel zászlót bonthatott.
A lobogóra büszkén írta rája:
„Legyen magyar a vendéglős ipar!”
S a szerte hintett szent szót nyomán
Magyarrá is lett, ime, csakhamar.*

*Repült az ige szét, a belü szárnyán,
Repült hosszan, kitartóan, híven,
Sok küzdelemnek volt osztályosa
Mig célzt ért. S most, hogy ime megpihen,
Ha visszatekint az elmúlt időkre:
Lehet-e szebb és méltóbb jutalom,
Mint gyönyörködni a nemes gyümölcsben
Mit érlel minden bérce, völgy és halom?*

*Magyarrá lön itt minden . . . minden . . .
S első köztük a vendéglős ipar,
Te voltál derék jubiláns lap
Apostola kitartó harcziban,
A szerkesztő mellére érdemrendet
Nem emberkéz tűz föl, hanem: Maga:
E korszakot majd egykor méltató
Igazságos örök história!*

B. Z.

Üdvözetek.

Amint közeledett jubileumunk napja, akként szaporodtak az üdvözlő levelek és táviratok, amelyek lapunk munkálkodását méltatják és jókívánásokkal halmoznak el.

Az üdvözetek szerkesztőnkhez intézvék, de az eszmének szólanak s a »Vendéglősök Lapja« koszorúját alkotják, mert ez volt az oltár, amelynél annyi nemes szív áldozott a vendéglősipar haladásáért.

Amikor ezuttal köszönetet mondunk a buzditó megemlékezésekért, közöljük a beérkezett üdvözeteket közhasznú fáradozásunk dokumentumaiként.

Keszthely, 1909. aug. 29.

25 év előtt fogtál apostoli munkádba. Fáradszónal hirdettél, védted a magyar ipar érdekeit. Mi, polgártársaid, ebben az időközben — érdemeid elismerésül — a parlamentbe is be akartunk választani, hadd lettél volna ott is szószólónk.

Abban az időben száználmos mosolylyal nézték le azokat, kik a 48-as függetlenségi programot s a magyar ipar érdekeit hirdették.

De te ezel nem törödtél. Fanatikusan munkálkodtál nemzeti törekvéseink mellett, mit sem törődve azzal, hogy ezért anyagi hátrányt és mellőztetést szenvedtél.

Mondhatni, szálanként gyűjtögetted az eszme embereit s kavicsokonként segítettél építeni azt az épületet, amely manapság száz-zereknek adhat menedéket.

En tudom ezt, valamint azt is, hogy te ma is a régi vagy s a hajdani tűzzel vezérelted a »Vendéglősök Lapja« olvasóit a régi cél felé.

Meggyőződésem, hogy a magyar vendéglősiparnak s ezzel az egész magyarságnak nagy és sok sikere volt és van, ebben je-

lentős része van a te negyedszázados munkódésednek.

Miért is a magyarok Istene sokáig éltesse!

Igaz híved:

Hatala József.

Midőn az egész ország szaktársadalma méltányolja 25 éves, nehéz küzdelmek árán, de becsülettel kivívott örömmünnepedet, enged meg, hogy az elismerésnek ennek az igazán megérdemelt koszorújába én is egy szál virágot tűzzek. Ez a virág ott fogamzott, ahol csak nemes emberbaráti érzelmek vernek tanyát.

Ez a nemes érzelem hatja át valómat, midőn életednek ezen nevezetes fordulóján lelkesedve kiáltom: éljen I hász György sokáig!

Kaszás Lajos.

25 esztendő munkának határához érve, gondolkodásra készíti az igazán érző, a becsülettel munkát megbecsülni tudó embert és elvezetik a gondolatok lánczolatai abba a műhelybe, a hol a vendéglős iparnak minden jelentősebb vívmányához egy-egy lánczszemét kovácsoltak. Hogy ezek a szemek nem váltak egy teljes egészszre, egy szilárd, tömör alkotássá, az kizárólagosan kartársaink indolenciáján mult; mert a lapod, kedves Gyuri bátyám, megtette kötelességét mindenkoron. Hogy mind azt a magasztos, szép eszmét, amit szolgáltat 25 esztendőn át, még nem sikerült kivívnunk, ne csüggyessze jövő munkálkodásodat, sőt fokozottabbra serkentsen! Nagy napilapok, melyek az egész társadalom érdekeit portálják, sokkal könnyebben jutnak el a jubilaris számhoz, de a szaksajtó nehéz, fáradságos pályáján eljutni egy negyedszázadig dicsőség! Sok göröngyöt kellett átlépnie, sok egyéni hiúságot, önzést kellett nyesegetned diplomatikusan, hogy magadra ne haragítsd az akarnokokat. Minden szaklapnak átka, hogy azt a mi lapunknak hívják, melynek a formájára, irányára annyian akarnak utmutatással, ugynevezett jó tanácsal szolgálni, hogy legény legyen a talpán, aki mindezt szépen zsebre vágva megy a maga kemény koponyája után. Ilyen egyesre emelt, komény fővel, mindig egy cél által vezéreltetve szerkesztetted lapodat »Vendéglősök Lapját« 25 esztendőn keresztül, kedves Gyuri bátyám! Ennél a nevezetes évfordulónál fogadd lelkemből fakadt, őszinte nagyrabecsülésemet, és igaz szívből jövő jókívánásaimat. Adjon a mindenható Isten erőt, egészséget a további küzdelmekhez iparunknak és a társadalomnak igaz örömére! Végül fájó érzéssel mondok búcsút a kedves, becézgető »Gyuri bácsi« megszólításnak, mert az ilyen 25 esztendő küzdelem után le a kalappal és éljen I hász György!

Kiváló tisztelettel köszönt őszinte híved:
Kövári Jenő.

Isten kegyelméből magyar cigányok, mi szívből üdvözlünk ugyanis, mint a magyar vendéglősipar uttörőjét, mint a magyar cigányok mindenkorai szószólóját, nemes, lelkes barátját.

Fogadd tőlünk 25 éves jubileumod alkalmával legőszintébb jókívánatainkat.

Isten éltesen az egek ura! nagyon sokáig, tisztelőid öröme s hazánk javára.

Lehota Kis Bandi,
Csongrádmegye cigányprimása.

Üzenet a »másvilágról« I hász Györgynek.

Kedves Barátom! Két esztendővel ezelőtt könnyezve olvastam, milyen igaz ba-

rati érzéssel parentáltad el csekélységemet. Oly őszinte meghatottsággal bucsuztattál ki az árnyékvilágból, hogy föl kellett ébrednem a revanch nagy napjára, hogy mindezt a szépet és jót, amit te halottnak vélt barátod felett elsírtál, most 25 éves jubileumodon visszaszolgáljam. Am én csak egy igérettel adózom.

En mindazt a sok nemes érzést és jókívánást, ami bennem irántad él, csak 50 esztendő jubileumodon mondok el.

Szeretettel ölel

barátod:

Dáhmer Antal.

Kedves György öcsém!

Becses lapja 25 éves jubileumához fogadja őszinte üdvözlőmet kifejezését.

Budapest, 1909 szept. 2-án.

Régi hive:

Farkas István.

»Fogadó« című szaklapunk szeptember elsei, 17. számában »Egy szaklap jubileuma« címmel a többi között ezeket írja: »Ezt a pár sort szenteljük csupán az ünneplő »V. L.«-nak, mely ugy is elég kellemetlenségen és küzdelmes nehézségeken ment keresztül, míg ezt a hosszú negyedszázadot megfutotta.

Mert nehéz egy szaklapnak a sorsa, sokkal nehezebb, mint bárkié s ha feladatának őszintén akar megfelelni, a kellemetlenségeknek sorozatából áll az élete. Mindezt ugyan más nem tudja megérteni, csak aki benne van, mint mi is, aki szintén részesei vagyunk ennek a többször keserű, mint édes szaksajtói kenyérnek.

Mint ilyenek, tudjuk méltányolni szaklap-társunk fáradságos huszonöt esztendejét, melynek jubileumi ünnepén a lap szerkesztőjét és kiadóját, az ugyancsak a mi brancheunkból való I hász György kollégánkat kollegiális őszinteséggel üdvözljük.

Huszonöt év.

Hosszu idő egy negyedszázad, —
Sok hullámot vetett az élet,
Akadályok tömege támadt,
Leküzdéséhez erő kellett.

A munkálkodó erő terem,
Az akarat pedig kormányoz;
A nemes cél lelkesít, serkent,
A siker nagy boldogságot hoz.

Egy komoly munka eredményét
Ünneplik ma a szaktársak;
Meggzállták a szellem műhelyét,
Hogy az erőnek hódoljanak.

Édes Barátom, hozzád szólok:
Benned ünneplik a nagy erőt.
Már a kitűzött nemes célod
Lelkesedést szült annakelőtt.

Te vagy a vendéglős-iparnak
Kedves megmagyarosítója,
Vendéglőkben a magyar szellem
Még fáradszónal ápolója.

Nehéz munkát okozott néked
Német szokást innen elűzni
És a magyar vendéglősöket
Haladás útjára vezetni.

A sikert elérted fényesen,
Megalégedéssel ünnepsz:
Hódolnak néked ma lelkesen
Barátid, kiket te szeretsz.

Hollefreund Armin.

KÜLÖNFÉLÉK.

Czepléd, szept. 2.
25 éves jubileumod alkalmából üdvözlő jó barátod

Steinhübel Jenő.

Budapest, szept. 2.

Legjobb kívánságaink negyedszázados jubileumához:

Grebich Mihály és neje.

Budapest, szept. 2.

Legszívésebb üdvözlő negyedszázados ünnepélyére. Vajha ez a jubileum felébresztene a szaktársak lelkiismeretét, hogy ezt a lapot pártolni mindenkire kötelesség.

Hive:

Schwarz Rihárd.

Ne torkoddal élvezd a bort, hanem lelkeddel: az soha meg nem elégti, ez, ha szárnyra kaphatott, kevéssel is beéri.

Esküvő lakodalom, keresztelő paszita nélkül olyan ünnep, melyen nem szólnak a harangok.

A lelketlen embert igaz képében, állatnak mutatja a bor.

Kályhánál melegszünk, bornál hevülünk.

Társas reggelik.

Szeptember 24-ikén: Kelló Vilmos vendéglőjében. I., Mohai-ut 8. szám. »Fészek Csárda« a fehervári-uti vám mellett.

Október 1-én Ehm János éttermében. VIII., Rákóczi-ut 1.

Október 8-ikén: Máday Lajos éttermében. VII., Rákóczi-ut 30.

Október 15-ikén: Müller Antal »Országos Kaszinó« éttermében. IV., Semmelweis-utca 1.

Október 22-ikén: Hack István éttermében. VII., Baross-tér 13.

Október 29-ikén: Bokros Károly éttermében. VI., Andrassy-ut 25.

November 5-ikén: Petanovits József »Metropol« szállodájában VII., Rákóczi-ut 58.

November 12-ikén: Özv. Jahn Edéné vendéglőjében VII., Király-utca és Valeró-utca sarok.

November 19-ikén: Schnell József vendéglőjében. IX., Bokréta-utca 20.

November 26. Prindl Nándor éttermében. VII., Damjanich-utca 5.

December 3. Fürst Tivadar vendéglőjében. VII., Aradi-utca.

December 10-ikén: Pelzmann Ferenc »Pannónia« éttermében. VIII., Rákóczi-ut 5.

December 17-ikén: Kommer Ferenc »Vadászkürt« éttermében. IV., Türr István-utca 5.

December 24-én Karácsony előestéjén és december 31-ikén Sylvester napján nem tartatik reggeli.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámbáz-körút 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fiókküzet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.)

„Jó barátok“ összejövetelei:

Szeptember 22-én Kofler Frigyes vendéglőjében, VIII., Örömvölgy-utca 34.

Dr. Szuly Aladár telefon számai:

Közp. iroda 76—39. Svábhegyi fiók 40—70. Fűszer osztály 6—12. Zugligeti fiók 45—06. Csemege „ 171—53. Magánlakás 115—16.

Ezen számunk hirdetései különösen felhívjuk olvasóink figyelmét, mert úgy állítottuk össze, hogy olvasóink megismerjék mindazokat a cégeket, a kikhez a vendéglősök bizalommal fordulhatnak, mert náluk jól és jutányosan vásárolhatják be mindazt, a mire vendéglősnek szüksége lehet.

Uj ipartársulati tagok. Ipartársulatunk tagjai közé Farkas István bátyánk buzdítására ujabban a következő kartársak léptek be: Klemencz Frigyes VI., Csengerly-utca 48. sz. és Korozsán László II., Zsigmond-utca 13. sz. — Itt említjük meg, hogy sokan kérdezősködtek aziránt, hogy Farkas bátyánk miért csupán csak a Gundel János elnökle alatt álló anyaiipartársulatnak szerez tagokat, míg a többieket mellőzi. — Erre egy szűkebb baráti körben megkérdetve azon választ adta, hogy miután egyedül az anyaiipartársulat tart fenn szakiskolát, a másik két helybeli ipartársulat pedig nem, ezekből az anyaiipartársulatot kell anyagilag is támogatni, hogy a szakiskolát fentarthassa és fejleszthesse, mert csak ez által véli elérhető azt a mit mindhárom ipartársulat egyaránt kíván, hogy iparunk a képesítéshez kötött iparágak közé felvétessék. Egyébiránt kijelentette, hogy mindhárom ipartársulatot tiszteli és nagyrabecsüli, mert mindegyik egy célra törekszik, de sajnos, hogy egyesülni nem tudnak.

Esküvő. Rebling Alajos kolozsvári vendéglős e hó 12-én tartotta esküvőjét Nika Lujzával. Nika Antal budapesti vendéglős leányával.

Uj vendéglő. Mirth András, a népszerű vendéglős, szépen berendezett vendéglőt nyitott a Dohány-utca 5-ik szám alatti átjáró házban, amelynek Rákóczi-uti száma 8.

Pallai az ipartársulatban. Pallai Miksa, az Aggteleki-utcai „Deák“-szálloda tulajdonosa, ki a mult hetekben részesült a római pápa legmagasabb kitüntetésében, a az Országos nyugdíjgyesületünk tagjai sorába lépett. Igaz örömmel üdvözljük őt ipartársulatunk kebelében, mert benne Országos nyugdíjintézetünk agilis és kiváló intelligenciájú tagot nyert, a ki buzgó munkása lesz közügyeinknek.

A „Zöldkoszoru.“ Az Alsóerdősor hajdan kedvelt „Zöldkoszoru“ vendéglőjét Schöck Mihály ismert főpincér vette át. Az ő szakavatottsága ismét visszaszerezheti e régi helyiség jó hírét.

Gyarapodás. A régi vendéglősgárda egyik széles körben ismert és becsült tagja, Miakits Mihály, Budán a Gellért-hegy alatt négyemeletes bérpalotát épített. A szorgalmas, fáradhatlan szaktárs jól megérdemelt gyarapodásának őszintén örvendünk.

Zászlószentelés. A „Budapesti kovács- és kocsigyártó Ipartestület e hó 26-án déli 12 órakor fényes zászlószentelést tart. A szentelés a „Szent István baziliká“-ban lesz. Az ünnepély és tánczvigalom a katolikus legényegylet Rottenbiller-utcai helyiségében. Zászlóanya pákai Kölber Jenőné urasszony. Az ünnepi beszédet dr. Ballagi Aladár országgyűlési képviselő mondja.

Macskássy visszavonulása. A nagy kedveltségnek örvendő Macskássy visszavonult a vendéglősködéstől. Ezután teljesen csepelszigeti szőlőtelepének él. A Mária Terézia laktanyában levő vendéglőjét Tancsis Antal volt örkényi vendéglős vette át, kinek katonatiszti körökben szintén igen jó neve van.

Mikony a ligetben. Mikony István, a vendéglősgárda e jelese, megvette a városligeti Barokaldi-féle vendéglőt.

Czégvásárlás. A régi, jóhírű „Wahlkampff és Görög“-féle ásványvizkereskedést a „Mezei és Társa“ czég vette át. Bizonyára az új gazdák is gyarapítani fogják e régi czég jó hírét és forgalmát.

Egy tisztviselő halála. A magyar tisztviselői kar egyik érdemes, patriarchalis alakja, Csengey János, volt árvaszéki elnök 79 éves korában elhunyt. A megboldogultban Csengey János és Sándor vendéglősök édes atyjukat siratják, lapunk szerkesztője, Ihász György pedig keresztapját gyászolja. Temetése Kispesten nagy részvét mellett ment végbe. Béke poraira!

Mátyásföld új vendéglőse. A kies Mátyásföld gyönyörű park-vendéglőjét Nagy Péter, a váci „Curia“ vendéglőse, a budapestiek szeretetét „Péter bácsija“ vette át. Az ő szolid kezelésében, kitűnő boraival ez a szép vendéglő továbbra is látogatott kiránduló helye lesz a fővárosnak.

Halálozás. Sopronmegye régi vendéglős-familiáját, a Wehoffer-családot gyász érte. Özvegy Wehoffer Józsefné elhunyt 47 éves korában. — Kovács Árpádné szül. Strebolovszky Julianna életének 59-ik évében Kolozsvárott elhunyt. Béke hamvaira!

Uj vasuti vendéglős. A petrozsényi vasuti vendéglőt Kovács István, aradi vendéglős vette át.

Változás. Zirczen a „Hattyu“-szállodát Fischl József szombathelyi főpincér vette át.

A kötelező társulás. A „Székesfővárosi Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata“ is kérvénnyel fordult a kereskedelmi miniszterhez, a melyben a vendéglőiparra is kéri a kötelező társulás törvénybe iktatását; mert iparunk bajai legfőbb okát abban találja, hogy nincs meg a kötelező biztosítéka az együttműködésnek. Igen helyesen utal a kérvény az osztrákok jobb helyzetére, a kik ezt jórészt a kötelező társulásnak köszönhetik.

A tokaji bor. Hogy a külföld az igazi tokaji bort megismerje, Darányi földmívelési miniszter, a nemzetközi orvoskongresszus minden tagjának 2 üveg tokaji bort ajándékozott. Most, hogy az érdeklődés így fölkeltetett, nem tokaji kereskedők ugyancsak hirdetik tokaji boraikat. Jó lesz föltekintni.

Szállodák átvétele. Gyulafehérvárott az „Európa“ szállodát Ujhely Adolf, Pancsován a Kontilovics-féle szállodát Bohus Lajos, Nagybecskerekén a „Rózsa“-szállodát Beneth Károly, Rozsnyón a Weinberger-féle szállodát Lengyel Vilmos, Keszthelyen az „Amazon“ szállodát Briher János, Perozsényben az „Emke“ szállodát Maschauecker és Szántó vették át.

Kmetyó Nagykidindán Kmetyó Lajos, az „Elite“ kávéház volt gazdája, Nagykidindán megvette a „Nemzeti“ szállodát s azt korszerűen, fényesen rendezte be.

Debreczeni vendéglős Budapestben. Borostyán Jenő, a debreczeniek kedvelt vendéglőse, megvette a Murányi-utca 57. szám alatt levő vendéglőt.

Megalakulás. A „Marosvásárhelyi és marostordamegyei vendéglősök, kávéosok és korcsmárosok ipartársulata“ e hó 13-án tartotta alakuló közgyűlését.

Közgyűlés. A „Tolnamegyei vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“ e hó 2-án tartotta közgyűlését. A fiatal társulat szépen fejlődik; már 128 rendes s 5 alapító tagja van. Elnök lett Tóth Gyula, alelnök Obernik Károly (Szekszárd), Raisz Ferencz (Dombóvár).

Szatmári hír. A vendéglősök mozgalmát indítottak ipartársulat alakítására.

Családi boldogság. *Élő* József fővárosi vendéglős kartársunkat kedves neje két egészséges fiu gyermekkel ajándékozta meg. Az iker testvérek közül az első *Ferencz*, Zoltán nevet, a második pedig *Andor*, Mihály nevet nyertek a szent keresztelésben. Az elsőnek *Élő* Ferencz, a másodiknak pedig *Kittner* Mihály volt a keresztapja. Nevelje az Isten őket mindnyájunk örömére!

A Gross irodából. Gross Ödön ügynöki irodájának közvetítésével az Andrássy-uti „Japán“-kávéházat *Kertész* Armin lugosi szállodás vette meg.

Szimon István. Van-e vendéglős, a ki ezt a kipróbált, hazai kereskedelmünk büszkeségének mondható czéget ne ismerné? — A cég legújabb árjegyzékét mai számunkhoz mellékelten kapják olvasóink. Talán fölösleges ezt az árjegyzéket külön figyelembe ajánlanunk, hiszen minden, amire vendéglősnek szüksége van, ennél a cégnél a legfinomabb minőségben s gazdag választékban jutányos áron kapható.

Értesítés. A Consum Kereskedelmi Részvénytársaság a következő körlevelet küldte szét. „Ezennel van szerencsénk értesíteni, hogy üzletkörünkbe a kávéházi fogyasztási cikkek, u. m. ; kávé, tea, csokoládé, cacao és mindenféle italokat bevezettünk. Igazgatóságunk mindezen árukat

legtöbb esetben magától a termelőtől vagy pedig a legelső forrásból szerzi be, különös sulyt helyezve arra, hogy azok minőségileg a legkényesebb igényeknek is megfeleljenek, így reméljük elérni azt, hogy árunk egy minőség, mint az ár tekintetében a szolid versenyt kiállják. A részvénytársaság ezen osztályának vezetőjeként *Steiner* Gusztáv urat nyertük meg, a ki t. czím bizalmát eddig is élvezte. Sziveskedjék vállalkozásunkat jóindulattal támogatni, a mi törekvésünk leendő, hogy legmesszebb menő igényeit kielégítsük. Már a legközelebbi napokban bátrak leszünk árajánlatok czéljából tiszteletünket tenni és kérjük, hogy b. rendelvényeit sziveskedjék megbízottunk részére fentartani. Teljes tisztelettel, *Consum Kereskedelmi R. T.*” Itt említjük meg, hogy *Steiner* ur, mint a részvénytársaság ügybuzgó titkára Szilágyi ur mindent elkövetnek e társaság felvirágzása érdekében. Központi irodájuk Teréz-körút 4. áruraktárak Kertész-utca 20. szám alatt van.

Szálloda és kávéház bérbeadása.

Egy 28 ezer lakosu városban nagyon jó forgalmu kávéház és vendéglő, egyben kitünő sör-csarnok, továbbá van gyönyörűen ujonnan elkészített nyári kert, nagyon szép táncsterem. Üzlet majdnem ujonnan építve és alakítva, forgalom kimutatva évente 60 ezer korona.

Tíz évre haszonbérbe kiadó. A bérlő tartozik az üzlethez tartozó leltárt, valamint a pincze készletét megvenni. Bővebb felvilágos, illetve a czím a kiadóhivatásban.

Eladó.

Lussingrande „Hungaria Pensio“-ja szabadkézből 60,000 koronáért ház-zal együtt eladó. A vételár fele 5 éven át törleszthető. Bővebb felvilágosítást nyújt a tulajdonos: **Gesztessy Anasztázia, Budapest, V., Lipót-körút 4.** (Kriván Antalnénál).

Legegészségesebb savanyúvíz

Telefon: 50-72.



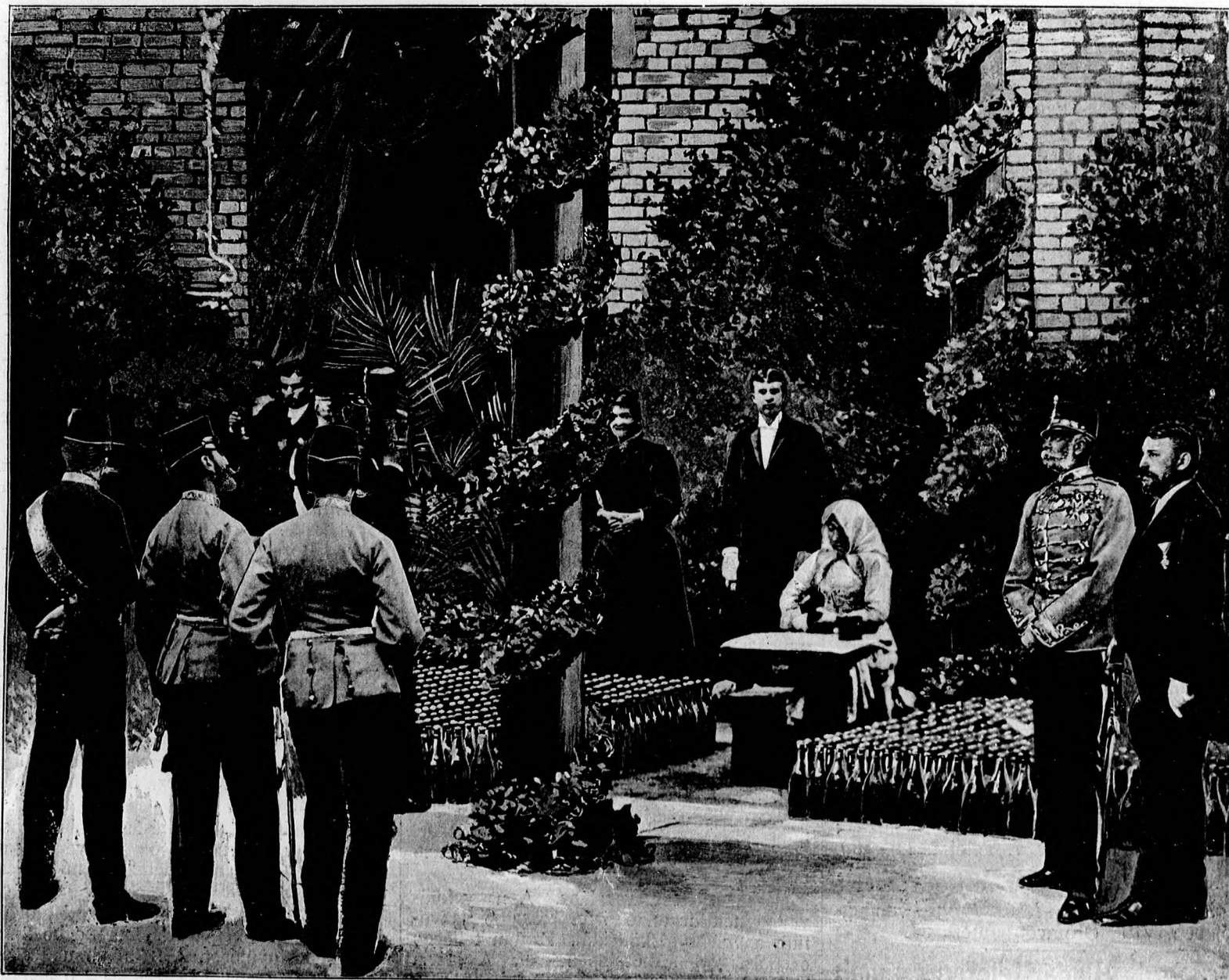
Telefon 50-72.

„ARTÉZIA“ részv. társaság Budapest, VII., Egressy-ut 20

Eladó vendéglő.

Nagybányán egy kitünően berendezett, szép kerthelyiséggel és kuglizóval bíró vendéglő örök áron eladó, vagy annak kezelésére kauczióval bíró szakember kerestetik.

Értekezhetni **Almer** Lajossal, Nagy-bányán.



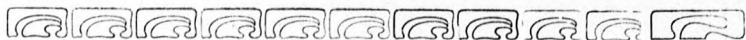
Ő felsége I. Ferencz József meglekinti Littke pezsgőgyárát.

Korporál Nándor.

A „Budapesti általános villanyfelszerelési vállalat“, Diemmer Hugó és Társai Utódai cég derék főnökének *Korporál Nándornak* jól sikerült arcképét is bemutatjuk jelen számunkkal, felhívjuk tisztelt olvasóink becses figyelmét mai számunkban található hirdetésére. *Korporál Nándor* igazi szakember, az elektromos világítási és erőátviteli berendezéseknél stb. az ő szakképzettsége pótolhatatlan. Hirdetését ismételten ajánljuk kartársaink becses figyelmébe.



Korporál Nándor



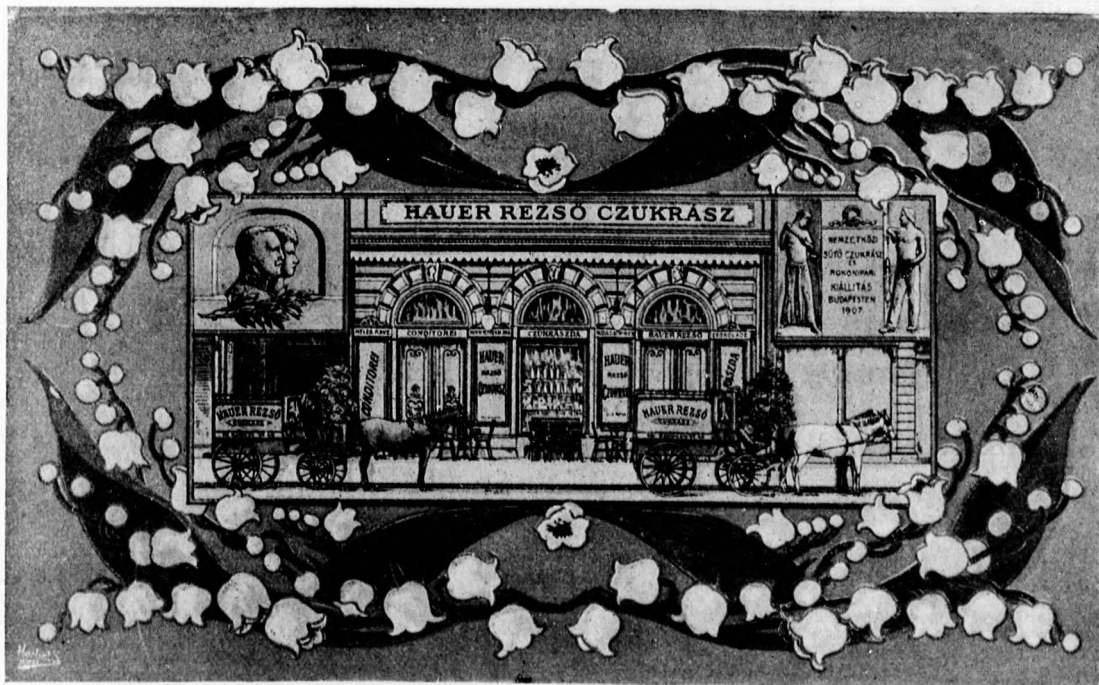
Hauer Rezső.

Ez a derék polgár Budapest székesfőváros legkiválóbb cukrászmestere.

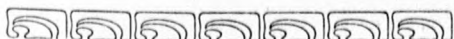
Felhívjuk lapunk tisztelt olvasóit *Hauer Rezsőnek* mai számunkban közzétett hirdetésére. Jól sikerült arcképét és előkelő, jóhírnevű, nagy cukrászata külsejének látéképét is bemutatjuk mai ünnepi számunkban, felkérvén t. kartársainkat, hogy villanyüzemre és gőzsütésre berendezett nagy cukrászatát minél gyakrabban és állandóan felkeresni sziveskedjenek. A legelőkelőbb szállodák, vendéglők és kávéházak tulajdonosai is teljes megelégedéssel és elismeréssel nyilatkoznak *Hauer Rezső* cukrászatáról. Különösen lakodalmak és ünnepélyek alkalmából nélkülözhetetlenek *Hauer Rezső* remekelése, melyeket megrendelésre vidékre is a legpontosabban teljesít. *Hauer Rezső* különben is jó magyar hazafi, előzékeny, művelt polgára a hazának, megérdemli mindnyájunk támogatását. Az Isten éltesse őt soká!



Hauer Rezső



Hauer Rezső villanyüzemre és gőzsütésre berendezett nagy cukrászatának külső látképe.



Elsőrendű gyógyviz és diätetikus ital.

**Vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és kösz-
vénynél, a cukorbetegségnél, az
emésztési és lélegzési szervek hurutjainál
a BÓR és LITHION tartalmu gyógyforrás**

SALVATOR

a continens legelső orvosi szaktekintélyei által kifünő sikerrel használtatik.

Hugyhajtó hatásu.

Kellemes izü.

Vasmentes.

Könnyen emészthető.

Teljesen tiszta.

Állandó összetételü.



:: Kiváló óvszer ::
a

vörhenynél (scarlatina)
fellépő vesebántalmaknál.

Különösen oly egyéneknek ajánlatos,
kik ülő életmódjuk folytán
aranyeres bántalmakban,
hugysavas lerakódásokban,
vagy anyagcsere

:: betegségekben szenvednek. ::

Dr. Szontagh Tamás, bányatanácsos, m. kir. főgeológus a „Hydrogeologiai megfigyelések“ czimü most megjelent és a szinyelipóczi „Salvator“-forrás-csoportról szóló közleményében többek között a következőket is mondja:

„Utoljára az 1908-dik év őszén néztem meg a forrást, amelynek aránylagos vízbősége a vizet apasztó aszályos évek után meglepett, mert az utolsó időben beállott vizapadást az ország területén, ugy a forrásoknál, mint a vizet szolgáló furásoknál is mindjobban tapasztalni. Igaz, hogy a viz mostanában nem emelkedik olyan magasra, mint azelőtt, de azért a legszorgosabb szakadatlan töltögetés mellett is mindig bőven áll rendelkezésre a kristálytiszta változatlan és bakterologiai vizsgálatok szerint kifogástalan minőségü ásványos gyógyviz.

A „Salvator“ forrásvíz chemiai állandóságát bizonyítja Balló Mátyásnak, Budapest székesfőváros vegyészeti és élelemvizsgáló intézete nagyérdemü igazgatójának legújabb 1907. évbeni ellenőrző elemzése, amely szerint a víz 26 év óta, sönemü alkotórészeiben számba vehető eltérést nem mutat. Az ásványos gyógyviz hőfoka 15.2 C° levegőnél és 733.00 mm. légnyomásnál 12.7 C°.

Nagy vízmennyiségét az aszályos évek után is főképen szerencés hydrogeologiai körülményeknek köszönheti.“

**Forrásleírások és orvosi bizonyítványok, valamint elismerő nyilatkozatok betegek köréből
díjmentesen állanak rendelkezésre.**

„SALVATOR“ kapható minden ásványvízkereskedőnél vagy

SCHULTES ÁGOST

Szinye-Lipóczi Salvator-forrás vállalatnál
Budapest, V., Rudolf-rakpart 8.



Mattoni-féle

Giesshübler

Természetes égvényes savanyúvíz

Legjobb asztali- és üdítő-ital!

Kitűnő hatásnak bizonyult: köhögéskor, gége-
hurutnál, gyomor- és hólyaghurutnál.

MATTONI HENRIK

Karlsbad—Budapest

VI. kerület, Teréz-körút 37.



GEITNER ÉS RAUSCH BUDAPEST

**MODERN KONYHABERENDEZÉSI
HÁZTARTÁSI, PINCZEFELSZERELÉSI
CIKKEK A LEGNAGYOBB VÁLASZTÉKBAN
GEITNER ÉS RAUSCH**

főh. udv. szállítóknál

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 8/VL.

Irroy

kedvelt francia pezsgő

Alapított 1820-ban

Grand Marnier

kedvelt francia likőr.

Black & Withe Whisky

Vezérképviselő Magyarország részére:

Fechner Maximilian

Kutassy Vincze

Budapest, V., Bálvány-utca 26.

A „FEHÉR LÓ“ szállodát

BUDAPEST, VIII. kerület, Rákóczi-ut 15. szám.

Kényelménél, fekvésénél, főképp rend-
kívüli tisztaságánál fogva ajánlja a
t. utazó közönség szives figyelmébe

Glück E. J. szálloda-
tulajdonos



Pelzmann Ferencz
éttermei „PANNONIA“ szálloda
BUDAPEST,
VIII. kerület, Rákóczi-ut 5. szám.

Magyar és francia konyha.
:: Estéknként cigányzene. ::

Aczél **GAMBRINUS** nagyvendéglő

Budapest, VII., Erzsébet-körut 27. sz.

Az ország legnagyobb étkező-terme. — Estéknként katona-zene.

Lukács János adás-vételi
irodája

Budapest, VIII., Aggteleki-utca 5. sz.



Üzlet eladóknak

és vevőknek becses figyelemtartásban saját
érdeükben felajánlom a legjobb hírnévnek
örvendő

adás-vételi irodámat,

hol a leghiszeletesebb alapon lesz ugy eladás,
mint vétel közvetítve.

Feleimet semmi néven felmerült előleges
kiadások nem terhelik, kizárólag az ügy-
let végleges lebonyolítása után közösen
megegyezett tiszteletdíj fizetendő.

Továbbá szállodákat, kávéházat, éttermeket, vendéglőket,
közvetítetek szállodákat, kávéházat, éttermeket, vendéglőket,
ugy helyben, mint vidéken és külföldön.

Kiadó szálloda.

Az „Angol Királynő“ szálloda Debreczen-
ben, 19 szoba, sörház, kávéház, étter-
mek, fedett nyári udvar szinpad-
dal, elsőrangú üzlet fényesen berendezve
10—12 évre kiadó. Értekezhetni a
tulajdonossal. Az átvételhez 25—30.000
korona kell. **VILMOS BÉLA** tulajdonos.

Ifj. Sprung János „Központi Szálloda“-ja

BUDAPEST, VII. KER., BAROSS-TÉR 23. SZÁM.

(Rákóczi-ut és Rottenbilller-utca sarok.)

A KELETI PÁLYAUDVARRAL SZEMBEN.

TELEFON: 51—85,

PRINDL NÁNDOR vendéglője
Budapest, VII., Damjanich-utca 5. szám.

Az előkelő külföldiek által is látogatott kényel-
mes kerthelyiséggel egybekötött vendéglőhelyiség.

Izletes ételek és természetes italok, előzékeny kiszolgálás.

MÁDAI LAJOS

nagyvendéglője

Budapest, VII., Rákóczi-ut 30. sz.

A vidéki és fővárosi előkelő közönség ked-
ves találkozó helye. Minden időben frissen
csapolt sör. Természetes magyar borok. Izle-
tes konyha, előzékeny kiszolgálás. Estéknél
elsőrendű cigányzene.

A legjobb étel

is rosszul sikerülhet, ha nem a megfelelő fűszert használja hozzá!
Őn nem takarít semmit ha olcsót vesz, mert elrontja az ételt!

A kálmán-féle szabadalmazott

BIBOR-PAPRIKA

a legjobb, legszebb és legkiadóbb. Rzine remek és az ételnek különös jó zamatot kölcsönöz. Csak eredeti és védett csomagolásban kapható.

Kedvezményes ár a vendéglős urak részére: 5 kor. kilónként. Tessék kísérletet tenni vele, soha többé más paprikát használni nem fog. Ajánlok továbbá egyéb minőségű, szavatolt vegytiszta, saját őrletésű

valódi szegedi paprikát

a következő árakban:

Prima rózsapaprika	1 Ko.	1:80 kor.
Különleges rózsapaprika	1 "	2:— "
Gulyáspaprika, csipős	1 "	2:40 "
Félédes E jegyű	1 "	2:80 "
Egész édes EE jegyű	1 "	3:20 "
EEE egész édes legjobb minőség	1 "	3:60 "

Szalámi legfinomabb minőség napi árban.

Áruim tisztaságáért és jóságáért feltétlen szavatosságnat vállalok. Meg nem felelő árukétt a pénzt visszatéritek, vagy megfelelőre kicserélem! Elismerő levelek egész halmazával naponta érkeznek be! Kérem nagybecsű megbízásait s vagyok teljes tisztelettel

Kálmán József paprikanagykereskedő
SZEGED, DUGONICS-TÉR 7.

Az igen tisztelt

vendéglős és kávé urak szives figyelmét felhívjuk báró Nopcsa Elekné új aradi uradalmi sörfőzőházában főzött

„BIKA SÖR“-ére.



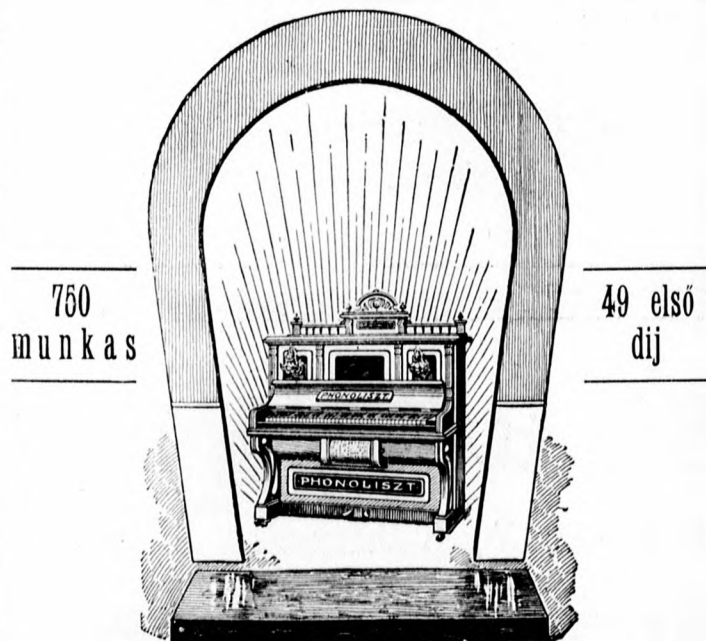
VÉDJEJY

A sörfőzőgyár, mely 125 év óta áll fenn, ujabban a modern technika minden vívmányainak felhasználásával teljesen újonnan alakított át mi által sörének ízével tartalmasságával és táperejével a legkényesebb izlést is képes kielégíteni.

A „BIKA SÖR“

gyárnak legújabb Budapesten is van lerakata (IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.)

Telefon: 108—40. Hűtőház, a hol úgy hordóban, mint palaczkokban megrendelhető.



Minden vendéglő és kávéház helyiségben

MÁGNES

képeznek a Hupfeld-féle zeneszerkezetek.

Európa első és legrégebb zongora gyárából. Villanyos erőre berendezett Phonolist zongorák, sulyfelhuzással működő zongora. Orchestrion, Atlantic vonós, Xylophon, hegedű sip és mandolin hangokkal.

A Hupfeld-féle zeneszerkezetek előnye minden más zeneszerkezetek felett a következők: Legtökéletesebb zenehangzás, szolid és cél-szerű, modern művészi kiállítás, határtalan tartosság.

Kinek szándéka van ily zeneszerkezetet vásárolni, ne mulassa el árjegyzéket, esetleg mintaraktáramat megtekinteni.

Árjegyzék ingyen és bérmentve. Érdeklődőknek a zeneszerkezetek mintaraktáramban díjtalanul bemutattnak.

A fent nevezett zeneszerkezetek kényelmesen fizethető havi részletekre is kaphatók

MARTIN JÓZSEF BUDAPEST, VIII., Kenyérmező-u. 6.
Magyarországi képviselőség és mintaraktár.



SZIMON ISTVÁN

fűszer, csemege, főzelék és huskonzervek, sajt, vaj, bor, pezsgő, likőr, cognac, rum, tea, kávé.

BUDAPEST

FŐÜZLET: V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12 SZ.

Telefon 29—60.

Fiókok: V., Váci-körut 60. Telefon 26-22.

VI., Teréz-körut 23. Telefon 22-61.

A legtöbb szálloda, vendéglő és kávéház állandó szállítója.

Méltóztassék előny árjegyzéket kérni.

Tessék speciális kávé árajánlatot kérni.

A petánczi „Széchényi” gyógyforrás

lithiumos alkalikus ásványvíz.

Gazdag natrium, hydrocarbonat és lithium tartalmánál fogva a hasonló természetű hazai és külföldi gyógyvizek között az elsők közé tartozik. Kizárólagos főraktár:

Péczely és Gebhard,

Budapest, II., Batthyány-ú. 3. Telefon 40—97.

T. vendéglős urak!

Tisztelettel tudatom, hogy nálam naponta

frissen sajtolt

MUST

a legjobb, válogatott szőlőből jutányos árban kapható.

LUKÁCS I.

IX., Lónyay-utca 5. sz.

Telefon 67—02.

Eladó borok.

Fehér, siller, vörös pomázi hegyibor 29 koronáért **Laszlovszky Béla** termelőnél **Pomázon** (Pest megye) **eladó.**



Alapított 1878.
Gegründet 1878.
Fondé en 1878.
Established 1878.



KNEFFEL-szálloda
KISKUNFÉLEGYHÁZA

„SZIKRA GYÖNGYE”

saját termésű, exportképes borai-
ból szállít bel- és külföldre.

Hôtel Kneffel
KISKUNFÉLEGYHÁZA
(Ungarn)

„Szikra gyöngye”

(SZIKRA PERLE)
Versendet exportfähige Eigen-
bau- Weine nach fernsten
Gegenden.

Hôtel Kneffel
KISKUNFÉLEGYHÁZA
(Hongrie)

„Szikra gyöngye”

(PERLE DE SZIKRA)
livre dans les contrées les
plus lointaines ses propres
vins supportant toutes ex-
portations.

KNEFFEL's HOTEL
KISKUNFÉLEGYHÁZA
(HUNGARY)

„SZIKRA GYÖNGYE”
(SZIKRA's PEARL)

sends its own wines fit for export to all foreign countries.

ÁLLANDÓNAGY BUTORVÁSÁR

a városligeti iparcsarnokban,

ahol a nagyérdemű közönségnek alkalma van jutányos áron a legjobb és

legszebb asztalt és

kárpitos butorokat :: beszerezni. ::

A butorok jóságáért a vezetőség a legmesszebb menő biztosítékot nyújtja.

NYITVA:

reggel 9-től délután 6-ig.

Telefon 60—50.

Telefon 60—50.

Singhoffer M. József

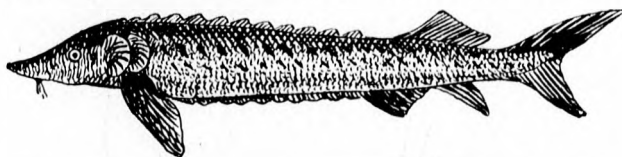
halászmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővámter 10. szám.

Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

Édes vízi és tengeri halnagykereskedés, mely állandóan tart nagy halkészletet élő és jegelt halakban, vidéki rendelések a legpontosabban és megbízhatóan eszközölköttek, háztartás és éttermek részére



Magyar ember csak magyar ásványvizet igyék!

Magyar ásványvíz

forgalmi és kiviteli részvénytársaság ■■■ Budapest, V., Báthory-utca 5. szám

Kizárólag természetes

magyar ásványgyógyvizet hozunk forgalomba. Egy liter víz ára palackcsere mellett:

Borszéki Boldizsár, idült gyomor- ellen 28 fill.	Baross, vesebaj ellen 28 fill.	Horgász, étvágygerjesztő 28 fill.
Borszéki Főkut, az ásványvizek királya 28 „	Borhegyi, huyhajtó 28 „	Káson-Salutaris, légszűrőnél 28 „
Borszéki Kossuth, v e r s z e g é n y s é g ellen 28 „	Bobolti, Korona forrás üdítő víz 28 „	Répati, égvényes ásványvíz 28 „
Bodoki Matild, alkális savanyúvíz 28 „	Előpataki, sárgaság ellen 34 „	Székely-Selters, idült g y o m o r b a j o k ellen 28 „
	Felsőrákosi Mária, légszűrő ellen 28 „	Sztojcai, cukorbetegség ellen 34 „
	Hargitaligeti, üdítő víz 28 „	

Kérdezze meg az orvost és megtudja, hogy a

természetes ásványvíz

gyógyhatása és kellemes íze össze nem hasonlítható a mesterséges ásványvizekkel

Magyar ásványvizeinkkel a külföld majdnem összes gyógyvizei pótolhatók

Vendéglősöknek nagy árengedmény

Tíz palackot már házhoz szállítunk!

Hölle
„Pannónia Sec”



Hölle J. Márton

cs. és kir. udvari szállító

Budaörs.

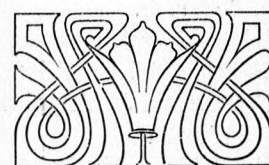
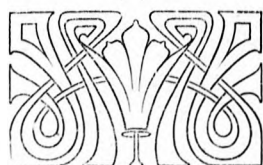
Alapítottott 1852.

PALUGYAY J. & FIAI

bor-
nagykereskedők

cs. és kir. udv. szállítók

POZSONY



Borai kaphatók a bel- és külföld előkelőbb
szállodáiban, vendéglőiben és csemege-
kereskedéseiben.



PULITZER M.

a fővárosi és vidéki szállodások, vendég-
lősök és kávéskók közkedvelt szállítója.

Főraktár: Budapest, VIII. Rákóczi-ut 41.
az Adria szálloda épületében.

Állandóan nagy raktárt tart a legfinomabb
kalap-különlegességekből

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.



VAJDA IGNÁCZ

ékszerész és órás

A szállodások, vendéglősök és kávéskók állandó,
kedvelt szállítója

Budapest, 7. Erzsébet-körut 7.
(New-York palota mellett.)

Arany és drágakő ékszerek,
zsebórák, inga és fali órák.

Vajda-óra, elegáns, lapos aczél-óra, ára 20
korona. Ezen óráért visszafizetem a vételárt,
ha az havonta 4 percnél nagyobb eltérést
mutat.





Kik vásárolnak

Főüzlet: Vámház-körut 4. (Telefon 11—24.) □□□

- Gundel János s. k.
Grand Hotel Hungaria Burger K. s. k.
Royal Pavillon Gerbeaud Gregor M. s. k.
Royal Nagyszálló r.-t. Benedek s. k.
Hámor Nemzeti Casino
Müller Antal Országos Casino
Palkovics Ede Angol királyné szálloda
Hotel Metropole Szálloda Petánovits József s. k.
Compagnie Internationale des Wagons Lits et des Grand Express Européens Gerenday s. k.
Tátra-Lomniczi Fürdőigazgatóság Gundel s. k.
Magyarországi Szálló- és Fürdővállalat r.-t. Galla s. k.
Hotel „Bristol“ Szálló Illits József s. k.
Park-Club Magmányi S. s. k.
Vadászkürt Szálloda Budapest Kommer Ferenc s. k.
Kommer Ferenc vendéglős a Virágbokorhoz Kommer Antal s. k.
Wampetics Ferenc állatkerti vendéglős
Ehm János vendéglős
Baár József Pilseni sörcsarnok
Központi pályaudvar Stadler Károly s. k.
Neusziedler Géza vendéglős
London Szálloda Dökker Ferenc s. k.
Szikszay Ferenc vendéglős
Grand Restaurant Dreher Bokros Károly nagyvendéglője
A „Fővárosi Orpheum igazgatósága Waldmann Imre s. k.
Aczél Grand Café Restaurant „Gambrinus“
Hack István vendéglős
Grand Restaurant Förster Konrád
Wagner Vilmos vendéglős
Várady József vendéglős
Nemény Testvérek vendéglősök Ó-Tátrafüred
Matejka Vincze Tátraszéplak
Bauer Ignác Budai Vigadó
Özv. Pribitzer Sándorné vendéglős Korona-Sörház
- Gürsch Ferencz** vendéglős
 Politikus Greisler
Kubanek V. Budai Vigadó bérlő
Prindl Nándor vendéglős
Kleinhackel József vendéglős
Kaszás Lajos vendéglős
Ifj. Sprung János Központi Szálloda
Dobler és Musil vendéglősök „Császárfürdő“
Kovácsics István vendéglős Pilseni sörcsarnoka
Frenreisz István éttermei József-körut 56.
Schnell József bor- és sörcsarnoka
Fuzik András vendéglős
Szentiványi Csorbató fürdőigazgatóság Kaps s. k.
Menton-Kávéház Steiner Hugó s. k.
Katona Géza éttermei
Fürdőigazgatóság Ujtátrafüred Rác s. k.
Lipótvárosi Casino étterem Bäumel S. s. k.
Berger Leo kávéháza
Goldberger Samu Fiume-kávéháza
Bodó Adolf „Bodó“-kávéház
Fábrí Henrik Angol- és Belvárosi kávéház tulajd.
Forgó Károly Várkerti Kioszk kávéház
Ébenhó Károly vendéglős
Hecker György vendéglős. Ke-lenföld, pályaudvar
Takács László vendéglős
Friesz Mihály éttermei
Mádai Lajos vendéglős
Wurglits Vilmos vendéglős
Balatonföldvár fürdőtelep Bem Gy. s. k.
Kreneisz András vendéglős, orsz. tisztv. Casino
Özv. Valentin Antalné Rudasfürdő-Park vendéglője
Waltz György Kéményseprő-vendéglő
Élő József Pilseni sörcsarnoka
Stölzl Nándor vendéglős
Kleckner Alajos vendéglős, Margitsziget
Lippert Alajos vendéglős
Tomaschek János Rezső vendéglős]
- Petrovics György** „Széchenyi“-kávéház
Özv. Sturm Józsefné vendéglős
Holstein Testvérek Hotel Nádor Szálloda
Holtzspach Orvvadász Vigadó
Szt. Lukácsfürdő részv.-társ. vendéglője Lakner s. k.
Hecker György s. k.
Bronner Miksa Français-kávéháza
Vavrek János vendéglős
Törlei Vincze és Tsa Aranysas- Szálloda
„Siófok“ Balatonfürdő részv.-társ. intézősége Jeney s. k.
Tingl Lajos vendéglős
Putnoki István vendéglős
Modern Kávéház Weinberger Lajos s. k.,
Leheti István vendéglős
Boros Gyula vendéglős, Márványmenyasszony
Svábhegy-Szálloda Christe Károly s. k.
Kaszvár Nándor Magyar Világ kávéház
Horváth István vendéglős
Thein I. és Társa Palermo-kávéház
Lengyel Lajos vendéglős
Drechsler Rezső czirkusz-vendéglős
Putzer M. s. k.
Gregorits Ferencz vendéglős
Neiger Jakab étterme, Royal-Orfeum
Árvay Ottó Ede kávé
Gresham Venetia-kávéház Salzer M. s. k.
Zinsenheim Sándor vasuti vendéglős
Schumitzky W. vendéglős
Schäfer I. a belvárosi és az alsó Szt. Margitszigeti kávéház és vendéglő bérlője
Tachtler Gyula vendéglős
Kass Gusztáv vendéglős
Balázs Antal utóda Szabó Lajos vendéglős
Nemcsák Mihály vendéglős
Mayer Ferencz vendéglős
Klivényi Ferencz vendéglős
Doktor László vendéglős
Wehrman Béla vendéglős
Steiner Imre vendéglős
- „Szabadság harang“ vendéglő
 Schaffhauser E. s. k.
Kellő Vilmos képviselőház vendéglőse
Lineberg József vendéglős
Ős Budavára vállalat Friedmann A. igazgató
A Hunnia Csónakázó-Egyesület konyhája Lázár László s. k.
Erzsébet hid kávéház Pulyai Gábor s. k.
May János Tátra-Széplak
Bauer János vendéglős
Uj-Csorcató Szálloda igazgatósága Kvelko Gáspár s. k.
Weisz Antal vendéglős
Hoffmann János vendéglős
Szántó Béla „Keleti“ kávéház tulajdonosa
Schmidt K. s. k.
Ifj. Eberhardt Antal vendéglős
Waschata Győző és Diósi Ágoston vendéglősök
Kovács József vendéglős
Potzman Mátyás vendéglős
Fludorovits István a „Saskör“ vendéglő és télikert bérlője
Ifj. Rábel D. Ferencz vendéglős
Grand Hotel Rónai Pöstyén Rónai s. k.
Teller Vilmos s. k.
Böczögő és Papp Korona-szálló Miskolcz
Bereczky Lajos Sósfürdő
Vámos Dezső s. k.
Leyrer Károly s. k.
Malosik Ferencz vendéglős
Fővárosi Kávéház és Étterem Szováta Varga István s. k. üzletvezető
Szeverin Jenő vasuti vendéglő Párkány-Nána
Ország-Világ-Kávéház Horváth D. s. k.
Mike Kálmán vendéglős
Fried Jenő M. I. É. N. K. kávéház
Stéger János s. k.
Tilinger Sándor vendéglős
Bertha Gyula vendéglős
Petrákovits József vendéglős
Bischoff Ödön vendéglős
Wippner Mihály Remete-vendéglő
Csizék János s. k.
Kappel Samu vendéglős
Vidor Béla vendéglős

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor

cs. és k. udvari szállító, fűszer-, csemege- stb. nagykereskedésében?

Fióközlet: Türr István-utca 7. (Telefon 11—48.)



Bizonyítvány

Sajátkezű aláírásunkkal bizonyítjuk, hogy szükségletünket a LÖWENSTEIN M. utóda HORVÁTH NÁNDOR cégénél fedezzük s hogy a szállított áruval minden tekintetben meg vagyunk elégedve.

Gr. Andrássy Aladárné s. k.
Gr. Apponyi Lajosné s. k.
Gr. Hadik-Barkóczy
Endréné s. k.
Gr. Esterházy Miklós s. k.
Gr. Zichy Béla s. k.
Gr. Esterházy Ferencné s. k.
Louis Prinz Lichtenstein s. k.
Für das k. u. k. Hofwirtschaftsamt: Franz von Worlitzky s. k., Hofwirtschafts-Direktor
Gr. Andrássy Gyuláné s. k.
Gr. Batthyány s. k.
Karátsonyi-Andrássy
grófné s. k.

Batthyány Elemér s. k.
Gr. Károlyi Gyula s. k.
Herczeg Lobkowitz
Rudolf s. k.
Gr. Károlyi István s. k.
Gr. Batthyány Miklós s. k.
Gr. Károlyi Sándorné s. k.
Gr. Szápáry Géza s. k.
Gr. Esterházy Móricz s. k.
Batthyány Lajos s. k.
Gr. Szécheny Gyula s. k.
Gr. Wenckheim
Frigyesné s. k.
Gr. Zay Miklósné, szül. gr.
Károlyi Margit s. k.
Gr. Mailáth László s. k.
Gr. Hoyos-Wenckheim
Fülöpné s. k.
Gr. Széchenyi Sándorné s. k.
Gr. Csekonics Endre s. k.
Cristian Kraft Fürst zu
Hohenlohe s. k.
Gr. Szápáry Pál s. k.
Gr. Andrássy Géza s. k.
Gr. Andrássy Tivadarné s. k.
Gr. Csáky Lászlóné s. k.
Gr. Kinsky Zdenkó s. k.
Herczeg Odescalchi
Gézáné s. k.
Gr. Andrássy Sándorné s. k.
Gr. Schönborn Károly s. k.
Gr. Nákó Sándor s. k.
Gr. Bethlen Sándorné s. k.



Czégem küldeménye a legmagasabb udvartartás részére a Veszprémi és Hajmáskéri nagy hadgyakorlatok alkalmából 1908 szeptember hó

*"Felsége cs. és Kir. gardasági hivatala.
bizonyítja, Horváth Nándor (Löwenstein M. utóda)
cs. és Kir. udv. szállítókat miszerint "Felsége
Magyarországi legmagasabb tartózkodása
alkalmával nevezett cég szállítja az összes
fűszer, csemege, conserv stb. konyha szükség-
letet és hogy e szállításokat mindenkor a
legnagyobb megelégedésünkre teljesíti -*

Kelt Bécsben 1907 év. április 2 án

*"Felsége cs. és Kir. gardasági
hivatala*

Ébenhő Károly

(az Országos Casino volt főinczére, legutóbb fenyőházi kincstári bérlő)

bor- és sörcsarnoka

József-körut 50. szám. kitűnő magyar konyha, kiváló minőségű borok, kőbányai **Szent István-sör, polgári árak**, figyelmes kiszolgálás, százalék szelvényfüzetek. Szíves pártfogást kér, kiváló tisztelettel

Ébenhő Károly.

Wagner Vilmos nagyvendéglője

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 44.

PILSENI ÉS SZALONSÖR

Az előkelő polgárok és művészek találkozó helye.

RESTAURANT MÜLLER

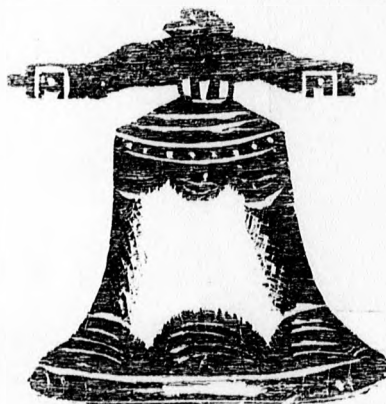
az Országos Kaszinó palotájában.

Budapest, IV., Semmelweis-utca 3. sz.

Magyar és francia konyha, valódi és tisztán kezelt jó borok.

SCHAFFHAUSER ENDRE

vendéglője



a „Szabadság harang”-hoz

BUDAPEST, I., a „Kábelgyár”
átellenében, közlekedés a
:: Fehérvári-uti villamossal. ::

Jó konyha, kitűnő borok.
A fővárosi előkelő polgárság
:: kiránduló helye. ::

Hajduska éttermei

Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 3. szám.

Modern étterem, mely a nagyérdemű közönség legmagasabb igényeinek megfelelően van berendezve.



Hajduska Gyula

Ükódalmak és eljegyzési ünnepélyek részére tágas termek

Elsőrendű ételek és italok. Pontos kiszolgálás. Tulajdonosok Hajduska Gyula és Hajduska József



Hajduska József

Bernhardt Testvérek

nagyvendéglője

Budapest, Rákóczi-ut 55. Aggteleki-u. sarok.



Bernhardt Ferencz.

A fővárosi és a vidéki polgári község kedvelt találkozó helye, valódi magyar konyha, izletes ételek, melyeket a vendégek annál is inkább kedvelnek, mivel azok a vendéglősné gondos tisztaságával és szakácsművészi ügyességével kerülnek az asztalra. — Saját szüretelésű urasági fajborok; minden időben frissen csapolt hazai sörök.



Minden este cigányzene.
Előzékeny kiszolgálás.

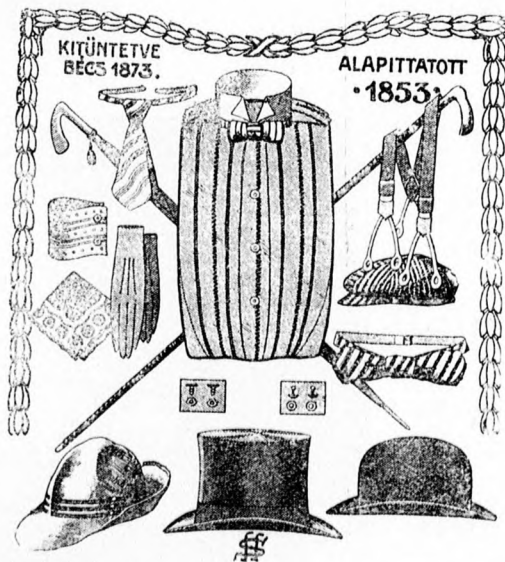


Bernhardt Gyula.

KASCH ADOLF

kalapgyáros

József-körut 50. BUDAPEST Baross-utca 61.



Nagy választék saját, valamint Pelikán és Gyurits-féle magyar gyártmányu, angol és olasz kalapokban. Elsőrendű angol és amerikai uri divatcikkekben. —

Mérsékelt árak!



A legmagasabb udvar
és József főherczeg
:: udvari szállítója. ::

Alapított 1820.

Sürgönczim: —
Zimmer halászmester
— Budapest.

FANDA ÁGOSTON és ZIMMER PÉTER utóda

ZIMMER FERENCZ HALÁSZMESTER BUDAPESTEN.

Főüzlet: Központi vásárcsarnok. Telefon 61—24.

Fióközlet: V., József-tér 4. Telefon 62—39.

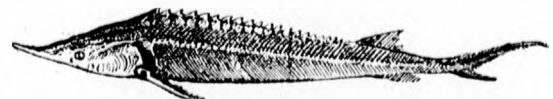
Interurban telefon 61 24.

a „Balaton Halászt részv.-társ.“ kizárólagos képviselője.



Az egyedüli halkereskedő cég,
mely az előkelő háztartásokban
és az éttermekben szükségelt
összes halfajokat állandóan rak-
táron tartja.

Mindennemű tengeri és édesvizi halak.



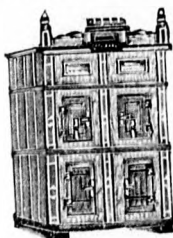
Szállit: A legmagasabb királyi udvar és József főherczeg ő fensége udvara számára.

Commerce kávéház

Budapest, VIII., József-körut 59.

— Minden este Kóczé Antal zenekara hangversenyez. —

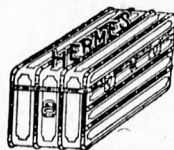
50% jégmegtakarítás! 40% ármegetakarítás!



érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jég szekrényekkel, parafalemez-szigetelés mellett. — A jég szekrényen, mely a legszűkebb helyre is beszállítható, olyan fontos ujitást eszközöltem, miáltal a hus, különösen a borjúhús, állandóan friss és üde marad. E szekrényekből készítettem a Nemzeti Kaszinónak a Lipótvárosi Kaszinónak, a „Hungária“-szállodába, „Continental“-szállodába, Wampetlesnek, Brázaynak, Löwensteinnak, Petánovitsnak, Prindlnak, Kaszás Lajosnak, Gerbeaudnak, Rittinger nagyvendéglős Szeged,

Matejka Ödön Tátrafüred s egyáltalában az ország minden részében. 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.



Képes árjegyzék
ingyen és
bérmentve

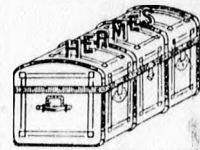


Kiszela Ágoston

Utóda

Budapest, VII.,
Dohány-utca 46. sz.
és Klauzál-utca 4.

Első magyar szabadalmazott „HERMES“
utazóbőrönd, utitáská
és bőrárugyár



Alapított
1869-ben



KIRSCH JÁNOS

csemegé-áru-nagykereskedése

BUDAPEST,

VII., Király-utca 53. szám.

Telefon 29—09.

Telefon 29—09.

Vas- és rézbutorgyár

Pápai és Náthán

Főüzlet: BUDAPEST

VI., Andrassy-ut 2. szám.
(Fonciére palota.)

Gyár: BUDAPEST, VII.
ker., Telep-utca 42—44.

Kimerítő árjegyzéket
díjtalanul küldünk,

Lindmayer és Ulrik Géza

mészáros

Budapest, VII. Erzsébet-körut 2. szám.

Minden időben hizott fiatal
marhahúst szállít.

Az elsőrendű vendéglők
szállítója.

AZ ASZTALOSOK SZÖVETKEZETI BUTORCSARNOKA

— A budapesti asztalos ipartestület védnöksége alatt álló —

BUTORCSARNOK

és hitelszövetkezet, mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagja, fölhívja a nagyérdemű butorvásárló közönség figyelmét a

VIII., József-körut 28. sz., Bérkocsis-utca sarok, valamint IV., Belváros, Ferenciek-tere 1.

alatti királyi bérpalotában dusan felszerelt modern és stilszerű lakberendezéseinek megtekintésére, a melyek jutányos áron jótállás mellett

A Butorcsarnok szövetkezet részére kizárólag csak asztalos- és kárpitosmesterek dolgoznak. Budapest környékén készített, vsgy bécsi silány áruk eladásával nem foglalkozik.

Megrendeléshez tervezetet és költségvetést kívánatra készítünk.

Minden egyes butordarab bizottság által felülbírálv.

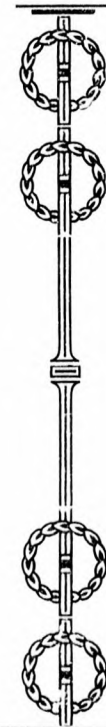
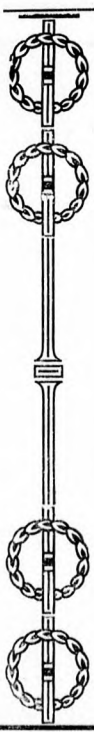


Kényelmes nagy
éttermek, diszes
:: kávéház. ::

A nyugati pálya-
udvar közvetlen
szomszédságában.

A legmodernebb izlésnek megfelelő szobák.

≡ Dökker Ferencz ≡ „LONDON“ SZÁLLODÁJA Budapest, Váci-körút 65. szám.



Dökker Ferencz



„Patyolat“

gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat

Budapest, VIII., Práter-utca 44. sz.

Ajánlja teljesen átalakított gyárát a tisztelt vendéglősök és szállodás urak figyelmébe. A mosásnál különös gond fordítottatik a fehérneműek kímélésére.

Telefon 51—80. Telefon 51—80.



ALAPITTATOTT 1854.



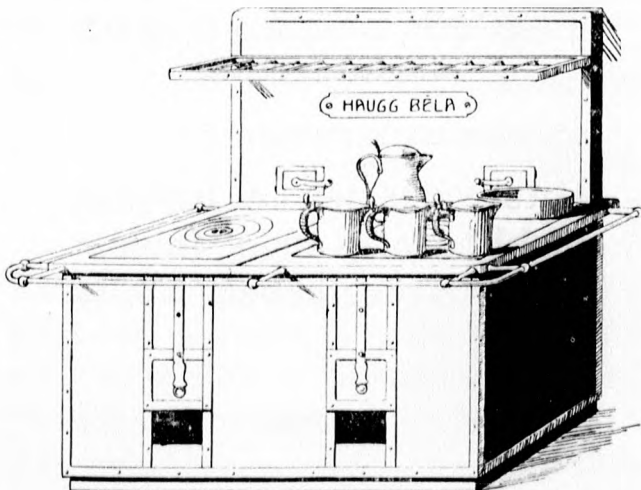
STOFFER ÁGOSTON utóda

Haugg Béla

rézműves-
mester

Budapest, VII. ker., Akácza-utca 47. szám.

Telefon 84—25.



Készítek mindennemű pálinkafőző kazánokat, szállodai és vendéglői vörös rézedényt, kávéházi konyha-tűzhelyt, kávéfőző edényt, mosó- és takaréktűzhely-üstöt, cukrárszok, mézeskalácsosok és kalaposok részére szükséges tárgyakat, egymint katonai főzőedényeket. Javítások és angol ónnal való ónozások (czinezés) jutányosan eszközöltetnek.

Szállodások, vendéglősök és kávéházak közismert, kedvelt szállítója. Vidéki megrendeléseket elfogadok, azokat készséggel teljesítek, Kivánatra személyesen megjelenek.

Budapesti általános villanyfelszerelési vállalat

Diemmer Hugó és Társai Utódai

Klauzál-utca 5. Budapest Dohány-utca 48.

Elektromos világítási és erőátviteli berendezések várososok, községek, épületek és lakások részére Elektromos gépek, ivlámpák, dynamok, motorok és mérő-készülékek.

Telefon-szám
23-35
Telefon-szám

Villamos jelző, telefon, villámhárító, villam, tűz- és vízjelző-készülékek szerelése. Ivlámpák, motorok és dynamok áttekerése egyen- vagy váltakozóáramra.



Husipari kiállítás.

Schleisz György Béla

aszphalt-vállalkozó

Budapest, Gólya-utca 36/a. saját ház.



Ezüst érem.



Telefon 60—38.



Telefon 60—38.



Elvállal asphaltpozást minden alakban és facement tetőzéseket, minden időszakban eszközli a nedves falak szárassá tételét, ezen vállalatával rövid időn belül több mint 3000 lakást mentett meg a nedvességtől és penésztől. — Eszközül talajviz elleni elszigeteléseket vízhatlan asphaltlemez és asphaltpozással, készít új épületekhez való kautschuk asfalt lemezeket mérték szerint, elvállalja avult zsindely tetők átvetését minden színű asfalt-fedél lemezzel, ugyszintén bármily anyagu tetőknek kátrány vagy más festékekkel való mázolását és jókarban tartását: vállal végül e szak-

mába való bármily munkálatokat jutányos árért, pontos kivitelben, határidőhöz kötött rövid idő alatt.

Raktáron tart és szállit következő anyagokat:

Asphalt, Kátrány, Kátrány-lemez tekercseket, Asphalt-lemezt és ezekhez való czinezett szegeket és faléczeket, Carbolineum-festékeket minden színben, kátrány-festékeket, Bien-olajat, Katschukot asphalt bukóláshoz, Bitoment, Carbolt és kék uszó kocsikenőcsöt.

Állattartóknak különösen figyelmébe alánlja saját találmányu pataszirját, a melylyel a körömfájás és azok megrepedése meggátolható, mert azokat mindig puhán tartja és ápolja.

Kertészeknek, gyümölcsfa és disznóvénny kedvelőknek ajánlja kitünő faóvszerét, melynek használatával a törzsek megkiméltetnek a féregrágás, gyantaképződés és rothadástól.

Zsindely, fatető és fakerítés tulajdonosoknak ajánl LIGNOSOL-t és CARBOLINEUMOT, melynek bekenésével és bemázolásával emberöltön át épségben lehet tartani a faanyagokat úgy, hogy elgombásodás, rothadás és átszivárgás kizártnak tekinthető, ugyszólván a fának örök életet ad.

Vendéglősök, kávéosok és magánintézetulajdonosok figyelmébe!

Budapesten még a víz is drága! Sikerült egy vizelde szagtalanító olajat feltalálnom, a melylyel bárki bármily nagyságu és forgalmu vizeldét potom áron fertőtleníthet és szagtalaníthat úgy, hogy a drága vízöblítésre egyáltalán szüksége nincs, ezen anyag használata vidékeken is méltánylandó, a mennyiben távol tartja az árnyékszéknek és pöczegődröknél a patkányokat és undok férgeket, egy 25 kilogrammos kanná ára 18 korona kannástól. Ezen anyagból kevesebbet mint 5 kilogrammot nem szállit.

Végül raktáron tart saját szabadalmát képező sertés tátovaló eszközöket és ezekhez való méregmentes tintákat minden színben.

MINDEN MAGYAR IPAR !!!

TELEFON 60—38.

MINDEN MAGYAR IPAR !!!

Telefon 58—59.

Hauer Rezső

villanyüzemre és gőzsítésre berendezett
nagy czukrászata

□ BUDAPEST □

VIII. ker., Rákóczi-ut 49. sz.

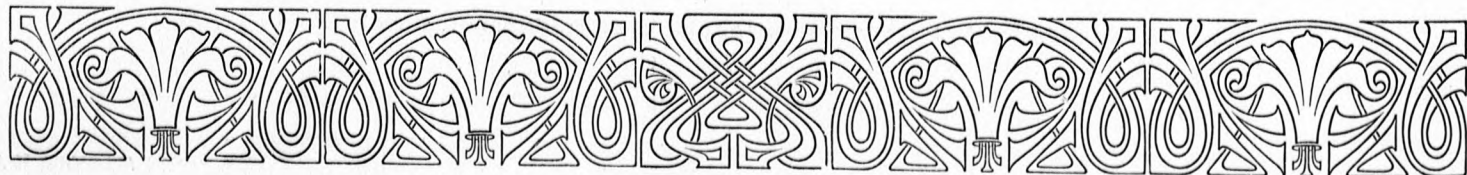
A legelőkelőbb hazai szállodák, vendéglők és kávéházak

□ állandó szállítója □

Lakodalmakra és ünnepélyekre

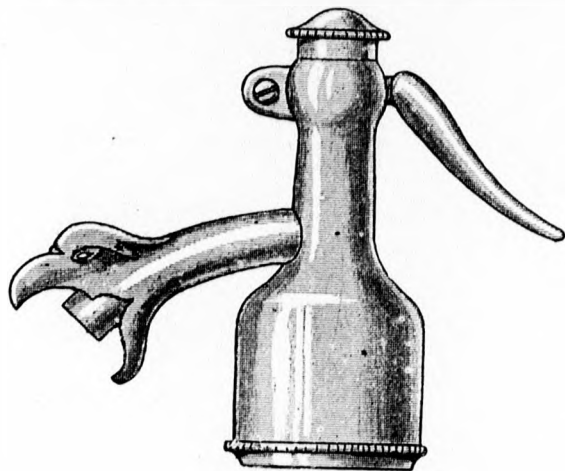
megrendeléseket, ugy a fővárosban mint vidékre elfogad

□ és pontosan szállit. □



Süss és Friedmann

Budapest, VII., Rottenbiller-utca 32.



Szikvizgyárat berendező vállalat. Megtakarítás szempontjából vendéglősök különös figyelmébe ajánljuk eredeti kisebb szikvizgyártó gépeinket és szifonjainkat. Ilyen berendezések gazdasági előnyét szívesen igazoljuk. Igen sok üzemben van már. Referenciákkal szívesen szolgálunk. Szenzációsak minden rendű hűtőszekrényeink. A helyiségeknek megfelelő szabású hűtőket szekrény, pult vagy más alakban is készítünk. Ajánlatosak sörkimérő-készülékeink levegő vagy szénsavnyomásra berendezve. Hűtők előnye: Kevés jégfogyasztás. Nagy és állandó hűtőképesség. Kitűnő szerkezet. Szolid kiállítás. Olcsó árak. Kedvező fizetési feltételek. Kivánatra árjegyzék. Külön költségvetés. Vidékieket költségünkre meglátogatunk. Magyar gyártmány.

Szegő Lothár

BUDAPEST,

VIII. ker., József-körut 21. szám.

Szállodások és vendéglősök kedvelt beszerzési forrása.

□□ □□ □□

Finom uri-divat áruk, fehérnemű különlegességek és angol kalapok gyári raktára.

□□ □□ □□

Kelengye rendeléshez szívesen küldök árajánlatot, minőség és szín mintákkal felszerelve.

□□ □□ □□

Minden fehérnemű saját műhelyemben készül a legpontosabban.

□□ □□ □□

Vidéki megrendeléseket legpontosabban szállítok és meg nem felelő árut készséggel visszaveszek.

□□ □□ □□

Szállodai, vendéglői, valamint kávéházi alkalmazottak 10 százalék árengedményt kapnak.

„Haggenmacher“

Kőbányai és Budafoki

Sörgyárok

Részvény-Társaság

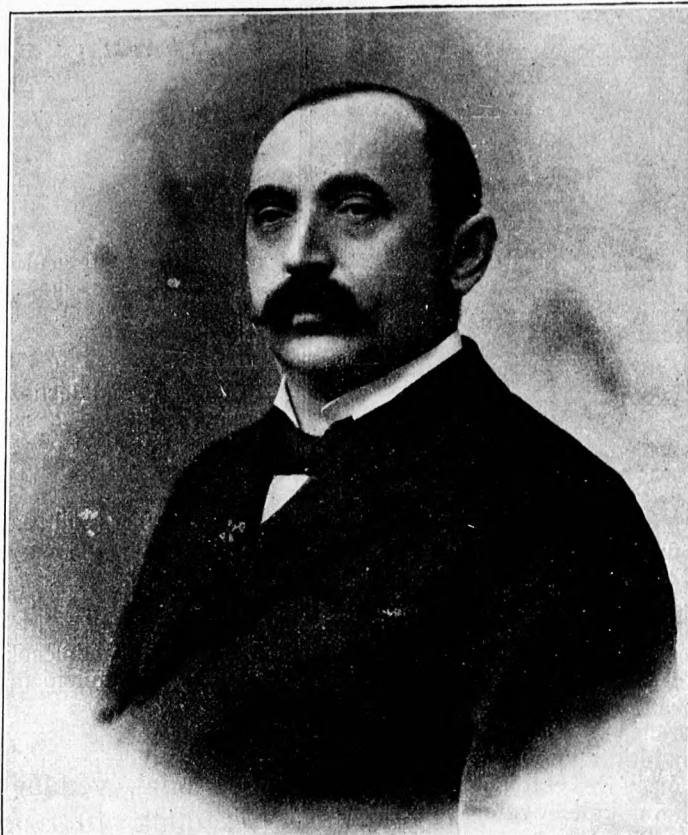
Petánovits József Metropole Szálloda

I-ső rendű szálloda és étterem.
I-ső rangú villamvillágítás, köz-
— ponti fűtés, lift. —

TELEFON 55—19.



Petánovits Józsefné.



Petánovits József.

Ebédék és vacsorák személyen-
ként 3 kor.-tól följebb pontosan
szolgáltatnak. — Külön éttermek
20—150 személy részére, ebédék
és vacsorákra becses rendelkezé-
sére állanak. — Minden kedden,
csütörtökön és szombaton este
7 órától ROASTBEEF az angol
— kocsiról. —

Esténkint **BANDA MARCZI**
zenekar hangversenyez.



Metropole szálloda.

ALAPITVA: 1843.

TELEFON: 71—25.

BLOCH MÓR cég 5062. sz. alatt szab.

sterylizált higienikus ágytollak gyára és
ágytollgőzmosó- és sterylizáló vállalata

IRODA: Budapest, VII., Károly-körut 7. I. EMELET.

Utóbbi időben szállításokkal ellátott honi **szállodák lajstroma**, melyek
együttal referenciáikul is szolgálnak, a következők:

Adria szálloda, Budapest,
Angol királynő szálloda Budapest,
Balatonföldvári fürdő r.-t. összes
szállodái Balatonföldvár,
Continental szálloda Budapest,
Deák Ferencz szálloda Budapest,
Fehérlő szálloda Budapest,
Főherceg Szt. Margitszigeti fel-
ügyelőség Budapest,
Gentry Casino Budapest,
Gizella fürdő telep Visegrád,
Gizella udvar szálloda Siófok,
Hungária szálloda r.-t. Budapest,
Korona szálloda Nagy-Maros,

London szálloda Budapest,
Meteor szálloda Budapest,
Metropole szálloda Budapest,
Nádor szálloda Budapest,
New-York szálloda Kolozsvár,
Nemzeti szálloda Budapest,
Országos Casino Budapest,
Pannonia szálloda Budapest,
Rémi szálloda Budapest,
Royal szálloda Budapest,
Siófoki fürdő r.-t. összes szállodái
Siófok,
Tigris szálloda Budapest,
Vadászkürt szálloda Budapest.



A „Marabúhoz.”



Hüttl Tivadar

császári és királyi udvari szállító,
porcellángyáros és nagykereskedő

BUDAPEST, DOROTTYA-UTCZA 14. SZ.
(Porcellángyár Ó-BUDÁN.)

Alapított 1854.

Alapított 1854.

.....

Teljes edény berendezések szállodák, kávéházak és
vendéglők részére.

Állandó nagy raktár bel- és külföldi valamint eredeti
angol gránit-porcellánban.

.....

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



Alapított 1884-ben.



Alapított 1884-ben.

COGNAC

CZUBA-DUROZIER ÉS TSA

cs. és kir. udv. szállítók BUDAFOK cs. és kir. udv. szállítók

Vezérképviselő: Ruda és Blochmann, Bpest.

Hubert Feszgő

HUBERT J.E. cs. és kir. udv. szállító POZSONY

IPARSÓ

Fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szózáshoz valamint hűtőkészülékekhez.

Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre
díjmentesen nyújt a

M. Kir. Sójövédék Vezérügynöksége

Budapest, V., Váci-körút 32.

Alapított 1858-ban.



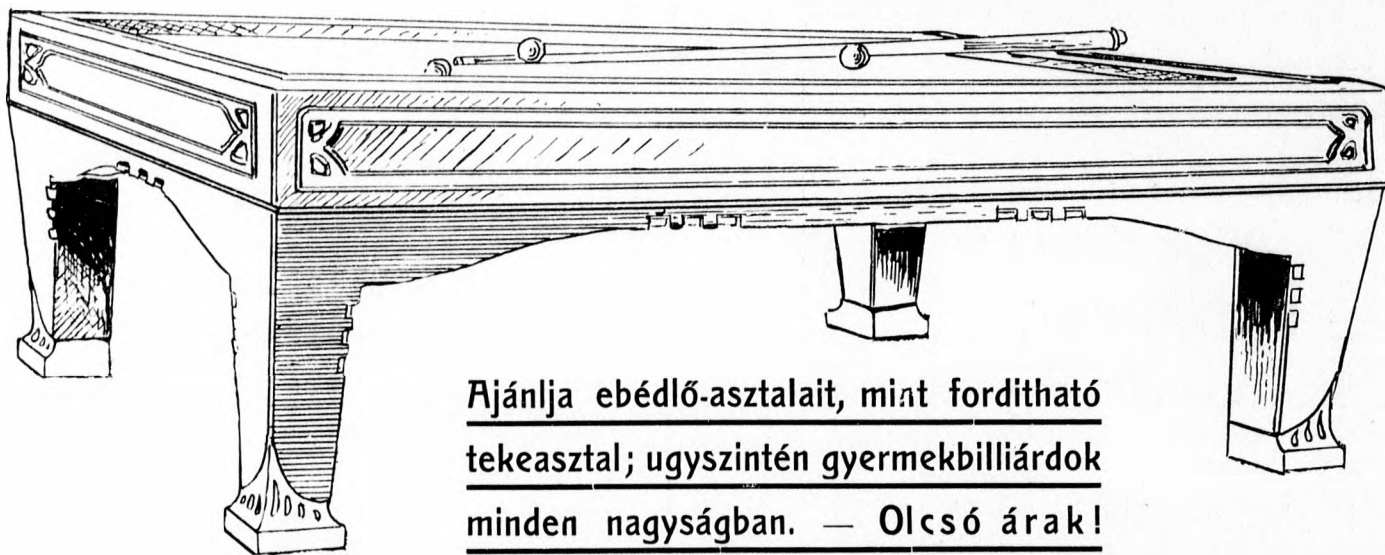
Diszokmány Páris.

Tóth István

tekeasztal és műbutor gyára

☐ BUDAPEST ☐

VII., Nefelejts-utca 12. (saját ház.)



Ajánlja ebédlő-asztalait, mint fordítható tekeasztal; ugyszintén gyermekbilliárdok minden nagyságban. — Olcsó árak!

HABITS ANTAL
HANGSZERKÉSZÍTŐ MESTER

BUDAPEST
VII. ERZSÉBET-KÖRÜT 42.

Képes árjegyzéket kívánatra ingyen = küldök. =

Mindennemű hangszerek raktára, cimzalmok és bassushurok gyártása, hegedü-
= hur különlegességek, **iskola-** és **zenekar-hegedük.** =
Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.

A fő- és szék-
városi „Magyar
Zeneiskola“,
több intézet és
polgári zeneka-
rok szállítója.



Habits Antal

H a z a i i p a r !

WEIN KÁROLY és TÁRSAI

vászon- és asztalnemű-gyárosok
Szepességről

ajánljuk hírneves gyártmányaikat ugymint:

vászon, asztalnemű, törülköző, törülőkendő

stb. stb., továbbá szállít

kórházi, intézeti és szállodai
fehérnemű-berendezéseket.

— **Költségvetéssel kívánatra szolgál** —

Wein Károly és Társai.

Főraktár: **BUDAPEST,**

IV., Koronaherczeg-utca 8.

(Haris Bazár-épület.)



Védjegyünkre figyelni sziveskedjenek!

BEITZ JÁNOS

műsztergályos, dákó és billiárdgolyó gyár.



Raktáron tartok ca-
ramból és fordító billi-
árdokat, márvány asz-
talt, „THONET“ szék-
ket, csillárokat és min-
denféle kávéházi be-
rendezéseket.



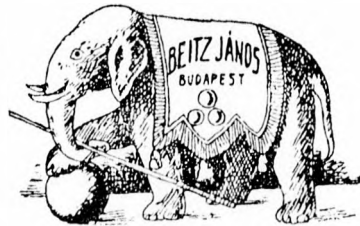
☐ Kávéházi eszközök raktára és javító műhelye. ☐

Nagy választék China
és alpacca kávéházi és
vendéglői cikkekben.

BUDAPEST,
VII., Akácza-utca 55. sz.

Dob-utca sarok.

TELEFON
81—30.



TELEFON
81—30.

Hirschler és Török

BUDAPEST,

Iroda és raktár: — Comptoir und niederlage:

V., Lipót-körut 18. sz.

Gyár: — Fabrik:

V., Kádár-utca 8. sz.



üvegsiszoló-, réz-
foglaló- és üveg-
:: foncsorozógyár ::



Spiegelfacettirung,
Messingfassung u.
Spiegelbelegfabrik.



:: **Telefon 77—68.** ::

THONET TESTVÉREK

TÖMÖREN HAJLITOTT FABUTOR-
GYÁRAINAK FŐELÁRUSÍTÓ TELEPE

Budapest, IV., Váci-utca 11.

☐ TELEFON 11—68. ☐

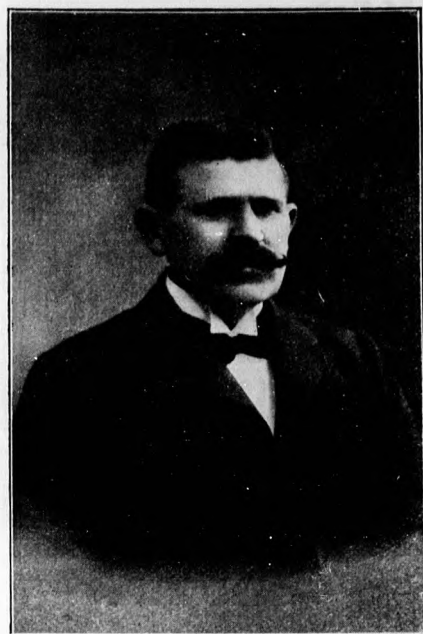
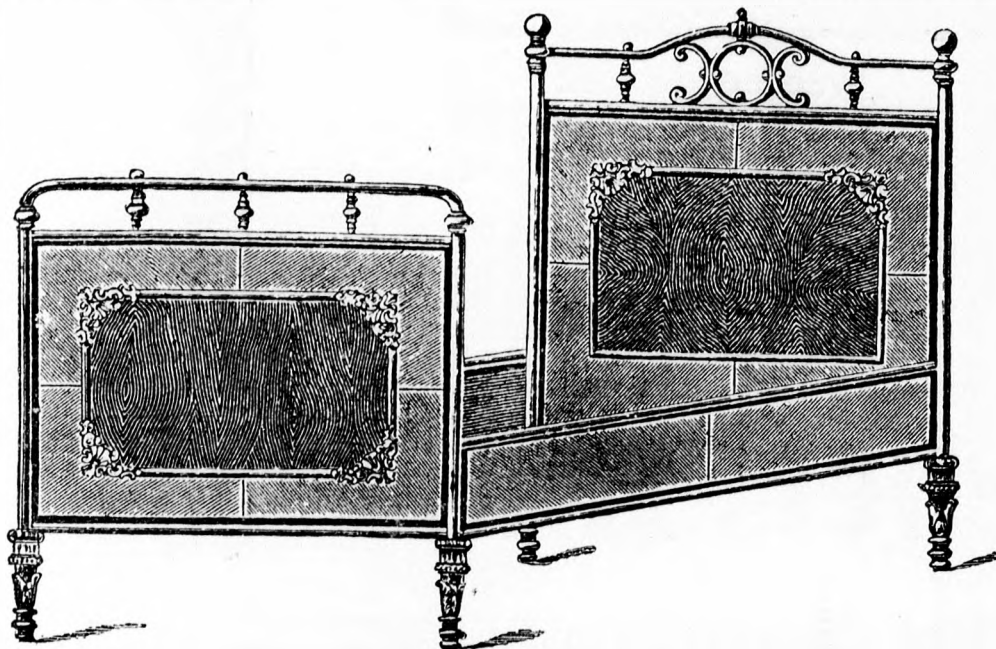


Ajánlom dúsan felszerelt raktáramat olcsó árban, kedvező fizetési feltételek mellett. — Árjegyzéket ingyen és bérmentve küldök.

Hazai vas- és rézbutorgyár

BRUCK J. HENRIK, BUDAPEST

Minta raktár: VI. ANDRÁSSY-UT 38. SZ. — Gyár: IX., LILIAM-UTCZA 8. SZ.
TELEFON 38—47. TELEFON 38—47.



Schumitzky Venczel

vendéglője

Budapest, Thököly-ut 6.

A Keleti pályaudvar közvetlen közelében.

**Minden időben friss
ételek és italok!**



Teleki Zsigmond

— csász. és kir. udvari szállító —
szőlőbirtokos és vesszőiskola tulajdonos

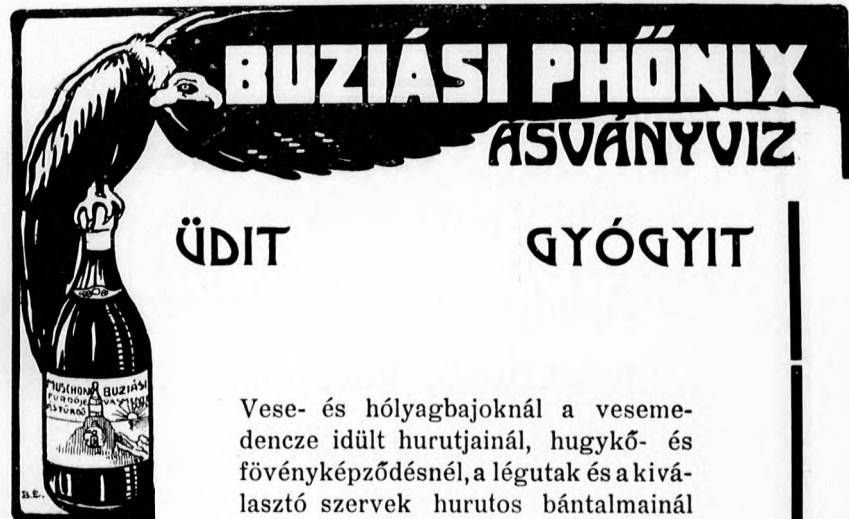
Pécsett, Villányon és Nagy-Harsányon.

(Lakik: Villányon.)

Ajánlja 100 hold oltványszőlőiben termelt legfinomabb faj és asztali borait a legjutányosabb árban. Ó - borkészlete 3000 hktl. **fehér asztali, rizling, burgundi, tramini és muskotály**, továbbá **vörös és siller** borait, ép úgy az idei termését, fentnevezett fajokban. Kicsinyben való elárusítással nem foglalkozik, vevők felkéréretnek borait a pinczejében megizelni.

Amerikai elenyvesszőiről kívánatra árjegyzéket küld
bérmentve.

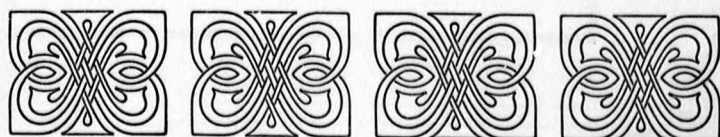
Muschong Buziásfürdő

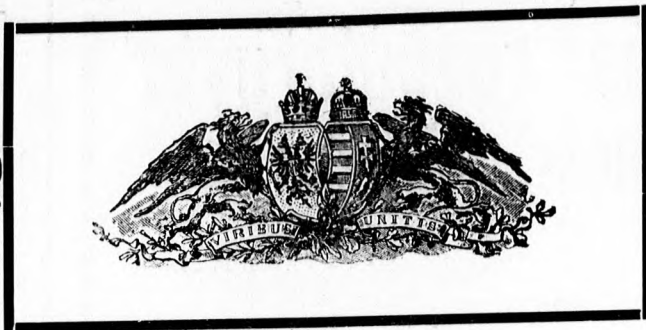


Vese- és hólyagbajoknál a vesemenede idült hurutjainál, húgykő- és fővényképződésnél, a légutak és a kiválasztó szervek hurutos bántalmainál

kitűnő hatásának bizonyult

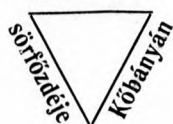
Orvosilag ajánlva. Kapható mindenütt.





VÉDJEGBY

Dreher Antal



Dreher Antal

== sörfőző részvénytársaság ==

Budapest—Kőbánya

== Városi iroda: ==

VIII. kerület, József-utca 36. szám

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni-), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és baksörét. Saját palaczköltés.

Különlegesség: dupla maláta

== kőör kőkorzóban ==

Nagyobb sörmennyiséget saját

== jégkocsijaiban szállit ==

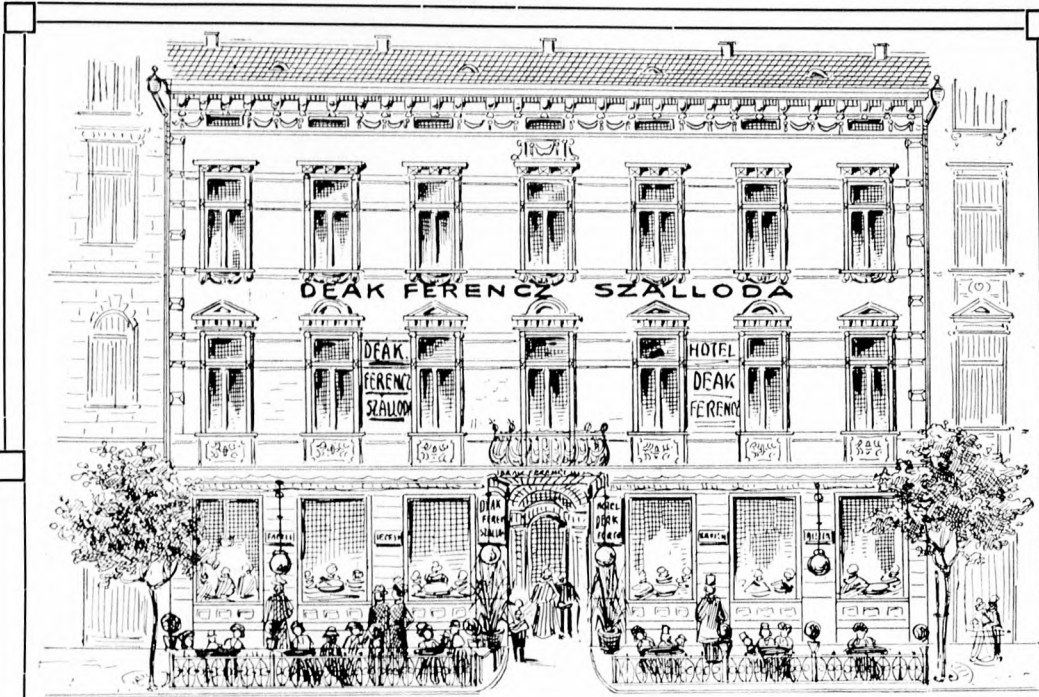
Deák Ferencz szálloda

Budapest, VIII., Ágoston-utca 7. □□ Tulajdonos: □□
PALLAI MIKSA

Szálloda
telefon
89-59



Interurban
o 89-59. o



Kávéház
telefon
90-75



oooooooooooo
75 szoba.
oooooooooooo



PALLAI MIKSA.

Elsőrangú csendes
családi szálloda. □□

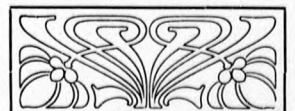
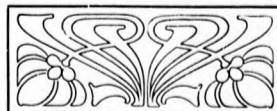
oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Amerikai önműködő
mosdóasztalok. Köz-
ponti fűtés. Elegáns
rézbutor berendezés.
□□ Villanyvilágítás. □□

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Fürdők a szállodában.
Figyelmes kiszolgálás.
Modern kávéház. Polgári
□□ árak. □□

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo



DISZOKMÁNY 1885
JURY-TAG 1896
FENNÁLL 1854 ÓTA



Az 1900 évi párisi világkiállításon
collective a legnagyobb éremmel
(Grand prix) kitüntetést nyert
Állami nagy aranyérem 1906

 **ELSŐ MAGYAR** 
RÉSZVÉNYSERFŐZŐDE
BUDAPEST-KÖBÁNYA

VÁROSI IRODA: VII., ESTERHÁZY-UTCZA 6.



Ajánlja: ászok, király, világos márcziusi, sötét márcziusi („bajor mód“), udvari („pilseni mód“), világos és sötét kétszeres márcziusi, valamint bak-sörét, továbbá a tavaszi részvény-sört. ☒ Saját töltésű palaczkörök.

Az ország minden részében sörraktárosok által van képviselve. Nagyobb raktárak: Arad-, Szeged-, Miskolcz-, Nagyvárad-, Kolozsvár-, Nyiregyháza-, Temesvár- és Debreczenben

Ezen a legújabb technikai berendezésekkel felszerelt sörfőzdénknek évi gyártási képessége 400.000 hektoliter

Hordósör megrendelés Budapest részére:

VIII., Esterházy-utcai jégveremről a telefonszám	52-59
VI., Lehel-utcai jégveremről a telefonszám	115-85
II., Fő-utcai jégveremről a telefonszám	43-40

Palaczkör megrendelés:
 telefonszám 56-58 

Hordósör megrendelésvidékre
telefonszám 52-60 és 52-58

A Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyelemzése

Országos Magy. kir. Chemiai Intézet

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett „Kristály“ forrásból származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke 25.3 C°
A víz fajsulya 18 C-on 1.0008

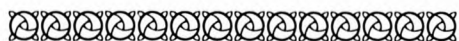
Chémiai vizsgálat:

1000 gramm vízben találtatott:
Kalium (K) 0.0093 gr.
Natrium (Na) 0.0334 „
Calcium (Ca) 0.1268 „
Magnesium (Mg) 0.0465 „
Vas (Fe) 0.0004 „
Chlor (Cl) 0.0331 „
Sulfat (SO₄) 0.1188 „
Hydrocarbonat (HCO₃) 0.5002 „
Silíciumdioxid (SiO₂).. 0.0169 „
Szénsav (CO₂) 44.66
cm³ 0.0880 „

Organikus anyagot, ugyszintén salétrómsavat és ammoniakot a víz nem tartalmaz és így a „Kristályforrás“ vizet igen tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** minősítjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **bakteriologiai intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősítette.**

Budapest, 1908. márczius 17.

ORSZ. MAGYAR KIRÁLYI CHEMIAI
INTÉZET BUDAPESTEN



Dr. HANKÓ VILMOS

A CHEMIA TANÁRA,
A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADEMIA
TAGJA

A Szt.-Lukácsfürdői Kristályforrás vize tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytisza**, ideálja a tiszta ásványvizeknek
Budapest, 1904. július 20.

Dr. HANKÓ VILMOS s. k.
a chemia tanára,
a magyar tud. akadémia tagja.

M. kir. Egyetem I. Chemiai Intézete

A forrás hőmérséke 25.75 C°
A víz fajsulya 17.5 C-on 1.00074

A víz fagyáspontja 0.035 C, osmosisnyomás 0.421 atm.
elektromos vezetőképessége .. 0.0008661 ohm. cm.

Chémiai vizsgálat:

1000 gramm vízben találtatott:
Kalium (K) 0.0070 gr.
Natrium (Na) 0.0328 „
Calcium (Ca) 0.1277 „
Magnesium (Mg) 0.0452 „
Vas (Fe) 0.0004 „
Chlor (Cl) 0.0338 „
Sulfat (SO₄) 0.1113 „
Hydrocarbonat (HCO₃) 0.5194 „
Silíciumdioxid (SiO₂) .. 0.0170 „
Szénsav (CN₂) 0.0878 „
Összes szénsav (B₀₂) 4.6245 „

E nagy mélységből fakadó állandó összetételű ásványviz se ammoniát, se salétrómsavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a Kristályforrás igen tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** minősítendő.

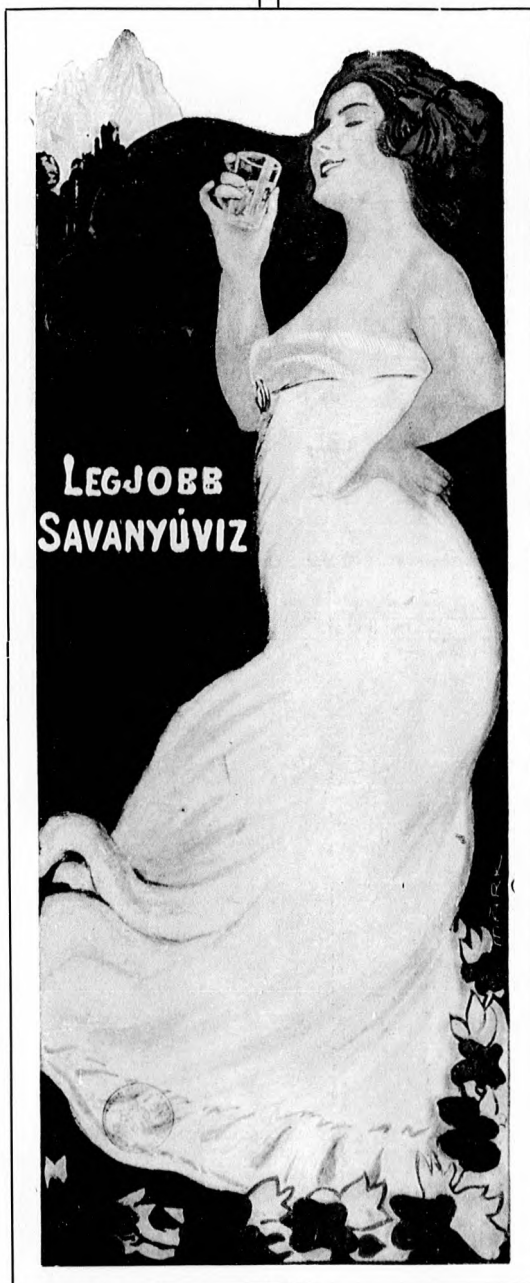
Budapest, 1900. április 12-én.

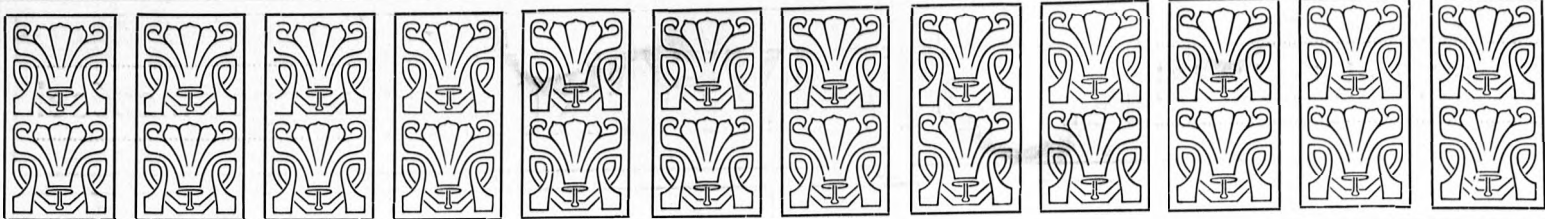
A MAGYAR KIRÁLYI TUDOMÁNYOS
EGYETEM I. CHEMIAI INTÉZETE



A „Kristály“ forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhécsége folytán pótolja a francia **Évián és St. Calmier** forrásokat. **Évián-Cachat forrás:** 1000 gr. vízben o. 3172 gramm ásványalkatrész, o. 2732 gramm szénsav, összesen

o. 5904 gr. **St. Calmier-Badott forrás:** 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásvány alkatrész, o. 3319 gramm szénsav, összesen o. 5723 gr. **Szt. Lukácsfürdői Kristály-Forrás:** 1000 gr. vízben o. 5208 gr. ásványalkatrész, o. 4624 gr. szénsav, összesen o. 9832 gr. **A Kristály-Forrás több ásványalkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdekű jelleggel felruházott gyógyviz.**





LOUIS FRANÇOIS & Co.

Császári és királyi udvari
szállítók

BUDAFOK

Fülöp Szász Coburg
Gothai herceg Ő Fensége udvari szállító.

TRANSYLVANIA SEC



16 ELSŐRENDÜ KITÜNTETÉS.



Sürgönczim:
François, Budafok



François Lajos.



Telefon:
Budafok 15.

