

# 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.

## A nagy napok után.

Iparunk üzleti éve országos szövetségünk közgyűlésével záródik. Ez állapítja meg működésünk mérlegét s prognosztizálja a jövő eshetőségeit.

Országos szövetségünk serény munkálkodásról számolhatott be s ha nagy és örvendetes eredményekre nem is hivatkozhatott, ez nem akaratán és igyekezetén mult.

Ez a vigasztalásunk. A mi késik, nem mulik, csak ne ingadozzunk, csak jobban tartsunk össze.

Az országnak 40.000 vendéglőse van s ebből csak alig néhány száz tagja a szövetségnek s általában alig néhány ezer él társulati kötelékben.

Ez szomorú állapot. Ennek nem szabad így maradnia.

A mint szövetségünk érdemes elnöke is jelezte, nagy forduló, nagy változás előtt állunk.

Egész ipari életünket átalakító törvény alkotása van küszöbön s a borítaladó reformja is elmaradhatlan.

Ha most nem fogunk össze, ha most nem leszünk résen, úgy legvitálisabb érdekeink évtizedekre eltemethetnek.

Ezért aztán senkit sem vádolhatunk, csak önmagunkat. Panasztalanul és szégyenkezve kell hordanunk majd a ránk vetett keresztet.

Igaz, hogy országos szövetségünk így a maga kicsiségében is imponáló tudott lenni intelligenciájánál fogva, de ez nem elég. Hatalmassá, szinte félelmissé kell válnia.

Kebelében képviselve kell lennie mind a 40 ezer vendéglősnek, hogy fölfelé észrevegyék s kívánalmait, követeléseit méltányolják.

A tömörülésnek most megadódott az alkalmá. A szövetség ugyanis el-

határozta, hogy szervezetét ebből a szempontból reformálja.

Reformálja, hogy büszkén mondhasssa: az összes vendéglősök nevében beszélek; reformálja, hogy oly anyagi és erkölcsi erővel rendelkezék, a milyen szükséges egy nagy és hosszú harcz sikeres átküzdésére.

A mikor üdvözljük országos szövetségünket e messzeható elhatározásáért, egyuttal sürgetőleg felhívjuk az ország minden részének vendéglőseit, hogy mielőbb és mindenféle alakítsanak ipartársulatokat s a társulatok legyenek a szövetség tagjaivá.

Igy, csakis így válik a 40 ezeret számláló vendéglős iparosság szervezett, egységes, harczot vivható hadsereggé, különben tehetetlen, mindenkítől megrugdosható, lomha tömeg marad, a melynek jajszavát meg nem hallják s védelemért hiába eseng.

A szövetségben térre talál minden törekvés, sikert vivhat ki minden irányzat.

A vendéglősök felfogása sokféle lehet, de érdekük csak egy. A felfogások lehetnek összeütközők, de az érdekek nem.

Ha felfogásaink különbözőségét botorul nem arra használjuk föl, hogy egymástól elhuzódjunk, hanem arra, hogy velük megmérkőzünk, úgy ezzel csak érdekeinknek használunk.

Bűn volna önmagunk ellen, ha egyes csoportok és társulatok személyi okokból az országos szövetség egysége ellen törnének; mert csak azt érnék el vele, hogy sem az egyik, sem a másik szövetséget nem tekintené az állam és társadalom az összes vendéglősség szavahihető szervezetének.

A ki ezt akarja, vagy gonosz vagy bolond.

Éppen ezért, eltelve közgyűlési negy napjaink impressióival ismételtén, sürgetően felhívjuk az ország vendéglőseit, hogy meglevő, immár tekintélyes szövetségünkhöz csatlakozzanak.

Csak összetartással diadalmaskodhatunk!

## Országos szövetségünk közgyűlése.

Országos szövetségünk szeptember 21-én tartotta IX. rendes közgyűlését.

Az ország minden részéből számosan jöttek el a szaktársak s így a közgyűlés képe imponáns volt.

A szövetségi gyűlést megelőzőleg, szeptember 20-án délután 4 órakor a nyugdíj-egyesület tartotta közgyűlését B o k r o s Károly elnöklésével az ő Andrassy-uti éttermében.

A közgyűlésről, minthogy anyaga előfordul a szövetséghez terjesztett jelentésben, bővebben nem referálunk.

Gyűlés után a szövetség tagjai ismerkedési estélyt tartottak B o k r o s Károly vendéglőjében.

21-én reggel 8 órakor volt a vigadó kistermében a szövetség közgyűlése, melyen vendégképpen megjelent B e n e d e k János országgyűlési képviselő és G e l l é r i Mór az «Országos Iparegyesület» részéről.

### Megnyitás.

G u n d e l János elnök üdvözölte a megjelenteket. Beszéde során felemlítette, hogy a mostani szomorú időkben minden vendéglősnek be kell látnia a tömörülés és összetartás szükségességét. Az országban 40 ezer vendéglős van, míg a szövetség alig pár száz tagot számlál. Felhívja őket, hogy most, amikor az ipartörvény a revízió küszöbén áll, amikor az italmérési törvény is tárgyalás alá fog kerülni, szedjék össze minden erejüket, hogy iparukat a pusztulástól megmentésük, mert az újabb törvényekben állandóan az a tendenzia uralkodik, hogy az iparosokra a régiéknél nagyobb terheket igyekszik róni. A törvényelőkészítésnél meghallgatják ugyan az érdekelt szakiparosokat, de óhajtaikait nem teljesítik. Beszéde végén kegyeletes szavakkal parentálta el Stadler Károlyt, a szövetség megte-remtőjét és éveken át éltető lelkét. Stad-

Fanda Ágoston és  
Zimmer Péter utóda  
Alapított 1820.

**ZIMMER FERENCZ**

halászmester Budapesten. Főüzlet: Központi vásárcsarnok, Telefon: 61-24.  
Fióküzlet V., József-tér 4. szám. Telefon: 62-39. Interurban telefon: 61-24.

A „Balatoni Halászati részv.-társ.” kizárólagos képviselője. Sürgőnyezim: Zimmer halászmester, Budapest.

Az **egyedüli** halkereskedő cég, mely az előkelő háztartásokban és az éttermekben szükségelt **összes** halfajokat **állandóan** raktáron tartja.



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

# „Patyolat“ gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat,

Telefon 51—80.

Budapest, VIII. kerület, Práter-utca 44. szám.

Telefon 51—80.

Ajánlja teljesen átalakított gyárát a tisztelt **vendéglősök és szállodás urak** figyelmébe. A mosásnál különös gond fordítatik a fehérneműek kimelésére.

ler volt az, aki három éven keresztül a sajátjából fedezte a szövetség összes kiadásait. A vendéglősiparnak disze és büszkesége volt. A közgyűlés az elnök indítványára elhatározta, hogy a közgyűlés végeztével testületileg kivonul Stadler sírjához és diszes koszorút helyez hantjai fölé.

## A képesítés.

A nagy tetszéssel fogadott megnyitó beszéd után Gelléri Mór kir. tanácsos szólalt fel és kijelentette, hogy úgy az Országos Iparegyesület, mint ő, mindenkor rendelkezésére állanak a szövetségnek. Felhívta a megjelenteket, hogy a vendéglősiparnak képesítéshez kötésétől ne tájtsanak, mert az ipar jövője ezt megköveteli. Ausztriában és Németországban a képesítéshez kötésnek nem volt akadálya, nem szabad lenni nálunk sem, annál kevésbbé, mert ez egyenesen a közönség érdeke. Célzt és eredményt azonban csak akkor fognak elérni, ha egyesült erővel zörgetnek a kapukon, amíg azok megnyitvatnak. (Zajos helyeslés.)

Bokros Károly a nyugdíjgyesület elnöke, a szövetség meleg köszönetét tolmácsolta Gellérinek.

## Horvát vendéglősök.

Gundel János elnök bejelentette ezután, hogy a horvát vendéglősöktől a mai közgyűlésre horvát nyelven indítvány érkezett, amelyet azonban, tekintettel arra, hogy senki sem érti, előbb le kell fordítani és az igazgató-tanácsnak lesz módja majd vele foglalkozni. Mindenesetre örül, hogy a horvát kartársak hajlandóságot mutatnak a szövetséghez való csatlakozásra.

## Évi jelentés.

F. Kiss Lajos szövetségi titkár terjesztette elő évi jelentését, amelyben részletesen ismertette a vendéglős ipar érdekében tett fontosabb lépéseket. Az igazgató-tanácsot a múlt évben is az a törekvés vezérelte, hogy a szövetséget megerősítse és törekvésének meg volt az az eredménye, hogy illetékes helyen a szövetséget már elismerték, mint a vendéglősipar egyedül hivatott érdekképviseletét. Ezután részletes képet adta az igazgató-tanács működésének, különösen az ipart érintő törvények előkészítő munkájában, valamint mindazokban a kérdésekben, amelyek a vendéglős iparra vonatkoznak az év folyamán felmerültek.

A közgyűlés a jelentést egyhangulag tudomásul vette.

## A nyugdíj egyesület.

A nyugdíjgyesület jelentését Bokros Károly elnök mutatta be, s ezuttal is buzdította a vendéglősöket a belépésre, felszólította őket egyszersmind arra, hogy személyzetük körében propagálják a nyugdíjgyesület üdvös és áldásos kihatását.

## Szakoktatás.

A tanonczügy szakosztály jelentését Walther Károly igazgató terjesztette elő. Nagy sajnálattal emlékezett meg arról, hogy Glück Frigyes, a szakirányú tanoncziskola megalapítója, a szakosztály vezetésétől viszszalépett. Az igazgató-tanács ebből az alkalomból diszes felirattal járult Glück Frigyes elé, aki kijelentette, hogy visszavonulása nem fogja őt meggátolni abban, hogy szívéhez nőtt eszmével a jövőben is addigi lelkesedéssel ne foglalkozzék. Helyébe

Glück-Erős Jánost választották meg és szakosztály elnökévé. Az előadó ismertette ezután az egyes tanoncziskolák működésének eredményét.

A közgyűlés a jelentést tudomásul vette s ennek kapcsán köszönetét nyilvánította báró Hatvány Sándornak, aki a temesvári pinczériskolánál 150 koronás alapítványt tett, továbbá Törley Józsefnének, aki 2000 koronás alapítványt tett szorgalmas pinczérnövendékek jutalmazására. A közgyűlés hálaúdsan emlékezett meg Mártonffy Márton udv. tanácsos, iparfelügyelőről is, aki a vendéglős ipar iránt a legmelegebb érdeklődéssel és jóindulattal viseltetik.

## Számadás.

A szövetség számadásait Wilburger Károly terjesztette elő. A szövetségnek 1208 korona bevétel és 1413 korona kiadása volt, a mérleg tehát némi deficitet mutat fel. A számadásokat a közgyűlés tudomásul vette és a felmentvényt megadta.

## Indítványok.

Ezután az indítványokra került a sor. Palkovics Ede indítványa a vendéglős iparnak képesítéshez kötését kívánja. A szegedi ipartársulat a szövetség reorganizációjára vonatkozólag tett javaslatot. A győri ipartársulat az italmérsi engedélyek számának korlátozását óhajtja. Lengyel József (Kaposvár) vidéki fiókok szervezését sürgette. Dobos István a vendéglői zárórát szabályozására, Lukács János a vendéglős iparnak a parlamentben leendő képviseltetésére, továbbá a szövetség fejlesztése céljából országos mozgalomnak indítására.

## Ihász György üdvözlése.

Lukács János nagy figyelmet keltve folytatta beszédét. Markáns vonásokkal változta a „Vendéglősök Lapja” közhasznú működését, kimutatta, hogy a vendéglősök mennyit köszönhetnek e talentumoson szerkesztett lap munkálkodásának; úgy magának a szövetségnek az eszméje is e lap hasábjain született meg szívós agitációjának köszöni létét. Indítványozza, hogy a szövetség üdvözölje Ihász Györgyöt 25 éves szakirói jubileuma alkalmából.

Gundel János nagy melegséggel méltatta Ihász György érdemeit különösen a vendéglősipar megmagyarosítása körül. Nehéz munka volt ez, mert nemcsak a vendéglősök voltak németek, hanem jórészt a vendégek is. És Ihász György kitartásának és buzgóságának sikerült a magyarosítás. Buzgólkodott, lelkesített, ha kellett, támadott is élesen, de személyválogatás nélkül s mindig jóakarattal.

Eppen ezért örömmel járul Lukács János indítványához.

A közgyűlés lelkes éljenzéssel határozta el Ihász György üdvözlését.

## A választások.

Ezután a közgyűlés a választásokra tért. Elnök újból Gundel János lett. Tiszteletbeli tag: Glück Frigyes. Alelnökök: Kommer Ferenc és Juranovics Ferenc (Szeged). Pénztáros Wilburger Károly. Titkár F. Kiss Lajos. Ügyész Solti Ödön dr. A központi igazgatóság tagjai: Bokros Károly, Glück Erős János, Kommer Ferenc, Braun Gusztáv (Arad), Juranovics Ferenc (Szeged), Müller

Antal és Hauer Bertalan (Debreczen): Az igazgatótanács tagjai: Baár József, Blaska István, Bokros Károly, Braun Gusztáv (Arad), Bernhardt Ferenc, Burger Károly, Doktor László, Ebner Ferenc, Ehm János, Fürst Tivadar, Fészl József (Kolozsvar), Glück Erős János, Grünwald Mór, Gundel János, Hauer Bertalan (Debreczen), Illits Gyula, Juranovics Ferenc (Szeged), Kaszanits Ferenc (Temesvár), Keth Károly (Szeged), Kommer Ferenc, Kováts E. E., Krist Ferenc, Lencz János (Temesvár), Letheti I., Máday Lajos, Malosik Antal, Márkus Jenő (Debreczen), Mohos Ferenc, Müller Antal, Németh Ferenc (Győr), Palkovics Ede, Palády László, Petánovits József, Preymayer Pál (Baja), Pelzmann Ferenc, Priváry Pál (Szeged), Schnell József, Schweitzer Adolf (Lippa), Schubert Péter (Temesvár), Schuch Ferenc (Arad), Strasser Manó (Nagybecskerek), Szarka István (Szeged), Szallasy Alajos (Temesvár), Weichinger Károly (Debreczen), Wilburger Károly.

## A jövő évi közgyűlés.

Végül a szövetség elhatározta, hogy jövő évi közgyűlését Temesvárott tartja.

## Kegeletes aktus.

Közgyűlés után a szövetség tagjai a Ke-repesi-uti temetőbe zárandokoltak, hogy a szövetség megalapítójának sírját megkoszorúzzák.

## Diszebéd.

Délután 4 órakor a «Hungária»-szálló fényesen diszített termében ebéd volt, melyen számos felkészöntőben ünnepelték iparunk jeleseit és jóakaróit.

## Másnap.

Szeptember 22-én reggel a szövetség tagjai a vásárcsarnokokat tekintették meg és tanulmányozták.

Innen Wampetics városligeti vendéglőjébe mentek, ahol pompás villásreggeli fogadta őket.

Délután 3 órakor pedig Budafokra a Törley-gyárba mentek, ahol fejedelmi vendéglátásban volt részük.

## Távozás.

Sok vádat szórnak iparunkra, különösen a szállodásokra, akikkel szemben éppen azok a vendégek, akik legkevésébbet költenek, támasztják a lehetetlennél lehetetlenebb követeléseket.

Akik külföldön jártak, azok beismerik, hogy szállodáink magas színvonalon állanak, ebben a tekintetben némely helyütt tehetünk is kifogásokat, ennek nem a szállodás az oka, hanem az a körülmény, hogy ott teljesen hiányzik olyan idegenforgalom, amelyre egy modern szálloda támaszkodhatnék.

A mi zürzavaros viszonyaink között büszkeséggel tölt el bennünket, ha nemcsak — és sokan vannak — oly szállodások, akik ambícióból oly színvonalra emelték üzletüket, hogy mindenki csak meglepődéssel és elismeréssel nyilatkozhatik róluk.

Ezek közé a derék, törekvő szaktársaink közé tartozik Kneffel Ede, aki Félegy-

házán oly üzletet alapított, amelynek jó hire, neve ma országszerte ismeretes.

Hogy most különösebben foglalkozunk Kneffel Edével, erre nagy okunk van.

Ugyanis egy körlevél fekszik előttünk, a mely tudunkra adja, hogy Kneffel Ede 31 évi pályafutás után visszavonul az ipari munkálkodástól, hogy jól megérdemelt nyugalomban élvezhesse hosszú és nehéz fáradásának gyümölcseit.

Valahányszor egy érdemes, iparunk díszére működő szaktárs visszavonulásáról halunk, mindannyiszor a veszteség fájdalmas érzete fog el bennünket, mert tudjuk, hogy minden hivatott szaktárs irtó nagy magatartás után, amikor elhagyja azt a teret, melyen évtizedeken át sikerrel és közbecsüléssel állotta meg helyét.

Igy vagyunk Kneffel Edével is. Ő igazán vérbeli szaktársunk volt. Ósrégi vasmegei vendéglőscsaládból származott, abból a fajtából, amely két mesterséget tanult, a mézárósságot és a vendéglősködést, hogy ebben az utóbbiban mentől eredményesebben állhassa meg a helyét. Ez dédapjáról örökölt tradíció volt az ő családjában is.

Bár szülei korán elhaltak, ő zsenge szívvel is hű maradott ehez a tradícióhoz. Gyöngé vállaira vette a létért való küzdelem terhét s nem roskadott össze alatta, hanem lélekben, testben megacézósodott.

Éles elmével figyelt, tapasztalatait gondolkodással dolgozta föl, úgy, hogy a képzett, ügyes ifjú már 18 éves korában Sopronban találjuk, mint a híres Zimmermann-ház üzletvezetőjét.

Ezután vágya az alföldre vonzotta, ahol csakhamar Szegedre került, még pedig Juranovicshoz főpinczérnek s itt 4 évig működik és csakhamar az egész közönség kedvelt «Eduárd»-ja lesz.

1877-ben Csongrád megyébe a Szelhof-főfogadó üzletvezetőjéül. Itt alig fél év alatt kivívja főnöke és a közönség becsülését s családot alapít.

Főnökének Róza leányát vezette oltárhoz. Erre minden igyekezete oda irányult, hogy önállósítsa magát. Ez sikerült is neki. Fél évi házán megvette a népszerű Duttyán-féle vendéglőt s megalapítja az azóta nagy hirre emelkedett Kneffel-szállodát.

Szakadatlan munkában, családjának lángról szeretetében élt itt mind e napig. Szerény, csupán hivatásának és családjának élő ember volt, aki éppen nagy szerénységéből került a nyilvános szereplés.

Most, hogy sikerrel végzett munka után megválnak az ipari munkától, lehetetlen, hogy bucsútanul hagyjuk őt sorainkból távozni.

Nyugalomban sokáig örvendhessen gyermekei sikerének!

## A vendéglősök és a bornyilvántartás.

A következő, a földmívelésügyi miniszterhez beadott kérvényt olvastuk:

Nagyméltóságú Miniszter Ur!

Kegyelmes Urunk!

A bor nyilvántartását elrendelő törvényes rendelkezés kivétel nélkül kiterjed a kisvendéglősre és korcsmárosra épügy, mint a nagyforgalmu vendéglőre, holott a forgalom aránya nagyon eltérő a két üzlet közt.

Az új bortörvény 14. §-ának utolsó bekezdése értelmében ipartársulatunk kérte a

székesfővárosi tanácsot, hogy a törvényhatósági bizottság útján kérje meg Nagyméltóságodat, hogy a kisebb italmérségi üzleteket, melyek borkimérése nem haladja túl az évi 150 hektoliter forgalmat, kegyeskednek a bornyilvántartás vezetése alól felmenteni, mert ezen üzletek tulajdonosai (a könyvelés nem lévén mesterségük) a legjobb igyekezet mellett sem képesek arra, s így biztosan és kiméltetlenül a sok bírságolásnak vannak és lesznek kitéve, ami nem lehet célja a törvénynek.

Az ilyen kisebb vendéglősök és korcsmárosok családjaikkal együtt vezetik üzletüket, pinczért nem igen tartanak; hol ők maguk, hol nejük, hol gyermekük hoz fel bort a pinczéből, elfelejtik vagy nem tudják feljegyezni a naponként, illetőleg hetenként felhozott bort és előáll a különbözet anélkül, hogy akarnák.

Nagyméltóságod bizonyára hasonló okokból kegyeskedett felmenteni a négy holdnál nagyobb területtel nem bíró szőlősgazdákat, alázatos tisztelettel kérjük ezt a kedvezményt a kisebb vendéglősökre és korcsmárosokra, kiknek évi borforgalma nem haladja meg a 150 hlt.-t, szintén kiterjeszteni.

Az ellenőrzést a főváros vámhivatalai (kirendeltségei) sikerrel gyakorolhatnák, ugyancsak szintén a vasuti és hajóállomási pénzügyőri kirendeltségek úgy, hogy ebben a tekintetben a visszaélés ki van zárva.

Kegyelmes Urunk! A kisebb vendéglős és korcsmáros amúgy is nagy anyagi gondokkal küzd, mert köztudomású, hogy manapság csak annak nincs még italmérségi engedélye, aki még nem kérte. Ahány szatócs, fűszeres, hentes, csemegeüzlet, cukrász, kávéház, sajtós stb., annyi italmérső van és ezekkel, kik az italmérést mint mellékes üzletágat kezelik, sokkal kevesebb adóval és illetékekkel vannak megterhelve, a kisebb vendéglős és korcsmáros nem képes versenyezni.

Ez is indokoltá teszi, hogy ezeknek a kisebb üzleteknek a tulajdonosai mint becsületes adófizető honpolgárok, lépten-nyomon a törvény segítségével büntetésnek ne legyenek kitéve.

Alázatos kérelmünk megújítása után maradtunk stb.

A „Székesfővárosi vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata.

A kérelem helyes, a kívánság jogos s éppen ezért a kezdeményezésért üdvözöljük az ipartársulatot, őszintén kívánva, hogy törekvésüket siker koronázza.

## Pesti vendéglők.

A »Pesti Hírlap«-nak van egy epés írója, aki mindenért és mindenre haragszik, mindenütt csak az árnyékot látja, általánosítja s ebben a kedvtelésében azt hiszi magáról, hogy szörnyen okos ember.

Ez a mérges ur országos gyűlésünket arra használta föl, hogy ránk forduljon, a fenti cím alatt irván a következőket:

»Budapesten országos gyűlést rendez a magyar vendéglősök országos szövetsége. Összegyűlnek valamelyik kollégájuk éttermében, ahol, bizonyára nem a vendégek számára készített ételből vacsoráznak fognak, meglátogatnak pezsgőgyárosokat, tartanak megnyitó- és emlékbeszédeket, egyszóval

mindazt, ami egy kongresszusféle összejövetelhez szükséges, végigcsinálják. Nem valószínű tehát, hogy valami különösen érdekes esemény fog felvetődni a kongresszus folyamán; az ok tehát, amelyért irok róluk, nem is egyéb, mint felhasználása egy alkalomnak, mely lehetővé teszi egy jajszó viszonylag hangos kieresztését. E jajszó egy budapesti vendéglőjáró halandó ajkairól fakad s valójában a gyomor, a meggyötört, meghurczolt, kigunyolt gyomor lázadó síráma. Mert hogy mit művel a budapesti vendéglős-ipar, az már tényleg olyasvalami, amit nyugodt elmélkedéssel nem lehet tárgyalni. Itt már a jajszó, a düh-kitörés, az üvöltés, toporzékolás van helyén. Aminthogy ezek a féktelen kitörések nap-nap után tapasztalhatók is a mi legelőkelőbb vendéglőinkben. Csakhogy persze az egyéni szörványos dühöngésnek nincs messzebbható eredménye; a dühöngő vendéget lecsitítja a pinczér, a főpinczér, esetleg a tulajdonos s marad minden a régiben. Mert hiszen a pesti vendéglők hitványsága, mint minden az életben, szerves, tömördek más jelenséggel összefüggő dolog.

Ebben az esetben a Budapest nevű kinfészek szerves alkatrésze a vendéglői nyomorúság. Méltó párja a lakás-nyomornak, amelynek ecseteléséhez a Dante poklának színei szükségesek. Rettenetes, hogy ebben a városban az élet nagy alapszükségletei, a lakás, a táplálkozás, mily hihetetlen siralmassággal vannak kielégítve. Tizenkét év óta járok pesti vendéglőkbe, ismerem a legelső zug-kocsmáktól kezdve egész a nagy hotel-éttermekig valamennyit s merem állítani, hogy nincs tiz oly hely, hol művelt inyü és normális gyomru ember büntetlenül étkezhetik. Ennek a helyzetnek szörnyűsége akkor érződik meg egész erejével, ha az ember a bécsi viszonyokhoz hasonlítja. Mig Budapesten a jó vendéglő ritka kivétel s csak a nagyon járatos ember tud minden városrészben egy-két helyet, ahova nyugodtan betérhet, Bécsben éppen megfordítva, a rossz alkot kivételt s a kószáló idegen harmad-negyedrangú vendéglőkben talál izletes, olcsó táplálékot.»

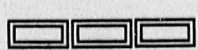
Igy ír a »Pesti Hírlap« mérges embere, akinek különben az egész Budapest komisz fészek; mert a minap kijelentette, hogy Bécs mellett nyomorúságos provintz-stadt.

Ott, amint mondja, ritka a rossz vendéglő. Csodálatos, hogy a lóhájjal, lóhust sütő-főző bécsi vendéglők eledelei izlenek neki, míg az itthoniak nem, holott nálunk alig van margarint használó vendéglő, mind tiszta sertézsírral dolgozik.

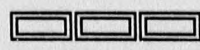
Külföldön marhafaggyu és olaj helyettesíti a zsírt, az ételek fűszertelenek vagy kiállhatatlanul izesítettek, ott azonban ez a mérges ur nem érzi fenyegetettnek a gyomrát.

Am, hogy ilyen az ő izlése, arról nem tehet, s mi nem disputálhatunk vele; csupán azt ajánljuk, hogy hurczolkodjék s telepedjék végleg annyira szeretett Bécs városába.

Vele szemben csak egyet konstatálunk. Azt, hogy Pest vendéglőinek legtöbbszörében jól lehet enni s különösen az utóbbi években észrevehető a vendéglők törekvése, hogy mentől jobb, mentől háziasabban készült eledelekkel szolgáljanak.



**BÉRBEADÓ SZÁLLODA**



az **ARANY SAS**

beszálló vendéglő Miskolcon, Buza-tér 5. a. 1909.  
november 1-től összes helyiségeivel együtt kiadó.

Megkeresések: dr. Szokolay Jenő  
ügyvéd, Budapest, IX. ker., Vámház-  
körut 5. szám (és Miskolc, Csabakapu 14. szám alá Zsarnay Lajos)  
::: czimére intézendők. :::

Ezt minden épízlésű embernek el kell ismernie s el is ismeri.

Ez a vigasztalásunk a «Pesti Hirlap» főmédvényével szemben s ez az elégtételünk is, a miért, bizonyára, a guta kerülgeti azt a mérges urat, akinek haragudnia muszáj, különben nem fizeti a redakció.

## Köszönet

### özv. Törley Józsefné Ónagyságának.

Mit elmondani akartam élőszóval, de nem lehetett a nagy zaj miatt, itt mondom el.

Mint a magyar vendéglősök szövetségének szerény tagja, el nem mulaszthatom, hogy özvegy nagyságos Törley Józsefné Urasszony vendégszeretetről meg ne emlékezsek és az ott érzett örömemnek és bámulatomnak kifejezést ne adjak. Örültem, hogy részese lehettem azon igazi magyar vendégszeretetnek.

Bámultam azt a tündérmesébe illő kincset, mit a szorgalmas munka és szeretet alkotott és teremtett.

De leginkább megragadta figyelmemet az, hogy a legegyszerűbb munkástól kezdve, fölfelé a legelső tisztviselőig, mindent elkövettek, hogy jól érezzük magunkat a nagyasszony házában.

Mit jelent ez? Azt, hogy a munkás és a munkaadó között létezik az az aranykapocs, mi édesen összetartja mindkettőt egymással — egymásért — a közös munkában azért, hogy a munka által gazdagon és dusan érett gyümölcsöt aránylagos közösségben boldogan élvezhessék. Ez isteni és hazafias jelenség. Mi ugy nemzeti, mint társadalmi szempontból is szentséges erővel bír.

Mely erő, ha minden nagy ipari vállalatnál, minden műhelyben, minden hivatalban él és irányít: akkor megszűnnek azon szociális forradalmi harcok, mi a vagyon ellen a munkás lelkében izzó és égető tüzel ég.

De megyek tovább és izzó gondolataim világában keresem azt az igazságot, mely igazságnál fogva minden hízelt kizárva, megállapítsam azt, hogy hol terem a boldog, igaz élet hervadhatatlan, tövis nélküli virága.

Könnyű megtalálni.

A becsületes, szorgalmas munkában, a munkaadótól nyújtott, munkásai és alkalmazottjai iránt érzett becsülésben és szeretetben olyformán, hogy elismerés, méltó jutalom adassék annak a munkásnak és alkalmazottnak, aki szorgalommal, hűséggel, munkájának verejtékével, kötelességtudóan segíti gyűjteni a vagyont.

Mely munkás és alkalmazott nem kér egyebet, mint gond nélküli megélhetést, szeretetet és becsülést munkaadójától és főnökétől.

Mindezt örömmel mondhatom özvegy Törley Józsefné nagyasszony házában nemcsak éreztük, de láttuk.

Legyen Ónagyságának élete áldva!

Nagy lelke lebegjen mint őrző angyal, munkásainak és alkalmazottjainak tükörében.

Özvegyi bus fátyola ne a szomorúság és bánat, de az öröm és dicsőség szimboluma legyen.

Virág teremjen minden érzésében és minden gondolatában, mely virágot fűzzék koszoruba azok, kik Ónagyságának nemes bizalmát szerencsések bírni.

Ugymint a nemeslelkű ifju utód, a nagyra-törő nemesszívű ifju Törley, a nagy gondolkodó nemes ur.

Valamint Pfender Emil és Sente igazgató urak, kik méltók a vendéglősök és fogyasztók tiszteletére és becsülésére.

És azon előkelő lelkek és főmegbízottak által font koszorúnak hervadását soha sem engedjék azok, kik hivatali és képviselői megbízást bírnak és azok a munkások, kik ott dolgoznak. Különös megemlést érdemel az a jölelkű és nagyuri megjelenésű, kedves öreg ur, kit Salacz bácsinak nevezünk. asszonya, özvegy csantavéry Törley Józsefné. Ők azok, kik, mint a méh, virágról-virágra szállva gyűjtik a nektárt, ők is úgy gyűjtik a pezsgőt fogyasztó közönséget, miáltal leszárad a munkásnak verejték-könnye, megédesíti életüket a szeretet és megelégedés honol munkás és munkaadó között, főnök és alattvaló között. Mi nemcsak dicsőséget, de halhatatlanságot, örök életet biztosít Ónagyságának, a Törley-ház nagyasszonyának.

Legyenek tehát üdvözölve a munkások. Legyenek üdvözölve a gyár tisztviselői és képviselő urai, főnökeikkel egyetemben, a háznak nemes ifju utódja és annak nagyasszonya, özvegy csantavéry Törley Józsefné urnó!

Legyen köszönetem utolsó szavai azon forró óhajomás kifejezője, hogy tartsa meg Ónagyságát az Isten erőben, egészségben, lelki vidorságban az emberi kor legvégső határáig, az iparunk díszére, nemzetünk büszkeségére, édes hazánk dicsőségére.

És ha egykoron életének viruló rózsaszirmjai a földre hullnak, de illata az égbe szálljon.

És borulj le a munka előtt ember, miként Isten előtt leborulsz. Mert mindazt, mi néked életfentartást, dicsőséget, fényt, vagyont és hatalmat ad: a munka érdeme. Szeresd és becsüld a munkát.

Budapest, 1909. szept. 29-én.

Lukács János  
vendéglős.

## Jubileumunk

Lapunk fennállásának 25 éves jubileuma az elismerés és szeretet megtisztelő jeleit termette számunkra.

Különösen remek kiállítású, gazdag tartalmu száma szinte büszkeséggel töltötte el a vendéglősöket, hogy ilyen hatalmas, magas színvonalu szaklappal dicsekedhetnek.

Szerkesztőnk elvhu, kitaró munkálkodásáért lelkesen nyilatkozott meg az országos szövetség közgyűlése is, amely Lukács János indítványára s Gundel János elnök ajánlatára szünni nem akaró éljenzéssel határozta el, hogy szerkesztőnket közhasznu s érdemes munkálkodásáért átiratilag üdvözli.

Meghatottan mondunk köszönetet e buzditó, nekünk mindennél drágább elismerésért ugy az országos szövetségnek, mint ilusztrós elnökének s a kiváló szellemű indítványozónak.

Ezt a kitüntető határozatot szépen egészíti ki, szinte virágos koszoruvá fonja a sajtó méltánylása s egyesek üdvözlései, a melyeket hálás szívvel köszönünk és alább leközlünk:

Kedves jó Ihász bácsi!

Engedje meg, hogy ugyan azt a gyermekkori megszólítást használjuk, mint 15 évvel ezelőtt, amikor nekünk a két kis Sziklai lánykának jutott az a megtisztelő szerep, becses lapja 10 évi jubileuma alkalmából, hivi által készített nagy olajfényképnek leplezésénél szerepelhetni.

Istenkém, milyen dobogó szívvel vártuk

azt a szót, hogy hulljon le a lepel! Kicsi kezünk annyira reszketett az izgalomtól, hogy majd a képkeretet huzzuk le a lepel helyett.

Kedves szülőinknél tett látogatásunk alkalmával, találkoztunk az ünnepi számmal, mely b. lapja 25-ik évfordulójakor adatott ki. Engedje meg, hogy ez alkalommal mi is sorakozhassunk a gratulálók sorába, és tiszta szívből azt kívánjuk, hogy a magyarok Istene tartsa meg Önt az emberi kor legvégső határáig a legjobb egészségben, és a legnagyobb boldogságban embertársai és becses lapja díszére.

Sok öszinte szives üdvözlettel:

Hoffmann Sándorné  
sz. Sziklai Ella  
Gráber Ernőné  
sz. Sziklai Margit

Ihász György lapszerkesztő urnak  
Budapest.

Kedves barátom!

A rohanó idők legyenek azok a percek, évek, vagy évtizedek és századok, szeretik temetőnek nevezni, mely eltakarja emlékeinket, vágyainkat és sóhajainkat, reményeinket és csalódásainkat, küzdelmeinket és harczainkat és harc közben hullatott könyveinket... De a sir fölött mindig ott áll a hit és reménység angyala, mely ég felé mutatva, feltámadást hirdet, s amely glóriával fonja körül a nemesen küzdőnek verejtékes homlokát.

Te is harczoltál! Hátrad mögött 25 küzdelmes esztendő, melyek fölött ma diadalmas győzőként állasz, hogy jubilálj!

Jubilálj, örülj, ünnepelj, mert az eszme, mely hevitett, s munkára hajtott, melynek szolgálatába szegődtél, 25 év alatt ezrek és ezrek szívét ragadta meg, s a kicsiny mustármag, terebélyes fává növekedett, melynek árnyékában élvezed és élvezd még nagyon soká Istentől megáldott munkásságodnak gyümölcsét.

Szüleid, — mint tudom — papnak szántak, de te nem vetted fel a papi talárt, hanem felöltötted a tüzeslelkű Illésnek palástját, hogy mint próféta és apostol, a templomon kívül hirdesd az igét, főként olyan embereknek, akik 25 évvel ezelőtt nagyrészt idegenajkuak valának.

Huszonöt év! Mikor a «Vendéglősök Lapját» megindítottad, rajtad kívül talán senkisémmel hitte, hogy az megérje a jubiláris 25 évet. És megérte, mert apostoli lelkesedés, rendkívüli szorgalom, akadályokat nem ismerő, munkától vissza nem riadó lelkes vértézve volt a jövődöbe való látással, s az abból feltámadó biztató reménységgel.

Szavaim nem a hízelt és dicsősítés szavai akarnak lenni. Huszonöt év alatt alig találkoztunk párszor, mert a főváros élete legtöbbször megörli az igaz barátságot is, de jól esik lelkemnek, ha, mikor lapoddal jubilálsz, baráti szívemnek egy szerény virágát küldhetem hozzád, hogy küzdelmedre emlékeztessen, s jövődöbe vetett reményedet erősítse. Csak haladj előre, küzdj és bizza bizzá!

Budapest, 1909. szept. 18.

Régi barátod

Keresztesi Samu  
zuglói ref. lelkész, vallástaná.

Ihász György urnak  
a «Vendéglősök Lapja» szerkesztője  
Budapest.

Kedves barátom!

Örömmel értesültem áldásdus tevékenységed huszonötödik évfordulójáról és sietek, hogy ezen örvendetes alkalomból legszívélyesebb és legöszintébb szerencsekívánataimat fejezzem ki.

Kívánom tiszta szivemből, hogy még számos éven át épségben és jó egészségben lehessél szószólója a vendéglősiparnak és maradj szívélyes üdvözlettel tisztelő barátod

*Deutsch Mór,*  
a Törley Józ. és Tsa. pezsgő-gyár  
magyarországi vezérképviselője.

Kedves rokonom!

Huszonöt éves szerkesztői jubileumod alkalmával fogadd üdvözletem, szeretetem és nagyrabecsülésemet és azon szívből fakadó jókívánatomat, hogy nagyrabecsült szaklapodat, a magyar vendéglősipar felvirágoztatásának igaz szolgálatában, továbbra is eredményes dicsőséggel vezesd és majd az ötvenéves jubileumot szinte teljes erőben és egészségben ünnepeled.

Budapest, 909. szept. 28.

*Pesti Iház Lajos*  
ny. szinigazgató, háztulajdonos.

Kedves Iház ur!

Örömmel gratulálunk és sok szerencsét kívánunk szerkesztői működésének 25 éves évfordulatóból. Szívből kívánjuk, hogy Isten engedje egy másik 25 évnek elérését!

Budapest, 909. szept. 27.

*Gindele János és családja.*

Kedves Barátom!

Szívből kívánom, hogy a jó Isten éltesen még számos évekig, és légy mindig úgy tisztelve és szeretve barátaid és felebarátaid által, mint most. Fogadd hálás köszönetemet a szép diszplányért. Végtelenül örültem neki.

Isten veled! Szívből üdvözöl:

*Végh Miklós*  
Schuller étterem.

A «Kisiparosok Lapja» a következő szíves sorokban emlékezett meg lapunkról: Iház sz. kollégánk, 1884. évi szeptember 2-án adta ki a «Vendéglősök Lapja» első számát. Kitűnően szerkesztett szaklap és hivatásának 25 éven át kitűnően meg is felelt.

Sok nehéz küzdelem között tartotta fenn a lapját kollégánk, de szerkesztését oly magasra fejlesztette, hogy minden cikke a vendéglősök jól felfogott gazdasági és társadalmi érdekeit védi. Irányító közlöny a vendéglősök szervezkedésének minden ügyében. Örömlőnknek adunk kifejezést s kívánjuk, hogy gond nélkül szerkeszse Iház György kollégánk lapját, szaktársaink örömére.

Kedves jó Gyurkám!

Hosszabb idő óta el lévén Budapest és környékéről, csak ma volt alkalmam Huber Antal sógóromnál olvashatni legutóbbi számát becses lapodnak; melyből megértettem, hogy jubilálsz. Azon közel 25 éves őszinte és jóbaráti viszonyról fogva, mely közöttünk fennáll, nem mulaszthatom el őszinte szíves legforróbb jó kívánságaimat tolmácsolva Neked azt kívánni, hogy engedje a magyarok nagy Istene, hogy teljes megelégedés, boldogság, öröm és legjobb egészségben érjed el az ötven éves jubileumodat is. Igazán nagyon örülök ünnepélyedhez,

melyhez legutóbbi számu lapod. Hozzád és tevékenységedhez méltólag nagyszerű és gyönyörű kiadásban jelent meg. Isten éltesen soká! Őszinte jelet.

Rákoscsaba, 1909 okt. 4.

*Simonovics Elek.*

A Törley-czég nevében *Szente Imre* igazgató, *Salacz, Deutsch* és *Winter* urak személyesen gratuláltak szerkesztőnknek lapja jubileumához.

## Társas reggelik.

Oktober 8-ikán: *Mádai Lajos* éttermében. VII., Rákóczi-ut 30.

Oktober 15-ikén: *Gundel Ferenc* »Virágcsokor« vendéglőjében. V., József-tér 1.

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

Oktober 29-ikén: *Bokros Károly* éttermében. VI., Andrássy-ut 25.

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

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

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

November 26. *Bokros Károly* éttermében. VI., Andrássy-ut 25.

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* előestélyén és december 31-ikén *Sylvester* napján nem tartatik reggeli.

**Löwenstein M. utoda Horváth Nándor** cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 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:

Oktober 6-án *Schmauder Józsefnél*, IX., Bokréta-utca 12.

Oktober 13-án *Sági Józsefnél*, IX., Gát-utca 8. szám.

Oktober 20-án *Fürst Tivadarnál*, VI., Csengeri- és Aradi-utca sarok.

Oktober 27-en *Kamarás Mihálynál*, VIII., Köztemető-ut 25. szám.

November 3-án *Kerekes Pálnál* IX., Mester-utca 61. szám.

November 10-én *Korl Istvánnál*, VIII., Orzi-ut 26.

November 17-én *Schäffer Hubertnél* IX., Remete-utca 7. szám.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Oktober 6.** Megint ránk borul a gyászos visszaemlékezés napja, a mikor hazánk 13 legnagyobb fiát taszította halálba a bitor önkény. Szörnyűbb tettet még nem jegyzett föl a történelem. És mi tudunk meg-

bocsátani, sőt talán feledni is, ami már hitványság. Bocsánatunk nem mehet a feledésig. Október 6-án töltsd el szívedet az ő emlékezetük azzal a fogadalommal, hogy addig nem nyugszunk, amíg szent eszméink diadalát ki nem vivjük. Addig is adjuk össze filléreinket, hogy az ő Golgothájuk, a mi szent földünk, a nemzet birtokába szálljon.

**Régi név, új vendéglős.** A József-téri »Virágcsokor« vendéglőt *Gundel Ferenc*, *Gundel János* fia, vette át. Ebből az üzletből kezdette meg sikeres pályáját édes atya, ez az üzlet öröke nagybátyjának, a megboldogult *Kommer Ferenc*nek. Hogy az ifju méltó folytatója lesz, elődei hagyományának, bizton remélhetjük; mert *Gundel Ferenc* általános műveltségű szakmánkban is alaposan kiképezte magát a külföldön.

**Uj Kneffel-szálloda Félegyházán.** Amint lapunk más helyén is jelezzük, *Kneffel Ede* nyugalomba vonul s e hó 30-ával megszűnik a régi *Kneffel-szálloda*; ámde a jövő évi január elsejével megnyílik a *Kossuth Lajos* sugár-uton az új *Kneffel-szálloda* modern, fényes berendezéssel. Az új, *Félegyháza* diszére való szálloda tulajdonosa *Kneffel Ede* fia, *Kneffel Béla* lesz, akinek ambíciója, hogy valósággal minta-üzletet rendezzen be. *Kneffel Béla* lát, akinek szakirodalmi működése ismeretes olvasóink előtt, fölösleges ajánlanunk. Az ő neve a legjobb ajánlás. Teljes sikere legyen vállalkozásának.

**Vendéglősök kongresszusa.** Azok a vendéglősök és ipartársulatok, amelyek a meglévő országos szövetség működésével nincsenek megelégedve, Budapesten kongresszust szándékoznak tartani. Az 1907-ben Szabadkán tartott kongresszus megbízásából a »Budapesti vendéglősök és korcsárosok ipartársulata« foglalkozik az előkészítéssel és rendezéssel. Sajnos, hogy az országos szövetség ellen ilyen arányokat ölthetett az elégedetlenség, amit semmi egyéb nem idézett elő, mint a szövetség szervezetének időszerűtlensége.

**Nem létesült szakiskola.** Győrben elhatározták, hogy pinczér-szakiskolát alapítanak. A pinczér-egylet erre áldozatkészen följánlotta 12.473 korona 90 fillér tőkéjének kamatait. Az iskola azonban a főnökök köznyelve miatt nem létesülhetett; ennél fogva a pinczér-egylet — további intézkedésig — megint saját kezelésébe vonta az alapítókét.

**Nélkülözhetetlen könyv a vendéglősöknek.** A vendéglősöknek és kávéosoknak sok zaklatást kell túrniok a rendőrségtől, mert nem ismerhetik a közrendészeti törvények és rendeletek labirintusát. Eppen ezért hálára méltó szolgálatot tett iparunknak *Laky Imre* rendőrfelügyelő és *Rédey Miklós* r. tanácsos, akik világos nyelven, nagy tudással összegyűjtötték a közrendészeti és büntetőjogi tudnivalók összes anyagát s ezt betűsorba szedve kiadták a közönség számára. »*Rendőri Lexikon*« e jeles, megbecsülhetetlen hasznú mű címe, amelyben minden pillanatban könnyen tudhatjuk meg azt, a mit alkalmasszerűleg tudnunk szükséges. A könyv használati utasítással is el van látva. A tartós, vászonba kötött, nagy, olvasható

# Singhoffer M. József

halászmester

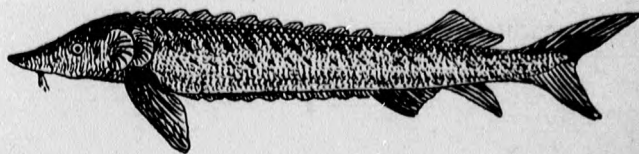
Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővámter 10. szám.



Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

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



betűkkel nyomott, terhes könyv 1240 oldalt tartalmaz s ára mégis 15 korona. Az előfizetés a «Pátria» irodalmi vállalathoz (IX. Üllői-ut «Köztelek»-épület) intézendő. Minden vendéglős magával tesz jót, ha ezt a nélkülözhetetlen könyvet megrendeli; mert sok zaklatástól és birságtól szabadíthatja meg magát.

**Eljegyzés.** Matsád János kollégánk, a «Fogadó» régi dolgozótársa, eljegyezte Osvald Ilonkát Budapesten. Isten áldása legyen a kötendő frigyen!

**Köt menü.** Az országos szövetség és a nyugdíjgyejesület alkalmából két érdekes étlappal szolgálhatunk. Az egyik ez alkalomra kiállított díszes cartonon a *Törleyék* által adott estebéli fogásait sorolja el:

*Étek:* Westmorelandi erőleves. — Rajnai lazac „Ena” királynő módon. — Göboly bélszinsült Boston módra. — Párolt sódor portói bormártással. — Styriai jérczesült vegyes salátával és befőttel. — Fagylalt és jegezedett tejszinhab. — Piskóta és sütemények. — Különféle sajtok. — Válogatott gyümölcs kosarakban.

*Italok:* Haggenmacher-féle szalonsör. — Magyarádi kadarka. — Törley *Talisman* Casino. — Törley Grand Vin Reservé. — Fekete kávé.

A másik étlap azon a diszebédén szerepelt, melyet *Bokros Károly* adott a közgyűlés alkalmából *Kerecsényi Lajos* szakácsfiu felhasználására. Az étek a fölszabadult remekei voltak, a kinek ezzel az alkalommal ünnepélyesen, buzdító beszédek kíséretében adták át a képesítő bizonyítványt.

Étlapja a következőképen volt összeállítva:

Javaleves Favorit. — Dreher sör. — Szikla-pisztráng Mouseline mártással. — Neszmélyi. — Borju-gerincz Careme módra. — Baranyai siller. — Fácán-sült amerikai befőttel. Törley Casino. — Jegezedett tejhab. Gyümölcs. Sajt. Kávé. Jai Hemessy Cvintreau.

**Halózás.** Bem Rezső Lajost, a budai „Phiadelphia” kávéház derék főpinczérét nagy családi veszteség érte, forrón szeretett nejeinek, született *Babits* Mariska urasszonynak mult hó 7 ikén történt elhunytával. A boldogultat férjén kívül fia Béla és öreg édesanyja siratja. Béke poraira!

**Az érdem elismerése.** Göndöcs István, az országos dalárszövetség érdemes titkára, évtizedes munkájával nagy érdemeket szerzett a magyar énekművészet fejlesztése körül. Különösen nagyok azon érdemei, a miket a magyar dalosügy fáradhatlan munkálásával szerzett magának. A kecskeméti dalosünnep fényes sikerén felbuzdult a minden érdem méltánylója, a nagyszivű Francois Lajos, aki Göndöcs István tiszteletére budafoki tusculánumban fényes estélyt rendezett, amelyre hivatalosak voltak a magyar zenevilág előkelőségei, akik egyként hódoltak Göndöcs érdemeinek s a nemes házigazda polgári erényeinek.

**Hymen Márt** Nándor mult hó 19-én tartotta esküvőjét Gindert Gizella kisasszonnyal, Gindert István előkelő jég-szekerénygyárosnak és nejeinek szül. Meiszinger Karolinának kellemes és szép-műveltségű leányával. — Horváth László Budapesten eljegyezte Podoletz Stefike kisasszonyt, Podoletz Ferencz budapesti vendéglős kartársunk bájos és ragyogó szemű leányát.

**Az ideai szüret.** A szüret a délvidéken részben megindult, részben küszöbön áll. Amennyire a hivatalos és magánjelentésekből következtetni lehet, az ideai esztendő ismét a gyenge termések közé fog tartozni mennyiségileg, mely alkalmasint nem ha-

ladja meg az 1905—7. éves szüretnek 4 milliós átlagát. Sőt tekintettel arra, hogy éppen azokon a vidékeken, melyek a legnagyobb tömegeket szolgálták adni Bács, Bihar, Csongrád, Hajdu, Szabolcs, Torontál, sőt részben Arad, Hont, Komárom, Nógrád, Temes megyében gyenge közepes vagy rossz termésre van kilátás, nem lehetetlen, hogy még a jelzett minimális termésmennyiséget sem érjük el.

Ami már most a minőséget illeti, ugy különbséget kell tenni a betegségek által erősen megviselt szőlők és a hibátlan vagy csak csekély mértékben kárt szenvedett szőlőtelepek közt. Hogy az előbbieken nem szüretnek jó minőségű bort, az természetes dolog és az őszi időjárástól egészen független, de néhol még az egyébként jó állapotban levő szőlőfűrtök is el vannak érésökben maradva. Ez a panasza azonban mindinkább kevesbedik, mert a szeptember 5—18-ig észlelt meleg száraz időjárás az érést igen kedvezően befolyásolta.

**Vendéglős átvétel.** *Verbőczy* Lajos fővárosi vendéglős megvette a Városház-utcai Kass-féle vendéglőt, melyet a „Régi Zsivőóra” czímen a jövő hó vége felé fog megnyitani. *Verbőczy* Lajos jelenlegi vendéglőjének (Dorottya-utca 11. szám) teljes berendezése szabadkézből eladó. — Ajánljuk kartársaink figyelmébe.

**Kávéházátvétel.** Budán az Alagut-utca 3. szám alatt levő kávéházat *Szabó* Sámuel a „Boulevard”-kávéház volt tulajdonosa vette át *Szivós* Zsigmondtól.

**Vendéglősátvétel.** *Baranyi* Mór átvette a Csarnok-téren levő Balog Simon-féle vendéglőt *Lukács* János közvetítésével.

**Szállodai hírek.** Szászsebesen a Sehum-féle szállót Lengyel Béla vette meg s megnagyobbítva, modern kényelemmel és fényvel rendezte be. — A bácskai Cservenkán Wilfing Jakab jó hírű szállodáját restauráltatta. — Kiskunfélegyházán a «Korona»-szállót Decker János újonnan rendezte be. Bácsalmáson a «Nemzeti»-szállót Pálffy Gyula vette bérbe. — Nagykánizsán az «Arany Szarvas»-t Haas Vilmos vette át. — Kunszentmártonban a «Körös»-szállodát Lebovits Mór bérlette ki.

**Kereskedők szállója.** Nálunk is elég sokat beszélnek és irnak róla, hogy az idegenek forgalmát növelni kellene, de a valóságban semmi sem történik. Egészen másképp kezelik ezt a kérdést a külföldön, például Németországban. Ott kevesebbet tanácskoznak, hanem inkább cselekszenek. Berlini kereskedők a város támogatásával a potsdami pályaudvar közelében hatalmas szállodát és klubházat szándékoznak építtetni a külföldi kereskedelmi utazók számára. A szállodát 270 modern kényelemmel berendezett szobával tervezik, de lesznek benne kiállítási termek mintagyűjtemények bemutatására, író-, olvasó- és társalgószobák. Jól berendezett könyvtár is terveznek, amelyben az idegen kereskedő megtalálja a szükséges címjegyzékeket, különféle szakkönyveket, lapokat, stb. A terv gyors megvalósítása érdekében a berliniek Londonban és Párisban fiókbizottságokat alakítottak és mozgalmuknak megnyerték a kereskedelmi utazók nemzetközi kötelékét is. Ettől a szállodától és klubháztól nemcsak az idegenforgalom emelését várják, hanem azt remélik, hogy a birodalom külkereskedelmi forgalmát is növelni fogja. Hasonló berendezés nálunk is jól elkélne, de nincs, aki kezdeményezze és nincs, aki megvalósításában hathatósan közreműködjék.

**Szüreti világünnepély.** A francziák értik, hogyan kell a világ figyelmét magukra terelniük. Most megint bordeaux-i borokra

hívták föl a világ figyelmét feledhetlenül hatásos módon. Ugyanis világraszóló ünnepélyt rendeztek a mult héten Bordeaux-ban szüreti ünnepek czimén. A multság három napig tartott és százezernyi közönség talált a nagy felvonulásnál, az amfiteátrumban, a népünnepélyeken stb. szórakozást. Óriási reklám előzte meg ezeket a három napra egyformán elosztott látványosságokat és a világ minden részéből jöttek érdeklődők, hogy azt a szabad ég alatt tartott zini előadást, melynek szereplői a legkiválóbb operai énekesek és énekesnők voltak, megtekintésék. Nemcsak Párisból és Marseilleből, de Londonból is különvonat és külön hajó Lszállította az utasokat a bordeaux-i ünnepélyhez. Talán egy millió frankba is belekerült ennek rendezése. Hisz kizárólag erre a három napra építettek egy díszes amfiteátrumot 25 ezer néző és 1500 szereplő befogadására. Jelentékeny összegbe került a város díszítése, a nagyszabású felvonulás kocsijai, díszletei, öltözetei, stb. Ezt az összeget, melynek bizonyára csak kisebb része térült meg, az érdekeltek adták össze. Először Bordeaux városa és a borvidék érdekelt községei, azután a nagyobb szőlőtermelők és végre a borkereskedők és vendéglősök akiknek mindnyájuknak érdekükben van, hogy a bordeaux-i borok híre kelete terjedjen.

**Honi gyártmány.** Elsőreidü folyékony száraz szén-savat ajánl, könnyű 10, 15, 20 kigrammos aczeltartányokban az „Egyesült Magyar Szénsavgyárak” Budapest IX., Soroksári-ut 30. Pontos kiszolgálás.

**Kétszittó nemezek.** 20 cm. hossza, 10 cm. széles, 30 fillér darabja. — 30 cm. hosszú, 10 cm. széles, 40 fillér darabja Smirglit különként 1 koronáért szállít Mechlovits Ferencz, Budapest, VIII., Salétrum-utca 10.

**Kitüntetések** egész sorozata érte a Kálmán-féle szab. Biborpaprikát, mert az a legjobb. Arjegyzéket ingyen küld Kálmán József paprika-nagykereskedő, Szeged, Dugonics-tér 6.

## NYILT-TÉR.

A kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás

**SALVATOR**

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

**Húgyhajtó hatású!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tisztán!

Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Széchenyi-Lipóczy Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudolfskereszt 8.

**MATTONI-FÉLE**

**GISSHÜBLER**

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

Borral legjobb a valódi

**KRONDORFI**

savanyúviz-fröcscs.

## Fürdő és kávéház

Pilis Csabán katonai táborok és Villa-telep, közpntján eladó. Itai mérési joggal nagyforgalom 8 honapon a katonaságal. Vendéglőnek, kávésnak aranybánya, kedvezőfizetésre is átvehető. Czím Vezér István III. ker., Vörösvár-ut 15. szám

## Pályázat.

A 270 tagot számláló nagyszentmiklósi „Poigári Casino“ üzletvezetői állásra pályázatot hirdet. Az üzletvezető jövedelme: 500 K készpénz, lakás, meleg és hideg ételeken nyrendő haszon. Kávé. A fűtést és világítást az üzletvezető részére is a Casino adja. Bővebb felvilágosítás és feltételek a Casino helyiségében kaphatók. A pályázók pályázati kérvényükhöz 300 K óvadékot tartoznak vagy készpénzben, vagy értékpapirban csatolni. Pályázati határidő 1909 október 17. reggeli 10 óra.

Az elnökség.

## Kiadó szálloda.

Az „Angol Királynő“ szálloda Debreczenben, 19 szoba, sörház, kávéház, éttermek, fedett nyári udvar szinpaddal, elsőrangú üzlet fényesen berendezve 10—12 évre kiadó. Értekezhetni a tulajdonossal. Az átvételhez 25—30.000 korona kell.

Vilmos Béla  
tulajdonos.

## Pályázat.

Előkelő felvidéki kaszinóban udvarnokai állás tölendő be. Ezen állásra tisztességes szakemberek eddigi működésüket igazoló bizonylatok mellékelésével pályázhatnak csak. 500 korona óvadék szükséges. Egyik főfeltétel az izletes, jó konyha. Az udvarnok évi javadalmazása: 600 korona készpénz, a házikézelésben levő, elfogyasztott bor után bizonyos százalék, lakás, fűtés és világítás. A kaszinónak korlátolt italmérségi joga és dohányárudája van. Az udvarnok meleg ételek és különféle italok felszolgálásával, buffét tartásával, házi ünnepi ebédek és vacsorák rendezésével szép mellékkeresetre tehet szert. Ajánlkozások PÖSCH ALADÁR, társalgási egyleti igazgató címére Gömör-Rozsnyó folyó évi október hó 8-áig bezárólag küldendők. Esetleg bővebb felvilágosítást is itt nyerhetnek a pályázók.

## HAACK ANTAL-féle

stájer alpesi gyógyfü-gyomorlikör.

Ezen a Stájerország alpesinek legnemesebb és legjobb gyógyfüveiből a leggondosabb páralat után készített likör, az emberi belsőszervezetre való jó behatásának köszönheti a mindig jobban emelkedő szétterjedését; ennek folytán és a rendkívüli zamata következtében jelenleg a likörök között az elsőrendű helyet foglalja el.

Mint utazási likör, különösen a tengeren, ezen ital alig nélkülözhető és a gyomorot erősítő természeténél fogva legmelegebben ajánlható.

Rendelmények kéretnek egyenest

BARTUSCHEK ERNŐ urhoz  
BUDAPEST,

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

Cs. k. orsz. szab. likörgyár

HAACK ANTAL GRAZ.

Alapított 1808. évben.

SIPULUSZ LAPJA

**KAKAS MÁRTON**

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

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.  
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.

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

## A KRISTÁLY

forrás szénssavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borviz. — Hathatós szomjesillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénssavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhése folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kútvállalat Budán.



## „Gyártelep” Sörfőzde-Részv. Társ. Temesvárott

háziánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pöltő

dupla korona sörét

azonkívül különöminőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi, bajor, bak stb sörét

Árjegyzékkel szívesen szolgál fenti vállalat.

Budapesti főraktár: VIII., Práter-u. 44/a.

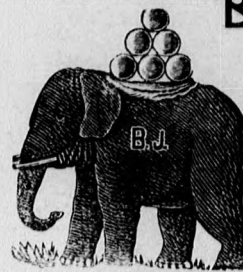
## HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszivattyúkhoz szükséges rézárakat. Bor-, és sör-szivattyúkat, sör kimérő-készülékeket légnomással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapított 1880-ban — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON: 29—03.



## BEITZ JÁNOS

műsztergályos, dákó-é billárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javítóműhelye

BUDAPEST,

VI. Akaczfá-u. 55.

TELEFON 81—90.

HORVÁTH és CSILLAG

tekeasztal, dákó- és műbutorgyár Budapest, VII., Klauzál-tér 6. — Telefon 95—31. — Teljes kávéház, étterem és szálloda berendezések Állandó raktár kész és használt tekeasztalokban. — Árjegyzék vidékre ingyen és bérmentve.

Nagy pinczészet présház kerttel és pinczével, két városi ház, igen kényelmes pinczékkel, 600 Hl. tölgy és csement-hordókkal, nagyon kedvező helyfelféssel, hajó- és vasuti állomással, borkereskedés vagy hasonló vállalat részére eladó vagy bérbeadó Bővebbet: Lagler Alajos Stein-ban (Alsó-Ausztria)

## Seifert Henrik és Fia

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

Valódi kisüsti barackpálinka 1200 liter, eladó, esetleg kisebb részletekben is. Schön Józsefné, Halason.

## Pinczerek figyelmebe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárca (párpénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobb külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legjütányosabb árak mellett szerzhetik be.

Árak 3.50-től 5 forintig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görseér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönlétebb betegápolási cikkeknek.

PANNONIA  
SECÉ

HÖLLE PEZSGÖGYÁR  
=BUDAÖRS.=

## Eladó borok.

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

### 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-ü. 3. Telefon 40—97.

Vendéglőst keresek, kinek október elején kezdődő szüretlen törkölyös bort vásárolnék szerény díjazásért. Szüretelő helyről, felszerelésről törkölyértékesítésről gondoskodva van. Megkereséseket kér **Schön Józsefné, Halason.**

### Értesítés!

Nagyrabecsült ügyfeleim, valamint az igen tisztelt üzleteladó és vevőközönség b. tudomására juttatom, miszerint „Adás vételi irodám” felhalmozott teendőit tulajdonságom miatt egyedül végezni képes nem vagyok, miért is fivérem **Grosz Albert** segít nekem annak vezetésében.

Ezeknél fogva fivérem **Grosz Albert** nevében minden néven nevezendő ügylet lebonyolítására, üzletek adás-vétele körül szükségesnek mutatózó pénzügyi tranzakciók keresztülvitelére feljogosítva van.

Az igen t. üzleteladó és vevőközönség érdeke mint eddig, úgy ezentúl is minden irányban a legnagyobb figyelemmel lesz kísérve és midőn az irántam tanusított jóakaratot fivérem **Grosz Albert** részére is kérem, maradtam

Budapest, 1009. augusztus hóban teljes tisztelettel

**Grosz Ödön**

Budapest, IV., Semmelweis-ü 4.

## Vendéglő.

Balatonkenesén a nagy forgalmu központi nagy vendéglő családi okok miatt 1910. január 1-től bérbe adandó. Vasuti és hajó állomás, fürdőtelep igen közel. A feltételek Balatonkenesén özv. **Bánóczy Kálmán** tulajdonosnál megtehető.

## Boreladás.

Móri fajborok, tavalyi termés, kitünő minőség, 50—60 koronáért még néhány waggonnal eladó **Kovács Sándor** pincéjéből, Mórton, Fejérmegye.

Legegészségesebb savanyúvíz



Telefon 50-72.

Telefon 50-72.

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

### Hirdetmény.

A mezőúri ipartestület kebeléből kinevezett építkezési bizottság, az ipartestület telkén felépítendő nagyszabású

szállodával egybekötött kávéház, étterem és kimérő helyiség,

valamint 209 □ m. alapterületű, szinpaddal beépített, táncteremmel ellátott helyiségre árverést hirdet.

Az épület 1910. október 24-én lesz átadható.

Az árverés f. év október hó 14-én délelőtt 9 órakor fog megtartatni, mely alkalommal a hozzávetőleges bérösszegnek 10%-a bánatpénzül leteendő.

A most meglévő kis szabású vendéglő is, mondhatni első közé sorozható az ital-fogyasztás tekintetében.

A feltételek az ipartestület hivatalában a hivatalos órák alatt előzőleg is megtekinthetők. Szerda d. e. 8—12-ig d. u. 2—5-ig és pénteken d. u. 2—5 óráig.

### Iparsó

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

A Magyar Királyi Sojvédék Vezérügynöksége  
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

### Első magyar részv. serfözde

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

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

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

### 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.

## ELŐKELŐ

budapesti szálloda nagy ét-  
□□ termere □□

bérlő kerestetik.

“Savoy” nagyszálloda, VIII.,  
□□ lózséf-körút 16. szám. □□

## Szőlőoltvány,

szőlővesszőről és borról nagy képes árjegyzékemet **ingyen** és bérmentve küldöm meg, aki címét tudatja. Ezen könyvet még az is kérje, aki rendelni nem akar, mert ebből megtanulhatja a szőlőtelepítést s emellett sok szőlőkép van benne. Szőlőoltványokból és más egyéb európai és amerikai sima és gyökeres vesszőkből, a világhírű Delawaréból állandóan több millió készlet eladó, olcsó ár mellett. Több ezer elismerő levél, lőzötte több hercegi és grófi uradalomtól. — Cim:

Szüics Sándor fia szőlőtelepe, Bihardiószeg.

## Eladó vendéglő.

egy nagyobb városban, hol törvényszék is van, a gabonapiac-téren egy sarokház, régi üzlet, hol kimutatható 5—600 hektoliter borforgalom és 200 hektoliter pálinka, kedvező fizetési feltételek mellett eladó.  
□□ Cim a kiadóhivatalban. □□

### BORHEGYI F. borkereskedő.

Budapest, V. kerület, Gizella-tér 1. szám  
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Dorottya-utca 8. sz.

Ajánlja a legjobb:

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Cs. és kir. udvari

**DREHER ANTAL**  
Budapest

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

és kamarai szállító.

**SERFÓZDÉJE**  
Kőbányán.

Saját palaczk-töltés.

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

Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorokban. Nagyobb mennyiséget saját jégkecsijában szállít.

# SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47.

Telefon 57—22.

Károly István főherceg, Angol Porter sörének főraktára.  
Dreher Antal söröződéi részv. társ. főelárúsítója.  
Az Első Magyar Részvény Söröződe főelárúsítója.

**Ujabban**, számolva az észlelt áramlattal, hogy tisztelt vevőinek a való müncheni Bajor sörök iránti óhaját kielégíthesse elhatározta, hogy **eredeti müncheni** sört is fog állandóan raktáron tartani. E végből kiválasztotta a jók közül a legjobbat — a legkevesebb reklámmal dolgozó és mégis leghiresebb — Amerikába nagymértékben exportáló

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A. G. müncheni nagy söröződét és ennek képviselőjét Magyarországra, Horvátországra, Bosznia és Hercegovina területére átvállalta. Kőbányai sörökön kívül tehát ezután állandóan raktáron tartok

## Kiviteli barna müncheni sört

is úgy  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  és  $\frac{1}{1}$  hordókban mint palaczkokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismétlárúsítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencséltesse nek, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

**SCHÄTZ JÓZSEF**

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47

## A legjobb étel

is rosszul sikerülhet, ha nem a megfelelő fűszert használja hozzá! Ön 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. különként. Tessék kísérletet tenni vele, soha többé más paprikát használni nem fog. Ajánlok továbbá egyéb minőségű, szavatolt vegytiszta, saját örletésű

## 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 visszatérítem, vagy megfelelőre kicserélem! Elismerő levelek egész halmazával naponta érkeznek be! Kérem nagybecsű megbízásait s vagyok teljes tisztelettel

**Kálmán József paprikanagykereskedő**  
**SZEGED, DUGONICS-TÉR 7.**

**Najman József** hentes-mester Budapest, VIII., Nemet-utca 21. sz. Szállit vendéglősök, kávé-sok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi áron. Megrendelések pontosan teljesíttetnek.

## Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczikke és fűszer  
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Muzeum-körut 23.

A világhírű francia DELBECK & Comp.  
reimsi pezsgőbor-gyár

**magyarországi főlerakata**

Dr. Szuly Aladár



Dr. Szuly Aladár

Válogatott fűszerárak,  
mindennemű bel- és kül-  
földi csemegék, magyar és  
francia pezsgőborok, rum  
és tea, liqueurök, saji, vaj,  
kassai, prágai sonka fel-  
vágottak, gyümölcsök stb.  
stb. raktára.

Alapított  
1825.



Alapított  
1825.

## HUBERT J. E. POZSONY.

Csász. és kir. udvari szállító.

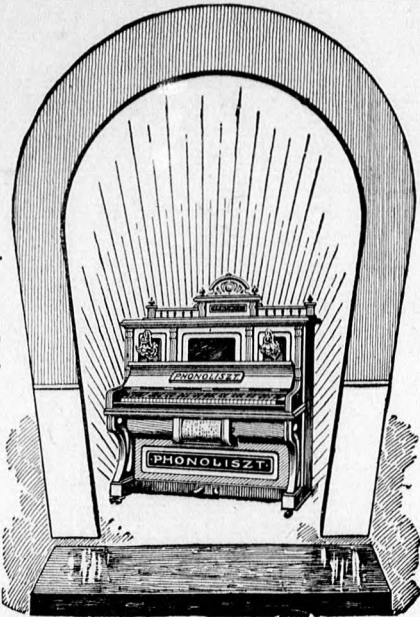
Különlegességi  
jegy.



Különlegességi  
jegy.

**„GENTRY CLUB”**  
a budapesti orsz. kaszinó pezsgője.

750  
munkas



49 első  
díj

Minden vendéglő és kávéház helyiségben

## ≡ MÁGNEST ≡

képeznek a Hupfeld-féle zeneszerkezetek.

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

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

Kinek szándéka van ily zeneszerkezetet vásárolni, ne mulassza el árjegyzékét, esetleg mintaraktáramat megtekinteni.

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

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 ájegyüket kéni.

Tessék speciális kávé árajánlatot kérni.

## A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vegyelemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett „Kristály” forrásból származó vízminta vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke . . . . . 25.3 C°  
A víz fajsúlya 18 C-on . . . . . 1.0008

### Chemiai vizsgálat.

1000 gr. 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 (SO <sub>4</sub> ) . . . . .	0.1188 ”
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> ) . . . . .	0.5002 ”
Silíciumdioxid (SiO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0169 ”
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) 44.66 cm <sup>3</sup> . . . . .	0.0880 ”

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz nem tartalmaz és így a „Kristály” forrásvizet 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-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

A forrás hőmérséke . . . . . 25.75 C°  
A víz fajsúlya 17.5 C-on . . . . . 1.00074

A víz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

### Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K) . . . . .	0.0070 gr.
Natrium (Na) . . . . .	0.0328 ”
Calcium (Ca) . . . . .	0.1277 ”
Magnesium (Mg) . . . . .	0.0552 ”
Vas (Fe) . . . . .	0.0004 ”
Chlor (Cl) . . . . .	0.0338 ”
Sulfat (SO <sub>4</sub> ) . . . . .	0.1118 ”
Hydrocarbonat (HCO <sub>3</sub> ) . . . . .	0.5194 ”
Silíciumdioxid (SiO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0170 ”
Szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.0878 ”
összes szénsav (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	0.6425 ”

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem salétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a „Kristály” forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

Dr. Hanko Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukácsfürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. július 20. Dr. Hanko Vilmos s. k, a chemia tanára a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály”-forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásokat. Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.

St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.

Szt. Lukácsfürdői „Kristály”-forrás: 1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4624 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A Kristály-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdekű jelleggel felruházott gyógyvíz.

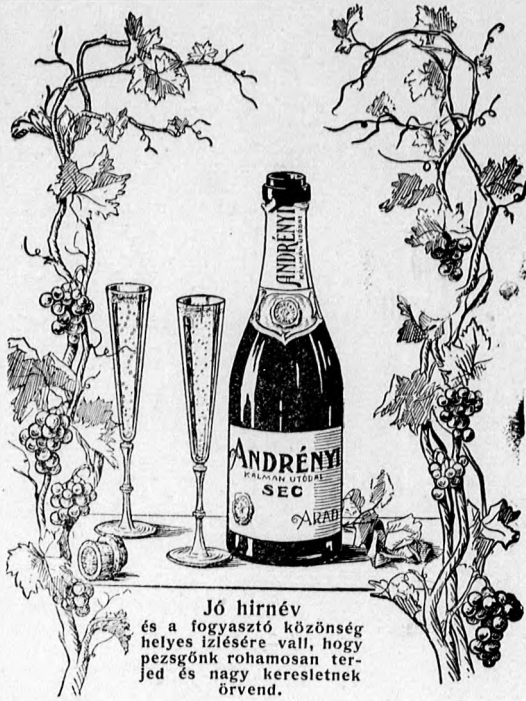
# LITTKÉ L.

PEZSGOGYÁRTELEPE

:: PÉCSETT ::

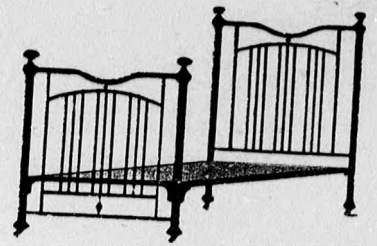
BUDAPESTI FORAKTÁR:  
IV., SZÉP-UTCZA 3.

TELEFON 10—85. ::



Jó hírnév  
és a fogyasztó közönség  
helyes ízlésére vall, hogy  
pezsgónk rohamosan terjed  
és nagy keresletnek  
örvend.

KAPHATÓ: minden elsőrangú fűszerkereskedésben, kávéházban és vendéglőben.



## Szálloda berendezések Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

**Budapest.**

Gyár: IX., Liliom-utca 8. szám. (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: VI., Andrassy-ut 32.

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

## Must és bor eladás

A Heves-csányi uradalmi szőlőtelep **idei must-termését**, mely a legjobb szőlőfajokból szüretik, jutányos napi áron eladja.

Vevőnek alku alapján megengedjük, hogy a megvett mustot a mi pincénkben és hordónkban jövő év augusztusig nálunk hagyja s azt tetszés szerinti részletekben átvehesse.

Mintegy 300 holdnyi szőlőterületünk peronospora és liszt-harmatmentes, teljesen egészséges, kifejlődött s így a legjobb minőséget remélhetjük.

## Előnyös mustvétel

Izsák nagyközségben (Pest m.) közel a vasúthoz Kiss Gyula 52 holdas szőlőtelepén körülbelül 1000 hektoliter must lesz eladó f. évi október havában szüretelve, továbbá fenti tulajdonos nagybátyja Schmidt Imre nyug. vasuti főraktárnok új must bevásárlását elfogadja, hektoliterenként 50 fillérért hordók hiányában telepemen 7 db tartány 2200 hektoliter különböző ürtartalommal és 1200 hektoliteres üres hordó áll a felek rendelkezésére, 2500 hektoliter hordók, pincék és présházakban helyeztetnek el, két holdas zárt telep villanyvilágítással ellátva, tartányok és hordók bérbeadását jutányosan eszközölöm, tiszta és jó kezelésért úgy a boroknak kívánat szerinti szállításáért felelősséget vállalok.

Kiss Gyula földbirtokos,

Telefon 3.

Izsákon.

## Korai must

azonnali **szállításra Madeleiből szürve** waggontételekben szintén eladó.

Heves-csány vasuti állomása **Hort, első állomás Hatvantól**. Távirati értesítésre vevő elébe a **szőlőtelep kocsit küld**. Levélbeli és távirati tudakozódások „Heves-csányi uradalmi szőlőtelep, Gyöngyös címzendők.

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Alapított 1869

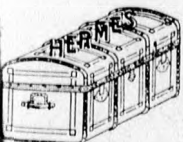
Alapított 1869

## KISZELA ÁGOSTON UTÓDA

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

BUDAPEST

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



Ép és árjegyzék ingyen és bérmentve.

## Kávéházi és vendéglői

berendezések, billiárdasztalok, chinai ezüst és alpacca áruk, márvány asztalok, hajlitott székek, valamint kerti székek és asztalok, porcellán és üveg neműek, abroszok és asztalkendők legolcsóbb és legelőnyösebb beszerzési forrása.

**Glück Márton és Fia**  
Budapest, VI. ker., Hajós-utca 17.

TELEFON 80—61.

**Lukács János** adás-vételi  
irodája —  
Bndapest, VIII., Aggteleki-utca 5. sz.



Üzlet eladóknak

és vevőknek becses figyelemtartásban saját  
érdekekben felajánlom a legjobb hírnévnek  
örvendő

**adás-vételi irodámat,**

hol a legszolidabb alapon lesz úgy eladás,  
mint vétel közvetítve.

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

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

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

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

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

**Ganz és Társa**

vasöntő és gépgyár részv.-társ.

Budapest, X.,

Benzin motorok és loco-  
mobilok.

Szivógázmotorok.

Gőzekék.

Malom berendezések.

Hengerszékek.

Ganz-féle villamossági r.-t.

Budapest, II., Lövház-utca 39.

Városi üzlet: IV., Koronaherczeg-u. 5.

Villamos világítási beren-  
dezések.

Electromotorok.

Ivflámpák.

Csillárok.

Osszes szerelési anyagok.

Villamos ventilátorok.

„Simplex“-vyszűrők.

**„MUNDUS“**  
EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-  
TOTT FABUTORGYÁRAK R.T.  
Központi iroda:  
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 10.  
Raktár:  
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJUS-UTCA 15.  
Telefon 89—51.  
GYÁRAK: Besztercebánya, Boros-  
jenő, Kassa, Ungvár, Varasd, Vrata.  
Mindennemű hajlitott fabutor  
és kerti butor.  
Ajánlja kávéházi és vendéglő beren-  
dezésekre csinosan kiállított gyárt-  
mányait.



**Transylvania Sec**  
**Louis Francois & Comp.**

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

————— BUDAFOK. —————

== 16 elsőrendű kitüntetés. ==

Főraktár:

**BÖRHEGYI FERENCZ**

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

Sürgőnyezim:

**FRANCOIS BUDAFOK.**



Védjegy.

==== Hors Concours. ====

Vezérképviselőség:

**RUDA és BLOCHMANN**  
**UTÓDAI**

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

**BUDAFOK 15. SZÁM.**