

# 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 mi bálanyánk.



Françoise Lajosné urnő.

Ezen soraink élén bemutatjuk a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok“ által a jövő szerdán, márczius 9-én rendezendő fényes táncszertélynek kedves bálanyját, **Françoise Lajosné urnőt**, **Françoise Lajos** budafoki pezsgőgyáros bájos hitvestársát. Aki nem ismerte még őt arczban, csak lelki nemesiségének híréből, az most megismerheti ezt a szép urhölgyet a lapunkban itt közlött arckép után addig is, míg jövő szerdán a Vigadó ragyogó termeiben minden ott lévők gyönyörködhetnek nemes vonásaiban s szép szemének lelki jóságot ragyogó sugaraiban.

Azt hisszük, ahol sok kiváló politikus, államférfiu van, ott nehéz dolog a köztársaság elnökének megválasztása. Nálunk még egy-egy kerület képviselőjének megválasztása is nehéz küzdelmekbe kerül. Egy város hölgyei közül elnököt választani sem éppen könnyű dolog. Hajh de mi ehhez képest egy oly elő-

kelő, fényes nép es tánczvigalomnak bálanyát választani, mint a minő a budapesti szállodások, - vendéglősök, és korcsmárosoké lesz. Nagy dolog ez. Nagy pedig annál fogva, mert Budapesten a szállodások, vendéglősök családi körében annyi szép, kedves modoru bálanyának való uriaszony van, hogy össze kell szedni a rendezőbizottságnak gondolatmenetét, hogy a sok szép asszony közül kit válasszon meg a bálanyai trónusra. Azután meg arra is kell figyelni, hogy az ilyen bár vigalmi, de azért társadalmi jelentőségű választásnál semmiféle mellőztetési érzés sehol fel ne ébresztessék. És ime, mikor a szállodások és vendéglősök báljának rendező-bizottsága bálanyának **Françoise Lajosné urnőt** kérte fel, aki e megválasztást szívesen elfogadta, akkor tapsolt, lelkesedett a mi vendéglős társadalmunkban mindenki. Nemcsak a férfiak, hanem a hölgyek is.

És miért van ez, kérdezhetjük. Azért-e, mert a **Françoise** házaspárt — mint arról már a „Vendéglősök Lapja“ megemlékezett — annyi a szív mélyéből fakadó lelki nemesség jellemzi, hogy nemcsak ott vannak jelen minden jótékonycélú társadalmi mozgalom első soraiban, hanem maguk is — a nyilvánosságot kerüve, — letörlik sok szegény özvegynek, árvának szükség-fakasztotta könnyeit. Hát igenis, ezért is. De mi a főokot másban látjuk. **Françoise Lajos** és **Cézár** öcsöcsé messze idegenből, a szép Franciaországból származtak hozzánk. A férj azért, hogy itt egy még kevésbé gyakorolt gyárüzemi iparnak adjon tehetségével, szorgalmával, tudásával lendületet s azzal hozzájáruljon ez ország közvagyonosodásához is. És ime, elmúlt néhány év és a **Françoise** házaspár nemcsak nyelvében és gondolatvilágában lett magyarrá, hanem a maga körében, a magyarság terjesztőjévé is. Belekerülve a magyar társadalomba, azzal a kedvességgel, mely a francziákat jellemzi s melyet ők a magyar lélek őszinte melegségével párosítottak — meghódították ezt a társadalmat. Ezért örül mindenki a szerencsés választásnak, hogy **Françoise Lajosné urnőt** sikerült a mi jótékonycélú vigalmunk bálanyájául megnyernünk.

Ezzel a ténynyel a vendéglősök bálja sikere már biztosítva van. De biztosítva azzal is, hogy a rendező-bizottság élén oly férfiak állanak, mint **Françoise Lajos**, dr. **Bárczy István** a szék. főv. polgármestere, **Gundel János** ipartestületi elnök, **Petánovits József** bálelnök, diszelnökök, mint aminők az elnökségnek és a rendezőségnek összes többi tagjai is.

Minden esztendőben szép, fényes, népes volt a budapesti vendéglősök bálja, de ebben az évben, márczius idusán még ragyogóbbnak kell lennie. Márczius 9-én tavaszias alkonyatnak fuvalma száll majd, a mely Duna felől s a szemközti hegyormárról tekint a Vigadó falai felé. Kigyulnak az égen a csillagok s ott lesznek a csarnokban a villamos körtéknek ezrei. És jön a bálanya mosolylyal ragyogva, bájos nyoszolyolány-csapatával.

Csillagok, csillagok,  
Szépen ragyogjatok;  
E bájos seregnek  
Utát mutassatok.

És ráhuzza a zenekar azt a szép magyar nótát, melyre megdobog a szív, meghajlik a leány, menyecske, karcsu szép dereka, piros rózsza lesz tejfehér orczája. Adjon Isten szép sikert, igaz magyar kedvet s hozzá jó mulatást!

# „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 kímélésére.

## A képesítéshez kötöttség.

Szabad világverseny van. Az emberek a megélhetésért, az obulusért a törvény szakaszainak határai közt úgy marják egymást, ahogy akarják. Hanem ebben a szabad világversenyben is minden embernek meg kell tanulnia mesterségét, amivel megkeresi kenyerét. A csizmadiának, a lakatosnak, a péknek, az órásnak először inasnak, azután segédnek kell lennie s ezen előképzettségét hivatalos okmánnyal kell igazolnia, csak azután lehet önálló iparos nálunk. Ez az ugynevezett ipari törvényes képesítéshez kötöttség. Budapesten még a hordárnak is vizsgáznia kell, a bérkocsisnak is arról, hogy ismerie az utcákat s tud-e lovat hajtani s csak ha erről bizonyítványt kapott, akkor folytathatja iparát, mert nálunk a közszolga is, a bérkocsis is iparos. Csak egy szabad préda pálya van ebben az országban, melyet *mindenki, minden képzettség nélkül elfoglalhat: a vendéglősség és a korcsmárosság*. Ez nincs a törvénynek semmiféle védőbástyájával körülsánczolva, hanem ki van szolgáltatva mindenkinek. A suszter, ha megunja a csirizes tálat, meg a kaptafát, a borbély a borotvát, a tobakszattyán a kutyabőr-kikészítést, hát egyszerűen felcsap korcsmárosnak, vigan méri az italt, kosztot ad a magyar emberiségnek s bizony nem egyszer meg is gyarapodik a tanult, képzett s gyermekkora óta erre a pályára készült magyar vendéglős, korcsmáros rovására.

Hát soha sem volt úgy, hogy valahogy ne lett volna, de ez a dolog nincsen rendjén, mert súlyos anyagi kárára van néhány ezer, a vendéglős pályára készült tisztességes polgártársunknak. Ma már nem élünk abban a korszakban, amelyben a miskolci csizmadiából lett korcsmáros a kocsonyába fagyott békát is feltálalhatta vendégeinek, mert ma már az ország minden valamire való városában maga a társadalom bizonyos előkészültséget, iparában való jártas-

ságot, az érintkezésben való rutint követel meg a vendéglős, korcsmáros iparostól. Ma már Budapesten a pinczérfiuk a vendéglős-szakiskolát kötelesek elvégezni, azután érhetik csak el a pinczéség magasabb fokozatait az ételhordó pinczértől a fizető pinczéséig. És mégis, mi történik? Ha egy ilyen, élete javakorát a pinczéségben eltöltött, elméletileg és gyakorlatilag képzett vendéglős szakember összekuporgatott tőkével önállósítani akarja, vagy önállósítja magát, hát versenytársul elébe, vagy mellé tolakodik az a bizonyos kaptafát megunt suszter mester és kiüti őt a nyeregből.

Igy volt ez például a legközelebbi multig a magyar királyi államvasutaknál is, hol nem egyszer a szakképzett, gyakorlattal bíró magyar vendéglős-pályázó rovására, szakképzetlen, más, tisztos iparágát odahagyott egyénnek adták oda a pályaházi vendéglősi jogot, gyakorlatot és helyiséget. Ugy tudjuk azonban, hogy a magyar királyi államvasutak igazgatóságának jóvoltából — a „Vendéglősök Lapja“-nak ismételt felszólalására — ott megszűntek ezek a helytelen állapotok s ma már a vasuti vendéglőket elsősorban szakképzett vendéglősnek adják bérbe. De megvannak ezek az állapotok még az ország igen sok közigazgatási hatóságánál, melyek vendéglői, korcsmai bérbeadási tulajdonnal és joggal bírnak. Itt van például elsősorban Budapest székesfőváros. Hát a javadalmas népliget, a vágóhídi vendéglők bérbeadása nem a tanult, képzett, egész életüket a pinczéri és vendéglősi pályán töltött, gyakorlati szakemberek mellőzésével, rovására történt? Igenis így történt! És miért történhetett ez így? Azért, mert a magyar vendéglősség és korcsmárosság gyakorlata még mind mai napig sincs a törvényes képesítéshez kötött iparágak sorozatába felvéve.

A mi lapunk az, mely évek hosszú sorozata óta agitál, küzd, harcol azért a jogos, igazságos törekvésért,

mellőzhetlen követelésért, hogy a vendéglői ipar gyakorlása is képesítéshez köttessék. Nem egyszer felsoroltuk igaz indokainkat is. Hogy például a budapesti vendéglősség még a vendéglős szakiskolának nagy áldozatokkal történt felállításával is, de a gyakorlati kiképzéssel is olyan szakembereket nevel a maga ipari körében, mint egyetlen iparág sem Magyarországon. Ráműtöttünk arra, hogy miért kell elsősorban már a nagy fogyasztóközönség közegészségügye szempontjából is a vendéglősi és korcsmárosi ipar gyakorlását a képesítési joggal bíró iparosokhoz csatolni. Kértünk, kérvényeztünk e tekintetben ismételten, de eddig mind hiába. Jogos kérelmünk teljesítéséből eddig nem lett semmi.

Szabad-e azért erről a szakképzett magyar vendéglősség életérdekét érintő követelésünkről lemondanunk? Nem! Most üt majd e tekintetben a tizenkettedik óra. A kereskedelmi miniszteriumnál hosszabb idő óta ott vajudik már az elavult ipartörvény revíziója folytán az új ipartörvény megalkotása. Szakbizottságok, az országos iparegyesület tárgyalták már ezt a javaslatot s ha bekövetkeznek a rendes, normális parlamenti viszonyok, ebből a javaslatból hamarosan törvény is lesz. Nos, ha ebben az új törvényben sem lesz a vendéglős és korcsmáros ipar gyakorlása a képesítéshez kötött iparágak közé sorolva, akkor várhatunk még újabb ötven, vagy százestendeig, míg ez a kérdés megint szóba és megoldásra kerülhet.

Azért kell most az ipartörvényjavaslat törvényerőre emelkedése előtt a magyar vendéglősök összeségének mindent elkövetniök e jogos törekvésük valóra válása érdekében. A vendéglős ipartársulatnak újból felterjesztést kell intézni ügyünk érdekében a kereskedelmi minisztériumhoz, sőt, hogy ott jobb meggyőződésre jussanak, iparágunk vezérférfiainak személyesen, küldöttségileg is el kellene alkalmas időben járniok.

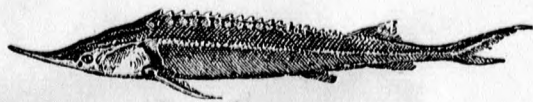
Fanda Ágoston és  
Zimmer Péter utóda  
Alapították 1820.

### ZIMMER FERENCZ

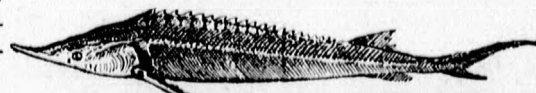
halászmester Budapesten. Főüzlet: Központi vásárcsarnok, Telefon: 61—24.  
Fióküllet V., József-tér 4. szám. Telefon: 62—39. Interurban telefon: 61—24.

A „Balatoni Halászati részv.-társ.“ kizárólagos képviselője.

Sürgönyözim: Zimmer halászmester, Budap st'



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



Szállít: A legmagasabb király udvar és József főherceg ő fensége udvara számára.

A vidéki városok vendéglősei közös megállapodásra jutva, e jogos törekvésünk támogatására felkérhetnék és megnyerhetnék az illető törvényhatóságok közgyűléseit. Képviselő választások előtt állunk. Szakképzett, intelligens magyar vendéglős, korcsmáros politikai meggyőződése mellett csak arra a képviselőjelöltre szavazhat, aki ígéretet tesz, hogy az új ipartörvény tárgyalása alkalmával követelni fogja a vendéglősi és korcsmárosi ipar gyakorlásának a képesített iparágak közé való sorozását. Ha mindent elkövetünk, győzni fogunk! És, ha győzünk, egy csapásra megszabadulunk a jogosulatlan versenytársak nagy sáskahadától s a kövekezendő, tanult, elméletileg és gyakorlatilag képzett vendéglős nemzedék áldani fogja emlékezetünket.

## A szövetkezeti korcsmák.

Őszinte hívei vagyunk a szövetkezeti eszmének. A magunk körében hirdetjük, hogy a magyar vendéglősök, korcsmárosok alkítsanak szövetkezeti közös érdekeik megvédelmezésére. Örvendünk azon is, hogy a szövetkezeti eszme oly hatalmasan tért foglal Magyarországon, mert ez a népeség takarékosághoz való szoktatásához, az értékesítési viszonyok javításához, a beszerzés jutányosabbá tételéhez s egy vagyoni jobbléthez vezet. Egyet azonban nem helyeselhetünk s ez a következő:

Az ország területén ma már sok ezer fogyasztási szövetkezet van, természetesen szövetkezeti bolttal összekötve. Ez a szövetkezeti bolt fűszer, rövidáru, rőfös és ruhakereskedés is egyszersmind. Hát igen helyes, hogy a szövetkezeti vezérférfiak azt a szatócs-uzsorát, mely a multban nem egy vidéknek népét tette tönkre, s mely erkölcs dolgában eszközeiben nem volt válogatós soha; ily módon akarják visszaszorítani. De most már egyéb is történik. Nem egy szövetkezeti bolt van ma már Magyarországon, ahol a bolt melletti helyiségben megnyílik a szövetkezeti bormérés, korcsma is. A korcsmáros a szövetkezet üzletvezetője, aki a korcsmáros mesterséget soha nem tanulta, de azért a szövetkezeti bort épp úgy ki tudja literezni, mint a szövetkezeti ecetet. Sőt olcsóbban is literez, mert az országos szövetkezeti központ útján a bort nagy mennyiségben könnyebben be lehet szerezni, mint az egymagában álló vendéglős, korcsmáros teheti.

Az életnek nagy megélhetési harcában azonban nem helyeselhetjük, hogy ilyen módon állítanak mind tágabb körben hatalmas versenytársat a tisztességes vidéki vendéglős, korcsmáros iparnak. A magyar gazdaszövetségek jelszava az, hogy a kisemberek fölségélyezésére, támogatására, megmentésére alakulnak. Nos hát, az a vidéki városi, falusi magyar vendéglős, korcsmáros rendszeren a kisemberek osztályához tartozik. Már az apja, öregapja is korcsmáros volt. Ezenkívül a legtöbb városban, fa-

luban hű ápolója nemzeti magyarságunknak. Hát az ilyen magyar iparosnak ott a vidék szövetkezeti bormérések, korcsmák felállításával kár a megélhetését megnehezíteni, esetleg tönkre is tenni.

Igaz, vannak községek az országban, a hol egy-egy uzsorás korcsmáros drága hittel és méregitalával teszi tönkre a helység lakosságát, vagy legalább is e lakoságnak egy részét. Nos hát, itt valóban szükség lehet a szövetkezeti bormérés létesítésére. Éppen azért eme sorainknak nincs támadó jellegük, sőt inkább mi arra kérnők teljes tisztelettel a különböző magyar szövetkezezőzérférfiait, a »Magyar Gazdaszövetséget«, a »Hangyát«, a »Keresztény gazdaszövetségek Központját«, hogy csak olyan helyeken engedjék meg a szövetkezeti bormérések, korcsmák létesítését, ahol nincs becsületes, tisztességes magyar vendéglős, vagy korcsmáros s ahol egy tiszt magyar családnak megélhetését az ilyen felidézett konkurenciával nem veszélyeztetik.

Ha a szövetkezetek nemes célja az, amit boldogult emlékü gróf Károlyi Sándor, a magyar szövetkezetek atyja is hirdetett, hogy a kisembereken legyen segítve, akkor kérjük, hogy a szövetkezeti üzletek egyik működési ágazata ne irányuljon a kisemberek egyik tisztességes osztálya, a vidéki városi és falusi vendéglősök és korcsmárosok ellen. Hiszen pusztulunk, veszünk. A régi jó magyar vendéglősöknek, korcsmárosoknak faja kiveszőben van. Akik még megvannak s akiknek ivadékaik megvannak és folytatják tiszt iparukat, ne nehezítsék meg azoknak életexistenciáját, hanem inkább hagyják őket élni.

## Közös konyhák és a vendéglők.

Néhány esztendővel ezelőtt nagy diadallal hirdették a napilapok, hogy a közös konyhák eszméje megszületett Magyarországon is. Nem lesz otthoni főzés, nem kell a drága szakácsné, szolgáló, legfőlőbb szobalány, vagy takarítónő s nem kell annyi tüzelőanyag. A háziasszony, a ház urnője fel lesz mentve a házvezetés konyhatartásának gondjaitól s délelőtti így nyereső szabad idejét nemesebb foglalkozásokra, mint például gondosabb toalette készítésre, barátnői látogatására, télen a jég-, nyáron a law-tennis-pályák látogatására fordíthatja. Nagy dolgok és csábítók ezek egy, a háztartás nehéz gondjaitól szabadulni kívánó ur és urnőnek, nem csoda tehát, hogy sok helyütt — a hír olvastára tapsra is csapódtak össze a kis fehér, puha női kezek. Azt is felhozták a közös konyhák üdvözítő volta mellett, hogy azok éttermeiben mily kedves és kellemes összejövetelek lesznek a déli és estebéd óráiban. Azt meg már különösen hangsúlyozták, hogy Magyarországon, különösen a városokban, a vendéglői étkezés drága, az ételek miből való és mikénti elkészítése ellenőrizhetetlen, megbizhatatlan.

Nos hát, majd másként lesz a közös konyhákban! Itt összeáll ötven, vagy száz leginkább hivatalnok család, fiatal vagy nőtlen ur, helyiséget bérelnek, fogadnak konyha- és kiszolgáló személyzetet, szerveznek egy közös konyhai felügyeletet, mely az ételkészítést nyers állapotban nagyban, olcsón beszerzi, fizetnek a családtagok után aránylag csekély étkezési díjat s mindezt kap-

nak pompás négy-öt tál déli ételfogást és talán még pompásabb vacsorát. Magyarországon több városában csakhamar meg is alapították ezeket a közös uri konyhákat. A szegény vendéglősökkel ki törődött volna? Azok szedhetik, vehetik a sátorfájukat, vagy ha úgy tetszik nekik, — uri vendég híján — anyagilag tönkre is mehetnek s egy-kettő beállhat közülük — a fiatalabbak közül — éthordó pinczérnek a közös konyha asztalai mellé.

De im, mit tett a jó Isten? A közös konyhák — talán az egy nagybecskereki kivételével — már egy pár hónapi, vagy legfeljebb egy évi fennállás után beadták a kulcsot és csődöt jelentettek. A közös konyhák látogatói és fogyasztói először is azt vették észre, hogy ez a konyha nem igen változatos étlapjával, nem képes kielégíteni a különböző rendű és rangú családok étkezőigényeit. A közös konyhai ételadagok mind kisebbek és tápláló erőben gyengébbek lettek, úgy, hogy a közös konyhai ebéd elfogyasztása után egyes családok kénytelenek voltak otthon pótebédákat, pótvacsorákat főzteni, vagy a vendéglőben megpótebédelni, vacsorázni. Már ezek a körülmények is megcsappantották a közös konyhák híveinek és látogatóinak számát, mire azután bekövetkezett a vész: a közös konyhavállalatok deficitje, melyet az alapítóknak vagy részvényeseknek — mert itt mindenki részvényes volt — kellett volna fedezniök. Ilyenformán már nagyon drága, a vendéglői étkezésnél kétszeresen is drágább lett a közös konyhából való étkezés. Ettől már a konyhaalapítók is megijedtek, menekültek vállalataiktól, beadták a fentebb említett kulcsot és kimondották — szégyen ide, szégyen oda — a krachot.

Ezeknek a közös konyhai, anyagi bukással végződött vállalkozásoknak azután tanulságai lettek. A közönség ugyanis most már alaposan meggyőződött arról, hogy a tisztességes, tanult, gyakorlott magyar vendéglős éttermeiben a kifogástalan, udvarias felszolgálás és kényelem mellett mindenkor egyformán, de olcsóbb áron található felételgényeinek kielégítését. Akinek drága az előkelő vendéglős, az elmehezt szintén tisztességes polgári vendéglőbe. A családaltalan uri emberek rájöttek arra, hogy a közös konyhák éttermeiben soha sem találták meg azt a kedélyes otthoniasságot, mint évekig megszokott vendéglőikben. Mindezek felül pedig a közönség nagyobb megbecsülésben kezdte részesíteni azt az iparágában képzett vendéglőst, aki nagy konyha- és felszolgáló személyzet tartása, a nyers élelmiszerek árainak s a vendéglők bérárának, a fogyasztási adóknak folytonos emelkedése s a képzetlen kontárkonkurrencia folytonos szaporodása dacára mindig majdnem egyforma áron izletes, tiszta ételkkel s jó, hamisítatlan italokkal tudta kiszolgálni vendégeit. A nagy közönség körében sokan nem tudják, hogy igen sok jó magyar vendéglősünknek e mögött az italok mögött a régi jobb idők nehéz munkával megszerzett hasznának, egybegyűlt tőkénének feláldozása rejlik.

Elmondjuk pedig mindezeket abból az alkalomból, hogy — mint egyes lapok jelentik — a közel jövőben Budapesten is több ilyen közös konyha megalapítása van tervbe véve. Megjósolhatjuk, hogy ezeknek is az lesz a végük, ami az előzőké volt: a krach.

**COGNAC** CZUBA-DUROZIER & C<sup>IE</sup>  
FRANCZIA COGNACGYÁR PROMONTOR.  
ALAPITTATOTT 1884.

Különb is van Budapesten annyi temérdek kifőzés, előkelőbb, silányabb és legsilányabb, de ezek sem árthatnak a képzett, gyakorlott vendéglős által vezetett nagy, közép és kisvendéglőknek, korcsmáknak, melyekben kifogástalan az étel, ital, a kiszolgálás s a mai beszerzési viszonyoknak megfelelő bár, de mégis normálisak az árak. Az a százezerszemű közönség megérzi, hogy hova kell mennie, hol találhat izletes ételt, jó bort, sört s ha már odaszokott, egyhamar el nem hagyja vendéglője törzsasztalát.

### A magyar korcsmárosok költészetünkben.

A magyar bor, a magyar vendéglős, korcsmáros és a magyar költő, hogy ne volnának egymással vonatkozásban. A régi költők közül Csokonai Vitéz Mihály, mikor a magyar nektárt dicsőíti, mindenkor magasztalással emlékszik meg a magyar korcsmáros vendégszeretetéről is, mely nem hasonlítható össze a német sörmérő üzleti kapzsiságával. De az ezután következő költőink is, a legujjabbakig, így vélekednek. Ime, egy kis csokrot kötünk össze ezekből a vélekedésekből. Kezdjük Petőfi Sándorral. édes apja, a jó öreg Petrovics, akinek tetemei itt nyugosznak a kerepesi-uti temetőben, tudvalevőleg szintén korcsmáros volt. Egyszerű vidéki korcsmáros. Oh, milyen szépen emlékezik meg a nagy költő fiu »A jó öreg korcsmáros« című költeményében az édes apja korcsmárjáról, meg a korcsmáros jószívűségéről, mikor azt írja:

...Falu korcsmájában van az én lakásom  
Csendes korcsma ez, csak néha zajlik éjjel,  
Egy öreg, jó ember benne a korcsmáros,  
Áldja meg az Isten mind a két kezével.

Alkonyuló félben van már élte napja  
S ilyenkor az ember nyugodalmat óhajt  
S ő reá szegényre, a szerencsétlenség  
Ó reá mostan mért legtöbb gondot és bajt.  
Fáradoz napestig, vasárnapja sincsen,  
Mindig későn fekszik, mindig idején kel.  
Mint sajnálom én e jó öreg korcsmárost...  
Áldja meg az Isten mind a két kezével.

Hány öreg jó magyar korcsmárosra rá-  
illenek most is a nagy költő szavai:  
»Mindig későn fekszik, mindig idején kel.«

S mi hozzá tehetjük:

Alig látja hasznát!

Egy másik versében a világot hasonlítja  
egy korcsmához, írván:

Ez a világ egy nagy korcsma, jó áros  
Benne a Sors az örökös korcsmáros,  
Éjjel, nappal tele van az vendéggel:  
Öreg, ifju, gazdaggal és szegénnyel.

Hát ki ne ismerné azt a gyönyörű régi  
dalt, amit a hortobágyi korcsmárosnért írt  
a legnagyobb magyar költő:

Hortobágyi korcsmárosné angyalom  
Tegyén ide egy üveg bort, hadd iszom.  
Debrecentől Nagy-Hortobágy messze van;  
Debrecentől Hortobágyig szomjaztam.

Szilaj nótát füttyörésznek a szelek,  
Testem, lelkem majd megveszi a hideg.  
Tekintsen rám korcsmárosné violám,  
Fölmelegszem kőkényszeme sugarán.

Ha föltámadna a költő, ismét úgy énekelne.  
Annyi a szép korcsmárosné ma Magyarországon.  
Petőfi után lássuk a komoly Arany Jánost.  
A világot ő is egy csárdához hasonlítja, írván:

A világ egy rozszant csárda;  
Rossz menedék télbe', nyárba'.  
Télbe' fázol, nyárba' ázól,  
Mégis benne éjszakázol.

Ismeretes az a verse is Arany Jánosnak,  
mely a kondorosi szép csárdásnéról szól.  
Általában költőink, nagyok és kicsinyek,  
a bor után inkább foglalkoznak a szép csárdásnékkal,  
korcsmárosnékkal. Lám, a higgadt lelkületű Arany János is:

Kondorosi csárda mellett  
Gulya, ménes ott delelget.  
Csárdabeli szép asszonynál  
Bort iszik a juhász bojtár.

Az újabb költők közül nagyon szép Szabolcska Mihály költeménye, mely szól a müncheni korcsmáról, összehasonlítva azt a magyar korcsmával:

Hejh, ha ez a csárda  
Szamos partján volna,  
Benne az a nóta  
De másként is szólna.

A magyar írók, költők, különösen azok műveiben, akik a külföldön jártak, mindig csak annak megállapítását találjuk, hogy sehol annyi szép vendéglősné nincs a világon, mint Magyarországon és sehol olyan jól nem érzi magát a vendég, mint a magyar vendéglőkben, korcsmákban, legyenek azok bár nagyok, közepesek, vagy kicsinyek, természetesen nem értve ide a mai »Söntéseket«, melyekről, ha élne még, Hazafi Verai János is csak megróvási kalandot írta.

A magyar irodalom, művészet és magyar vendéglősség — mint már megjegyeztük — régidőtől kezdve szoros kapcsolatban áll egymással. A vándorszínész társaság egy vidéki városba érkezvén, lefelől a vendéglőbe száll, hol a jó magyar vendéglős szívesen hitelez a társulat tagjainak, a legközelebbi gázsi-ig. Nem egy vidéki vendéglőst ismerünk, akit egyes szintársulatok, a tagjaik iránti jóindulatért tiszteletbeli színészsze választottak meg.

A magyar költők nem egyszer a vendéglők asztala mellett írták meg költeményeiket, mint például a néhai jó Vajda János a Szikszay vendéglő vörösteritékü asztala mellett írta meg a legszebb borongó költeményeit. S amint a vendéglős szinte megkülönbözteti író vendégét, a tisztas magyar író és hirlapíró is megbecsüli a maga korcsmárosát és vendéglőst. Ez így volt a múltban és így van a jelenben is. Adja Isten, hogy így legyen a jövőben is.

Bessenyei.

### Vendéglős-báli induló.

Nincsen mása, nincs a magyar  
Korcsmának,  
Busan, vigan az emberek  
Bent járnak:  
Megvigasztal a korcsmáros  
Borával,  
Vigabbá tesz felesége  
Édes kedves szavával.

Járhatsz akármerre e nagy  
Világba',  
Budapesti vendéglősnek  
Nincs párja.  
A vendéglős arany-ember  
Mind ahány,  
Tüzes a bor, magyar étek  
Vendéglátó asztalán.

Akik mindig mást szolgálnak:  
Mulatnak,  
Egy jó napot csapnak önön  
Maguknak.  
Huzd rá cigány! Vendéglősök  
Bálja van,  
Kit bánat rág, az is legyen,  
Az is legyen ma vigan!

Félre innét mára minden  
Bánat, bu,  
Itt a legszebb lány és asszony  
Koszoru;  
Ki egy szálát választ abból  
Magának:  
Boldog fia lesz a magyar,  
Ósi magyar hazának.

Két üstökös csillag is pár  
Az égen  
S emlegetik most is úgy, mint  
Jó régen,  
Hogy vége lesz ennek a vén  
Világnak  
S véle minden vendéglőnek,  
Minden magyar korcsmának.

Hát ki tudja, mit hozhat a  
Jövendő?  
Kétes arczu, rejtelmes uj  
Esztenő?  
Igyunk azért egyet e szent  
Hazáért,  
Másodikat mindnyájunknak  
Igazi jobb voltaért.

Huzd rá cigány azt a magyar  
Dobogóst!  
Kapsz ma érte hejh uj bankót,  
Ropogóst;  
Vigan járja itt ma minden  
Legény s lány,  
Egyszer mulat a vendéglős  
Saját bálján igazán!

M. Gy.

### A jéginség és a vendéglők.

Ebben az esztendőben tulajdonképpen nem volt tél Magyarországon. Kevesebb tüzifa és szén fogyott el ugyan, de nálunk a telhetetlenség is katasztrófát jelent. Nem fagyott be a Balaton, nem fagyott be a Duna és nem fagytak be mellékfolyói. Hiányosság állott be a természetes jégképződésben, vagyis abban, hogy a tél hidegét a vízcseppek keménynyé fagyott gyémánt-prizmáiban

## HÜTTL TIVADAR cs. és kir. udvari szállító porcellángyáros BUDAPEST, DOROTTYA-UTCZA 14.

Bel- és külföldi porcellán, üveg és angol fayence-ok. ————— Legnagyobb választék étkező, kávé, teás és mosdókészletekben. ————— Teljes kelengyék. Dus választék karácsonyi és ujévi ajándékokban. Saját porcellángyár Budapesten. Legújabb árjegyzék ingyen és bérmentve.

ALAPITTATOTT 1854.

TELEFON 31—53



elraktározhatjuk nyári élelmiszereink fentartására, italmünk lehűtésére és általán egészségünk megővésére. Szóval beütött a jéginség és ez magában véve sem kicsiny dolog. Ha jegünk nincs, a nyár meleg nap sugarainak heve alatt nem vagyunk képesek hosszabb időre az erjedéstől, tehát a közegészségre káros felosztástól például a húsmeüeket, a halat, a tejtermékeket megvédeni. A jég hiányában eléggé szervezetlen vasuti élelmiszer szállító alkalmatosságaink is felmondják a szolgálatot, különösen a kisebb mennyiségű hús és egyéb élelmiszerek szállítására nézve. Itt Budapesten ugyan van néhány gyár, mely mesterséges módon állít jeget elő, de ezek vezetői már most kijelentették, hogy elégséges jég szállítására a nyáron képtelenek lesznek, képtelenek különösen a mostani áron. Ezt nem hiesztelik, hanem valószínűleg kartellba lépnek és fellemelik egységesen a mesterséges jégnek az árát. Megdrágul ezzel minden a jég konzerválására szoruló italmű és élelmiszer ára is, aminek első sorban, mint a nagyközönség közvetlen kiszolgálói, a vendéglősök és korcsmárosok, — különösen a budapesti vendéglősök, korcsmárosok, de a kávéosok és cukrászok, sőt a mészárosok és hentések is — adják meg a drága árát.

Mi a hasonló anyagi és közegészségügyi veszedelem bekövetkeztére már évek óta és ismételtten figyelmeztettük különösen a székesfővárosi vendéglős és korcsmáros urakat. Rámutatunk arra, hogy annak a holt Dunaágnak a jege, melylyel a csepeli, soroksári, haraszti jégészetek leginkább ellátják a főváros közönségét, egészségügyileg nem éppen kifogástalan. Ebbe a Holt-Duna-ágba ömlik a petroleum gyárnak s egyéb vegyészeti gyáraknak kiömlése is, mely élvezhetetlenké teszi a Duna e melléknyulványában termő halakat s megmételyezi a vizet is, mely télen Budapest élvezetére jéggé fagy össze. Rámutatunk arra, hogy jöhet egy enyhe tél, mikor nem leszen természetes jégképződés. És mindezek alapján sürgöttük, hogy a budapesti vendéglősök, korcsmárosok szövetekezeti alapon álljanak össze s ha másként nem lehet, a kávéháztulajdonosok, mészárosok, hentések, cukrászok bevonásával és alapítsanak egy nagy mesterséges jéggyárat, mely minden igényeket kielégít s a hasonló jégkatasztrófáknak, jégkattellek létesülésének egyszer s mindenkorra elejét vette volna. Az anyagi eszköz ennek a célnak kivitelére talán nem hiányzott s a haszonrészesedés sem maradt volna el, de szavunk ezideig mindig a pusztában kiáltó szava volt.

Most aztán bekövetkezett a jéginség a maga dermesztő valóságában. Budapest székesfőváros szerdai közgyűlésén Bittner János bizottsági tag tette ezt szóvá, indítványozva, hogy a főváros sürgősen maga létesítsen egy mesterséges jégmgyárat. Ipartársulatunk érdemes elnöke ugyan e tárgyban március harmadikára hívta össze az érdekelt budapesti vendéglősöket, és korcsmárosokat. Hogy mi lett a határozat, arról az alábbiakban adunk számot. Egy azonban bizonyos. Örvendünk ennek a mozgalomnak, melyet ha a kényszerűség is hozott tette, de amely a mi sürgéteinknek

adott igazat. Meg kell teremteni a vendéglősök, korcsmárosok szövetekezeti mester-séges jéggyárat, ha kell a rokon iparélelmezési szakmákkal társulva is, még pedig mielőbb, hogy hasonló természetű meglepetéseknek és jégkattell-alakulásoknak elejét vegyűk. Még pedig mielőbb. Ismételjűk, minden az ég horizontján megjelent üstökös és minden csillagászati jóslat azt jelenti, hogy az idén olyan meleg nyarunk lesz — különösen nekűnk magyaroknak, a kik új választások előtt is állunk — aminő csak nagyon régen volt, nagy valaha.

A vendéglősök e tárgyban tartott gyűlésére vonatkozó tudósításunk különben a következő:

A Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata f. hó 3-dikán délután a jéghiány ügyében *Gundel János* elnöklésével ülést tartott, amelyen mintegy 300 érdekelt jelent meg. Megnyitó beszédében az elnök rámutatott arra, hogy a rendkívüli enyhe időjárás következtében a jégárak mennyire megdrágultak. Azután *Bokros Károly* hosszabb beszédben ismertette azokat a gazdasági károkat, amelyek a jégárak emelkedése folytán a vendéglősöket érik. *Kommer Ferencz* és *Aczél Miksa* fölszólalásai után az értekezlet kimondotta, hogy halaszthatatlanul szükségesnek tartja a *hatósági jéggyárnak sürgős föllállítását*. A vendéglősök és kávéosok a hatósági jéggyár támogatására kötelezettséget vállalnak, hogy két-három éven belül jégzsűkségletűket kizáróan a *hatósági jéggyárból szerzik be*.

A nagygyűlés 12 tagu küldöttsége márczius 4-ikén tisztelgett a polgármesternél, hol *Gundel János* elnök előadván küldetésűk célját, a polgármester megígérte, hogy a jéggyár építését már a jövő héten megkezdik, a vendéglősök pedig, kik 3 évre kötelezik magukat jégzsűkségletűket onnan beszerezni, állandóan 60 krajczárért kapják annak métermázsáját.

## Társas reggelik.

Márczius 11-ikén *Putnoki István* vendéglőjében, IX., Ferencz-kört 2.

Márczius 18-ikán: *Wágner Vilmos* vendéglőjében, VI., Andrassy-ut és Gyár-utca sarok.

Márczius 25-ikén nagypénteken nem tartatik társasreggeli.

Április 1-én: *Neiger Jakab* vendéglőjében VI., Teréz-kört 4.

Április 8-án: *Katona Géznál* IV., Váci-utca.

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

### „Jó barátok“ összejövetelei:

Március 9-én *Bischof Pál* urnál, IX., Vágóhid-utca 8. sz.

Március 16-án *Szommerer György* urnál, VIII., Rákóczi-ut (Fehérlő szálloda.)

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Kartársainkhoz.** Mindazon t. kartársaimat, kik a f. hó 9-ikén tartandó zártkörű táncvigalmunkra belépti jegyeiket még ki nem váltották, ez-uton kérem fel, hogy jegyeiket sies-senek megváltani, melyek ugy nálam (Metropole-szálloda), mint az ipartársulat irodájában, valamint *Wilburger Károly* pénztáros urnál VII., Ovoda-utca 51. szám alatt kaphatók.

Tisztelettel

*Petánovits József*

a bál rendező-bizottság elnöke.

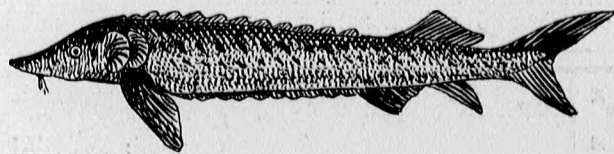
**Uj tagok.** Nyugdíjintézetűnkbe legutóbb a következők léptek be: *Szika Ferencz* pinczér, *Nyitra, Szujker Tamás* főpinczér, *B. Gyarmat, Borsy Géza* éthordó, *B. Gyarmat, Kakas Elek* főpinczér, *Ipolyság, Devalits József* pinczér, *Esztergom, Löwenfeld Rezső* főpinczér, *Léva, Fatat Lajos* szakács, *Pöstyén, Wannrer Ferencz* főpinczér, *Pöstyén, Ratkovszky László* pinczér, *Pöstyén, Lettó Károly* pinczér, *Zsolna, Pödör Gyula* pinczér, *Zsolna, Strkula György* vendéglős, *Körmöczbánya, Szabó Elek* pinczér, *Selmecz-bánya, Laufer Gyula* vendéglős, *Osztvoluka, Quintus János* pinczér, *Zólyom, Hein Lajos* vendéglős, *Zólyom, Szuczky János* vendéglős, *Losoncz, Matyus Lajos* főpinczér, *Losoncz, Schmidt József* pinczér, *Budapest, Szommer Emil* pinczér, *Budapest.*

**Eljegyzések.** *Kohn Adolf*, a kisujszállási »Központ« szálloda tulajdonosa a mult héten két szép és kellemes leányának eljegyzését ünnepelte. *Sárika* leányát *Fodor József* czeglédi bórkereskedő, *Frida* leányát pedig *Neumann Sándor* számtartó jegyezték el. — *Ifj. Schuster Ernő*, a budapesti nyugati pályaudvar vendéglősenek bájos, szép leányát, *Irm* a kisasszonyt eljegyezte felsőladányi *Kovách Tibor*, az »Egyesült fővárosi takarékpénztár« tisztviselője.

**A budaiaik bálja.** A budai szállósok és vendéglősök f. hó 1-én tartották meg idei táncvigalmukat a budai vidagóban. A mulatság kitűnően sikerűlt, a miért dicséret illeti a rendezőseget, a mely *Gürsch Ferencz* vezetésével nagy buzgóságot fejtett ki a bál érdekében. A mulatságon megjelentek *Bence József* III. kerületi előljáró és *Botzenhardt János, Németh Imre, Szebeny Antal* képviselő is. Az első négyest százhusz pár tánczolta. A jelenvolt hölgyek névsora ez:

**Asszonyok:** *Apáthy Gáborné, Mikes Jánosné, Popp Jánosné, Mike Béláné, Mészáros Sándorné, Brukner Ferenczné, Tóth Ernőné, Szabatiel Tivadarné, Weiser Károlyné, Horváth Józsefné, Walter Károlyné, Wittmann Józsefné, Horváth Istvánné, Hübner Józsefné, Jankura Sándorné, Hofbauer Károlyné, Gernedits Jánosné, Kasa Gézné, Schlotzer Gáspárné, Hodina Istvánné, Olaj Antalné, Halász Istvánné, Schneider Ferenczné, Kornyák Ferenczné, Weszely Jánosné, Bebitz Istvánné, Petrakovits Józsefné, Paschinger Lajosné, ifj. Teufel Flóriánné, Grojek Rezsőné, Halastik Józsefné, Schnell Józsefné, Kun Ignáczné, Kuncze Ödönné, Berényi Zsigmondné, Prokopetz Lajosné, Polifka Károlyné, Harrer Károlyné, Blöch Józsefné, Egyed Györgyné, Kelemetzky Istvánné, Plattner Józsefné, Plattner Istvánné, Boross Gyuláné, özvegy Gráff Antatné, Grolig Józsefné, Bitszkovitz Ferenczné, Lorencz Dánielné, Schüller Jakabné, özvegy Kneest Ferenczné, Götz Ignáczé, Fischer Emilné, Matula Istvánné, Rotthammer Józsefné, Haszmann Józsefné, Ellmann Károlyné,*

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



# Singhoffer M. József

halászmester

Budapest, Központi vásárçsarnok,

Lakás: Fövámter 10. szám.

Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

Gigler Józsefné, Vörös Györgyné, Nehauser Ferenczné, Adamy Józsefné, Orondy Gyuláné, Marshall Frigyesné, Zapotocsnay Vinczéné, Schmidl Henrikné, Meixner Antalné, Ursprunger Ambrusné, Steiner Józsefné, Ehmann Vilmosné, ifj. Klupp Antalné, Kun Gyuláné, Lerner Mihályné, Almásy Józsefné, Kuthy Istvánné, Bauer Ferenczné.

**Leányok:** Bruckner Nargitka, Tóth Aranka, Wölfel Erzsike, Hübner Erzsike, Jurida Olga, Jankura Adrienne és Böske, Törpényi Iluska, Brunner Edith, Friz Teruska, Breitner Irén, Szász Paula, Freizlinger Iduska, Grojek Iluska, Váradi Erzsike, Kun Annus, Vörös Cilike, Berényi Margitka, Harrer Nusi és Tercsike, Herold Nusi, Blöch Hilda, Kelemenszky Gizella, Polyák Teruska, Gräff Józsa, Schiller Irma, Czeizel Katóka, Knecht Bettike és Irmuska, Götz Józsa, Rothammer Annuska, Matmal Hilda, Elmán Janka, Szabó Teréz, Grolik Irmuska és Teruska. Csonka Juliska, Giegler Józsa, Teufel Ettus, Gonda Terike, Fejes Ilonka, Rizner Franciska, Schmidl Hermin, Meixner Gitta és Magduska, Juhász Annus, Pokorny Gizella, Lerner Gizuska, Hang Eleonóra, Marits Emilia, Csongár Mariska, Winkler Emma, Müller Rózsika, Kölerszki Szidónia, Szarvas Viktória, Wagner Pisti, Schmidmayer Boris.

**Sárajevói pinczér-bál.** A boszniai és hercegovinai pinczerek egyesülete fényesen sikerült táncszertélyt rendezett mult hónap 16-ikán az egyleti ház termeiben. A bál sikere Mező Istvánnak, az egyesület fadaradhatatlan buzgó elnökének köszönhető. A zenét az 54-ik gyalogezred zenekara szolgáltatta. A kedélyes táncszertélyen részt vett Sarajevó város színe-java, Krlic városi tanácsos és neje, Tábor, Beffert, Revas, Friedrich, Vukovits, Zárkovits, Stöffel sarajevói előkelő polgárok stb. Mező István ur e helyütt mond köszönetet Törley Józsa és Tsa pezsgőgyáros és Gerbeaud Emil uraknak, kik felülfizetéseikkel a sikert elősegíteni szivesek voltak.

**Tokaji borok.** Mai számunk hirdetési rovatában megtalálja a kegyes olvasó barokonyi Kovácsy Ferencz tállyai (Zemplén megye) bortermelő hirdetését. Vendéglős kortársaink figyelmét különösen felhívjuk Kovácsy Ferencz ur hirdetésére, mert valódi, kitünő tokajhegyaljai borai világszerte a legjobb hirnévnek örvendenek. Borai számos külföldi és belföldi kiállításon kitüntetést nyertek. Kovácsy Ferencz ur legutóbb a következő körlevelet küldte szét:

Tállya, 1909. postabélyeg kelte.

A tokajhegyaljai borok jó hírre ellen tapasztalt visszaélések következtében a nagymélt. földm.-ügyi kormány is szükségét látta az új bortörvény megalkotásánál annak, hogy a vidékeknek a világon páratlanul álló terménye különleges védelemben is részesíttessék.

A törvény hatósági ellenőrzéssel intézkedik többek között arról is, hogy a Hegyalja zárt területéről csakis az ott termelt bor legyen kiszállítható. A fogyasztó közönség biztosítva lehet azért a bor eredeti voltáról, ha azt a zárt területről szerzi be. Szolgáltatást vélek tehát tenni T. Czimednek is, midőn régi és új, kizárólag saját termésű boraimról szóló árjegyzékem megküldésével alkalmat óhajtok nyújtani arra, hogy szükségletét közvetlenül nálam, mint termelőnél szerezhesse be.

Boraim jóságára nézve hivatkozom mind a b. atyámat, mind az engemet ért számos bel- és külföldi kiállítások kitüntetései, régi megrendelőim változatlan bizalmára, valamint azon körülményre, hogy József főherceg ő cs. és kir. Fensége udvari kamarája is, Ő Fensége betegsége alatt, a gyógyszerként rendelt tokaji bort tőlem szerezte be. Hivatkozhatom végül szaktekintélyek, orvosok elismerő nyilatkozataira. Ez utób-

biak közül idézhetem az orvosi kar doyen-jének, mélt. dr. Korányi Frigyes ny. r. e. tanár urnak hozzám intézett leveléből a következő sorokat:

»... a valóban kitünő asszu borok használata s kelendősége nyerne azáltal, ha a tek. urnak itt Budapestben raktára volna. Örömmre szolgál újólag kinyilatkoztatni, hogy a borok kitünők s hogy adott alkalommal azokat arra utalt betegeimnek ezután is ajánlani fogom.

Tisztelettel Korányi.

Kiváló minőségű és ugyancsak saját termésű asztali és pecsenyeboraimmal pedig azoknak szükségletét is fedezhetem, akiknek e fajta borokra a mindennapi házi használatra van szükségük. Abban a reményben, hogy T. Czimed bizalmát is alkalmam lesz kiérdemmelteni, mély tisztelettel vagyok kész szolgálja Kovácsy Ferencz bortermelő, tokajhegyaljai agrár szőlőbiztos.

**Budakeszin előkelő,** a mai kor minden igényeinek megfelelő, fényes, modern kávéház nyílik meg Káján Ernő vezetése alatt, a volt Weesely cukrászda helyén és ezáltal Budakeszit közelebb hozza a főváros nivójához, fényes, kényelmes berendezése és Káján Ernő szakavatottsága elég garancia, hogy Budakeszi közönségét egy csapásra meghódítsa. A kávéház előtt lesz fiakker, automobil és omnibus megállóhely. Sok szerencsét!

**Iparsó beszerzése.** Minthogy az idei nyár folyamán az abszolút jéghiány miatt előre láthatólag igen sok új jéggyár fog alakulni, célszerűnek látjuk azoknak a figyelmét, akik ily jéggyárat létesítenek, vagy már régebben üzemben tartanak, arra felhívni, hogy a hűtést közvetítő viz fagymentesítését előidéző *iparsóra* már a jéggyár üzemének megkezdése alkalmával okvetlenül szükség van. Az iparsót pénzügyminiszteri intézkedés alapján kizárólag a *Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége* (Budapest, V., Váczi-körut 32.) szállítja és ezután is figyelemzteti az illető érdekelteket, hogy iparsó-kiszolgáltatás *kizárólag előzetesen nyert engedély alapján történhetik*, mely engedély kieszközlése körülbelül 2—3 hetet vesz igénybe, úgy, hogy célszerű az iparsó beszerzése ügyében még a szerelési munkák alatt, de legkésőbb néhány héttel a leendő megnyitás előtt érintkezésbe lépni a Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynökségével, mert különben az iparsónak kellő időben való szállítása lehetetlen.

**Buziási Phönix Párisban.** A párisi árvízkatasztrófa következményeként az orvosok ragályos betegségek fellépésétől tartanak és az infiziált viz ivását eltiltják. Buziásfürdő tulajdonosának, Muschong J. agilitásának sikerült több százezer üveg „Buziási Phönix” viz szállítására szerződnie és az első több vagonból álló szállítmány már a legközelebbi napokban lesz utnak indítva Párisba. Természetes, hogy ezen örvendetes eredmény elérésénél a híres „Buziási Phönix” kitünő minőségű, mint természetes, legtisztább üdítővíz jött figyelembe.

**Hóni gyártmány.** Elsőrendű folyékony száraz szén savat ajánl, könnyű 10, 15, 20 klggrammos acéltartányokban az „Egyesült Magyar Szénsavgyárak” Budapest, IX., Soroksári-ut 30. Pontos kiszolgálás.

**Kitüntetések egész sorozata érte a Kálmán-féle szab. Bibor-paprikát,** mert az a legjobb. Árjegyzéket ingyen küld Kálmán József paprikagyárkereskedő, Szeged, Dugonics-tér 7.

„Olvassa Bukor Lajos hirdetését.”

## NYILT-TÉR.

A kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás

# SALVATOR

kitünő sikerrel használtatik

vesebajoknál, a húgyhólyag bántalmainál és közsვნénél, a czukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál.

**Húgyhajtó hatása!**

Vasmentes! Könnyen emészthető! Teljesen tisztá!

Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a Szinye-Lipóczy Salvatorforrás Vállalatnál Budapest, V. Rudolffrakart 8.

MATTONI-FÉLE

# GISSHÜBLER

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

Borral legjobb a valódi

## KRONDORFI

savanyúviz-fröcscs.

MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ

# BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

Vese- és hólyagbajoknál a vesemedence idült hurutjánál és fővényképződésnél, a légutak és a kiválasztó szervek hurutos bántalmainál kitünő hatásának bizonyult. Orvosiilag ajánlva. Kapható mindenütt. Budapesti főraktár: VI., Eötvös-utca 44. Telefon 86—35.

**A városligeti gyógyforrás**  
szénsavval telített kellemes ízű

ártézi ásványvize

# ILONA

legyen mindennapi italod.

Megrendelési cím: Artézia r.-t., Budapest, VII. ker. Egressy-ut 20/c. — Telefon 50—72.

**Eble Pensió.** Zongora és fürdő használattal. Budapest, VI., Révay-utca 10. szám, I. emelet 9.

**A petánczi „Széchényi” gyógyforrás**  
lithiumos alkalikus ásványvíz.

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

**Péczely és Gebhard,**  
Budapest, II., Bathány-u. 3. Telefon 40—97.

## 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, közötté több hercegi és grófi uradalomtól. — Cím: Szücs Sándor fia szőlőtelepe, Bihardiószeg.



Eredeti pilseni sör a

„Pilsener Genossenschafts-Brauerei” gyártmánya

Képvileli: BÁNYAI BÉLA Budapest, VI., Teréz-körut 30.



## Battonya község Előljáróságától.

974/910 sz.

## Hirdetmény.

Vendéglői, kereskedési üzleti helyiségek és helypénzszedési jog bérbeadásáról.

A 14000 lakossal és vasuti állomással bíró, járási székhelyet képező Battonya nagyközség tulajdonát képező, e község közepén a vásár és piac főterén fekvő egy emeletes „**Korona**” vendéglő épületben 1911. év január 1-től, kezdődőleg 1916. év december 31-ig vagyis 6 évre terjedő időre nyilvános árverésen a következő helyiségek adatnak bérbe:

1. A vendéglői helyiség, mely áll a földszinten: 1 ebédlő, 1 kávéház, 1 ivó, 2 lakószoba, 1 cselédszoba, 1 konyha, 1 mosókonyha, kamara és pinczéből, az emeleten pedig 1 nagy táncsterem, 2 kis terem, 3 udvari, 7 utczi, 1 kettős utczi szoba és mellékhelyiségekből, továbbá az udvaron fedett szin és istállóból, végül a sétátérzen épült kioszkban 1 szoba és előtérből, összesen 4000 korona kikiáltási ár mellett.

2. A vendéglő épületben az I-ső üzleti helyiség (jelenleg borbélyüzlet) 300 korona kikiáltási ár mellett.

3. A vendéglő épületben a II-ik üzleti helyiség (jelenleg fűszer és vaskereskedés) kis folyosó részszel, pinczével és folyosóból nyíló raktárhelyiséggel 2000 korona kikiáltási árban.

4. A vendéglőépületben a III-ik sarok üzlethelyiség (eddig vászon üzlet és temetkezési vállalat) ugyancsak ehhez egy külön fülkés helyiség 1200 korona kikiáltási árban.

5. Egy eddig edényes üzletnek használt IV. számmal jelölt pinczehelyiség 50 korona kikiáltási árban.

6. A vendéglő mellé épült bérházban I-ső számmal jelölt rövidáru üzlethelyiség fülkével 400 korona kikiáltási ár mellett.

7. A II-ik számmal jelzett üzlethelyiség fülkével 200 korona kikiáltási ár mellett.

8. A III-ik sz. üzlethelyiség fülkével 200 kor. kikiáltási ár mellett.

9. A IV-ik sz. üzlethelyiség fülkével 200 kor. kikiáltási ár mellett.

10. Az V-ik sz. üzlethelyiség fülkével 200 korona kikiáltási ár mellett.

11. A V-ik sz. üzlethelyiség fülkével 200 kor. kikiáltási ár mellett.

12. A VII-ik sz. üzlethelyiség fülkével 200 kor. kikiáltási ár mellett.

13. A VIII. sz. üzlethelyiség fülkével 200 kor. kikiáltási ár mellett.

14. Egy mézarszék helyiség lakó szobával 350 kor. kikiáltási ár mellett.

15. A piactéren levő külön üzleti helyiség fülkével 200 kor. kikiáltási ár mellett.

16. A nyilvános árverés Battonya község-házánál f. év április hó 2-ik napján d. e. fél 10 órakor fog megtartatni, mely ideig írásbeli zárt ajánlatok is elfogadtnak és a szóbeli árverés befejezése után bontatnak fel.

17. Haszonbérelni szándékozók a kikiáltási ár 10%-át készpénzben letenni, vagy az írásbeli zárt ajánlathoz csatolni kötelesek, a bánatpénzzel ellátott írásbeli zárt ajánlatokban ki kell jelenteni, hogy a bérleti feltételek ismeretesen.

18. A részletes feltételek Battonya község házánál (főjegyzői iroda) a hivatalos órák alatt betekintheők.

19. Az írásbeli zárt ajánla tevők, valamint az árverelők a képviselő testület döntéseig kötelezettségben maradnak és közülük a képviselő testület szabadon választhat.

20. A bérlőnek nyilvánított köteles a bá-

natpénzét 15 nap alatt egynegyed évi bérösszegre kiegyesíteni, mely összeg a bérlet tartama alatt biztosítékul szolgál.

21. Ugyanezen alkalommal fog haszonbérbe adatni a községi vásári és piaci helypénzszedési jogbérlet ugyancsak 1911—1913-ig, vagyis 3 évre, a kikiáltási ár 2000 korona, a részletes feltételek mindenkor a hivatalos órák alatt betekintheők.

Battonyán, 1910. évi február hó 23-ik napján.

Községi előljáróság.

Andrényi Kálmán  
utó dai Sec

Hagyományos francia módszer.

Kapható minden fűszerkereskedésben, kávéházban, vendéglőben.

## Szállodások és vendéglősök figyelmébe!

Ajánlom tavalyi termésű és ó baranyai fehér szilér és villányi vörösborokat. Nagyobb vételnél 26 fillértől feljebb. Rizlingit 35 fillértől közvetlenül a termelőktől, esetleg kölcsön-hordókban, vasúthoz szállítva 50 fillér jutalék mellett, egyes hordókat 32—40 fillérig jutalékkal együtt. Postamintákat 60 fillér levélbélyeg beküldése ellen bérmentve küldök. A borok a Pécs-Villányi vidéki állomásokon lesz feladva. Váradi József bortermelő és bizományos Pécs.

**Bor.** Közel a fővároshoz, a kisvarsányi állomás mellett van 1907-ik évi termésből 130 hektoliter, az 1908-ik évből 270 hektoliter eladó külön homoki bor. Ára hektoliterenként 34 korona helyben. 25 hektoliterenként is kapható.

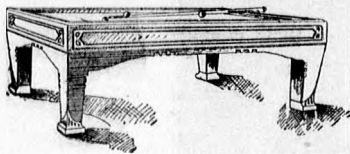
Érdeklődők forduljanak **Piróth Istvánhoz** P.-Délegyháza, u. p. Kisvarsány. Ügynökök kizárva.

## Eladó vendéglő.

**Vésztő** (Békés m.) 800 lakosu községben a főterén lévő **nagyvendéglő** szabadkézből eladó. Értekezhetni **Spitzer Géza** tulajdonosnál Vésztőn.

## 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.



## 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.

**Szilvorium** 135 liter 1909. évi kis üstön főtt literenként 240 koronáért eladú. Kivánatra minta küldetik. **Dessewffy Dezső**, pinczegazdasága, Vanyarcz-Nógrád.

## Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szósására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdéskódásra díjmentesen nyújt **A Magyar Királyi Sojvédék Vezérügynöksége** BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

## Szikla pincze

circa 500 hl. bornak olcsón eladó **Budafokon.**

## Jajczay Mihály

vendéglős

**Budapest, Kerepesi-ut I.**

## TOKAJI BOROK.

Kizárólag sajáttermésű **tokajhegyaljai** hordós és palaczkozott boraimból próba-rendelésül ajánlok 5 kilós póstacsomagokat, melyeket alábbi árak mellett bárhová bérmentesen szállítok.

## 3 literes palaczkot:

1908. évi pecsenyeborból	4'20	koronáért
1907. " " "	5'10	"
1906. " szomorodiból	7'20	"

## 5 drb 0.5 literes palaczkot:

1901. évi 2 puttonos asszából	13	kor.-ért
1904. " 3 " "	16	"
1904. " 4 " "	23'50	"
1901. " 5 " "	30	"
1889. " 3 " "	35	"

7 palack legkiválóbb fajta asszu- és szomrodniból álló mintagyűjtemény bérmentve 15 kor. — Kivánatra részletes árjegyzék.

**barakonyi Koyácsy Ferencz**  
bortermelő

Tállya, (Zemplén megye).

## ÉRTESÍTÉS.

Van szerencsénk a n. é. közönség szives tudomására juttatni, hogy folyó évi február 19-étől kezdve világhírű

## Müncheni Hofbräu

sörünk állandó kimérésével a Budapest, VI., Teréz-körut 20. sz. alatti helyiségben **Putzer György vendéglős urat** biztuk meg.

Ez alkalommal köszönjük a n. é. közönségnek eddigi pártfogását, és hogy söreink beszerzését megkönnyítsük, **folyó évi február 20-tól** kezdve söreinket jutányos árak mellett 20—50 literes hordókban is árusítani fogjuk.

Megrendelések vezérképviselőnk

**Páris Vilmos urhoz**  
Budapest, VII., Vörösmarty-utca 14. sz.  
alá intézendők.

A „Müncheni Hofbräu”  
bajor kir. udv. serfözde”  
igazgatósága.



## „Gyártelep”

**Sörfözde Részv.-Társaság**  
Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfözdeje tisztelettel ajánlja legfinomabb világos söröket **pótló dupla korona söreit**, azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor, bak, stb. sörét.**

— Árjegyzék kivánatra ingyen küldetik. —  
Budapesti főraktár: VIII., Práter-utca 44/a.

Huszt korona város előljárósága.

810/1910. sz.

## Árverési hirdetmény.

Huszt korona város nagy község képviselő testületnek 1910. évi január hó 30. napján tartott közgyűlésén 33/1910. sz. a hozott határozatához képest ezennel közhirrét tétetik, hogy Huszt város községházánál 1910. évi márczius hó 21. napjának délelőtti 10 órára kitűzött árverésen a város tulajdonát képező

### „Pannonia“

nevű vendéglő és szálloda

helyiségei Huszt koronaváros városházánál a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthető. Feltételek mellett 1911. évi január 1-től 6 évi időtartamra nyilvános árverésen haszonbérbe fog adatni. Az évi kikiáltási bérösszeg 2500 korona, melyen alul árverelni s illetve ígéretet tenni nem lehet.

Árverezni szándékozók tartoznak a kikiáltási ár 10%-át vagyis 250 koronát készpénzben, vagy 1881. évi LX. t. cz. 42 §-ában jelzett árfolyammal számított óvadék-kepes érték papírban a kiküldött kezéhez letenni az írásbeli zárt ajánlatokhoz pedig ezt csatolni tartoznak.

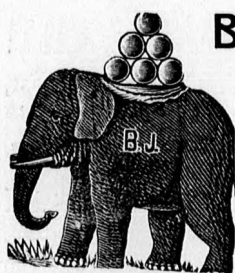
Az írásbeli zárt ajánlatok az árverés napjáig az alulírott előljárósághoz nyújtandók be. A vendéglő helyiségnek italmérési jogosítványa is van.

Huszt, 1910. február hó 20-án.

Tökölly Endre  
főjegyző.

Veinrauch Miklós  
bíró

80 hektóliter asztali fehér bor fajtiszta eladó. Göndöcz Imre, Aporka (Pest megye).



## BEITZ JÁNOS

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

**BUDAPEST,**

VI. Akácza-u. 56.

TELEFON 81-90.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja. 1908. ST. LOUIS GRAND PRIX. Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

## A KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Hathatós szomszillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhésege folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kuvállalat Budán.

## Rozinger Sándor

Budapest, Népszínház-utca 25.

Állandó dus raktár használt és új vendéglői és kávéházi berendezésekből, kerti székek és asztalok, chinaezüst és alpacca evőeszközök.

Veszek teljes vendéglői és kávéházi berendezéseket.

## MUSTÁR

(Eredeti francia-mód) valamint kítőnő minőségű

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben vendéglős urak részére

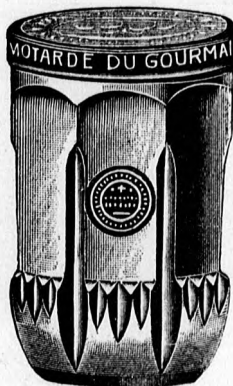
kapható:

**MOCZNIK L.**

conservgyárában

Budapest, VIII. kerület, Alföldi-utca 10. szám.

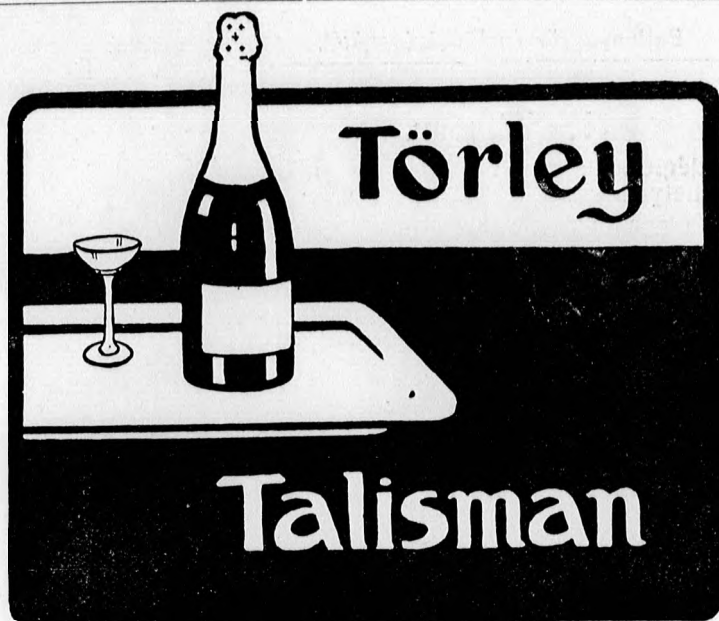
A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



## Tejes bárányokat

szállít póstán cirka 5 kilós súlyban 6 koronáért bőrnélkül. Apolczán Miklós székely turógyára Olasztelek (Erdély.) Hirneves székely juhturóimról kérjen árjegyzéket.

Vérbélű muskátnarancs a legjobb minőségű ötkilós postakosárral 280, eredeti ládával 150 darabbal 6-50, eredeti ládával 300 darabbal 11 korona, Mandarin szép nagy, eredeti ládával 100 darabbal 4-50, citrom aranyárga ötkilós postakosárral 2-20, eredeti ládával 300 darabbal 8-—, karfiol gyönyörű, szép nagy rózsák ötkilós postakosárral 2-60, eredeti kosárral 18, rózsával 3-20 koronáért szállítja utánvétellel fagymentesen csomagolva Héjja István déligyümölcs-nagykereskedő Budapest, Erkel-utca 4. Tessék előnyárjegyzéket kérni déligyümölcsökről.



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



Üzlet eladóknak

és vevőknek becses figyelemért saját érdekükben felajánlom a legjobb hírnévnek örvendő

adás-vételi irodámat,

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

Felemet semmi néven felmerült előleges kiadások nem terhelik, kizárólag az ügylet végleges lebonyolítása után közösen megegyezett tiszteletdíj fizetendő.

Továbbá szalodákat, kávéházat, éttermeket, vendéglőket, közvetítetek, úgy helyben, mint vidéken és külföldön.

## Első magyar részv. serfözde

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

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

Palackosor osztálya: X. kerület Kőbánya.  
Telefon szám: 56-58.

## BUKOR LAJOS

paprikatermelő- és kereskedő,  
Tatatóváros.

I. legfinomabb nemes szegedi faj édes	300 K
I. legjobb sötétpiros kissé erős csörmöl	200 "
II. világos piros	100 "
I. legfinomabb spany.-faj édes	200 "
II. egész erős	70 "

Üzletem már 22 év óta áll fenn, mely idő alatt árukészletemet a Magyar Királyi Vegyvizsgáló állomás hivatalosan két ízben vizsgálta meg s azt teljesen kifogástalan, illetve festő vagy egészségtelen anyagoktól mentesnek találta. Mintákkal és árjegyzékekkel kívánatra ingyen és bérmentve szolgállok.

Paprikáim kítőnő minőségéről sziveskedjek próbarendelés által meggyőződni.

Raktár Budapesten: Pasaréti-ut 19. sz.

# SZULTÁNFORRÁS

**A húgyhajtó és húgysavoldó vizek királya, bór- és dús lithion-tartalmu ásványvíz.**

Kiváló vegyi összetételek következtében sikerrel alkalmazható vese-, húgykő- és hólyagbajok esetében, valamint cukorbetegségeknel, csúszos bántalmaknál; továbbá a légző- és emésztőszervek hurutus bajainak gyógyítására

Igazgatóság: Budapest, IV. Ferencz József-rakpart 22.  
Kútkezelőség: EPERJES.

**Főraktár: WAHLKAMPF és GÖRÖG**  
ásványvíz-nagykereskedő cégnél  
BUDAPEST, V. ZOLTÁN-UTCA 11. TELEFON 42-55.

## Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárca (papiros pénz) vagy pinczértárca (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneké nincs jobbé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy garabólból készült — a legjutányosabb árak mellett szereshetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gumi- és hallólyag-különlegességek tuczonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

## CSEMEGE-ALMA

kiválóan finom téli fajokból válogatott szép, egészséges, tartós, nemes és pedig Parmai, goncathán, Belflör, Törökbálint, Rozmaring, Szeresike, Batul öt kilós postakosárral 3-50, ötven kilós ládával 24 —, száz kilós ládával 45 kor. Minden egyes alma selyempapírba van gömbölve. Gondos, lelkiismeretes és szavatolt fagymentes csomagolással szállítja utánvétel bérmentetlenül: **Szeles Pál, Nagymaroson, (Hontmegye).**



**PANNONIA SEC**  
HÖLLE PEZSGŐGYÁR  
= BUDAÖRS =



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., Röck Szilárd-utca 4.

## HIRMANN FERENCZ

részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 7. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvezetékekhez szükséges részárakat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kímérő-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.

## Grósz Ödönnek

1909. évben közvetített üzletek:

*Klein Lajos* Korona kávéházát megvette Weisz J. Dezső Nagyvárad.

*Ruff János* bérbevette Báro Kemény Pál szállodáját Lellén.

*Beneth Károly* eladta, megvette Szüsz Miksa Losonczon.

*Csontos János* kávéházát megvette Klein Lajos Lugoson.

*Almási Károly* Magyar Szalon kávéházát meg Horváth Ilona Budapest.

*Neumann Ferencz* Rózsa szállodáját eladta Beneth Károlynak.

*Nemcsák Mihály* éttermét megvette Berta Gyula Budapest, Lipót-körút.

*Weisz Richárd* eladta Japán kávéházát Kertész Árminnak Budapest Andrassy-ut.

*Héberling Adolf* eladta Otthon kávéház és éttermét Farkas Lipótnak Máramarossziget.

*Kmetkyó Lajos* megvette, Grosz Testvérek eladták Nemzeti szállójukat Nagyikindán.

*Fabri Henrik* eladta Angol kávéházát Reismann Sándor temesváiei volt kávésnak Bpest.

*Rimanóczy Testvérek* Czirkveniczai Miraméra szálloda, kávéház és éttermét bérbe vette Wever József.

*Kass Gusztáv* Zenélő Órához címzett vendéglőjét megvette Verbóczy Budapest.

## Csemegealma,

kiváló finom faju, gyönyörű példányok, Parmen, Jonathan, Törökbálint, Rozmaring, Batul és Szeresike fajokból vegyesen öt kilós postakosárral 3-50, 25 kilós ládával 14, 50 kilós ládával 24 koronáért gondos és szavatolt fagymentes csomagolással szállítja utánvétel bérmentetlenül Kiss István, Kecskeméten.



## Vendéglősök

részére a legelőnyösebb fizetési feltételek mellett, dusan jövedelmező forrás a grammophon, melyek lemezei is legjutányosabb árban vehetők és becsereíthetők.

## Reményi Mihály

nagy hangszer telepén

Budapest, Király-u. 58 Telefon 87-84.

## Zenő automaták!

egész zenekart helyettesítenek. — 36 hó alatti törleszhető részletekben is.

## LITTKÉ L.

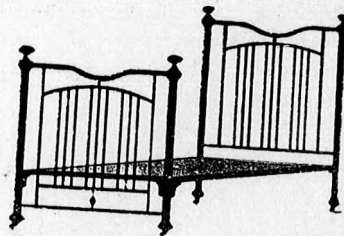
PEZSGOGYARTELEPE

:: PÉCSETT ::

BUDAPESTI FORAKTÁR:

IV., SZÉP-UTCZA 3.

TELEFON 10—85. ::



## 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.

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönczím: Bortermelők szövetségzete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetségzeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításán elsőrendű érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot

az igazgatóság.

## 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 árakon.

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

# SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII. ker., Práter-utca 47.

Telefon 57-22.

Károly István főherceg, Angol Porter sörének főraktára.  
Dreher Antal sörfőzdéi részv. társ. főelárusítója.  
Az Első Magyar Részvény Sörfőzde főelárusítója.

**Ujabban**, számolva az észlelt áramlással, 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 de gozó és mégis leghiresebb — Amerikába nagymértékben exportáló

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A. G. müncheni sörfőzdét és ennek képviselőjét Magyarországra, Horvátországra, Bosznia és Herzegovina 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 palackokban és kérem a nagyérdemű közönség, valamint az ismételárusítók hatalmas karát, hogy megrendeléseikkel szerencsétlenné, eleve is a legfigyelmesebb pontos kiszolgálást ígervén.

Kiváló tisztelettel

**SCHÄTZ JÓZSEF**

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47

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

## Dr. SZULY ALADÁR

élelmiczikék és fűszer  
nagykereskedése

PÁRATLANUL GAZDAG KÜLÖN CSEMEGEOSZTÁLY

Budapest, Múzeum-körút 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, sajt, vaj,  
kassai, prágai sonka fel-  
vágottak, gyümölcsök stb.  
stb. raktára.

## 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. kilónként. 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 szavatosságot vállalok. Meg nem felelő árukért a pénzt visszatérem, vagy megfelelőre kicserélem! Elismerő levelek egész halmazával naponta érkeznek be! Kérem nagybecsű megbízásait s vagyok teljes tisztelettel

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

Alapítottott  
1825.



Alapítottott  
1825.

## HUBERT J. E. POZSONY.

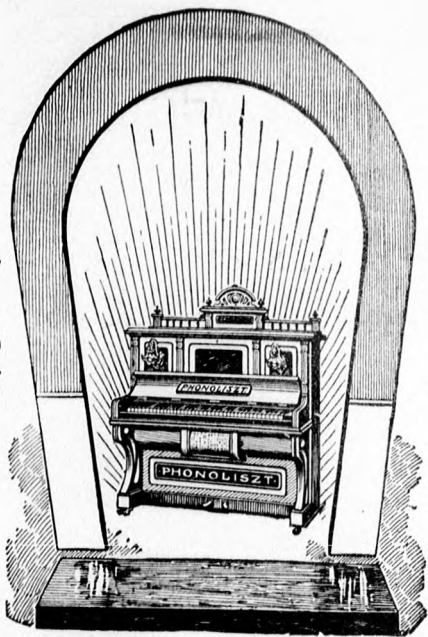
Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi  
jegy.



Különlegességi  
jegy.

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

750  
munkas49 első  
díj

Minden vendéglő és kávéház helyiségben

## ≡ MÁGNEST ≡

képeznek a Hupfeld-féle zeneszerkezetek.

Európa első és legrégebb zongora gyárából. Villamos erőre berendezett Phonolist zongorák, sulyfelhúzással 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 csel-szerű, modern művészi kiállítás, határtalan tartosság.

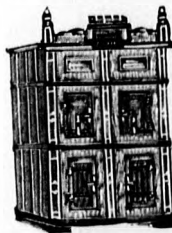
Kinek szándéka van ily zeneszerkezetet vásárolni, ne mulassa el árjegyzéket, esetleg mintaraktáramat megtekinteni.

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

A fent nevezett zeneszerkezetek kényelmesen fizethető havi részletekre is kaphatók

**MARTIN J. T. BUDAPEST, VIII., Kenyérmező-u. 6.**  
Magyarországi képviselőség és mintaraktár.

50% jégmegtakarítás! 40% ármegtakarítás!



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 újítást eszközöltem, miáltal a hus, különösen a borjúhús, állandóan friss és üde marad. E szekrényekből készítettem a Nemzeti Kaszinónak a Lipótvárosi Kaszinónak, a „Hungaria“-szállodába, „Continental“-szállodába, Wampettesnek, Brázaynak, Löwensteinnak, Petánovitsnak, Prindlnek, Kaszás Lajosnak, Gerbeaudnak, Rittinger nagyvendéglős Szeged, 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, VII., Rákóczi-ut 64.

Ö oszári és királyi  
Apostoli Felségének  
gazd. hivatala által  
különlegesen igazolt



„SOVERAIN  
CHAMPAGNER  
HENRIOT“

**HENRIOT & Co., REIMSI**

csász. és királyi, továbbá németalföldi udvari szállító, kamarai szállító, szőlőbirtokos cég. \* (Alapított 1908-ban.)

**HORTZ VALÉR KÁROLY**

RÁKOSPALOTÁ.

Szétküldési raktár

Magy. Kir. Fővárm. Házban, Budapest.

## Kávéházi és vendéglői

berendezések, billiárdasztalok, chinai ezüst és alapca 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.



## SZIMON ISTVÁN

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

Főüzlet:

BUDAPEST, V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12. SZ.

Telefon 29—60.

Fiók:

Budapest, V., Váci-körút 60. Telefon 26-22.

A legtöbb szálloda, vendéglő és kávéház állandó szállítója.

Méltóztassék előny árjegyzéket kérni.

Tessék speciális kávé ajánlatot kérni.

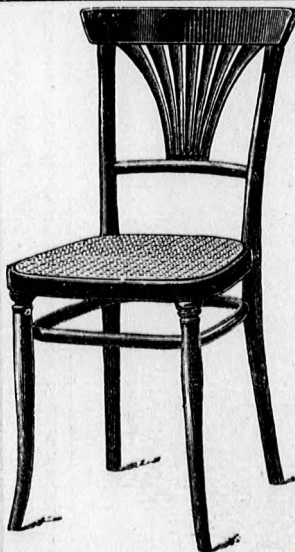
## DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Saját palack-töltés.

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

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.



## „MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:

BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 10.

Raktár:

BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJUS-UTCA 15.

Telefon 89—51.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Kassa, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.



## Szálloda és kávéház bérleti hirdetemény.

Kecskeméten a piacz-téren három éves modern épületben levő

## Otthon vendéglő, szálloda és kávéház teljes berendezéssel kiadó.

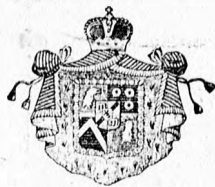
A bérlet tárgyai: Kávéház, 24 méter hosszú, 12 méter széles. Téli kert (nagy étterem) a kávéház mellett 16 m. hosszú, 9 m. széles. Kis étterem 10 m. hosszú, 6 m. széles. Emeleten a kávéház felett diszes táncsterem (Kecskeméten egyedül áll), ugyanolyan méretű, mint a kávéház és mellette 2 terem, ruhatár, 10 vendég szoba az emeleten, kerthelyiség nagy fedett teraszszal, nyári szinpad, vendéglősnek előszoba, 2 szoba fürdőszobával, személyzetnek megfelelő lakás, konyha. kávékonyha, csapszék és mindenféle szükséges mellékhelyiség.

A bérlet kezdődik 1910. április 1-én és tart a kötendő szerződésben meghatározott ideig.

A bérlő kívánságára az üzletet a jelenlegi bérlő, családi viszonyai miatt előbb is átadja.

A bérletre vonatkozó felvilágosítást megadja a tulajdonos

Kecskeméti Ipartestület  
és Iparegyesület.



HERCZEG  
**W**INDISCH-  
GRAETZ LAJOS

tokaj-hegyaljai SÁROSPÁK, TOKAJ - HEGYALJA  
borpincészete (Zem. lén vármegye)

Vezérképviselő Magyarország-Ausztria részére:

Deutsch Mór Budapest, VII., Fásor 33b. Telefon 157-76

Szállít: **TOKAJI BOROKAT** eredeti töltésű palackokban és 20-140 literes hordóokban. ■■■ Arjegyzék és minták kívánatra ingyen küldetnek.

## Kőbányai Polgári Sörfőző Részvény-Társaság. Budapest-Kőbánya.

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. SZÁM, a köztemető villamos mentén.  
Telefon: 55-03 és 56-46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. ■■ Telefon 56-43.  
Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ■■ Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, nem kevesebb, mint 7 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlyllyal bir söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú sörfőzők között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piacain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.