

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSK. PINCZÉREK S KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéházi segédek egylete”, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet”, a „Székesfejérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyező-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéskok ipartársulata” az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéskok egyesület”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéskok ipartársulata”-nak, a „Miskolci pinczér-egylet”-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéskok, korcsmárosok és pinczerek egylete”-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávéskok és italmérők ipartársulata”-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata”-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi bizottságának**, a „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetséget”, a „Győri vendéglősök, kávéskok, italmérők ipartársulata”-nak, a „Temesvári kávésk és vendéglős ipartársulata”-nak a „Magyar szakácsok köre”



HIVATALOS KÖZLÖNYE.



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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Az emberirtó.

Joggal nevezhetjük ennek a pálinkát, a mely kiölte Amerika őslakóit, elsatnyítja a francziát, butaságban tartja a muszkát, most pedig a mi népünk erőt sorvasztja.

Sokszor felszólaltunk már e lap hasábjain, hogy a népet védjék meg ettől a rettenetes méregtől, a melyvel leginkább Galiczia jöttmentjei szereznek maguknak otthont és gazdagságot, míg az elbódított s lerongyolódott nép kétségbeesve világgá bujdosik apáinak vérrel és verítékekkel táplált földéről.

Most dr. *Molnár Istvántól* jelent meg egy könyv, a melynek ez a címe: „*A szesz italok hatásai, vagy a váradi sorozás.*”

A mi cikkelyeink gondolatmenete az övé is, de ő az életből vett adatok és történetek kapcsán mutatja be a megdöbbentő valót.

A kiben csak egy csöppnyi szívdobog, a kiben csak egy szikrányi emberség révedez, a ki csak valamelyest is érdeklődik hazája sorsán, lehetetlen, hogy meg ne induljon felebarátai szörnyű sorsán, olvassa ezt a könyvet, melynél véresebb és szomorubb aligha van a históriában.

A könyv konkluziója is egyezik a miénkkel, vagyis hogy a népnek az elsatnyító pálinka helyett vissza kell adni az erősítő bort, eltörölve ennek megadóztatását s drákoilag büntetve hamisítását.

Ha valaki érzi a mostoha viszonyok súlyát, fájó szívvel látja fajunk súlyedését, álljon sikra a pálinka ellen.

Harcoljon ellene az egész közönség, hiszen már-már majd minden családban van áldozata a poklok e bűzös italának.

Ha a kormány szemet huny a népet irtó veszedelem előtt kincstári érdekből, ébreszse halaszthatatlan kötelessége tudatára a közvélemény hatalmas felzudulása.

Követelje a sajtó, követeljék a vármegyék és városok, az egyesületek, az egyesek és a gyűlekezetek, hogy a pálinka súlyosan megadóztatás, készítése egészségügyileg ellenőriztessék, a pálinkamerékek száma korlátozassék, vasár- és ünnepnap zárva tartassanak, hétköznapi üzletidejük rövidebbre szabassék; a bor adója pedig töröltessék el.

Ez lesz igazi népméltó akció!

Czégjegyések.

Az utóbbi időben mind sűrűbben adunk hírt egyes vendéglősöknek arról az elhatározásáról, hogy czégüket törvényszékiileg bejegyeztetik.

Ez régebben alig, utóbb szörványosan, most azonban egyre gyakrabban fordul elő, úgy, hogy nincs számunk, a melyben egy vagy több czégjegyzésről ne kellene tudósítanunk olvasóinkat.

Nincs ebben semmi különös, legfőlebb csak az, hogy a czégjegyzés iparunknál nem volt szokásban s szaktársaink legtöbbje ma sem tudja, hogy mire jó az ilyen czégjegyzés; mert nem ismerik a kereskedelmi törvények erre vonatkozó intézkedéseit.

A ki czégét bejegyezteti, arra teljes mérvben kiterjednek a kereskedelmi törvények, különösen a csődeljárás.

A bejegyzett czég tulajdonosa köteles pontos, a törvényekben előirt kellekekkel ellátott, tehát hiteles üzleti könyveket vezetni, melynél a mulasztás büntett s a legkisebb botlás is vétség lehet.

Ezzel a nem közönséges megterheltséért ugyanaz az előnyt élvezi az illető, hogy hitelhez könnyebben, nagyobbarányban jutható; ámde pontosan készfizetőnek is kell lennie, mert egyetlen nem, vagy késedelmesen rendezett váltóért nyakába szakadhat a csőd Damocles kardja.

Éppen ezért feltűnő, hogy éppen most, a mikor üzleti forgalmunk annyira silány, mind sűrűbben jegyeztetik be magukat a szaktársaink. Ez nemcsak jobb vendéglőseink teszik ezt, hanem igen gyakran igen szerény viszonyu korcsmák tulajdonosai is.

Töprengésre annál inkább ad okot ez a jelenség, mert hát — a mint eleve megjegyeztük — szaktársaink nem igen ismerik a czégjegyzés természetét, hasznát és veszedelmét, erről társulati életünkben nem szoltak tanakodni, a szaktársajtó sem ismertette, így hát máshonnan kellett az illetőknek tájékoztatást nyerniök.

Mint hogy bejegyzett szaktársaink ebben a kérdésben tájékoztatunk s annyira sem képzett könyvelők, hogy könyveik szabatos, hü vezetését kellőképp ellenőrizhetnék; ennél fogva majd talán nem egynek okoz boszuságot, sőt talán bajt is a czégjegyzés.

Am, ettől eltekintve, a czégjegyzést mi egyáltalán nem kárhözhatjuk, sőt örvendünk, mint olyan eszköznök, a mely iparunknak intelligensebb szint ad, szaktársaink megbízhatóságát s így hitelét növeli.

Veszedelmet csak abban az esetben lát-nánk, ha a czégjegyzést némelyek nem önszántukból, hanem külső nyomásra, szorultságból eszközöltetnék azért, hogy

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi vásárcsarnok)

Első budapesti mindennemű élő és jegelt halak nagy raktára.
Szállít a legmagasabb királyi udvar, valamint József Ágost főhercege ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállítója.

tartozásaitk prolongálják s némi további hitelt nyerjenek.

A ki ezért jegyzeteti be magát, azért lehet aggódunk, mert a csodéjárás föl-emésztí a vagyont és az embert is s a ki egyszer beleesett, arra ritkán van fel-támadás.

Hála Isten, a székesővárosban eddig csak száldáran álló szaktársak jegyzetették be magukat; tehát elhatározásukhoz csak örömmel gratulálhatunk.

Keresztelő.

A belügyminiszter teljesítette a „Buda-pesti Kisvendéglisták Ipartársulata” kérel-mét, hogy címét „Budapesti Kormársok” ipartársulata-ra változtathassa.

Nem tudjuk, hogy a keresztelő öröme-re csapnak-e nagy paszját, durrog-e a pezsgő; de azt hisszük, hogy annak a beteges gyermekeknek nem a neve a legnagyobb baja.

Erőtlen, mint öreg szülők kései gyer-meke, a kinek már csak elgyengült vér s az ősi vagyon törmeléke maradt.

Bátyja ereiben lángol az ifjú hév, ez dűskál a vagyonban, neki csak a gond jutott.

Régi ipartársulatunk mellett csak ten-gödhetik egy új, sőt még oly régi is, mint az I—III. kerületi, összeszregorodott.

Ennek az az oka, hogy a „Budapesti Szállodások, Vendéglisták és Kormársok Ipartársulata”-t oly időkből alkották meg, a mikor az elnyomott erők fölszabadultak s az elfojtott öntudat kitört és buzgalom-mal, lelkesen, két kézzel látott munkához, hogy alkosson és gyarapítson.

A fölszabadult ország boldog lábában fogamzott, illetőleg erősödött meg ez az ipartársulat, évek során át oly nagy anyagi és erkölcsi tőkét gyűjtve, a milyennel már megállhat minden körülmények között és sikerrel, mert kitartón küzdhet közügye-inkért.

Ez utóbbinak iparkodott megfelelni, köte-lességeinek teljesítését szándékosan nem mulasztotta el soha, ebből származott er-kölcsi tőkéje, melyen tekintélye s az íranta nyilvánuló bizalom alapszik.

Fokozza ezt még az a körülmény, hogy ez a társulat nem egy részre, hanem az egész fővárosra terjed, nem egy csoportra szorítkozik, hanem a szállodások és ven-déglistások érdekeit csak úgy védi, mint a kormársokékat.

Ez az egyetemesség hatalmának legfőbb tényezője, mert sem szállodásnak, sem a vendéglistának, sem a kormársoknak nincs szüksége arra, hogy külön ipartársulattal alkosszon; mert ez az egy mindnyájuké, ebben valamennyien egyesíthetik erőiket egymás javára.

A „kisvendéglistók vagy most már kormársok” egy része nem akarta magát ebbe az erős vába venni, új sánzókat hevenyészett a maga védelmére.

Használni nem használta az a fölösleges, elhamarkodott alkotás, ellenben a meste-reinek, jóakaróinak annál több boszuságot és gondot okozott.

Most új nevet adtak neki, mert néha babonás az ember s nomen est omen, hátha azzal a régi névvel elvetik a bal-szerencsét is.

Mi aligha hisszük, sőt inkább veszedel-met látunk az elkeresztelésben.

Ugyanis biztos értesülésünk van arról, hogy azok a kereskedők és pálinkások, a kik szutyomban kormarsa-jogot is szereztek a finans uraságoiktól s a kik ellen ipar-

társulatunk már megkezdte az akciót elhatározták, hogy mindannyian belépnek a kormársok ipartársulata-ba, hogy így legalizálják vendéglistó-voltukat.

Ez nem kívánatos ugy-e, hiszen ezek azok a telhetetlen kapzsi-k, a kik mindent fölfalának előlünk, a kik leginkább a kisvendéglistókat, kormársokat szorit-ják a végromlás felé, azért tehát a ke-resztelő alkalmából jó lesz vigyázni az ajtókra, nehogy a paszita javát a hivatal-nok falják föl a hivatottak elől.

Van egy török közmondás: „Egy ostoba kinyithatja a vár kapuját s száz okos nem zárhatja be!”

Levelezés.

Igen tisztelt Szerkesztő ur!

Kérem az alábbi sorok szíves közlésére.

Kartársak!

Hogy mennyire fontos és szükséges a „Vendéglistók Lapja”, azt sokan el sem gondolják. Nem is tudják, de nem is sajnálják ki ezen lap élvezetét, pedig mennyi jó és hasznos tudni és tanulni való van benne. A sok újítás, üzletek átvétele és eladása, szaktapasztalatok, felvilágosítások stb. szóval, mind fontos és bátran lehet mondani ez a lap az egyedül, mely annyi sok kedves szakhíreket hoz, minden szak-társnak azon kellene törekedni, hogy min-den tudását és tapasztalatait többi társain-k tudomására hozza, ezáltal művelődünk és gazdagodunk szakmánkban. Így pl. a szoba-főpincérek itt Budapestnek kik annyi sok veszedelmennek vannak kitéve egyes vendégeitől, havonta egyszer közölnék, azaz bekülendék szerkesztőknek, *Húsz György* urnak egy kimutatást, melyben figyelmezteti kartársait az alant felsorolt vendégekre, kik minden podgyás, esetleg értéktelen podgyás hátrahagyásával tá-voztak és többé vissza nem jöttek.

Minden szoba-főpincer olvassa a „Ven-déglistók Lapja”-t, megtalálja a névsort, mely név keresztnév, állandó lakhely, esetleg év és születési hely, talán még más egyéb fontos ismertető jel esetleg felvilágosítás vagy megjegyzést ad hozzá, ezáltal egyik szaktárs a másik társának vagyonát menti és így elejét fogja venni a sok szállodai ingyenélők alkalom kihasz-nálásának.

Hányszor volt alkalom hallani, hogy egyik vagy másik szállodában egy ven-dég egy nagyobb összeg erejéig megká-rusította a főpinczért. Ez csak hetek-mošta értesítette egyik-másik szaktársát (véletlenül, panaszkezven) vesztéségeről, a ki szintén szegénykezve vallotta be, hogy bizony nála is lakott 14 napig, de tegnapi óta se híre, se hamva. Pedig ha ezt előbb tetta volna, sem egyik, sem másik nem károsodnék oly sokszor. Tavaszszal volt egy ilyen esetem. Nálunk megszállt két hölgy, különféle hazugsággal elhúzták 5 napig a nem fizetést, mely nem éppen oly kis összegzet tett ki. 5-ik nap este okvet-len kellett volna fizetni, esetleg kitemtel volna már délután. Szemmel kísérem és kísértetem; sok előkelő úrral volt ösz-össkötöttésben úgy telefonon is. E-t mind megfigyelve, vezetett a biztos nyomra. Iggy sok utat kellett tennem, mindenütt újabb és újabb csalásokról kaptam híre-ket. Még a szókést megelőző este értesi-tettem majd minden kartársamat az eset felől és nem hiába, mert a London szálló főpinczére a személyleírás alapján felis-merte a két hölgyet, emgem rögtön tele-phonon értesített én pedig nyomban meg-tettem az intézkedést letartóztatásuk iránt.

A két firma, kik gleichenbergi szálló-tulajdonosnának adták ki magukat, nem ta-gadhatott és a főkapitányságra kísértetem be, honnan az ügyészeg bürtönébe ke-rültek. Holzer Terézben felismerték egy or-szágosan körözött csalónót, Granz Fran-cziska pedig egy volt felirónó, alig 18 éves, máris ily bünye vetemedett. Granz Franziska léült a büntetését, én pedig pénzemhez jutottam. Ebből látszik mily fontos, hogy állandóan legyünk telefonon öszekötöttésben és havonta legalább egy-szer, azaz minden eset alkalmával rögtön levél útján, *Húsz György* urat a „Ven-dég-listók Lapja” szerkesztőjét, (Akácza-utca 7. szám) értesítsük.

Budapest, 1905. jan. 26-án.

Csepreghy Gyula.

A bünbakok.

A tokaj-hegyaljai bortermelők szükségét látták, hogy világspecializált képező boraik különleges védelemben részesüljenek. Végre hosszas sürgetéseiket megszívlelte a kor-mány s legutóbb a kereskedelmi minisz-terrendelet bocsátott ki, melylyel megvalósította az óhajtott intézkedéseket.

Mint hogy a rendelt leginkább a ke-reskedők visszaélései ellen akarja megvédeni a termelőket, ezért a kassai kereskedelmi kamaránál, melyhez Zemplémgyeje is tar-tozik, nem kis megdöbbenést okozott a miniszter erélyes föllépése. Hanem azért jó képet vágtak a dologhoz s rendelkezé-ért üdvözölték a minisztert.

De hogy értésére adják — ugy a sorok között — méltatlankodásukat, hát a ka-kamarai üdvözlő feltejesztés a Hegyalján üzött nagyfoku borpancsolásokért a vizes-lepedőt a kereskedőkről — *kizárólag — a vendéglistókra akarja átteríteni.* Mídon a feltejesztés második bekezdésében a ka-mara azon törekvésének ad kifejezést, hogy „Magyarország legelőkelőbb bor-vidékének nagyrétekű bora a hamisítók lelketlen üzemeivel megvéde legyen”, mindenki — a ki a viszonyokat közelebbről ismeri — első és legfőbb sorban a *nagszámú borpancsoló kereskedő cézre* gondol, melyek manipulációit megfékezni van hivatva a dicséret kormányrendelet. A kamara elnöksége azonban erről nem tud és a borpancsolók alatt első és leg-főbb sorban — a *kormársokat érti.*

Expressis verbis mondja, hogy „Tokaj-Hegyalja városában csak az íhatik auten-tikus bort, a ki a termelő vagy a *bor-kereskedő* pinczéjébe leszáll, míg ezen bor-vidék italméréseiben a leghitványabb bor-zagyalékek, gyakran műbor kerül kimérés alá.”

Tehát a műbortyártás, a pancsolás, a zagyalékkészítés és forgalombahozatal minden ódioma *egyes-egyedül a kormárso-kokat terheli és a kereskedők pinczéjébe szálljon le az, a ki „autentikus” bort kíván élvezni.*

Igaz, hogy a borkereskedelem terén is létezik *némi abusús,* így seteti ezt a ka-marai jelentés, de ez inkább *csak félre-értésekre* nyújt alkalmat, de szorosan bor-pancsolásnak nem minősíthető. A kamara felirata igen tapintatosan úgy írja körül a tárgyat, hogy a Tokaj-Hegyalján kétféle borkereskedelem létezik és pedig a tiszta hegyaljaival és a vegyes borokkal foglal-kozó kereskedelem. Kifejezetten *műbort* és a mi ugyanaz, *hamis néven bort a kereskedővilág soha áruba nem bocsátott.*

Annál dicsérendőbb, hogy még ezen „vegyesborkereskedésnek” sem barátja a kamara elnöksége és ezért oly tanácsokat ad a miniszternek, melyek a termelők ki-vánságaival azonosak. Azt kívánja, hogy

sabb díjtételeket fizet, már 25 évi befizetés után nyugdíjképes lesz, holott jogtanácsos leveleiből arról győződött meg, hogy a teljes nyugdíjképeség csak 35 évi befizetés után következhet és hogy a táblázattól eltérő díjtételek fizetése nincs megengedve. *Deflin* előadja, hogy ő az alapszabályok értelmében mindenki, így *Kirnauer* előtt is hangsúlyozta, hogy nem 25, de már 10 évi befizetés után beáll a nyugdíjképeség, de a táblázattól eltérő fizetést senkinek se helyezte kiállításba.

Az igazgatóság *Kirnauer* kérelmét teljesíthetőnek nem találja, egyben taggyűjtőt szigorúan utasítja, hogy az alapszabályok rendelkezéseit a leghibebben tolmácsolja a belépő tagok előtt.

Ébenheő Károly indítványozza, hogy a pezsgőgyárosoknál Rheimsban székelt szindikátusa keressék meg azírát, ténne meg a kellő intézkedést a szindikátus köteleibe tartozó pezsgőgyárosok körében, hogy a hazai szaküzletekben fogyasztásra kerülő francia pezsgők dugói után is részletessék az egyesülett.

Az igazgatóság helyesséssel fogadja az indítványt és felkéri *François* Lajos urat, hogy a szindikátushoz intézendő francia szövegű levelet fogalmazza meg. — Több tárgy nem lévén, az elnök őszinte köszönetet mond az igazgatóságának, felügyelő-bizottságának, választmányoknak azon lankadatlan szorgalomért, melles működésért. melyvel az egyesület ügyeit felkarolták s néki, családjaiknak, ugy az egyesület minden tagjának boldog ünnepeket és boldog újvet kíván, mit az igazgatóság eljenzessel vesz tudomásul s elnök az ülést bezárja. *Kmf.* A jegyzőkönyv hitelül: *Dr. Solti Odón.*

Nyugdíjintézetünkbe ujabban a következő szakértársak léptek be: — *Budapest:* Pechnig Rezső 1000, Illés János 600, Szattler Márton 800, Pfeifer Ferencz 800, Schmidt Pál 600, Tomola Roland 1200, Váradi József 2000 és Würzinger Ferencz 2400 korona. — *Trencsén:* Kubicesk Károly 600, Tóth Dezső 2000, Tomandl András 1000, Kolossa István 2000, Krajcsovicz Frigyes 800 és Pandl János 1000 korona. — *Zsolna:* Somogyi Mihály 600, Ertl Ferencz 800, Ertl József 800 és Pampel Ferencz 1000 korona. — *B-Bánya:* Hájskó Sándor 1000, Kadrovits Mihály 2000 és Kovács Lajos 1000 korona. — *Losoncz:* Szeuczky János 2000 és Berzsenyi Miklós 1000 korona. — *Eger:* Klampár Imre 800 és Vezér Péter 600 korona. — *Füzeshabony:* Polgár László 800 korona. *Miskolc:* Szabó Joachim 600, Schwarz Jenő 600, Jánushech Jenő 600, Lukács István 1000, Lefler Károly 1000, Jakobi Antal 1000, Lefler Béla 600 és Süttli István 600 korona. — *S.-A.-Ujhely:* Petkovics Gyula 600, Sipos Jenő 2000 és Berger Kálmán 600 korona. — *Oroszló:* Wolfmann Mihály 600 korona. — *N.-Vár:* Nyiri Árpád 800 korona. — *Brassó:* Henrik Károly 600, Pakuráriu Simon 600: Bara József 600, Schuszer Márton 1200, Oláh József 1200, Rothenbecher György 2000, Bertlef András 1000, Weber Mátyás 2000, Bencze József 600, Kun Szabó József 1000, Kristofoletti István 2000 és Kádár Béla 1000 korona. — *Sz.-Szt-György:* Zimmermann Mihály 800 korona. — *Szegvár:* Schiller Ferencz 1000, Andrei Miklós 800, Rekker Ágoston 800 és Klepeisz György 1000 korona. — *Tóvis:* Hering Simon 800 és Hoffmann József 1000 korona. — *Sz.-Fehérvár:* Tóth Ferencz Antal 1200, Csermák Ferencz 800 és Weber Márton 1200 korona. — *M.-Vásárhely:* Szatmári Kálmán 1000, Weisz Ferencz 1000, Wenzel József 1000, Hári Elek 1000 és Novák István 2000 korona.

Figyelmeztetés hátralékosainknak. Az új év alkalmából külön, udvarias felszólítást küldöttünk azoknak az olvasóinknak, a kik előfizetéseik hátralékban vannak. Minthogy sokan erre sem tettek eléget becsületbeli kötelezettségüknek, most tudatjuk, hogy lapunk ezeknek a lelkiismeretlen olvasóinknak nem küldjük; mert azt az erőt, a melyet lelkiismeretes előfizetőink adnak nekünk, a közérdek javára hasznosabban is értekesíthetjük. A ki tehát lapunkat olvasni óhajtja, ne késlelkedjek az előfizetés bekiadásával.

Gyorsfényképek.

Fejér Gyula.

A „Continental”-szálloda tulajdonosa, méltó örököse *Frohner* és *Holzwarth* szép híreinek.

Modern ember, kiváló intelligenciájú, kedves, lebilincselő modoru.

A „Continental” a külföldi pénzarisztokráciájának kedvelt szállója, ennél fogva elsőrendű szerepet játszik a székesfőváros idegen-forgalmában.

Hogy a kényes s nagy igényű utazók jól érzik magukat Budapesten s az itteni civilizációról magaslatolag szólhatnak, ebben sok érdeme van *Fejér* Gyulának a ki ambícióval és szakértelemmel vezeti ezt a hatalmas szállodát s mindent elkövet, hogy a finom izlés s a kényelemszeretet teljesen kielégíttessék.

Nagy és bonyolult üzletének százféle gondja, fáradalma mellett is ráér, hogy a közügyek iránt érdeklődjék s mozgalmainkban részt vegyen.

Éppen ezért a nem mindennapi intellektuális erőnél fogva, melyely megáldot, mozgalmainkban előkelő helyre hivatott s hogy azt majdan el is foglalja s a közjává érdemesen betölti, annál is inkább remélhetjük, mert életének legszebb idejében van s így még sokáig dolgozhat velünk és éretünk.

Ecker Károly.

Kéményseprőt látni szerencse, már pedig *Ecker* Károly sokát lát; tehát igen szerencsés ember lehet.

Szerencsés, de nem a jó borára és főz-tére hozzá járó kéményseprők miatt, hanem egyéb okokból.

Szerencsés azért, mert nemcsak szép és jó felesége van, hanem igazán üzletere temett asszony, a ki nemcsak bánni tud a vendégeikkel, hanem a házat is tudja vezetni.

Ecker Károly régi szakács-familiából származik, maga is az, mint a bátyja, a ki a Pannonia főszakácsa.

Károly most a maga üzletében remel s hogy mennyire, mutatja vendéglőjének látogatottsága.

Sándor-utcai vendéglője a Józsefváros intelligenciájának kedvelt tanyája, a hol a régi idők kedélyes, feszelen életére találunk.

Ecker, mint szakárt is érdemes, hogy megemlékezzünk róla s várakozással tekintünk jövője elé, mert melegsivü költségének s a közügyek iránt érdeklődő férfinak bizonyult.

Társas reggelik.

A „Budapesti Szállodások, Vendéglők és Korosmárosok Ipartársulata” minden pénteken **társas reggelit** tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

Február 10-ikén *Prindl Nándor* vendéglőjében VI., Teréz-kört 43. sz.

Február 17-ikén *Fejér Gyula* vendéglőjében V., „Continental” szálloda (Nádor-u.)

KÜLÖNFÉLÉK.

Fényes esküvő. A François-családnak örömnünnepe volt Budafokon január 21-én. Ekkor vezette oltárhoz *François* Caesar *Knausz* Fanni urhölgyet. A derék család örömeiben osztozott az egész főváros előkelősége, a vendéglők s a budafoki közönség, áldást kérvén frigyükre.

Az asztaltársaságok. Ismertettük a belügy-miniszter rendeletét az asztaltársaságok megrendezéséről, melyek alapján a székesfőváros tanácsa azzal a képtelen kivánsággal állott elő, hogy azok az asztaltársaságok, a melyek takarékbetétek céljából állanak fenn, mint szövetkezetek czéggzessék magukat. Kimutattuk ennek e kivánságnak a helytelenségét, a polgári szabadsággal való ellentétességét, s úgy látszik nem eredménytelenül; mert a belügyminiszter most új rendeletet bocsátott ki s asztaltársaságaink tovább működhetnek a régi alapon.

Eljegyzés. *Mersics* Mariska kisasszonyt eljegyezték *Magyarics* Ágoston, a „Központi kávéház” főpinczére. Teljes boldogságot kívánunk.

Örömhír. Iparunk nemes barátja, *Huber* Antal és családja, valamint *Dr. Molnár* István családja január 28-án, szombaton, szép napra virradt. Ekkor vezette Huber Antal bájós leányát oltárhoz, boldog, örök frigyükre Molnár Tibor. Iparunk nemes barátja családú ünnephez minden jót kívánunk; az ifjú párnak áldást, zavartalan boldogságot!

Családi ünnep. *Tomola* Róland neve be van írva szakártaink szívébe. Azok az érdemek, a miket a „Budapesti Pinczéregyesület” élnöki székében szerzett magának, feledhetlenek maradnak. Őszinte barátsággal dobogó szíve, minden nemeséret hervuló lelke a magyar pinczérkar ideális alakjai közé emelték őt. Mint ifju kezdete s mint élemedett férfi folytatja azt a nemes munkát, a mi iparunk fölvirágotatásának nemes munkáját. A mikor ilyen férfinak, ennyire szívünkhöz nőtt szakártaink ünnepe van a maga csöndes otthonában, mindnyájunknak éreznünk kell az ő szíve hangosbát verését. Érezzük is, hangosan és szívesrepeve üdvözölvén té abból az alkalomból, hogy a mikor a minapában hitvesével, *Kelner* *Amália* urnóvel, *ezüstlakodalmát* ünnepelte; utóbb pedig *fiu Tomola* *Frigyes* és *Pollak* *Margit* urhölgy oltár előtti frigyükésének örvendétt, áldja meg a Mindenek Ura *Tomola* *Rólandékat* még sok huszonöt boldog esztendővel, *Tomola* *Frigyeséket* pedig a szeretet minden boldogságával!

Meghívó. A szállodai és vendéglői alkalmazottak nemzetközi genfi szövetkezte budapesti osztálya 1905. évi február hó 20-án a *terézvárosi casino díszteremében* játékonyozó zártkörű táncszételt rendez. A tiszta jövedelem 20% a budapesti szakírányu tanoncziskola javára, 80% pedig az osztálysegély alapja javára fog fordítottatni. Személyjegy 2 korona. Családjegy 5 korona. (1 ur 3 högy.) Előfizetések a játékonyozó eliránti czébből köszönettel fogadtatnak és hirlapilag nyugtáztatnak. Jégycik a meghívó előmutatása mellett válthatók a rendező bizottságnál: Fehérő-szálloda, Kerepesi-ut 15 és *Ecker* János pinczárnok, szakács-főnök urnál Pannónia-szálloda, valamint az összes szállodák és éttermekben. A zenét Rác Pali és fia zenekara szolgáltatja. Kezdeté esti 10 órakor. Egy-s erü toilletben megjelenni kéretik. Fel-árat a Szercesen-utca 54. sz. a.

Jászberényi hír. A „Lehel-szállodát” **Surdány Sándor** püspökkladáni főpincézert vette át.

Béret. Szerencsén a báró Harkányi tulajdonát képező „Szeglet-korcsmá” kiadó s azonnal átvehető.

Tudósítás Pancsováról. A pancsovai „Weisz-szállodát” **Klier Károly** vette át. **Klier** egyike legképzettebb szakértésainknak s így vezetése alatt ez a szép és előkelő üzlet még inkább fog virágozni.

A. M. O. P. E. és a korcsmárosok. A „Budapesti Kormárosok Ipartársulata” és a M. O. P. E. együttes bált rendez e hó 21-én a „Vigadó” összes terméiben. Lady patronesse **Hegedűs Lajosné** urasszony lesz. A zenét a honvéd zenekar szolgálja.

Szálloda-átvétel. A perlaki „Muraköz” szállodát **Panätz Antal**, volt síófoki fizetőpincéz bérleti ki. A szállodát izlésessel és modern kényelemmel rendezte be.

Graf Sándor **Budapest.** A hatvaniak kedvelt s messze földön ismert szállódása budapesti üzletében napról-napra jobban meghódítja a főváros finnyás közönségét. Andrásy-ut 24. szám alatt levő elegáns vendéglőt kitűnő italaiért és ételaiért mind sürűbben látogatják. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

Uj kavóság. *Hebel* Miksa átvette a volt Sztanói-kavéházat, *Koch* Kornél pedig a Kossuth-utcai, *Udvari* kávéház vezetését.

Modern szálloda. Segesvárott **Schuster Márton** a mai igényeknek megfelelő, elegáns szállodát nyitott.

Erekes változás. A politikai nevezetességű „Abbázia” kávéház a tavasszal megszűnik s *Prindl*-féle vendéglő helyén nagy arányú s fényes kávéházat rendez be **Schauer Viktor**, a „Fészek” vendéglőse.

A magyar sörgyártás emelkedése. Az Első söröző sörözője és malátagyár r.-társ. 1903/4. évi mérlegét 3585 k. tiszta nyereséggel zárta le, szemben az előző évi 31,316 k. vesztéssel. A gyár a 1903/4. üzleti évben 29,073 hektoliter sört termelt, azaz 2200 hektoliterrel többet, mint az előző évben.

Borhamisítók irtószere. Maneuvrier-nek, a híres párisi kémikusnak a találmánya bizonyára nagy igazalmat fog kelteni a borhamisítók körében. Sok kísérletezés után rájött arra, hogy a telefon segítségével a legkönnyebben meg lehet állapítani azt a vízmennyiséget, a mellyel a bor keverve van. A kísérleti eljárás a következő: Egy üveget tiszta borral, egy másikat pedig pancsolt borral töltünk meg s mindkettőt egy mérlegalaku készülékre helyezük. Ekkor a két folyadékot a telefonnal hozzuk összeköttetésbe s ha mindkettő tiszta, semmi sem történik, de ha az egyik kevert, a telefonban zűgás támad. A készülékkel még egy mutató van összekötve, mely egy számmal ellátott lapon mozog és ez megmutatja azt, hogy a borhoz mennyi víz van keverve. Lapunk olvasói talán felesleges figyelmzettünk, hogy ezen „korszakalkotó” felfedéssel szemben várakozó állásponton helyezkedjenek. A dolog túlságos egyszerűnek látszik ahhoz, hogy igaz lehessen. Véleményünk szerint különböző szesztartalmu borok közt is fog „zűgás” keletkezni a nélkül, hogy egyik is pancsolt legyen.

Tokaj-Hegyalja legnagyobb birtokosa. A Bortermelő Országos Szövetség alelnöke,

Waldott-Bassenheim Frigyes báró. Tolcsván 20,000 holddal a tokaji Hegyalja legnagyobb birtokosa. De ő ott egyáltalán legnagyobb szőlőbirtokos is. A szőlője ugyanis 200 hold, a melyből a Mád-Zomborban mult évben ültetett, gyönyörű „Disznókő” szőlővel együtt már 100 hold az újonnan rekonstruált szőlő. Waldott báró most ismét nagyobbitotta a szőlőbirtokát. Ugyanis azt jelentik nekünk, hogy a napokban Mattencloit báróftól megvette a híres tolsvai „Szentvér” szőlőt, mely áll 23 hold feljutott és 6 hold parlagon levő szőlőből. A vételár 192,000 korona volt, vagyis holdankint 8000 korona; olyan ár ez, a melyet eddig Tolcsván még nem fizettek.

Sillerboros hordók tisztítása. Olyan hordót, a melyben éveken át siller bor volt, fehér bor befogadására úgy lehet alkalmassá tenni, hogy a hordót alaposan ki-gőzöljük. A forró gőznek addig kell a hordón átáramlania, a míg abból a gőzről lecsapódó víz színtelenül csurog ki. Ha esetleg gőzfejlesztő nem állna rendelkezésre, akkor a hordó egyik fenekét ki kell venni, a hordó belsejét kikaparítani és az újból befenekelt hordót kiforrasztani erős szódás vízzel, a mit a hordóba zuhogó forrón kellene beönteni 1 kiló égett szóda vagy pedig 2½ kiló kristályos mosósóda 20 liter vízzel az aknadugó beverése után a hordót addig hengergetni ide-oda, míg a lug kihűlt benne. Utána tiszta forró vízzel való forrázás és aztután hideg vízzel való áztatás következzen. Ily módon s kivált a forrázással a vörösboros hordót is alkalmassá lehet tenni fehér bor befogadására.

Meghívó. „Budapesti szállodások, vendéglősök és kormárosok ipartársulata” és a „Budapesti pincéz-egylet” 1905. évi március hó 6-án a Royal nagyszállóda összes terméiben rendezendő *jótekönyvezélu bála*. Az ipartársulat részéről: *Stadler* Károly, *Glück* Frigyes, *Pelzmann* Ferencz, *Palkovics* Ede tiszteletbeli elnökök, *Gundel* János bálelnök, *Koch* József alelnök, *Petanova* József rendezőbizottsági elnök, *Fürst* Tivadar pénztárnok; a pincéz-egylet részéről: *Mitrovácz* Adolf bálbizottsági elnök, *Gelbmann* András bálbizottsági alelnök, *Skaliczky* Károly bálbizottsági titkár, *Kolb* Gusztáv bálbizottsági pénztárnok. Bálanya: *Pelzmann* Ferencz. A tiszta jóvedelemnek a vendéglősök ipartársulatát illető fele a szakiskola fenntartására fog fordítanni. A tiszta jóvedelemnek a pincéz-egyletet illető feléből 15% a szakiskola fenntartására, 15% a szállodások, vendéglősök, pincézerek stb. orsz. nyugdíjgyeületé javára, 15% a menedékely-alap javára, 55% pedig a budapesti pincéz-egylet segély-alapja javára fog fordítanni. Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (Ferencz József-rakpart 16. sz.); a budapesti pincéz-egyleténél (VIII. ker., Kereperi-ut 9/b sz.); *Fürst* Tivadar pénztárnok urnál (IV. ker., Vármege-utca 1 sz.); továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál. Kezdetre 9 órakor. Személyjegy 6 korona. Családjegy (1 ur, 3 hölgy) 10 korona. — Felülvezések, a játékon czél iránti tekintetből, köszönettel fogadtnak és hirlapilag nyugtáztatnak.

Halálkozás. *Badegruber* József fővárosi vendéglős, életének 47-ik évében mult hó 27-iken jobblétre szenderült. Béke poraira!

Jóteköny vendéglősök. A budapesti protestáns ifjuság „Bethlen Gábor Kör”-e most fejezte ki a hirlapok útján is hálás köszönetét mindazoknak a vendéglősöknek, kik a mult évben a kör szegénysorsu tagjait ingyenes ebéd-és vacsoraszegélyekkel támogatták. Ezek a nemesszívű vendéglősök a következők: *Glück* Frigyes, *Lippert* Lajos, *Mayer* Ferencz, *Magyary* Bertalan, *Banovszky* Sándor, *Molnár* Endre és *Haberhauer* Huberné. E segélyeket mind szegénysorsu főiskolai hallgatók élvezték.

Folyékony szénasz-gyár. A „Hazslinszky győgszerész és Társai” czég (Budapest, VII. Bem-utca 3. sz.) vevői kívánságának és buzdításának engedve, saját gyártelepén nagyszabású folyékony szénasz-gyárat rendezett be és gyártmányait f. év május hó végén „favorit szénasz” elnevezés alatt fogja forgalomba hozni. E jeles czég már eddig is nagyforgalom gyárat a legújabb, tökéletesített műszaki és vegyi találmányok szerint rendezte be és a szénasz-tisztán csak pirszenéből fogja gyártani. Ezen módszerrel hánzakban egyedül les és így a vegyileg legtisztább, legszárabb, legkiadóbb és legjobb minőségű szénaszat kizárólag e czég fogja a lehető legkedvezőbb árák mellett szállítani. Vendéglőseinknek saját érdekükben fekszik, hogy szénaszavkésztelüket a jövőre nézve a *Hazslinszky*-czégnél fedezzék, mely zárlatokat a junius utáni időre kívánatra már most is elfogad.

Londoni vendéglők értéke. Egy angol író szerint a vendéglők nagyobb szerepet játszanak az angol nép életében, mint valameny klub, jóteköny egyesület, templom és iskola összevéve. Anglia népe évenként sok száz millióval adózik a vendéglőknek, melyek némelyike, különösen az olyan, mely a Cityben fekszik, nagy vagont képvisel. A Cityben egy a tőzsdéhez közel eső közepes nagyságú üzleti irodának az évi bére 50,000 korona, a Bond-Street nem is olyan nagy boltjáért pedig 130—150 ezer korona évi bért fizet az illell kereskedő. Ennél még sokkal többet fizetnek a vendéglők, a miből sejtjeni lehet, hogy némely vendéglőnek mily óriási lehet a forgalma. Mikor nemrég a hatóság London egyik külvárosában új vendéglőt akart engedélyezni, az egyik pályázó 10,000 font sterlinget, vagyis 240,000 koronát ajánlott föl jóteköny czélra az esetre, ha az engedélyt ő kapja meg. Pár év előtt a Cityben (tehát a legforgalmasabb helyen) egy kormsát tizenkét millió korona hihetetlen áron adtak el. S ha ez talán túlzott legenda is, bizonyos, hogy a Liverpool Streeten lévő „Railway Tavern”-t harmadfél millió koronáért adták el. Londonban több oly vendéglő ismeretes, melynek értéke még ennél is nagyobb. A „Falcon” vendéglőt például 2,800,000 koronára becsülik, a „Royal Oak”-ot Barkingban (London egyik külvárosában) 2,500,000 koronáért adták el. 1870-ben a „Crown” vendéglőjét a High Road-on egy sörszivattogép ára fejében 250 koronáért elárverezték s az illell tönkrement. Három év múlva azt a vendéglőt 50,000 koronáért adták el, 1897-ben pedig a mostani tulajdonosok 2,200,000 koronáért vették meg. Az is igaz hogy a Crown-nak minden tekintetben remek fekvése van, arra önöknek minden vasárnapi kiránduló s mindenki, a ki a lóversenyekre siet, kivált nyári napokon. Nyári napokon pedig az angol ember

Kávéháztulajdonos, cukrász és vendéglős urak szives figyelmébe!

Az Első Alföldi Cognacgyár R.-T. Kecskeméten, szeszinomítógyára

általt égetett valódi tiszta **barackpálinkát** 3 literes üvegkorsóban, bérmentetlenül, ingyen korsóban 8 kor. 25 fillér utánvétel ellenében szállít a Gyárvezetőség.

Sürgöny és levelezim: „Szeszgyár Kecskemét”

roppant mennyiségű sör és whisky fogyaszt.

A budapesti kávé-ipartársulat folyó évi február 6-án hétfőn este 8 órakor *Tomaschek* János vendégfőlében IV., Váci-utca 38. szám, társasvacsorát rendez, melyre a társulat t. tagjait és barátait tisztelettel meghívja az elsőlélek.

A borfogyasztás emelése. Kiindulva abból egyedül helyes elvből, hogy a borfogyasztás csak egy emelhető, ha a bor ára a detail kereskedélen minél alacsonyabb. Franciaország 71 város elhatározta, hogy a boritaladót egészen eltörli vagy legalább a minimumra leszűkíti. Egészen eltörölték a következő városok: Paris, La-Mance, Beziers, Bourges, Cherbourg, Perpignan és Carcassonne. Más 30,000-nél több lakosú városok az adót 2:35—1:40 frankra szállították le hektoliterenként. — A francziákat erre nem annyira a bortermelés érdeke, mint inkább a pálinka-fogyasztás, különösen az abszinth-ivás veszedelmes elharapódzása okozta. A francia példa nálunk is megteszi a hatását, az kétségtelen; a kérdés csak az, hogy követőink között az első között állunk-e vagy az utolsók sorában. Sajnos, a közjóra szolgáló intézkedéseknél késedelmesen megfontolók szoktunk lenni.

Eugenia császárné szépség-itala. A M. Bk. „Kronika”-s szerint a szabadságharc után az emigráns magyarok révdében Párisban megismerték a híres magyar borokat és nagyon megkedvelték. Divatba jött az ottani főuraknál, hogy ebüldükez magyar bort tettek az asztalra. Különösen az egri bikavér, a nagyváradi fehér s mènesi vörös és a tokaji aszú voltak kedveltek. Ez a szokás úgy elterjedt s a magyar borok oly ismertek és kedveltek lettek, hogy mikor III. Napoleon császár lett, ő is asztalára tette a híres magyar borokat. De talán senki nem volt olyan lelkes híve a mi borainknak, mint a szép császárné, Eugenia, a ki — mikor szépsége tartósságának oka felől kérdeztek — úgy nyilatkozott, hogy azt a tokaji borok köszönetétől, a miből minden reggel elfogyaszt két kis pohárával. A császárné szentelméig meg is volt győződve, hogy gyomorból egyedül a tokaji bor gyógyította ki, a mit egyik spanyol orvos ajánlott neki, mikor már mindenféle orvosságok megpróbáltak sikertelenül. A császári udvar részére évente harminc-negyenven gónci hordó legjobb minőségű tokaji bor lett vásárolva a Hegyalján s egy-egy hordóért ezer lívret fizettek átlag. Minden tavaszszal eljött a császár egyik bizalmas embere Magyarországra borvásárlásra s Tokaj és Aradhegyalját bejárta, vásárolta össze a finom borokat. Az aradhegyaljai vörösboreknak hordóját kétszáz forintot, az egri bikavért pedig ötszáz forintot vették s a bors-hordókat kettős burokkal csomagolva szállították. Párisban, a császári palotában, üvegekbe fejtették s mikor terítékre került valamelyik finom velencei kristály palackokban szolgálták föl, a melyeken latinul volt megnevezve a bor minősége. Ez időből való az a szokás a külföldön, hogy latinul nevezik meg a magyar borokat.

A nyers hus frissen tartása. Nagyobb, simára metszett húsdarabokat, sterilizált káposzta akasztva, 2: 1000 kalium hypermanganicum ($Ka Mn O_7$) oldatba mártatnak bele, úgy, hogy 20—30 másodpercig maradnak a folyadékkal érintkezésben. Azután szellős helyiségben szabadon lógva hagyatnak. A harmadik napon már a hús felülete jól leszáradt, jól védő burok fejlődött körülé, mely a húst izolálja, úgy, hogy a belőle metszett szeletet többé nem szükséges sterilizálni. Hetek elmultával a hús fokozatosan keményebbé válik, kissé

megránczosodik, de ize jó, legfeljebb felső szaraz bőrét kell lehántani. A ki korán szeret főgre előtst sertést vágni, használt veheti ez ajánlatnak. Egy sertés husához 4 fillér értékű szer kell csak.

Vendégfőlősök hajdan. A „Borkereskedelem” közli ezeket az érdekes adatokat: Pozsony városában a XVII. században mindenki mérhette a saját borát egész évben, kivéve a tilalmi időt, a mikor csakis a kémérok vagy kocsmárosok voltak följogosítva bormérésre. Ilyen tilalmi idő volt: Szent Bertalan, Szent Márton, Karácsony, Pünkösöd és Szent János hete. Az ellenőrzést a tilalmi mester végezte az örök segítségével. A tilalom ellen vétők bora elkoboztatott a város javára. Bormérok kétfélek voltak: kémérok és kocsmárosok. A kémérok a mai itézésnek, vagy csaposnak felelt meg, mivel mások borát mérte s azután kapott bizonyos percentszet vagy fixumot. A kocsmárosok csak a kocsmahelyiségről s a kimerési jogért fizetett a városnak, különben pedig saját borát mérte akár termelt az, akár úgy vette. Azonban első sorban csakis a pozsonyi borokat vásárolhatta; idegen bor után nagy adót vetettek ki. A kémérok helyzete nem volt irigylésre méltó. Bárkinek a borát kötelei volt kimeréni, ha arra a bor gazdája fölszólította. Ha azzal utasította el, hogy már más gázdával szerződött a bor kimerésére, tartozott a bortulajdonos nevé megmondani s ha valótlan állított, avagy másnap nem nélkül maradt, három napi kalodát kap s ezen felül a kémérok céhérből is kirekesztették. Viszont, ha a borigazda idején fel nem mondott, a szerződés egész idejére fizetett a kémérok kimerési díját, a mi egy dreyling bor után 75 dénárt volt Zsigmond király idejében. A kémérok saját borát is elmerhette, de vett bort csak vásár idején s csupán 8 napon át. A kémérok helyek s kocsmák hajnali harangszóztól esti harangszóig lehettek nyitva. Engedélyt a polgármester adhatott a további nyitvatartásra. Vasár és ünnepnapokon csak a nagymise után lehetett kinyitni. Ekkor tüzték ki a cégéret is, a mi egyben a bor színét és minőségét is jelezte, így: fehér öbor jele, forgácsköteg; — vörös öboré forgács és szalma; — vörös öboré szalmaszup, fehéré zöldgaly. Bort a zárórán, vagy vasár és ünnepnapon a nyitás előtt csakis betegeknek, utasoknak s gyermekégyasoknak volt szabad kiadni. A ki e tilalom ellen vétett, kalodába, ismétlődés esetén pellenegre került. Hasonló sors érte azt a kocsmáros, vagy kémérot is, aki a bort vizezte. Az a kémérok, aki hitelbe adott bort s zálogot nem vett érte, szintén kalodát kapott. Epp így járt, ha a kimerés végett reábizott borból berugott. Szabad volt neki napközben inni annennyi neki jól esett, csak lerészegedni nem. Este, zárás után, „altató”-nak egy pint bort is vihettek magával haza. *Mátyás király* 1466-ban kiadott rendelete szabályozta legelőször a kémérok jutalékát és pedig: 1 kocsi teher bor kimerése után kapott a kémérok 75 dénárt, 1 dreyling után 60 dénárt, fél kocsi után 40 dt., fél dreyling után pedig 30 dt. Ha a kémérok maga nem győzte a munkát, tarthatott segédet — csapolegényt — is s akkor a bortulajdonos még a legényt is fizette, a ki felét kapta mint a kémérok. A borkereskedelem a „borkóstoló”-sok kezében volt, a kik a közvetítésért dreylingenként 37 dénárt kaptak. — Ha a régi csapólekosnak kihágásaikért ki is járt a megérdemelt kaloda, mégis százszorta jobb dolguk volt, mint a mai fényes üzletű, financzoktól gyötört s más közegektől fejt, modern vendégfőlősöknek!

A magyar bor külföldön. Ezzel a czimvel nagy szakértelemmel, gazdag tapasztalat alapján élvezetesen megírt, tanulságos könyv jelent meg. Szerzője Kovács Miklós. Nélkülhétlen ez a könyv mindenkié, a ki borainak mentől jóvödelmebb és biztosabb értékesítésére törekszik. Ara 1. korona. Ajánljuk olvasóink figyelmébe.

A vér mint bordenítő szer. A „Rivista di Conegliano”-ban Sannino J. A. azt ajánlja, hogy a bort egészséges állapot friss vérével derítsük. Ezen eljárás alkalmazása folytan sohase észlelt idegen, kellemetlen szagot. A derítés meglehetősen gyorsan megy, vörös borokhoz nem kell tannin és fehér borokhoz is csak 100 gramm. Egy hektoliter derítéséhez 2—300 köbceniméter vért használnak.

Sherry-punch készítése. Mindenki igen finom Sherry-Brandy-punchot készíthet a következő recept szerint: Valddi cseresznyeviz 15 liter, cseresznyelé 5 liter, lefort tea 10 liter, cukor 20 kg., borkósav 50 kg. és víz 50 liter. A lefort teát úgy nyerjük, ha 200—250 gramm peccotát 10 liter forró vízzel leöntünk, az edényt befedjük, 10 percig állni hagyjuk és a lét azután leszűrjük. Ha magasabb percentszet tartalmazó punchot akarunk, akkor megfelelő mennyiségű cseresznyeviz helyett 96%-os spirituszt veszünk. — A borkósav csekély forró vízzel feloldandó.

Idei buzánk dicserete. A magyar malmok immár csupa új buzát örökel. Az új buzánk különösen jó minőségű természetes nemesac az abból készített liszt minőségében nyilvánul, hanem a nagyobb kiasználási lehetőségben is mutatkozik, a melyet a nyers anyag nyújt. Hogy ezt laikusnak egy pár szóval érthetővé tegyünk, konstátálnunk kell mindenekelőtt azt, hogy egy métermázsa buza a nagy magyar malmokban divó mód szerint 72%-os lisztet s körülbelül 25%-os takarmánylisztet és korpát ad, míg a maradék elporzása és más őrlési melléktermékekre esik. Magában e számok az egymásra következő évjáratokban csekély változásoknak vannak kitéve, mert ha szó is van arról, hogy az egyik évben a buza durvább héjú, mint a másik évben, ugy e csak 1 vagy 2%-os változás idéz elő a lisztkiasználás előnyére vagy hátrányára a korpa kiasználással szemben. Nagyobb fontossággal birnak azonban ama változások, a melyek a változó évjáratok nyersanyagánál a nyert liszt minőségi összetételét tekintetben mutatkoznak, mivel a 10 lisztminőség, a melyet a nagy magyar malmok produkálnak, nem képezik a produkció határozott kvótáját, hanem a nyersanyag minősége szerint változnak. Az idén különösen kedvező a viszony, mert az új buza 2—5%-kal több finomlisztet ad, mint a múlt évi, mivel jelenleg a buza és liszt közötti árviszony sem kedvezőtlen a malmokra nézve, a folyó üzletvél elég kecskegetően alakul.

Keményítő rothadt burgonyából. Vendégfőlősök legűbje a burgonyából nagy készletet halmoz föl, a melyből nem csekély rész szokott megrothadni. Hogy ez se vesszék kárba, a következő recipével szolgálunk: A rothadt burgonyát meghámozzuk és egy tál hideg vízbe reszeljük, ott hagyjuk mindaddig, míg a tál fenekére leülepszik a burgonyából kivált keményítőliszt, azt aztán többször átöblítjük vízzel és kész a kitűnő keményítő, mit épp úgy használhatunk a ruhához, mint minden más keményítőt.

Patkányirtás. Egy francia gazda írja, hogy ha a patkányok járásába és lyukaiba kőszénolajjal átitatot zsákdarabokat dugdosunk, azok mentül előbb megszöknének. Mindenesetre igen olcsó módszer s talán jó is, ha az illetőnél ismételtten bevált.

A czár konyhája. Az orosz czáréhoz fogható konyha nincsen sem az ó-, sem az újvilágban. A legparazabb, a legfényűzőbb konyha ez. Természetesen rengeteg őszegyeket nyel el évenként, a melyeknek jó része persze nem éppen illetékes zsebekből folyik. Ezek a félrecsumálások azonban bele vannak számítva a költségvetésbe. Már I. Sándor czár Riquette nevű híres francia szakácsára rábizonyították, hogy arczatlanul lopja felséges gazdáját. — Meglehet — felelt a czár a leleplezőknek — de mégis Riquette tanított meg bennünk moszkovítákat az evés művészetére. A mig ő közénk nem jött, semmit sem tudtunk arról. A czár konyhája még ma is minden ízében francia. A czári konyha külső apparátusa rengeteg. Élén, mint különben minden egyénekben, az udvarnagyi áll, de tulajdonképpen vezetője az ugynevezett „fourier-kamarás.” Roppanat fontos személyiség ez; rangosztálya az ezredek, egyenruhaszerű frakkban, pofoncsapot kalapban, kardosan jár, a melle pedig csupa kitüntetetés, érdemrend. Pedig erre a tisztségre is csak hajdani szakácsot neveznek ki. Hatásköre korlátlan, már csak azért is, mivel a merényletektől való aggodás igen nagy az orosz udvarban.

Egész hadseregbe megy az alája rendelt személyzet. Kiteszi pedig ezt a személyzetet mindenekelőtt az „iroda”, a mely tizenkét titkárt foglalkoztat s a melynek közvetlen alárendeltje négy al-fourier, huszonnégy főlakaj, harmincznégy lakaj, tizennyolcz segédalakaj, továbbá 54 lakaj-növendék. Magáná a konyháknak élén két „főnök” áll, mind a kettő francia szakács, a kik miniszteri fizetést huznak; 4 segéd főnök, 38 szakács, 20 kukta és 32 kuktafi támogatja őket munkájokban. Külön osztály a pástétomsütőké; ennek vezetője szintén párisi ember; két „fő-sütő”, két „főcukrász” és husz kukta teszi ki táborukat. Mindezek előrebocsátása után meglehetősen ellentmondásnak látszik az a körülmény, hogy maga II. Miklós czár csupán az egyszerű ételeket kedveli. Néhány orosz nemzeti ételnek, például a borst-nak és a csi-levesnek különös barátja. Persze ezeket is francziásan készítik el számára. Bor a czári asztalán egyéb meg nem fordul, mint bordeauxi és francia pezsgő. De ezek kedvéért azután esztendőnként ügynökök utazzák be őszszel a Champagne-t és a Gironde-ot, a kik az azévi termés legjavát vásárolják össze. Meszeszerű összegereket költenek a czári udvarban csemegére. Az év minden szakában a legtrikább és a legszebb gyümölcs szerepel a czár asztalán és nem ritka eset, hogy tavasszal egy-egy őszibarczért 60 koronát megadnak.

Hírek Erzsébetfalváról. Mayer István piactéri vendéglőjének nagy vonzóereje van. Ez saját természeti, kitűnő céspi bora, melynek literjét 60 fillérért méri. — Az „Ipar”-kivégházat Baranka Bélától Stern Armin vette meg. — A „Jó szív”-kivégházat Steiner Dávid bérlő tükrö-ablakkal látta el s díszesen rendezte be.

A „természetes.” Akármint szolgálunk is föl vendéglőinkben, mindig halljuk, hol halkan, hol hangosan, hogy pancs, hogy nem természetes. Hát a mi a bort illeti, csak meg tudunk birkózni a sanda gyauval, ha törzsvendégeink tudják, hogy magunk szüretelünk, vagy ismert termelőktől vásárlunk; ámdé zsír, vaj s a többi tejtermékek és egyéb dolgokban nehéz a sorunk, mert minket is becsapnak a „gyárossítók” urak és asszonyok. Azt például sohasem tudjuk, hogy igazi írósvajt hol kapható, ellenben napról-napra meg-
lepnek az újságok ilyen „hasznos” tudnivalóval: Ujabbán margarint kizárólag kö-

kuszszírból más zsirok hozzátétele nélkül gyártanak, nevezetesen teje nélkül, tökéletesen cukormentesen. E helyett körülbelül 1½% friss tojássárgát vesznek, vagyis a kókuszszirt konyhasótartalmu tojássárgával vajjal alakítják. — N. é. közönség, méltóztassék igazságosnak lenni ha nálunk jól lakott, nescak a vendéglőst, hanem a kofa asszonyágokat s kereskedő-urakat, főleg az egészségügyi rendőrségeit is kegyeskedjék a ménkü pártfogásába ajánlani; mert mi nem tehetünk róla, ha nemsokára lóbbörből készült vesepesenyét találunk föl jóhiszeműleg: épül már a gebe-vágóhid!

Biztos mo a tojás frissen tartására. Az ausztriai schmidhami tejszövetkezet, a mely a tojás szövetkezeti értékesítésével is foglalkozik, tagjainak a tojás konzerválására nézve a következő utbaigazítást adja: A legjobban bevált módszere a tojás eltevésének tapasztalatunk szerint a tojásnak vízüvegbe való rakása. Ezen czélból a drogeriákiból lehet beszerezni vízüveget (kavasvas káli) melyet kavarva vízzel higitunk föl olyan arányban, hogy 1 liter vízüveghez 8—10 l. vizet adnak. Ilyen mennyiségű konzerváló folyadék 100—150 drb kisebb-nagyobb tojás eltartásához elegendő. Az eltartandó tojásokat tiszta, szárazlatlag agyag- vagy faedénybe rakjuk é s a vízüveget lassan rájuk öntjük, míg teljesen be lesznek fódve. Mindannyiszor, valahányszor tojásokat újból hozzárakunk, vízüveget adni is kell hozzá önteni, hogy a legelső tojásréteg is el legyen vele borítva. Ha látjuk, hogy egyes tojások a felszínen usznak, vegyük ezeket ki és használjuk el hamarosan, mert ilyen tojások — ha most még használhatók is — nem állanak már sokáig el. Ha az edény megtelt, tegyük pinczébe, vagy más megfelelő helyre és fódjük le fafóddal. A tojás-konzerválás ezen mindenesetre egyszerű és olcsó módjánál a következők főbb pontokra kell ügyelni: 1. Csak valóban friss, legfőljebb egy hetes tojások teendők el; 2. A tojásoknak kifogástalanul tisztáknak kell lenniök, bezipszkított tojások előbb lemosandók; 3. A vízüvegnek a tojásokkal mindig el kell borítania; 4. A vízüveg kifogástalan minőségű legyen. Ha ezeket a pontokat figyelembe vesszük, az eltartási mód okvetlenül megbízható. A szövetkezet első kísérletét 1902. áprilisban 2950 tojást tett így el és ezekből decemberben csak 7 tojás nem volt minősége folytán elküldhető, de még ez a hét is használható volt mindjárt akkor a háztartásban. Az 1902. áprilisban eltett tojások egy részét egészen 1903. tavaszáig hagytták a vízüvegadatban és még ezek a tojások is kifogástalanok voltak. Ha az így konzervált tojásokat héjukban akarjuk megfőzni, előbb egy tüvel meg kell szurnunk, különben szétréped a héjuk, a minek oka az, hogy a vízüveg porusaitak eltömi s ezáltal a levegő nem távolodhatik el. Használat előtt persze meg kell mosni az így konzervált tojásokat.

Az aranyhalak kezelése. A vizaratóba apró kavicsot és szemeses homokot almozunk, ez fogja fel a halak piszkát. Tisztításakor, vagy vízcserekor a halakat kis hálállal kell kifogatosni. Friss víz öntésekor nem kell a vizsugarat egyenesen a halra eresztetni. A halakat sohase etessük kenyérrel vagy cseravas táplálékkal, hanem osztály, hangyatojással, legyekkel, salátával, tojássárgával, ezt is csak hetenkint kétszer tegyük. Novembertől—februárig egyáltalán nem kell a halat etetni, a rájövő 3 hónapig át pedig csak mértékletesen, szóval az aranyhal csak telene éhes s ha így tartják, élél 10—12 esztendőig.

Uj szépirodalmi hetilap. Az *Élet* czzimel új szépirodalmi hetilap indult meg. Tulajdonképpen régi, de azért mégis új. A Képes Családi Lapokról van szó, a mely immár a XVII. ézfolyamába lép és ezt az új évfolyamat olyan gyökeres és bizonyára mindenkinek kedves változással kezdi meg, a mely egészen újja avatja ezt a szépirodalmi folyóiratot. A lap az *Élet* czzimel folytatja pályafutását, új czzimel, új szerkesztősséggel, új elvekkel, új és modern beosztással és kiállítással. Az *Élet* (Képes Családi Lapok) ezentul szorosabban simul a mindennapi élethez, irásban és képpen bemutatja az aktuális dolgokat és így természetesen feleleli a politikát is, a mely a legáltalánbóbb aktualitás. Az újjalakított lap, szerkesztőségében a legismertebb írók-lap, legnevesebb művészekkel, minden számban egész sereg aktuális, művészi kép-pel szolgál és közöl legalább két-három novellát, több verset, állandóan két regényt, külön rovatot szentel a hét eseményeinek, egy a fővárosiaknak, mint a vidékieknek, a művészetek és irodalomnak, a közgazdaságnak, szől bőven és alapon a divatról, az egészségáplálásról, mindenkinek fölvilágosítást ad minden kérdésre, szóval senkisenm eheti kezébe az *Élet*-et, a nélkül, hogy valami föl érdeklő frissen, elmsen megirt közleményt ne találna benne. Az *Élet* tehát rászolgál a nagy közönség pártfogására. Az ára olcsó: negyvedévre csak három korona. A kiadóhivalat (Budapest, Muzeum-körút 7., föld-szint) szívesen szolgál mutatóványsszámmal. Az előfizetők havonként még egy-egy regényt is kapnak ingyen. Öszintén ajánlható ez a szép, magas színvonalon álló szépirodalmi folyóirat minden családnak.

A malmok üzemredukciója. Azt mondták, hogy nem termelt elég gabona. Ugy látszik, hogy csak a közönségnek nem, de a malmoknak igen. Már is sok a lisztjük, annyira, hogy kevesebbet kell örölniök. Ezt megteszik, az árakat azonban nem csökkentik. A budapesti és vidéki malmok hosszas tárgyalás után üzemük 30 százalékos redukcióját határozták el. Az üzemredukció 1905. augusztusig tart. Ha azonban a budapesti malmok lisztkészlete 250.000 métermázásra apadna le, az üzem fokozatosan ismét kiterjeszhető.

Az élelmiszerek hamisítása Ausztriában. A vegyészteti intézet igazgatósága jelentette a tanácsnak, hogy megkapta a bécsi vegyészteti intézetnek a tavalyi évkönyvét. Az évkönyv azt bizonyítja, hogy az osztrák fővárosban ugy hamisanak mindent, mint Budapestben, s hogy a bécsi ember sem tudja, hogy mit eszik. A hamisítók éppen olyan lelkiismeretlenek, mint budapesti kollégáik. Csakhogy az osztrák törvények el is bínnak alaposan a hamisítókkal, a minek van bizonyos eredménye, mert a hamisított élelmiszerek aránysszáma mégis jelentékenyen kisebb, mint Budapestben, pedig Bécsben sokkal nagyobb a forgalom és a fogyasztás.

Olajfesték lemosása. Olajfesték-foltokat úgy távolítunk el az ablakról, hogy a foltot bekenjük terpentín-olajjal, azután benzinnel lemosunk s vizes ruhával letöröljük.

Befagyott csövek fölengeszte. Befagyott csöveket úgy engesztünk fel, hogy a befagyott részt végig rájuk otlatlan megszé-lyt s ezt azután megvizszük. A felszabaduló hő a legmakacsabb jeget is fölengeszti.

Borkiállítás. Kismarton melletti *Szent-György* község *Wolff* Lajos főszőlőgarbó védnöksége alatt 1905 január 3-án a köz-széghezán a bortermelés emelése s annak kimutatására, hogy milyen eredmények érettek el a nemesített amerikai szőlő-
vészekkel, borkiállítás rendez.

A tó partján.

A tó partján álmodoztunk,
Kezembe tartám kis kezed,
A tul parton alacsony ház —
Folyondárral ékeskedett.

Milyen jó volna; suttogtat
Ha e kis ház miénk volna . . .
Kis virágos kert ölében
Álmodoznánk óráhosszat.

Minden este s kora reggel
Öntözgetnénk, gyomlálkodnánk,
Hallgatnánk a kis madarak
Csevegését, danolását.

S a nyár után ha majd az ősz
Beköszöntne lomha köddel,
Kis virágink meleg ágját
Eltakarnánk jól befödve.

Csak egy év mult el azóta . . .
Tiéd a ház kis kertjével;
Az üvegház betakarva
Lehullt sárga falevéllel.

Ha eljön majd a kikelet,
S virágaid nyiladoznak
Válaszd ki a színeimet
Kössed őket, koszorunak.

Baross Kálmán.

Értesítés.

A „Magyar Szakácsok Köre“ a n. é. közönséget értesíti, hogy Budapesten IV., Régi posta-utca II. szám alatt irodát nyitott, hol képzett szakácsok állandóan találhatók, s megrendelhetők.

Bankettek, lakomák, háziestélyek stb. részére **képzett szakácsokat** a kör irodája állandóan elhelyez.

Mély tisztelettel
az **Elnökség.**

Eladó

Dienes Barna és Fazekas Sándor
ujlétei telepén termelt alább jelzett, már
lehozott komokhegyi fajborok:

Sorszám	Faj megnevezése	Érdemes- telő any- gyűjtés hely- einek száma	Érdemes- telő any- gyűjtés hely- einek száma	Ár a he- ktoéért for- intban
1	Vegyes (érmelléki) . . .	180/o	40	32
2	Kadarka	190/o	90	32
3	Kövindika	180/o	20	32
4	Olasz Rizling	200/o	90	36
5	Tramini	210/o	25	40
6	Rajnai Rizling	200/o	40	40
7	Fehér Burgundi	220/o	45	40
8	Nagy Burgundi (veres)	210/o	20	40

Az árak locó a szőlőtelepen készpénz-
fizetés mellett — s legalább 25 hektó vé-
telnél a vevő hordóiba szűrve értetnek.
Ennél nagyobb mennyiség vételénél me-
gefelelő engedmény.

Mintákkal csak megrendelő költségére s
általá küldendő tartányokban szolgálhatunk.
Debreczen, 1904. december 29.

Czím: **DIENES BARNA**
DEBRECZEN, SZÉCHENYI-UTCA 46. SZÁM.

Bor

fehér és siller, kitünő minőségű

14 forint hektója

SPITZÉR bortermelőnél
Császártöltés (Pestmegye).

Első magyar üvegyár r.-t.

BUDAPEST, V., Fürdő-utca és Ferencz
József-tér sarkán. (Diana-fürdő.)

Vendéglői, kávéházi, háztartási
üvegyár.

Okleveles pinczemeszter

teljesen megbízható, józan, erélyes, szorgalmas,
27 éves, nő, gyümölcsészet, szőlészet, borászati
tökéletesen érti, nagyobb pinczébe, bármikor
belépésre. Érdeklődő uraságok ajánlatát kéri

Budafok

Kossuth-ut 37. sz.

Fásy Mihály

oklev. pinczemeszter.

Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kitünő üdítővíz.

Ez a víz a Békásmegyér község (Pestmegye) ha-
tárában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-for-
rásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő ízű és
tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telítve igen
jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való
üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megviz-
ságotott, kifogástalannak és szénsavval való tel-
tése alkalmassá találtatott. **Kapható mindenütt.**

Telep: Csillaghegy (Békásmegyér.)

Fővárosi iroda: I., Attila-körut 37. szám alatt.

Raktár: III., Lajos-utca 9. — Telefon: 79 — 78.

Tulajdonos: **CSILLAGHEGYI FORRÁSVÍZ**
Hegedűs Lajos, Gamauf Géza és Társa.

A legjobb pezsgő

Diadal Sec

Eberhardt Antal és Társa
gyárából, Budafok.



SEC

SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. ES TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

DEPOSE

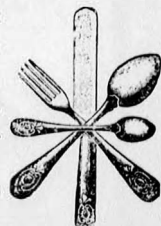


HERRMANN J. L. csász. és kir.
fémáru gyár.
Budapest, IV., Eskü-ut 6.

ajánlja a legszolidabbnak elismert
gyártmányait alpacca-ezüst, chinai
ezüst s alpaccából **szálloda-,
kávéház- és vendéglő-fel-
szerelések.** ★ ★ ★ ★

Arjegyzekek, költségvetések díjmentesen.

Alapítási év 1819.



HORVÁTH és CSILLAG MŰ-TEKESÁSZTAL ÉS DÁKÓ IPARTELEP.
BUDAPEST, VI., Király-utca 19. szám.

Magyar királyi törvényszékiileg bejegyzett cég.

Kávéházi berendezések s egyéb díszmű-asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. Minden eddiginél
olcsóbb árak, a legpontosabb kiszolgálás és jóállás. — Arjegyzekek és bővebb értesítések bérmentesen.

A legfinomabb palaczsör a világhírű pilseni polgári sörfőzde alapítottat 1842-ben. Pilseni ősforrás

nevezetű gyártmánya vidékre pasteurizálva küldetik, miáltal 4-6 heti tartósság biztosítva. — Budapesten házhoz szállítva. Rendelvényeket szintugy hordósörre kérjük kizárólag czimünkre, mint a magyarországi vezérképviselőhöz küldeni

MEZEY és TÁRSA

Budapest, IX. ker., Ranolder-utca 4. sz.

Telefon 58-60.

Borszivattyukat, rögtön lejáró fedéllel, elsőrendű kaucsuk-tömlőket, pasteurizáló- és különféle szűrőgépeket, dugaszoló- és palaczkpakoló-gépeket, továbbá a legkülönbébb színezett palaczkpakokat, parafadugaszokat, boros és sörös-palaczkokat, hordó-dugaszokat, facsapokat, folyadékmérőket alpacca és zománcozott minőségben stb., a pinczefelszereléshez szükséges czikkeket ajánlj:

NAGY IGNACZ pinczefelszerelési czikkek üzlete

Budapest, VII., Károly-körút 9. szám.

Saját palaczkpak-gyár

NAGY és WATZKE Pinggau.

Árlap kívánatra bérmentve.

Wahlkampf és Görög ásványviz kereskedők

TELEFON 42-55.

BUDAPEST, V. kerület, Nádor-utca 17. szám.

Ajánljuk a vendéglős uraknak **ásványviz szükségletüket** töltünk beszerezni.

Dr. Angyán, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kélli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Lieberman egyetemi tanár urak által ajánlott

dupla malátásör Szent István védjeggyel

— a kőbányai polgári sörfőző r.-t. készítménye

— a söripar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszerűsége miatt kitűnő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá verszegényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző novei ellen, vegre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden fűszer- és esemeség-üzletben. A vidékre a sörfőzde maga szállítja.

Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kívül) 40 fillér egy kis palaczk 32 fillér.

Figyelem!! **Hazai ipar.** Figyelem!

Vendéglősök és fizető pinczerek

szíves figyelmébe ajánlom ujonnan fejtalált

oldal-zsebtárczámat,

mely hátán bekeretezve tartja a számoló czédulákat, úgy hogy nem kell többé azokat számoláskor a tárcza belsejéből kivenni.

Árak: 3.50-től 5 forintig.

Számoló czédulák bármikor a táskába illően ingyen. Rendkívül nagy raktár pinczér-táskákban, melyeknek teneké ninc többé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darabból készült, a legújánosabb árak mellett. — Gummi- és halhólyag-különlegességek tuccatontint 2, 3, 4, 5 és 3 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gummiharisnyák, sérvtököt, szuszpenzióriumok és a legkülönbébb betegpótlási czikkekből.

Kaphatók: **Molnár Vilmos** kezyü- és sérvtökő-gyárosnál

BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).

MUSTÁR

(eredeti francia-mód)

valamint kitűnő minőségű

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható

MOCZNIK L. conservgyárában

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



A szénsavdus ásványvizek királya a



BORSZÉKI BORVIZ

kitűnő gyógyviz és
üdítő ital
mindenütt kapható.

BUDAPEST, V., Arany János-utca 16. — TELEFON 45-35. — saját kezelésében főraktárt nyitott. — A legfrissebb töltésű Borszéki borviz bármilyen mennyiségben házhoz szállíttatik.

A hines borszéki borviz igazgatóságára a t. vendéglős és szállodás urak kitűnő figyelmébe ajánlja termékét és ezáltal közhíre teszi, hogy

Cs. és kir. udvari

DREHER ANTAL

Budapest

Városi iroda: VIII., József-utca 36.



és kamarai szállító.

SERFÖZDÉJE

Kőbányán.

Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (a la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét,

különlegesség: dupla maláta kősör kökorsókan. Nagyobb sörmennyiséget saját jékoszájában szállít.

DOMINO

Extra Dry PEZSGŐ

Párisi világkiállítás 1900 arany érem

BELATINY ARTHUR

VELENCZE
(Fejérmegye)

Hirdetmény.

Szabadkán a „Nemzeti Nagyszálloda”

elsőrangú szállodai üzlet részére keresek egy megfelelő feleséges **üzletvezetőt**, ki már nagyobb szállodákban ezen szakmában működött, és úgy a szállodal mint vendéglői és kávéházi vezetésben jártas és az utazó urakat ismerik. Fizetés megállapodás szerint. Az állás azonnal betölthető. A német és magyar nyelvet tökéletesen bírók és övadék-képesek tegyenek ajánlatokat Szabadkára, Kossuth-utca 20. szám alá, saját lakczimemre kérem küldeni.

Halbrohr Adolf.

Szepességi len-ipar!

Wein Károly és Társai

vászon és asztalnemű-gyárások

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utca 8**
(Haris-bazár épület.)

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Ajánljuk hirneves szepességi vászon, asztalnemű, törülköző, törölő-, csemege-kendő és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemű berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.

Alapítottott 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

ajánlják nagyobbbrészt saját termésű, nagy gonddal ápolat boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdönt képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legértettebb, legégszégesebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt prés-házainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legesőbb boroktól kezdve a legirritább, legnemesebb borfajokkal is.

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyarájlanatok postafordultával küldetnek.

≡ A BUDAPESTI ≡

LÉGSZESZGYÁRAK

FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz-utca 6. és
VII., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak minden nemű légszesz- és villamvilágításhoz szolgáló, legszebb kivitelű csillárokat és kandallókat, legújabb szerkezetű légszesz-tűzhelyeket és légszesz-fűrdőkályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasaló-készülékeket valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket, Bunsen-féle lángzókat stb. Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

állandóan raktáron tartanak minden nemű légszesz- és villamvilágításhoz szolgáló, legszebb kivitelű csillárokat és kandallókat, legújabb szerkezetű légszesz-tűzhelyeket és légszesz-fűrdőkályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasaló-készülékeket valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket, Bunsen-féle lángzókat stb. Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

Legújabb amerikai rendszerű

sörhűtő és kimérő szekrények

(bor és ásványviz hűtésére is)

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

Különleges berendezések:

pilseni és bajor sörok kimérésére

Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők.

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

Kivánatra „Amerikai” viz- és folyékony szén-sav nyomásu berendezéseket is szállítunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazslinszky gyógyszerész és Társai

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör- és borhűtő és kimérő készülékek gyára

BUDAPEST, VII. Bem-utca 3. Keleti pályaudvar mellett.


A világhírű francia

DELBECK & Comp

reimisi pezsgőboryár és a müncheni Hofbräu

≡ magyarországi főlerakata. ≡

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

Válogatott fűszerárak, mindennemű bel- és külföldi csemegék, magyar és francia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. raktára.

Brázay Kálmánál

Muzeumkörut 23.

Az
„Erdélyi Pincze-Egylet”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVAROTT.

Sürgönyezim: **Bortermelők szövetsége Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetséget termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmelet nyert tisztán kezelt és kifizető minőségű

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

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az igazgatóság.

**China- és alpacca-ezüst
szálloda-, kávéház- és
vendéglő felszerelések**

legolcsóbban és legjobb minőségben jótállás mellett

Szandrik ezüstáru-gyár

közp. főraktaránál:

BUDAPEST, IV., Városház-tér 2. sz.

Saját arany- és ezüst-bányák.

Gyártelep: **ALSÓ-HÁMOR (Bars megye).**

Evőeszközök alpacából:

12 db asztali kanál	K 10,50	12 db kávéskanál	K 5,20
12 " " villa	K 10,50	12 " moccakanál	K 4,20
12 " " kés	K 11,40	1 " levelemgrő kanál	K 3,42
12 " desszert "	K 9,20	1 " tejmegrő kanál	K 1,68
12 " " villa	K 8,70	1 " főzelekmérő kanál	K 2,62



ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccserei

BUDAPEST,

IV., Régi posta-utca 10. (félemelet)

Nagy raktár

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Érjeggzék ingyen és bérmentve.



TELEFON SZÁM 218.

TELEFON SZÁM 218.

kávéházi felszerelések

NOVÁGH KÁROLY

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 11. sz.

Mű- és diszmu-estergályos, elefántcsont-tekegolyó és kávéházi játékszerek készítője. — Tajték- és borostyánkő, d. hányzószerek, u. m. lignum sanctum-golyók, bábuk és sétatobok.

Javítások a legolcsóbb árszámitás mellett elfogadtatnak.

Hubert J. E. Pozsony

Csász. és kir. udvári szállító

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviseelő:

KUTASSY VINCZE ur

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

NÉMETH TESTVÉREK

ezelőtt KRISTÓFFY és NÉMETH

BUDAPEST.

Alapították 1868. Telefon 29—91.

VII., Király-utca 19.

Ajánl a t. vendéglős és szállodás uraknak teljes konyhaberendezéseket, megbízható minőségben, mérsékelt árak mellett.

HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvatetékhez szükséges rézárakat. Bor- és sör-szivattyúkat, sör-kimerő-készületeket légnymással, valamint mindenemű rézesapokat, fémfelírti táblákat és rézanylakat. — Alapították 1880-ban. Az 1896. ezredéves ország kiállításán az állami ezüst-éremmel kitüntette.

TELEFON 29—03.

A kénmentes

Ilona

artézi savanyúvíz majdnem minden vendéglőben, fűszer- és csemegekészítésben, valamint a központi tejcsarnok összes fiókjaiban kapható.

Utánzóttól óva lesz!

Csak akkor valódi, ha a czimke az „Ilona” védjegyvel van ellátva. Vidéki megrendelések intézendők az „Artesia” részvénytársasághoz, Budapest, VII., Egressy-ut 20/c. Telefon 50—72.

TÓTH ISTVÁN

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal (billiárd) gyára.

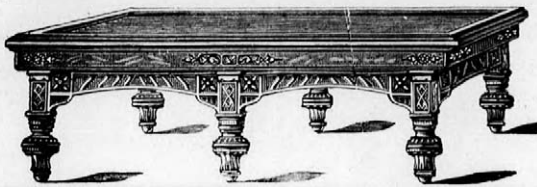
Magyarország legrégebbi tekeasztalgyára.

BUDAPEST, VII., NEFELEJTS-UTCZA 38. SZÁM.

Alapított 1868. Díszokmány Páris.

Telefon 60—55.

Tekeasztalok áthuzását és minden hozzátartozó kellek, vendéglői és kávéházi berendezések elkészítését elvállalom.



Különleges dákokat jutányos árban számítok.

Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.

Uj és használt tekeasztalok dusan felszerelt raktára.

BORHEGYI F.

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

BUDAPEST, Gizella-tér I. (Haas-palota).

Aia. a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelektől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Gróf Esterházy Sándor

uradalmának mintaszőlőtelepein termelt hegyi borok főraktára és városi pinczéje

BUDAPESTEN, V., Szabadság-tér 15.

Vécsey-utca sarkán.

TELEFON 43-04.

← **Balatónvidék, Kemenes és Somló hegyvidék borai.** →

A borok palaczkokban Budapest területén bárhová hazhoz szállíttatnak. A vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek. Üres palaczkok 10 fillérjével vétetnek vissza.

A t. cz. vendéglős-, szállodás-, kávé- és vasuti vendéglős urak engedményben reszesülnek.

Transylvania Sec

Louis François & Co.

császári és kir. udvari szállítók.

Fülp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállító.

BUDAFOK.

12 elsőrendű kitüntetés.

Főraktár:

BORHEGYI FERENC

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

== **Hors Concours.** ==

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V. kerület, Akadémia-utca 16. szám.

Sürgönczim: **FRANCOIS BUDAFOK.**

Telefon: **BUDAFOK 15. SZÁM.**



Védjegy.



Angol „PORTER SÖR”

Orvostanárok által ajánlva

gyomor-bajosok, mert dus maláta
tüdő-bajosok, tartalmánál
lábadozó betegek, fogva
vérszegények, hizlal, erőt ad és
idegesek és a zaklattott
álmatlanságbán idegeket
szenvedőknek. megnyugtatja.



Károly István főherczeg

saybuschi sörfőzdéjéből.

UGYANEZEN SÖRFŐZDÉBŐL

„HOFTAFELBRÄU”

mely a müncheni „Hofbräu”, „Spatenbräu”, „Löwenbräu”, „Pschorrbräu” és „Augustiner” összes jó tulajdonságait magában egyesíti és a mellett jóval olcsóbb, mert nem kell érte vámot és drága szállítási költséget fizetni.

Kapható hordókban és üvegekben

SCHÄTZ JÓZSEF

vezérképviselőnél

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

Eladó üzlet.

DÉVAN, a „Nemzeti Kaszáló” épületben levő kávéház, étterem, bor- és süresarnok, összes berendezésével kedvező feltételek mellett eladó. Évi bér 1700 frt. Nyári helyiség és gazdasági udvar, jégverem, faszin stb. a vendéglős tulajdonát képezik.

Márton Béla, bérelő DÉVAN.