

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

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

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kavéházi segédek egylete”, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet”, a „Székesfejérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a Révkomáromi vendéglősök és kávéosk ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosk egyesületé”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosk ipartársulata”-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet”-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosk, korcsmárosok és pinczerek egyleté”-nek, az „Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának”, a „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetség”, a „Győri vendéglősök, kávéosk, italmérők ipartársulata”-nak, a „Temesvári kávé- és vendéglős ipartársulat”-nak a „Magyar szakácsok köre”, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör”

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.	Laptulajdonos és felelős szerkesztő:	Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Előfizetési ár:	IHÁSZ GYÖRGY.	VI., kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.
Égész évre 12 kor.		Kéziratok és előfizetések ide intézendők.
Háromnegyed évre 9 „		
Félévre 6 kor.		
Évnegyedrre 8 „		

Budapest terjeszkedése.

Hogy Budapesten nincs lakásbőség, ezt mutatják a tulmagas lakberek; hogy Budapest tovább épülésére, illetőleg terjeszkedésére a közel jövőben szünet nem állhat be, ezt bizonyítja a lakosság állandó szaporodása, a mi leginkább a bevándorlás következménye.

Hogy az építkezések az utóbbi években kisebb mérvűek voltak, ennek az általános gazdasági pangás volt az oka; de hogy most sem felelnek meg a népesedés, a közegészség és a szépészet követelményeinek, ennek a főváros végleges rendezésének hiányzó terve az oka.

A végleges rendezési terv, a mely egy világváros igényeihez alkalmazkodnék s figyelembe venné a város terjeszkedésének szemmel látható irányát, nagyban föllendítené az építkezést, ezzel az ipart, így a mi szakmánkat is.

Budapest végleges rendezésének terve, mely több teret és levegőt adna az új városnak s a mely fölhasználni és érvényesíteni engedné Budapest topografiai előnyeit, maga után vonná a lakosság számszerűleg megfelelő szétoszlását, a mi különösen a vendéglősiipar fejlődésére is használna.

Mert ha bizonyos városrészekben a vagyonos lakosság telepednék meg, itt ennek az igényeihez rendezett és vezetett vendéglők nyílnának s nem állana be az az anomália, hogy egy fényes, előkelő közönségnek szánt

vendéglő nyíljék ott, a hol ilyen közönség nincs vagy csak gyér számmal van.

A város terjeszkedésével a ma összeszűfolt vendéglők szétosztódnának s egymás rongálása nélkül csinálhatnának jó üzleteket.

Éppen ezért iparunknak nagy érdeke, hogy fővárosunk rég vajudó rendezési terve végre-valahára megvalósul.

Az utóbbi időben erre nézve a közvélemény mind sürgetőbben nyilatkozik s a város előtt több oly terv van, a mely Budapest szépülésére, lakásviszonyaira és egészségére nagy hatással volna.

Ezen tervek legfontosabbika Gelléri Mór indítványa, a mely az Andrásy-ut meghosszabbítását tervezi, de nem a Dunáig, hanem a Városligetet át a Rákosra, villaszerű építkezéssel.

Szerintünk a dunai meghosszabbításnak is meg kell előbb-utóbb történnie, de az elsőség a városligeti meghosszabbításnak adandó; mert ezzel meg volna oldható a nyugoti pályaudvar, illetőleg egy nagy központi pályaház elhelyezésének kérdése.

A villaszerű építkezés megfelelne a vagyonos osztály igényeinek s a vagyontalanabb lakosság elhelyezkedése a városban olcsóbban s az egészség követelményeinek megfelelőbben történhetnék s Ujpest és Rákospalota szinte a főváros szívébe emelődnek.

Fontos terv még a Dob-utca kiszélesítése, a Kelenföld s a Gellért-

és a többi budai hegy rendezése, mi ha körültekintéssel és műérzékkel lesz foganatosítva, úgy Budapestenél szebb és egészségesebb városa nem lesz Európának.

Ez egyszerre meghatványozza az idegenforgalmat s iparunkra ujra fölviradnak a régi jó idők.

A szeszárok tözdszei jegyzése. Jelentettük már, hogy a szeszkartell felbomlott. E bomlás okai között szerepelt az az önkénykedés, a melylyel a szeszárok megállapításánál jártak el a kartellisták. Ez a körülmény azt a kívánalmat támasztotta, hogy a szeszárok a tözdsén hivatalosan jegyeztessenek. Erről a bennünket is érdeklő kérdéstről az „adóügyi szl.” a következőket írja:

Ankét ül össze a tözdszen nemsokára, hogy a módokat, a szesz árának hivatalos jegyzése tekintetében megállapítsák. Aktuális ennél fogva, ha ezen témával behatóbban foglalkozunk.

Két kérdés merül fel, amely eldöntésre vár. Vajjon kivánatos-e egyáltalán a szesz hivatalos jegyzése? Ha igen, akkor hogyan történjék ez a jegyzés?

Hogy az első kérdést eldönthessük, ahoz szükséges, hogy a mai állapotokat, — midőn a szesz ára hivatalosan nem jegyeztetik, — tegyük az áralakulások mikéntje szempontjából discussió tárgyává.

Tény az, hogy ez ideig Magyarországon, a szeszárok természetes alakulásáról, — a melyet a kereslet és kínálat kell hogy irányítson, — szó nem lehetett.

Az ipari szeszgyárosok szövetsége, — a legközelebb elmulban bekövetkezett bomlásáig, — ugyszólván cészári hatalommal diktálta a szeszárokat, úgy a hogyan azt az ő érdekei megkivánták. Elmondhatjuk azt, hogy a szeszkartell, a magyarországi szeszüzletet több évtizeden át kibérelte és volt módjában a helyzetet kénye-kedve szerint kizsákmányolni.

Telefon: 63-90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
ALAPÍTTATOTT 1820.
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemű élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállít a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherceg ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállítója.

HERRMANN J. L. cs. és kir. fémaru-gyár. Budapest, IV., Eskü-ut 6. Ajánlja a legszilidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpacából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Árjegyzékek, költség. díjmentesen. Alapítási év 1819.

Az automobil-társasokcokról.

Minthogy már több szállodás tervezői, hogy a vasuti pályaházakhoz automobil-omnibuszokat járát s hozzánk is többen intézkedést, hogy ezeknek az engedélyezése minő feltételekhez van kötve; ennél fogva szükségesnek látjuk az erre vonatkozó miniszteri rendelet közlését.

A kereskedelemügyi m. kir. miniszter 71.863 VII/1905. számú rendelete szerint egyes alsófoku iparhatóságok a gépkocsijáratu társasokcsi-ipar gyakorlására szóló iparengedély iránti kérvényeket erre vonatkozó jogszabályok, illetve törvényes rendelkezések hiányában elutasítják.

Erre való tekintettel mihez tartás végett a következőkről értesíti a miniszter a II. foku iparhatóságokat:

A közforgalom s kizárólag személyek szállításának czéljaira szolgáló gépkocsijáratok az 1884. évi XVII. t.-cz. 10. §-ának e) pontjában említett rendes járáti időhöz kötött személyszállítási iparnak tekintendők s következőképp azok, akik ilyen foglalkozást üzni kívánnak, iparengedélyt kötelesek váltani.

Amennyiben a tervezett gépkocsijárat esetleg több iparhatóság területét is érintenél, ez esetben a vállalat tulajdonosa kizárólag attól az elsőfoku iparhatóságtól köteles iparengedélyt kérni, melynek területén a vállalat székhelye fekszik, mely hatóság az engedély kiadásával egyidejűleg az engedély kiadásáról mindazokat az iparhatóságokat értesíteni köteles, melyeknek területét a gépkocsijárat érinteni fogja.

A kérdéses ipar gyakorlására — ez idő szerint — általánosságban véve a társasokcsi-iparra vonatkozólag érvényben álló helyhatósági szabályrendeletek rendelkezési irányadó s amennyiben a gépjáratu társasokcsiközlekedés bizonyos tekintetben való speciális jellegénél fogva közrendészeti szempontból esetleg különleges rendelkezéseket is igényelne, az érvényben levő társasokcsi-ipari szabályrendelet megfelelőleg módosítandó, esetleg pótszabályrendelet útján kiegészítendő.

Ebből a rendelethől világos, hogy az automobil-társasokcsik közlekedésére az iparengedély meg nem tagadható.

Minthogy azonban ilyen omnibusz-közlekedésre leginkább a vidéki városok szállodásainak van szükségük, hassanak tehát oda, hogy a hatóság eleve pótolja a társasokcsi-iparra vonatkozó szabályzatát az automobil-omnibuszokra vonatkozó intézkedésekkel úgy, amint ezt az idézett miniszteri rendelet meghagyja.

Mindebből világos, hogy az automobil-társasokcsik engedélyezéséhez semmi különösebb eljárás, illetőleg miniszteri engedély nem szükséges, ez tisztán a helyi iparhatóság jogkörébe tartozik.

A magyar szakácsok köréből. A „Magyar Szakácsok Köre” érdemes megalapítója és buzgó ügyvivő alelnöke, Mayer Lénárd, a nyárra Gundel Károly igazgató meghívására „Csorbató” főszakács állását foglalja el. — A „Szakácsok Köre” elnöksége a nyári évadra úgy intézkedett, hogy a

keddi összejöveteleket minden két hétben kirándulással, minden két hétben pedig a folyó ügyeket elintéző gyűléssel tölti el. A kirándulások és gyűlések sorrendjét lapunk utján publikálják. — A „Magyar Szakácsok Köre” tagjainak száma eddig már 167. Ez a szám s az a nagy erkölcsi siker, melyet a kör aratott, ösztökéljen minden szakácsot arra, hogy saját érdekében siessen a kör védőszárnyai alá, annál is inkább; mert eddigelő a szakácsművészség minden kiválója csoportosult zászlaja alatt.

Château Palugyay.

Irta: Jókai Mór.

Huszonöt esztendeje annak, hogy Jókai Mór Pozsonyban jártában meglátogatta Palugyay J. és Fiai cég borpinceszét. Hazajövet ezt a tárcacikkelyt írta a Hon 1879. május 18-án megjelent számában. Azóta sok minden megváltozott. Az öreg Palugyay Jakab tizenkilenc esztendeje, hogy meghalt, ebben a tárcacikkelyben emlegetett két ifju Palugyayból öreg ur lett, csak a Château Palugyay maradt meg változatlan régi hírében. A huszonöt esztendő munkájának eredménye a Palugyayak pozsonyi, neszemlyei és villányi szőlőinek nagy ki-terjedése, tokaji pinceszének nagy kiterjedése, tokaji pinceszének híre, melyet az ifju Palugyayak külföldi utazásaikban csak fokoztak, becsületet szerezve a nagyapa alapította cég nevének és a magyar-nak. Ezeket a sikereket Jókai, a költő akkorában láttnoki érzéssel jósolta meg, s ebből az érzésből fakadt ez a kedves megemlékezés, a melyt a „Budapesti Hírlap” tavaly tett közzé s a mely itt következik.

A ki jó bort akar inni vasuton, vendéglőben Magyarországon, csak azt mondja „Château Palugyay”, s bizonyos lehet róla, hogy eszébe jut töle a régi lengyel poharak fölírata: «unus non sufficit». Azután ha az ember tovább utazik Varsó vagy Szent-Pétervárral, s valahol nem tetszik a szállása, csak mondja azt, hogy „Château Palugyay» mindjárt kellemesnek fogja azt találni. Ennél a «biztos vár»-nál pihenőt talál Londonban is, ugy mint Berlinben, s ha átvitorlázik Newyorkba, ha lekerül Buenos-Ayresbe, a Château Palugyayra mindenütt rátalál. S aztán visszajöhet a föld más oldalán, ott is maga előtt találja őt. Hiszen emlékeztünk rá, hogy két magyar ifju főur, mikor Kalkuttában a legjobb bordeauxiből rendelt meg a vendéglőben, a Château Palugyayt adták föl az asztalukra; s az angol vendéglős megmagyarázta szép geografiával nekik, hogy ez a bordeauxi kerületnek legnevezetesebb bortermelő helye.

A vasuti pályafő szomszédságban van egy szép emeletes ház, elől diszkerteskékekkel szegélyezve: ez a Palugyay-kastély. Itt lakik a híres magyar ember két legidősebb fia, a kik közül az egyik a magyar borászat érdekében körülutazta már a földet, s kitanulta, hogy milyen bor kell odakünn a németnek, angliának, muszkanak, lengyelnek, a brazilainak, meg a yankeknek. Mert nem elég a bort ismerni, az ivónak a tanulmányozása, az is igaz tudomány.

A kapu alól mindjárt az üzleti irodába lépünk, a hol a falakat a sok rámba tett kiállítási érmeik és dicsőítő oklevelek fődik; az asztalokon a megrendelő levelek a föld

minden részéből. Eppen akkor hoznak oda egy táviratot Afghanisztán belsejéből, melyben az angol hadsereg kér új segélycsapatokat a Château Palugyaytól: egri és tokaji veressipkásokban. Innen megyünk egyenesen a pinczébe.

Mert nincs itten borcsináló, bormegnesítő, glazirózó, petiotirózó műhely, nincs mesterséges gyár, nincs szőlőcukor, konyakhabaró konyha, itt a vizez még hordósításra sem használják, nem kerül be ide más, mint a tiszta, hamisítatlan szőlőnedv.

Ott fogad bennünket legelőször is a tizenkilenc apostol. A biblia csak tizenhárom ismer; itt hattal megszorodott. Tiszteletreméltó hittérítők! Egyenkint százhusz akot mindegyik. A fenekére szobrászati remekműben kifaragva a képviselt apostol életnagyságu alakja, azután két hosszú sorban a többi kisebb misszionáriusok, két-három rendben egymás fölött: a hosszú, kilivilágított pincebolt olyan, mint a budapesti Sugár-ut éjjel. S ilyen bulevardja van e földalatti kastélynak három, ugyanannyi összekötő avenüükkel. Mindannyiban folyik a munka. Hatvannegy munkás csopolja a nagy hordókat gőzhajtotta tömlőkkel, mossa az üvegeket furlangos motolláló kefékkel, a mikkel akár hírlapot lehetne nyomtatni; (No, de ez okosabb munka) s aztán csomagolja a kész palackokat deszkaládákba. De ezt a csomagolást is érdemes megnézni. Minden palczk kap egy olyan zsuppból fonott csuklyát, a mi hasonlít a spárgatkaróhoz s a mi azt úgy megvédi, hogy három sor egymás fölé rakott palczkon csárdást lehet táncolni. A tokaji bor palczkjai még azontul egy gyönyörű, hön készített menyő nádfonadékot is kapnak, a mi ugy emeli a termetüket, mint valami princeszse ruha.

Végre eljutunk a sanktuáriumba. Egy szabálytalan négyzetű pincebolt az. Csak azért nem huzuk le a saruinkat, mikor ide belépünk, mert nem tudjuk, hogy rájuk találnuk-e megint, mikor ki akarunk menni. Itt vannak az ősejedelmek, az ereklyék, a mesebeli csodatöveik a magyar borvilágnak: a Hegyalja egész nemzetésége!

Föl egész a boltoztat, mint egy orgonapalczk mellett: a legalsók már fektetik, a régiségűtől: a tokaji palczkok ismeretes nem es rozsdájával vonva. S ez mind arany: — olvadott arany; — olyan drága is, mint az arany, de mennyivel édesebb. Egész nektár, egész ambrasi gyüjtemény. Csak-hogy okosabb a muzemi régiségűtárnál, mert arra csak rá szabad nézni, de ezt a muzeum-ór közvetetlen tapasztalás után vési emlékünkbé.

Kezdjük a költői műveken. Az első palczk neve: Die Poesie der Weine. (Hátrább egy kicsit azzal a macskazenével! Persze, hogy németül van. Hiszen azt akarjuk, hogy németek olvassassák. Mi ugy sem élünk vele, mert a magyarnak, ha egy faczér őtforintot ágaskodik a zsebében, vagy egy leküzdhetetlen toaszt a nyelve hegyén, hát dehogyan hozatna tokajit: akkor pezsgőt parancsol, még pedig azt sem magyart: arra az időre nem hazafi: francia pezsgő kell neki! Pedig, ha megtudná azt az anekdotát,

„Asbestoid“

A legszebb és legértékesebb. — Prospektus, minta és árlapok kívánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormű és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungária-körút 72. sz.
Menyezeti és faldiszítések, valamint falburkolatok (lambériák) szab. Asbestoidból, dombormű kőből, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

F. M. K. E. Szántói savanyúvíz

Honi termék, legkiválóbb természetes szénsavas savanyúvíz.

a mit éppen most hallottam, mindjárt nem inná a francia pezsgőt. El is mondom. Hát a champagnei pezsgőgyárosok azt teszik, hogy tartanak egypár száz utazó úgynököt, a kiknek az a kötelességük, hogy városról-városra, fürdőről-fürdőre járjanak; s mikor valahol nagy table d'hôte van, az egyik rendel magának francia pezsgőt; az egyik összevész vele, hogy a hazában készült pezsgő éppen olyan jó; ő azt hozat magának. Másnap aztán a hazai pezsgőt ivott vendég iszonyuan bekötözött fejével jön le a table d'hôtehoz, a halántékát flastrommal beragasztva, s nyögve kér a pinczértől szódavizet; az az átkozott honi pezsgő egészen fönkre tette a fejét. «Lám, megmondtam!» — bosszantja őt az utitárs. — «Most már hagyja ön el a szódavizet, hozasson francia pezsgőt, ez az ellensége annak!» — S a francia pezsgőtől aztán lassankint elmúlik a komának a fejfájása. S abban az évadban aztán annál a vendéglősnél többé honi pezsgőt el nem fogyasztanak. A két commis voyageur pedig még odább fejfájást jagajtnak!

De térjünk vissza a mi poharunkhoz. A borok költsézte! Cum! Ha én ilyen bort tudnék költeni! Nem keresnék rá kiadót. A ritmus igen szép. Egyszerű ugyan, nincs benne semmi kompozíció, de a felfogás magasztos. Van benne szellem. A versek gördültekények. S bir a horácsi klasszicitás zamatjával.

Hanem ez csak a muzák legfiatalabbika. A muzeum-ör fölvilágosít bennünket, hogy a ki a tokaji bor arkeológiai tanulmányát akarja végezni, annak mind a hét tónusán végig kell hatolni. Mert ennek is hétféle tónusa van, mint a szívárványak, mint a hanglajtorjának: c, d, e, f, g, a, h, s mindegyikhez újabb kised pohárkák kerülnek elő, olyan vékonyak, elfújhatók, mint a vízhab, az édes szívárvány egész színe keresztül látszik rajtuk. Az *cb*-nél már szabódni kezdünk, hogy sok lesz egy napra ennyi tudományt bevenni! De már ezt meg kell költeni: ez az életébésztlő! — Csakugyan az! — mondja az én kopasz kollégám, én már érzem, hogy nő ki a hajam tőle újra a homlokomon. — Nem lesz ettől az ember ittás, csak más életre ébred. Oh, a tokaji bor nem vég le senkit, de mindent fölmele!

No, de jön még egy skálával följobb. Ki ne állna mellé? Ez a szentjánosbogár-világú, zöldes nektár, a belga királyné kedvencez itala. Ki ne üritenét azt ki, a mi koronás honleányunk egészségére? Ez tokaji szagos aszuszólóból készült fejedelmi gondolat!

Még ezen túl is van valami. Ez a mi királynénk kedvence. Hát magyar volna-e az, a ki ezt a poharat ki ne üritenét; ha mindjárt a bizonyos elesés várna is rá. Eljön, a ki ezt a nem konty alá való, de korona alá való bort megszerette!

De már most ez volt ám az utolsó! Se többet, se jobbat ennél nem szabad ajkainknak érinteni!

Nem használ a szabadkozás. Még hátra van a legfelső fok! Ezt már csak istenek iszszák! Ez a tokaji eszencia! Most érti az ember Jupitert, hogy miért szeretett a földre lejárni?

S aztán ilyen borokból van egy hosszú galléria megrakva négyakós hordókkal.

A külföldre évenként háromszázezer pa-

lack megy innen szét s abból egy tizedrészt legalább tokaji. S vissza nem küldenek belőle semmit.

S ez a nagy diadala a Cateau Palugyaynak. Hogy nem küldik vissza borait. Mert azt sok ember tudja, megtermesztli a jó bort, palaczkokra lehozni tisztán; elküldeni biztosan, hanem azért mégis megesk mindanyin, hogy egy-egy palaczk bora a kereskedőnél vagy megsvanyodik, vagy aljart rak le, vagy pezsgeni kezd, ha fölnyitják, s akkor aztán az egész borának a hitele vész. A Cateau Palugyay boraival ez nem történik meg. Pedig nem mis-másolják azt szalicilsavval: titokban sem tartják, hogy mit csinálnak vele? Az ifju Palugyay meg is magyarázta azt nekünk, s hogy érthetővé tegye, experimentummal is megmutatta.

Hogy bebizonyítsam, a tokaji bor mind a hét tónusán keresztül mennyire nem veszi el az embernek a tudományát, sőt még olyanra is megtanítja, a mihez soha sem értett, hát elmondom a «borkóstolás után» látott experimentumot.

Minden bor csak akkor huzható le a palaczkokra, a mikor teljesen bevégezte megéresi művét, hogy pedig ez mikor van befejezve: azt csak a bor maga tudja. Tehát megkérdezi tőle. A melyik bor, az idejénél fogva, már lehozhatónak hisznek, annak a hordóját kissé föloldalra fordítják, s akkor egy vékony, hollőtollszárnyú fúróval megfúriák a fenekét. Ha azon a furt lyukon csak egy csöpp bor is szívárog ki, akkor az a bor még dolgozik: nem lehozni való; hanem ha a hordó sziszeg, a furt lyukon a levegőt szítja be: ez a sziszegés azt vallja, hogy az a bor tökéletesen megérett s az többet a palaczkban szégyent nem hoz a gazdájára.

Jelenleg harminczévez akó ilyen kitünő magyar bor van ebben a pinczében. Adná az Isten, hogy sok ilyen várunk volna, mint a Cateau Palugyay: mert ezekből kell nekünk meghódítani az egész világot!

Irtam ezt a hetedik tokaji tónus után!

Nógrád-Verőcze fejlődése.

A kies fekvésű szomszéd Verőcze községben, Nógrád megye Fiuméjában, ismét egy hatalmas lépéssel haladt előbbre a polgárság ama törekvése, hogy a községet a nagyszámú s igen előkelő nyaraló vendégek számára kényelmessé és kellemessé tegyék. Május elején nyílik ugyanis meg a nagy áldozatok árán izlésessel és kényellemmel épített új községi vendéglő és kaszinó. Hogy a Dunaparton épült vendéglő s kaszinó termeiből mily bájos panoráma nyílik a Duna 3 ágára, 4 szigetére, a visegrádi sztr. romokra s az ősi magyar hadidicsőség színhelyére, a Vértesre, arról nem leírásból, csak közvetlen szemleleltől, tapasztalásból lehet fogalmat alkotni.

Hogy pedig az úri s gavaléros kiszolgálással is biztosították a vendéglőt, illetőleg a nyaralóhely jó hírneve, a vendéglő bérletét az előjáróság más pályázók mellőzésével egy neves és ambítozus fiatal embernek, Laczuska Titusnak ajánlotta fel, kinek vállalkozása az érdekelteket a legszébb reményekre jogosítja.

Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröccsöt. ☞ ☞ ☞ Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utca 5. sz. Telefon 40—97. ☞ ☞ ☞ Kapható mindenütt. ☞ ☞ ☞ Telefon 40—97.

A régi jó idők.

Miért sóhajtunk vissza a multba? Miért ismételtetjük fájdalmasan, hogy nem úgy van már, mint volt régen?

Hát bizony erről kevesen tudnának számot adni; de azért mindenki sejtí, hogy a régi idők jósága, kívánatossága nem annyira az anyagiakban nyilvánult, mint inkább az erkölcsiekben.

Találón fejtegette ezt lovag Falk Zsigmond, aki *Bednár* Józsefnek, a Légrády-czég nyomdai művezetőjének jubileumán, a koronás arany érdemkereszttel való legfelsőbb kitüntetés alkalmából mondott beszédében így jellemezte az iszszor visszasóhajtott régi jó időköt:

„Régi ideje annak, hogy én nyomdászi működésem felszázados jubileumán átestem, sőt már a hatvan éves munkásságot is néhány éve túlhaladtam, én tehát a mai jubilánus öcsémet tiszteltem, akinek elmondhatok egyetmást a régmúlt időkbel. Hát bizony ezek a régi, jó idők a mai kor észjárásával szemlélve, sehoggy sem mutatnak fényt és dicsőséget, de bezzeg volt bennök valami, amiről a mai ideges kor teljesen megfélekedni látszik. Azokban a nagyon régi jó időkben volt még szívük az embereknek és ezt a szívet megszólaltatták akkor is, ha a főnök érdekéről volt szó. Az én ifju koromban első és legszentebb kötelességünknek ismertük mi munkások, hogy főnökünk boldoguljon és azért minden áldozatra készek voltunk. Mert nagyon jól tudtuk, hogy a munkásról, annak jóvoltáról csak oly főnök gondoskodhat megfelelően, aki maga boldogulhat kellőképpen.

A mai modern idők átváltoztatták a munkásokat is és úgy látszik, mintha már nem is volna szívük. Hangsúlyozom, hogy úgy látszik. Mert ha egy kissé lehámozzuk a külső ridegséget, hát bizony ott találjuk minden egyes munkásunknál az érző lelket, a dobogó szívet, a melylyel — ha nyíltan nem is vallja — titokban örül annak, ha jót és hasznosat tud produkálni és evel főnöke érdekeit egy lépéssel előbbre viheti.

Kedves jubiláns barátom! Nekünk, öregeknek jut osztályrészi, hogy a régi idők jó szokását áptálaljuk és tovább műveljük a mostani modern korban. A mi feladatunk munkásainkkal oly érintkezést teremteni, hogy belásák, hogy szabad a szívüket nyíltan, felemelt fővel is megszólaltatni, mert így szolgálják leghelyesebben a saját javukat.

Hát *Falk* lovag eltalálta az igazságot s a mi igaz a nyomdásziparban, igaz a mi szakmánkban, sőt a társadalom valamennyi rétegében.

Igen, a mit elvesztettünk a régi időkkel, ez erkölcsaink javának egy része.

Hiányos bennünk a kötelességérzet, a bizalom és vonzódság egymás iránt. A munkaadó és munkás idegenekként állnak egymással szemben, sőt igen gyakran ellenségeskedés lappang sziveikben egymás iránt.

Ez kárára van a munkásnak és a munkaadónak s egyik elmérgesítője a szociális viszonyainknak.

Mennyivel több derü, nemes vonás volna

Paprika király! Kovács

Nemesített 48-as édes paprika egyedül! Sándornál Mokrin.

Tessék nálam próbarendelést tenni.

Paprika király!

életünkben, ha a régi jó idők e patriarchális tulajdonságát visszaszerezhetnők.

Különösen szükséges volna ez a mi szakmánkban, hol a főnök annyi bizalmat kénytelen előlegezni alkalmazottainak.

Ha ezekben nincs meg a kötelességérzet, a jókarat, úgy csakhamar csalódik a gazda, károsodik a vendég s kenyerét veszti az alkalmazott.

Sivár állapot ez, aminek a megszűnése közérdek; de ez csakis erkölceink megtisztulása által következhetik be s míg be nem következett, okkal sirjuk vissza a régi jó időköt.

Közös üzletek adója. A vendéglősöket érdeklő, követendő ítéletre hívjuk fel olvasóink figyelmét: Közös üzlet után kirotvott adó első sorban minden egyes üzlettársra a kivetett adónak egyedül reá eső része követelhető, a közíg. bíróság 7587—1905. P. számu ítélete szerint, melylyel a panasznak helyt ad annyiban, mennyiben kijelenti, hogy a panaszos K. s P. czég terhére kivetett adónak egyedül reá eső részét tartozik első sorban fizetni, míg ennek az adónak czégtársaira reá eső része tekintetében csak másodsorban első fizetési kötelezettség terheli a panaszost, mert: az 1883. évi XLVI. törvényszikk 95. §-ának harmadik bekezdése értelemben az üzlettársak a közös üzlet után kirotvott adóért azzal a megszorítással tartoznak csak egyetemes kötelezettséggel, hogy első sorban minden egyes kötelezett társan a kivetett adónak egyedül reá eső része követelhető és az egyetemesség csak akkor és annyiban érvényesíthető, amikor és amennyiben a tartozás első sorban kötelezetté válhatott nem volt.

Glück Frigyes az Urániában.

(Folytatás.)

História jelentőségű ebéd volt Augustó Barbrigo dozsnának a bergamói követség bemutatkozásakor 1487-ben adott bankettje, amely arról is nevezetes, hogy — amint ezt ezen körpünk mutatja — az akkori kor szokásához híven, Casandra Fedele, a híres költő, ekkor mondotta el a tudományt dicsőítő, híressé vált rögtönzött költeményét.

Franciaország, a világmegváltó eszmék, a tudományok és művészetek bölcsője és hazája, a gasztronómia történetében annyit jelent, mint amennyit a világegyetem történetében és életében: a nap.

Mert valamit a nap áldados melegének kisugárzásával életet, erőt, megújulást kelt, ad és ébreszt a földön, úgy Franciaország is újjáélesztette, kifejlesztette és felvirágoztatta a gasztronómiát, azt a tudományt, mely itt éle át reneszánszának éveit és ma is francia földön áll fejlődése legmagasabb fokán.

Meghódította magának ez az ország az egész világot szemlével, eszmével, tudományával, művészetével, konyhájjal és ha most — gasztronómiáról írva és beszélve — mégsem a francia konyha dicsőségével kezdem, hanem egy itallal, úgy ennek nem más az oka, hogy éppen Franciaországban az italkészítés terén is, a pezsgőbor előállításával oly találmánnyal találkoztunk, mely — mint minden, mit a francia eszpri és invenció szült — meghódította magának az egész vi-

lágót. Dom Perignon, a Haut Villers-i apátásig pinczemesterének köszönhető a pezsgő feltalálása. Az ő idejében 1670-ben a bornak palaczkokba fejtése még teljesen ismeretlen volt, a boropalaczkok parafadugóval elzárása pedig szintén, miután e célra kizárólag — úgy, amint ez Olaszországban még ma is sok helyen történik — olajat, illetve olajjal elzárt korsókat használtak. Nyomatásban először 1708-ban találkoztunk a pezsgő névvel, noha már a Champagne, Cognac, Rheims, Bouzy vidékén, Chalons sur Marneben szelvében ismeretes «Pelillon» predikátummal, ami annyit jelent, hogy dugó-lökő, dugóröpítő, szóval valami ördögital, boszorkányság és amely elnevezés magyarázatát találja abban, hogy az emberek közül, akik csak ezen hatását ismerték, de elkészítési módját nem, a pezsgőt csak az igazán bátrak merték meginni.

Ma persze már megváltoztak a viszonyok. Bátor és gyáva egyformán és szívesen issza meg a pezsgőt, a bátor, mert hiszen nem fél, a gyáva, hogy bátor legyen.

És hogy a pezsgő már feltalálása első évtizedeiben sem lehetett valami jámbor ital, érdekesen bizonyítja az a mende-monda, hogy amiódon VI. Károly francia király Venczel cseh királylyal Rheimsban valami szerződésfélélt kötött, ott olyan bor talált, mely pezsgett és melyből egy hónapig ittak, míg volt, de részegek voltak. Hát bizonyos, hogy nem bort, hanem pezsgőt ithattak, melynek készítmódját a haut-villersi barátok még féltékenyen őrizték. Lehet különben, hogy e bor a marnei krétahegység egy jól sikerült termése volt, mely hab nélkül pezsgett.

Don Perignonon, a legelső italnak feltalálóján kívül Franciaországban a gasztronómia klasszikus hazájában, a legkiválóbb és legszenialisabb emberek egész sorával találkoztunk, akik invenciójukkal nemcsak önmaguknak szereztek mulandó és pillanatnyi élvezetet, hanem elveket, etnikát, hogy úgy mondjam, esztétikát vittek a tudományra fejlesztett szakácsművészetbe, melynek a nemzetek művelődéstörténetében is előkelő helyet és szerepet biztosítottak.

Említsük fel itt mindjárt első sorban a legnagyobbat, a nagy Brillat Savarint, ezt a kiválóan szellemes embert, ki Du Bugey departement Belley nevű városkájában született 1775-ben. Gondos nevelésben részesült, ügyvédé lett s később örökértékű műveiben nemcsak az éltudás — savoir viore — hanem az ennutadás elméletét is megalapította. Physiologie du gout — «Az izlés élettana» — című munkájában az az évés tudományát a szó legszorosabb értelmében valóságos tudományává avatta, illetve fejlesztette. E mű ma már a világ minden művelt népének nyelvére lefordítva, az emberiség közkinccsét képezi és remélhetőleg legközelebb magyar nyelven is meg fog jelenni.

Grimod de la Reinière, a híres Malesherbes unokaöccse és egy vitéz generális fia 1758-ban született. Ő is ügyvéd volt és 1786-ban egy, Fariot de Saint Ange költő ellen írt költeménye miatt kénytelen volt számkivetésbe menni. Állandóan irodalmi és színházi körökben forgott. Voltaironak pedig személyes ismerőse volt. Pászcionatus gasztronóm, aki — mint Montaigne mondotta — «Almanach du gourmand» és «Manuel des Amphitryones» című munkáiban arra törekedett, hogy megtalálja

az inyesmesterség «művészi» forrásait. E célból nem nyugodott meg addig, míg a «Jury des goustateurs» című társaságot meg nem alakította. 80 éves korában halt meg falusi birtokán. Hirreves, ritka Almanachjának egyik hét kötetes példányából enyém. Itt mutatok be e mű metszetéből néhányat. Az első egy gourmand könyvtára, a második: egy gourmand kihallgatása; a harmadik: egy gourmand jury-ülése; a negyedik: egy gourmand fontolgatása; az ötödik egy vendéglő legelső kötelessége; a hatodik: egy gourmand álma; a hetedik: egy gourmand felkelése.

Marquis Louis de Cussy a gasztronómia nagymestere, a legkedvesebb causer. Mig Brillat Savarin többet professzorodott, mint evett, Cussy mindennél többre becsült egy dinert s csak aztán volt professor. Ő mondta azt, hogy inkább ebédel egy elsőrang párisi vendéglőben 20 frankért, mint Lucullusnál az Apolló-teremben. Konyhájára borzasztó összegeket költött, de vendégeket hetenként csak egyszer fogadott, de ekkor oly komolyan fogta fel kötelességeit, hogy már 4 órákor reggel maga ment el a Hallesba, a párisi vásárcsarnokba. Mária Lujzát ő vitte vissza Bécsbe.

(Folyt. köv.)

Kit terhel a közevetvám? Minthogy borvásárlásoknál a közevetvám kérdése szor az vitára és pörre alkalmat, tudatjuk, hogy a budapesti tábla e kérdést 1905. évi II. G. 56. sz. ítéletében így döntötte el: Az a kérdés, hogy az alperes által a vasut részére kifizetett összegnek a közevetvámra eső és 127 K 36 fillért tevő része felperest terhel-e, attól függ, hogy felperes az árut a budapesti vasuti állomásra tartozott-e szállítani, vagy pedig alperes budapesti üzleti telepre? Mert előbbi esetben a közevetvám, amely az árunak a vasuti állomásról a vevő alperes üzleti telepre való fuvarozása következtében merült fel az átvetellel, utóbbi esetben pedig az átadásal járó költséget képez és a kereskedelmi törvény 341. §-án alapuló jogszabály az, hogy egyéb megállapodás vagy éltér kereskedelmi szokás hiányában az átadásal járó költségeket pedig a vevő köteles viselni. Ebből következik, hogy ha a közevetvámot az eladóra akarjuk utalni, a vétel megkötésénél állapítsuk meg, hogy a bor üzletünkbe, illetőleg pinczénkbe szállítandó, különben a közevetvám benünket terhel.

Vidéki kávéos találkozó helye. Fried Gyula, a székesfőváros e népszerű kávésa, Dohányutca 2. szám alatt levő „Szeged városához” címzett kávéháznak emelésén szakadatlanul fáradozik. A tavasz alkalmából valóságos palmaerdőt varázolt a terraszára, a hol az előkelő közönség szívesen gyönyörködik e forgalmas városrészt zajos életében. A vidéki kávéos is itt tartják találkozóhelyüket, mit is ajánlunk olvasóink figyelmébe.

A szakácsok köréből. A „Magyar Szakácsok köre” szakképzett szakácsokat ingyen helyez el. Az egyesület tisztelőket kéri a szállodás és vendéglős urakat, valamint az uraságokat, hogy bizalommal forduljanak a kör elnökségéhez: *Budapest, IV., Régi-posta-utca 11.*

Budapesti főpinczerek óvadék letéti

társasága mint szövetkezet.

BUDAPEST, VII. kerület, Baross-tér 18. szám.

Tudatjuk, hogy a fővárosi, mint vidéki t. Kartársakkal, hogy eddigi rendszerünk teljesen megváltoztatva, **teljesen új alapra** melynek a kamat, díj és részleg mindig csak egy heti időtartamra számítatik, — oly előnyös és csoulás módokat hozunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmúlja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékokat folyósíttatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágosítással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Május 11-kén: Burger Károlynál „Hungária” szálloda.

Május 18-ikán: Krajcsovics Rezső vendéglőjében *Mátyásföldön* délután *oszonna*. Közlekedés a czinkotai helyiérdekű vonattal.

Május 25-én Doktor Lászlónál, VIII., Tavaszmező-utca 7.

Társas-uzsonnák.

A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják:

Május 11-én: *Hajós Károly* vendéglőjében, I. Farkasrét melletti csendőrlaktanyában. Közlekedés: farkasrét villamos vasut.

Május 18-án: *Noficzky Károly* vendéglőjében, VI., Erzsébet-királyné-ut 50.

„Jó barátok” összejövetelei.

A kisvendéglősök egy csoportja, a kik „Jó barátok” társaságának nevezik magukat, ezuntal minden szerdán, délután 4 órakor társas uzsonnát rendez.

Május hó 9-én *Markhardt* András vendéglőjében VIII., Mária Terézia-tér 1. szám.

Május hó 16-án *Krisztf Károly* vendéglőjében V., Visegrádi-utca 24. sz.

KÜLÖNFÉLÉK.

A Berndorfi fémáru-gyár. Krupp Arthur világhírű alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkell főző edényekből gazdag rakományt tart Budapesten, IV., Váci-utca 4. sz. alatt. Ilyen cikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az említett rakományt ajánlattételre felhívni.

A választások. A főlshabudalt ország szive szabadon és magasztosan nyilatkozott meg az urna előtt. A nemzet lelkéből ez az akarat lett urrá, hogy hazánk legyen független és a magyaroké! A 48-as függetlenségi lobogó az abszolút, az ellenállhatatlan túlnyomó többség az ország házában; tehát ha lesznek is még küzdelmes napjaink, amint hogy lesznek, immár nem bizonytalan előttünk az út és a cél, mert rendíthetetlenül áll majd a törvényhozás nagy többsége a jog, törvény és igazság mellett. A mi speciális ipari érdekeinket illeti, hát örvendetes ránk, hogy szakmánk alapos ismerője s igaz barátunk, dr *Barabás Béla*, aradi ipartársulatunk volt jogtanácsosa, három helyütt jutott mandátumhoz, ezek között Budapest VII. kerületében is diadalmal többséggel. Örvendetes ránk, ha nem is győzedelmeskedtek, hogy a jelöltek sorában két szaktársunk is szerepelt. Mindkettő Győrmezőjében. Az egyik *Dreiszker József* vasuti vendéglős, a másik *Németh Imre* téthi vendéglős. Becsült és tisztelt közöttünk mindkettő neve. Adja Isten, hogy az új választásokkor közülünk is helyet találjon valaki a parlamentben. Addig is megnyugvással tölt el bennünket, hogy a magyar iparosság oly kiváló férfiat, mint *Madary Gábor*, szintén a székesfehérváros, ennek leghatalmasabb kerülete, a nyolczadik, szintén annyira fölemelte, hogy

a pótválasztásnál minden valószínűség szerint mandátumhoz jut. Már pedig, ha egyszer 6 helyet foglal a törvényhozásban, igaz és határozott pártfogónak nem leszünk hiányában. Eljen a haza!

Esküvő. Diszes esküvő színhelye volt a Terézvárosi plébánia templom á. r. ilis 25-én. Ekkor vezetett oltárhoz *Kittner* Mihály az Andrássy-uti *Wagner* Vilmos-féle nagyvendéglő derék főpinczére *Peszlényi* Ilona kisasszonyt. Násznapok voltak *Wagner* Vilmos vendéglős és tétényi *Kittner* István. Nyoszoló lányok: *Tschida* Paula és *Fibi* Irma. Vőfélyef *Élő* József és *Skrubek* Antal. Az előkelő nászközönség sorában ott láttuk *Tschida* Pál m. kir. postamestert, a báró *Madarassy-Beck* család tagjait, *Wagner* Vilmosét, *Tschida* Ödönt nevével, *Rehling* Józsefet nevével, *Dékány* Sándort, *Gaál* Andort stb. Esküvő után a diszes násznép a Deák-téri Szűcs és Balika vendéglőjébe vonult hol a lakoma igen fényesen sikerült. A tiszta szerelemből kötött frigyre Isten áldását kívánjuk.

György napja. Ha borongósan is, de szent György meghozta a gyöngyvirág-faszkató májust. A mi szívűben is gazdagon nyílhattak a hála virágai, mert hát szerkesztőket György napjára elhalmozták jó barátai és tisztelői üdvözeleikkel. A szeretet és ragaszkodás eme feledhetlenül kedves megnyilvánulásaiért ezenel hálás szívvel mond köszönetet, hosszu és boldog életet kívánva nekik a nem sokára teljesen fölszabadulandó, független magyar hazában.

Föltámadt „Mátyás Király.” A Kerepesi-út régi nevezetessége, a mely nélkül ez a hatalmas világtól hiányos volt, a „Mátyás Király-kávéház” újra megnyitott, de megifjodott, a hajdani ház helyén épült gyönyörű palotában, fényes, szinte káprázatos berendezéssel. A föltámadott „Mátyás király” gazdjá *Christe* Károly, a „Svábhégy-szálló” tulajdonosa, mig vezérkara *Geislinger* Endre nappali, *Szalatorics* József éjjeli főpinczér; tehát oly férfiak csoportosulnak a megújodott „Mátyás király” körül, a kik biztosítanak arról, hogy az új lokalitásnak is meglesz a régi népszerűsége.

Dvorzsák a Józsefvárosban. *Dvorzsák* János szaktársunk, a ki dohány-utcai vendéglőjében annyira népszerűvé tette magát, megvette a Kölcsey-utczában levő *Tüdös*-féle házat és vendéglőt s már a saját kezében meg is nyitotta. Ez a vendéglő, a mely *Tüdös* József, Miksa császár nyugalmazott szakácsának kezelésében a Józsefváros legkedveltebb helyisége volt, *Dvorzsák* aegise alatt ismét visszanyeri régi fényét, a mely *Tüdös* barátunk betegsége folytán hanyatlásnak indult.

Károlyi Nándor a Tavaszmező-utczában. Lapunk múlt számában jelentettük, hogy *Károlyi Nándor* jeles szaktársunk, volt királyi pinczester, a József-utca 59. szám alatt levő vendéglőjét, a ház lebontása miatt május elsejével elhagyta. Téves volt azonban az a híradásunk, hogy a Kerepesi-út 19. szám alatt felépült „Mátyás király” palotában nyitja meg helyiségét; mert új helyisége, diszesen és kényelmesen berendezve, *VIII. Tavaszmező-*

utca 2. szám alatt épült palotában lesz. Itt bugyog az ő híres szegszárdvidéki borainak forrása. Menjünk *Károlyi* Nándorhoz!

Asbóth a milleniumi versenypályán. *Asbóth* János, a ki hársfa-utcai vendéglőjében jó nevet vivott ki magának, elnyerte a milleniumi torna-versenypálya kintinját. Bejárta a Csömöri-utról. Ezen a pályán, a hova a nemzetközi foot-ball és bicyklmértékzések s a középiskolák országos torna-versenye nagy és előkelő közönséget szokott vonzani, *Asbóth* mindenképpen méltó vendéglősnek fog bizonyulni. Hamisítatlan, kitűnő borai igazán izomedzői lesznek sportzöknöknek.

Változás a „Kék Flaskó”-nál. A Terézváros patriarchális helyiségét, a terézvárosi pabricsius polgárok híres találkozott helyét, a jó borairól városszerzte ismer- „Kék flaskó”-t a Király-utca végén a városligeti Fasornál, *Blaska István*, a régi tulajdonos, nagyrabecsült szaktársunk, *Leyrer Károlynak* adta át. *Leyrer* Károly tiszteletre méltó multja kezeskedik arról, hogy a „Kék flaskó” híre-neve nem hanyatlak, hanem emelkedik s a „Kék flaskó” továbbra is a búfelejtők derűt árasztó lámpája marad.

Szakácsok nyilatkozata. A „Szakácsok köre” elnöksége hivatalosan a következők nyilatvására kérte föl lapunkat: A mi nap az újságok azt hírtelték, hogy *Schaeffer* Antal nevű szakács berugott állapokban a Csömöri-utú „Vasut” kávéházban lövöldözött. A „Magyar szakácsok köre” tudatja, hogy neki ilyen nevű tagja nincs, sőt a magyar szakácsok között ilyen nevű egyéi ismeretlen. Ennek kijelentését a magyar szakácsság intelligens testületének jó hírneve követeli. *Palkovics* Ede elnök.

Az orosz kölcsön. A Pol. Korr. közli ama czári ukáz szószzerinti szövegét, a melyet a czár 1906 április 4-én a pénzügy-miniszterhez intézett az új öt százalékos orosz államkölcsön-kötvények kibocsátására. A kölcsön névértéke 343,750,000 rubel, 2250 millió frank, 1118 millió német birodalmi márka, 1075 millió, 800,000 holland forint, 39,325,000 font sterling, 2133 millió korona. A kötvények névértékük és 500, 2500 és 5000 frankos darabokban bocsátatnak ki a megfelelő rubel, márka, holland forint, font sterling és korona értékben. A kamatok félévkenként 1906 április 18-ig és illetőleg május 1-ig évi sorshuzat után törlesztendő, a mely 1917 évtől kezdve minden év január 19-én, illetőleg február 1-én lesz. A kölcsön törlesztésére 1917-től kezdve a kölcsön névértékének 082,731,612 százalékos amortizációja kvóta fordítatik. 1916 április 13-ig, illetve május 1-ig a kölcsön nem mondható föl és nem konvertálható. E kölcsön kötvényei és szelvényei minden orosz adótól mentesek. A kötvényeket a pénzügyminiszter által e czélra kizemelt pénztintezetek és bankházak realizálják. A kamatszélvények, valamint a kiorsolt és felmondott kötvények kifizetése azon összegekben történik, a melyek a cizmetekben megállapított értékaránynak megfelel: *Budapest*en koronaértékben a „*Magyar Általános Hitelbank*”-nál. Ugyanezen intézet szolgáltatja ki annakidején költségmentesen az új szelvényeket.

Jung Péter sajt-, vaj- és csemegé- Budapest, Főtűzet: IV., Vámház-körut 12. — Telefon 785.
áru nagykereskedése Fiókűzet: VII., Garai-tér 5. — Telefon 65—25.

Mindenféle bel- és külföldi sajtok, hal- és húsnumék, fozelcékek; turista és vadász conservék. Mustár, halikra, csemegék, téa, likőrök, magyar és francia pezsgőborok, különlegességek, ásványvizek. Vidéki szállodások, furdővendéglősök, kávéások, éttermek általánosan elismert előnyös beszerzési forrása. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Arjegyzék bérmentek.

A **Palugyay-pincze diadala.** Londonból írják *Ivan Csen* kínai nagykövet a minap *Csa-Cse* kínai császári herceg tiszteletére, aki külön kiküldetésben járt az angol fővárosban, fényes díszbédét rendezett. Ez a lakoma a maga nemében szinte pártatlan volt, mert fejedelmi vendége kedvéért a nagykövet asztalán ott szerepelt minden étel és ital, a melyet a legkényesebb nagyuri ízlés kielégítésére Európa nyújthatott. A magyar borkereskedőket és bortermelőket bizonyára érdekelné fogja, ha megtudják, hogy a díszbédben a világ és különösen Európa leghíresebb borai és pezsgői között, az asztalra került a magyar bortermelés büszksége, a tokaji bor is a **Palugyay J. és fiai** cég pezsgőjén pinczéből. A magyar bortermelésnek ez a diadala azt bizonyítja, hogy boraink régi, megérdemelt hírneve ma is főnnáll a külföldön.

Nyilvános nyugtázás. A „Budapesti szállodások, vendéglősök és kormársorok ipartársulata” és a „Budapesti Pinczer-Egylet” f. évi március hó 7-én tartott közös bálján a következő fellépések folytak be: *Dréner Antal* 400 K, *Első Magyar Részvény-Serfőző* 300 K, *Müller Antal* 200 korona, *François Lajos* 200 K, *Törley József* 200 K, „*Hungária*” *nagyszállója r.-t.* 200 korona, *Auer-fény r.-t.* 200 K, *Légszesz-társulat* 200 K, *Alt. villamosági r.-t.* 200 K, *iff. Hagenmacher* Henrik 200 K, *Horváth Nándor* 100 K, *Krausz Gottlieb* 100 K, *Freund Vilmos* 100 K, *Gerbaud Emil* 100 K, „*Artezia*” *szőlővízgyár r.-t.* 100 K, *Szt.-Lukács-fürdő r.-t.* 100 K, *Pilseni polgári serfőző* 100 K, *Drechler Béla* 100 K, *Szuly Aladár dr.* 60 K, *Mosch Béla* 50 K, *Fischer Miksa* 50 K, *Hubert J.* (Pozeny) 50 K, *Maloschik Antal* 50 K, *Név nélkül* 95-50 K, *Név nélkül* 70 K, *Név nélkül* 58-16 korona, *Név nélkül* 49-37 K, *Stadler Károly* 40 K, *Név nélkül* 47-92 K, *Név nélkül* 47-75 K, *Név nélkül* 47-61 K, *Borhegyi Ferenc* 50 K, *Huber Antal* 50 K, *Haas Fülöp és Fiai* 50 K, *Schreiber unokaöcscsei* 50 K, *Palugyay* (Pozeny) 50 K, *Schmidt és Társa* (Pozeny) 50 K, *Ungar Samu* 50 K, *Littke Ernő* (Pécs) 50 K, *Aich János* 50 K, *Belatini Artur* 50 K, *Hüttel Tivadar* 50 K, *Weissenstein Mór* 44 K, *Knuth Károly* 40 korona, *Berndorf fémárugyár* 40 K, *Kunz József és fiai* 40 K, *Edelstein Károly* 40 K, *Márkus József* 40 K, *Schomann Antal* 40 K, *Borhegyi Ferenc* 40 K, *Holczer Ede* 40 K, *Barenfels és Wedekind* 40 K, *Weissenstein* 40 K, *Fisch Márkus* 40 K, *Schulteis Emil* 34 K, *Horner Artur* 30 K, *Krist Ferenc* Károly 30 K, *Piatnik Nándor* 38 K, *Sperl Nándorné* 30 K, *Joel és Fiai* 38 K, *Leheti István* 30 K, *Brauch Ferenc* 30 korona, *Wampeties Ferenc* 30 K, *Kass Béla* 30 K, *Bronner Miksa* 25 K, *Popper Ede* 25 K, *I. Weidmann* 24 K, *Lackenbacher Félix*,

Demeter Sándor, BB. Fischer, Édeskuty Jenő, Petánovits József, Girbal Emil, Mutzbauer Jenő, Spindler Adolf, Hölle Márton, Fischer Emil, Ehm János, Kaszás Lajos, Molnár Sándor, Zimmer Péter, Lobmayer M. K., Illits Gyula, Hauer Bertalan 20—20 koronát, *Magyar villamosági r.-t.* 14 K, *Köruti fürdő r.-t.* 14 K, *Simon Károly* 14 K, *Jajzai János* 14 K, *Rajágh Lajos* 12 K, *Kedvessy Nándor, Höpner Hermann, Dözse Döme, Bloch Artur, Huber Antal, Hermann Ödön, Simon Imre, Guttmann* (Gyárfás) Gy., *Wolf* (Bristol), *Behrs, Steiner Miksa, Szenes Ede, Gracsó Zoltán, Ott és Steringer, Goldberger Simon, Haver Sándor, Kupper Sándor, Zimmer Péter, Heller B. Lipót, Krammer Miksa, Ehrlich G. Gusztáv, Haris és Zeillinger, Doktor I. Ászló, Sinner József, Hack István, Noszek Ignác, Koch József, Márai Lajos, Kávé-ipartársulat, Brauer testvérek, Fechner I. Maximilián, Holczer Ede és fiai, Brückner József, Schárdán Jánosné, Rumpa Ferenc, Fözser Konrád, Fischer Miksa, Pelczmann Ferenc, Palkovics Ede, Weisz Béla, Juranovits Ferenc* (Szeged), *Czuba Duroziér, Szlasy Alajos* (Kassa), *Láng testvérek, Nagy Lajos* (Arad), *Nagy Ignác* 10—10 K, *Fischer Miksa* 20 K, *Szántó Ferenc* 20 K, *Abeles Dávid, Margitvív r.-t., Hochstein Károlyné, Gruber Ferencné, Oldh István, Favla Ferenc, Schlumberger Róbert* 10—10 K, *M. Steiner és társa, Polatschek és társa, Gschwind-féle gyár, Braun testvérek*, 8—8 K, *Központi takarékpénztár* 6 K, *Suttrél Sándor* 6 K, *Ebner Ferenc* 6 K, *Polacek Amadeus* 5 K, *Breitner, Geitner és Rausch, Weiner Sándor, Berger József, J. Feitler, Svetics N., Magyarits, Bernhard Ferenc, Zwierschütz Mihály, Braun Ignác, Tschögl N., Hruska János, Kommer Antal, özv. Spérné* 4—4 K, *Mittermayer János* 2 K, *Kónya Sándor* 2 K. A nagylelkű adakozóknak ez uton is hálás köszönetét fejezi ki — a rendező-bizottság.

Vendéglősök figyelmébe. Ajánljuk kiváló minőségű szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonei, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörű színtűk, nagy erejük, kiváló ízük- és zamatoságuknál fogva felvezik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendű borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidéki fehér és siller asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor.; b) O borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palackozott borok: 25 palack 0-7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palack 0-7 lit. legfinomabb (Muscát-Ottonei, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palack szekszárdi vörös bor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasúthoz való szállítás költségei bennfoglaltnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelő Bátaszék, (Tolnamegye).

NYILT-TÉR.

(Az e rovatban közölttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.)

A Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

Salvator kitűnő sikerről használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizelet nehézségéknél, a czukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

Hűghajtó hatású!

Vasmentes! Kőnyom emésztendő! Csáirmentes!
Kapható anyagtartó-csészékben, vagy a
Salvator-forrás üvegpalackjában Egerbezen

A Budapesti Ügetőverseny Egyesület

Erzsébet királyné-uti pályáján

a BUFFET bérbeadó.

Ajánlatok úgy az esztendő 3 meeting-jére, valamint azokra külön-külön is, a vezértikári hivatalhoz (VI. ker., Lendvay-utca 2. szám) czimzendők, ahol felvilágosítást is szívesen nyújtanak.

Budapesti Ügetőverseny Egyesület.

VALÓDI KRONDORFI „SPRITZER” BORHOZ LEGJOBB!

Felhívás a szaktársakhoz!

mohai Ágnes-forrás

ugy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczer-szaktársaikkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitűnő MOHAI mészéből teszi, egy próba bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama II-odrendű és drága külföldi vizekhez.

Fel tehát hazafias szaktársak! Sorakozzunk hazánk jobbélte érdekében a „TULIPANKERT” dicső szolgálatába mindannyian.

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegíteni iparkodjunk az országnak boldogulását, azért szaktársai hazafias cselekedetet végezzünk azzal, hogy a külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt megapaszuk és helyette a kitűnő hazai ásványvizeknek nagyobb forgalombahozatalát elősegítsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

PINCZER SZAKTÁRSÁK! Akiben egy csepp magyar vér bugyog, tartsa becseletheli kötelességének a hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát; mint kitűnő asztali és borviz kiállta a versenyt 26 év óta minden külföldi ásványvízzel szemben a legyőzni a nagyhangzú reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután megkülönböztetve a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitűnő MOHAI mészéből teszi, egy próba bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama II-odrendű és drága külföldi vizekhez.

Nyilatkozat.

Minden rossz emésztésű egyének teljes meggyőződésével javallatom a Szt.-Lukácsfürdői „Krisztály” ásványvizet, melynek huzamosabb használata a tápcsatornára még makacsabb esetekben is kiváló jó hatása. Bakteriamentes, megbízható tiszta voltánál fogva mindennapi használatra is igen alkalmas, kellemes üdítő ital.

Dr. Batizfalvy István Zoltán,
k. i. egérszántó-tanár, Pest vármegye t. főorvosa,
Budapest, IV., Reáltanoda-utca 19.

Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő**BUDAPESTEN.**

48° C. kénes hőforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdők a legmodernebbül berendezett

vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — Svéd gyógytorna-terem. — Napfürdő. — Dr. Baling-féle meleggyógyomló. — Fango-gyógyomló. — Csusz, kőszvény, ischia, ízületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szibbotegység, vesebántalmak, verszegység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.

Szt. Margitszigeti üdítőviz:

elsőrangú, szénsavval telített ásványvíz, mint asztali víz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva. 250 szoba teljesen újonnan átépített és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.

Pensió-rendszer, saját kitérő konyha (bétlet-könyvesekék).

Állandó orvosi felügyelet.

Folytatos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton

Bővebb felvilágosítást készséggel nyújt:

A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.

Eladó.

A Kolozsváron, Deák Ferencz utca 18. szám alatt, 15 év óta fennálló Grünfeld Farkas-féle nagyon jól menő, állandóan 40—50 abonenssel bíró

vendéglő

családi körülmények miatt eladó. — Értkezhetni a tulajdonossal.

Vendéglő. Belvárosi forgalmas helyén, régi üzlet, más vállalkozás miatt eladó. — Ügynökök kizárva. Bővebbet IV., Váci-utca 63. szám.

Sziklapincze

készítésére kiválóan alkalmas, finom fajsúlyúval beittetett 1428 □ öl telek Budafokon, vízvezeték, villanyirányítás, hajó, villanyos és gőzvasút mellett jutányosan

eladó!

Pinczéből kikerülő kő, kitérő építési anyag, pinczeépítés költséget nagyrésztben fedezi.

Kovács János Budafok

községháza (ügynökök díjaztatnak).

Vendéglő, illetve szálloda átadás.

Egy alföldi 7000 lakosból álló magyar községben, a lezsebb forgalmi helyen, egy újonnan berendezett jó forgalmu

szálloda és vendéglő

melyben több egyetl van elhelyezve, egyéb vállalat miatt átadandó, esetleg egyenitett egy kaucezióképes ügyes klmérő alkalmazandó. — Bővebbet a kiadóhivatalban.

Badacsonyvidéki

sajáttermésű hegyborokat kölcsön-hordókan szállít Balog Gyula bortermelő Balaton-Henyé. — Árjegyzék ingyen.

BOR-ELADÁS.

300 hektoliter, 1902, 1903. és 1904. évi termésű, kitűnő zamatos, tisztán kezelt **O-BOR** 100 literen feltűi mennyiségekben is olcsón eladó.

Mintával szívesen szolgál

Kessselring Mihály

Módos.

Meghívó

A „CONSUM” pinczére részvénytársaságának 1906. május hó 13-án d.j.e. 1/2-ll órakor VI., Teréz-kört 4. sz., I. 5. alatt tartandó

II-ik rendes közgyűlésére, miután az 1906. április hó 28-ra összehívott közgyűlés az alapszabályok értelmében határozatképes nem volt.

Napirend:

1. Az igazgatóság jelentése.
2. A mérleg- és eredmény-számla előterjesztése.
3. A felügyelő-bizottság jelentése.
4. Határozat a felmentvény megadására tárgyában.
5. A felügyelő-bizottság díjazásának megállapítása.
6. Választások.
7. Esetleges indítványok, melyek 30 nappal a közgyűlés előtt írásban benyújthatók. (24. § i.)

Az igazgatóság.

15 §. Ki szavaztat gyakorolni akarja, köteles legalább egy hónappal előbb nevére irt részvényeit három nappal a közgyűlés előtt a társaság pénztáránál elismervény ellenében letenni. A zárszámadások VI., Teréz-kört 4. sz. I. 5. a. helyiségben a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Minden időben **legjobb minőségű** borokat szállít hordókban és palaczkokban

Reiszman Ignác

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vác z.**

ALAPITTATOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

A t. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéház tulajdonos urak szives figyelmébe.

Vendéglői, kávéházi berendezések, karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstárak, márványasztalok, székek tömören hajlított fából, tükrök és kávéházi kaszák, jégszekrények, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb árakon.

GLÜCK MÁRTON-nál
BUDAPEST, HAJÓS-UTCA 17. SZÁM.

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom nagy raktárat mindenféle vendéglői, kávéházi és szállodai fehéreneműekben.

Eladó borok.

Pásztor László urnak **izsáki szőlőtelepén** 120 hektó rizling, 80 hektó kövidinka, 3 hektó ó-törkölypálka jutányos áron **eladó.** A vevőkért — kívánatra — kocsit küldök akár az izsáki, akár a fülöpszállási vasutállomásra.

Izsák, 1906. április 12.

TÖMÖR JÓZSEF
telep-vezető.

Iparso fagyalt, jegeskávé, hidegkésztmények előállításánál a jég szóságára valamint hűtőköszülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdészködésre díjmentesen nyújt. A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-kört 32. sz.

SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

Budapest, VIII., Gólya-utca 36/a saját ház. — Telefon 60—38.

Elvállal Asphaltrozást minden alakban. — Facement tetőzéseket. — Nedves falak szárazzá tételét asphalt anyaggal. Rövid időn belül több mint 1000 lakást mentet meg a penész és nedvességtől ezen vállalatommal. — Talajvíz ellen elszigeteléseket, vízhatlan asphalt-lemez és asphaltrozással. — „Universal” kautschuk asphalt-lemezeket új épületekhez készíték mérték után. — Avult zsindeletytek átvétését asphalt fedelmekkel minden színben. Végül szabadalmazott sertéstátóvaló és jelző kefék és ezekhez való festékeket minden színben. — Ugyszintén javításokat vállal el szakmában.

Budapesten még a víz is drága.

Sikerült egy vizelő szagtalanító olajat feltalálnom, amellyel bárki bármily nagyságú és forgalmu vizeldét potom áron fertőtleníthet és szagtalaníthat, ugy, hogy vízvezetékre egyáltalában szükség nincs. Egy 25 kilogramm: kanna ára 15 kor., mely mennyiség 2 évre elegendő. — Kívánatra bérmentesen hához küldöm, esetleg személyesen is megjelenek.

TELEFON 60—38.

Tisztelettel **SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA** Budapest, VIII., Gólya-utca 36/a saját ház.

Vendéglősök, kávéosk és magánintézetek figyelmébe.

Uj! Sikerült egy vizelő szagtalanító olajat feltalálnom, amellyel bárki bármily nagyságú és forgalmu vizeldét potom áron fertőtleníthet és szagtalaníthat, ugy, hogy vízvezetékre egyáltalában szükség nincs. Egy 25 kilogramm: kanna ára 15 kor., mely mennyiség 2 évre elegendő. — Kívánatra bérmentesen hához küldöm, esetleg személyesen is megjelenek.

Uj!

Budapest fő- és székváros
látványossága!

„Mátyás Király“ kávéház

VIII. Kerepesi-út 19. szám alatt

a „Mátyás király“-hoz címzett ujonnan épült házban.

Ezen — a legélénkebb és előkelő városrészben fekvő kávéház — legdíszesebben és az ujkor igényeinek minden kényelmével berendezve.

vasárnap f. év május hó 6-án reggel
megnyílik.

Az alulirott új helyiséget a n. é. közönség szíves pártfogásába ajánlja mély tisztelettel

CHRISTE KÁROLY, kávé
és a „Svábhegy“-szálloda bérője.

Előjegyzésekre szobákra a Svábhegy szállodában a Mátyás király kávéházban is elfogadtatnak.

Vendéglősök, szállodások és kávéosoknak

1 endkivül nagy hasznot hajt egy orchestrion.

Legjobb szórakoztató a vendégek részére!

Igen ajánlatos szenzációs ujdonság a

„Triumpf“ mandolin-piano- orchestrión



Teljes zongorával, kis és nagy dobbal, réztányérral, harangjátékkal és castagnettel **Felséges hallgató és tánczene. Helyettesít egy teljes zenekart.**

Sem villanyerő sem motor nem szükséges, csupán sulyfelhuzás, miáltal bárhol könnyen felállítható.

A beléje dobott pénzekből kifizeti önmagát.

Tessék Orchestrión-katalogust kérni

Hörl Ferdinánd

Pozsony, Ventur-utca 24.

ZIMMERMANN GY. H. Lipcei zenélőművek gyárának és kivitelének képviselője.

(Üzletei vannak: Szt.-Pétervár, Moszkva, Riga és London.)

Főpinczerek Országos Óvadék-Letéti Társulata

Budapest, VII. ker., Erzsébet-körút 39. szám.

Telefon 24—94.

Hivatalos órák: d. u. 4—6-ig.

Telefon 24—94.

==== Pénzintézetünk: Terézvárosi takarékpénztár m. sz. Teréz-körút 4. ====

Működésünk kiterjed egész Magyarország területére.

A bejelentett óvadék azonnal elintéztetik.

Legmagasabb óvadék 6000 Korona.

Kamatláb mindenkor a legmérsékeltebb.

Uj tagok felvétele mindennap eszközöltetik.

Vidékről óvadék

sürgöny vagy telefon útján is bejelenthető.

Fürdőhelyre foglalót adunk, tőke törlesztés erre nincs.

Óvadék folyósításkor csak egy heti tőke- és kamatfizetés eszközleendő.

Az óvadék visszaérkeztekor a tőkére fizetett részletek nyomban visszautaltatnak.

A bejelentett óvadékokat titokban tartjuk.

Ügyvezető titkár:

Fenyves Henrik

Boros-Sebesi Uradalom Felügyelőségétől.

FÜRDŐVENDEGLŐ BÉRBEADÁSI HIRDETMÉNY.

Nagyméltóságu gróf Wenckheim Frigyes ur boros-sebesi uradalmához tartozó

Menyháza-fürdő vendéglője

a fürdőidényre haszonbérbe adatik. — Részletes feltételek megtudhatók Boros-Sebesen alosírttnál.

Eöröm Ede uradalmi felügyelő.

Zöldség és gyümölcs !

Az évad szerint saláta, sóska, spenót, pudluka, zöld borsó és zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukorica, spárga, ubjurgonya, torma, édes paprika stb. stb. Asztali és befőzni való cseresznye, spanyolmeggy, püszmete, nyári, (kajszi)- és őszi baraczk, körte, alma, szilva-féle, görög- és sárga dinnye, csemege szőlő már július végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

***** **hegyi borok** *****

késpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

Baldóczy-ásványviz.

BALDÓCZI „DEÁK“-FORRÁS a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállításon aranyérmével és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyítve a legkitünőbb üdítő ital.

½ liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállítva . . . 18 fill.
¼ „ 26 „

Főelárúsítás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**

A baldóczy Deák-forrásvíz vezérképvelele megszűn-
vén, azt a tulajdonos: dr. Szántó Miksa házilag kezeli.
Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.

Baldóczy-ásványviz.

Magyar Királyi Földmívelésügyi Minister.

36861/VIII. 2. sz.

Hirdetés.

A budafoki m. kir. pinczemeszteri tanfolyam pinczé-
jében folyó évi május 16-án délelőtt 10 órakor tartandó

borárverésen

eladatik a vinczellér-iskolák szőlőiben és az állami szőlőtelepeken termelt borok egy része. A venni szándékozó az elárverezendő borokat folyó évi május hó 11. és 15-én, továbbá az árverés napján megizlelhetik. Az árverezendő borok jegyzékét az érdeklődők levelezőlapon közölt kívánására a pinczemeszteri tanfolyam igazgatósága megküldi.

Budafok, 1006 április hó.

A budafoki m. kir. pinczemeszteri
tanfolyam igazgatósága.

☉ A szállodai és vendéglői segédek ☉ I. évfolyam. szakközlönye. I. évfolyam.


Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: Varga István pinczér-egyleti elnök. — Kiadja: a „Budapesti Pinczér-Egylet és Önképző-Kör“. — Előfizetési ára egész évre 6 korona, félévre 3 kor. — Az egyesület tagjai ingyen kapják. — Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, VIII. ker., Kerepesi-út 9/B.

Pannonia szálloda sör csarnok,

elsőrangú nagy kávéház **Miskolczon.**

Utóbbinak bérlete is jövőre lejárván, az egész épület egy kézbe hosszabb időre bérbe adó. Ajánlatok **Blau Gyula** építész-mérnök tulajdonoshoz Budapest, VI., Délibáb-útoza 23. mielőbb intézendők.



A világhírű müncheni **Paulaner sör** 
(Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul
PRINDL NÁNDOR vendéglősnél
Budapest, VI., **Andrássy-út 51. szám.**
a vidék részére ugy hordóban valamint palackokban 25 és 50-es ládákban
állandoan friss töltésben megrendelhető.

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat szives-
kedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

Figyelmeztetés! A müncheni **Paulanerbräu** **özög** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhírű **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszent, ugymint az elmúlt idényben is, leszek bátor t. kártsáimat megrendelésre felkérni. — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimerésben van. Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a „Salvator“-sört

csakis olyan helyekre adom, kik az export-sört egész éven át tartják. Felkérem igen t. kártsáimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel
Prindl Nándor a müncheni „Paulaner-sörfőzde“ magyarországi egyedüli vezérképviselője
— vendéglős — Budapest, VI., **Andrássy-út 51. sz.**



A világhírű francia DELBECK & Comp.

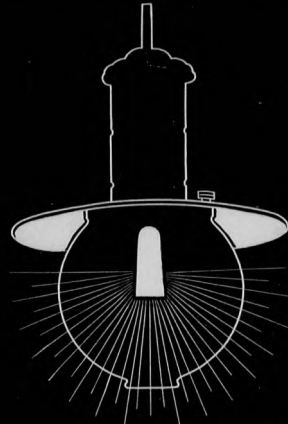
reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu
magyarországi főlerakata



Brázay Kálmán
Museum-körut 23.

Válogatott fűszerárak, min-
dennemű bel- és külföldi cse-
megék, magyar és francia
pezsgőborok, rum és tea,
liqueurök, sajt, vaj, kassai,
prágai sonka, felvágottak,
gyümölcsök stb. stb. raktára.

Vendégfűsők figyelmébe!



Nyári kerthelyiségekben nélkülözhetetlen!

KITSON-FÉNY GYERTYÁERŐ 1000
LEGHATÁSOSABB és LEGOLCSÓBB FÉNYFORRÁS.
TÁPLÁLJA KÖZÖNSÉGES PETROLEUM.
GYÁRTJA: A MAGYAR LÁMPAGYÁR KÖBÁNYÁN.
PROSPECTUS INGYEN.

Hirdetmény.

Ezennel közhírré tétetik, hogy miután a Magyar Királyi Pénzügyminiszterium ellenőrző közegei a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték (XVIII. sorsjáték) I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a főárusítóknak árusítás végett kiadattak. A Magyar Kir. Pénzügyminiszterium által jóváhagyott sorsolási terv itt következik:

A Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Sorsolási Terve.

Tizennyolczadik Sorsjáték. **125.000** sorsjegy, **62.500** nyeremény.



Első osztály Betét 12 korona Huzás: 1906. máj. 23. és 25.		Második osztály Betét 20 korona Huzás: 1906. jun. 20. és 21.		Harmadik osztály Betét 32 korona Huzás: 1906. jul. 17, 18, 19.		Hatodik osztály Betét 24 korona Huzás: 1906. szeptember 25-től október 23-ig.			
Nyeremény	Korona	Nyeremény	Korona	Nyeremény	Korona	Legnagyobb nyeremény szerencsés esetben Korona 1.000,000 (Egy millió)			
1 á	60000	1 á	70000	1 á	80000	1 Jutal.	600000	600000	
1 á	20000	1 á	25000	1 á	30000	1 Kor.	400000	400000	
1 á	15000	1 á	20000	1 á	25000	1 á	200000	200000	
1 á	10000	1 á	15000	1 á	20000	1 á	100000	100000	
1 á	5000	1 á	10000	1 á	15000	1 á	90000	90000	
4 á	2000	4 á	3000	4 á	4000	1 á	80000	80000	
6 á	1000	6 á	2000	6 á	3000	1 á	70000	70000	
10 á	500	10 á	1000	10 á	2000	1 á	60000	60000	
35 á	300	20 á	500	10000	15 á	1000	1 á	50000	50000
115 á	100	130 á	300	39000	135 á	500	1 á	40000	40000
3825 á	40	4825 á	80	386000	5325 á	130	2 á	30000	60000
4000 nyer. Kor. 304000		5000 nyer. Kor. 609000		5500 nyer. Kor. 1022750			2 á	25000	50000
							4 á	20000	80000
							8 á	15000	120000
							30 á	10000	300000
							60 á	5000	300000
							435 á	2000	870000
							900 á	1000	900000
							1200 á	500	600000
							34850 á	200	6970000
							37,500 nyer. és jutalom korona	11,940,000	
Negyedik osztály Betét 40 korona Huzás: 1906. augusztus 13., 14. és 16.		Ötödik osztály Betét 32 korona Huzás: 1906. szeptember 5. és 6.		A melyik ezen 550 nyeremény közül utolsónak húzatik ki, kapja a jutalmat.					
Nyeremény	Korona	Nyeremény	Korona						
1 á	90000	1 á	100000						
1 á	40000	1 á	40000						
1 á	25000	1 á	25000						
1 á	20000	1 á	20000						
1 á	15000	1 á	15000						
4 á	10000	4 á	10000						
6 á	3000	6 á	3000						
10 á	2000	10 á	2000						
15 á	1000	15 á	1000						
135 á	500	135 á	500						
5325 á	170	4825 á	200						
5500 nyerevény Korona 1.255,750		5000 nyerevény Korona 1.325,500							

Az I. osztály huzása 1906. május hó 23. és 25-én tartatik meg. A huzások a Magyar királyi állami ellenőrző hatóság és királyi közegegyző jelenlétében, nyilvánosan történnék a Huzási teremben (IV., Eskü-tér, bejárat a Duna-utca felől). — Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusítóinál kaphatók. — Budapest, 1906. évi április hó 29-én.

Magy. kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgató sága.

Tolnay.

Hazay.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utca 21. sz.
Szállít vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségű virstliket, kolbászokat napi áron. — Megrendeléseket pontosan teljesítettek.

Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kitünő üdítővíz.
Ez a víz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tővében az Apácd-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő ízű és tisztaságú forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyjleg megvizsgáltatott, kifogásmentesnek és szénsavval való feltöltése alkalmasnak találtatott. Kap-ható mindenütt.
Telep: **Csillaghegy**, (Békásmegyer.)
Fővárosi iroda és raktár:
III., Lajos-utca 26.
Telefon 79—78. Telefon 79—78.
Tulajdonos:
CsILLAGHEGYI FORRASVIZ VALLALAT.

Szt.-margitszigeti üdítővíz

szénsavval telített ásványvíz.
Főhercegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében
Telefon 36—52.

Szálloda átvételi értesítés.
Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelettel értesíteni, hogy **Vác**on a „**Curia**“-Szállodai üzletet átvettem. Kitünő italokról, izletes konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Kényelmes vendégszobák állanak a t. utazó közönség rendelkezésére. Tisztelettel:
NAGY PÉTER vendéglős.

SIPULUSZ LAPJA
KAKAS MÁRTON
Magyarország legkedveltebb élcslapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4.

B O R
magyarádi — saját termés
O-bor literje 42 fillér.
Uj-bor literje 38 fillér.
A szállítást 50 literől felfelé, az ujszentannai állomásra szállítva utányvétellel eszközölöm.
Hordókat frankó visszaveszek.
Boraim tisztaságáért szavatolok.
Vendéglősöknek olcsóbb ár.
Tisztelettel

ifj. Adelmann Ferencz
szőlőbirtokos, Ujszentanna.

SCHLEICHER JÓZSEF

Hazai conserv-, mustár-, boreczet- és gyümölcs-
Telefon: 41—05. szörp-gyára Telefon: 41—50
Budapest, II. ker., Kacsá-utca 19. sz.
Ajánlja a t. vendéglős, szállodás, kávéháztulajdonosok részére elsőrangú fenti gyártmányait. idékre 5 kilós postacsomagok. — Előnyös árak.

Watterich A.
Budapest, VII., Dohány-u. 6.
Vendéglős urak figyelmébe!!
A 48. számú szab. légnymású sörkimerő-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önműködőleg záródik; tehát minden járattal egyén kezelhető s nincs kitéve az elrontásnak. Az árkülönbözöt aránylag az előnynevel oly csekély, hogy az mindenkinek ajánlható.



Ára csak 30 korona

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalyár.
Császári és királyi szabad. jégszekeréngyár.
Budapest, VII., Dob-utca 90. sz.
Arjegyzekek vidékre ingyen és bérmentve.

KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos ásványvízforrás, mely szénsavval telítetik. Az emésztést elősegítő pompás asztali ital. Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen arjegyzeget a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalatától Hektal. — St. Louis 1904: Grand Prix.

800 Hektoliter fajbor

700 hektl. zöldesfehér, rízling és kövidinka 100 hektoliter. Nagybungundi kis és nagy mennyiségben a helybéli vasúthoz szállítva 32 kor. árban eladó. Termelő mintát csakis 1 kor. előzetes beküldése ellenében küld.

KISS GYULA szőlőtelepe IZSÁKON. (Pestm.)

Tifuszjárványban
vizezetéki víz mellőzendő.
IKONA ARTÉZI VIZ
legolcsóbb, legjobb legegészségesebb, szénsavval telített, bakterium-, méz- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 74° meleg.
Artézia részvénytársaság
BUDAPEST, Egressy-ut 20c szám.
TELEFON: 50—72. TELEFON: 50—72.

Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok sajáttermésű hegyaljai boraimból literenként:
asztali bort —56, 60,—, 70,— és 80 korona;
szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;
aszú: 4.—, 5.— és 8 korona.
Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá borseprűt hig avagy szárított állapotban. — Próba rendelést kérek.
Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva. (Tokaj mellett). Zemplén-megye.

Budapesti központi tejszarnok szövetkezet

Budapest VII., Rottenbiller-utca 31.
Szállít: tejet, tejszint, vaját, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermek-tejet, doboztejet, doboztejszint.

Szálloda bérbeadás.

Rozsnyón a város főterén levő, a mai kor igényeinek teljesen megfelelően újonnan átépített, butorozott vendégszobákkal ellátott egy emeletes
„**Fekete Sas**” szálloda
1906. október 1-től — esetleg előbb is — bérbeadó. Bővebb felvilágosítást ad: **KISS Károly** tulajdonos, Rozsnyó (Gömörmege).

MATTONI-FÉLÉ
GISSHÜBLER
Kávéház és szőlő-üzem
SZÁLLITÓ-ÜZEM

Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.
Karambol és fordító biliárd-asztalok, alpacca és chinézüst-árak, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kasszák, jégszekerények, borkimerő-asztalok és sörkimerő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb áron. **Löwy R.**
Képviselők: **STRASSER A.** és **TÁRSA**
BUDAPEST, Dohány-utca 25. (Nagydiófa-utca sarok).

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ.
GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSÍTÓ-INTÉZET
Budapest VI., Teréz-körút 40-42.
(Az intézet saját házában)
Alapított 1863. évben

Első magyar részv. serfözde
Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
Telefon szám: 52—60.
Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
Telefon szám: 52—59.
Palackzsúr osztálya: X. kerület Kőbánya.
Telefon szám: 56—58.
Brázay Kálmánál vásároljunk.



DOMINO
EXTRA DRY
PEZSGÓ

PÁRISI VILÁGKIÁLLÍTÁS 1900
ARANY ÉREM

BELATYNY ÁRTHUR
VELENCZE Fejér vm.

Boreladás.

Kunszentmiklóson 160 hektő 1904. évi saját termésű első- **ó-rizling** boraimat rendű zöld

eladni szándékozom. Értekezni alulírott tulajdonossal. A borok a kunszentmiklósi vasuti állomásnál vehetők át.

TÓTH ZSIGMOND földbirtokos
 >>>>> **Kunszentmiklóson.** <<<<<<

KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.

AJÁNL: világító testeket szállodák, vendéglők, kávéházak, fürdőhelyek, nyári vendéglők stb. részére. — Gázfőzőket, kerti lámpákat.

TELEFON: 25—44.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Herzetz, dr. Kéthli, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

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

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

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL
Budapest

Városi iroda: VIII., József-utca 36.



és kamarai szállító,
SERFŐZDÉJE
Kőbányán.

Saját palaczk-töltés.

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

Különlegesség: dupla maláta kősrő kökörökben. Nagyobb mennyiségeit saját jégkoszájban szállít.

Vendéglői kerthelyiség megnyitás Rákosszentmihályon.

A „Zöld vadászhoz” címzett vendéglőm kerthelyiségét meg-nagyobbítva **f. évi május hó 1-én megnyitottam.** A kert a legnagyobb igényeknek és kényelemnek megfelelőleg rendeztem be — és fedett, új, nagy tanczteremmel láttam el. — mely nagyközönség és számos egyet befogadására alkalmas. — Jó magyar konyhám és saját termésű dányi boraim évek óta ismeretesek a budapesti közönség előtt is.

Ünnep és vasárnap jóhírű cigányzenekar játszik.
Vendéglőm a, lóvasut indulási végpontjánál fekszik.

Mély tisztelettel

ENGELBRECHT JÓZSEF, vendéglős.

A Budapesti Légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utca 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körút 19. szám

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

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltbb árak mellett eszközöltetnek.

A világhírű

Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagoras Malaga

Spanyol kir. udvari szállító borkivitelri társaság, több elsőrendű világhiállításon aranyérmekkel kitüntetett malagái gyógy- és csemegeborai, valamint a Portugál és Francia asztali fajborai; minden jobb gyógy-szertár, fűszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.

Vigyázat! Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

Gärtner Ágoston

elektrotechnikai cikkek raktára

Budapest, V., Wurm-utca 3. sz.

Telefon: 95—33.



Izzólámpák, „Nerst“-féle lámpák, fog-lalatok és mindennemű világítási ké-szülék és csöngetyű berendezésekhez való anyagok nagy raktára.



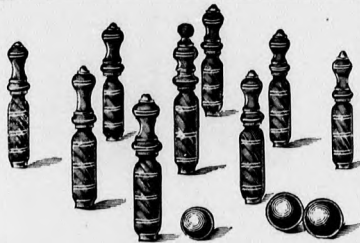
KERTÉSZ TÓDOR MŰPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

Kugli-Bábuk száraz gyertyánfából készíve 36—36 cm. magasságu, szokásos vastagságban egy készlet **frt. 2.10, 2.50**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

átm. cm. 9 9¹/₂ 10 10¹/₂ 11 11¹/₂ 12 12¹/₂ 13 13¹/₂ 14 14¹/₂ 15
frt. —.85 —.95 1.15 1.30 1.65 1.90 2.05 2.20 2.35 2.60 2.85 3.10 3.45



Kugli-golyók

száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pihérselyű lakatra 1 frt.

Orosz kuglizó

egész szék udvaron felállítható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sőről a golyó nagysága szerint 4.00, 6 frt. Kuglizóba nagy lámpa petroleumra 6 forint. Kerti gyertyatartó szél ellen, üvegborítással 1 frt. Kerti lámpa petroleumra 2.50.

Lampion kertek kivilágítására 1.40. Abroszmegeőrlő szél ellen, 100 drb 5 frt. Dugaszhoz 20, 40, 60 kr. Duplakemelt

sára és feldíszítésre 15, 20, 30, 80 kr. Magnesium fáklyaf 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. Abroszmegeőrlő szél ellen, 100 drb 5 frt. Dugaszhoz 20, 40, 60 kr. Duplakemelt készülék falra vagy ajtóra teleröszthető 2.50. — Kézi dugaszoló kalapáccsal 95 krajczár. Hydrantikus hordó szádzelep, csapraültőtt bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megvastagodásá ellen 1 frt. Üvegmosó kafe 85 kr. Amerikai hűvágó 3.50, 6 forint. Mandula-, dió-, zsemlye stb. reszelő 1.80 frt. Borsórló 40 kr. Habverő félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. Amerikai fagyalt gép, erős keményítő, jegtártó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 8, 4 literes 10.50. Váskoholy-féle legkisebb vajaküldő gép 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. Kéztisztító készülék 50 kr. Egy adag kéztisztítópópor 50 kr. — Ujságtartó minden nagyságban 75 kr. — Billard golyó elefántcsontutántzat 1 készlet 3 darabban 58, 60, 62 mm. 9 frt. Francia dákóbor keverve 1.60 frt. Domino játék 90 kr.-től 2.20-ig. Kávéházi dominó díszesített 6—9 frt. Roulette játék 1.80—18 frt.-ig. Tivoli társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. Pinczértáska derékra csatolható, szarvasbőrrel egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frt. Szivar- és cigarettatartó szerkesztvény pinczereknek, eljáratott 4 osztálylyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. Papír tányérok nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-től 1.25 frt.-ig. Papír szalvéta 100 drb 50—80 kr. Sonka prés 5 frt. márványlappal 7 frt. Konyhamérleg 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. Sörmelegítő készülék 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyú 1 frt 80 krajczár.

Ellenőrző bárcazik:

1-es sárgarézből 100 drb frt. — 90	20-as sárgarézből 100 drb frt. 2.20
5-ös vörösrézből „ „ 1.20	150-es vörösrézből „ „ 4.—
10-es nikkelből „ „ 1.40	100-as sárgarézből „ „ 5.—

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.



Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat világ-híró kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megővására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzékét kérni és nálunk egy próbarendelést tesni.

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy orthopéd-czipőket a legügyesebb czipészeink a leglezesebben készítik el. Czipőink elegáns formákról híresek !!

Pinczér-czipők

chrom talppal, gummi talppal, varrott talppal a legkönnyebb kivitelben olcsón készülnek. Gummi sarkok nagy választékban.

A SARU-czipővállalat

a budapesti czipészek szövetségének raktára.

Telefonszám 9.

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.

(A Népszínház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozní!



HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

részárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légevezetékhez szükséges részárúkat. Bor- és sör-szivattyúkat, sör-kimerő-készülékeket légnymással, valamint mindennemű rézcsapokat, fémfelületi táblákat és részárúkat. — Alapították 1880-ban. Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntette.

TELEFON 29-03.

Honi gyártmány! Honi gyártmány!

Elsőrendű, folyékony, száraz

szénsavat

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos acéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utca 96.

Diadal Sec

(francia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kítőnő minőségű

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Több kűntetés
tulajlónosaTobbszörös
Jury-tagTELEFON
59-23.TELEFON
59-23.
MAHUNKA IMRE cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

BUDAPEST

VIII., Rigó-utca 6 és 8. VIII., Német-utca 49 és 51.

Igen elegáns modern és izléses lakoszobák teljesen berendezve raktáron találhatóak, valamint olyan családias jellegű uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.

Szepességi lenipar!

Szepességi lenipar!

WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

vászon- és asztalnemű-gyárosok.

Budapesti főraktára: IV., Koronaherceg-utca 8.

(Háris-bazár-épület.)

Ajánljuk hírneves szépességi

vászon, asztalnemű, törülköző,
törlő-, csemegekendő

és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemű berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.

Minden darab gyár-
rainkból származó
árut ezen védjeggyel
látjuk el.

!Pinczerek figyelmébe!

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

Árak 3.50-től 5 frtig.

MOLNÁR VILMOS keztü- és sérvkötőgyárosnál
Budapest, VII., Károly-körút 28. sz. (Közp. városh.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekből.

Pedálos czimbalmok

kítőnő hanggal, erős szerkezettel, jótállással részleltetésre is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb Kullifay czimbalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. Hegedű, fuvola, tárogató, gram-mophon, fonográf, zongora, harmonium, harmonika, okarina és verki, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készítésű hűrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

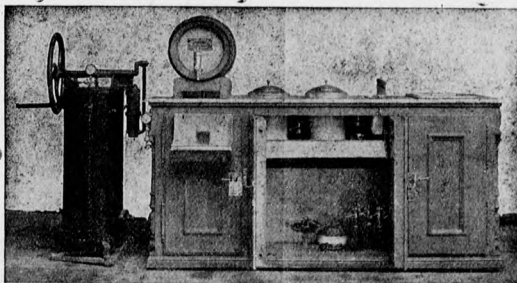
Mindenemű javítások elfogadtatnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherceg udv. szállítója.

BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körút és Kerepesi-ut 46. sz.

Gyár: Budapest, I., Kelenföld. (Saját ház.)



Legújabb amerikai rendszerű

sörhűtő és kimérő szekrények

(bor és ásványvíz hűtésére is)

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

Különleges berendezések:

pilseni és bajor sörök kimérésére

Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők.

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

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

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazslinszky gyógyszerész és Társai
szén-savgyár,szab. szifon-szivizgép, amerikai-sör-, borhűtő és kimérő-készülékek gyára
BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCA 12. Keleti pályaudvar mellett.

Hokkes József és Társa

borkereskedők

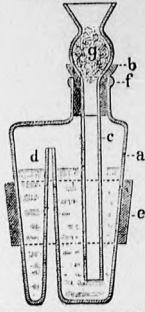
BUDAPEST, V., Váci-körút 46. szám.

Vámonkivüli pincze: X., KÖBÁNYA, Jászberényi-út 47. szám.

TELEFON 947.

Ajánlja nagy raktárát magyar fajborokból, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemzeve és tisztán kezelve lesznek palackozva, vagy már a nagytermelőktől palackozva jönnek. Továbbá: Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat, ezenkívül még magyar és francia pezsgők, cognac és szeszes italokat legutányosabban szállít.

„Bachus” szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó



Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitűnően bevált, a kimerés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvjaa a bort a fölsőedéstől, ezeteseéstől és a megördéstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!! mely a bor élvezete után rendszeren főfáját szokott okozni.

A „BACHUS” borsterilizáló üveg hordódugó 6 különböző nagyságban lesz gyártva és pedig:

	1	2	3	4	5	6 sz.
Átm. $\frac{1}{m}$	62/70	57/62	48/56	45/50	37/44	30/36
Ára korona:	3.50	3.—	2.50			

BACHMANN ÉS TÁRSA

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

Kapható minden pinczefelszerelési üzletben.

Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállítók. Budapesten, IX.

Az „Unicum” gyomor-erősítő likőr kizárólagos gyártói. Mindenemű és minőségű különlegességek, úgy mint: Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint stb.

„UNICUM”



Saját pálinkafőzdek. Törköly, szilvórium, barack-, seprű- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi jamaica rum, francia cognac, Whisky, Arrac.

A gyár 1840-ben alapított.

Árjegyzék ingyen. — Vizsonteladók az áruval művészi kéz alól való plakátokat is kapnak.



SEC

SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. ÉS TÁRSAI

PROMONTOR

(BUDAPEST).

BORHEGYIF.

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

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

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

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Legújabb találmány!

Szabad. jég szekrény és pincze

A jég szekrény csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádogtálca alkalmazva, nem izzad, 70% jégmegtakarítás érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél.

Előnyük: a jég úgy tartja magát, hogy egész ideyben legfeljebb 25% apadás állhat be. Kivánatra nagyobb hus és sórhűtőkamarákat megrendelés után készítenek.

Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:

Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Teréz-kört sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)

Boreladás. Kaszanitzky István Csongrádon szállít **elsőrendű fehér és siller borokat**, 5—6 fokos, hektónkint **31 korona** utánvét mellett, kölcsön hordóban.

ÜJDONSÁG! Sütbé való nyárs, keze-lése igen egyszerű, mintha tepsi-ben vagy serpenyőben sültünk, azon kü-lönbösgel, hogy a csárkét, kacsát, libát vagy malacot a nyársra tűzzük és így a levegőben sültük meg a tűzhely sütőjében. A nyárs-sütő ára roszter-rostfélélyal együtt: 45 cm. hosz-szu 8 K., 40 cm. hoszsu 7,20 kor. Vidékre láda és postaszállító-level 80 fill. — Nagyobb nyárs-sütők urasági vagy vendéglői tűzhe-lyek sütbé — a megadott sütbé hosz-szúságához mérten — külön árban készünek. BUDAPEST, IV., Váci-utca 40.

LAKOS LAJOS
takaréktűzhely-gyáros

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN
BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legdusabb választékban kaphatók minden e szakba vágó cikkek. Állandóan nagy raktár.

ROBICSEK ADOLF
BUDAPEST.

Parafadugasgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.
Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Alapított 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

ajánlják nagyobbbrészt saját termései, nagy gonddal ápolat boraikat. A **vámospécsi** saját tulajdon képező 200 holdas szőlőtelep. továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összer-mése évente 4200—5000 hektoliter tesz ki, melynek tekintélye-rése nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőtűr-tők állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor ké-sőbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legértettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasz-tani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt pré-házainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb borok-tól kezdve a legtrikább, legnemesebb bortajakkal is. Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyarájnlatok postafordultával küldetnek

Magyarország legnagyobb közvetítő-intézete!

Telefon: 18—68. — Táviratok: „Közvetítés“ Budapest.

Értesítés.

Tisztelettel hozom a t. szállodás, vendéglős és kávék urak, valamint az összes e szakmához tartozó személyzet szives tudomására, hogy a IV. ker. Károly-körút 10. szám alatt lévő

közvetítő-irodám

ugyancsak

IV., Ujvilág-utca 6. sz. alá

(Országos Kaszinóval szemben) f. évi május hó 1-én kizárolag helyszüke miatt áthelyeztem.

Kérem továbbra is szives bizalmukat.

Kiváló tisztelettel

Grosz Ödön.

Telefon 18—68.

Táviratok a következő czimen adhatók fel:

„Közvetítés“ Budapest.

Telefon 18—68.

Magyarország legnagyobb közvetítő-intézete!

Villamos világítási berendezések. Villamos kolibri ivilmpák. Villamos brilláns lámpák reklám világításra. Csillárok elektromos világításhoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas benzín-, és szivógázmotorok; üzemköltség létezőnként és óránként 1 $\frac{1}{2}$ —2 $\frac{1}{2}$ fillér.

„SIMPLEX“ vizszűrők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szívesen szolgál

Ganz és Társa vasöntő és gépgyár részvénytársulat o Budapest. Városi üzlet: IV., Ferencziek-tere 4.

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávék urak figyelmébe ajánljuk

COGNAC
Czuba-Durozier & Cie.

francia cognacgyárat: Promontor.

Vezérügynökség:

RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság
BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utca 3.

Oxigén- és szikvizgyárak berendezése.

Sőr-, bor- és hűtőszülékek, pincozeleszerelési cikkek.

Hazai új Staniol- és fémkupakgyár Hazai új iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Ezerben díszkivétel. — Versesen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hűtő- és jéggyári berendezések.



Transylvania Sec
Louis François & Comp.

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

»»»»» BUDAFOK. «««««

== 12 elsőrendű kitüntetés. ==

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

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

Sürgöncyzim:

FRANÇOIS BUDAFOK.



Védjegy.

==== Hors Concours. ====

Vezérképviseléség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.