

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

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

Az első magy. orsz. pinczemesetek és pinczemunkások egylete, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“, a „Székesfejvári pinczér-egylet“, a „Sombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és pinczér-egylet“-nek, a „Székesfejvári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Újpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulata“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre 12 kor. || Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ || Évnyegyedre 8 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Vemhes, nem vemhes.

Rosszul vagyunk a törvényeinkkel vagy a törvényeink vannak rosszul velünk. Nem tudjuk megérteni egymást, illetőleg mi a törvényeket. Minden egyes törvény-paragrafushoz egy szekérnyi magyarázat szükséges, még sem értik a hivatalos urak.

Különösen a hol a törvény közszabadságnak, polgárok jogainak látszik kedvezni, ott rettenetesen sok értelműséget tulajdonítanak hivatalos uraink a törvényeknek.

Hogy egy épület példával szolgálhassunk, közlünk egyet a magunk portájáról.

Az 1885. évi ipartörvény némely üzletek megnyitására, így például a vendéglői, kávéházi üzletekre is az iparengedély kiadásának feltételül az erkölcsi megbízhatóság igazolását kívánja. Legutóbb egyik budapesti ker. előjárósághoz valaki kávéházi iparengedelemért folyamodott, noha a főkapitányság által kiállított erkölcsi bizonyítványa szerint tizenhat évvel ezelőtt lopásért el volt ítélve. Az illető kerület előjárója az iparengedelmet hajlandó volt kiadni, mert az elítélésből származó erkölcsi hiány hosszabb időre nem terjedhet, mint az elítéléskor mellékbüntetés-képpen kiszabott polgári jogvesztés. A kerületi előjárók értekezlete azonban, noha ott is többen osztoznak e nézetben, kimondotta, hogy ezen és hasonló esetekben szigorubb álláspontot kell elkövetnie, mert az elsőfoku hatóság nem lehet illetékes elvi

határozatok hozására, a felsőbb hatóságok pedig még nem határoztak. A kerületi előjárók értekezletének is igaza volt. A folyamodó pedig így-úgy is meg fogja kapni az engedélyt, mivel a miniszterium — biztos tudomásunk szerint — egy olyan egyének is megadta azt, kinek előéletben még a lopásnál is súlyosabb folt találtatott.

Tehát az ipartörvénynek ez az erkölcsi kívánalma is csak arra való, hogy a hivatalos hatalom itt is akadálytalanul folytathassa kedvelt játékát: „Ha akarom, vemhes; ha akarom, nem vemhes!“

Az ipartörvény erkölcsi megbízhatóság feltételéhez köti az italmézési engedélyt s ime, a felsőbb hatalmak adtak tolvajnál nagyobb gonosztevőnek is.

Hát, bizony, ez így van. A hatalom előtt a törvény csak azért van, hogy elmagyarázhassa és agyonmagyarázhassa.

Ennek szomorú hatása az a nagy korupció, a mely nálunk elárasztotta az állam és a társadalom életét.

A vendéglősipar rovására megengedett visszaélések következménye az, hogy szakmánkban a tisztas, megbízható elemek méltatlanságok nyomása alatt görnyedeznek, míg igen sokszor a kétes, az erkölcsi megbízhatóság ellenére közénk szabadított elemek kedvezményt és protecciót élveznek a közönség anyagi és erkölcsi biztonságának a veszedelmére.

Az új kormányának, a törvényho-

zás megújodott szellemének el kell söpörnie ezt a régi slendriánt, ezt a szemérmetlen vemhesjátékot a törvényekkel, különben sem fönt, sem lent nem lesz erkölcsi megbízhatóság.

Örömhír. A „Budapesti Pénzügyigazgatóság“ közgei most kézbesítik a vendéglősöknek az 1906—1908 évre szóló illeték-kivetést, a mely melőzi az illetékek visszaszenőleg 37 százalékkal való fölemelését. Az eddig beszédett 37 százaléknyi többletet a jövő illetékére számítják be. A méltatlan s annyi keserűséget okozó illetékfölemelés eltörlését köszönhetjük a sajtó pártfogásának, hálával tartozunk érte a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“-nak, különösen illusztris elnökének, Gundel Jánosnak, a ki ebben az ügyben szünetlenül fáradozott; de leginkább köszönhetjük annak, hogy hazánk alkotmányossága visszaállított s az ország kormányja oly férfiak kezében van, akik előtt nem lebeg más, csak a jog, törvény és igazság uralma, vagyis a nemzet nagysága és a nép jóléte. Adja Isten, hogy a kormány és a nép zavartalanul haladhasson tovább a boldogulásnak ezen az újtán.

A Székesfőváros tekintetes Tanácsának Budapest.

A «Borászati Lapok»-ban olvassuk:

«Hiába, a fővárosnak nincs szerencséje a boraival. Ismételen próbálta azokat eladni, de az nem sikerült. Ujabbán a közgyűlés tudvalevőleg 1461 hektoliter bort

Telefon: 63—90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindenmü élő és jegelt halak nagy raktára.

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

HERRMANN J. L. cs. és kir. fémáru-gyár. Budapest, IV., Eakü-ut 6. Ajánlja a legszolidabbnak elismert gyártmányait alpacca-ezüst, chinai ezüst s alpacából szálloda, kávéház és vendéglő felszerelések. Árjegyzékek, költségy. Díjmentesen. Alapítási év 1819.

adott el belvárosi vállalkozónak hektoliterként 30 koronáért s a vállalkozónak a szerződését a kórházak borszállítására három évvel meghosszabbította. A belügyminiszter azonban most a közgyűlés határozatát megsemmisítette s kimondotta, hogy a bor értékesítését és a kórházi szállítást összekapcsolni nem lehet.

Tekintetes Tanács! Olvasván ezt a közleményt, indíttatva éreztük magunkat arra, hogy rámutassunk az eladási kísérlet sikertelenségének az okára.

Ennek az oka semmi egyéb, mint közgazdasági hatóságunknak az a gyöngéje, hogy mindig észarva között keresi a tőgyébe.

Közudomás, hogy a nép az ilyen eljárást sem bölcsnek, sem okosnak nem tekinti, hanem másmilyennek.

Ha mégis ragaszkodnak hatóságaink chez a metodushoz, hogy ez mennyit használ a hatósági tekintélynek és a hatósági akcióknak, arról a boreladási kísérletek sikertelensége is tanuskodik.

Tessék tehát fölhangyni a szarvak között való tőgykeresés politikájával, vagyis eladó jószágunkra ott tessék vevőt keresni, ahol erre természetesen alkalom kínálkozik. Ennélfogva né a tessék se a hivatalos, se a félhivatalos lapokban, még kevésbé a szep-ölloenes kozmetikai közlönyökben, hanem a vendéglősök és borászok szaklapjaiban s ezekben sem a XII-ik órában.

Ha így jár el a tekintetes tanács, csekély élnázdozattal megszerezte magának mindenféle árverések sikerének Columbus tojását, hanem nemcsak borkészletétől szabadtítja meg, hanem még a «Vigadó» is méltó kezébe juttatja.

Hiszén a «Vigadó» is azért holt vagyon évek óta, mert a tekintetes tanács nagy gondot fordított arra, nehogy bárbizás iránt a szakkörök érdeklődése kellőképpen fölkeltesék.

A «Vigadó» bérbeadását is csak a hivatalos közlönyben hirdeti, holott jól tudják, hogy éppen ez az, amelyet sem a vendéglősök, sem a közönség nem olvas; sőt a hivatalnokok közül is csak azok, akik kineveztetésüket vagy nyugdíjaztatásukat lesik.

A hirdetések első arany szabálya, hogy mindig aszerint hirdessünk, mint akiknek hirdettünk. Ennek a szabálynak az érvénye alól a tekintetes tanács sem emancipálhatja magát károsodás nélkül.

Ha mégis megteszi, azt a gyanút kelti a polgárokban, hogy vagy a bíbizott közvagyonnal nem törődik, vagy a hivatásához nem ért.

Mi ezektől a föltevésinket irtóznunk, ezért voltunk bátrak jelen soraink — a közvagyonra való tekintetből — a tekintetes tanács figyelmébe ajánljani.

Néhány a Székesfőváros boraira aspiráló vendéglős.

Az országos iparegyesület évi jelentése. Az országos iparegyesület vasárnap, lapunk megjelenésekor, május 20-án tartja meg negyvenedik rendes közgyűlését. A közgyűlés elé terjesztendő évi jelentést Gelléri Mór igazgató szerkesztette. Hét nyom-

tatott iven számol be az egyesület fennállásának hatvanegyedik esztendejéről.

Bevezető részében elmondja a jelentés, hogy az elmúlt esztendő nem volt kedvező az egyesület tevékenységére. A nagy politikai küzdelem kihatott a társadalom minden rétegére és természetesen érdeklék voltak azokat a köröket is, amelyeknek közreműködésére ez egyesület számítani szokott. Bár az egyesület nem politizált és nem politizál ma sem, lehetetlen volt nem érezni azt a nagy küzdelmet, mely a nemzeti létért folyt és mely minden más munkát megakasztott.

Óvatosan és körültekintéssel kellett tehát az egyesületi élet medrét tovább vájni és az életet — ugyszólván — folytonosságban tartani mindaddig, míg a váru-várt kedvező fordulat be nem következik.

Ez a fordulat röviddel az évzárlat előtt a közgyűlés küszöbén bekövetkezett és meghozta a reményt, hogy az iparosságunk évek óta táplált vágyai végre teljesülni fognak.

A közgazdasági kormányzat intéző vezérferfiainak aktuális nyilatkozataiból a jelentés azt a reményt meríti, hogy az az irány, melyet az egyesület több évtizedes munkája közben megjelölt, lassan-lassan érvényesülni fog.

Megnyugtató és örvendetes momentumnak mondja a jelentés az új alakulásban azt is, hogy az egyesület alapítójának és nagynevű igazgatójának, Kossuth Lajosnak a fia, Kossuth Ferenc, az egyesület igazgatósági tagja és az ipartanácsban képviselője, vállalta a kereskedelmi tárczát.

Végül megemlítjük még a jelentés személy vonatkozású adataiból, hogy az egyesület elnöke, gróf Zichy Jenő és igazgatója, Gelléri Mór a lefolyt évben töltötték be működésük huszonötödik esztendejét.

Kívánatos, hogy még sokáig munkálkodhassanak ennek a nagy multu, még nagyobb jelentőségű egyesületnek az élén, amely a mi szakmánknak is támogatója s a mult évben is iparunknak képesítéshez való kötésének pártolásával megbecsülhetlen szolgálatot tett nekünk.

A siker útja.

A „Debreczeni kereskedelmi kör” felhívást intézett Magyarország kereskedőire és iparosaihoz a magyar gyáripar megteremtésé végett.

A debreczeniek terve ez:

Megalakítandó a magyarországi összes kereskedők szövetsége, melynek tagjai kötelezzék magukat arra, hogy a két három évi határidő mellett szállítandó, a külfölddel árra és minőségre egyenlő iparcikket átveszik.

Ugyanez a szövetkezet alakítsa meg azt az országos részvénytársaságot, amely a kérdéses cikkeket készítő és szállító gyárakat szervezze, építse és fenntartsa.

Az így keletkezett gyárak jövője biztosítva van a kereskedők szövetkezetében, mint biztos és állandó vevőben.

A gyár jó és olcsó árukat készíthet,

mert a részvényes ugyanaz, aki az árut a gyártól megveszi.

Igy két uton jelentkezvén a haszon, a gyár nem lesz kénytelen, úgy mint eddig, az áru minőségének rovására is hasznót hajhászni.

E terv keresztülviteléhez óriási tőke szükséges. De hisz Magyarország összes kereskedői és iparosai mérhetetlen nagy erőt képviselnek és ott vannak dugszdag főuraink, birtokosaink, akik bizonyára követni fogják az angol példát és pénzüket a magyar ipar és kereskedelem előmozdításától sem fogják megvonni.

A debreczeniek terve tehát igen gyakorlati, teljesen a siker útján induló; mert a gyáraknak biztosítaná a kellő forgalmat, minthogy részvényesei lennének a fogyasztói is.

Emlékezzünk, hogy hasonló gondolat vezetett bennünket is, a mikor a vendéglősök fogyasztási, illetőleg vásárlási szövetkezetének mikénti megalakítására tettünk javaslatot.

Azt akaruk, hogy a bortermelőik értékesítő szövetkezetével kapcsolatosan létesüljön ami vásárlási szövetkezetünk, amely egyrészt egy piacot biztosítana borainknak s viszont nekünk domináló befolyást engedne az árakulakúra.

Vajha a debreczeniek akciója eredményesebb lenne a mienknél; mert a debreczeni terv az, amely valósággal egy csapásra teremtené virágzó hazai ipart.

Iparost az országgyűlésre! A képviselőik választása megtörtént s a függetlenségi lobogó nagy diadalt aratott. Örömmünkbe csak az az ürmö vegyül, hogy — mint a M. J. írja — iparos nincs a törvényhozában. Ezen a bajon az ország nem segíthet, de enyhíthetnek Budapest polgárai. Ugyanis itt a Józsefvárosban 22-én pótválasztás lesz a függetlenségi párt két jelöltje: *Madary Gábor* és dr. *Nagy Dezső* között. *Madary Gábor* iparos ember régi harcosa a függetlenségi törekvéseknek, nemes jellem, tanult, gyakorlati eszmékkel bővelkedő politikus. Vendéglősök, jözsefvárosi polgárok, iparost válasszunk! Eljen *Madary Gábor!*

Új vendéglős ipartársulat.

A veszprémi és veszprémmegyei vendéglősök, szállodások, korcsmárosok és kávéosok f. hó 15-én alakították meg ipartársulatukat. A mozgalmat *Cservény Ferenc* sífokai vendéglős indította meg már mult évben, s most végre siker koronázta fáradozásait. Az alakuló gyűlésen a vármegye 500 korlátlan italmérvője közül 112-en jelentek meg, kikhez lelkes beszédet intézett *Cservény Ferenc*, akit egyhangulag az értekezlet elnökévé választottak. Az értekezlet egy 18-as bizottságot választott meg az alapszabályok kidolgozására.

A kávéosokat *Klein Jakab* veszprémi kávé képviselte, aki az ipartársulat megalakításán tevékeny részt vett.

„Asbestoid“

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

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

F. M. K. E. Szántói savanyúvíz

Honi termék, legkiválóbb természetes szénsavas savanyúvíz.

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 3. sz.** Telefon 40—97. ☛ ☛ ☛ Kapható mindenütt. ☛ ☛ ☛ Telefon 40—97

Glück Frigyes az Urániában.

Berchoux 1775-ben született Saint Symphorien de Layben, Lyon mellett. (A gastronomie) című költeményköteje 1800-ban jelent meg és három kiadást ért el egy év alatt. Sok verse valósággal közmondássá vált. Colnet szülei arra szánták, hogy XIV. Lajos udvarán a garde du corps tagja legyen, a revolúció azonban e szándékot halomra döntötte; Colnet, ki a régi rezsim híve volt, könyvkereskedő lett. Irt egy gastronomia i költeményt «Lart de diner en ville», kora többi gastronomiaival pedig szoros összeköttetésben állott.

Mária Antonin Carême. Egy szegény péklegény családjában a huszonötödik gyermek, kinek születését az anya halálával fizeti meg. Atyja szokványos ivó, részegeskedő, ki egy szép nap a kis fiút azzal teszi ki az utcára: «Menj azelőtt, amit Isten adott!» Könnyes szemekkel csatangolt a kis Carême Páris utcáin, míg végre egy lakikonyhában talált menhelyet, ahol másnap szolgálatba is fogadták. Ez volt az a kis cabaret, honnan megindult élete pályájára az a nagy szakács, akinek főztjét a XIX. században áhitattal érték császarak, királyok!

A laczkonyhából egy vendéglőbe, innen pedig 18 éves korában Bailly cukrászhoz került, aki Tayllerandnak volt szakácsa és akinek házában többször nyílt alkalma főzni-sütni. Sikeres munkájáról tudomást szerzett Laguppiere Murat herceg szakácsa és Carême az ő buzdítására lázas hével fogott hozzá, hogy ismereteit bővítse. Előbb a nápolyi király, majd Faylerand szakácsa lett, aztán egymás után lett a Prince de Galles (IV. György angol király), I. Sándor orosz czár, Würtemberg herceg, Bagration hercege és Rottschildné szakácsa. Széduletes pályafutása emlékei a következő művek: Le pâtissier pitto resque, Le maitre d'hotel francais, Le cuisinier parisien, Deux recueils, Lart de la cuisine francais aux XIX. siècle, Les dejeners de l'empereur Napoleon stb.

Ezekután most már bemutatom Tayllerand háztartását, melyhez annak idején egész Franciaország igazodott és egy egykoru «Festin de roy» című képet, mely egy nagy udvari ebédet ábrázol XIV. Lajos korából. A király egymaga külön ül, vele szemben és tőle oldalt rang szerint a különböző nobilitások, két sorban pedig zenészek. A szertartásmester minden egyes fogást külön jelzett olymipai ceremóniával, magát a Napkirályt egy vérbéli herceg szolgálja ki.

Ez a képünk ugyanezen korból, a XIV. századból, Alba herceg spanyol követ azon ebédjét ábrázolja, melyet az asturiai herceg születése alkalmával rendezett. Scottin e gyönyörű rézmetszete Desmares festménye után készült és hogy nemcsak a festő, hanem más nagymesterek is szívesen vettek esetjükre gastronomia i vonatkozású témákat, arra nézve bizonyítékul közbevetem itt Meissonnier híres «La confidence» című festményét.

Még a vázlatos rajz sem volna egész, ha fel nem említeném Alexander Dumas pére és vele Alexander fiis neveit, kik közül az első, a gróf Monte Christo és a Három muskétás című zenialis írója épp oly neves gourmond, mint regényíró volt és Grand dictionair művében nem annyira tudomá-

nyosságával, mint érdekességével hat. Castinai villájában talán az volt legzavartalanabb öröme, hogy ő találta fel a paradicsomos rizst.

A francia konyha nagyságának és jelentőségének illusztrálására egy csoportképet mutatok itt be, melyen a XIX. század gastronomia i és szakácsművészei vannak egyesítve. A 86 nagy férfi közül nevéik említésével Brillat Savarin, Cussy, Berschau, Grimod de Reynière, Brébant, Alex, Dumas, Alexander Dumas fiis, Rossini, Berthe, Jules Gauffet, Duclère, Appert, Antonin, Carême, Desolier, Vassant, Guerin, Kanengiesser, Urbain Dubois, Emile Bernard, Riesenec, Colon, Cabuser, Achill Ausanne, Noël, Achill Thierry emlékének akarok ehelyütt áldozni.

Még csak néhány kép!

Ez Erasmus Rotterdamus, a nagy tudós, Hollbein festménye után, egyéb tudományosságok kívül arról is híres, hogy ő írta a «La civilté la table» című híres gastronomia i művet.

Ez meg a híres sanssoucii filozófusnak, Francois Marie Aruet de Voltairenek párbaja, ama sok polenták és rossz kávék miatt, Nagy Frigyes híres szakácsával Noéllé, mely párbaj azonban szerencsére pompás reggelivel ért véget.

Kámzsás barát, Bartolomeo Scappi, Michel Gisleri, domokosrendi apátnak, a későbbi V. Pius pápának titkos udvari szakácsa, ki 1570-ben egy olya pompás szakácskönyvet írt, hogy gazdjá 5000 scudival jutalmazta meg. Most a halálal tárgyal, mely eljött érte, mivel nagy bűnökben találtott bűnösnek. Amde mielőtt ultra kelne a mélyesges poklok felé, ijedtében téstzát gyur, közben megalkudni szeretne a halállal, s mivel ez már-már nyakon csipi, a téstzára ejti a pompás reszelt parnezánt. Mit tegyen? Megkínálja vele a halált. S ennek a furcsa hosszu téstza egy izlik, hogy elragadtatásában e szokra fakad: Ma caro, ma carini!

Nos, hölgyeim és uraim, most legalább tudják, honnan származik e szó, makaróni!

Hanem a szakács gráciát kapott és — ha igaz — a pápa öröme még husz évig élt. Gerhard Dou, hollandi festő, gyönyörű interieurje. Bizonyítéka annak, hogy még ez a nagy festő is szívesen foglalkozott gastronomia i motívumokkal, míg Pieter de Hoch képe egy hollandi vendéglőbe vezet, ahol éppen osztrigaevés és ostsütéses járja.

David Tennier lakodalm előtti konyhája meleg színeivel, kedves színekkel tündeti élénk a lakodalmi étkezés várakozásteli izgalma i.

Ez a cherrrenchimesi mesés fényességű bajor királyi palota ebédőljé, melynek asztala külön e czéla szolgáló sülyesztő készülékkel van ellátva. Valóságos Tischlein deckdich. Üresen száll le, terítve minden jóval, tünik föl.

Ebéd a laxenburger császári palotában vadász után 1750 körül. Az első főasztalnál az örökös főkamárás, a másodiknál az örökös főpálczás, a harmadiknál az örökös főfalkanyag prezidál.

Bécsyárosi banket 1740-ben. Az ebédet Bécs képviselői adták a vidéki városok polgármesterei és képviselői tiszteletére. A képnék egy terítésre, mint a felszolgálásra vonatkozó részei ezen ebéd nagyszerűségei

és rendkívüli nagy arányai mellett bizonyítanak.

Hölgyeim és Uram!

Közeletem előadásom végéhez. De mielőtt befejezném ezt az igénytelen gastronomia i elmefuttatásomat, engedjék meg, hogy megfigyeléseimet kiterjeszthessem az egyes egyénekre oly irányban, hogyan fogják, hogyan végzik el ezen étkezést.

Minden magyarázat nélkül mutatok itt be egy német tudóst, amint szegényes, sovány ebédjét fogyasztja el, amely hering és krumpliból áll, s mégis szinte sugárzik arcáról a hála, melylyel boldogan köszöni Istenének a mindennapi kenyeret.

Milyen izgatott ezzel szemben az a francia vadász, aki Vernet Károly képe habzsolja szav reggelijét, s mert harsan a kürt hívó dzsava, alig ér rá lélekzni is.

Milyen megdöbbenő ezzel szemben a fakir képe, ki egy fához láncczola, valóban ijesztő önmegadással fogyasztja szerény ételét.

Megnyugvással, csendes boldogsággal szemlélhetjük Grünzernernek képét, a retket reggeliző jöképű papot és ennek ugyancsak egyszerű viascoráját, valamint a német lovagkor pirosképi, jöévtágyu lovagját is.

Mivel pedig témám, amint nyájas halgatóim látják, épp olya gazdag, változatos, kimeríthetlen, mint maguk az ételek és italok neme és félései, nem folytatom azt, neology türelmüket kimeritem. Csak még az Eszterházy herceg orosz vadászátát, Jósef főherceg egy halászás reggelijét mutatom be, melyet Müller Antal barátom főzött. Végül egy ebédet, melyet Jósef főherceg adott a kisenjőni vadászaton, maga főzven «az jöföle bakagombócokat».

Szóval ettek-ittak, esznek-isznak mindennél az emberek és hála Istennek, szeretett hazánkban is, mert azt tartja a magyar:

Akármi van vacsorára,

Szál legyen a csutorába,

S jól teszi, hogy ezt tartja, így tartja, mert így teszi jól, ha így mulat.

Vége.

A mi nálunk nem lesz.

Németországban az új vámtarifa a hus rohamos drágulását idézte elő s már oly mérveket öltött, hogy fenyegeti a szállások és vendéglősök existenciáját.

Belátták, hogy elérkezett a közös, együttes védekezés ideje s ezért az «J. Hotelbesitzer-Verein» Braunschweigbe gyűlésre hívta össze a szállásokat és vendéglősöket, hogy megvitassák a teendőket s megállapítsák utját, módját.

Az itt elhangzott eszmék csakhamar élénken foglalkoztatták a német szaktársakat s Frankfurt a dicsőség, hogy vendéglősei megegyezésre jutottak, egymást szigoron kötelezve az egyezségben foglalt árak beartására.

A frankfurti konvenczióban meg van állapítva az árak minimuma, a melyen alul egy szállós vagy vendéglős sem versenyezhet.

Meg vannak részletesen állapítva a borok, ételek árai részletesen s ezeket minden egyes szállós és vendéglős köteles betar-

Paprika király! Kovács

Nemesített 48-as édes paprika egyedül!

Sándornai Mokrin.

Tessék nálam próbá-
rendelést tenni.

Paprika király!

tani; mert csakis ily módon képesek a vendéglősök a hus drágulásának megfelelő árat szabni.

«Eine grosse Tat» egy «nagy tett»-nek nevezi a németek legtekintélyesebb szaklapja a frankfurtiak megegyezését és sajnálja, hogy példájuk még mindig magában áll.

A hus, általában a piac drágulása sehol sem oly nagy s még mindig fokozódó mint nálunk; tehát sehol sincs oly nagy szükség a közös, egyetértő védekezésre, mint nálunk.

Már a múlt évben, mikor a vásárcsarnoki mizériákat szellőztették, utaltunk erre; de hát nálunk közös megállapodás, egyetértés nem volt és nem lesz.

Nemzetünk, a mely széthúzó egységében, széthúzó részeiben is, különösen az a vendéglősök között.

Bizonyosak lehetünk, hogy nálunk nem akad Frankfurt s úgy az árak drágulása, mint a viszonyok egyéb változása minden vendéglőst magára hagyottan által.

A pinczepezés eltávolítása.

Mult évi számainkban már ismertettünk egy eljárást arra, hogy miként lehet pinczeinkből a penészt és ártalmas gombákat eltávolítani.

Mint hogy eziránt újból is több kérdést intéztek hozzánk, tehát a «Magyar Borkereskedelem» után ismét közöljük egy eljárás leírását.

Ha egy borpinczét a penésztől és gombáktól megtisztítsunk, mindenekelőtt a falak, a hordótalpak és a padozat lesoprése és a hordok letörése által az odatapadt penészt el kell távolítani és a pinczét jól ki kell szellőztetni. Azután elzárják az összes nyílásokat és a pincze nagyságával arányos mennyiségű kén cseréptartókban elosztanak, a kén meggyújtják és a pinczét elzárják.

A kén elégségnél képződő, gázalaku kén-sav megöli a levegőben uszó és a pinczében egyébként jelenlevő penészcseréket és eloszlatja a dohos, rothadt szagot. A kén lehet a kereskedésben előforduló, közönséges darabos kén, vagy lehet rudalaku, vagy kisebb pinczékben használható a közönséges kénseleletek is. Ebből az utóbbiból körülbelül kettő kell minden ötven köbméter térfogatra, vagy megfelelő mennyiségű darabos kén. A kénézést este kell végezni, ha a pinczében minden munkát befejeztek, hogy legalább egész éjjel átjárja a bezárt pinczét a kén-gáz és megtegye hatását a benne levő penész- és gombacsírákra. A kénézést annyiszor kell ismételni, ahányszor a penész jelenléte még észrevehető.

Az olyan pinczéket, amelyekben a penész könnyen lép fel, valahányszor bármely borkészítő munkát, mint lefejtést, derítést, palackokba töltést akarnak végezni, egy nappal előbb jól kénézni kell, hogy a bor csak tiszta, dezinfizált levegővel kerüljön érintkezésbe. A fából való hordótalpakot, a hordokat, valamint a pincze falait is langyos vízben készült koncentrált boraxoldattal való bevonás után lehet a penész- és gombaképződéstől és a rothadástól megvédeni, mint-hogy a borax elpusztítja a penész- és gombacsírákat, amelyek a fa korhadását okozzák.

Heimann József.



Egész életének javát, minden erejét a velünk való munkálkodásnak szentelte.

A „Hazám” és számos előkelő kávéház volt főpinczéréről Heimann Józsefről van szó, a ki nehéz munkával elérte azt, a mi minden pályatársunk álma és jutalma: az önállóságot. Nemrégiben átvette az „Orient” mellett levő „Hungaria-Buffer” vezetését s most ujabban nyitja meg az Erzsébet-körút 6. sz. alatt „Hungaria-Buffer” söröző és borozóját.

Az a népszerűség, melyet a „Hazám”-ban és eddigi üzletében szerzett magának a fővárosi közönségnél, biztosíték arra, hogy a székesfőváros e speciális mulatóhelyét magas szintre emeli s az intelligenciára kellemes szórakozóhelylyé teszi.

Szóval, sikert mérünk és jóslunk Heimann József vállalkozásának, mit ő teljes mértékben meg is érdemel; mert nemcsak kitűnő üzletember, hanem derék polgár és hazafi is.

A függetlenségi eszmének egyik legönzetlenebb és legátantörthetlenebb híve, a ki már kora ifjúsága óta áldozatkészen áll nemzeti küzdelmünk dicső lobogója alatt.

Szerkesztünk, Hász György jelöltségét is odaadással támogatja s egyike volt legelkeesebb bajnokainak.

Kedves neje, kiváló gazdasszony, kinek jó konyhája ritkítja pártját.

Üdvözljük tehát az önálló sorában: siker, szerencse kísérje vállalkozását, hogy iparunk és a közélet hasznára mentől inkább érvényesülhessen!



Szállodai czipőlopás!

Legutolsó időben majdnem mindennapi eset volt szállókban a czipőlopás. A szállodás és személyzete, sőt a vendégek is a legnagyobb óvatossággal és figyelemmel kísérték ruházatuk lopásával gyanúsított egyéneket. Daccára a nagy éberségnek, mégsem sikerült a tettest elfogni, pedig csaknem minden elsőrangú szállóban fordultak elő az esetek, egyes alkalomkor 10—12 pár czipő, 3—4 pár ruha tűnt el. A legutolsó esetet azonban feltűnően tette és nagyon kihasználta a kedvező alkalmat de vesztére, mert nálunk a szállóban, hol 10 pár czipő tűnt el, az este egy közép-termetű s/dke fiatalember, körülbelül 27 éves, ismertető jele a nyakán forradás, reggel negyed 5 órakor a szobából távozott. Podgyása nem volt a jövetelnél, távozni pedig senki nem látta, a gyanu teljesen né haramlott. Másnap a Royal szállóban ugyanezen fiatalember, a nyakán forradással, berelt szobát, podgyása egy üres carton-doboz, reggel ugyanezzel távozott, nem merete senki gyanuba venni és így boldogan távozhatott, a szobát mindkét esetben előre fizette, nehogy a távozáskor sokáig kelljen magát feltartani, Royalból távozva Becsbe ment, hol a bécsi rendőrség elcsípte, fényképét elküldtette Budapestre s így legalább részesültünk abban, hogy kedves arczképében gyönyörködhetünk.

Ez az egyik oka, hogy megszűnt a czipőlopás, másrészt, hogy majdnem minden egyes szállodás okulva kárán, csináltatott kártyákat a következő felirattal: A tisztelt vendégek kéretnek, hogy ruháikat és czipőiket ne helyezzék az ajtó elé!

Ebből eredő esetleges károkkért a szállodás felelősséget nem vállal.

Ez elegendő arra, hogy minden vendég megértse, ha saját hibájából vagy hanyagságából az ajtó elé rakott ruha vagy lábbeli eltűnik, a szállodás nem felel, nem térít meg semmit, csakis azért felelős, a mit az ő személyzete sajátkezelésű átvész tisztítás miatt, s ezt többé a tulajdonosnak visszaadni nem bírja. Vagy ha egy vendég érkezésekor egy nagyobb pénzösszeget vagy ékszer adt át megörzés végett s ezt a szállodástól ellopják, vagy ha bröndjét érkezése alkalmával egy személyzetnek átadja s ezt többé visszaszolgáltatni nem tudja.

Ez helyes és elismerjük, de vannak olyan téves felfogású vendégek, kik abban a hamis nézetben élnek, ha máma egy szállóban a tulajdonoshoz fordul, hogy neki a szállóban való tartózkodása alkalmával a gyermeke elveszett, azt is kötelesség megérteni, hogy ésszel van, hogy ruha vagy ékszerdarabot keres egy vendég, vagy izgatottságban csak a megtérítés és az ékszer értékéről beszél, s míg a nyál azá elmul, megkerült véletlenül a talmi láza elmúlt, melyre mindketten csalódva néznek a szállodás és vendég, a szállodás azért, mert a 300 forintot említtelt lánc tényleg 15—20 korona értékű, a vendég pediglen sajnálja, ha már elvesztett, miért nem veszt el teljesen, már látta a pénzt zsebében, fenyegette is a szállodást, hogy holnap olyan botrány lesz belőle, minden ismerősét le fogja beszélni, hogy ne szálljon ebbe a szállóba, mert

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet

BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.

Tudatjuk hogy a fővárosi, mint vidéki I. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, teljesen új alapon — melynél a kamat, díj és részvény mindig csak egy heti időtartamra számítatik, — oly előnyös és csoulás módozatot hoztunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi összes módozatot előnyök tekintetében jóval felülmulja.

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

itten még az aranylánc is elveszhet, továbbá elmegy minden napilaphoz, mert ő jóban van a szerkesztőkkel és olyan botrányt csinál, ha a pénzt meg nem fizeti.

Ha a szállódás felül ilyen üres beszédnek, akkor fizet, ha pedig meggondolja, akkor kidobja, mit jól is cselekszik, ilyen esetek előfordulnak a kávéházakban is, az alábbi esetet érdemes tudomásul venni.

1906. II. E. 56. szám.

Kiadmány.

Ő FELSÉGE A KIRÁLY NEVEBEN!

a budapesti kir. törvényszék, mint lebbeszési bíróság Dr. Jusztus Zsigmond ügyvéd által képviselt Gyenes Bertalan magániszíviselő budapesti lakos felperesnek — Dr. Bródy Félix ügyvéd által képviselt Berger Leo kávéháztulajdonos budapesti lakos alperes ellen 100 korona tőke s jár. iránt a budapesti VII. ker., kir. járásbíró előtt folyamatba tett és ugyanott az 1906. január hó 30. napján 1095. Sp. X. 1734—6. szám alatt hozott ítélettel befejezett sommás perében felperesnek az 1906. évi február hó 14. napján 1905. Sp. X. 1734—7. szám alatt közbetett felülvizsgálati kérelme folytán az 1906. évi márczius hó 5. napján befejezett nyilvános előadás alapján az alul kitétt napon következő

ítéletet

hozott:

Felperes felülvizsgálati kérelmével elutasítottatik.

Felperesi ügyvéd felebbviteli járandósága 10 korona 60 fillérben állapítottatik meg saját fele ellenében.

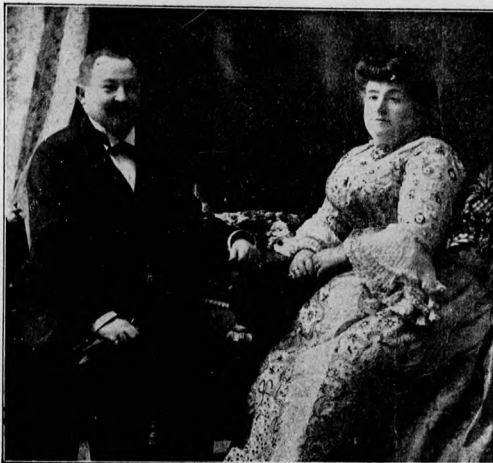
Indokok:

Az elsőbíró ítéletében tényállásként megállapította, hogy 1905. december hó 8-án felperes alperes kávéházába betért és ott felperes felsőkabátját Nyitrai József biliárdmarkőr lesegítve, annak az asztalnak a közelébe levő fogásra akasztotta, hol felperes helyet foglalt. Utóbb felperes egy távolabb levő biliárdasztalhoz ment játszani, a honnan a fogásra, hol kabátja fel volt akasztva látni nem lehetett. Midőn hosszabb ideig tartó biliárdozás után felperes a kávéházból távozni készült, felső kabátját kereste, de nem találta, mert ez a kávéházból eltűnt és helyette egy rossz karban levő téli kabátot hagytak vissza a kávéházban. Az is megállapított tényként, hogy midőn felperesről Nyitrai József a kabátot levette és a fogásra akasztotta, felperes nem mondta a nevezett pinczérnek, hogy a kabátot neki őrizetbe adja. Végül megállapítást nyert, hogy a kávéházban azon biliárd mellett is volt bőségesen ruhafozók, a hol felperes játszott.

E tényállást felperes meg nem támadta, s így ez a tényállás, az 1893. évi XVIII. t. czikk 197. §-a értelmében a felülvizsgálati eljárásban is irányadó.

E tényállás mellett pedig alaptalan felperesnek az a panasza, hogy az elsőbíró, midőn felperest keresetével elutasította, helytelenül mellőzte annak az anyagi jogszabálynak az alkalmazását, a mely szerint a kávéház tulajdonosa az alkalmazottja kezéhez őrizet céljából átadott ruhada-

rabokért felelősséggel tartozik, mert a fenti tényállás szerint felperes nem mondta Nyitrai József pinczérnek, hogy felsőkabátját megőrzés végett adja át neki, a nevezett pinczér erre nem vállalkozott, már pedig a felső ruhának pusztá átadása a lesegítés alkalmával megőrzés iránti kifejezett megbízás nélkül csak arra való megbízásnak tekinthető, hogy az átvevő a ruhadarabot a kávéházban levő fogások valamelyikére elhelyezze, minek megtörténtével a ruhadarab további őrizete magát a tulajdonost terheli, — s így meg lévén száfolva, hogy felperes felső kabátját alperes pinczérjének őrizet céljából adta volna, emnélfogva a felperes által hivatkozott jogszabály alkalmazása sem foghatott helyt.



Fürest János és neje.

Ehhez képest felperest alaptalan felülvizsgálati kérelmével el kellett utasítani. Az ügyvédi díj megállapítása az 1868. évi LIV. t.-czikk. 252. §-án alapszik.

Budapest, 1906. évi márczius hó 5-én. A budapesti kir. törvényszék II. polgári felebbeszési tanácsa.

Dr. Csanády György s. k. II. f. t. elnök. Dr. Noszlopy Antal s. k., kir. törvényszéki bíró. Gáár s. k., kir. törvényszéki bíró.

Kihirdettetett 1906. évi márczius hó 5. napján. Dr. Csanády György s. k., II. f. t. elnök. Dr. Serli Nándor s. k., f. t. jegyző.

Kiadta a budapesti kir. törvényszék 1906. évi márczius hó 11-én.

G: Szikula János. Elnök.
O: Takács János. F.-t. jegyző.
Egy: Józsa Lajos.

Ebből is látható, hogy jogtalanul követeli a kabátot vagy felöltőt azon uriember, kinek kávéházban veszett el s a kávék ezak is nagyon helyesen cselekszenek, ha ezt nemcsak tudomásul veszik, hanem tisztelt vendégeiknek tudomására hozzák. Budapest, 1906. május hó.

Csepreghy Gyula.

A legszebb jutalom.

— Képünköz. —

Azt mondják, hogy a dolgozó ember legdrágább jutalma a jó egészség; a legszebb azonban, ha néhány évtizeden küzködve pályáján, társainak szeretetét, becsülését tapasztalhatja.

Ebben a legszebb jutalomban részesült az a derék férfi, a kit ezuttal képen is bemutatunk olvasóinknak.

Fürest János szaktársunk, somogy megyei születésű, 58 éves s iparunknak régi, jeles munkása nemes tulajdonokkal ékes hitvesével együtt.

Jó híre-neve messzeföldre terjed, mert Bródban mint az ismeretes „Sárga Ház” gazdája, majd Szabadkán 10 évig mint a „Nemzeti Szálló” s legutóbb Ujvidéken mint az „Erzsébet-szálló” tulajdonosa köztisztteleket vívott ki magának ugy a helyi, mint az utazó közönség előtt.

Szépen nyilatkozott ez meg április 30-án, a mikor búcsút vett munkódésének színterétől.

A búcsuestélyre nagy számmal sereglettek össze tisztelői és barátai, a kiknek a nevében dr. Kovács Bódog ügyvéd méltatta Fürest János nemes tulajdonait és meghatón búcsúztatta el a távozót, a ki mindenha talpig ember, jó polgár és igaz hazafi volt.

Fürest János megindultan választott a nagy lelkesedéssel fogadott beszédre, kiemelve, hogy hosszas munkálkodásának eredményességét nem csupán saját szorgalmának, hanem annak köszönheti, hogy hű és jó munkatársai voltak. A mint egész életében iparkodott megbecsülni derék személyzetét, ugy ennél a búcsuvételnél is hálás szívvel emlékezik meg róluk.

Dávid Sándor főpinczér szólt a személyzet nevében. Nehezünkre esik a búcsuzás — úgy mond — mert nemcsak a nagyrebcsült főnökötől válnak, hanem igazi atyánktól is. Szerető atyánk voltál, éppen ezért kérjük az istent, hogy ez a válásunk ne legyen örök, hanem mielőbb ismét veled munkálkodhassunk.

Ez a tudósítás mindennél jobban jellemzi Fürest Jánost, mi tehát csak azzal a kívánsággal tölthetjük meg, hogy sok ilyen derék, jószágos férfiú támadjon szaktársaink között.



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

Mindenféle bel- és külföldi sajtok, hal- és husneműk, fozelők; turista és vadász conservek, Mustár, halikra, csmegek, téa, likörök, magyar és francia pezsgőborok, különlegességek, ásványvizsek. Vidéki szállodások, fürdővendéglősök, kávézók, éttermek általánosan elismert előnyös beszerzési forrása. Vidékre 5 kilós postacsomagok. Árjegyzék bérmentve.

Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggeliket a következő helyeken tartják: Május 25-én **Doktor Lászlónál**, VIII., Tavaszmező-utca 7.

Junius 1-én: **Schárhán Jánosné** vendéglőjében, VII., Akácfa-utca 12.

Társas-uzsonnák.

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

Május 25-én: **Horváth József** vendéglőjében, IX., Sertés-vágóhid, Junius 1-én: **Gregorits Simonnál**, VI., Gömb-utca 96.

Junius 8-ikán: **Homor Gyulánál**, VII., Erzsébet királyné-ut 34.

Junius 15-én: **Breuer Józsefnél**, I., Kelen-hegyi-ut 4.

Junius 22-én: **Horváth Lajosnál**, VI., Hungária-ut 86.

Junius 28-ikán: **Bischof Pálnál**, IX., Vágóhid-utca 8.

„Jó barátok” összejövetelei.

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

Május 23-ikán: **Doktor Lászlónál**, VIII., Tavaszmező-utca 7.

Május 30-ikán: **Hajós Károlynál**, I., Csendőrlaktanya. Közlekedés a Farkasréti villanyos vasuttal.

Junius 6-ikán: **Gattó Károlynál**, VI., Lehel-utca 21. sz.

Junius 13-ikán: **Kriszt Sándornál**, VII., Dembinszky-utca 52. sz.

KÜLÖNFÉLÉK.

A **Berndorfi fémáru-gyár**. [Krupp Arthur világhírű alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkal főző-edényekből gazdag rakárt tart Budapest, IV., Váci-utca 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az említett rakárt ajánlattételre felhívni.

Hymen. **Krausz Béla** fiatal brassyó kávéháztulajdonos eljegyezte **Filöp Giza** kisasszonyt Budapestről.

József főherceg a **Margitszigeten**. **József kir.** herceg most is gyakran ellátogat a szép Margitszigetre, különösen a galamblovászat idején. Ilyenkor rendszeren a felső vendéglő jobb terraszán ebédel **Libits Adolf** és gróf **Tholnay Takács** társaságában. Kedvelt kiszolgálójuk **Vincze József**, ez az ügyes szaktársunk.

Szakácsok megvendégelése. **Zimmer Péter** fővárosi előkelő halászmesterünk a Magyar Szakácsok Körének tagjai barátságos vendégszeretetben részesítette a tiszteletükre adott halászlé-estélyen f. hó 18-án. **Zimmer Péter** ugyanis a budafoki-uti „**Kutya-villa**” vendéglőben saját maga készítette el az igen sikerült haléteket. Szakácsaink nagy elragadtatással dicsérték **Zimmer Péter** szakácsművészetét s számos felköszöntők hangzottak el a vidám estélyen. Felköszöntők mondottak **Taraba Mi-**

hály **Schmidhofer Vilmos**, **Burghardt Pál**, **Bauer Károly**, **Wrabetz Gusztáv** a francia szakácsok nevében pedig **Ruff** szakácsfőnök. A vendégszerető házi gazda pedig kedves vendégei egészségére üríté pohárát. Itt említjük meg, hogy a „Szakácsok Köre” tagjai a nyár folyamán minden második héten (kedden) az **Arena-ut 80. sz.** alatt levő **Putzer M.-féle** vendéglőben jönnek össze, minden második héten pedig a kör hivatalos helyiségében (Régi posta-utca 11. sz.) tartanak választmányi ülést.

Tulipán-kertek. Az **Akácfa-utca 7. szám** alatt levő „**Fészek**” vendéglő **László Géza** ismert régi szaktársunk kezelése mellett napról-napra látogatottabb. **László Géza** mindent elkövet a közönség kényelmére, újabbán a helyiséget díszes tulipán-kerttel alakította át, ajánljuk a szakkörök becses figyelmébe.

Vendéglő-áthelyezés. **Karsay Pal** vendéglőhelyiségét az **Akácfa-utca 6. szám** alól a szomszédos 4. szám alá helyezte át.

Halat együnk. Ujabbán főleg a husrágáságot folytat mindjobbán fölmerül az a kérdés, hogy a tengeri halat, mint táplálékot, nem aknázzák ki kellőleg és nem veszik a tengeri hal rendkívüli értékét elég komolyan. Eppen e napokban tartott egy neves belgyógyász, **Rosenfeld**, előadást, a melyen a következő meglepő tételeket bizonyította be. Két egyént teljesen egy időben látott el napokon át táplálékkal. Az egyik húst, a másik megtisztított tengeri halat kapott. Az egyebé ételmennyiség teljesen egyforma volt. A pontos mérések kimutatták ezután, hogy a hal sokkal több fehérnyét tartalmaz, sokkal könnyebben emészthető és tápláló ereje és értéke sokkal nagyobb. **Sőt veséjásoknál egyenesen a legjobban ajánlható táplálék** és mindent el kellene követni arra nézve, hogy minél jobb és több tengeri halat hozzanak lehetőleg friss állapotban forgalomba. Budapestzen **Zimmer Péter** halászmester, a központi vásárcsarnokban, mindig nagy rakárt tart tengeri halakból.

Fővárosi park-vendéglő. A székes-őváros pesti oldalán a legkellemesebb kirándulóhely a czinkotai vonal mentén, **Rákospalota** tőszomszédságában fekvő, kies „**Mátyásföld**”, a mely Budapest legelegánssabb nyaraló-telepének mondható. Különösen élvezetessé teszi az ide rándulást a modern kényelemmel és fénylően berendezett „**Park-vendéglő**”, a mely **Krajcsovics Rezső** szakavatott kezelésében a legkényesebb igényeknek is megfelel. Kitűnő ételek és italok, jutányos árak, figyelmes kiszolgálás.

Veszprémi hír. Veszprém jóhírű vendéglőse, **Hardóssy Lajos**, vendéglőjét restauráltatta. Ugy az új berendezés, mint festése igen sikerült, amint onnan írják.

A győri Fiume. Győrbeli jelentik: A mai modern igényeknek megfelelő kávéházak száma egygyel ismét szaporodott. A „**Fiume**” kávéház néhány nap óta új mundért öltött magára, mely azonnal felhívja a figyelmet, izléssel is. A falazat oliv-zöld alapon arany-ny pompázó czifrasággal gyönyörködött és igazán meglátszik az átalakítás gazdagságán, hogy **Váradí Armin** nem kímél költséget, amikor a közönség igényeit akarja szolgálni. Minden egyes butordarab

új mezbe öltöztött, amely a villam-lámpák pazar fényében igen szépen fest. Így ujonnan átalakítva, pazar díszében a **Fiume-kávéház** kellemes szórakozást szerez a legujabbán beszerzett mozgófényképekkel.

Pétről. A regényes **Bakony** e kies fürdője igen látogatott, mind **Veszprémből** és környékéről, **Székesfehérvárról**, **Várpalotáról**. A fürdő derek és rokonszenves vendéglőse **Török Gyula** a legkényesebb követelményeknek is igyekszik megfelelően kitűnő magyar konyhájával s zamatos italaival, a legolcsóbb árak mellett.

Almádi. A balaton e szép, egészséges fürdője igen népes. A fürdő az idénre is szépült, épült, több remek villával gyarapodva.

A felvidéki söripar válsága. **Lőcséről** írják lapunknak: A felvidéki sörgyártás az általános üzleti válság folytán szomorú helyzetben van, különösen nagy harcokat vív az osztrák hatalmas és gyengébben adózó söriparral. Az életre való ipar helyzetén csakis a söradónak alapos, vagyis olyan reformja lendítheti, a mely a két állam sörgyártását legalább adózó szempontból teljesen egyenlő elbánásban részesítené. — A másik pedig az, hogy Magyarország ne fogyasszuk a rossz osztrák söröket.

Ne vegyünk külföldi szappant. A magyarországi szappangyárosok egyesülete — mint lapunknak írják — szomorú iparpartólást tapasztal a mult esztendőben. Ugyanis a bertejlesztett jelentés szerint a mult esztendőben mintegy 80.000 méter-mázsza szappant importáltak Ausztriából Magyarországra, körülbelül ötmillió korona értékben. — Ez a megdöbbentő jelentés indítson bennünk arra, hogy ne vegyünk idegen szappant, különösen ne osztrák **Schicht-szappant**, a mely sokkal rosszabb és drágább a páratlan minőségű szegedi s egyéb hazai szappannál. **Pipere-szappanokban** is kitűnő produkál **Müller J.** s több kozmetikai gyár.

Erzsébetfalvaiak panasza. Az „**E. K.**” jelenti: Az Erzsébetfalvai vendéglősök azon panaszkodnak, hogy boraikat minden második nap felzavarják az ellenőrök. Helyes. Az ellen nem szólunk, hogy a gyanusabb firmákat különösen figyelemmel kíséri a vezetőség, azonban a tisztességesebb elemeket örökösen zaklatni még sem célszerű. Ezzel az egyoldalu szegálommal a csempészetet úgy sem irtjuk ki. Egyre azonban rámutatunk, hogy annyi tekervényes s kikkorrigált szemleiveket nem nem látunk, mint mostanában. Hogy ennek mi az oka, azt kifürkészni nem a mi feladatunk, azonban aligha el nem találtuk, ha azt mondjuk, hogy legtöbbszór a járatlan kezelés bosszulja meg magát.

A szappal bortermelés állapota. A madridi cs. és kir. konzulatus jelentése április hó-ról ezeket közli: A borvásár állapota annyiban módosult, hogy a vásárlások fokozódtak. Az árak azonban nem változtak. Április utolsóelőtti hetében a fagy Valdepanesban (Spanyolország egyik legfontosabb borvidéke) rendkívül sok kárt tett. A borvásár ugylátszik egyre súlyosodik és az érdekeltek különféle módszereket javasolnak ellene, főleg fuvardíjmérsékléseket.

NEUSCHLOSZ ÖDÖN ÉS MARCEL gyárában **V. Pozsonyi-ut 21. szám** (a Margitszigettel szemben) **kaphatók**
Egyszerű, szolid kivitelű, **hálószobák.** SZÁLLODÁK BERENDEZÉSÉRE KÜLÖNÖS ALKALMAS.

(2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tülkörrel és márvánnyal 150 frt. Diszesebb kivitelben fényezve 180 frt. Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Emberséges rendelet. „Részeg ember elől az Isten is kitér!” mondja a példaszó; ámde nem tér ki előle a rőndér, a ki úgy beszél vele, mintha eszénel volna s aztán oly kegyetlenül bánik vele, mintha gonosztló volna. Ez sok szerencsétlenségnek volt az okozója. Belátták ezt a rendőri hatóságok is, de az emberségnek megfelelő intézkedés elsőségének dicsősége a bajor rendőrségé. Ugyanis a müncheni rendőrhatalóság rendelete szerint az eszméletlen, u. n. tökrészegetek ezental, ha az utcán szedik fel őket, nem a rendőrkapitányra, hanem az elmeorvóintézetbe, illetőleg kórházba kell szállítani, ahol teljes kijózanodásukig benttartatnak. Az a sok kellemetlen baleset, amely ily öntudatlan részekkel történt, birta rá a hatóságokat e rendelet kibocsátására. Forel szerint: „Az alkoholizmusnak minden tünete, még az egyszerű ittasság is elmezavarón alapszik.” — Kívánatos volna, hogy nálunk is követnék a müncheni rendeletet.

Adalékok a bortörvény revíziójához. Ezen czim alatt a napokban oly munka hagyta el a sajtót, mely a borkérdéssel foglalkozva egy új törvény mielőbbi hozatalára akarja az impulzust megadni. A könyv szerzője dr. Drucker Jenő a M. Sz. O. E. igazgatója. A könyv, mely 200 oldalon nagy oktáv formában adatott ki, két fő-részből áll. Az első részben szerző ismereti a most érvényes bortörvényt, annak előzményeit és végrehajtási módját. Azután részletesen foglalkozik a német, a francia, az olasz, spanyol stb. idevonatkozó törvényekkel és az osztrák új törvényjavaslattal. A második fő-rész tárgyalja a mostani törvény fogyatékosait és pozitív javaslatait tartalmaz a borkezelés és borforgalom reformjára, a borhamisítás büntetésére és az új törvény ellenőrzésére vonatkozólag. A könyv ára 4 korona. Kapható a Borászati Lapok kiadóhivatalában (Budapest, IX. ker., Üllői-út 25. sz. és minden könyvkereskedésben.

A „Magyar Szemle” szépirodalmi, művészeti és kritikai képes hetilap folyó XVIII. évfolyamának 16. száma április 19-én jelent meg a következő kiválóan érdekes tartalommal: Táltos, Post festum. — Fra Filippo, Beszéd a nappal. — Birkás Géza, Jules Lemaitre. — K. Csaby István, A kincs. — Harsányi Kálmán, Mariába királya. — Lenau verseiből. (Huszárdalok. — A bakonyi zsvány.) Ford. Bodrogh Pál. — Orbán János, Élet-halál. — Dutka Ákos, Fel a dalok hegyére. — Jules Lemaitre, A tizenegyzedik század legendája. — Dutka Ákos, Sejttem a párom. — Regény: Handel-Mazzetti Enrica bárónő, Jesse és Mária (14. fejelet Ford. Auer István). — Krónikák, A hétről. (Kürthy György rajzaival). — *Irodalom*: Fieber Henrik, Nevető esztétikus. — Idegen költők (Heine, Béranger, Byron és mások dalaiból; fordította Bodrogh Pál). — Szerkesztő üzenetei. — Hirdetések.

Vendéglősök figyelmébe. Ajánljuk kiváló minőségű szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörű színűk, nagy erejük, kiváló ízük- és zamatoságuknál fogva felveszik 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-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor; 25 palack szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban líveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállítás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegbor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermeleők Bátaszék, (Tolnamegye).

NYILT-TÉR.

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

A Szinye-Lipóczy
Lithion-forrás

Salvator kítűnő sikerrel
használatik

vese-, húgyhólyag- és közszenyűbántalmak ellen, húgydara és vizeleti nehézségeknél, a cukros húgyárnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csírmentes!

Kapható áruvagykereskedésekben vagy a
Salvator-forrás igazgatóságánál. Égerháza.

Ny ilatkozat.

A Szt.-Lukácsfürdő „Krisztály”-forrásának vizét üdítő italként szívesen alkalmazom s mint terápia segédeszköznek is használt láttam azt, ahol a légző és emésztési szervek hurutainál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

Dr. Kuthy Dezső,

a vizgyógyászat egyet. m. tanára, a Szegénysorsú Tüdőbetegek Szanatorium-Egyesületének igazgatója.
Budapest (Budakesz).

2. VÁLÓDI KRONDORFI „SPRITZER” BORHOZ LEGJOBB!

Főnökök figyelmébe!

Üzletvezetőnek ajánljuk egy jobb megjelenésű, intelligens, 26 éves, nőlen, volt nagyvendéglős, beszél magyar, német, román, keveset angol és francia nyelven. Szakképzettségét Szálloda, kávéház vagy étterem kezeltésében teljes jártassággal bír. Mégy vidékre is. Bővebb felvilágosítást e lap kiadóhivatala nyújt.

Eladó bor.

Az 1904. és 1905. évi, saját termésű, kítűnő fehér és siller

hegyi boraimat

(250 htl.) kicsinyben és nagyban eladom.

Polánkay János, szőlőbirtokos

Eger, Knezich-út 22.

Tulipánkert Czikotán.

Ujnonnan átalakított s minden kényelemmel berendezett szép vendéglői kerthelyiséggel

Tulipánkert

czim alatt nyitottam meg.

Kítűnő tiszta magyar borok: Somlói 60 kr. magyaródi 40 kr., igen józsi csongrádi kadarka 32 kr. literenként.

Bódi Sándor Jónévű cigányzenekara.

Egyesületeknek a helyiség és zene díjtalanul áll rendelkezésükre. Legkellemebb kirándulóhely.

SOPRONYI LAJOS, vendéglős
Czikota, a vasúti állomás mellett.

Eladó.

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

vendéglő

családi körülmények miatt eladó. — Értekezhetni a tulajdonossal.

Csapos vendéglős

kerestetetik.

aki jó konyhát tud vezetni és szakképzett felesége van hozzá; az üzlet Kolozsvárott van, szálloda és egyedüli szép nagy kerthelyiséggel és teljes felszereléssel bír. Óvadék 2000 korona. Esetleg hárbe is adandó. Megtudható ENGLERMAN HERMAN úrnál Kolozsvárott.

Felhívás a szaktársakhoz!



mohai Ágnes-forrás

egy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársainkkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kítűnő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajtából alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemebbé 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 országunk boldogulásáért, azért szaktársak hazafias cselekedetét végezzük azzal, hogy a külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt megapasszunk és helyette a kítűnő hazai ásványvizeknek nagyobb forgalombahozatálát elősegítsük s általán sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

PINCZÉR SZAKTÁRSÁK! Akiben egy csepp magyar vér bugyog, tartsa becsületbeli kötelességének vendégei körében a hazai ásványvizeknek ajánlathozatálát; mint kítűnő asztali és borviz kiállta a versenyt 26 év óta minden külföldi ásványvízzel szemben a

szekszárdi vörös 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-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor; 25 palack szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban líveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállítás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegbor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermeleők Bátaszék, (Tolnamegye).

Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő BUDAPESTEN.

48° C. kénés hévforrás. Thermal- iszap, villamosfény-, mesterséges szénsavas-, forró légfürdő a legmodernebbül berendezett

vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — Svéd gyógytorna-terem. — Napfürdő. — Dr. Büling-féle melegző-gyógymód. — Fungó-gyógymód. — Cautz, köszvény, ischias, ízületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szívbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.

Szt. Margitszigeti üditőviz:

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

Pensió-rendszer, saját kütinő konyha (bérlet-könyveseké).

Állandó orvosi felügyelet.
Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton
Bővebb felvilágosítást készséggel nyújt:

A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.

Badacsonyi vidéki

sajáttermésű hegyborokat kölcsön-hordókkal szállít Balog Gyula bortermelő Balaton-Henye. — Árjegyzék ingyen.

Iparsó

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

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigynöksége
BUDAPEST, V., Váci-kerület 32. sz.

Vendéglő, illetve szálloda átadás.

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

szálloda és vendéglő

melben több egytetlen elhelyezve, egyéb vállalat miatt átadandó, esetleg ugyanott egy kacsaközépséges ügyes kimerő alkalmazandó. — Bővebbet a kiadóhivataltban.

Eladó borok.

Pásztor László urnak
iszáki szőlőtelepén

120 hektó rizling, 80 hektó kövidinka, 3 hektó ó-törkölypálinka jutányos áron **eladó**.
A vevőkért — kívánatra — kocsi küldők akár az iszáki, akár a fülöpsházai vasutállomásra.

Izszak, 1906. április 12.

TÖMÖR JOZSEF
telep-vezető.

BOR-ELADÁS.

300 hektoliter, 1902, 1903. és és 1904. évi termésű, kütinő zamatos, tisztán kezelt **Ó-BOR** 100 literen felüli mennyiségekben is olcsón eladó.

Mintával szivesen szolgál

Kesselring Mihály
Módos.

Minden időben **legjobb minőségű**

borokat szállít hordókbán és palaczkokban

Reiszman Ignác

szóbi nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészet

Vác.

ALAPITTA TOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

A t. cz. szálloda, ven-

déglő- és kávéház tulajdonos

urak szives figyelmébe.

Vendéglői, kávéházi berendezések, karambol és fordító biliárdasztalok, alpacca és chinai ezüstárúk, márványasztalok, székek tömören hajlított fából, tükrök és kávéházi kaszkák, jégsekreányok, borkiméző asztalok és sörkiméző készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb áron.

GLÜCK MÁRTON-nál

BUDAPEST, HAJÓS-UTCA 17. SZÁM.

(Saját házában). Telefon 80—61.

Különösen figyelmébe ajánlom nagy raktáromat mindenféle vendéglői, kávéházi és szállodai fehérneműekben.

Boros-Sebesi Uradalom Felügyelőségétől.

FÜRDŐVENDEGLŐ BÉRBEADÁSI HIRDETMÉNY.

Nagyméltóságú gróf Wenckheim Frigyes ur boros-sebesi uradalomához tartozó

Menyháza-fürdő vendéglője

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

Eörm 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, spargna, ubjurgonya, torma, édes paprika stb. stb. Asztali és befőzni való cseresznye, spanyolmeggy, püszmété, nyári (kajszin)- és őszi barack, körte, alma, szilva-féle, görög- és sárga dinnye, csemege szőlő már július végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

hegyi borok készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

Elvállal Asphaltrózást minden alakban. — Facement tetőzéseket. — Nedves falak szárazzá tételét asphaltnal. Rövid időn belül több mint 1000 lakást mentettem meg a penész és nedveségtől ezen vállalatommal. — Talajvíz ellen elszigeteléseket, vízhatlan asphaltnal és asphaltrózással. — „Universal“ kautsuk asphaltnal és asphaltnal készítek mérték után. — Avult szindelytetők átvetését asphaltnal fedelmekkel minden színben.

Végül szabadalmazott sertéstátóvaló és jelező kék és ezekhez való festékeket minden színben. — Ugyiszintén javításokat vállal el szakmában.

SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

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

Zsindely és más tetők kátrányfestékkel való mázolását bármely színben. — Elvállal továbbá e szakmába való bármely munkálatokat pontos kivételben a legrovidebb idő alatt. — Raktáron tart és szállít következő anyagokat u. m.: Asphalt, kátrány, kátránykeverék, carbolineum, carbolineum festékek, kátrány-festékek minden színben, Biehnolaj, kautsuk-asphaltnal burkolóanyag, bitumen, carbol és cizet-olaj stb.

Budapestben még a víz is drága.

Sikerült egy vizelő szagtalanító olajat feltalálnom, amelyvel bárki bármely nagyságú és forgalmu vizelést poton áron fertőtleníthet és szagtalaníthat, úgy, hogy vízvezetékére egyáltalában szükség nincs. Egy 25 Kilogr. 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.

Uj!

Uj!

A világhírű francia
DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata

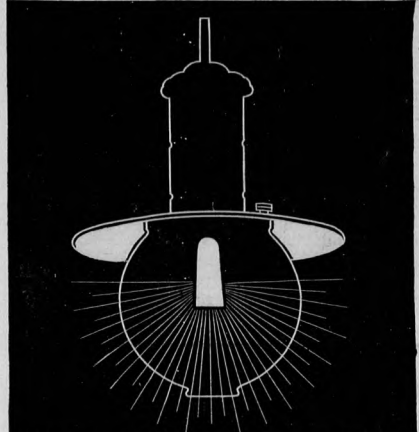
Brázay Kálmán
Brázay Kálmán



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

Brázay Kálmánnál

Muzeum-körut 23.



Vendéglősök figyelembe!

Nyári kedveliségekben nélkülözhetetlen!

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

Villamos világítási berendezések. Vil-
lamos kolibri lámpák. Vil-
lamos brilláns lámpák reklám világításra.
Csillárok elektromos világításához. Minden-
féle gépek hajtására alkalmas benzin-
gáz- és szivógázmotorok; üzemműködés
légerőnként és óránként 1 1/2—2 1/2 fillér.
„SIMPLEX“ vízszűrők. — Árjegy-
zékkel 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.

Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.

Sör-, bor- és hűtőkészülékek, pinzetelészerezési cikkek.

Mazal vj Stanioi- és fémkupaggyár Mazal vj
iparág i iparág i

Arjegyzék ingyen és bérmentve.

Egyben díszkivétel. — Verseszen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hűtő- és jéggyári berendezések.



Transylvania Sec
Louis Francois & Comp.

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

== 12 elsőrendű kitüntetés. ==

Főraktár:

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

Sürgönczim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

== Hors Concours. ==

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN
Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:
BUDAFOK 15. SZÁM.

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

Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kitűnő üdítővíz.

Ez a víz a Békámegyér község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tővében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitűnő ízű és tisztaságú forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltot, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtatott. kapható mindenütt.

Telep: **Csillaghegy**, (Békámegyér.)

Fővárosi iroda és raktár:

III., Lajos-utca 26.

Telefon 79—78.

Telefon 79—78.

Tulajdonos:

CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.

Szt.-margitszigeti üdítővíz

szénsavval telített ásványvíz.

Főhercegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

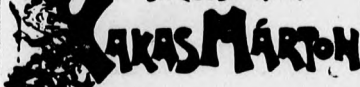
Telefon 36—52.

Szálloda átvételi értesítés.
Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelettel értesíteni, hogy **Vácson** a

„Curia“-Szállodai üzletet átvettem. Kitűnő italokról, izletes konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Kényelmes vendégszobák állanak a t. utazó közönség rendelkezésére. Tisztelettel:

NAGY PÉTER vendéglős.

SÍPULUSZ LAPJA



Magyarország legkedveltebb élcslapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes száms 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre 6 frt

Fél évre 3 frt

Negyed évre 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 4.

BOR

magyarádi — saját termés

Ó-bor literje 42 fillér.

Új-bor literje 38 fillér.

A szállítást 50 litertől fefelé, az ujszentanna állomásra szállítva utánvétellel eszközölöm.

Hordókat frankó visszaveszek.

Boraim tisztaságáért szavatolok.

Vendéglősöknek olcsóbb ár.

Tisztelettel

ifj. Adelman 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, kávéház tulajdonosok részére elsőrangú fenti gyártmányait. Idékre 5 kilós postacsomagok. Előnyös árak.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a

„RAPID“
borderítő-por

Főelárusító helye:
WATTERICH A.-nál
Budapest, VII., Dohány-utca 5.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

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 arjegyzekeket a Szt.-Lukácsfürdő Kútvalálattól Budán. — St. Louis 1904: Grand Prix.

800 Hektoliter fajbor

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

KISS GYULA szőlőtelepe IZSAKON. (Pestm.)

Tifuszjányban

vízvezetési viz mellőzendő.

IKONA ARTÉZI VIZ

legelőcsőbb, legjobb legégszesegebb, szénsavval telített, bakterium-, méz- és kénmentes. Forrása 970 méter mélységből 749 meleg.

Artézia részvénytársaság

BUDAPEST, Egressy-ut 20/c 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: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és

6 korona;

aszú: 4.—, 5.— és 8 korona.

Hordó rendelkezésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá borseprűt hig avagy szárított állapotban. — Próbá rendelést kérek.

Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsa.

(Tokaj mellett), Zemplén-megye.

Boreladás!

Hagymássy Károly

paksi kir. közjegyzőnél eladó 1904. évi 33 ht. kárbenet vörös bor, 80 ht. rizling, 58 ht. fixli és 50 ht. kárbenet siller. Tudakozódásra az eladó küld mintát az ár megjelölésével.

Paradicsom!

Jutányos árban kapható kisebb-nagyobb üvegekben jó házi

főtt paradicsom

Perezslényi Elekné

Budapest, VIII., Német-utca 35.



Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.

Karambol és fordító billiárd-asztalok, alpacca és chinaezüst-árak, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legelőcsőbb árakon. **LÖWY R.**

Képviselők: **STRASSER A. és TÁRSA**
BUDAPEST, Dohány-utca 25. (Nagydiófa-utca sarok).

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASÍTÁSI 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.

Palacszkőr osztálya: X. kerület Kőbánya.

Telefon szám: 56—58.

Brázy Kálmánnal vásároljunk.

DOMINO
EXTRA DRY
PEZSGÓ

PÁRISI VILÁGKIÁLLÍTÁS 1900
ARANYÉREM

BELATINY ARTHUR
VELENCEZE

Eladó bor.

60 hektó saját termésű homoki fehér bor eladó.
Piacz Imre, Kiskunhalas.

Boreladás.

Ajánlom saját termésű kitünő jó kétéves rizling boromat 100 hektoliter 48 fillérjével és kislőstön főzött igen finom ó-törköly és barackpálinkámat.

Dr. Borsay Sándor pestmegyei tisztviselő orvos
KIS-KÖRÖSÖN.

KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR
BUDAPEST, VI., DESSEWFY-UTCA II.

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

TELEFON: 25—44.

Vendéglői kerthelyiség megnyitás Rákosszentmihályon.

A „Zöld vadászhoz“ címzett vendéglőm kerthelyiségét legnagyobbítva **f. évi május hó 1-én megnyitottam.** A kert a legnagyobb igényeknek és kényelemnek megfelelőleg rendeztem be — és fedett, új, nagy tánczteremmel láttam el. — mely nagyközönség és számos egyület 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-körut 19. szám

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

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltőbb árak mellett eszközöltetnek.

Dr. Angyan, dr. Elischer, dr. Hőczel, dr. Kéthi, dr. Korányi, dr. Laufenauer és dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

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

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszerűsége mellett kitünő szer álmattanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérértékesítőnek 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 palack (palackokon kívül) 40 fillér, egy kis palack 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL

Budapest

Yárosi troda: VIII., József-utca 36.



és kamarai szállító.

SERFŐZDÉJE

Kőbányán.

Saját palack-töltés.

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

Közlöngesség: dupla maláta kőször kőkorokban. Nagobb ármennyiséget saját jégkosárban szállít.

A világhírű

Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagoras Malaga

Spanyol kir. udvari szállító borkivitelési társaság, több elsőrendű világhiállításán aranyérmekkel kitüntetett malagai gyógy- és csemegeborai, valamint a Portugál és Francia asztali fajborai; minden jobb gyógyszer-tár, fűszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

Magyarországi főraktár: Budapesten, VIII., Német-u. 57.
Vigyázat! Minden palack hivatalos ellenőrzési címkével 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 csöngettyű berendezésekhez

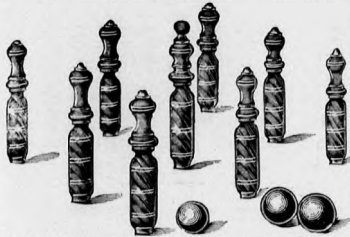
való anyagok nagy raktára.



KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

Kugli-Bábuk száraz gyertyánfából készíve 36-38 cm magasságu, szokásos vastagságban egy készlet **frt. 2.10, 2.50**

Lignum Sanctum kuglizó golyók
átm. cm. 9 9 1/2 10 10 1/2 11 11 1/2 12 12 1/2 13 13 1/2 14 14 1/2 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 1 frt. 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

Orosz kuglizó

egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 darab báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.00, 6 frt. Kuglizóba nagy lámpa petrolleumra 6 forint. Kerti gyertyatartó szél ellen, üvegborítással 1 frt. Kerti lámpa petrolleumra 2.50. Lampion kerti, kivilágítá-

sára és feldíszítésére 15, 20, 30, 80 kr. Magnesium fáklya 30 percig meglévő világosságot készülik 1.40. Abraszmagorvátó szél ellen, 100 drb 5 frt. Dugaszhozó 20, 40, 60 kr. Dugókietelő készülik faira vagy áltóra felerősíthető 2.50. — Kézi dugaszoló kalapáccsal 95 krajczár. Hidraulikus hordó szándékol, csapratított bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megvastyosodása ellen 1 frt. Üvegmosó kefe 85 kr. Amerikai hűvöző 3.50, 6 forint. Mandula, dió, zsamlya stb. rezandó 1.80 frt. Borostó 40 kr. Habverő 1 literes 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. Amerikai fagyaltó gép, erős keményfa, tejtartó vedrellel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. Vasárhelyi-féle legkiválóbb vajkőpülő gép 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. Készítők készülik 50 kr. Egy adag készítőpor 50 kr. — Ujszártató minden nagyságban 75 kr. Billárd golyó elelantsontantánzt 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Francia dákóber keverve 1.60 frt. Domino játék 90 kr.-tól 2.20-ig. Kivéhiú domno átszegezett 6-9 frt. Roulette játék 1.80-18 frt.-ig. Tivoli társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. Pinczértáska derekra csatlóható, szarvasbőrbeli egyes 1.20, két osztályival 1.80, három osztályival 3.50 frt. Szivar- és oriparettatartó szerkény pinczereknek, elzárató 4 osztályival 3.20, 6 osztályival 4 frt. Papír fányérok nyári mulatásigok, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. Papír szalvéta 100 drb 50-80 kr. Sonka prés 5 frt. márványlappal 7 frt. Konyhaméreg 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. Sörmelegítő készülik 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szavatlyu 1 frt 80 krajczár.

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézbeli 100 drb frt. — 90 || 20-as sárgarézbeli 100 drb frt. 2.20
5-ös vörösrézbeli „ „ 1.20 || 150-es vörösrézbeli „ „ 4.—
10-es nikkelbeli „ „ 1.40 || 100-as sárgarézbeli „ „ 5.—

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat világ-hírű kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával mert czipőink jóságának megővésére ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy orthopéd-czipőket a leggyesebb czipészeink a legizlésebben készítek el.

Czipőnk elegáns formákról híresek !!

Pinczér-czipők

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

A SARU-czipővállalat

a budapesti czipészek szövetségi raktára.
Telefonszám 9.
Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.
(A Népszínház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!

HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviseelő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

rezáru-gyára
Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszszvetétkhez szükséges rezárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sör-kimerő-készülékeket légnymással, valamint mindennemű rézesapokat, fémfelirati táblákat és rezsulokat. — Alapított 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.

Sürgönczím: **Bortermelők** szövetkezete Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Szepességi lenipar!

Szepességi lenipar!

WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

vászon- és asztalnemű-gyárosok.

Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utca 8.**

(Haris-bazár-épület.)

Ajánljuk hirves szepességi
**vászon, asztalnemű, törülköző,
törlő-, csemegekendő**

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

Minden darab gyár-
rainkból származó
árut ezen védjegy-
gyel látjuk el.



Pedálos czimbalmok

kitűnő hanggal, erős szerkezettel, jótállással részletfizetésre is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb **Kuliffay** czimbalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. **Hegedű, fuvola, tórogató, gram-mophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina** és verklík, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készítésű hurok kaphatók.

Régi hangszerek becsenlődtnek.

Mindenemű javítások elfogadhatnák.

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.)



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. Többább: **Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat, ezenkívül itégek magyar és francia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállít.**

Több kitüntetés
tulajdonosa

TELEFON
59-23.



Tobbszörös
Jury-tag

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 lakószobák teljesen berendezve raktáron találhatók, valamint olyan családias jellegű uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.

!Pinczék figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczék, kiknek **oldal-zsebtárca** (papiroszép) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüstpénz számára) van szük-ségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 3.50-től 5 ftig.

MOLNÁR VILMOS keztyű- 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 gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekből.

Vendéglősök, szállodások és kávésoknak

lendkívül 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

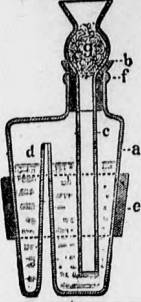
Pozsony, Ventur-utca 24.

ZIMMERMANN GY. H. Lipcsei zenélőművek gyárának és kivitelenek képviselője.

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



„Bachus” szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó



Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitűnően bevált, a kimerés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a főlésődéstől, ezetesevéstől és a megtöréstől. Szükségletlenül válik a hordó feltöltése és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!! mely a bor élvezete után rendesen főrfájást szokott okozni.

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

	1	2	3	4	5	6
Átm. mm	62/70	57/62	48/56	45/50	37/44	30/36
Ára korona:	3.50	3.—	2.50			

BAHMANN ÉS TÁRSA

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

Kapható minden pinczefelszerelési üzletben.

Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállítók. Budapest, 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, barackz-, seprű- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi jamaica rum, francia cognac, Whisky, Arrac.

A gyár 1840-ben alapított.

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

SEC
SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. és TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

BORHEGYI F.

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

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

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

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Legujabb találmány!

Szabad. jégszekrény és pincze

A jégszekrény csupán fából. Csak a víz felfogására van egy hűdőtálcza 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 idejében legfeljebb 25% apadás állhat be. Kívánatra nagyobb hus és sörhűtőkamarákat megrendelés után készítek.

Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:

Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Teréz-körut sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)

Boreladás.

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

LAKOS LAJOS takaréktűzhely-gyáros BUDAPESTEN.

osászári és királyi udvari szállító.

Gyár: VIII., Bezerédy-utca 8.

Iroda és raktár: IV. ker., Váci-utca 40 sz.

Irányi-utca sarján.

Készít és raktáron tart takaréktűzhelyeket minden alakban és kivitelben.

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

legdusabb választékban kaphatók minden eszakaiba 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 nagyobbreszt saját termésű, nagy gondallal ápolott boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdonat 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 értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendégülők és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legértettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legkritikább, legnemesebb borfajokkal is. **Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek**

59174/906. VI.

Budapest székesfőváros tanácsától.

Árverési hirdetmény.

A székesfőváros tanácsa az V. ker. **vigadó, vigalmi étkező és sörház helyiségeinek, ruhatáranak, kávéházi helyiségeinek,**

a vigadótéri kioszknak

és két hozzátartozó lakásnak **1906. évi november hó 1-től** kezdődő s 1915. évi, esetleg 1920. évi szeptember hó végéig tartó **együttes bérbeadására ezennel nyilvános ajánlati tárgyalást hirdet.**

Erről a résztvenni kívánók azzal értesítettnek, hogy az ajánlati tárgyalás **f. é. május hó 29-én, kedden délelőtt 10 órakor, a központi városháza 232. sz. bizottsági üléstermében** (városház-utcai rész I. lépcső 1^{1/2} emelet) **fog megtartatni** s ehhez képest ajánlataikat a tanács VI. ügyosztályában (közp. városháza II. em. 237) a hivatalos órák alatt az ajánlati tárgyalás napján azonban legkésőbb délelőtt 10 óráig a tanács pénzügyi osztályban vagy a „Budapesti szállodások, vendéglősök, korcsmárosok ipartársulatának értesítője“ szerkesztésében (IV. ker., Ferencz József rakpart 16.) kapható bérleti szerződés miután szabályszerűen

felülbélyegezve s a **székesfőváros valamely pénztáránál** az ajánlati tárgyalást megelőző napon déli 12 óráig letett **20000 K. azaz Huszszerez korona bánatpénz letételét igazoló nyugtával vagy postai feladó vevényssel felszerelve** az említett helyen és napon **dr. Vaszlíevics János** tanácsnok ur vagy megbízottja kezéhez annál is inkább nyujtsák be, mert elkésve benyujtott vagy kellőleg fel nem szerelt ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

A bánatpénz készpénzben, a főváros által kijelölt helybeli takarékpénztárak betéti könyveiben vagy óvadékképes értékpapírokban, melyek utóbbiak azonban kivéve fővárosi kölesön kötvényeket, melyek napi árfolyamon számíthatnak, legfeljebb a tőzsdei árfolyam 90%-ával de sohasem névértékén felül számíthatók.

Megjegyeztetik, hogy a vigadó világításához és egyéb motorikus czélra szükséges áramot a magyar villamossági részvénytársulat 1908. évi október hó végéig hektovatt óránként 2, azaz kettő fillérért szolgáltatja.

A székesfőváros fentartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül szabadon választasson s ha az ajánlatok eredményét megfelelőnek nem tartaná, újabb ajánlati eljárást hirdessen, vagy tetszése szerint járjon el.

Az ajánlattevő, kinek ajánlata elfogadtatott, a főváros által megállapítandó helyen és időben a szerződést alá nem írja és a szerződési biztosítékot le nem teszi, akkor nemcsak bánatpénzét veszti, de azonfelül a székesfőváros a bérletet az ő kárára és veszélyére fogja másnak bérbeadni.

Budapesten, a székesfőváros tanácsának 1906. évi április hó 26-án tartott üléséből.

Rózsavölgyi, h. polgármester.

A Kolozsvári Kaszinó Igazgatóságától.

Hirdetmény.

A Kolozsvári Kaszinó tulajdonát képező s a Deák Ferencz-utca 16. sz. alatti épületben lévő földszinti és emeleti

éttermek

azonnali átvételre bérbe adatnak.

A földszinti nyitott helyiségek bérlőnek **ingyenesen engedtetnek át**, az emeleti helyiségekben pedig a helyi előkelő vendéglők áraihoz képest lesz köteles bérlő a vendégeket kiszolgálni.

Bővebb felvilágosítást **Dr. Rohonczy Lajos** gazda nyujt.

Kolozsvár, 1906. május 9.

Az igazgatóság,

M. kir. földmivelésügyi miniszter.

910/1906.

Hirdetmény.

A **Mezőhegyesi állami ménésbirtok** tulajdonát képező ugynevezett **uj-épületi (nagy-hodályi)**

vendéglőnek

1907. év január hó 1-től, 1910. év december hó 31-ig terjedő 4 év tartamára leendő bérbeadása czéljából

f. év május hó 23-án, délelőtt 10 órakor

a ménésbirtok igazgatósága hivatalos helyiségében, **Mezőhegyesen versenytárgyalás lesz tartva**, ahol az egy koronás bélyeggel ellátott és a megajánlandó évi bérösszeg **10 százalékát kitevő bánatpénzzel felszerelt** zárt írásbeli ajánlatok is legkésőbb a fent jelzett határidőig betérjesztendőek. Később érkező ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

A vendéglő bérletére vonatkozó részletes feltételek, ugy a vezetésem alatti miniszteriumban, a gazdasági főigazgató IV. B. 1. osztályában, valamint a **mezőhegyesi állami ménésbirtok igazgatóságánál** betekinthetők.

Budapest, 1906 április hó.

M. kir. földmivelésügyi miniszter.