

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 kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“, a „Székesfejvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi 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 „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és pinczerek egyleté“-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 szövetség“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávé és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczerek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Lajtolajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

1907.

Boldog újévet jó magyar vendéglősök és kávéosok!

Soha bensőbb, magyaros szívvvel nem kívántuk, mint most.

Sanyaru volt az ó-esztendő nagyon. Mikor az óramutató éjféltre kanyarodik és az ujszülöttet ezer és ezer toaszt üdvözi, a régire nem gondolhat jó lélekkel senki.

Ránk nézve hasonlatos a kiélt vén rué-hoz, aki bünbén fogamzott, törvénytelenül született s a nyomor rovására csinálja orgiái utolsó leheletéig.

Ravatalánál senkinek sincs oka könnyet hullatni.

A rué mostoha volt hozzánk is. Az ó-esztendő ölében sötét fellegek tornyosultak a magyar vendéglős iparra.

Egyébb nem hangzott el a vendéglősök ajkairól, mint jogos panaszok, sóhaj és sópánkodás.

Vajh, ha kipirkadna! . . .

Kívánatos volna, hogy az ujszülött több örömet, több vigaszt hozzon számunkra.

Ennek a reményében üdvözöljük, ennek a reményében kívánunk boldog újévet, a derék jó magyar vendéglős iparosoknak.

A szerkesztőség.

Nyílt levél Ihász Györgyhöz

a vendéglői műnyelv ügyében.

Igen tisztelt Szerkesztő Ur!

Régibb idő óta vagyok hü olvasója, lapjában kifejtett törekvéseinek figyelmes szemlélője. Lelkem örül, valahányszor kezembe veszem lapja egy-egy ujonnan megjelent példányát; öröm fog el azért, mert az Ön lapjának minden során meglátszik a ne-

mes törekvés arra nézve, hogy közönségének hazafias szellemben szerkesztett, jó magyarsággal megírt cikkeket nyújtson. Hangsúlyozom azt, hogy jó magyarsággal megírt cikkei vannak. Hangsúlyozom pedig azért, mert ennek tulajdonítom, hogy lapjában még nem olvastam cikket, amely a vendéglőkben levő magyartalan kifejezéseket ostorozná, kiirtásukat tervbe venné. Ki ne ismerné azt, hogy a magyar *pinczér* szó rossz szó s a német *kellner*-ből csinálták. Mert a német *kellner* a német „pincze“ jelentésű *keller*-ből származik, hát 1812-ben csináltak a magyar *pincze* szóból *pinczért*. A helyes eljárás az lett volna, hogy felkutatták volna a régi magyar udvartartásról, korcsmákról stb. szóló könyveket s megnézték volna, hogy a régi magyarok hogyan nevezték a *pinczért*. S ott azt látták volna, hogy a régi magyarok az ilyen ételhordót *étekgógó*-nak, *tálnok*-nak, *asztalnok*-nak hívták. A *pinczér* szót azonban, bár hibás alkotásu, nem lehet ma már kiszorítani, s nem is tanácsos. Van azonban sok olyan magyar szóval megjelölt tárgy, cselekvés stb. a vendéglői műnyelvben, ami nem magyaros.

Magyartalan pl. ha valaki azt mondja a vendéglőben, hogy „*fizetni*“, mert ez szolgál fordítása a német *zahlen*-nek. Jó magyarul csak így beszélünk: „*fizetek*“, „*fizetünk*“, de sohasem „*fizetni*“. Helytelen, ha valaki egy korsó sörét megakarván szerezni egy féllal, azt mondja, hogy kérek egy „*vágást*“-t. Magyarul fel lehet vágni az utat, vágni lehet fát, marhát, sőt főbe is lehet vágni, de

sört nem lehet sem fel, sem le sem semmiképp sem vágni. Ép azért hibás a magyar „*vágás*“ a német *schnitt* helyén. Jó magyar neve ennek „*fülés*“, mert a csapos a „*schnitt*“-et kérő vendég korsójának a füléig csapolja a sört. Hibás és magyartalan a „*borfiu*“ összetétel is, ez is magyar ruhába bujtatott német leventécske, mert a „*weinbursch*“ hamisítatlan fordítása. A magyarban érthető a bor-kő, bor-betegség, bor-csap, bor-tömlő, borember (részegek), bor-izsák, bor-zsák, bor-víz stb., de érthetetlen a *borfiu*. Ép azért helyes volna a régi magyar nyelvhez fordulni tanácsért, hogy az ilyen tanulófiukat hogy hívták egykor a czinkotai kántor uram korában. S ha így felkutatjuk a régi iratokat, látni fogjuk, hogy az ilyeneket *apród*-oknak vagy *gyermek*-eknek hívták. Különösen a *gyermek* kifejezésre megjegyezzük, hogy ez teljesen olyan, mint a francia „*garçon*“ szó, amilyen tulajdonkép „*fiut*“ jelent, de jelent „*pinczért*“ is.

A legtöbb hibás, magyartalan kifejezés azonban a konyhában s azokon az étlapokon van, amelyekre a „*konyhafőnök ur*“, kit a mi régi elődeink jó magyarán „*főkonyha-mester*“-nek neveztek, a maga remekeit ráíratja. Kétségtelen, nekünk jobbák az ő főztjei, mint volnának a régi magyar szakácstudomány szerint készítették, de viszont a régi konyhamesterek magyar nyelve hibátlanabb, kifogástalanabb a mai „*konyhafőnök*“ urak német gondolkodással megírt magyar mondatainál. Mert ezeken az étlapokon ott diszeleg a *csirág* (jó magyar neve: spárga, nyulárnyék)

Telefoni 63-80.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
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.

céd.

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

s annyi hasonló torzszülött társa, amelyeket senki fia meg nem ért, mert ezek csinált szavak, amelyek nem terjedtek el.

Ismeretes dolog, hogy a magyar konyha ép úgy, mint a német konyha, tele van francia kifejezéssel, az étellek nevei közt rengeteg sok a francia.

Németországban e francia neveket kiküszöbölik s lassan-lassan németekkel helyettesítik. Ezt úgy teszik, hogy van egy német nyelvtudományi társaság, amelytől véleményt, utmutatást kérnek a szakácskörök, pinczér-egyletek.

Az én felszólalásomnak is az a czélja, hogy Szerkesztő ur vegye programjába az agyonnyomorított vendéglői magyar nyelvet. Küzdjön amellett, hogy a vendéglőkben ne csak magyar szavakkal, hanem magyarosan is beszéljenek. *Pinczér, vádás, fizetni, konyhafőnök, csirág* s annyi társuk magyar szavak ugyan, de nem magyaros kifejezések. Különösen pedig a magyar étlapon levő magyar szöveg legyen magyarosan megfogalmazva. Van ám az olyan szavakra, mint *bouillon-leves*, jó magyaros szó is, csak keresni kell. S hogy a mi derék, hazafias érzésű vendéglőseink ne maguk keressék a megfelelő kifejezéseket, arra is van egy tanácsom. Tegyenek úgy, mint Németországon a német vendéglősök tesznek. A mi vendéglőseink ugyanis forduljanak tanácsért, utmutatásért a Magyar Nyelvtudományi Társasághoz, melynek elnöke méltóságos Szily Kálmán min. tan., akad. főkönyvtárnok ur (Budapest, V., M. T. Akadémia); e társaság folyóiratában, melynek czime: „Magyar Nyelv”, ingyen ad felvilágosítást minden ilyen ügyben.

A Szerkesztő ur becses lapja eddigi irányából meritem a reményt, hogy Szerkesztő ur programjába veszi, hogy a vendéglők műnyelve ne csak magyar legyen; az a hazafias közönség pedig, amely Szerkesztő urat olyan odaadással annyi éven át hüen támogatta, bizonyára szívesen veszi, ha helytelen magyar szavak helyett jó magyarosakat kap. Én pedig, valamint a Magyar Nyelvtudományi Társaság fáradozásunkat jutaljutalmazva látjuk, ha a vendéglői műnyelvet Szerkesztő ur segítségé-

vel csak kismértékben is megjavíthattuk.

Kelt Budapest, 1906. decz. 16.

Melich János dr.

egyetemi magántanár,
a M. Nyelvt. Társaság tagja.

*

Midőn a fenti nagybecsű és közérdekű levelet kartársaink figyelmébe ajánljuk, egyuttal felhívjuk az igen tisztelt kartárs urakat, hogy minden ilyen: vita tárgyát képezhető és a magyar nyelv tisztaságából kifolyólag fontos kérdésekben szerkesztőségünket megkeresni sziveskedjenek és mi a Nyelvtudományi Társasággal összekötetésbe lépve, a legnagyobb előzékenységgel mindenkinek rendelkezésére állunk. (Szerk.)

A befizetett illeték visszakövetelése. A közigazgatási bíróság pénzügyi osztálya meghozta XXV. sz. döntvényét, mely így szól: a befizetett illeték, amely nem a közigazgatási bíróság által lett megállapítva, tartozatlan fizetés esetében a befizetéstől számított 3 éven belül visszakövetelhető.

Indokok: Általános jogi elv, hogy aki másnak kárba jogalap nélkül jut valamely vagyoneértékhez, azt visszatartozik téríteni. Ez az elv jut kifejezésre az 1887: XLV. t.-cz. 19. §-ában is, amely egyfelől jogot ad a kincstárnak, hogy ha a közvetlenül lerovandó illetékekre vonatkozó kiszabási iratok felülvizsgálása alkalmával megállapítatik, hogy a kincstár helytelen kiszabás által kárt szenvedett, az az összeg, amelylyel az államkincstár megrövidült, pótlólag beszédhető, viszont azonban kötelezi az államkincstárt, hogy a menniben a felülvizsgálat alkalmával az ünnéki ki, hogy az illetékköteles fél rövidült meg, a helytelenül kiszabott és befizetett összeget hivatalból térítse vissza. A törvénynek ebből a határozott rendelkezéséből, hogy a fölösen beszédett illeték hivatalból térítendő vissza, kétségtelenül folyik a félnek az a joga is, hogy a fölösen befizetett illetéket tartozatlan fizetés címén maga is visszakövetelheti azon az elévülési határidőn belül, amelyet az 1881-ik évi XXXIV. t.-cz. 38. §-a, nemkülönben a közadók kezeléséről szóló 1883: XLIV. t.-cz. 90. §-a, s a már korábban is érvényben állott törvényesített illetéki szabályok is visszakövetelésére nézve a befizetéstől számított három évben külön állapítanak meg. Általános jogi elv az is, hogy a bíróilag megítélt követelések tartozatlan fizetés címén vissza nem követelhetők. Ebből folyik, hogy a közigazgatási bíróság által megítélt illetéki tartozások visszakövetelésének helye nincsen, másfelől azonban, hogy a jogorvoslatok igénybe nem vétele, valamint a pénzügyigazgatóságoknak határozatai a tartozatlan fizetés visszakövetelésének akadályát nem képezhetik, mert jogrendünk értelmében a követelés bírói megítélésnek nem tekinthetők. Megerősíti közvetve ezt a felfogást a fentebb is idézett 1887: XLV. t.-cz. 19. §-ának harmadik be-

kezdésében foglalt az a rendelkezés is, hogy a közigazgatási bíróság által megállapított illetékek után pótló leték követelésének helye nincsen, mert ez által a rendelkezés által közvetve az is ki van mondva, hogy csakis a közigazgatási bíróság által eszközölt illetékmegállapítások tekinthetők ítelt dolognak.

Az osztrák bortörvény.

Gyümölcs-, édes (csemege)-, pezsgő- és gyógyborok.

6. §. Mübort, gyümölcs- és gyógybort, édes (csemege)- és pezsgőbort, diatetikus borokat, aromatikuss és gyógyszerekkel kevert gyógyborokat készíteni, hirdetni, árusítani és kimérni szabad.

Fűszerezett, aromatikuss és diatetikus borokat, valamint édes (csemege)- és pezsgőborokat csak mint teljes borokat szabad készíteni, viz hozzátétele nélkül.

Gyógyborokra külön határozmányok bocsátandók ki, amennyiben már nincsenek benn a farmakopaeában.

7. §. Fűszerezett italok vagy gyógyborok gyanánt forgalomba hozandó borok készítésénél meg van engedve aromatikuss vagy gyógyanyagok használata. Édes (csemege) borok készítésénél alkalmazni lehet bel- és külföldi apró szőlőt és cukrot és hozzá lehet keverni szeszt.

Az ilyen borokat olyan elnevezés alatt kell hirdetni és forgalomba hozni, melyek világosan megjelölik azoknak édes (csemege)- vagy pezsgőbor voltát.

Édes (csemege)-, pezsgő- és gyógyborokra, valamint gyümölcs- és boggyóborokból készített pezsgőborokra a jelen törvény határozmányai az értelmük szerint alkalmazandók.

8. §. Az édes (csemege)- és pezsgőborok elnevezése tekintetében a következő határozmányok állanak fenn:

A «szemelt» vagy «eredeti» elnevezés a csemege- vagy édes bor elnevezéssel kapcsolatban fenn van tartva a palaczkokban eladott azon édes- vagy csemegeboroknak, melyek külföldi aszuszemek felhasználása és cukor vagy szesz hozzátétele nélkül hazai szőlőből készítettnek.

Más módon készített édes- vagy csemegeborok, mint «aszú», «szalmabor» és más efféle elnevezés alatt hozhatók forgalomba, de a «szemelt» vagy «eredeti» szó nem fordulhat elő az elnevezésben.

Pezsgőborok, melyek nem palaczkon való erjedés által készültek, nem nevezhetők pezsgőboroknak és nem árusíthatók «champagnei» vagy «valódi pezsgőbor» elnevezés alatt. Ezek az elnevezések a palaczkban való erjedés által készített pezsgőboroknak vannak fentartva. De használható a «pezsgőbor» elnevezés a «valódi» szó hozzátétele nélkül.

Borkeverés.

9. §. Tilos a szőlőcsefrét, szőlőmustot vagy bort aprószőlő-csefrével, édes- vagy pezsgőbort törkölylyel (1. §), gyümölcs- vagy boggyóborral keverve kimérni, árusítani vagy cserébe kínálni.

Tilosnak nyilvánított anyagokat tartalmazó keverékeket (3. és 4. §§) élelmi vagy élvezeti czikk gyanánt szolgáló borral nem szabad keverni sem az elkészítésnél sem az elkészítés után. (Folyt. köv.)

„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-körut 72. sz.

Menyezet és faldiszítések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, domborművű kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

A hamis borok üldözése.

A «Borászati Lapok» írja a következő, figyelmeztető sorokat:

A borok természetes mivoltára újabb világszerte nagyobb súlyt helyeznek, nemcsak azok az államok, melyek maguk is termelnek, hanem azok is, ahová a bor csak csak mint importcikk kerül. Látjuk ezt Angliánál, Belgiumnál, Dániánál stb., melyek mind új bortörvényeket vagy rendeleteket léptetnek életbe vagy a régieket szigorítják.

Könnyű ezt felfogni. Az ilyen országokban a bor magától értetődőleg drága. A szállítás, a vám, a sokféle közvetítés költségei magukkal hozzák, hogy olcsó minőségű bort oda nem szállít senki; jogos követelménye tehát az állami adminisztrációnak, hogy lakói — drága pénzért — meg ne csalassanak; de a közvéleménynek is, mely fizet, mint a köles s így joggal hamisítottatlan italt kíván.

Ez a szempont dominált az északamerikai Egyesült-Államokban is, midőn a borvám felemlése mellett szigorú minősítési követelményeket állítottak fel. A yankee-nek van annyi esze, hogy erjesztett cukrosvizért, melyhez egy kis gliczerint, borkősavat meg saramelt kevernek, nem fizet méregdrága árat. Elég indiskrét követelni, hogy már a palackon legyen feltüntetve, sőt kísérő okmányon igazolva, a bor eredete, az, vajjon nem lett-e cukrozva, szeszeve és mily mérfélekben, mily más vidéki vagy országbeli borral házasított, a kénezés, a savtalanítás stb. mily mértékben történt?

Hogy ezek a követelmények nemcsak papíron vannak meg a vámkezelési utasítások közt, hanem azt kérlelhetetlenül végre is hajtják és kellő kísérő levelek nélkül előbb a bort vegyvizsgálatnak vetik alá, mielőtt a félnek kiszolgáltatnák, erről a német borkereskedők az utolsó esztendőben sok kellemetlen tapasztalatot szereztek. Fel is jajdul a szakajtó ezekért az amerikai szakaturákért minduntalan és hajmeresztő dolgokat közöl róla, hogy mily keservesen lehet borral odaát üzletet csinálni. A német borkereskedelem a legnagyobb anyagi áldozatokkal képes csak addigi pozícióját megtartani, dacára az ő szigorú és lelkiismeretes végrehajtott bortörvényének, melytől elsősorban azt remélte, hogy a külföld teljes bizalmát lesz képes termékei iránt meghódítani.

Vajjon elképzelhető-e, hogy mindezeket az akadályokat a magyar borgezdaság játszva fogja legyőzni? Biztosra lehet-e venni, hogy egy amerikai «kirendeltség» felállításával a borrendelések felvétele úgy fog menni, mint a parancsolat és a vámkezelési nehézségek egyszerre maguktól leomlanak? Mi nem tartjuk valószínűnek. A mi kereskedelmi relációnk Amerikával (az emberexporton kívül) csak tört részei a német birodalom forgalmának s így, ha Németországgal szemben oly vexatorius módon bánnak el odaát, velünk még kevesebbet fognak mókázni. Azután a mi műbortörvényünk tehetetlensége, borkereskedőink tetemes hányadának rossz reputációja odaát nem ismeretlen s így bizony nekünk is új alapok lefektetésénél kell a vállalkozást kezdenünk.

Azért ezeknek a bajoknak az elhárításánál az amerikai «kirendeltség» aligha fog babékokat aratni, de esetleg szolgálatot tehet az-

által, ha a vámkezelési okvetlenkedéseken próbál könnyíteni. Mert különben magánczégek, melyek nagyobb kockázatot tengerentúli összeköttetések létesítésére el nem viselhetnek, néhány meddő, vagy sok alkalmatlansággal járt kísérlet után bizonyára csakhamar elkedvetlenednek és nem erőltetik többé a transzatlantikus borkivitel.

Boraink bevezetését, népszerűsítését odaát véleményünk szerint jobb sikerrel szolgálhatná egy nagyszabású borkiviteli részvénytársaság, mely már eleve tőkénének egy részét ezen cél elérésére szánja. Ily részvénytársaság eszméje már régebben kísért és újabbán egy bécsi borászati szaklap foglalkozott vele. Előre is kijelentjük, hogy mi egy új közös osztrák magyar intézmény létesítésének barátjai nem vagyunk, még ha tényleg jávára is szolgálna hazai borászatunknak. Újabb kapcsolatokat e két állam között létesíteni helytelen, nem is szólva arról, hogy az osztrák gallizált, petiotizált, chaptalizált stb. boroknak bajos lesz odaát salvus conductus t szerzeni. Az osztrák borokat pedig a mieinkkel könnyen összetévesztének.

A hamis borok üldözése immár mind nagyobb arányokat ölt s ma már alig van művelt ország, a hol ezek az ártalmas pancsok megtüretnének.

Eppen azért itthon nagy figyelemmel legyünk a borokra s kérlelhetetlenül üldözzük a hamisítót, a kik rontják boraink jó hírét, így hát kétszeresen károsítják a termelőket s valóságos méregkeverői a társadalomnak.

Különösen a vendéglősök legyenek nagy figyelemmel vásárlásaiknál boraik tisztaságára, főleg azok, a kik nem közvetlenül a termelőktől, hanem a kereskedőktől vásárolnak.

Ha így járnak el, úgy a kereskedelemből csakhamar kipusztulnak a hamisítók s a közönségnél csakhamar visszatér a vendéglői borok iránt való bizalom.

Élelmezésünk reformjához.

Sok baja van a székes főváros piacának s ezek között a drágaság nem a legnagyobb.

Nagyobb az, hogy piacunknak nincs magyar jellege s a fővárosban alig lehet magyar izlés szerint étkezni.

Ha bejárjuk vásárcsarnokainkat és piacainkat, hát találunk ott bécsi kolbászt és rongyot, nyuzott libát a la Tarnopow; de ha keresek tordai pogácsát, kunsági száraz kolbászt, debreczeni szalonnát, szamosújvári angaszabót, hát szemembe nevetnek a kofák, mintha csak a pirizsi csarnokokban járnék.

A főváros, a mely piacait elzárta a kicsiben szállított élelmiszerek elől, azt érte el, hogy piacunk rosszabbul van ellátva s hiányzik onnan minden vonzó specialitás.

Ez nem jól van; mert hát a főváros lakossága, amely növekvő szaporodását még mindig a vidéktől kapja, hazai izlésének kielégítése nélkül nehezen tud megszokni s hiányosan táplálkozván, különféle betegség martalékaul esik.

De ha már saját népünk jólétére kevés is a gondunk, már az idegenforgalom emelkedéséhez fűződő fináncziális érdekek annál inkább parancsolják, hogy a székes-főváros

piacain szembeszökők legyenek a magyar specialitások.

Ha már nem tudjuk mennyiségre háttérbe szorítani az idegent, hát legalább minden specialitásunknak csináljunk helyet, még pedig első sorban észrevehető, hogy az idegen, a ki nálunk jár, rögtön észrevehesse a mi különlegességeinket termékünkben és élelmiszerünkben.

Ha ekként szerveznők piacainkat, úgy a falvak hazi készítményeinek fölöslege is utat találna hozzánk, sok magyaros, háziisan készült, izes falat kerülhetne asztalainkra.

A környék, sőt a messzebb vidék népe is új tért találna a keresetre s specialitásaival lassan-lassan üzletszerűleg fölkeresne bennünket.

Mily sajátos, ethnografiailag is érdekes látványt nyújtanának piacaink, a melyek így felkeltenék az idegenek figyelmét s idők múltán hozzánk is csábítanák előbb kíváncsiságból, azután pedig üzleti okokból, mint másutt fel nem található bevásárlási góczpontra.

Körültekintéssel megcsinálva piacunknak ezt a kívánatos reformját, nagy anyagi nyereséget látna belőle a községi pénztár, sok hasznot a magyar mezőgazdaság, ipar és a kereskedelem s minden esetre elérnők azt, hogy henteseink kirakataiban nem csupán braunschweigik, mortadellák és prágai sonkák diszelegnének; sőt a különböző kereskedések kirakataiban is mellözhetlenek lennének a hazai áruk s megszűnnének azokban a bécsi rongy és vaczak uralma.

Igy vázlatosan is káprázatos ez a terv a gondolkodók előtt, különösen azok előtt a kik a hazai ipar föllendítését komolyan akarják. Amde mentől szingazdagabb az élénk táruktól, annál kevésbé remélhetjük, hogy ezt a mai szürke egyformaságba vakult városatyáink megvalósítsák.

Eppen azért egyszerűsítsük a dolgot. Maradjunk a mindennapi, általános követelmények határai között.

Igy csak egyet emlitünk. A magyarok perzselni szokták a sertést s vágóhidunkon nem lehet perzselni; pedig nem kellene hozzá egyéb, mint egy holdnyi szabad tér.

Hát miért nem szerzi meg ezt az alkalmat a városi tanács, holott úgy a tanács urak, mint a főváros egész magyarsága sóvárog a perzselertés-árak iránt.

A perzselés megengedésére tehát a kívánalom általános s az okok, a mik mellette szólnak, még nyomósabbak.

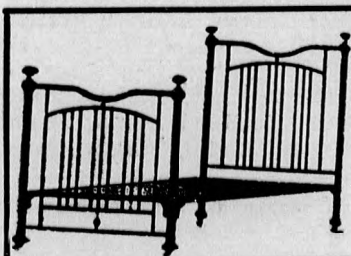
Röviden soroljuk el:

A perzselés egészségesebb, mert a serték gyökereit is kiegészíti s így a rajtuk és a bőr felületén levő bacillusokat elpusztítja.

Tisztább, mert a perzselertésnél külön is le kell kaparni s vízzel lemosni.

A perzselertés husa, szalonnája izesebb és tartósabb, mint a forrázotté, melynek a sertéjét mintegy leborotválják s a felbőr alatt érintetlen marad, úgy hogy, mint az köztudomású, a forrázott disznó, ha rögtön páczba vagy üstbe nem kerül, a serték tovább fejlődnek.

Joggal követelhetjük tehát, hogy a főváros közlelmezési intézményeinek berendezésénél legyen tekintettel a magyar izlés követelményeire, különösen, ha ezek, mint a disznóperzselés, a közegészséget is előmozdítják.



Szállodások figyelmébe!

IX., Liliom-utca 8. sz.

(saját házban.)

BRUCK J. HENRIK

vas- és rézbutor-gyára

= B U D A P E S T =

Ajánom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

Minta raktár:

VI., Andrassy-ut 32. sz.

A ki igazán jó és izletes szalámit akar venni, az kérjen Herz szalámit! Ezen legjobb hírnévnek örvendő magyar szalámi a legtisztább kezelés mellett kizárólag elsőrendű husból készül. Csak az a valódi Herz-féle szalámi, melynek rudja ólompeccséttel van ellátva, melyen a gyár véjegye: látható, amire ugy a rudakban, mint mint a felvágott majdnem állapotban való bevásárlásnál ügyeljünk. Kapható minden jobb csemege-, fűszer- és hentesüzletben.

Herz Ármin Fiai, Budapest

IX. ker., Soroksári-ut 16. sz.
magyar- és olasz szalámi-gyár.

A szövetkezeti mozgalom

A szövetkezetek rohamos fejlődése okozta hogy szövetkezeti fogalmaink tisztulnak s szövetkezeti mozgalmaink egyre helyesebb irányba térnek.

A vendéglősök között, például, azzal iparkodtak a szövetkezés eszméjét népszerűsíteni, hogy a gazdasági, különösen a borértékesítő szövetkezetek az italmérségi jog megszerzésére töreksszenek; tehát veszélyeztetik a vendéglősi part.

Mi már eleve figyelmeztettük a vendéglősöket, hogy ez a jelenség ne idegenítse el őket a szövetkezeti eszmétől; mert ez a jelenség csak futólagos s ha a vendéglősök borvásárló szövetkezeteikkel a porondra lépnek, úgy a szövetkezeti italmérések szüksége elenyészik.

Hogy gazdáink már ma sokkal nagyobb tartják a szövetkezeti italmérések hátrányait, mint az előnyeiket, kitűnik abból, hogy a szövetkezetek központjának híva alos lapjában oly kiváló férfiú, mint Bernát István, határozottan állást foglal a szövetkezeti korcsmák létesítése ellen.

Az «Országos Gazdasági Egyesület» igazgatója, Bernát István, állást foglal a szövetkezeti korcsmák ellen, mint olyanok ellen, a melyek a szövetkezeti eszméket kompromitálják, a fogyasztási szövetkezetek létét fenyegetik, mert nem lehet erkölcsi alapja az olyan szövetkezésnek, amely az iszákosság terjesztésére szövetkezik. Bernát István nyíltan bevallja, hogy a virágzásnak indult szövetkezetek felett azért kondult meg a lélekharang, azért indult a fogyasztási szövetkezetek egy része feloszlás felé, mert nyílt korcsmája van.

Megdönthetetlen igazság ez! A szövetkezési eszmék tisztaságát a kocsmáltatási jogoknak erőszakos megszerzése csak bepiszkolja, mert a szövetkezeti tagokat a szövetkezeti korcsma csak serkenti az iszákosságra.

Gyakran hallottunk olyan buzdítást is a szövetkezeti korcsmák vezetői részéről, hogy minél többet iszik a szövetkezeti tag a szövetkezeti korcsmában, annál több haszna lesz neki a részesedés révén.

A legfőbb ideje volt tehát már, hogy a legilletékesebb helyről kiáltassék oda a lelketlen korcsmaalapítóknak, hogy: Ne tovább!

Társas reggeli:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társas reggelijeiket a következő helyeken tartják meg:

Január 4-én: Kommer Antal-nál, „Virág-bokor” vendéglő, V., József-tér 1.

Január 11-én: Baár József-nél, „Pilseni sörcsarnok”, V., Vigadó-tér.

Január 18-án: Mayer Ferencz-nél, V., Arany János-utca 5. sz.

Január 25-én: Förster Konrád-nál, V., Váci-körút 68. sz.

Február 2-án: Kovács M. vendéglőjében, IV., Curia-utca. (Kir. bérház.)

„Jó barátok” összejövetelei.

1907. Január hó 2-án Doktor László ur vendéglőjében VIII., Tavaszmező-utca 7.

1907. Január hó 9-én Kriszt Sándor ur vendéglőjében VII., Dembinszky-utca 52.

Január 16-án: Schneeweisz János-nál, VII., Futó-utca 43.

Január 23-án: ifj. Schlotter Antal-nál, IX., Üllői-ut 81.

Január 30-án: Wohlrab Ferencz-nél, IX., Ranolder-utca 5. sz.

Február 2-án: Kaszás Lajosnál, VIII., Rákóczi-ut 44. sz.

KÜLÖNFÉLÉK.

Kérelem. Tisztelt előfizetőinket tisztelettel kérjük előfizetéseik szíves megújítására.

Kérelem. Zarka Mihály régi kartársunk felkértem, hogy jelenlegi tartózkodási helyéről vagy a lapok kiadóhivatalát, vagy Szívós Zsigmond vendéglős urat (Budapest, I., Krisztina tér) értesíteni szíveskedjék.

Halálozások. Koltay D. József fővárosi vendéglős életének 35-ik évében hosszas betegség után elhunyt. — Ács Károly ügyvéd, budapesti vendéglős ipartársulatunk volt ügyésze Duna-Adonyban jobblétre szenderült. Béke poraikra.

Szakácsok közgyűlése. A „Magyar Szakácsok Köre” ez évi rendes közgyűlését Palkovics Ede elnökle alatt december hó 29-én délután 4 órakor tartotta meg az „Angol királyné” szálloda emeleti dísztermében. A közgyűlésről jövő számunkban számolunk be.

A „Vadász-kürt”-ben. Vendéglős ipartársulatunk tagjai legutóbbi pénteki társas reggelijüket Kommer Ferencz „Vadász-kürt” szállodájában tartották meg. Ez léven a múlt évben az utolsó társas reggeli, a tagok nevében Wilburger Károly az ipartársulat lelkes és ügybuzgó választmányi tagja fenkölt szellemű beszédben üdvözölte a mi szeretett elnökünket Gundel Jánost. Lelkes szavakban mondott köszönetet páratlan és önfeláldozó munkálkodásáért. Gundel János mélyen áthatva köszönte meg Wilburger szavait s azon kijelentését, hogy szívesen megválna az elnöki tisztségtől s azt ifjabb erőre ruházná, a jelenlevők nagy ellenmonddással fogadták. Ragaszkodásuknak, szeretetüknek pedig éljenzéssel adtak kifejezést.

Fagyos zöldség. Ha valami zöldség megfagy, az ügyetlen cseléd beviszi a meleg konyhára, hogy felengedjen. Föl is enged ott, de többnyire egyuttal hasznavehetetlenné válik. A helyes eljárás az, hogy a fagyos zöldséget hideg kutvizbe áztatjuk, vagy ha hó van, ezzel behányjuk és éjen át langyos helyre tesszük. Ha így felenged, ismét jól elhasználható.

Husfűstölés. A husfűstölő legczélszerűbben üres belsejű téglából épül. Főkelléke, hogy jó szellős legyen. Nem jó, ha közvetlenül a tűzhely fölött van, mert akkor meleg füst járja s ez a hust kívül száraz réteggel veszi körül, de belül lucskosan hagyja. De az se jó, ha hideg füst járja a hust, mert ez párákat csap le rája. A fűstölő kamrának sohasem szabad egészen lehűlni, míg készen nem vagyunk a fűstöléssel.

Ellenzenv. A németeket nekünk keserves okunk van nem szeretni, de — úgy látszik — más népfajok sincsenek róluk valami hízelgő véleménynyel. Egy tudós összeszedte a németekről a különböző népeknél divó mondásokat s ezek ugyancsak ütök a sógorf. Így a cseh azt szokta rá mondani, hogy «tökkel ütött», s általában Csehországban és Galicziában a németek mondanak mindent, a mi antipátikus: például az egér és a sváb-bogár — ott is német. A tótok is a békát «német rák»-nak, a bogáncsot «német rózsá»-nak mondják. A finn ember abban a meggyőződésben van, hogy a német ember esküje fityinget sem ér s hogy a mit a német mond, az mindig — szemenszedett hazugság. A francia a homályos és értelmetlen beszédet «német beszéd»-nek nevezi, vagy röviden ezt mondja: «z német». Azonkívül a francia nagyon megérthetetlen, kötekedő népek tartja a németet és az okatlan czivódás nála «német patália». Az olaszok szerint leghitványabb a világon az olaszba ojtott német, ez a «megtestesült ördög». A lengyel a földkerekség legtorokosabb, legiszákosabb népét látja a németben. Szóval, megnyugodhatunk, — más se szereti a németet.

Tojás-conserválás. Itt van már a tojás drágulásának ideje, tehát érdemes eltételéül foglalkozni. A «Nordd. Geflügelhof» szerint legegyszerűbb a tojást eltartás czéljára vékonyan bevonni len-olajjal. Próbák szerint az ilyen tojás nagyon jól áll; mert a bekenetlen 3 hó múlva 10%-ot, 6 hó múlva 18%-ot veszített súlyából, a bekent pedig csak 2, illetve 3%-ot.

A tej szaga. Sok helyen nem gondolnak arra, hogy a tej milyen szagfogyó. Egy gazda panasolja, hogy a nyáron a legyek ellen karbolos mézszel meszelte az istállóját. A benne fejt tej másod és harmadnapra tiszta karbol-szagu volt, úgy, hogy nem merete elszállítani és vaját köpiült belőle. Azonban így sem járt jobban, mert a vaj is karbol-szagu maradt.

Kérelem. A „Magyar Szakácsok Köre” elnöksége és választmánya tisztelettel felkéri a fővárosban és a vidéken tartózkodó tagjait, hogy tagsági díjaikat a kör pénztárába (Budapest, IV., Régi posta-utca 11. szám.) pontosan befizetni szíveskedjenek. A kör a kezdet nehézségeivel küzdven, nemes hivatásának csak úgy felelhet meg, ha a tagok elvállalt kötelezettségeiknek megfelelnek. Az elnökség felkéri különösen a hátralékos tagokat, hogy hátralékaikat mielőbb beküldeni szíveskedjenek, mivel a közelgő évi rendes közgyűlés a zárszámadás elkészítését is megköveteli. Itt említjük meg, hogy a kör ingyen közvetíti el tagjait. A vendéglősök és a főurak szíves figelmébe ajánljuk.

A «Magyar Szakácsok Köre»-nek 1906. évben választott tiszteletbeli tagjai: Baár József, Borhegyi Ferencz, Burger Károly, galánthai gróf Esterházy Ferencz, Francois Lajos, Galla Ignác, Dr. Gerenday László, Glück Frigyes, Gundel János, Gundel Károly, Hámor József, Horváth Nándor, Illits József, Kommer Ferencz, ifj. Marchal József, Müller Antal, nagyszentmiklósi gróf Nákó Sándor, Pelzmann Ferencz, Petánovits József, prilezi Prilesszky Károly, Powondra János, Skoupil József, Dr. Solti Ödön, Somogyi Dezső, Stadler Károly, Dr. Szuly Aladár, Várady Gyula.

Vásároljunk magyar teakereskedőnél!

SCHNITZER MÓR, Budapest, VI., Váci-körút 9. (Szerecsen-utca sarok.)

Ajánljuk a t. kávé és vendéglős urak figelmébe a kitűnő és elsőrangú teakereskedést.

Alapított 1850-ben

BOLDOG UJ ÉVET!

Magyarország mélyen tisztelt vendéglőseinek, a nagyérdemű közönségnek, fogysztóinknak hálás köszönetünket nyilvánítjuk a mult évben élvezett pártfogásukért s kérjük, hogy azzal bennünket az új évben is kitűtetni sziveskedjenek.

A magyar sörgyárak nemes italát magasra emelve, kívánunk boldog újévet, szerencsét és hosszú életet fogysztóinknak!

Éljenek fogysztóink!

Rajágh Lajos
az Első Magyar Részvény-sörfőzde képviselője.

Dreher A. sörfőzde r.-t.
igazgatósága Kőbányán.

Éljenek a vendéglősök!

Demeter Sándor
a Hagenmacher-sörfőzde képviselője.

Mindazokat a m. t. szállodás, vendéglős és kávé urakat, kik velünk az elmúlt esztendőben összeköttetésben voltak, az újév alkalmából szerencsekívánatainkkal üdvözöljük!

Kérjük megtisztelő bizalmukat a jövőre is, a minnek megfelelni kedves kötelességünk leend. Boldog újévet!

Törley József és Tsa

pezsgőbor-gyáros Budapest—Promontor.

A mélyen tisztelt vendéglős, kávé uraknak és nagyra becsült megrendelőinknek boldog újévet kívánunk!

Czégünket továbbra is becses támogatásukba ajánlva, maradunk kiváló tisztelettel

Louis François & Comp.

cs. és kir. udvari szállítók
Fülöp Szász Coburg Góthai herczeg Ő fensége szállítói
pezsgőgyárosok (Promontor).

A mélyen tisztelt vendéglős és kávé uraknak szerencsét és boldog újévet kívánok!

Midőn az elmúlt esztendőben történt számos megrendelésüket megköszönöm, egyuttal tisztelettel kérem, hogy azzal szerencsétessenek a jövőre is.

Kiváló tisztelettel

belatini Belatiny Arthur

pezsgőgyáros (Budapest—Velence).

Sok szerencsét kívánunk t. vevőinknek, a nagyérdemű vendéglős és kávé uraknak, kérve, hogy czégünket bizalmukkal tiszteljék meg az új esztendőben is.

Kiváló tisztelettel

Hubert J. E.

cs. és kir. udvari pezsgőbor-pincészete Pozsony.

Boldog újévet kívánunk igen tisztelt vevőinknek.

Palugyay J. és Fiai

bornagytermelők, csász. és kir. udvari szállítók.
Pozsony.

A mélyen tisztelt nagyra becsült vevőinknek boldog újévet kívánunk.

Gróf Esterházy Ferenc tatai urad. pezsgőgyár.

Vezérképviselősége: Budapest.
Igazgatósága: Tata.

A jó ásványviz barátja az embernek és a bornak!
A tisztelt vendéglős és kávé uraknak boldog és eredményes újévet kíván a

Szt. Lukácsfürdői Kristály Kutvállalat

Budapest-Budán.

A t. szállodás-, vendéglős és kávéháztulajdonos uraknak, mélyen tisztelt vevőimnek, barátainknak és ismerőseimnek boldog újévet kívánok!

Horváth Nándor

a Löwenstein M.

cs. és kir. udvari szállító czég tulajdonosa
IV., Vámház-körut 4. szám. IV., Kishid-utca 7. szám.

Fogadják t. vevőim az újév alkalmával legjobb kívánataim kifejezését.

Boldog újévet kívánok!

Borhegyi F.

palaczkozott bor-, pezsgő-, cognac-, likör-, tea- és rum-üzlete.
Budapest, Gizella-tér 1. szám.

Boldog újévet kívánunk tisztelt vevőinknek, jábarátainknak és ismerőseinknek

Eberhardt Antal és Társa

pezsgőgyárosok Budafokon.

A szállodás, vendéglős és kávé uraknak boldog újévet kívánok

dr. Szuly Aladár,

(Brázay Kálmán czég főnöke).

A bekövetkezett újév alkalmából mélyen tisztelt vevőimnek, a budapesti szállodás, vendéglős és kávé uraknak, valamint minden jó barátom és ismerősömnek szerencsét és boldogságot kívánok

Huber Antal

sütőde-tulajdonos.

Tisztelt vevőink, jó barátaink és ismerőseink fogadják az újév alkalmával legjobb kívánataink kifejezését.

BOLDOG UJ ÉVET!

Andrényi Kálmán utódai
bortermelők és pezsgőgyárosok
Arad.

Fanda Ágoston
halászmester
Budapest, Központi vásárcsarnok.

Ungár Sámuel
a „Kőbányai Polgári Sörfőzde” képviselője
Budapest, VIII., Népszínház-utca 22.

Alulirottak a nyilvánosság útján **BOLDOG UJ ÉVET** kívánnak támogatóiknak, kartár-
1907 saiknak, ismerőseiknek és barátaiknak. 1907

Appl János vendéglős Budapest.	Christe Károly „Mátyás Király“ kávéház Budapest.	özv. Eggmann Antalné vendéglős Hold-utca Budapest.	Greibich Mihály elhelyező-intézet tulajdonos Budapest.
Aszner János vendéglős Budapest.	Osengey Sándor vendéglős Budapest.	özv. Ehmann J.-né vendéglős Budapest.	Gajárszky Károly főpincér „Fővárosi Mulató“ Budapest.
Ács Ferencz vendéglős Kolozsvár.	Osengey János vendéglős Budapest.	Ébenheő Károly vendéglős Fenyőháza.	Holub Rezső üzletvezető, „Országos kaszinó“ Budapest.
Burger C. J. „Hungaria“ nagy szálloda igazgatója Budapest.	Csepreghy Gyula Budapest.	Fejér Gyula „Continental“ szálloda tulajdonos Budapest.	Horváth Pál főpincér, Kaszás-étterem Budapest.
Baumann Lajos vendéglős Budapest.	Csikós Ferencz vendéglős Budapest.	Fiedler Gusztáv vendéglős I. Fehérvári-ut 2. Budapest.	Hack István vendéglős Budapest.
Burger János „Imperiál“ szállodás Budapest.	Czipóth Ferencz a Kass-étterem főpincére Budapest.	Fodor Vendel vendéglős Budapest.	Holstein Testvérek szállodatulajdonosok Budapest.
Bányai Józsefné vendéglős Budapest.	Csákány József elhelyező intézet tulajdonos VII., Csányi-u. 7. Budapest.	Fischer Miksa tojáskereskedő Budapest.	Hruska János vendéglős Budapest.
Bernhardt Ferencz vendéglős Budapest.	Dökker Ferencz „London“ szállodás Budapest.	Fülöp János Országos Kaszinó (étterem) Budapest.	Hettlinger Iános főpincér, (Madai-étterem) Budapest.
Bokros Károly az orsz. nyugdíjgyes. elnöke Miskolcz.	Doktor László vendéglős Budapest.	„Főpincérek országos óvadék társasága“ Fenyves Henrik, titkár VI., Kis János-u. 2. Budapest.	Hopfinger József vendéglős Budapest.
Blazsevác Antál vendéglős Budapest.	Dvorzsák János vendéglős VIII., Kölcsey-u. 4. Budapest.	Förster Konrád vendéglős Budapest.	Herkner Ferencz főpincér, Bányai-étterem Budapest.
Blaschek József vendéglős Budapest.	Doffing Frigyes vendéglős VII., Dohány-u. 90. Budapest.	Fodor Károly főpincér Budapest.	Hecker Lajos vendéglős Budapest.
Blaschka István vendéglős Budapest.	Dávid Sándor főpincér Szeged.	Gundel János a budapesti szállodások-, ven- déglősök és korcsmárosok ipar- társulatának elnöke Budapest.	Horváth Dániel Budapest.
Bitskey Gerő vendéglős Népszínház-u. 31. Budapest.	Ehm János vendéglős Budapest.	Glück Frigyes a „Pannónia“ szálloda tulajdonosa Budapest.	Illits József „Bristol“ szállodatulajdonos Budapest.
Brém Sándor a „Bécsi Sörház“ főpincére Budapest.	ifj. Eberhardt Antal vendéglős Budapest.	Glaser Fülöp „Wekerle“ kávéháztulajdonos Budapest.	Imrencsek János fizetőpincér, „Pannónia“ szál. Budapest.
özv. Breitner Józsefné vendéglős Práter-u. Budapest.	Ebner Ferencz „Kéményseprő“ vendéglős Budapest.	Garay Testvérek szállodások.	Jajczay Mihály vendéglős Budapest.
Breitner József vendéglős Tompá-u. Budapest.	Élő József vendéglős Budapest.	Gottwald Rezső kávéháztulajdonos Budapest.	Kommer Ferencz „Vadász-kürt“ szállodás Budapest.
Bauer Károly szakácsfőnök Budapest.	Ecker Károly vendéglős Budapest.	Gerstenfeld Mór tojáskereskedő István-tér 10. Budapest.	Kaps József vendéglős Budapest.
Bándl Antal vendéglős Sándor-u. 26. Budapest.	Ecker József a „Pannónia“ szálloda szakács- főnöke Budapest.	Gelbmann András főpincér, Braun étterem Budapest.	Kilvényi Ferencz vendéglős Budapest.
Beer László „Pannónia“ étterem Budapest.	Eisenbacher György vendéglős Budapest.	Gersits József főpincér, Szikszay étterem Budapest.	Krajcsovits Rezső vendéglős Mátyásföld.
Csuti Gyula vendéglős Budapest.	Eberhardt Gábor vendéglős Budapest.		Králik Nándor Budapest.
			Kaszás Lajos és családja vendéglős Budapest.

Kastel Mihály és Mayer István Erzsébetfalva.	Leth Lajos elhelyező-intézet tulajdonos Budapest.	Nemcsák Mihály vendéglős Budapest.	Rév Vilmos Budapest.
Katona Géza vendéglős és kávéháztulajdonos Budapest.	Müller Antal vendéglős „Országos Kaszinó“ Budapest.	Németh János vendéglős Budapest.	Rauchbauer János „Lidó“ kávéháztulajdonos Budapest.
Kecskeméthy József vendéglős Budapest.	Maloschik Antal Csömöri-ut 5. Budapest.	Németh Károly főpinczér a „Royal“ nagyszál- lodában, a genfi p. e. buda- pesti szakosztályának elnöke Budapest.	Reisz Gyula főpinczér, „New-York“-kávéház Budapest.
Károlyi Nándor vendéglős Budapest.	Mádai Lajos vendéglős Budapest.	Nagy Károly főpinczér „New-York“-kávéház, Bpest.	Stadler Károly vendéglős és szállodás, Keleti pályaudvar Budapest.
Kraudy Elemér főpinczér, „Förster“-étterem Budapest.	Molnár Gábor főpinczér „Debreczen“-szálló Budapest.	Nagy Lajos főpinczér Budapest.	Ifj. Sprung János „Központi“ szállodás Budapest.
Kellár János vendéglős, Rádai-utca 12. Budapest.	Miskey Lajos vendéglős Damjanich-utca 1. Budapest.	Nagy Gábor szállodás Kolozsvár.	Steiner Pál vendéglős, a „Jó barátok“ tár- saságának elnöke Budapest.
Kittner Mihály főpinczér, Wágner-étterem Budapest.	Mirth András vendéglős Budapest.	Palkovics Ede „Angol királynő“ szállodás, a „Magyar Szakácsok-köre“ elnöke Budapest.	Szikszay Ferencz vendéglős Budapest.
Kilár Ferencz főpinczér, Lippert-étterem Budapest.	Miakits Mihály vendéglős Budapest.	Prindl Nándor vendéglős Andrássy-ut 51. Budapest.	Spalt Mátyás vendéglős Budapest.
Kolb József vendéglős Budapest.	Mohos Ferencz vendéglős Reviczky-utca 9. Budapest.	Pelzmann Ferencz vendéglős „Pannónia“ Budapest.	Sziklay Sándor szállodás „József főherczeg“ szálló Budapest.
Keleti Henrik vendéglős „Folies Caprice“ Budapest.	Muhr György vendéglős Csengery-utca 45. Budapest.	Pekárovics József vendéglős Budapest.	Szücs és Balika vendéglősök Deák-tér Budapest.
Kass Béla vendéglős Budapest.	Molnár János és Deák Gusztáv vendéglősök Kishid-utca 3. Budapest.	Paulits József Budapest.	Sommerer György vendéglős Budapest.
Klecker Alajos vendéglős Budapest.	Maloschik Ferencz vendéglős Budapest.	Papp József vendéglős Szondy-utca 22. Budapest.	Schárhán Jánosné vendéglős Budapest.
Karlkás Mihály és neje Budapest.	Molnár János kantin-vendéglős Budapest.	Poós István vendéglős Budapest.	Schnell József vendéglős Budapest.
Krén István vendéglős Budapest.	Markhardt András vendéglős Budapest.	Pallay Miksa szállodás Budapest.	Stiasztny Ferencz főpinczér, Keleti pályaudvar Budapest.
Lippert Lajos vendéglős Budapest.	Mikósy Imre vendéglős Budapest.	Pantol Márton főpinczér, Kass étterem Budapest.	Szeiff Alajos Ehm János étterem Budapest.
László G. vendéglős és családja Budapest.	Mitrovácz Adolf főpinczér „Pannónia“ szálloda, Bpest.	„Pannónia szikvizgyár“ (Prohászka és Herz.) Budapest.	Syllaba József főpinczér, „Lippert“ nagy- vendéglő Budapest.
Lehetí István vendéglős Budapest.	Milisits István vendéglős Budapest.	Pindinger Lajos kávéháztulajdonos Buda.	Springut Henrik tojáskereskedő Budapest.
Lamatsch Sándor vendéglős Budapest.	„Magyar Szakácsok Köre“ Budapest.	Palády László vendéglős Budapest.	Sipos Ferencz vendéglős Budapest,
Leyrer János vendéglős Kőbánya.	Némái Antal a budapesti kávépartársulat elnöke Budapest.	Podolecz Ferencz vendéglős Budapest.	Szende Ignác vendéglős Budapest.
Leyrer Károly „Kék palaczk“ vendéglő Budapest.	Neusiedler Géza vendéglős Budapest.	Páris Vilmos Budapest.	Stumpf Sándor főpinczér Budapest.
Lukács János vendéglős Budapest.	Nika Antal vendéglős Budapest.	Pázmán Fülöp Jakab Budapest.	Stéger János vendéglős Budapest.
Lindmayer György mészáros-mester Budapest.	Nika Károly és családja Budapest.	Rehling József főpinczér, „Központi Vásár- csarnok Budapest.	Szentgyörgyi Ferencz szállodás Fiume.
Liedl József kávéháztulajdonos Budapest.	Neiser Ferencz Budapest.		

Schlésinger József elhelyező iroda-tulajdonos Budapest.	Trummer Sándor vasuti vendéglős Székesfehérvár.	Weigand József vendéglős Budapest.	Watterich Arnold Budapest.
Schitter Vincze vendéglős Kőbánya.	Tingl Lajos főpincér, Nemzetközi háló- és étkezőkocsi társ. Budapest.	Varga István üzletvezető Katona Géza ét- termében Budapest.	Wilburger Károly Budapest.
Ifj. Schuster Ernő vendéglős, Nyugati pályaudvar Budapest.	Wampetics Ferencz vendéglős Budapest.	Waldmann Imre az „Orfeum“ igazgatója Budapest.	Zöldhelyi Lajos vendéglős Budapest.
Ifj. Schlotter Antál vendéglős Budapest.	Várady József vendéglős Budapest.	Wukits Ferencz főpincér Budapest.	Zsámboki Konrád vendéglős Budapest.
Schermann Sándor és Nika Károly Budapest.	Wagner Vilmos vendéglős Budapest.	Bartushek Ernő vendéglős Budapest.	Mehringer Rezső ipartársulati pénztáros Budapest.
Schering János kávés Budapest.	Wasszermann Mór „Emke“-kávéháztulajdonos Budapest.		
Schwáb Gusztáv szállodás Losoncz.	Wallner Sámuel főpincér (Keleti pályaudvar) Bpest.		
Tilcsér János főpincér, Ehm János étterme Budapest.	Végh Miklós főpincér Budapest.		
Tiefenböck János fizetőpincér, Ehm János étterme Budapest.	Weisz Bertalan vendéglős Budapest.		
Turcsányi Sámuel főpincér, Báthory-kávéház Budapest.	Wehrmann Béla vendéglős Budapest.		
Tillinger Sándor vendéglős Budapest.	Wagner Ferencz fizető-pincér Kass-étterem Budapest.		

Páratlan irodalmi esemény az

ÜSTÖKÖS

50. évfolyamába lép.

hazánk legjobb és legelterjedtebb illusztrált élelzapja újévkor (Alapít. 1857. Jókai Mór). Ez alkalommal lapunk előfizetőink abban a rendkívüli kedvezményben, hogy az Üstököst az Urambátyám társadalmi élelzap melléklettel együtt kedvezményes áron és pedig

	1/4 évre 3 korona helyett	
	1/4 évre... 2 koronáért	
	1/2 évre... 4 koronáért	

Minden új előfizető azonnal díjtalanul megkapja az Üstökös 50 éves jubileumi számát (60 oldalra terjed).

Utalványok csakis is így czimzendők: **ÜSTÖKÖS-BUDAPEST.**

(A szelvény hátára egy czimszalag ragasztandó.)

a kívánja, hogy családja egészséges legyen, akkor vigyázzon az ivóvíz használatára! Egészségtelen ivóvíz ártalmasabb, mint romlott étel. Kérdezze meg orvosát, hogy melyik asztali víz a legmegbízhatóbb és leg-egészségesebb? Azt hisszük, hogy minden orvos csak a KRISTÁLY-FORRÁS-ÁSVÁNYVIZET fogja ajánlani, mely természetes hidrokarbonátos forrás-ásványvíz és szénsavval van telítve. A KRISTÁLY-forrás szénsavtelítés nélküli állapotban is lesz szállítva, mely hasonló enyhésége folytán pótolja a francia „Evian“-és „St. Galmier“-forrásokat. Evian-Cachat-forrás tartalmaz 1000 gr. vízben 0'3172 gr. szilárd alkatrészt, 0'2732 gr. szénsavat, összesen 0'5904 gr. — St. Galmier-forrás tartalmaz 1000 gr. vízben 0'2404 gr. szilárd alkatrészt, 0.3319 gr. szénsavat, összesen 0'5723 gr. — SZT. LUKÁCSFÜRDŐI KRISTÁLYFORRÁS tartalmaz 1000 gr. vízben 0'5208 gr. szilárd alkatrészt, 0'4624 gr. szénsavat, összesen 0.9832 gr. — A KRISTÁLY-forrás tehát több szilárd alkatrészt és több természetes szénsavat tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdekű jelleggel felruházott gyógyvíz.

a valahol Kristály-forrás ásványvizet kér és mást hoznak helyette, utasítsa erélyesen vissza! Az olyan helyről maradjon el végkép, mert nem a fogyasztó érdekében kínálják a selejtesebb árut.

Szt.-Lukácsfürdő kutvállalat Budapest-Budán.

1904 St. Louis, 1905 Wien, 1906 Bucarest legmagasabb kitüntetések.

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

Herczeg Testvérek

a „Tátra“ budai késerűvíz vezérképviselője és főraktára
BUDAPEST, V., SZABADSÁG-TER 15. TELEFON 53—66.

A magyar ipar fejlődése. *Andrényi* Kálmán utódi borsnagykereskedő cég aradi pezsgőgyára pezsgőjét a legközelebb forgalomba hozta és az új pezsgő a szakemberek véleménye szerint egyike a legelsőrangú pezsgőknek, mely illatával és zamatjával a legkelendőbb francia pezsgőkkel vetekedik. A 70 éves fiatal tulajdonosának *Krémer* Józsefnek az elért sikerben a legnagyobb érdeme van, lehetővé tette, hogy az eddigiektől eltérőleg teljesen hazai terméskből állítsunk elő francia pezsgőt, a mennyiben a cég több százholdas szőlőbirtokán a Champagne legkiválóbb szőlőfajait honosította meg, melyekből a már előzőleg nagy gondnal megválogatott borokkal együtt készül az új pezsgő. Az *Andrényi*-pezsgő tehát mindenütt a legjobb fogadásra számíthat. A cég legutóbb is a bukaresti kiállításon aranyérmert nyert. Jeles boraival, pezsgőjével is meg fogja nyerni a hazai elismeréseken kívül a külföldi piacot.

NYILT-TÉR.

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

A Szinye-Lipóczi
Lithion-forrás

Salvator kitűnő sikerrel
használtatik

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

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csirameses!
Kapható ásványvízkereskedésekben vagy a
Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.

**VALÓDI
KRONDORFI
„SPRITZER“
BORHOZ LEGJOBB!**

Előkelő bérlő kerestetik

egy a tengerparton álló s téli-nyári
saisonnal bíró szálloda fényesen berendezett és anyaggal felszerelt étterme és kávéháza részére. — Az üzlet azonnal, legkésőbb 1907. évi január hó 15-én átveendő. Ajánlatok „R. J.“ jelige alatt

MEZEI ANTAL hirdetési irodájába,
Budapest, IV., Eskü-ut 5. alá címzendők.

Tisztelt vevőinknek boldog újévet kívánunk

„Artesia“ szikviz stb. gyár r. t.
Hölle Márton, igazgató.

Kantin = üzlet

kényelmes helyiségekkel, vendégszobákkal, felsőmagyarországi
cukorgyárban

1907 május 1-re bérbeadó.

Oly ajánlkozó, kinek hasonló üzlete már volt, megfelelő biztosítékot képes nyújtani és jobb konyha vezetésére is alkalmas, előnyben részesül.

Ajánlatok V. C. jegy alatt ezen lap kiadóhivatalához küldendők be.

2379/1906.

Hirdetmény.

A munkás-szent-miklósi uradalom igazgatósága a Munkácsy-füteczán lévő „**Arany Csillag**“ szállodáját 1908. év január hó 1-től bérebe adni óhajtja.

A béreletre nézve kétirányú ajánlatok teendők, a mennyiben t. i. a bérlő a szállodát vagy a jelenlegi állapotban vagy pedig az uradalom terveze szerint átalakítva kívánja átvenni.

Szó- vagy írásbeli megkeresésekre minden eziránt érdeklődőnek egy a szerződési feltételeket tartalmazó szerződési minta, továbbá egy kimutatás a jelenlegi és az esetleg átalakítandó szálloda helyiségeiről a szükséges felvilágosításokkal meg fog küldetni.

Az átalakítandó szálloda tervrajza a hivatalos órák alatt az uradalmi igazgatóságnál megtekinthető, hol a kívánt szóbeli felvilágosítások is megadatnak. A bérelti ajánlatba pontosan kiteendő, hogy a Csillagvendéglő jelenlegi állapotában vagy pedig átalakítva vétetik át azon nyilatkozattal, hogy az ajánlattevő a bérelt tárgyat, illetve az átalakítási tervezetet jól ismeri és a vele közölt szerződési feltételeket elfogadja.

Az ajánlathoz a megajánlott összeg 10% mint bánatpénz készpénzben vagy elfogadható értékpapirokban csatolandó.

A mennyiben a jelenleg szállodának csak felerésze kerül átalakítás alá és ezen átalakítások és toladéképítkezések csakis az 1908. év nyarán lesznek eszközölhetők, úgy ajánlattevők már most figyelmeztetnek arra, hogy a bérelt első évében az épületnek csak felerészét fogják használhatni.

Az uradalmi igazgatóság fentartja azon jogot, hogy a pályázók közül, tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabad tetszése szerint választhasson, vagy pedig az összes ajánlatokat visszautasítsa.

Az ajánlatok alólírott igazgatóság által 1907. évi április hó 15-ig elfogadtatnak.

Munkács, 1906. október 27-én.

A munkács-szent-miklósi uradalom igazgatósága.

ásványvíz nagykereskedő szállít legutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett mindennemű hazai és külföldi ásványvizeket.

Nyilatkozat.

A Francia Kórház helyiségeiben a Kristályforrás ásványvizet kipróbáltuk és kitűnő asztali viznek találtuk, mely a dyspepsia különféle alakjaiban hathatós szolgálatokat teljesíthet.

Dr. Mabit, Dr. Laphitzondo, Dr. F. Mollard, Dr. Laure, Dr. Jasinski, Dr. Pavlovsky-Roseberg, Dr. Perez, Dr. Pardo-Tavera.

Société Philantropique Française du Rio de la Plata
Francia Kórház.

RUND GYULA

billiárdposztó-gyártása

BIELITZ, Osztr.-Szilézia.

Ajánlja a t. kávék uraknak mindenféle fajta billiárd-posztóit és billiárdkamarnjait a legolcsóbb angróárakban. Mintát kívánatra ingyen és bérmentve küldök.

Balaton - Fonyódon

árnyas erdőben 1400 öl területen épült

— „Lajos'ak“ nevű szálló —

21 szoba és 12 mellékhelyiséggel eladó,
esetleg egy vagy több évre

vendéglős uraknak bérbeadó.

— Bővebbet e lap kiadóhivatala ad. —

Törtely Kornél

borsnagytermelő

— Kis-Kun-Majsán. —

Ajánlom saját termésű fajboraimat, mely palaczkozásra is alkalmas. Ugy-mint: rizling, zöldszilváni, kadarka, kövidinka, mézes és mustos fehér, ezerjő és muskatály fajok. Saját főzésű törköly és szilvapalinka is kapható. Ugyancsak nagymennyiségű szőlővessző is van eladó.

Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kitűnő üdítővíz.

Ez a víz a Békásmegyier 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 megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtatott. kapható mindenütt.

Telep: **Csillaghegy**, (Békásmegyier.)

Fővárosi iroda és raktár:

III., Lukács-utca 2.

Telefon 79—78.

Telefon 79—78.

Tulajdonos:

CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet

BUDAPEST,
VII. ker., Baross-ter 18.

Tudatjuk úgy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, teljesen új alapon — melynél a kamat, díj és részjegy mindig csak egy heti időtartamra számítatik. — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk 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.

Algyógyfürdő

klimatikus gyógyfürdő kezelősege több évre 2000 korona óvadékkal
vendéglőst keres

étterméhez és kávéházához az evőeszközök, u. m. kés, villa, kanál és abrosz kivételével **minden szükségessel felszerelve van.**
A vendéglős megállapodás szerint hasznobért fizet, mely esetben a konyha, kávéházi jövedelmek kizárólagosan vendéglőse, míg tulajdonos esetleges megállapodás szerint a személyzet ellátásáért vendéglősnak fizet — vagy a vendéglős hasznobért egyáltalán nem fizet, mely esetben a konyha után járó haszon teljesen, míg az italak eladási árából vendéglőse 15 százalék.

Ennek fejében kötele: a fürdő személyzetét megfelelően élelemmel ellátni, a személyzet 18—18 emberből áll.

A fürdő esetleg egy megfelelő tőkével rendelkező jó vendéglősnek, teljesen az összes jövedelmezőségekkel haszonbérbe adó.

A telep áll 5 külön villában elhelyezett, a mai kor igényeinek megfelelően, 45 butorozott szobából, emeletes vendéglő, 7 tükrőfürdő, uszoda 40 kabinnal, 2—2 iszap- és lápfürdő, megfelelő pince, jégverem és gazdasági épületekből, a gyógy- és zenedijak, mit minden fürdővendégnek fizetnie kell.

Hogy e fürdőnek mily nagy jövője van, bizonyítja az, hogy hogy az állami vasgyárak részére 100 ágyas szanatórium épül jelenleg. — Bővebb felvilágosítással szolgál:

FRIED ESKELES, ALGYÓGY.

Magyarádi bor.

Óbor literje 38 fil.

Ujbor literje 33 fil.

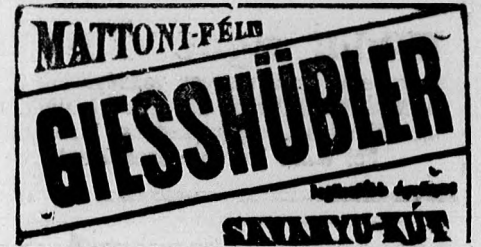
A szállítást 50 litertől felfelé az Ujszentannai állomásra szállítva, utánvétellel eszközölöm. Hordókat 30 napon belül franco visszaveszek.
Árjegyzék ingyen. — Tisztelettel

IFJ. ADELMANN FERENCZ = szőlőbirtokos =
Uj-Szent-Anna (Aradm.)

Egyetemi hallgató

tanitana gymnáziumi, elemi vagy polgári iskolai tanuló vendéglői kosztért vagy szállodai lkásért.

Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.



At. cz. szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe.

Vendéglői, kávéházi berendezések, karambol és fordító biliárdasztalok, alpacca és chinai ezüstárak, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, jégsekrények, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **új és használt állapotban a legolcsóbb áron.**

GLÜCK MÁRTON-nál
BUDAPEST, HAJÓS-UTCZA 17. SZÁM.
(Saját házában). Telefon 80—61.

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

Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.

Karambol és fordító biliárd-asztalok, alpacca és chinaezüst-árak, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kaszák, jégsekrények, borkimérő-asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb áron. **Löwy R.**

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



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., Röck Szilárd-utca 4.

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szállítására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójvédék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderítő szer a

“RAPID”
borderítő-por

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

4 billiárd

mind jókarban és pedig:

1 drb Szeifert-féle fordítható billiárd, kettős márványlappal;

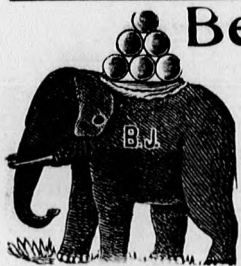
1 drb Knill-féle fordítható billiárd, kettős márványlappal;

1 drb közönséges lyukas tekeasztal, márványlappal;

1 drb közönséges lyukas tekeasztal faplappal eladó és nálam megtekinthető.

Bővebb felvilágosítással szivesen szolgálok:
NEY ZSIGMOND, Temesvár

Gyárudivar-utca 1. sz.



Beitz János

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

BUDAPEST,
VII., Akácza-u. 52.
TELEFON 81—30.

A valódi RIESSNER-féle

folytonégő kályhák

szabadalmazott biztonsági szabályozóval a jelenkor legelegánsabb és legjobb kályhája.

A kályha egyszeri betüzeléssel az egész télen keresztül ég, miáltal a mindennapi begyújtással járó költség és fáradság meg lesz takarítva. Látható tűz. Állandóan egyforma meleg, különösen a szoba alsó rétegeiben. — Nagy tüzelőanyag megtakarítás, miáltal a kályha értéke már az első télen visszatérül.

Hasonló szerkezetű és szabályozóval ellátott folytonégő **cserépkályha betétek** a legjobbak a világon.

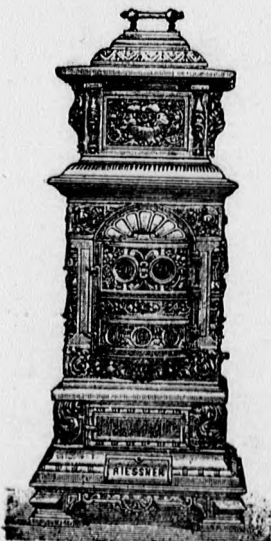
Ábrával ellátott árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

Raktár és egyedüli elárusítás:

RINGEISEN TESTVÉREK

czégnél

BUDAPEST, V. KER., HOLD-UTCZA 21. SZ.



Folytonégő kályha.



Cserépkályha betét.

Felhívás a szaktársakhoz!



mohai Ágnes-forrás

legyőzni a nagyhangzú reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még úgy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsődjét, a kitűnő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kelle-

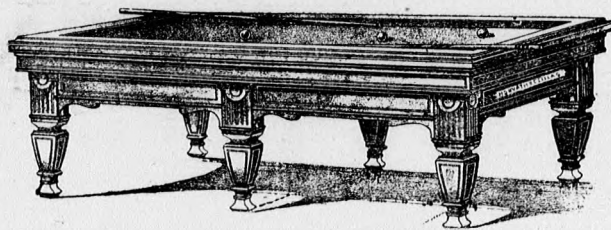
mesebbé teszi, **egy próba** bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama II-odrendű és drága külföldi vizekhez.

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 szaktársak hazafias cselekedetet végezzünk azzal, hogy a külföldi ásványvizekért kiküldendő teméredt pénzt meg apasszuk és helyette a kitűnő hazai ásványvizeknek nagyobb forgalombahozatalát elősegítsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

PINCZÉR SZAKTÁRSÁK! Akiben egy csepp magyar vér buzog, tartsa becsületbeli kötelességének vendégei körében a hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát; mint kitűnő asztali és **borvizzel** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a hazai ásványvizeknek; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta megítélni a nagyhangzú reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még úgy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsődjét, a kitűnő MOHAI ÁGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajbéli borral alkalmazható, annak zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kelle-



HORVÁTH és CSILLAG

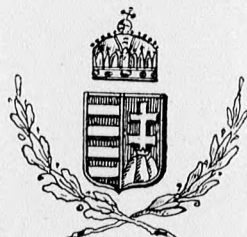
BUDAPEST.
VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákó gyára.

Kávéház berendezések s egyéb díszmű asztali munkák vállalata.
Nagy választéku raktár tekeasztalokban. A legutányosabb árakban pontos és jó kiszolgálás és jótállás.

Magy. kir. törv. bejegyzett cég
Árjegyzéket és bővebb értesítések bérmentesen.

TELEFON 95—31.



„Gyártelep” Sörfőzde-Részv. Társ. Temesvározt

hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdeje, tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló

dupla korona sörét

azonkívül kitűnő minőségű márcziusi, udvari, dupla márcziusi, bajor, bak stb. sörét.

Árjegyzékkel szívesen szolgál fenti vállalat.

Budapesti főraktár: VII., Pet. rdy-utca 13.

Friss- és déligyümölcs eladás.

Csemegealma, válogatott egészséges szép nagy példányokat Törökbalint, Calvil, Ananasranett, Canadaranetta, Muskotályranett, Aranyranett, Balul, Bór, Ponyika és Szeresik fajokból vegyesen ötkilós ostakosárral 4 korona, tizkilós kosárral 7 korona, huszonöt-kilós ládával 16 korona, övenkilós ládával 30 korona, százkilós ládával 56 koronáért. Limoncseli citromalmát ötkilóssal 450 korona, Comptalma, nemesfajú csemegealmából közép nagyságu példányok tizkilós postakosárral 3.00 kor. Rétesalma nagyobb példányok tizkilós kosárral 3.80 korona. Masánszky-alma elsőrendű tizkilós kosárral 6 korona. — Vajonozkörtéket Dill, Dechant, German, Amoretten, Spadont és Spinaerpi legnemesebb fajokból ötkilós postakosárral 6 koronáért, tizkilóssal 11 koronáért. — Szagos császárkörte ötkilóssal 5, tizkilóssal 9 K. Lasponyát 3 K. Téli szőlő, gr. száraz, ötkilóssal 6 K. Csemege szőlőt, rendkívül szép Chasslat 8 K.-ért, Asztali-dió őriásszemű, pap rhéju 4.50 K. Czitrom, aranyárga, válogatott 2 korona. Narancs messinia 2.50 korona. Narancs, mandarin 4.50 korona. Maroni, őriásszemű, római, ötkilóssal 2.20 korona, huszonöt-kilós 8 korona. Idei erdélyi fehérbélű vékonyhajú nagyszemű dió, métermázsánként 50 korona, huszonöt-kilónként 13 korona, tizkilós kosárral 6 korona. Dió, idei erdélyi, másodrendű, métermázsánként 42 korona. Kárfiol eredeti nagy kosárral, 18 szép rózsával 4.50 korona, egy ötkilós postakosárral 2.40 korona. Malagaszőlő Extra-Royaux kőőja 2.50 korona. Datolya, legfinomabb francia Berber 80 dekás kartonnal 2.50 korona. Héjas mandula különleges, nagy kőőja 2.80 korona. Czukrozott gyümölcs, legfinomabb, vegyes egy kilós ládával 2.80 korona. Szultánfüge egy kilós kartonnal 1.20 korona. Brünella durka kőőja 2 korona. Magyoro, feltörött elsőrendű levantai kőőja 1.90 korona. Amerikai áradó kőőja 2 korona. Szilva, boszniai etüvált magtalan 12 és fél kilós ládával kőőja 0.70 korona szállít díjmentes csomagolással, utánvéttel

BUSETTO MALVINA déli- és friss gyümölcskereskedő
Budapest, Szarka-utca 4. sz.

Minden gyümölcspéldány selyempapírba göngyöltve, és fagyapót közé lesz csomagolva fagy ellen

Modern asztalos és
kárpitós

BUTOROK

saját készítmény

óriási választékban kaphatók:

Fáy Antalnál,

butorgyári raktár

BUDAPEST

Semmelweiss - utca 6.

TELEFON: 44—71.

Vendéglős

(keresztény) keresztetik új-
évre Alsó-Vereczkére
(Bereg megye), mely já-
rási központ, sok hiva-
tallal, kilátással sok ál-
landó kosztosra. Mészá-
ros és hentes üzletet is
folytathat. Uri kaszinó a
v. ndéglőben.
Tudakozódhatni:

Weisz Náthán
tulajdonosnál Alsóvereczkén.





Chateau Palugyay

PALUGYAY J. ÉS FIAI

bornagytermelők és udvari szállítók

— NEMES FAJBORA —



REC

SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

2426. — 1906.

Hirdetmény.

Keczel község tulajdonát képező

uj nagyvendéglő - épület

1907. évi április hó 1-től 1912. évi december hó 31-ig terjedő időre Keczel község házában 1907. évi január hó 21-én délelőtt 9 órakor tartandó nyilvános árverésen haszonbérbe fog adatni.

Írásbeli zárt ajánlatok is elfogadtnak, melyek a szóbeli árverés megkezdése előtt adandók be 100 korona bánatpénzzel s azok a szóbeli árverés befejezése után lesznek felbontva.

Az árverési feltételek a főjegyzői irodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Keczel, 1906. december 24.

Előjáróság

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

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

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

BOLDOG ÚJÉVET KIVÁN

GROSZ ÖDÖN

az országos mindennemű üzletek közvetítő intézetének tulajdonosa.

Budapest, IV., Semmelweis-utca 4.

Telefon 18-68. Lakástelefon 19-73. (Interurban.)

TELEFON: 63—70.

TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt



legdusabb választékban kaphatók minden 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 nagyobb részét saját termésű, nagy gondval ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdonát képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőfűtők állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

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

Aradi pinczék bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is. Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyarájlatok postafordultával küldetnek

**BELATINY
PEZSGŐ** PÁRIS
1900
ARANY
EREM

MUSTÁR

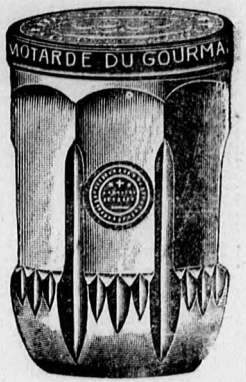
(eredeti francia-mód)
valamint kitünő minőségű
paradicsom
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére

kapható:
MOCZNIK L.

conservgyárában

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. sz.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



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

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

TELEFON: 25—44.

A Budapesti légszeszgyárak felszerelési irodái

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

állandóan raktáron tartanak mindennemű légszesz- és villam-
világításhoz szolgáló legszebb 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 legmérsékeltebb árak
mellett eszközöltetnek.

Budapestnek a legnagyobb szenzációja! ezidőszerint

TAKÁCS FERENCZ

óriási üveg-, porcellán- és zománc-edény központi áruháza

BUDAPEST, Baross-tér 4, (Kerepesi-ut sarkán) és Andrássy-ut 74.

A hatalmas áruház egyedüli a maga nemében és
pazar választéka, valamint csodás olcsó árai mellett az
érdeklődők ezrei keresik fel mindenfelől. Kérem a vásárló
nagyközönséget, ne mulassza el semmi szín alatt bámulat-
os áruházamat megtekinteni.

Dupla erős tányér lapos 10, mély 12, desszert 8 krajczár.

Boros koronás korsók 0.3 liter csak 18 krajczár.

Legfinomabb préselt korsók fél liter 20, 0.3 l. 17 krajczár.

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

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

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

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL
Budapest

Városi iroda: VIII., József-utca 36.



és kamarai szállító,
SERFŐZDÉJE
Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

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

Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorokban. Nagyobb örmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

Új gyógymód!

Rheumában stb. szenvedőknek
sok év óta kipróbált, orvosilag
elismert, külföldön is szabadal-
mazott magyar találmányu

hygienikus egészségi cipőimet ajánlom.

Ezen cipő belső szerkezete szakértők egybehangzó véleménye sze-
rint eddig felülmulthatatlan módon biztosítja a lábnak egyenes, ter-
mészetes melegét, a rheumas betegséget helyreállítja, az egészséges
szervezetet pedig meghűléstől és sok veszélyes betegségtől meg-
óvja. A cipő ruganyos, könnyű, elegáns formájú és olyanoknak,
kik hivatásuknál fogva sokat járnak, megbecsülhetetlen. Lábizzadást
és sokféle lábbántalmakat sikeresen gyógyít, a vérkeringést egyen-
letessé teszi, ennélfogva sok betegségnek enyhítő szere. — Prospek-
tus ingyen. — Egyedüli készítője a feltaláló:

RYTKÓ GYÖZŐ BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 29. sz.

Rytkó Viktor ur hygienikus egészségi cipői megfelelnek mindama követelményeknek,
melylyel az ember egészségét soká megtartja, ezért mindenkinek melegen ajánlom. —
Dr. Löffner Emil, 40 év óta működöm Budapesten, VI., Uj-utca 19. szám.

Igen tisztelt Rytkó ur! Részemre készített egy pár cipővel teljes megelégedésemet
érdemelte ki úgy hygienikus, mint kiállítás tekintetében. B. czéget mindenütt ajánlani
fogom. Teljes tisztelettel med. dr. Róth Henrik, Hársta-fürdő, Bereg megye.

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.





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

rézaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

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

TELEFON 29-03.

Honi gyártmány!

Pontos kiszolgálás!

Elsőrendű, folyékony, száraz

szénsavat

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos aczeltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utca 96.

Diadal Sec

(francia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

Gróf Esterházy Ferencz

uradalmi pezsgőgyára

TATA.

LAKODALMAS

(SEC)

ÁLDOMÁS

(DEMI SEC)

BILLIKOM

(EXTRA DRY)

Pályázat

a kecskeméti Iparos Otthon vendéglőjének bérletére.

Kecskemét tk. (60,000 lakosu) városban a gyümölcs-piaczúl szolgáló egyik főtéren az 1906. év folyamán egy körülbelül 200,000 koronába kerülő „Iparos Otthon“ födél alá hozatott és a jövő 1907. év július 1-ére teljesen elkészül.

Ezen a palotában az Iparegyesület (Iparos-Casino) és az Általános Ipartestülte, Iparos ifjusági Önképző egyesület (összesen 1500 taggal) foglalnak majd helyet.

Lesz még benne egy nyilvános kávéházzal, sörcsarnokkal, szállodával kapcsolatos vendéglői helyiség nyári kerttel, vendéglős lakással és ezeken kívül egy a városban eddig nélkülözött igen nagy terem, mely különböző mulatságok és összejövetelek céljaira fog szolgálni.

Ezen igen nagyforgalmunak ígérkező üzleti helyiségek együttes 6 évre szóló bérletére berendezéssel vagy anélkül ezennel pályázat hirdettetik.

A bérlet kezdete 1907. augusztus 1.

A pályázatok 1907. január 20-án délelőtt 12 óráig a kecskeméti Ipartestülethez nyújtandók be, hol a bérletre vonatkozólag bővebb értesítés nyerhető.

Kecskemét, 1906. december 16-án.

Pataky Imre

ipariskolai igazgató, mint az Iparegyesület elnöke.

A világhírű francia

DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

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.

Brázay Kálmánnál

Muzeum-körut 23.

Alapítottott :
1880.

Telefon 59—06.
Sürgőnycim: Bienol Budapest

Alapítottott :
1880.

Nélkülözhetetlen
Hungária - étzsir
Bien-féle Margarin-vaj
„Bienol” kókusz-zsir

minden vendég'őben, szállodá-
ban, intézetekben, stb. stb.
teljesen pótolja a legfinomabb
dlsznőzsirt.
teljesen megfelel a finom
teavajnak.
friss kókuszdióból készült va-
lődi növényzsir.

Legelső ki'üntetések. Nagy kiadósság és tartósság.
A bel- és külföld legelőkelőbb vendéglőiben, szállodaiban, intézetek-
ben és kórházakban állandó alkalmazásban. — Próbaképpen rendel-
jünk egy postacsomagot.

BIEN SAMUEL tápszerművek
BUDAPEST.

Központi iroda: VII., NAGYDIÓFA-UTCA 7.



Nagy kályhák kávéházak és
vendéglők részére

patent Krén-kályha raktáron, ugyszintén konyhaedények, hus-
vágógépek elismert a legjobb minőségben. Továbbá szállít
zománcz ezimtblákat minden nagyságban és műkivitelben a
legolcsóbb árak mellett. — Használt edény becseréltetik.

Sávely József

BUDAPEST, VII., Kerepesi-ut 72.

Minden időben legjobb minőségű
borokat szállít hordókban és palaczkokban

Reiszman Ignác

szőlő nagybirtokos, püspöki
uradalmi borpinczészete Vác.

ALAPITTATOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

Vendéglősök figyelmébe!

KRAMER ÁRMIN ÉS FIA
borügynökök ajánlkoznak a t. ven-
dégős és szállodás uraknak

Szekszárdon és vidékén borbevásár-
lásra mérsékelt jutalék ellenében.

Ingyenesen adunk tudósítást bármely ér-
deklődőnek a szüreti eredményről, a borok
minőségéről és áralakulásáról, valamint min-
den egyéb szükséges tudnivalóról.

Bevásárlások direkt a termelők pinczéből.

Szt.-margitszigeti
üditőviz

szénsavval telített ásványviz.

Főhercegi Szent Margitszigeti gyógy-
fürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36—52.



Transylvania Sec Louis Francois & Comp.

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

BUDAFOK.

12 elsőrendű kitüntetés.

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

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

Sürgőnycim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

Hors Concours.

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.