

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., kerület Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.



Itt állunk megihletetten,  
S rád emlékszünk, dicső szellem!  
Ki a mi királynénk voltál  
S minden rossztól védtél, óvtál.

Itt állunk és lelkünk lelkét  
Fejezze ki ez az emlék,  
Melyet mi Neked szenteltünk,  
Mert tiszteltünk, mert szerettünk.

Legyen is emléked áldva,  
Mig magyar él e hazába'  
Hol a neved mily szentté lett,  
Elmondja a nagy történet!

Mondja is el minél szebben  
Mily nagy voltál szeretetben,  
Hazánk iránt gondosságban,  
Részvétben és igazságban!

S itt ajkunk imára rezdül  
S egész szivünkön keresztül  
Üdv, áldás és hála ébred  
Érted, hozzád, nagy Erzsébet!  
Felséges királynénk!



## Üdvözöljük a kongresszust!

Magyar lélekből fakadó őszinte érzéssel üdvözöljük az ország szállodás, vendéglős és korcsmáros iparosainak országos gyűlését. Üdvözöljük, különösen azokat, akik messze vidékekről jöttek ide, hogy részesei legyenek annak az előkelő gyülekezetnek, mely míg egy részről a hazafias kegyeletnek egy magasztos ünnepség keretében történelmi jelentőségű áldozatát mutatja be, más részről tanácskozásai során hivatva van, hogy a magyar vendéglős és korcsmáros ipar jobb jövődjének útjait kialakozza.

A Dunapartján elterülő, hatalmassá fejlődött ragyogó szép magyar székesfővárosunk Budapest a magyar vendégszeretet melegével fogadja palotasorainak falai közé, az ország különböző tájairól érkezett szállodás, vendéglős és korcsmáros iparostársakat. És ez alkalommal nemcsak budapesti szaktársaik köszöntik őket lelkük bensejéből, hanem köszöntéssel fogadja ennek a székesfővárosnak polgársága, sőt szívesen üdvözli őket annak hatósága is. Hisz olyan alkalomra jött össze a magyar vendéglősök, korcsmárosok országos kongresszusa, melyen nemcsak a maga fontos ügyeit intézi, hanem, amelynek ötletéből igazán nagy nemzeti jelentőségű ünnep keretében áldott, feledhetetlen királynéja, Erzsébet emlékezetének is hódol s ezzel részt vesz abban a nagy jelentőségű munkában, mely hivatva van, hogy mind közelébb hozza a magyar nép és királya szívét, lelki érzéseit egymáshoz, mert ebből a nemzet egyetemére csak jó, csak áldás származhat, mint áldás származik abból, ha hideg telek elmúltával a napsugár melege egyesül a föld méhének melegével.

Erzsébet királyné egyik legnagyobb fejedeleme aszszonya volt nemzetünknek, akit méltán nevezünk el a magyarok nagyasszonyának. Mindig velünk érzett jószágos női szívének dobogása. Az elnyomatás napjaiban őrangyalunk volt s mikor szép idők virradatának napsugaras ege ragyogott fölénk, együtt örvendett örvendő magyar nemzetével. Nincs magyar gondolat, mely a kegyelet szeretet-érzetével ne idézné a nagy fejedelmi nő emlékezetét a lelkeknek melegébe. És magasztos szép gondolat volt, hogy Erzsébet királynénak ott a budai hegyek legnagyobb, legmagasabb ormán, a nova egy fa kereszt tövéhez imádkozni járt a magyar haza boldogságáért, s ahonnét elmerenghetett a kék Dunának, a Margitsziget lombos, virágos partjait csokoló rohanásán. Budapest fejlődő pompáján, ragyogá-

sán, a hegyeken, a messze síkságon, melyekről, magyar falvak templomainak csillogó tornyai fénylettek feléje, hogy itt a magyarban marandó emléket állítsunk Erzsébet magyar királynénknak. Magyar szállodás, vendéglős lelkében született meg ez a gondolat s a budapesti magyar szállodások, vendéglősök, korcsmárosok áldozatkészségéből áll is már ott közel az Istenhez, a budai János-hegy ormán az imponzáns, marandó emlék, az *Erzsébet-kilátó*, melyet a vendéglősök kongresszusa avat fel ünnepélyesen, s mely hirdetni fogja ide látó magyar vidéknek s a távol jövődönnek, következő nemzedékeknek a magyar vendéglősök, korcsmárosok igaz hazafiságát, mely megnyilatkozott akkor is, mikor a harci veszedelmek véres tüzei lobogtak, mikor az elnyomatás rab-bilincsei csörögtek s megtudott nyilatkozni im most a nemzeti kegyeletnek ily gyengéd, de mégis magasztos kifejezésével.

Amily szép lélekemelő lesz a magyar vendéglősök, korcsmárosok országos összejövételének ez ünnepi része; épp olyan nagyfontosságú tárgyak kerülnek annak tárgyalási sorozatára. Az idők mostoha járása borong felettünk. A nemzet nagy rétegei csak nagy küzdelmekkel tarthatják fent magukat. A természeti csapások is megrágitják az anyagi létfenntartást. És az idők minden viszontagságának nehézségeit a korcsmárosok és vendéglősök érzik meg legsúlyosabban. Nekik kell küzdeni a legadá-

zabb versenynyel is — mivel, hogy nálunk minden képesítés nélkül — sajnos — mindenki lehet vendéglős, korcsmáros — mely a régi magyar vendéglős, korcsmáros iparnak nem csak jóhírnevét, hanem anyagi létét is tönkre teszi. Más társadalmi alkotások, iparágak az összetartás, a szövetkezés erejével küzdenek meg és pedig sikeresen, az ilyen nagy létüket fenyegető veszedelmek ellen, amely összetartás azonban, sajnos, nincs még egész a mai napig a magyar, különösen vezérszerepre hivatott budapesti vendéglősök és korcsmárosok között. Amiért a magyar szállodás, vendéglős és korcsmáros iparosságnak az országban legrégebbi szaklapja a „*Vendéglősök Lapja*“ már negyedszázadnál hosszabb idő óta küzd, amiért fáradtságot nem ismerve agitál, kívánjuk; hogy ez a kongresszus teremtse meg a magyar vendéglősök és korcsmárosok közt azt az együttérzést, azt az összetartást, azt a szövetkezést, amelynek a vége szét fogja robbantani a reánk nehezűdő s anyagi megélhetésünket fenyegető fellegeket s megteremti számunkra is egy jobb jövődönnek nem muló évszakai.

Hogy így legyen és abban a reményben, hogy így lesz, nemes munkálkodásában, törekvéseiben üdvözljük a magyar szállodások vendéglősök és korcsmárosok országos gyűlését. És üdvözljük a kongresszusnak minden tagját. A magyarok istene hozza körünkbe s éltesse őket!

## „Erzsébet=kilátó.“

A jánoshegyi „Erzsébet-kilátó“ tor ny felavatása alkalmából írta: Bessenyei Magyar Gyula.

Közel az Istenhez, budai hegy ormán,  
Állott egy keresztfa, melyet körülfontván  
Élő koszoruként a nyiló virágok;  
A madár is ide zsolozsmára szállott.  
Ugy alkonyat időn, vagy hajnalra kelve,  
Közel az Istenhez, hajdan eme helyre,  
Imádkozni járt el egykor egy királynénk,  
Imádkozni értünk s a magyar hazánkért.  
Erzsébet királynénk.

Onnét a magasból, hol nagyobb fény árad,  
Tekintette végig e hazai tájat;  
Hol a nagy Dunával szép Margitszigetnek  
Lombban dus partjai összeölelkeznek;  
Hol büszke paloták állnak nagy sorjába',  
De legszebb közöttük király palotája.  
Magyar turul-madár örködik mellette,  
Nemzeti lobogónk lobog ott felette,  
Nagy multunk hirdetve.

Innét nézett alá merengő szemével  
S átölelte honunk szerető lelkével,  
A hazát, e rögöt és a magyar népet,  
Melynek anyja voltál, üdvözült Erzsébet!

Mióta magasbra, mennybe emelkedté,  
Áhitattal állunk itt meg emlékednél  
És im fohászokodunk s esdve kérünk Téged:  
Az egekből is óvd, szeressed e népet,  
Mely zokog még Érted!

Közel az Istenhez, fonséges magasba',  
Legyen ez a hely itt oltárrá avatva;  
Ime, kik mindenkor rajongva tiszteltek,  
Oszlopot emeltek itt most emlékednek!  
Hatalmas alkotás! »Erzsébet kilátó!  
Büszkékben leng rajta már a magyar zászló  
És akik alkották, im, most körülállják,  
Királynénk, nevedet lelkükben is áldják.  
Nemzetünk jó anyját.

És itt a magasban szárnyaljon most ének,  
Szent és méltó az ő dicső emlékének!  
A magyar imádság, az ő imádsága:  
Hogy legyen ez a föld s minden tája áldva!  
A föld, mely a h a z a, melyhez szünetlenül  
Légy hű magyar és légy, ó, »rendületlenül!  
Mint Te voltál hozzá, nagyasszony, Er-

[zsébet,  
Kinek az emlék is hirdeti szépséged,  
Dicsőült felséged!

## Szövetkezeti bormérések.

A Magyarországon immár közgazdasági hatalommá növekedett Magyar Gazdaszövetség hivatalos lapja egyik legutóbbi számában foglalkozik a »Hangya« fogyasztási szövetkezet által létesített vidéki szövetkezeti bormérések kérdésével is. Azt állítja tisztelt lapársunk, hogy azért határozta el magát erre az áldozatra a »Hangya« igazgatósága, mert »közegészségi, táplálkozási és erkölcsi szempontból egyaránt súlyt vetett arra, hogy a nem bortermelő határu szövetkezetek is hamisítatlan, jutányos és minőséges borokhoz juthassanak.«

Mi a magunk részéről a szövetkezeti eszmének rendületlen hívei vagyunk annyira, hogy ezt az eszmét propagáljuk — és mondhatjuk, nem minden eredmény nélkül — már évek hosszú sorozata óta a magyar vendéglősök és korcsmárosok közt is. Azok között a magyar vendéglősök és korcsmárosok között, akik ez iparágat apáról fiúra örökölvén, szintén erkölcsi súlyt vetnek arra, hogy vendégközönségük, »hamisítatlan, jutányos és minősített borokhoz jusson.« Bármi hívei is vagyunk tehát a szövetkezeti eszmének, azt semmi körülmények közt sem helyeselhetnők, hogy ott, ahol tisztos magyar vendéglősök, korcsmárosok vannak, ezek életexistenciájának megromlására szövetkezeti bormérések szerveztesnek. Hiszen a »Magyar Gazdaszövetség« nemes feladatai közé első sorban sorozza a kisemberek védelmét, már pedig az a vidéki, különösen falusi jó magyar korcsmáros többnyire a »kisemberek«, de azért az igaz magyar emberek kategóriájába tartozik s nagyon különös volna, hogy a »Magyar Gazdaszövetség« fogyasztási szövetkezete, a »Hangya«, ezeknek megélhetését tenné kétségessé, vagy éppen lehetetlenné.

Igenis vannak községek Magyarországon, ahol többnyire idegenből bevándorolt, pálinkásboltosból átalakult egyének kaparin-tották magukhoz az italmérsi jogot, akik vigan mérve a hamisított borokat, »gyenge emberek mámoros perceit csakugyan önzően kihasználva, uzsoráskodnak.« Ha az ilyen, a tisztességes magyar vendéglősök és korcsmárosok jó hírnevét veszélyeztető vállalkozók ellensúlyozására állítatnak fel szövetkezeti borkimérések, az ellen már kifogásunk nem lehet és nincsen. Egy azonban feltétlenül szükséges és ez az, hogy ezeknek a szövetkezeti borkiméréseknek, korcsmárnak vezetésére elméleti tudást és a pincéri, korcsmárosi pályán gyakorlatot szerzett egyének alkalmaztassanak, így azután a dolgoznak meglesz az az üdvös oldala is, hogy a vendéglősi pályára készült, elméleti és gyakorlati tudással bíró, de annyi okból magukat nem önállósítható tisztos egyének is, bár felelősségteljes, de mégis önállóbb álláshoz juthatnak.

Hiszen ennek szükségességét bizonyítja a »Magyar Gazdaszövetség« t. lapjának cikk-írója is, midőn felsorolja a már létező szövetkezeti bormérések, korcsmák hiányosságait, melyek rendesen a szakszerűtlen kezelés következményei. Először is egyes szövetkezetekben mérnek ugyan bort, sőt szövetkezeti korcsmák is vannak, de ezeknek nincs hordójuk. Megszorult termelőtől kérnek és kapnak ugyan kölcsönhordót jó pénzért, de rendesen rosszat és rosszul kezeltet, melyben a jó bor is megromlik. Ez az oka azután, hogy a szövetkezeteknél soha sem olyan a szállított bor, mint volt az eladó pinczejében.

A kölcsön vett hordók rendesen toldozottak, foltozottak, melyekből szállítás közben igen sok liter bor elfolyik. Ezeket a hordókat a hitelesítő hivatalok el nem fo-

gadják új czimentezésre s azok rendszerint régi hitelesítésük s így jelentékenyebben kisebbek, mint a reájuk ütött bélyeg mutatja. És ezeken a hordókon a meglazult abroncsokat mindenféle rozsdás szögekkel erősítik meg, melyek végeiről a borral való érintkezés folytán mérgező sav válik ki, mely a bort megmételtyezi és élvezhetetlenné teszi. Van még számos és súlyos, a közönségre is káros hatású hiányosság a szövetkezeti bormérésekben és korcsmákban, melyek megszünnének azonnal, ha azok vezetésére nem kontárok, hanem a korcsmáros iparban, s így a borkezelésben is szaképzett egyének alkalmaztatnának.

Egyebekben összegezhetjük: A szövetkezeti borméréseknek, korcsmáknak nem szabad tönkrevető versenyt csinálni a tiszt, erkölcsös, magyar korcsmáros és vendéglős iparnak. Ahol azonban uzsórahittel dolgozó, »nem tudjuk, honnét jött« lelkiismeretlen egyének kezébe került a bormérési engedély és a korcsmai ipar gyakorlása, ott, ha a szövetkezet létesít is bormérést, korcsmát, annak vezetését a saját és a közönség érdekében csak a korcsmárosi pályán kell elméleti és gyakorlati képzettséget szerzett egyénre bizza.

**A fogyasztási adóból való részeseződés.** A sör, bor és szeszfogyasztási adózás terén a vendéglősök és a korcsmárosok révén jut a legnagyobb haszon az állam és a városok pénztárába. A fogyasztási állami adóból — törvény szerint tudvalevőleg — Budapest főváros is részesedik. Mint most jelentik, a sör községi, fogyasztási adópótlékának megterítése fejében a főváros erre az esztendőre megillető részeseződést a pénzügyminiszter az ex-lexre való tekintettel, eddig nem utalványozta ki. Az ex-lexes állapot megszűnván, a pénzügyminiszter most értesítette a főváros hatóságát, hogy a folyó év első negyedére e czímen 304.671 koronát utalványozott ki.

## A budapesti vendéglősipar multja és jövője.

Amit e sorok élére irtunk, azt nem lehetne egy cikk, de még egy kötet keretében sem letárgyalnunk. Itt csak arra akarunk rámutatni, hogy a budai és pesti szállodás, vendéglős, korcsmáros iparnak a multban volt már olyan igazán ragyogóan forgalmas életfolyama, mint lenni kell és lesz a jövőben.

Volt egy idő, mikor az akkori Pest és Buda kereskedelmi gócpontja volt földrésziünk nyugati és keleti kereskedelmének. Még a mult század közepe táján a pesti vásárra jöttek össze a szerb, a török, görög kereskedők a magyarral, az osztrákkal és a némettel. A Dunántulról a hegyek termékeit, az ottani porcellángyárak alkotásait nagy szekerekből raktározták ki az öreg Gellért-hegy alatt. A lóval vontatott hajók százai kötöttek ki a pesti Dunaparton, a szekerek ezrei hozták a gabonát, gyapjút, a szőrt, a bőrt, a gubacsot, a borral telt hordókat és egyéb terményeket. Egy 1820-ban megjelent német könyv, melynek szerzője

Weczak Vilmos Ágost Pest város tanácsához ajánlva, kiemeli, hogy kevés város van, kivéve a tenger mellékieket, amely a természettől annyira alkalmas volna a kereskedelem minden ágának üzésére, mint Pest, melynek fekvése arra teremtett, hogy a Nyugat és Kelet áruinak közvetítő gócpontja legyen. És ebben az időben Pest és Buda csakugyan az is volt. Hogy akkor minő forgalma lehetett a még kezdetleges budapesti szállodáknak, vendéglőknek, korcsmáknak, jellemzi az idézett német írónak az a följegyzése, hogy a nagy látogatottság következtében azokban ezek és ezek még drága pénzért sem kaphattak szállást, élelmet és italt s kénytelenek valának a Duna hűvös partján megpihenni s az ottlevő férfi és asszony nemű kofáktól beszerezni élelmiszükségeiket.

Budapest — a saját mulasztásunk folytán — elveszítette ezt a kereskedelmi emporiumi forgalmát. Most azonban újabb terv van rá, hogy Budapestet kereskedelmi kikötővé alakítják át. Ez a nagyszabású kikötő pedig a soroksári Dunaágban lesz, körülötte hatalmas szállítási és üzemhelyiségekkel. Ennek a célznak keresztülvitelére már a kormány rendelkezik negyven millió koronával, melyhez a székesfőváros is tetemes összeggel fog hozzájárulni.

A vidéki élelmiszerek Budapestre való olcsóbb szállítása tekintetében néhány év alatt kétszáz millió forint költséggel megcsinálják a Duna—Tisza közti csatornát, mely Ujpesttől kezdődőleg a Hungária-uti körvonaton át, egész Erzsébetfalváig Budapestet fogja átölelni s amely csatorna mellett az üzleti áruháznak ismét egész sorozata fog a most még homokos sívárságból kiemelkedni. Hogy már ez az óriási építkezés, de az ezután bekövetkező forgalom is minő óriási mérvben fogja emelni az erre eső vendéglők, szállodák, korcsmák forgalmását, az előre elképzelhető.

Midőn a jövő szállodás, vendéglős, korcsmáros iparosság érdekében felhívjuk erre a figyelmet, kívánjuk, hogy szakképzettség tekintetében is az az iparosság olyan legyen, mely méltó lesz Közép-Európa legnagyobb belföldi kikötővárosa, Budapest hatalmasan fejlődő mérveivel.

**A boritaladó eltörlése mellett.** Az ország egyes vidékein úgy a bortermelek egyesületei, mint a fogyasztó közönség s ennek sorában a vendéglősök és korcsmárosok egymás után foglalnak állást a boritaladó eltörlése mellett. Legutóbb Versecz város törvényhatósága irt fel a földmivelésügyi miniszterhez a bornyilvántartás eltörlése s a magyar királyi államvasutak szállítási tételeinek a borszállításra való korlátozása tárgyában a kereskedelmi, illetve a pénzügyminiszterhez s a boritaladó eltörlése tárgyában az összkormányzathoz. A feliratokat csatlakozás céljából megküldte a többi városok és vármegyék törvényhatósági bizottságaihoz.

## Népszállodák Budapesten.

Abból az alkalmából, hogy a Szent István napjára Budapestre érkező idegenek nagy része az ország székesfővárosában nem talált alkalmas szállásra, még arra az egy-két napra sem, amit idefönt töltött, az Országos Magyar Gazdasági Egyesület hivatalos lapja felveti az eszmét, hogy Budapesten népszállodákat kellene építeni, melyek míg közszükségletet pótolnának, másrészt üzleti szempontból is kifizetnék magukat.

Tisztelt laptársunk cikkirója rámutat arra a sajnálatos körülményre, hogy az ország szívébe felránduló magyar nép, melynek verejtékes filléréiből ez a főváros nagyra nőtt, a szó szoros értelmében »nem lel honjára« idefönt, mert a szerényebb igényű falusi nép elhelyezésére, elszállásolására, el látására alkalmas megszállóink nincsenek és valahányszor nagyobb kiszagdatömegek keresik fel Budapestet, a legnagyobb nehézséget okozza elhelyezésük. Kétes zugszállók és tömegkorcsmák igénybevételére van szorulva az ez ernyi sokaság, amelynek pedig lehetőleg igyekeznünk kellene kellemessé, de legalább lehetővé tenni az időnkénti budapesti tartózkodást, hogy itthon érezze itt magát a puszták fia és hogy szeretettel jöjjön fel időnként a maga fővárosába, okulást meríteni ama kulturintézményeinkből, amelyet a nemzet egészének adófilléréin nemcsak a városi népesség, hanem az egész magyar nép számára tartunk fenn. Magyarország agrárjellege megkívánja, hogy olyan népszállókat létesítsünk Budapesten, melyekben olcsó pénzért szerény, de tiszta és tisztességes otthont találjon a fővárosba felrándult föld népe. És ugy hisszük, hogy a főváros lakásügyi politikájában e jogos kívánságnak multhatlanul helyet kell foglalnia s a népszállók eszméjének mielőbb meg kellene valósulnia, mert az ilyen intézmény nyel lehet csak szorosabba fűzni azt a kapcsolatot, amely a falut közelebb hozza nemzeti művelődésünk gócpontjához, az erdőn s mezőn fáradozó milliók szeretetteljes iparkodásának eredményeként pompázóvá fejlett Budapesthez.

Ezt a véleményt többé-kevésbé mi is osztjuk. Hiszen érdeke az minden budapesti üzletembernek, tehát a vendéglősnek és korcsmárosnak is, hogy a vidék nagy tömegei minél gyakrabban vonzassanak fel Budapestre. Helyes tehát, ha oly intézmények létesülnek itt, melyek csakugyan vonzó hatással vannak a vidék magyarságára. Kétségtelenül ezek közé tartoznának a népszállodák is. Mert az is igaz, hogy a mi fényes szállodáink drágák a mi falusi népünknek, de a zugszállodák sem igen olcsók s emellett nagyon is kifogásolhatók köztisztaság tekintetében, minden hatósági ellenőrzés dacára.

Ugy tudjuk, hogy Budapest székesfőváros a most folyó nagy lakásépítés keretében szándékozik népszállókat építtetni, ezek felépültével azonban a szükségmenházak megszüntetnének. Ezekben a fővárosi népszállókban egy-egy heti lakbér egy korona és ötven fillér lenne. Ezek a népszállók azonban nem szolgálnák a Budapestre felrándult vidék érdekeit. Hiszen ezek, amint felállítatnak, nyomban zsufolva lesznek budapesti szegényebb sorsu emberekkel. Ezeknek a népszállóknak felállításával tehát nem lenne segítve a bajon s a főváros aligha lesz mostanában abban a helyzetben, hogy a vidék tömegeinek befogadására hatalmas arányu bérszállót építtessen.

Pedig az olcsóbb népszállók kifizetnék magukat. Van erre példa is. Egy élelmes szabóiparos kivett a Knezits-utcában egy kívül földszintes, az udvarban emeletes bér-

házat s azt deszkával, téglával egyes szobákra osztva — még a konyhákat és pinczehelyiségeket is — kezdte először harmincz krajczárjával, később ötven krajczárjával bérbeadni. Nem telt bele sok idő, az élelmes szabó tulajdona lett a Knezits-utcai ház, sőt egy hasonló házat vásárolt a Bem-utczában is, melyet szintén egyes szobákra osztott fel s melyek — daczára, hogy most már a szobaárak 50 krtól 1 írt 50 kr-ig emelkednek — kivált őszi, tavaszi és téli időben zsufolva vannak. Ime, egy népszállodaszerű garnival így lett az élelmes szabóból kétszeres háziur és ezenkívül tőkepénzes ember.

Nagy, hatalmas arányú népszállodát Budapesten tehát lehetne építeni s ki is fizetné az magát, anélkül, hogy kárt tenne versenyeivel többi tisztességes szállodáinknak. Ama jelzett czél érdekét tekintve, talán a főváros sem, az állam sem tagadná meg attól támogatását, de azt csak részvénytársulati alapon lehetne megteremteni. Am tegyék meg erre nézve a Köztelek urai az első irányítást, az első határozó lépést, fel fog épülni a budapesti nagy népszálló, sőt részvényese lesz annak a budapesti vendéglősök és korcsmárosok egy nagyon tekintélyes része is.

## Az élelmiszerhamisítás.

### Az élelmiszerhamisítási törvény szigorítása.

Budapest székesfőváros hatóságának élelmiszervizsgáló bizottsága hivatalosan megállapítja, hogy a Budaepsten eladott — akár piacon, akár az üzletekben eladott — élelmiszereknek harmincz százaléka hamisított, elkobozni, megsemmisíteni való. A közönség halomra betegszik és segítségért kiált a tömeges élelmiszerhamisítás miatt. A koleraveszedelemnek kellett fenyegető halálkaszájával közelednie, hogy a kormány ezt a segélykiáltást meghallja s végre elhatározza magát az élelmiszerhamisítási törvény revíziójára, illetve szigorítására. Erre vonatkozólag az első lépés már megtörtént. A földmivelésügyi miniszter ugyanis felhívta a fővárost, hogy az év végéig tegyen jelentést, hogy a tapasztalat minő irányban követeli a törvény revízióját. A legfőbb az, hogy a törvény olyan irányban revideáltassék, hogy az élelmiszerhamisítók is oly szigoruan büntetessenek, mint akár a pénz, vagy váltóhamisítók.

Tehát a főváros az élelmiszerhamisítás terén szerzett tapasztalatairól ez év végéig tegyen csak jelentést. Miért nem előbb? Hiszen, ha a kormánynak nem, a hamisított élelmiszerekkel minden nap halálra mérgezhető közönségnek rettenetesen sürgős ez a dolog. Ha a főváros csak az év végén tesz jelentést, a kormány egy év mulva bizonyára elkészül javaslatával s akkor ebből

a javaslatból — csakugyan mérget lehet rá venni — három-négy esztendő mulva törvény is lehet. Addig pedig a hamisítók jóvoltából a hamis élelmiszerekkel megmérgezett emberek földi maradványaival szépen megtelnek a külső rákosi temető parcellái.

Tehát addig legyen szabad a vásár az élelmiszerhamisítóknak? Nem, ez nem lehet. Ezt ugy hisszük, maguk a közigazgatási hatóságok is belátják. Van nekünk elég tisztességes törvényünk addig is az élelmiszer hamisítások meggátlására. Ott van az 1895: XL. törvényczikk, amelynek egyik büntető határozata így szól:

»Kihágást követ el s amennyiben cselekménye súlyosabb beszámítás alá nem esik, 2 hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbírsággal büntetendő az, aki mezőgazdasági terményeket és czikkeket hamisít, hamisított anyagokat, vagy hamisított terményeket forgalomba hoz.»

Ime, tessék a törvénynek legszigorubb intézkedéseit alkalmazni a tömeges hamisítások esetén és ne csak 5—10—20 koronás bírságolásokkal futni hagyni az élelmiszerhamisítókat. És ugyane törvény értelme szerint a büntető ítéletnek ne csak egy lapban, hanem terhükre 8—10 lapban való közzétételével megbélyegezni őket, akkor majd nem lesz itt élelmiszerhamisítás addig sem, míg az idevonatkozó törvény szigorubbá tételük s a büntető eljárás is statáriálisabb lesz.

## Vendéglőink és a bécsi zsir.

Vannak tudvalevőleg előkelő budapesti vendéglők, melyek marhahus-szükségletüket egyenesen Bécsből fedezik. És ennek a különös körülménynek nem az az oka, hogy talán a hazai hustermet nem becsülnék meg vendéglőseink, hanem az, hogy Budapesten nem igen lehet kiváló minőségű húst kapni. A legelsőrendű magyar vágómarha a bécsi mészárosokhoz kerül, mert ott kisebb lévén a fogyasztási adó, kevesebb a közvetítési költség, a bécsi vágó jobban fizeti a magyarországi vágómarha árát, mint a budapesti. Ezért kénytelenek budapesti vendéglőseink sok esetben Bécsből hozatni a marhahúst.

A bécsi nagyvágók, különösen sertésnagyvágók, most már gondoltak merészet és nagyot. Azt ugyanis, hogy ha a magyar vendéglősök már Bécsből hozatják maguknak a marhahúst, hát mért ne hozhatnák akkor onnét a disznózsirt is. És elárasztották erre vonatkozólag felhívásaikkal a magyarországi vendéglősöket és korcsmárosokat, melyekkel kiváló minőségű, olesó sertészsirt ajánlanak. Az a vendéglős azután, aki rendelt ebből a bécsi zsirból, szomoruan csalódott. A bécsi nagyvágóról kikerült ser-

tészsirok ugyanis növényi zsirral vannak hamisítva. A császárvárosi nagyvágók ugyanis ugy gondolkodnak, hogy a hamisított disznózsir is jó a magyar gyomornak. A bécsi nagy sertésvágók e zsirhamisítását az ottani élelmiszervizsgáló bizottság még a mult év december havában állapította meg, mégis olyan véleményt adott róla, hogy »a zsir garantáltan valódi, tiszta és az élelmiszertörvénynek megfelelő.« Ezzel a véleménynyel a bécsi hamis zsir azután tovább is vígan szállítottott a forgalomba. Most azonban némi fordulat történt a dologban. Följelentés folytán a bécsi fűnfhausi járásbíró-ság az ottani sertésnagyvágók technikai vezetőjét, Klobalunget, zsir, illetve élelmiszerhamisításért nagyobb pénzbírságra ítélte s ezt az ítéletet nyilvánosságra is hozta. Így tehát bécsi hatóság állapította meg a bécsi nagyvágók zsirhamisítását. Érdekes dolog ez, mert a hamis zsir nagy részét ügynökök utján, Magyarországon helyezik el. Ezen leleplezés után tisztos magyar vendéglős alig fog Bécsből sertészsirt hozatni. Utóvégre amit hamisít az osztrák-német üzleti élelmesség, hát fogyaszssa el csak maga.

## A balatoni halászat és vendéglőink.

Valamikor az ugynevezett r-es hónapokban szeptembertől április végéig lehetett kitünő balatoni halételeket kapni a budapesti korcsmákban és vendéglőkben is, még abban az időben is, mikor a fővárosnak nem volt meg a vasuti összeköttetése a Balatonvidékkel. Ma már a közlekedésnek e világrekord korszakában megváltozott e tekintetben is a világ rendje. Ma már csak nagyon ritka eset az, hogy budapesti vendéglőkben izletes balatoni lazacot, harcsát, gardát és kecsegét tálalának.

Nem csak azért, mert ezek a mégis csak magyarországi haltermények Budapesten nagyon drágán kaphatók, de mert néha egyáltalán nem is kaphatók. De nem csak Budapesten, de még a balatonparti fürdővendéglőkben sem lehet balatoni halat kapni. Elmultak azok a régi jó idők, mikor balatoni magyar halászok a Balaton partján nagy bográcsokban főzték a fürdővendégeknek a kitünő, mindenféle fajta halból összeválogatott halpaprikást. Most már koppanik ettől az élvezettől ugy a budapestiek, mint a balatoni fürdővendégek álla. És ez azóta van, mióta a Balatont körülő három vármegye, Veszprém, Zala, Somogy és az állam támogatásával megalakult a »Balatonhalászati Részvénytársaság« és az összes balatoni halászati jogokat bérbevette.

Ez a társaság működését azzal kezdte, hogy a balatoni magyar halászokat, akiknek még az ősapjuk is halászmesterséggel foglalkozott, — azzal az ürügygyel, hogy sok halat ellophatnak — eltávolította üzeme kö-

**IRROY**

kedvelt francia pezsgó

Alapított 1820-ban.

**Grand Marnier**  
kedvelt francia likőr.

Black & Withe **Whisky**

Vezérképviselő Magyarország részére:

**Fechner Maximilian**

☐ **Kufassy Vincze** ☐

Budapest, V., Bálvány-utca 26.

ről s így a Balatonról s dalmát, olasz halászokat telepített le és alkalmazott helyettük. A második intézkedése az volt e részvénytársaságnak, hogy a Balaton óriási haltermelését — mely naponként 4—5 nagy hajót terhel meg, — Bécs felé, a külföldnek irányozta, úgy, hogy balatoni hal ma már a magyar vendéglőknek, korcsmáknak s általában a magyar közönségnek még kóstolóul is alig jut. A nagy halászhajókat ott várják már a siófoki parton a halszállításra berendezett vasuti hűtővagonok s viszik a magyar halat Bécsbe, a németnek.

Mindezeknek az állapotoknak megteremtője és intézője a Balatonhalászati Részvénytársaság most tartotta meg őszi közgyűlését, melyen az elnök dicsekedve jelentette be, hogy a társaság ez évi tiszta haszna 81.804 korona 25 fillér, melyből részvényenként 50 korona osztalékot fizetnek. Megjegyzendő, hogy ez a halászati társaság kevés részvényes tagból áll s így egyéneknél és évenként egész szép hasznot vág zsebre.

Mikor pedig az avatatlan közönség örvendezve olvas a halállomány szaporodásáról, nekünk eszünkbe jut, hogy de hiszen nem eszel abból magyarom. Balatonparti kitűnő magyar borainkat megveszi a bécsi ügynök s megissza a német. A balatoni halat már úgy szállítják a magyarok a német asztalára. Bizony, mi itthon rekedt magyarok, asztalára. Bizony, mi itthon rekedt magyarok, kivált budapestiek, már el is felejténék egészen, hogy van Balaton is, ha néha estéinkint rá nem huzná a pusztuló cigány:

Hullámzó Balaton tetején,  
Csónakján ül a halász legény,

Hejh annak is:

Hálóját a szerencse,

Őt magát kedvese

Elhagyta, el a szegényt.

## Borraivaló.

Budapesten — mint már jelentük — a közelmúltban alakult meg a szállodások és vendéglősök, valamint alkalmazottaik nemzetközi genfi szövetségének budapesti egyesülete. Mint tudjuk, az a célja az egyesületnek, hogy a munkaadó és alkalmazott munkás érdekeit összeegyeztesse és az esetleg fölmerülő érdekellentéteket megszüntesse. Majd minden országban van fiókiintézménye a nemzetközi genfi szövetségnek s most Magyarországon is szükség mutatkozott erre, mert bár ezidőszerint szállodás, vendéglős és alkalmazottja közt, hála Isten, békesség uralkodik, volt elég idő, mikor különösen a vendéglősök és pinczerek között a békétlenség lángja lobogott, melyet leginkább munkakerülő agitátorok gyújtogattak fel.

A nemzetközi genfi szövetséget — mint a vendéglői szakkörökben ismeretes — a

borraivaló kérdésében fölmerült nézetkülönbségek teremtették meg. A svájci vendéglősök és szállodások ugyanis 1876-ban mozgalmat indítottak a borraivaló rendszer ellen, de a pinczerek nem elégedtek meg a borraivaló nélküli 150 koronás havi fizetéssel, mire azután 1877-ben minden nagyobb európai városban megalakult a nemzetközi genfi szövetség helyi egyesülete, nem éppen a borraivalók, hanem általában a szállodások, vendéglősök érdekeinek kiegyenlítése és munkaadó és munkás közötti békés viszony állandósítása céljából.

A szövetség budapesti egyesületének alakuló közgyűlése alkalmából is szóba került a borraivalókat sokat vitatott kérdése. A magyar szállodás- és vendéglős iparnak két oly tapasztalatokban gazdag, kiváló vezérfőfia, mint Glück Frigyes és Gundel János tette azt szavá, még pedig ellentétes irányban. Glück Frigyes a borraivaló eltörlését követelte, kimutatván annak a vendéglősökre kellemetlen s a szállodai és vendéglői alkalmazottra lealázó voltát. Gundel János, ipartestületünk elnöke, azt vitatta, hogy a mi viszonyaink közt a borraivaló rendszert kiküszöbölni nem lehet. Ma egy jó helyen alkalmazott pinczérnek naponként 16—20 korona jövedelme is van a borraivalóból, míg egy borfiu ugyanez cimen összeszed hetenkint 10—20 koronát is. A tisztességes, takarékos pinczérnek a borraivaló rendszer ad leginkább módot a gyors önállósodásra, a vagyonszerzésre.

Régi harc ez a borraivaló kérdés körül, melyben azonban végleges döntés nem történt és — úgy látszik — Glück és Gundel urak felszólalásából is — hogy egyhamar nem is történik. Tény az ugyanis, hogy a borraivaló eltörlését nálunk csak a pinczerek egy része akarja és ez nem is csoda. Igen sok pinczér előtt csábító példák mutatják a borraivaló-rendszer fentartásának hasznos voltát. Hiszen nem egy fizető, főpinczér van, aki itt a fővárosban, a borraivaló révén lett háziur, szálloda, vagy bérpalota tulajdonos. Hát az ilyen példák hogy ne vonzanának. A borraivaló rendszert a magyar ember már meg is szokta s szinte — egyik kisebb, vagy nagyobb összegben — hozzá is számítja azt vacsorája, ebédje árához. Így vélekednek a borraivaló helyeslői.

A pinczerek közül a borraivaló ellen leginkább azok foglalnak állást, akik alkalmaztatásuk minőségéhez képest nem juthatnak borraivalóhoz. Ezeknek jövedelmi többletet jelentene, ha a szállodás, vendéglős a borraivaló eltörlésével — természetesen a vendégnek való beszámítás mellett — nagyobb heti fizetést adna.

Egyebekben a magyar ember nem, csak a külföldiek panaszkodnak a borraivaló ellen. A magyar ember ugyanis annyi borraivalót ad, amennyit akar, de a Budapestre vetődött külföldi, aki otthon megszokta a borraivalónélküli szállodai és vendéglői életet, az sokalja a kiszolgáló személyzetnek járó borraivalókat.

A londoni nagy szállodákban, vendéglőkben a pinczerek rendes és tekintélyes fizetést kapván, eltiltatott a borraivaló szedéstől, elfogadásától s a fizető pinczér mellőzésével a vendég egy kiállított számla se-

gélyével a vendéglői pénztárnál egyenlíti ki tartozását. Ez az eljárás a londoni szállodásoknak és nagyvendéglősöknek nem szolgál kárára, mert busásan beveszik a többletet, mint amennyivel többet a borraivaló eltörlése után pinczéreknek fizetnek.

Meg kell azonban jegyeznünk, hogy Budapest nem London. Itt nehéz lesz egyszerűen a borraivaló kérdést megoldani. Itt fizetünk borraivalót a levélhordónak, a borbélynak, hogy simábban borotváljon, a bérkocsisnak, hogy gyorsabban vigyen, szóval mindenkinek, aki nekünk szolgálatot tesz, hogy jobb kedvvel tegye, így a szállodai, vendéglői pinczereknek is. Mert mi magyarok nem csak pipázó, gulyáshus és töltött káposzta fogyasztó, borivó; hanem borraivaló fizető nemzet is vagyunk.

## A szállodák szaporodása.

Az utóbbi esztendőben a szállodák, különösen a kisebb szállodák, egyre-másra szaporodnak Budapesten. Most is van épülőben néhány kisebb és nagyobb szálloda, melyeket nem csak hazai, hanem külföldi vállalkozók is építtetnek.

A szállodák szaporodása nálunk a legutóbbi ezredéves kiállítás idejétől kezdődik s azt bizonyítja, hogy azóta folyton emelkedik a magyar főváros idegenforgalma, mert hiszen szállodáink csak a vidéki, vagy külföldi vendégek veszik leginkább igénybe, ám bár vannak nálunk is, mint más nagy városokban, állandó szálloda-lakók is. A szállodák szaporodása ellen mindaddig nem lehet kifogás, míg az arányban áll az idegenforgalom emelkedésével s míg azok olyan versengést nem teremtenek egymás között, mely azután a tisztas fentartási költség bevételeit is veszélyezteti. Ez a veszedelem még nálunk fenn nem forog, mert hiszen látjuk, hogy különösen a téli időkben, szállodáink zsúfolásig vannak vendégekkel, úgy, hogy azokban hely alig kapható. Szállodáink tulajdonosai — különösen nagyobb szállodáink — szakfériak, akik a szállodaipar terén elméleti és gyakorlati tapasztalatokat szereztek, de ahol nem is szakember a tulajdonos, mint például a részvénytökére alakított szállodáknál, a szállodavezetés, igazgatás ott is szakember kezében van, e tekintetben kifogás alig emelhető, csak a kis- és zugszállodáknál, melyek vezetése nem lévén szakember kezében, sok gondot okoznak a fővárosi rendőrség közbiztonsági és közkeresészet-i osztályának.

Most ismét tervbe van véve a Dunaparton, a Mária Valéria-tér és az Eötvös-tér sarkán, — tehát azon a részen, hol legtöbb nagy fővárosi szállodánk van összehalmozva — a Magyar Folyam- és Tengerhajózási Társaság volt palotájának helyén egy nagy szálloda építése. Gróf Szapáry Pállal élén egy

**MODERN és izléses ÉTLAPOK, papirszalvéták, menükártyák, felírókönyvek, szelvénykönyvek, rendelhető, illetve kaphatók: PAUKER MÓR** nyomdai vállalata- és papíruházában **Budapest, V., Váci-körút 60. sz.**

pénzesoport a szálloda telkét egy millió koronáért meg is vették. Most már részvénytársulati alapon csak a többi építkezésre szükséges pénzt kell összehozni s akkor a párisi, világhírű Platz-czég bevonásával meg is kezdik az új modern szálloda építését, mely azután fejedelmi vendégeknek is szolgálóval tehát ismét szaporodik a Dunaparti fényes palotaszámok száma.

De mint említettük, nem csak a nagyobb, hanem a kisebb szállodák is egymás után épülnek. Ma már alig lesz utca a fővárosban, amelyben nem akadna egy ilyen kisebb szállóhelyiség. Ezekben az árak valamivel olcsóbbak ugyan, de ezek a szállodák — tudvalevőleg — nem egészen a vidéki vendégek befogadására készülnek s nagyon helyes, hogy szigorú hatósági ellenőrzés alatt állanak.

Ismételjük, a szállodaalapítások, építések szaporodása ellen addig nem lehet kifogás, míg az arányban áll az idegenforgalom emelkedéssel, de ha ez a szállodaépítési verseny túltengésbe megy, beüthet Budapesten olyan szálloda-Krach, mint aminőre csak Bécsben volt annak idején példa.

## Derült perczek a vendéglőben.

— Ebéd után a fehér teritéknél. —

Ebéd után a vendéglő fehérasztalánál, a törzsvendégei közé rendesen a vendéglős is letelepedik, általán vidám dolgok járnak. Csipkelődések, melyek rendesen a vendéglőst is, de gyakran a vendéget is találják. Különösen a vidéki falusi korcsmárosokról esik sok szó, akiknek körében, már helyzetüknél fogva is, sok mosolygásra készítő dolog esik meg. Ime, ideiktatunk néhányat:

\*

V színhely a falusi korcsma belső szobája.

— Mivel tartozom, Jakab? — kérdi a tisztartó ur a korcsmárostól.

— Mindössze négy liter bor árával, tekintetes uram.

— Hohó, Jakab, az nem lehet! Mert ha én négy liter bort megiszom, torkig vagyok.

— Pedig lehet, tekintetes uram! Mert most négy liter borból kettő lefelé ment, kettő pedig a fejébe ment tekintetességnek.

\*

A városi vendéglő korcsmaszobájában letelepül nyári időben subában egy jóképű falusi ember. A másik asztalnál egy kereskedősegéd ül, aki meg nem állhatja szó nélkül.

— Mondja, sógor, hogy járhat nyáron ilyen kabátban? Nincs legalább übercezihere?

— Jó nekem ez is.

— De hiszen látom, hogy elolvad alatta!

— Dehogyan látja, Laikus maga ahhoz.

— Hát tudja maga, — kérdi csodálkozva a kereskedősegéd, — hogy mi az a laikus?

— Tudom hát! — mond a sógor. — Hát azt teszi, hogy — marha!

\*

A kisvárosi kóservendéglős elkeseredetten panaszkodik:

— Hát ez a világon a legnagyobb szemtelenség! Schlavrock Moriczot, aki különben egy senki, hónapokon át koszoltam vacsorával, ebéddel, früstökkel, itattam fain borokkal s főztem neki, amit parancsolt, mert azt gondoltam, hogy elveszi egyik leányomat, hát a komisz fráter elveszi most a — szakácsnőmet.

\*

A vendég, aki egyáltalán fizetés nélkül szokott távozni, ezzel állit be a vendéglőshöz:

— Szörnyű augusztusi meleg van! Vendéglős ur, gondoskodjék részemre valami frissítő hűsítőről!

— Pista, — szól a vendéglős a borfiuhoz, — nyisd ki csak az ablakot!

\*

A szomszéd fia beállit a falusi korcsmárhoz:

— Kérek az apámnak öt liter bort!

— Hogy van az apád?

— Nagyon rosszul.

— Beteg?

— Annál is rosszabbul.

— Hát mi baja?

— Megbolondult.

— Szegény! De a pénzt, amivel tartozik s ami az öt liter borért jár elküldte?

— No biz azt nem tette. Annyira még nem bolondult meg.

\*

A dunaszerdahelyi korcsmáros, akit Feigelstocknak neveznek, szeret vicceket mondani. Egy ur az asztalához hívja:

— Fizetek!

— Mi volt?

— Egy borjufej.

— Mi közöm nekem — mondja Feigelstock — az uraságod fejéhez?

— Akkor ahhoz sem legyen közöd, a mit inni adtam neki, — szólta a vendég és fizetés nélkül távozott.

\*

A szállodában ki van írva, hogy a szobapinczérnek ennyiszor, a szobalánynak annyiszor, a háziszolgának ennyiszor »Tessék csengetni!« Vidéki ember, aki most van először szállodában, csenget a pinczérnek, szobalánynak, háziszolgának. Azok a szobájába rohannak:

— Mit tetszik parancsolni?

— Semmit.

— Hát akkor miért csengetett?

— Mert ide ki van írva: Tessék csengetni!

\*

— Hallja, főpinczér ur! Maga tegnap este nem adott nekem vissza.

— Persze, hogy nem. Hiszen el tetszett felejténi fizetni.

— Elfelejtettem? Maga tudja? Hát biz ez lehetséges lehet s valószínűleg úgy is van, hanem — hanem maga azért mégis csak elfelejtett nekem visszaadni.

## Mit iszik a német?

Tudjuk, hogy a német, ha osztrák-német, ha nagynémet, leginkább sört iszik s ebben nem igen különbözik a muzsikális, leginkább trombitás nemzetől, a csehtől sem. A németek közül leginkább a müncheniek valának nevezetesek sörfogyasztási képességükről. Egy-egy müncheni bürgernek meg sem kottyant naponként tizenöt-husz liter söröcske az ottani világhírű sörkorcsmákban. Meg is hiztak tőle úgy, mint a mi Dréher-gyárunk sörrel táplálkozó igavonói, úgy, hogy ha messziről látott az ember egy a sörházból kiballagó polgárt, azt kellett gondolnia, hogy egy bajorsorezred nagy dobját cipeli magával elől. A bajor asszonykák szintén nem vetették meg a söröcskét, azért örvendének minden időben telt gömbölyödöttségnek. Azonban azt mondja a magyar népdal:

Semmi babám, semmi,  
Mindenféle szerelemnek  
Vége szokott lenni.

S úgy látszik, egész Bajorországban is, de az egész nagy Németbirodalomban az utóbbi időben megcsappant a sörnek s általában a szeszes italnak fogyasztása, nagy bánatára a német korcsmárosoknak és sörmérőknek, akiknek egyrésze már kivándorlással fenyegetődzik, ha ez a józan irányzat tovább is így terjed.

Hivatalos statisztikai adatok szerint ugyanis a német birodalom szeszfogyasztása — az utóbbi öt esztendő alatt — csökkent, aminek oka azonban nem a németeknek a szesz iránt való ellenszenvé, hanem az általános drágaság s az ezzel kapcsolatos fogyasztáscsökkenés volt az oka.

Pálinkából 1904-ben például bekupicáztak német sógoraink fejenként 4 litert, 1908-ban már csak 3·8 litert, a legutóbbi öt év átlaga már csak 3·8 liter pálinka volt. A sörfogyasztás átlaga még eléggé hatalmas. Bekorsóztak fejenként 1904-ben 117 litert, 1908-ban 111 litert, ami átlagban öt év alatt 116 liter volt. Ugyanezen idő alatt a fejenkénti átlagos borfogyasztás csak 5·8 liter volt, ami azt bizonyítja, hogy igaza van a régi rigmusnak:

Német sógor a sört igyad,  
A bort hagyjad a magyarnak:  
A magyar a bortól éled,  
Sörtől hizik szegény német.

A német birodalomban az évenként elfogyasztott pálinka, sör és bor ára megközelíti évenként a negyedfél milliárd koronát, vagyis éppen kétszerese annak, amit a német birodalom évenként hadseregére és hajóhadára fordít, míg népiskolai és köz-

# MARSCHALL FRIGYES vad- és baromfi-kereskedő Budapest, Központi vásárcsarnok.

Szállodák és vendéglők részére a legolcsóbb napi árban szállítja elsőrendű vágott vad és szárnyasait. Ugy a helyi, mint a vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

oktatási célokra csak ötödrész annyit árl ki a birodalmi kincstár, mint amennyi szesz a német sógorék torkán lecsordogál. Ez meg azt bizonyítja, hogy a német vendéglősöknek, korcsmárosoknak még egyáltalán korai a kivándorlásra gondolniok.

## Drágább a bor.

A rossznak hirdett terméskilátások, a nagy szőlővidékeket elpusztított jégveszedelmek, járványszerűleg fellépett peronoszpóra és egyéb szőlőveszedelmek következtében a borkereskedők egyszerre fölemelték borkészleteik árát, minek következtében azok a kis és közép vendéglősök, akik reájuk vannak utalva, szintén fölemelték a bor árát, még pedig egyszerre literenként tíz, husz fillérjével. Azoknál a vendéglősöknél, akik közvetlenül a termelőnél tesznek évenként nagyobb bevásárlásokat, tehát nagyobb borkészletük van, a kicsinyben való kimérésnél a literenkénti bor áremelkedése még nem tapasztalható.

A »Vendéglősök Lapja« a tavasz óta több ízben figyelmeztette, kivált egy-egy jégkatasztrófa után a vendéglősöket, korcsmárosokat, hogy előre biztosítsák maguknak az ideai borszükségeiket, mert a boráremelkedés be fog következni. És az be is következett, nem ugyan egészen a szőlőket ért természeti csapások következtében. A tavaszszal és a nyár elején ugyanis olyan bő szőlőtermés mutatkozott, hogy bizva bizhatunk abban, miszerint háromszor akkora mustermésünk lesz, mint a jövő esztendőben. Ezt a reményeinket azonban a közbejött jég- és peronoszpóra-veszedelmek alaposan leszállították. Am akármekkora volt ez a természeti veszedelem, még sem pusztult el minden szőlőtermés. Sőt lesz az idén is — az országos általánynál véve — olyan fizető szüretünk, mint más normális termő esztendőben. Kivált a homoki szőlőkben lesz meg ez a normális termés, egyes vidékeken még a normálisnál magasabb is. Nem is a várható musthiány okozza tehát a borárak hirtelen emelkedését. Más ennek az oka.

A jégverések hírére a borügynökök, borkereskedők siettek maguknak biztosítani az egyes gazdáknál az ideai termést. Többet nem fizettek a gazdáknak, mint más esztendőben, a termelő tehát nem nyert. Mikor már a kereskedők biztosították maguknak az ez évi termés kilátások nagy részét, akkora egyszerre felemelték a bor árát és fel fogják emelni méregdrágára az új bor árát is, úgy hogy a szegény néposztály nem juthatván borhoz, ismét oda lesz szorítva a pálinkás-butikok méregpoharához. De még más is járult a dologhoz. Ausztriában ez évben csakugyan rossz szüretet van kilátás, a magyar szőlőhegyeket, völgyeket tehát ellepték a bécsi borkereskedők ügynökei is s amit a magyar borkereskedők meghagytak, azt a várható termést ők foglalták le. Mire kisebb korcsmárosaink kimentek a maguk részére a jövő termésből bort biztosítani, már csak a budapesti és bécsi borügynökök által letarolt szőlőket találtak. Ez a baj természetesen nem érhetette azokat a nagyobb vendéglőseinket, korcsmárosainkat, akiknek megvan az állandó összeköttetésük a nagyobb termelőikkel, aiktól évi borszükségeiket bevásárolják. Ezek most nem is lesznek kényszerítve arra, hogy a literek árát fölemeljék, dacára annak, hogy jobb minőségű bort mérnek.

A tanulság pedig ebből a dologból csak a régi marad. Kis és középvendéglőseinknek is arra kell törekedniök, hogy még ideje-

korán közvetlenül a termelőnél biztosítsák borszükségeiket. Ha egyenként nem tehetik, álljanak többen össze, szövetkezzenek erre a célra, mint erre nézve van már a fővárosi vendéglősök, korcsmárosok kisebb köreiből példa, mikor nyolcan, tizen együtt indulnak vidéki borbevásárlásra. Legjobb volna ugyan a vendéglősök és korcsmárosok borbeszerzési szövetkezetét megteremteni, de ki tudja, az a köztünk dulakodó felebaráti egyetértés meddig állja még ennek utját?

## Egy öreg vendéglős gondolatai.

Csalódik az a gazda, aki azt hiszi, hogy gazdálkodik akkor, ha elvonja bármily kicsinyben is, az ételekből azt, ami azok izletességét adja meg. A vendég hamar észreveszi a fukarság e biztos jelét és szó nélkül — kimarad.

Mint a földet trágyával teszik termékenyebbé, úgy a vendégek kedvét kell kutatni mindenben, hogy az jól és otthonosan érezze magát, akár édes anyjánál.

Az is boszantó a vendég legtöbbször, ha mindenféle házalók és elárúsítók kínálgatják legtöbbször haszontalan portékáikat. Előkelőbb helyeken legjobb e házalókat végkép kitiltani.

Ami a pinczéreket illeti, azoknak egyáltalán minden legkisebb nevetés, vagy mosolygástól szigorúan tartózkodniok kell, mert a vendég gunyoskodást találhat abban és azt sértésnek veszi, mi miatt elkerüli az ily helyeket. Jó hatást tesz ellenben a komoly fontoskodás és kiváncsi tárgyalgatás az ételek miként való készítése és tálalása iránt.

Jobb jellegű helyeken a lármás beszédet, füttyölést, vagy éppen nem szabad megengedni és csak a gazdának kell kérő szavakkal figyelmeztetni az ilyeneket a többi vendég zugolódására és kényelmetlen helyzetére, ami igen nagy károkat okozhat neki.

Fölötte nagy vigyázatot igényel a téli, tavaszi és őszi időben a felsőkabát gyors feladása. Ezt minden vendég jó néven veszi, sőt el is várja és várhatja is. Így a kalappal s bottal.

A tréfálkodás, élcelődés teljesen kerülendő, még akkor is, ha a vendég kezd ahhoz.

A kis adagok nyújtása rendkívül fontos és vonzerővel bír még a jómódu vendégekre is, mert sokan nem szeretnek, egy ételtől csak néhány falatot enni és azonkívül sok uri ember nem is oly nagyétkü, hogy egész adagokat tudna elfogyasztani. Amit pedig nem fogyaszt el valaki, azt nem is szívesen fizeti, még a legpazarabb ember sem.

Hogy mi minden és különben csekélynek látszó körülmény okozza néha a vendégek vonzalmát valamely hely iránt, mutatja például egy tapasztalásom. Egy alkalommal oly gyufatartókat vettem, melyek ólommal voltak a fenekükön telítve, úgy, hogy ha a gyufát odadörzsölte a vendég, az alig mozdult meg. Ez annyira megtetszett vendégeimnek, hogy társakat is hozott később magával és nagy reklámot csapott az én tapintatos s a vendég kényelmét kereső ötletemnek és így — üzletmemnek.

## Törökországi korcsmák.

Az ismert világcsavargó rajzoló művész, Csörgény Zoltán Achmed, aki keresztény emberből mozlimmé, magyar polgárból törökké lett s aki volt Üszkülben akadémiai rajztanár, majd a török határőrségben kapitány, majd bandavezér, akit Abdul Hamid dicsőséges uralkodása alatt — in contumátum — kétszer is elítéltek kötél általi halálra, de aki mind a kétszeri felmagasztaltatás elől sikeresen megugrott, nemrégiben itthon járt Magyarországon. Csodálatosan tapasztaltam róla, hogy igazhívő izlám dacára — bár én a renegátok igazhívőségében egyáltalában nem hiszek — a bort, a sört éppen úgy megissza, mint ifju éveiben, igazhívő keresztény korában. Erre a boritalozási hajlandóságára való tekintettel kérdést intéztem hozzá aziránt, hogy mikép vannak mostanában a vendéglői és korcsmai viszonyok Törökországban, különös tekintettel Konstantinápolyra, a hajdani Istambulra, melynek falai közt hajdan bort tartani nem lehetett s ahol a bepityázást halállal büntették s ahol tehát korcsmát nyitni egyáltalán nem lehetett. Magyarból lett törököm erre a következő felvilágosítást adta:

— Akár mint tiltotta el Mohamed próféta s az italos embereket akárhogy büntették, a török a bort mindenkor megitta. Megitták már akkor is, mikor Magyarországon jártak. Eger például törökül azt jelenti, hogy görbe. S Egert azért nevezték el törökül görbének, mert ott néha a török pasák is csaptak a kitűnő egri borok mellett egy-egy görbe napot, vagy hetet. Hanem, ha a török bort ivott is, hajdan, üvegéből sohasem ivott, hanem mindig cserép- vagy köcsészékből. Ezt azért tette, mert azt tanította, hogy Allah ekkor nem látja meg, hogy mit iszik s nem éri bántódás a másik világon, a Paradicsomnak kertjében, hol a hurik gyönyörűsége vár reá ölelő karokkal s a mennyei ambra.

A török azonban azt sosem akadályozta meg, hogy más vallású keresztény ember ne igya meg nyilvánosan is a bort, vagy a sört. Vannak is már századok óta korcsmák Konstantinápolyban, melyekben kitűnő kisázsiai és egyiptomi borokat mérnek. Hanem a részeg emberen, ha keresztény is, megbotránkozik most is nagyon a török. Ha török ember italozik a tántorodásig, azt ma is becsukják, sőt nádpálczával alaposan még el is talpalják.

Törökországban s fővárosában, Konstantinápolyban, amint mindenki nyithat öklel nélkül patikát, úgy nyithat korcsmát is mindenki, mert e tekintetben ott a legnagyobb iparszabadság van. A kisebb korcsmák azért szaporodtak el a legutóbbi időben. Van itt több magyar korcsmáros is, különösen Galatában, akinél azután kintlevő honfitársaink összejönnek s bizony a konstantinápolyi csárdákban is felhangzik néha a magyar nóta:

Piros, piros, piros,  
Piros bort az üvegbe...

Itt is akadnak szép magyar korcsmáros-nék, akik szívesen elhallgatják:

Bogárszemű szép csárdásné  
Angyalom,  
Hozzon ide egy üveg bort,  
Hadd iszom!

Biz, ha mindezt Mohamed próféta hal-  
laná, hát megfordulna már hosszú századok  
óta az ég és a föld közt a légürben lebegő  
koporsójában. De hát messze van az ide,  
nem hallatszík oda a magyar nóta.

Azt mondja különben Achmed, hogy mi-  
nél inkább terjed a műveltség, annál inkább  
terjed a bor- és sörfogyasztás Törökország-  
ban. Kezdi belátni, hogy az egészséges  
bor élvezete sokkal előnyösebb a testi és  
lelki épségre, mint az ópiumfogyasztás, mely  
gyöngévé teszi a kart, elhomályosítja az agyat  
s korán elhervasztja a háremek legszebb  
virágait. Ma már igen szép, fényes, előkelő  
szállodák, vendéglők vannak Konstantiná-  
polyban, melyekben már kapható jófajta ma-  
gyar bor is, de melyek legnagyobb részé-  
ben budapesti sört mérnek. Nem kell tehát  
immár attól félni, hogy ha a magyar em-  
ber odakerül, hát borhiányosságnál fogva  
szomjan hal nagy Törökországban.

## Az öreg korcsmárosról.

Faluhelyen most temettek  
Egy öreg korcsmárost;  
Ki méri ott az igazi,  
Jó magyar bort már most?...  
Koporsóját körülállják  
S zokogva siratják  
Falu népi, még a haló  
Porában is áldják.

Nem volt neki soha hamis,  
Csak igaz a lelke,  
Tiszta bort és nem hamisat  
Öntött az üvegbe;  
Káromló szó nem hagyta el  
Soha sem ajakát,  
Fiatalság úgy becsülte,  
Mint az édes atyját.

Egyenes volt, nem hibázott  
Soha a mértéke,  
Éppen olyan, mint őszinte,  
Egyenes beszéde;  
Jó tanácsért hozzá fordult  
Egész falu népe.  
S ő a hasznos, jó tanácsnak  
Soh' sem volt szűkébe.

Szerette a szelid, vidám  
Magyar multságot,  
De a duhaj hetykeségnek  
A nyakára hágott;  
Az italt a legénynek is  
Csakis addig mérte,  
Amíg tudta, hogy az nem megy  
Annak a fejébe.

Nála csak a magyar szó és  
Magyar nóta járta,  
Erre perdült legény és lány  
Ugy vasárnap táncba;  
A németet nem szerette,  
Szörnyen lesajnálta,  
Hogy az anyja nem magyarnak  
Hozta a világra.

Ott minálunk most temették  
Az öreg korcsmárost,  
Hazatérve, ki mér nékem  
Jó, magyar bort már most?...  
Koporsóját körülállták  
S őszintén siratták,  
Velem együtt még a haló  
Porában is áldták.

B. Magyar Gyula.

## Társas reggelik.

Szeptember 16-ikán *Boros Gyula* ven-  
dégglőjében, I., Márvány-utca 6.

Szeptember 23-ikán *Hruska János* ven-  
dégglőjében, III., Lajos-utca 81.

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

### „Jó barátok“ összejövetelei:

Szeptember 14-én országos kongressz-  
szus miatt nem tartatik oszonna.

Szeptember 21-én *Markhardt András*  
vendéglőjében, IX., Liliom-utca 38.

Szeptember 28-án *Schnell József* vendég-  
glőjében, IX., Bokréta-utca 20.

Október 4-én *Tomayer Tamás* vendég-  
glőjében, VIII., Magdolna-utca 47.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Lakodalom és ezüstkodalom.** Egy csa-  
ládapa és édesanya életében a legmegha-  
tóbb pillanát, midőn felnőtt gyermekét az  
élet útjára bocsáthatja, mikor felserdült szép  
leánya elhagyva a családi otthont, hogy  
azután egy szeretet férj oldalán éljen, akinek  
kellemessé varázsolja otthonát. Ilyenkor a  
fájdalmas és örömteljes érzések mellett a  
visszaemlékezések egész özöne foglalja el  
az örömapa és anya lelkivilágát; mikor ők  
is még ily ifjak voltak, mikor ők mondták  
el az oltár előtt egymásnak a »holtomiglan-  
holtodiglan«-t, de szép, varázssosan kedves,  
de immár letűnt idők voltak azok. Az öröm-  
ben és ilyen kellemes visszaemlékezésben  
lesz bőséges része folyó évi szeptember  
11-én *Deutsch Mór* érdemes polgártár-  
sunk, a *Törley-pezsogógyár* kiváló vezér-  
képviselője és kedves neje, akiknek bájos  
és kedves leányát, *Adikát*, ezen a napon  
vezette oltárhoz *Freund Károly*, a közis-  
mert *Kanitz Ignác* és fia cég képviselője.  
Jelentősebb teszi e napot, hogy a boldog  
örömszülék, *Deutsch Mór* és neje is e na-  
pon érték meg házasságuk huszonöt éves fo-  
dulóját s tartják meg ezüstkodalmaikat.  
Mig az ifju párnak el sem muló, mindig  
derős boldogságot kívánunk, addig az öröm-  
szüléknek azt kívánjuk igaz szívvvel, hogy  
minél tovább gyönyörködhesse nek gyerme-  
keik boldogságában s újabb negyedszázad  
multán ismét együtt legyen két lakodalom:  
a mai ifju pár ezüst- és az ő aranylako-  
dalmuk. Ad multis annois!

**Ezüst menyegző.** Egy negyedszázad, hu-  
szonöt esztendő nagy idő az ember életé-  
ben. Ha a katona azt háboruban töltené  
el, ötven esztendőt számíthat be neki.  
Aki azonban boldogságban, egymás iránti  
szeretetben tölt el e földön huszonöt esz-  
tendőt, annak az az elmúlt idő, az a köl-  
csönös vonzalom s az egymást megértés  
zománczával beragyogott idő, visszatekintve  
az elmúltakra, olyan rövidnek tűnik fel, mint  
hogya csak ugyanannyi hónap morzsolódott  
volna le az örömmindenség homokóráján.  
Az elmúlt időknek ilyen boldog huszonöt

esztendejét töltötte most be kedves s mind-  
nyájunk által tisztelt hitves társával együtt  
*Zöld helyi Lajos* vendéglős köztisztelet-  
ben s nagy ismeretségi körében becsült ven-  
dégglős-társunk, midőn élete küzdelmei meg-  
osztójával, vigasztalójával, *Haupt Ka-  
talin* urnóvel házasságuk negyedszáza-  
dos évfordulóját, ezüstmenyegzőjüket ünne-  
pelik. A családi, rokoni meleg érzelmeknek  
a szívek mélyében s a szemek tükrében  
való sugárzása és ismerőseiknek, barátai-  
nak, vendégeiknek tisztelete s igaz, őszinte  
szerencsekívánata veszi ez alkalommal őket  
körül. Ehhez az őszinte szerencsekívánat-  
hoz mi a magunk részéről is hozzájárulunk  
azzal, hogy azt az ezüstmenyegzős pár arany-  
lakodalma alkalmából is megismételhessük!

**Uj szálloda Budapesten.** Örömmel vettük  
a hírt, hogy kitűnő kartársunk, *Pallai*  
*Miksa* a *Podmaniczky-utca* 8. szám alatt  
egy négyemeletes, 80 szobás, minden le-  
hető kényelemmel ellátott szállodát épített,  
s az új szálloda, mely látványossága lesz  
a fővárosnak, már maholnap teljesen el-  
készül. *Pallai Miksa* ez újabb vállalkozá-  
sához sok szerencsét kívánunk, bár az ő  
szak tudása, üzleti tehetsége, mely a négy  
évvel előbb megnyitott *Deák Ferencz* szal-  
lodánál oly fényesen kitűnt, ez esetben is  
már előre biztosítják a sikert. Az új szal-  
lodának *Isván király* szálloda lesz a neve.

**Vendéglősök és szállodások nemzetközi  
egyesülése.** A német szállodások és vendég-  
lősök Nemzetközi Egyesülete *Baden-Baden*-  
ben folyó évi szeptember 27., 28. és 29.  
napjain tartja meg nagygyűlését, melyen az-  
okat a dolgokat beszélük meg, melyek a szal-  
lodásokat és vendéglősöket közösen érdek-  
lik s egy ugynevezett hitelházat — hitel-  
szövetkezet-félt alakítanak, a szövetséghez  
tartozó tagok hitelgényeinek kielégítésére.  
A kongresszus után nagy társasmultság  
lesz, majd megtekintik *Baden-Baden* költői  
szép vidékének nevezetességeit.

**A török közéleti tanács és a fővá-  
rosi vendéglők.** A budapesti török főkonzul  
értesítette a székesfővárosi tanácsát, hogy  
*Konstantinápoly* élelmezési tanácsosa, *Nasi*  
bég a főváros közéleti intézményei-  
nek tanulmányozása céljából *Budapestre*  
érkezett. A főváros készséggel bocsájtotta  
a bég rendelkezésére az általa kért ada-  
tokat s intézkedett, hogy a közéleti és  
közegészségügyi intézményeinket ké-  
nyelmesen tanulmányozhassa. *Nasi bég*  
nemcsak a vásárcsarnokokat tanulmá-  
nyozta eddig, hanem megfordult néhány  
előkelőbb, sőt polgári vendéglőkben is,  
s mindenütt örömmel adott kifejezést a  
tapsztalt, tisztaság, rend és gyors kiszol-  
gálás felett. Kíváncsi volt a pinczér szak-  
iskola megtekintésére is, de az most  
zárva volt.

**Emléktábla az ischli-i szállodán.** Azt az  
ischli-i szállodát, melyben az uralkodó csa-  
lád *Ferencz József* király nyolczvanadik szü-  
letésnapját ünnepelte, márvány emléktáblával  
fogják e nap emlékeztére megjelölni. Való-  
ban nincs is a föld kerekén szálloda, me-  
lyen hasonló uralkodói ünnepség valaha meg-  
esett volna. Érdekesnek tartjuk itt följe-  
gyezni, hogy nyolczvanadik születése nap-  
ján a király mivel vendégelte meg család-  
ját. Az ebéd a következő fogásokból állott:  
*Tulokhus* leves. *Hideg hal.* Főtt gyümölcsök,  
ahogy *Viktória királyné* szokta. *Marhasült*  
és *bornyupecsenye.* *Kappan.* *Rántott bárány.*  
*Saláta,* *kompótok,* *ugorka.* *Articsóka* *Sziczi-  
liából.* *Borsó krém* félig fagyasztva. *Saj-*



tok. Vegyes fagylalt. Apró sütemények. Imperiál-pezső. Tokaji bor. Schönbrun kutviz. Néhai királynénk kedvencz ételei közül csak a rántott bárányt tálalták fel, de már a jóféle magyaros turócsuszát nem. Az ischli-i krónikás följegyzí, hogy a fenséges vendégek az eledelt kitünő étvágygyal fogyasztották el. Hát ha még valami jó magyar szakácsné főzte halpaprikás és töltött káposzta is lett volna az asztalrenden? De hát, hogy is írta meg Mikszáth Kálmán? A töltött káposzta magyar embernek orvosság, a németnek méreg. Ott pedig kevés magyar ember volt jelen.

**Glück Márton és fia.** Kartársaink körében ösmeretes e cég, mely évek óta kedvelt szállítója a kávésoznak, vendéglősöknek és korcsmárosoknak, nemcsak a fővárosban, hanem a vidéken is. Szolid árai, jó áruí s főleg, hogy nem csak új, hanem régi, de azért teljesen jókarban lévő modern üzleti berendezései nagyban hozzájárulnak jó üzleti hirnevük emeléséhez. A céget *Glück* Márton alapította 1862-ben s személyesen vezette egész az utolsó évekig. Ekkor a vezetést átvette a fia *Glück* N., aki az üzletet atyja szellemében, de több hasznos újítás létesülésével vezeti tovább. Ugyancsak ő honosította meg az eddig nálunk ösmeretlen intézményt, a kávéházi, vendéglői és korcsmai üzletek berendezésének kölcsönbe adását. E hasznos intézménnyel nagyot segített különösen azokon a szegényebb szaktársainkon, kiknek nem áll módjukban, hogy üzletüket berendezhessék. De nemcsak üzleti berendezések kölcsönbe adását, hanem ünnepélyek, bankettek, lakodalmak alkalmával csekély díj mellett kölcsönöz ezüstneműt, fehérneműt, asztalokat, székeket stb. E jeles cég mai számunkban közölt hirdetésére felhívjuk olvasóink figyelmét.

**A német császár antialkoholista.** Vilmos német császár mindig mond, vagy cselekszik olyasmit, amivel a világ figyelmét magára irányítja. Legutóbbi rendelkezésével azonban némileg elvesztette a népszerűségét a német bortermelő, sörgyárosok és vendéglősök előtt. A felséges ur ugyanis hadgyakorlatra utazván, meghagyta udvari népének, hogy neki sem bort, sem sört, sem semmiféle szeszesitalt ne csomagoljanak be, csak ásványvizet s ezek közt a budai Kristályvizet, mert ő a hadgyakorlatok alatt semmiféle szeszesitalt nem iszik, szóval záros hátridőig antialkoholista lesz, lévén az a meggyőződése, hogy a gyakorlatok terheinek, fáradtságainak elviseléséhez csak a víz adja meg az igazi frissítő erőt. Ezzel még nem elégedett meg a németek császára, hanem példájának követésére hívta fel vitéz hadseregét is, mondván, hogy a közlegénytől a generálisokig, a hadgyakorlatok tartama alatt tartózkodjanak a bor és sör italozásától. Nem bizonyos, hogy a német hadsereg megfogadja a legfőbb haditanácsot, hanem annyi bizonyos, hogy azok a német korcsmárosok, akik a hadgyakorlatok színhelyének környékén laknak s akik a német hadfiak ellátására nagymennyiségű sör- és borkészletet halmoztak össze, egyáltalán nincsenek elragadtatva a császár intézkedése által, sőt hangos szóval s nyomtatott betűkkel hirdették egyes német lapokban, hogy a felséges ur most az egyszer nagyon téve-

dett, mert nem a víz az, ami a hadgyakorlatok elviseléséhez erőt ad, rugalmassá teszi az ember idegét, hanem a sör, legfőképpen pedig a bor, a bor.

**Hauer Rezső.** Ez a derék polgár Budapest székesfőváros legkiválóbb czukrászmestere. Felhívjuk lapunk tisztelt olvasóit *Hauer* Rezsőnek mai számunkban közzétett hirdetésére, felkérvén t. kartársainkat, hogy villanyüzemre és gőzsütésre berendezett nagy czukrászatát minél gyakrabban és állandóan felkeresni sziveskedjenek. A legelőkelőbb szállodák, vendéglők és kávéházak tulajdonosai is teljes megelégedéssel és elismeréssel nyilatkoznak *Hauer* Rezső czukrászatáról. Különösen lakodalmak és ünnepélyek alkalmából nélkülözhetetlenek *Hauer* Rezső remekelése, melyeket megrendelésre vidékre is a legpontosabban teljesít. *Hauer* Rezső különben is jó magyar hazafi, előzékeny, művelt polgára a hazának, megérdemli mindnyájunk támogatását. Az Isten éltesse őt soká!

**Herczeg a szállodában.** A mostani őszi, kerületi hadgyakorlatok alkalmából tudvalevőleg főhercegjárás van Magyarországon. Miután az idei nagy hadgyakorlat elmaradt s miután a király aggkórúra való tekintettel nem teheti, az országrészenként megtartott gyakorlatokat egy-egy főherceg tábornok vizsgálta felül, hogy azok eredményéről majdan jelentést tegyen a legfőbb hadurnak. A Dunántul egyik fejlődő szép városában, amely egy nagy katonai telep mellett fekszik, szintén lázasan várták a gyakorlatok alkalmából a hercegeket és főhercegeket. Különösen a nagyvendéglőben és szállodában, melynek tulajdonosa tapasztalatból tudta már, hogy anyagilag is mit jelent egy főhercegi látogatás, természetesen a kísérettel együtt. Egyszer azután a szomszéd községből, ahol a gyakorlatok voltak, megszólalt a telefon. A szállodatulajdonost hívták:

- Halló! Ki beszél?
- A szálló tulajdonosa.
- Lesz holnapra a herceg urak részére lakosztály?
- Igenis kérem alássan. A kíséret számára is?
- Természetesen. De legyen jó magyar vacsora is.
- Igenis kérem alássan.

A szálloda lakosztályait pedig elkezdték lázasan rendbe hozni. Másnap a konyhában lön sok csirkének kimulása. Délután a főnök, a pinczerek frakkba vágják magukat és vártak. Végre berobogott két kocsi. Kissé jókedvű társaság ült benne. Az egyik megkérdezte a bejáratnál álló szállodástól:

- Rendszerben van minden?
- Az nagyot nézett.
- Nos, rendszerben van minden, mert én vagyok a Herczeg, ez meg az öcsém és szintén Herczeg.
- Tehát nem főherceg? — álmélkodék a szállodás.
- Nem hát. Herczeg Fridolin borbély meg az öcsce Károly. A hadgyakorlatok alatt minden tisztet mi beretváltunk. Dolgoztunk, sokat is kerestünk, s most kiakarjuk egy kissé mulatni magunkat. Mindenki ál-

mélkodott. De egy borfiu elnevette magát, mire azután kapott a főnöktől olyan barackot a fejére, hogy fizető korában sem felejtí el. Egyéb baj azonban nem történt. Herczegék reggelig mulattak s ami fő, fizettek.

**Oroszy Sándor.** Ő cs. és kir. fensége József főherceg udvari czukrásza, Pécsről került hozzánk s daczára, hogy alig 1 $\frac{1}{2}$  éve időzik körünkben, már is mindenütt tért hódított készítményeinek kitünősége, ma már számos kávéház és étterem előszeretettel tartja Oroszy készítményeit, Különben is szívesen támogatjuk, mert ő is egy régi szakmabeli társunk fia, a mennyiben atyja 40 éven át volt Győrött tekintélyes kávé. Oroszy készítményei különösen czukorkái, nem csak az egész országban, hanem a külföld nagyobb városaiban állandóan szállítatnak. Őszinte örömmel támogatunk oly törekvő iparost és kérjük is igen tisztelt kartársainkat támogatásuk Oroszyt, kinek készítményei vetekedhetnek a legelsőbb cégekkel. Lapunk mai dispeldányában találják t. kartársunk Oroszy hirdetését.

**Beoltás a részegség ellen.** A német és a francia orvosok egymást licitálják tul a különféle betegségeket gyógyító oltóanyagok, szérumok felfalálásában. Azt már régen fölfedezték, hogy a részegség, iszákosság betegség, melyet gyógyítani kell. Eddig ezt a nyavalyát alkoholelles szanatóriumokba zárttuk, hol a betegőt elvonták teljesen a bort s egy az, csakugyan nem is lett italos, míg a szanatórium vendége volt. De ha onnét azután kikerült, ha megivott egy pohár bort, megivott utána ötöt, tizet, sőt huszat is és ismét csak olyan italos természetűvé vált, mint gyógyintézeti kezelés előtt volt. A szanatóriumi kezelés tehát nem vált be, csakis erőlelkű embereknel, akik meg is tudják tartani fogadásukat, hogy tartózkodnak a szeszesital fogyasztásától. Most egy furfangos német orvosprofesszor arra a gondolatra jutott, hogy ha a részegség, italozás, iszákosság betegség, bizonyára megvan annak a maga bacillususa is. Hosszasan kutató, kísérletezett, míg végre állítólag megtalálta az iszákosság bacillusát. Csak százszorosan nagyító üvegen át látható, izgómozgó, ficzánkóló, nagyon vidámkedvű kis féreg ez, melylyel csakhamar beoltott egy afrikai majmot, amelytől az egyszerre olyan részegségi, iszákossági betegségbe esett, hogy minden keze ügyébe eső dolgot tört, zuzott s vért akart ontani, akár csak a budapesti söntések italától berugott tót napszám. A tudós német professzor most már ennek az oltás utján berugott majomnak véréből készített olyan csodás hatású szérumot, hogy ha azzal egy embert beoltanak, az soha nem lesz részeg és így iszákos. Megihatja a sört, bort, jó kedve is lesz tőle, de részegítő hatással nem lesz reá semminémű szeszesital. Ha igaz ez a dolog, óriási jelentősége lesz. Az államok, mint a himló elleni, ugy az iszákosság elleni beoltást is sietnek kötelezővé tenni. Nem lesz többé részeg ember s ha egy-egy mégis akad, azt a ligeti mutaványos bódék különlegességei közt fogják mutogatni. A korcsmárosokra, vendéglősökre is áldás lesz a dolog, mert nem kell vesződniök többé a részeg vendégekkel. Igen ám, de mi lesz a szegény cigánymuzsikussal? Mert ha nem lesz részeg ember, bizonyos, hogy elpusztul a szegény cigány muzsikusa is.

**Szegő Lothár.** Alig két éve, hogy a József-körút egyszerű üzletei közül egy elegáns, belvárosba illő fűnyel és eleganciával berendezett üzlet tűnt fel áruinak finomsága, szépsége s amellet rendkívül szolid

áraival. Ugy, hogy alig néhány hónap alatt az előkelő vásárló közönség állandó beszerzési forrása lett. De nemcsak a kitünő árak, hanem az üzlettulajdonos lebilincselő udvariassága, a legmesszebb menő jóakarata biztosítja a vásárló közönség pártolását. De nem csak ő, hanem az egész személyzet, élén Fejér üzletvezetővel, ki szakképzettségével és jó ízlésével karöltve dolgozik az üzlet jó hírnevének és felvirágzásának érdekében és a vevőközönség igényeinek kielégítésén. Felhívjuk tehát mélyen tisztelt szaktársainkat, hogy szükségleteit e jeles cégnél szerezze be, mely máris több előkelő vendéglős család kedvelt szállítója.

**Uj tagok.** Orsz. Nyugdíjgyesületünkbe újabban a következő tagok léptek: Hajcskó Sándor főpinczér, Debrecen 2000 kor. Szalai Béla Ede szakács, Budapest 2000 kor. Marton Albert főpinczér, Budapest 1000 kor. Benedek Mihály pinczér, Debrecen 1000 kor. Czimmer György portás, Szeged 2000 kor. Wessel Manó kávé, Nagy-Károly 4000 kor. Demjén István pinczér, Pancsova 1000 kor. Stimmler Károly vendéglős, Pancsova 3000 kor. Gregorics József vendéglős, Pancsova 3000 kor. Széger Mihály vendéglős, Pancsova 1000 kor. Molvai Vincze főpinczér, Zenta 600 kor. Varga Géza pinczér, Baja 1600 kor. Szigeti Pál pinczér, Czegléd 600 kor. Remsing Mátyás főpinczér, Nagy-Becsserek 2000 kor.

## A halak készitési módja.

Miután igen tisztelt vevőim számtalan esetekben hozzám fordultak és a halételek elkészitési módja felől kérdéseket intéztek, ez uton vagyok bátor a tisztelt érdeklődőknek egypár kipróbált készitési módot szives tudomásukra adni.

Kiváló tisztelettel

*Singhoffer M. József*  
halászmester.

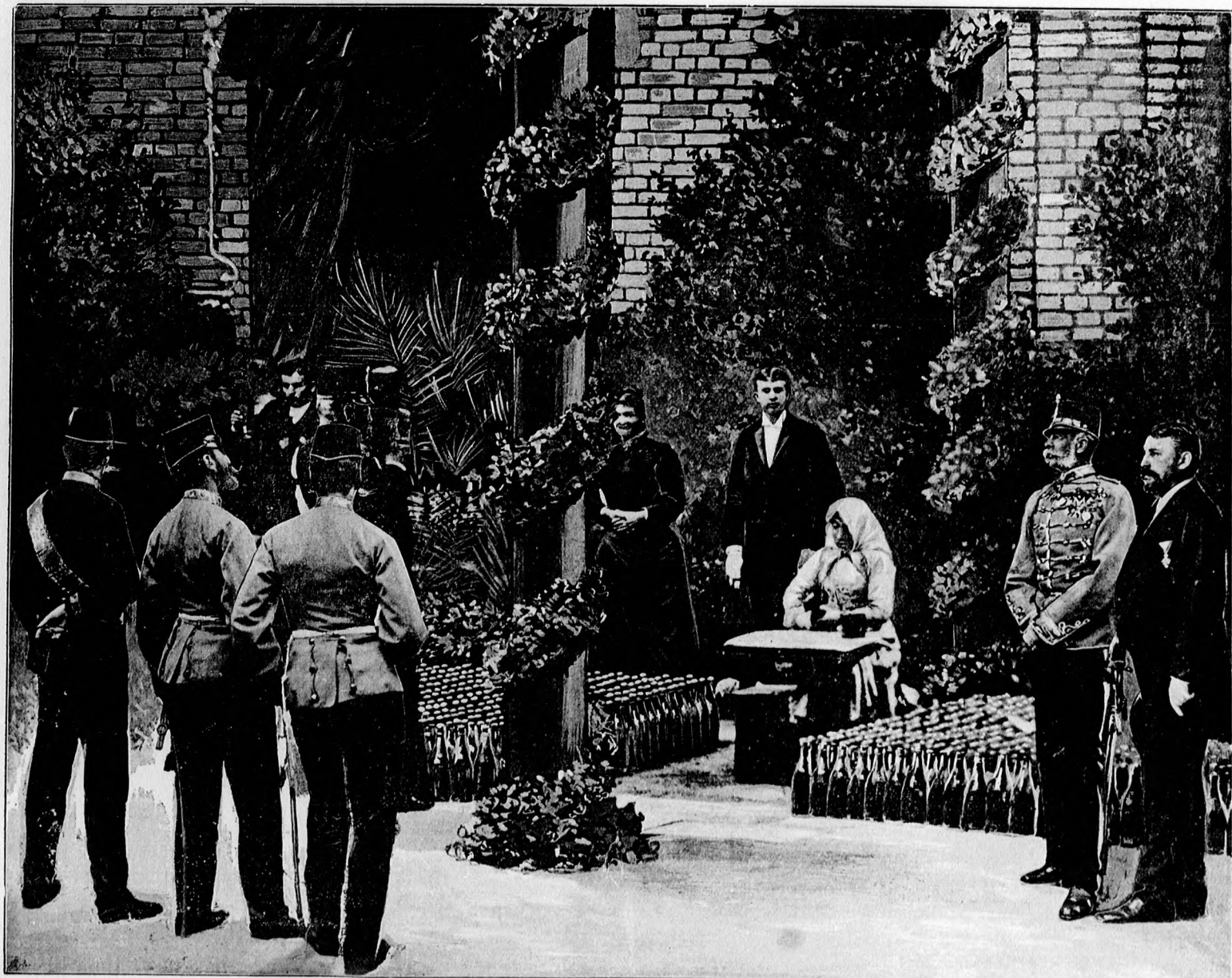
**Halászlé.** Alkalmos halfajok: harcsa, ponty, csuka, kecsge, tok és czompo. Készitési módszer: A fenti halak összevágva vagy bográcsban, vagy pedig lábásban olyképpen lesznek elhelyezve, hogy a fejek részei a fenekére lesznek fektetve, a közép- és farkrészek pedig annak tetejére, minden egy kiló halmennyiséghez lesz egy hagyma karikára vágva, közben elhelyezve és midőn a tüzre lesz állitva, annyi viz lesz ráöntve, hogy a halat elborítsa, ekkor lesz sózva a hal és egy kevés paradicsom rá téve, hirtelen tüznél felforralva. Amikor a hal felforrt, akkor tegyük rá a paprikát, (melynek azonban jónak kell, hogy legyen) és tegyük a halat oly részére a tüzhelynek, hol azt lassan az a leve elfőli, amelyet a sebes forrás által nyert, végül öntsünk csekély eczetet rá, mely azon hatást idézi elő, hogy a hal ismét megkeményedjék és széjjel ne

omoljon, főzése körülbelül háromnegyed órát igényel. A halat megkavarni nem szabad, hanem csak riszálni.

**Pörkölt hal.** Alkalmos halfajok: ponty, kecsge, tok, csuka, süreg és a harcsa farkrésze. Összevágott hagymát piritsunk meg zsirban, ha eléggé világosbarna színű, ereszszük fel egy kis vízzel és pedig annyival, amennyi a halat a hozzáégéstől megóvjá, ekkor tegyük a darabokban vágott halat a lábasha és hagyjuk azt párologni, ha a hal félig kész, tegyük rá csekély paprikát; a hal minden egyes darabját még nyers állapotban sózzuk, úgy hogy a só jól átjárja a hal husát.

**Paprikás hal** más módon. A jól megtisztított és izletes, darabokra vágott és megsózott halakat edénybe rakjuk, megelőzőleg 10 deka szalonnát apróra vágva, pirosra megsütünk, ezután egy jó csomó karikára vágott hagymát hozzá teszünk és ezt barnára pirítjuk, végül 2 késhegy paprikát mellékelünk, felöntjük vízzel és 2 óra hosszáig főzzük.

**Kecsge ciztommal.** A kecsget felvágva, egy óráig vízben megfőzzük, továbbá 1 kanál lisztet háromtized liter tejfelben elkeverünk, egy-két ciztom levét belenyomunk és egy pár vékonyan lehámozott ciztom héját is adunk bele. Azután tejfelrel föleresztjük és fölforraljuk.



Ő felsége I. Ferencz József megtekinti Littke pezsgőgyárát.

..... Elsőrendü gyógyviz és diätetikus ital. ....

Vesebajoknál, húgyhólyag-bántalmaknál,

..... köszvénynél, czukorbetegségnél, .....

emésztési és lélegzési szervek hurutjainál

a BÓR és LITHIUM tartalmu gyógyforrás

# SALVATOR

a continens legelső orvosi szaktekintélyei által kitünő sikerrel használtatik.

.. Húgyhajtó hatásu. ..

..... Kellemes izü. ....

..... Vasmentes. ....

Könnyen emészthető.

..... Teljesen tiszta. ....

.. Állandó összetételü. ..



.. Kiváló óvszer a ..  
vörhenynél  
(skarlatina) fellépő  
vesebántalmaknál.

Különösen oly egyéneknek ajánlatos, akik ülő életmódjuk folytán aranyeres bántalmakban, hasi vérbőségben, máj- és veselzgalomban vagy húgysavas lerakodásokban, vesehomok és vesekövek képződésében szenvednek.

Dr. Szontagh Tamás, bányatanácsos, m. kir. főgeologus a „Hydrogeologiai megfigyelések“ című most megjelent és a szinyelipóczi „Salvator“-forrás-csoportról szóló közleményében többek között a következőket is mondja:

„Utoljára az 1908-ik év őszén néztem meg a forrást, amelynek aránylagos vízbősége a vizet apasztó aszályos évek után meglepett, mert az utolsó időben beállott vizapadást az ország területén, ugy a forrásoknál, mint a vizet szolgáló furásoknál is mindjobban tapasztalni. Igaz, hogy a viz mostanában nem emelkedik olyan magasra, mint azelőtt, de azért a legszorgosabb szakadatlan töltögtetés mellett is mindig bőven áll rendelkezésre a kristálytiszta v a l t o z a t l a n és bakterologiai vizsgálatok szerint kifogástalan minőségű ásványos gyógyviz.

A „Salvator“ forrásviz chemiai állandóságát bizonyítja Balló Mátyásnak, Budapest székesfőváros vegyészeti és élelemvizsgáló intézete nagyérdemű igazgatójának legújabb 1907. évbéni ellenőrző elemzése, amely szerint a viz 26 év óta, sönemü alkotásrészében számbavehető eltérést nem mutat. Az ásványos gyógyviz hőfoka 15.2 C° levegőnél és 733.00 mm. légnyomásnál 12.7 C°.

Nagy vízmennyiséget az aszályos évek után is főképpen szerencsés hydrogeologiai körülményeknek köszönheti.“

..... Forrásleírások és orvosi bizonyítványok, valamint elismerő .....  
nyilatkozatok betegek részéről dijmentesen állanak rendelkezésre.

„SALVATOR“ kapható minden ásványvizkereskedőnél.

Főraktár Budapesten:

**ÉDESKUTY LAJOS**

ásványviz s forrástermékek nagykeresked. cs. és k. udv. szállító  
BUDAPEST, V., ERZSÉBET-TÉR 8.

TULAJDONOS:

**SCHULTES ÁGOST**

Szinye-Lipóczi Salvator-forrás vállalat  
BUDAPEST, V., RUDOLF-RAKPART 8.

# SZEGŐ LOTHÁR

□ BUDAPEST, □  
VIII., JÓZSEF-KÖRUT 21.

Szállodások és vendéglősök  
kedvelt beszerzési forrása.

Finom uri-divat áruk, fehér-  
nemű különlegességek és angol  
kalapok gyári raktára. Kelengye  
rendeléshez szívesen küldök ár-  
ajánlatot, minőség, szín és min-  
tákkal felszerelve. Minden fe-  
hérnemű saját műhelyemben  
készül a legpontosabban. ∴∴

Vidéki megrendeléseket legpontosab-  
ban szállítok és meg nem felelő árut  
..... készséggel visszaveszek. ....

Szállodai, vendéglői, valamint  
kávéházi alkalmazottak 10 szá-  
zalék engedményt kapnak.



## Pelzmann Ferencz

éttermei „PANNONIA“ szálloda  
BUDAPEST,

VIII. kerület, Rákóczi-ut 5. szám.

Magyar és francia konyha.  
∴ Estéknént cigányzene ∴



Mattoni-féle

# Giesshübler

Természetes égvényes savanyúvíz

Legjobb asztali- és üdítő-ital!

Kifünő hatásnak bizonyul: köhögéskor, gége-  
hurutnál, gyomor- és hólyaghurutnál.

## MATTONI HENRIK

Karlsbad—Budapest

VI. kerület, Teréz-körut 37.

A legmagasabb udvar  
és József főherceg  
:: udvari szállítója. ::  
Alapított 1820.



:: Sörgönczim : ::  
Zimmer halászmester  
:: Budapest. ::  
Alapított 1820.

FANDA ÁGOSTON és ZIMMER PÉTER utóda

## ZIMMER FERENCZ

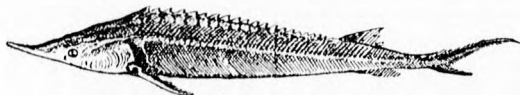
HALÁSZMESTER BUDAPESTEN.

Főüzlet: Központi vásárcsarnok. Telefon 61-24.

Fióküzlet: V., József-tér 4. Telefon 62-39.

Interurban telefon 61-24.

a „Balaton Halászat r.-t.“ kizárólagos képviselője.



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

Mindennemű tengeri és édesvízi halak.

Szállít: A legmagasabb királyi udvar és  
József főherceg őfensége udvara számára.

T. vendéglős urak!

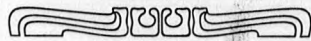
Tisztelettel tudatom, hogy nálam naponta

### frissen sajtolt must

a legjobb, válogatott szőlőből jutányos árban kapható

TELEFON 67-02.

**LUKÁCS I. IX., Lónyai-utca 5.**



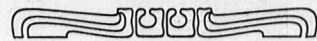
ALAPITTATOTT 1878.

### KNEFFEL-szálloda

KISKUNFÉLEGYHAZA

„SZIKRA GYÖNGYE“

saját termésű, exportképes bo-  
raiból szállít bel- és külföldre.



GEGRÜNDET 1878.

### Hôtel KNEFFEL

KISKUNFÉLEGYHAZA  
(UNGARN)

„SZIKRA GYÖNGYE“  
(SZIKRA GYÖNGYE)

Versendet exportföhige  
Eigenbau-Weine nach fernsten  
:: Gegenden. ::



**Wagner Vilmos nagyvendéglője**  
BUDAPEST, VI., ANDRÁSRY-UT 44.  
:: PILSENI ÉS SZALONSÖR ::  
Az előkelő polgárok és művészek találkozó helye.

## FÉMBUTOR

a világhírű Mannesmann aczélcsovékből, réz vagy nickel áthuzattal.

Minden színben lágyan zománcolva s di-  
szítve, rendkívül tartós, izléses kivitelben.

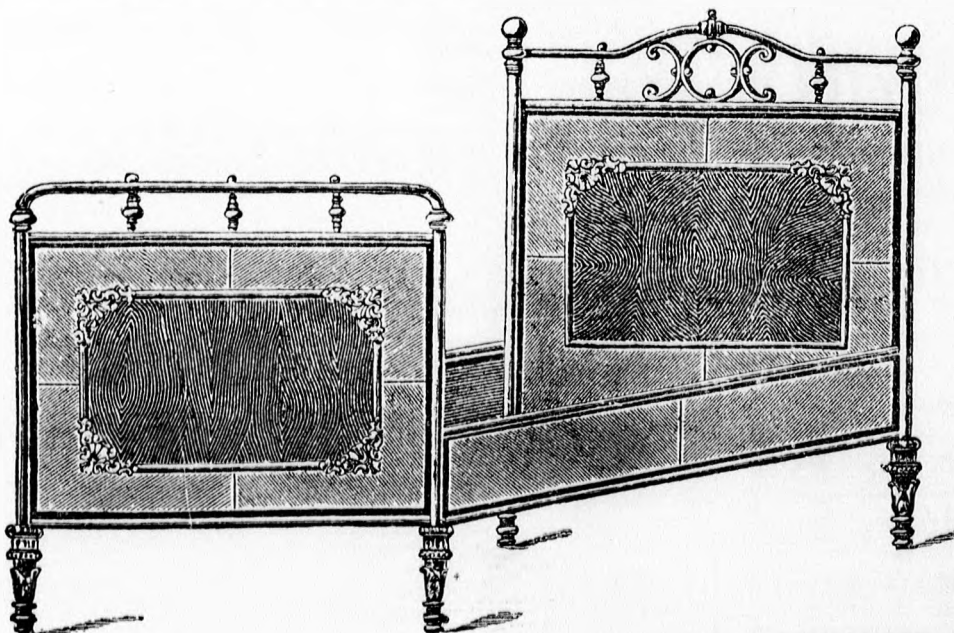
■ Kedvező fizetési feltételek mellett szállít ■

**URBÁN S. L., BUDAPEST**

V. KER., NÁDOR-UTCZA 17. SZÁM.

Árjegyzék és költség-  
vetések díjmentesen

Szállodák és szana-  
toriumok berendezé-  
séhez legalkalmasabb



## ÁLLANDÓ NAGY BUTORVÁSÁR

a  
városligeti iparcarnokban,

ahol a nagyérdemű  
közönségnek alkalma  
van jutányos áron a

**legjobb és legszebb  
asztalos és kárpitos  
butorokat beszerezni.**

A butorok jóságáért  
a vezetőség a leg-  
messzebb menő biz-  
:: tosítékot nyújtja. ::

NYITVA:

reggel 9-től délután 6-ig.

Telefon 60-50. Telefon 60-50.



Csúti Gyula vendéglős.

## CSÚTI GYULA VENDÉGLŐJE

BUDAPEST, VI. KERÜLET, LEHEL-UTCZA 7/B.

Kitünő dunántúli vas megyei konyha, természetes italok, barátságos kiszolgálás.

## Állandó egyleti helyiség

kerestetik, legalább egy nagy és egy kisebb szoba. Előnyben részesül az, mely mellett kisebb estélyek rendezésére alkalmas terem állana rendelkezésre.

Ajánlatok: **RUPPELDT F., VIII. ker., Rákóczi-ut 57/a. I. címre** küldendők.



## SZIMON ISTVÁN

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

Főüzlet:

BUDAPEST, V., KER. VÁCZI-KÖRUT 12 SZ.

Telefon 29—60.

Fiók:

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

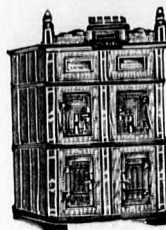
**A legtöbb szálloda, vendéglő és**

**kávéház állandó szállítója.**

Méltóztassék előny árjegyzéket kérem.

Tessék speciális kávé ajánlatot kérem.

## 50% jégmegtakarítás! 40% ármeztakarítás!



érhető el az általam feltalált, készített és szabadalmazott szétszedhető amerikai jég szekrényekkel, parafakő-szigetelés mellett. — Czégem eddig Vasutca 11. alatt 9 évig létezett, a melyet most VII., Rákóczi-ut 64. (Hársfa-u. sarok) helyeztem át, tetemesen megnagyobbított üzem mellett. Állandóan raktáromon tartok amerikai és jég szekrényeket, különböző válfajokban. Készítek pince hűtő-készülékeket sör részére. Jég szekrényeim a legszükebb helyre is beszállíthatók. Versenyképes vagyok minden hasonló gyártmányu czégekkel

anyagban és árában. E szekrényekből készítettem a Nemzeti és Lipót-városi kaszinóknak, a „Hungária”, „Royal”, „Continental”, „Metropole” stb. szállodáknak, Wampetcsnek Ferencz, Prindl Nándor, Kaszás Lajos vendéglősöknek, Gerbeaudnak, Dr. Szuly, Horváth Nándor, Simon István, Pöstyén fürdő igazgatóság és a m. kir. földművelésügyi minisztérium vezetése alatt álló Vizakna fürdőknél s egyáltalában az ország minden részében. Mindezen helyeken munkámmal minden tekintetben a legjobban voltak megelégedve, s kívánatra ezen czégek elismerő leveleivel is szolgálhatok. Rendeléseket fogad és költségelőirányzati rajzokat bérmentve küld

**MENDELOVITS FARKAS jég szekrénykészítő**  
BUDAPEST, VII., Rákóczi-ut 64.

## FIEDLER GUSZTÁV

VENDÉGLŐS

BUDAPEST, I., GELLÉRT-TÉR 3.

Ajánlja a nagyérdemű közönség  
:: figyelmébe kiváló minőségű ::

## soproni és budaörsi

borait, ugyszintén jó magyar konyháját. — Az Első Magyar Részvény Serfőződe világhírű söreiből minden időben friss csapolás.

## Vendéglősök figyelmébe!

Királyhelme cz főutczáján fekvő, nagyon jó forgalmu „Tulipán” nevű vendéglő italmérsi joggal, teljes, jó berendezéssel és házzal együtt szabadkézből és kedvező feltételek mellett

örökáron eladó.

Venni szándékozók f. évi szeptember hó 25-éig a Bodroglői Takarékpénztárnál Királyhelme czen jelentkezhetnek, hol a vételt véglegesíthetik.

Királyhelme cz, 1910. szeptember 2.

## SCHAFFHAUSER ENDRE

vendéglője



a „Szabadság harang”-hoz

BUDAPEST, I., a „Kábelgyár” átellenében, közlekedés a :: Fehérvári-uti villamossal. ::

Jó konyha, kitünő borok. A fővárosi előkelő polgárság :: kiránduló helye. ::

## Pályázati hirdetmény.

A 180 taggal bíró Kecskeméti Kereskedői Casino választmánya, saját helyiségében alkalmazandó

## vendéglősi állásra

pályázatot hirdet. Beadási határidő: folyó évi szeptember hó 30.

Bővebb felvilágosítást ad

**Kecskeméti Adolf**

a Casino elnöke. Ugyanott adandók be a pályázatok is.

Aczél **GAMBRINUS** nagyvendéglő

**Budapest, VII., Erzsébet-körút 27.**

Az ország legnagyobb étkező terme. Estéknként katonazenb

**MEGNYILIK**

**Budapest, VI., Podmaniczky-utcza 8.**

sám alatt pazar fényvel berendezett 4 emeletes

**„István Király“ szálloda**

80 SZOBÁVAL.

Amerikai önműködő mosdó asztalok, központi fűtés, gyönyörű berendezés.

TULAJDONOS: PALLAI MIKSA.

**Pinczehelyiség bérbeadás.**

**Kistétényben**

a villamos vasut megálló helyétől 5 percnyi járásra

**két pinczehelyiség kiadó.**

Bővebbet: Budapest, IX., Mester-utcza 40. sz. alatt a háztulajdonosnál.

Irodai telefonszám 18—68. Lakás-telefonszám 19—73 (Interurban)

**Grosz Ödön** törv. bej. szálloda, kávéház és vendéglők adás-vevést közvetítő irodája

GROSZ ALBERT vezetése alatt

BUDAPEST, IV., Semmelweis - (Ujvilág) - utcza 4.

Táviratok czime: KÖZVETITES BUDAPEST Cheque az Erzsébetvárosi Takpénziárnál.

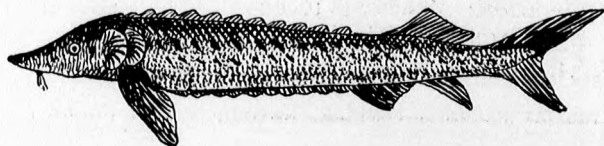
**Singhoffer M. József**  
halászmester

Budapest, Központi vásárcsarnok,

Lakás: Fővámter 10. szám.

Élő nemes pontyok bármely nagy mennyiségben kaphatók.

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



**Bernhart Testvérek**

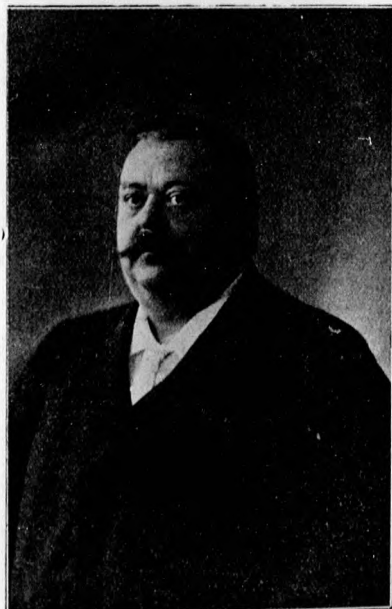
nagyvendéglője

**Budapest, Rákóczi-ut 55. sz.**

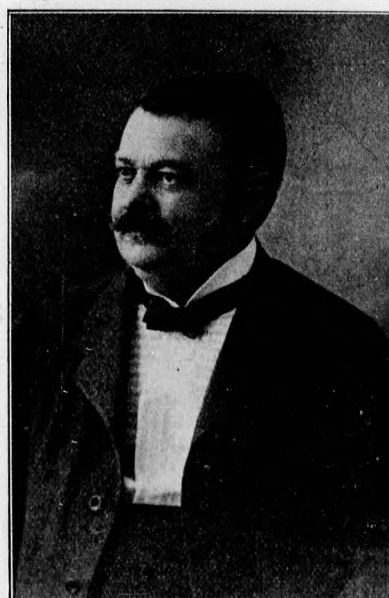
Aggteleki-utcza sarok.

A fővárosi és a vidéki polgári közönség kedvelt találkozó helye, valódi magyar konyha, izletes ételek, melyeket a vendégek annál is inkább kedvelnek, mivel azok a vendéglősné gondos tisztaságával és szakácművészi ügyességével kerülnek az asztalra. Saját szüretelésű urasági fajborok; minden időben frissen csapolt hazai sörök.

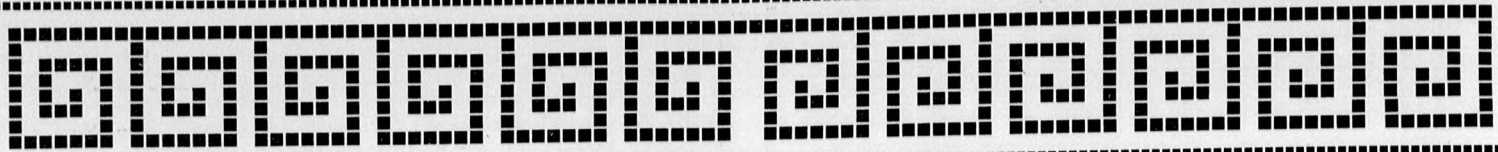
Minden este cigányzene.  
Előzékeny kiszolgálás.



Bernhardt Ferencz.



Bernhardt Gyula.

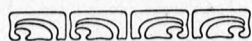


# HERZKA, HALÁSZ ÉS BERGER

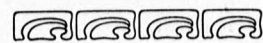
ALAPITTATOTT 1886.

VAS- ÉS RÉZBUTORGYÁR

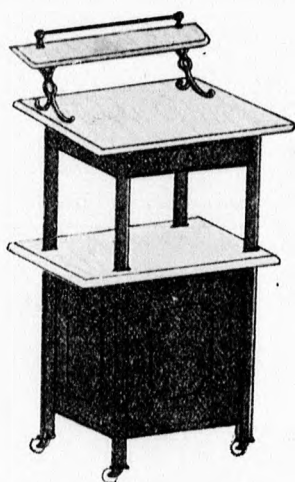
TELEFON SZ. 34—98.



GYÁR, IRODA ÉS ELADÁSI HELY: •



BUDAPEST, V., LIPÓT-KÖRUT 8—10. SZÁM.



HERZKA, HALÁSZ ÉS BERGER — „R·E·F·O·R·M”

VÉDJEGYŰ, MODERN, FELTÉTLENŰL TISZTA, (FÉREGMENTES) RÉZÁGYAI, TELJES BERENDEZÉS.

## Szállodák, kávéházak, sanatoriu- mok berendezése, kerti butorok

oly cikkek, melyek modern, izléses kivitel mellett oly solid munkát igényelnek, hogy évek hosszú sorára jól használható inventárt képezzenek. A legmodernebb berendezéssel felszerelt gyárunkban cca 250 munkással, évtizedek óta berendezések készítésével foglalkozván és ezen elvet szem előtt tartva, szinte megszámlál-

hatatlan már az általunk a fővárosban és vidéken berendezett üzletek száma, melyek mindegyike külön-külön is egy-egy reklámot képez. Mint csupán az utóbbi időben berendezett, ismertebb üzleteket, a követ-

kezőket soroljuk:

### Sanatoriumok, fürdők:

Ligetsanatorium r.-t., Dr. Pajor-féle sanatorium Budapesten, Hévíz fürdő, Pöstyén fürdő.

### Szállodák:

Pallai Miksa Deák Ferencz szálló és István Király szálloda Budapest, Récsei Gusztáv szálloda Ujvidék, Korona szál-

loda Kaposvár, Erzsébet szálloda Kaposvár, Royal szálloda Eszék, Központi szálloda, Pannonia szálloda M.-Sziget, Berger szálloda Eger és Eperjes, Dénes szálloda Tapolcza, Royal szálloda Debreczen, Korona szálloda Temesvár, Amazon szálloda Keszthely, Bristol szálloda Fiume és Sacher pensio Budapest.

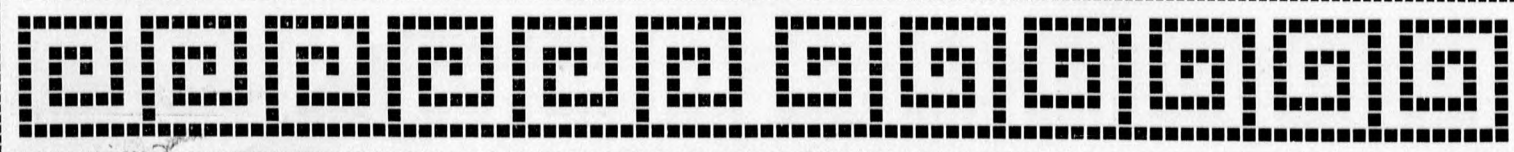
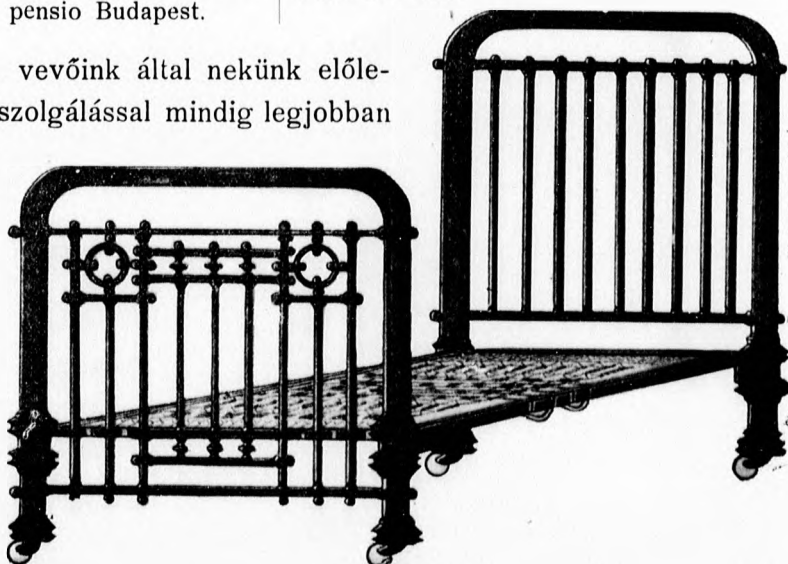
### Budapesti kávéházak terrassai:

Simplon, Miramar, Octogon, Wein-gruber, Edison, Opera, Japán, Wein-gruber, főv. Pavillon, Schäfer, Margit-sziget, Club kávéház, Belvárosi kávéház, Splendid, Meteor, Nippon, Otthon és Páris kávéház.

Ezen rövid kivonat is eléggé bizonyítja, hogy a t. vevőink által nekünk előle-gezett bizalmat kizárólag jó munkával és solid kiszolgálással mindig legjobban igazoljuk és hogy e révén szerzett legjobb hir-nevünket csorbitatlanul fenntartani legfőbb törek-vésünk, arról új megbízóink is teljesen meggyő-ződve lehetnek.

Rendelések állandóan mun-kában vannak, minták bár-mely időben megtekinthetők.

Költségvetéssel kívánatra díjmentesen szolgálunk.





1864 óta az ország

□ legelőkelőbb □

szállodások és

vendéglősök

állandó szállítója.

# Löwenstein M. utóda HORVÁTH NÁNDOR

cs. és kir. udv. száll., fűszer-, csemege- stb. nagykereskedő

Főüzlet: Vámház-körut 4. ■■■ (Telefon 11—24.)

Fióközlet:

Türr István u. 7.

Telefon 11-48.



Czégem küldeménye a legmagasabb udvartartás részére a Veszprémi és Hajmáskéri nagy hadgyakorlatok alkalmából 1908. szeptember hó.

## Bizonyítvány

Sajátkezű aláírásunkkal bizonyítjuk, hogy szükségletünket a LÖWENSTEIN M. utóda HORVÁTH NÁNDOR czégnél fedezzük s hogy a szállított áruval minden tekintetben meg vagyunk elégedve.

- Gr. Andrassy Aladárné s. k.
- Gr. Apponyi Lajosné s. k.
- Gr. Hadik-Barkóczy Endrené s. k.
- Gr. Esterházy Miklós s. k.
- Gr. Zichy Béla s. k.
- Gr. Esterházy Ferenoné s. k.
- Louis Prinz Lichtenstein s. k.
- Für das k. u. k. Hofwirtschaftsamt: Franz von Worlitzky s. k., Hofwirtschafts-Direktor.
- Gr. Andrassy Gyulané s. k.
- Gr. Batthyány s. k.
- Karátsonyi-Andrassy grófné s. k.
- Gr. Batthyány Elemér s. k.
- Gr. Károlyi Gyula s. k.
- Herczeg Lobkowitz Rudolf s. k.
- Gr. Károlyi István s. k.
- Gr. Batthyány Miklós s. k.
- Gr. Károlyi Sándorné s. k.
- Gr. Szápáry Géza s. k.
- Gr. Esterházy Móríc s. k.
- Gr. Batthyány Lajos s. k.
- Gr. Szécheny Gyula s. k.
- Gr. Wenkheim Frigyesné s. k.
- Gr. Zay Miklós, szül. gr. Károlyi Margit s. k.
- Gr. Mailáth László s. k.
- Gr. Hoyos-Wenkheim Fülöpné s. k.
- Gr. Széchenyi Sándorné s. k.
- Gr. Csekonics Endre s. k.
- Cristian Kraft Fürst zu Hohenlohe s. k.
- Gr. Szápáry Pál s. k.
- Gr. Andrassy Géza s. k.
- Gr. Andrassy Tivadarné s. k.
- Gr. Csáky Lászlóné s. k.
- Gr. Kinsky Zdenkó s. k.
- Herczeg Odescalchi Gézáné s. k.
- Gr. Andrassy Sándorné s. k.
- Gr. Schönborn Károly s. k.
- Gr. Nákó Sándor s. k.
- Gr. Bethlen Sándorné s. k.

*Ó" Felsége cs. és kir. gardasági hivatala. bizonyítja, Horváth Nándor (Löwenstein M. utóda) cs. és kir. udv. szállítóinak miszerint Ó" Felsége Magyarországi legmagasabb tartózkodása alkalmával nevezett cég szállítja az összes fűszer, csemege, conserv stb. konyha szükségletet és hogy e szállításokat mindenkor a legnagyobb megelégedésünkre teljesít.*

*Kelt Bécsben 1907 év, április 2 án*

*Ó" Felsége cs. és kir. gardasági hivatala*

HAZAI IPAR!

# Wein Károly és Társai

vászon- és asztalnemű - gyárosok  
Szepességről

ajánljuk hírneves gyártmányainkat ugymint:

vászon, asztalnemű, törülköző  
stb. stb., továbbá szállít kórházi,  
intézeti és szállodai fehérnemű-  
berendezéseket.

Költségvetéssel kívánatra szolgál

## Wein Károly és Társai

Főraktár:

Budapest, IV., Korona-u. 3.

Védjegyünkre figyelni  
sziveskedjenek!



# BEITZ JÁNOS

műsztergályos, dákó és billiárdgolyó gyár



Raktáron tartok ca-  
rambol és fordító  
billiárdokat, márvány  
asztalt, „THONET“  
széket, csillárokat és  
mindenféle kávéházi  
berendezéseket.



**Kávéházi eszközök raktára és javító műhelye.**

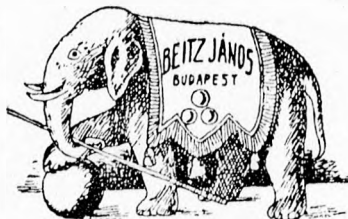
Nagy választék China  
és alpacca kávéházi és  
vendéglői cikkekben.

**BUDAPEST:**

VII. KER., AKÁ CZFA-UTCZA 55. SZ.

DOB-UTCZA SAROK.

TELEFON  
81—30.



TELEFON  
81—30.

# NAGY IGNÁCZ

■ PINCFELSZERELÉSI CZIKKEK ÜZLETE ■  
BUDAPEST, VII., KÁROLY-KÖRUT 9

Ajánlja dusan felszerelt raktárát min-  
dennemű

**pinczefelszerelési cikkekben**

ugymint: borszivattyúk, gummicsovok,  
rézcsapok, palaczkdugaszolók és kupa-  
kolók, kisebb és nagyobb hollandi és  
asbest szűrőkészülékek, boros palacz-  
kok, parafa-dugaszok, továbbá külön-  
féle rendszerű

**borsajtók, szőlözuzók**

erjesztő tölcsérek, faedények, perme-  
tezők, raffiakban stb. slb.

Saját palaczkkupak-gyár

**Nagy és Watzke, Pínggau**

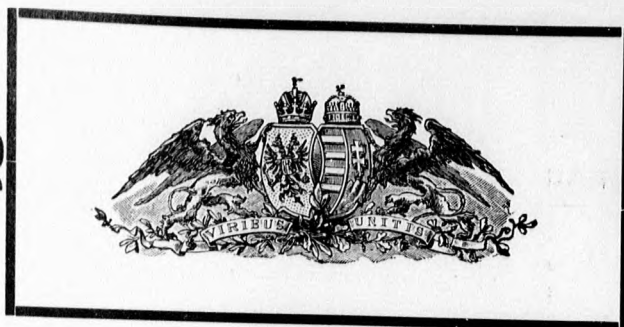
# Thonet Testvérek

tömören hajlitott fabutor-  
gyárainak főelárusító telepe

**Budapest, IV., Váci-u. 11.**

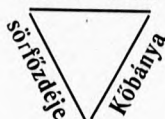
TELEFON 11—68.





VÉDJEGBY

Dreher Antal



# Dreher Antal

== sörfőző részvénytársaság ==

## Budapest—Kőbánya

== Városi iroda: ==  
VIII. kerület, József-utca 36. szám

Ájánlja kitünő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni-), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és baksörét. Saját palaczköltés.

Különlegesség: dupla maláta  
== kőör kőkorsóban ==

Nagyobb sörmennyiséget saját  
== jégkocsijaiban szállit ==



# Hüttl Tivadar

császári és királyi udvari szállító,  
porcellángyáros és nagykereskedő

**BUDAPEST, IV., DOROTTYA-UTCZA 14. SZ.**  
(Porcellángyár Ó-BUDÁN.)

Alapított 1854.

Alapított 1854.



Teljes edény berendezések szállodák,  
:: kávéházak és vendéglők részére. ::

Állandó nagy raktár bel- és külföldi vala-  
mint eredeti angol gránit-porcellánban.

Kívánatra költségvetés és mintadarabok  
(esetleg külön tervezés alapján) küldetnek.

Alapított 1884-ben.



Alapított 1884-ben.

# COGNAC

## CZUBA - DUROZIER ÉS T<sup>SA</sup>

cs. és kir. udvari szállítók **BUDAFOK** cs. és kir. udvari szállítók

Vezérképviselő: **Ruda és Blochmann, Budapest.**

# Hubert Feszgő

HUBERT J.E. cs. és kir. udv. szállító POZSONY

## IPARSÓ

Fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szózáshoz valamint hűtőkészülékekhez.

Minden felvilágosítást és értesítést, szóbeli vagy írásbeli kérdezősködéssre  
díjmentesen nyújt a

M. Kir. Sójövedék Vezérügynöksége

Budapest, V., Váci körút 32.

# „Haggenmacher“

Kőbányai és Budafoki

Sörgyárak

Részvény-Társaság

ALAPITVA: 1843.

TELEFON: 71—25.

**BLOCH MÓR** cég 5062. sz. alatt szab.

sterilizált higiénikus ágytollak gyára és  
ágytollgőzmosó- és sterilizáló vállalata

IRODA: Budapest, VII., Károly-körut 7. I. EMELET

Utóbbi időben szállításokkal ellátott honi **szállodák lajstroma**, melyek  
együttal referenciakul is szolgálnak, a következők:

Adria szálloda, Budapest,  
Angol királynő szálloda, Budapest,  
Balatonföldvári fürdő r.-t. összes  
szállodái, Balatonföldvár,  
Continental szálloda, Budapest,  
Deák Ferencz szálloda, Budapest,  
Fehérló szálloda, Budapest,  
Főherceg Szt. Margitszigeti fel-  
ügyelőség, Budapest,  
Gentry Casino, Budapest,  
Gizella fürdő-telep, Visegrád,  
Gizella udvar szálloda, Siófok,  
Hungária szálloda r.-t., Budapest,  
Korona szálloda, Nagy-Maros,

London szálloda, Budapest,  
Meteor szálloda, Budapest,  
Metropole szálloda, Budapest,  
Nádor szálloda, Budapest,  
New-York szálloda, Kolozsvár,  
Nemzeti szálloda, Budapest,  
Országos Casino, Budapest,  
Pannonia szálloda, Budapest,  
Rémi szálloda, Budapest,  
Royal szálloda, Budapest,  
Siófoki fürdő r.-t. összes szállodái  
Siófok,  
Tigris szálloda, Budapest,  
Vadászkürt szálloda, Budapest.



A „Marabúhoz“

# Pannónia szálloda

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 5.

Elsőrangú szálloda a város közepén, a régi Nemzeti színház mellett közel a keleti pályaudvarhoz, valamint a hajóállomásokhoz. Villamos közlekedés minden irányba. A modern kor legkényesebb igényeit is kielégítő, a legnagyobb kényelemmel berendezett 130 szoba, fürdőszoba, fényes olvasóterem, nagyszerű üvegtetővel fedett téli-ház, elegáns étterem és külön szobák, (Chambres separées) kávéház, villanyos személyfelvonó (lift) telefon s minden helyiségben kizárólag villanyos világítás. Folyósok, lépcsőházak, előcsarnok és télikert, mind légfűtéses. Kiváló konyha és pincze. ■ Mérsékelt árak.

**GLÜCK FRIGYES**  
tulajdonos.



## Kittner Mihály

nagyvendéglője

⋮

(Pilseni sör csarnok)

⋮

Budapest,  
VII. kerület,  
Erzsébet-kör-  
ut 13. szám.



Pilseni ősför-  
rás. Uradalmi  
:: fajborok ::  
Izletes éte-  
lek, minden  
időben fris-  
sen csapolt  
:: sör. ::  
Előzékeny  
kiszolgálás.

Telefon 166-73.

## Ulrik A. Géza

⋮ mészáros ⋮

Budapest, Erzsébet-körut 2.

Minden időben hizott  
fiatal marhahúst szállit.

Az elsőrendű vendéglők  
⋮ szállítója. ⋮

ALAPITTATOTT 1869. ÉVBEN.

## KIVONATOK

ALAPITTATOTT 1869. ÉVBEN.

legfinomabb rum, törköly, szilvorium, eczet és likör  
készítéséhez hideg uton, minden készülék nélkül.

Árjegyzék és kezelési  
könyv ingyen

Mindenkor

friss sör!

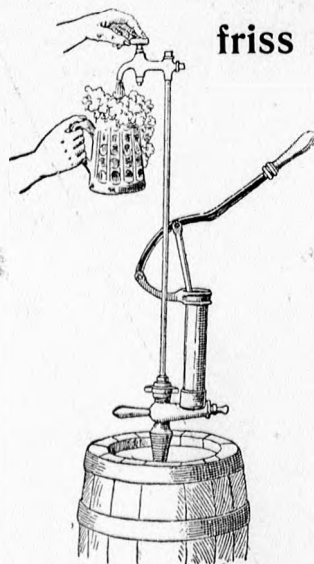
Árjegyzék és kezelési  
könyv ingyen

Legujabb, kitűnőnek bizonyult

|| sörmérő-  
|| készülék ||

szénsav- és légnyomással.

Nagy raktár borkezelési cikkek-  
ben, úgy mint borderítő-por, savtalanító,  
sz. ntelentő, bortisztító szerek, nyulós-  
borok javításához szükséges szerek és  
■ borbetegségek elleni szerekben. ■



Törvényesen megenge-  
dett anyagokból álló leg-  
:: jobb borderítő szer a ::

„RAPID“

⋮ borderítő por. ⋮

Magyarország legnagyobb  
raktára sörpezsgőcsapok, sörszivaty-  
tyukban, sörhűtő készülékekben, sör-  
és borpalczk-töltőkben, dugaszoló- és  
kupakoló-gépekben.

WATTERICH A.-nál, BUDAPEST,

VII. KERÜLET DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

Hölle  
„Pannónia Sec”



**Hölle J. Márton**

cs. és kir. udvari szállító

**Budaörs.**

Elapítottott 1852.





Metropole szálloda.

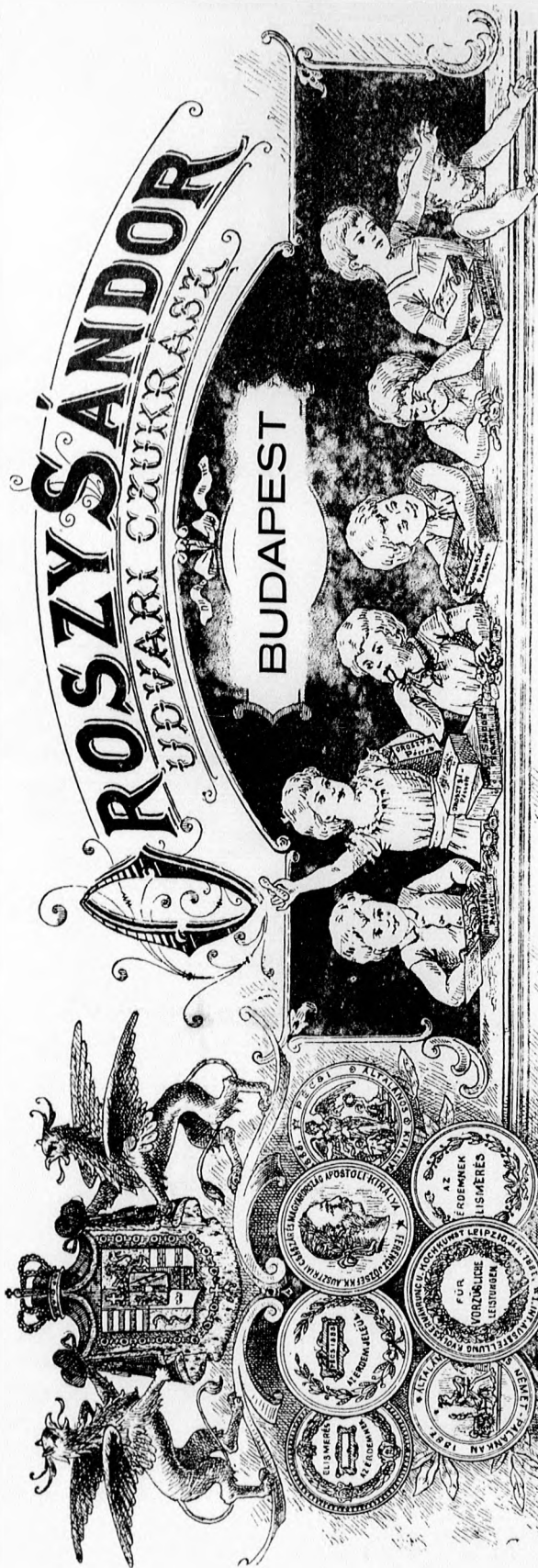
Petánovits József  
**METROPOLE  
SZÁLLODA**

I-ső rendű szálloda és étte-  
rem. I-ső rangú villamvilá-  
gítás, központi fűtés, lift.

☐ TELEFON 55—19. ☐

Ebédok és vacsorák szemé-  
lyenként 3 kor.-tól följjeb  
pontosan szolgáltatnak. —  
Külön éttermek 20—150 sze-  
mély részére, ebédok és va-  
csorákra becses rendelke-  
zésére állanak. — Minden  
kedden, csütörtökön és szom-  
baton este 7 órától ROAST-  
BEEF az angol kocsiról. ∴

Esténkint BANDA MARCZI  
zenekara hangversenyez.



TERÉZ-KÖRUT 3. Telefon 170-46.

— Ajánlja vendéglős és kávék uraknak —  
**kiváló finom torták és Mignon  
sütemény, Dessert sütemény**

készítményeit. Disztribúciók részére művészi előállított **Parfait és külön-  
böző forma fagyaltokat.**

Gardinett felrakáshoz ajánlja világhírű Orosz cukorkáit.

Jutányos ár és előzékeny pontos kiszolgálás.

.....  
**„FEHÉR LÓ”** szállodát

BUDAPEST, VIII. kerület, Rákóczi-ut 15. szám.

Kényelménél, fekvésénél, főképp rend-  
kívüli tisztaságánál fogva ajánlja a  
t. utazó közönség szives figyelmébe

.....  
**Glück E. J.** szálloda-  
tulajdonos



# ÉLŐ JÓZSEF

NAGYVENDÉGLŐJE

BUDAPEST, VI.,

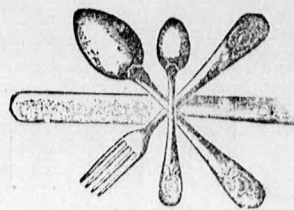
~ TERÉZ-KÖRUT ÉS ~  
PODMANICZKY-U. SAROK.

(A nyugati pályaudvar közvetlen közelében.)

Diszesen berendezett éttermek. Izletes ételek, valódi és tisztán kezelt borok. Minden időben frissen csapolt sör. Előzékeny és pontos kiszolgálás. A vidékekről érkezők kedvelt találkozó helye.

A nagyérdemű közönség tömeges látogatását kéri kiváló tisztelettel

ÉLŐ JÓZSEF  
vendéglős.



..... China .....  
és alpaccaezüst

szálloda-, kávéház- és  
vendéglő-felszerelések

legolcsóbban és legjobb minőségben

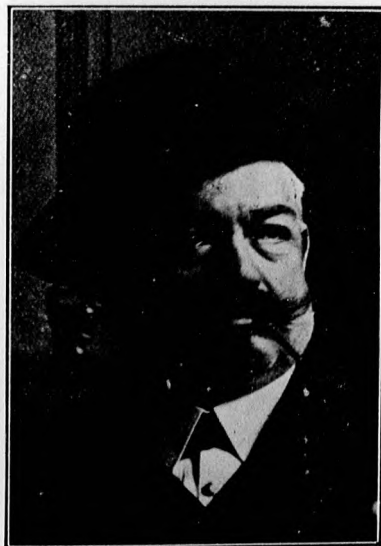
..... jótállás mellett .....

„SZANDRIK“

magyar ezüst- és fémárugyár r-t. központi főraktáránál

Budapest, IV., Semmelweis-utc 9.

Gyártelep: Alsó-Hámor (Barsmegye).



## SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

építési vállalkozó

Budapest, VIII., Gólya-utcza 36/a.

Telefon 60-38.

Saját ház.

Telefon 60-38.

Elvállal aszfaltírozást minden alakban és facement tetőzéseket, minden időszakban eszközli a nedves falak szárassá tételét, ezen vállalatával rövid időn belül több mint 3000 lakást mentett meg a nedvességtől és penésztől.  
Eszközül talajvíz elleni elszigeteléseket vízhatlan aszfaltlemez és aszfaltírozással, készít új épületekhez való kautschuk aszfalt lemezeket mérték szerint, elvállalja avult zsindeley tetők átvetését minden színű aszfalt-fedél lemezzel, ugyszintén bármily anyagu tetőknek kátrány vagy más festékekkel való mázolását és jókarban tartását: vállal végül e szakmába való bármily munkálatokat jutányos árért, pontos kivitelben, határidőhöz kötött rövid idő alatt.

Raktáron tart és szállít  
következő anyagokat:

Asphalt, Kátrány, Kátrány-lemez teker-  
cseket, Asphalt-lemezt és ezekhez való  
cziwezett szegeket és faléczeket, Carbo-  
lineum-festékeket minden színben, kát-  
rány-festékeket, Bien olajat, Kautschukot  
asphalt burkoláshoz, Bitomeni, Carbolt  
és kék uszó kocsi kenőcsöt.

Állattartóknak különösen figyelmébe ajánlja saját találmányu patazsirját, a melylyel a körömfájás és azok megrepedése meg-  
gátolható, mert azokat mindig puhán tartja és ápolja.

Kertészeknek, gyümölcsfa és disznóvénny kedvelőknek ajánlja kitünő faóvszerét, melynek használatával a törzsek megkímél-  
tetnek a féregrágás, gyantaképződés és rothadástól.

Zsindely, fatető és fakerítés tulajdonosoknak ajánl LIGNOSOL-t és CARBOLINEUMOT, melynek bekenésével és bemázolásával  
emberöltön át épségben lehet tartani a faanyagokat úgy hogy elgombásodás, rothadás és átszivárgás kizártnak tekinthető, ugyszólván a  
fának örök életet ad.

**Vendéglősök, kávéosok és magánintézettulajdonosok figyelmébe!**

Budapesten még a víz is drága! Sikerült egy vizelde szagtalanító olajat feltalálnom, a melylyel bárki bármily nagyságu és  
forgalmu vizeldét potom áron fertőtleníthet és szagtalaníthat úgy, hogy a drága vizöblítésre egyáltalán szüksége nincs, ezen anyag hasz-  
nálata vidékeken is méltánylandó, amennyiben távol tartja az árnyékszékeknél és pöczegödröknél a patkányokat és undok férgeket, egy  
25 kilogrammos kanná ára 18 korona kannástól. Ezen anyagból kevesebbet, mint 5 kilogrammot nem szállít.

Végül raktáron tart saját szabadalmát képező sertés tátovaló eszközöket és ezekhez való mérégmentes tintákat minden színben.

MINDEN MAGYAR IPARI

TELEFON 60-38.

MINDEN MAGYAR IPARI

# Ébenhő Károly

(az Országos Casino volt főpinczére, legutóbb fenyőházi kincstári bérlő)

**bor- és sörcsarnoka**

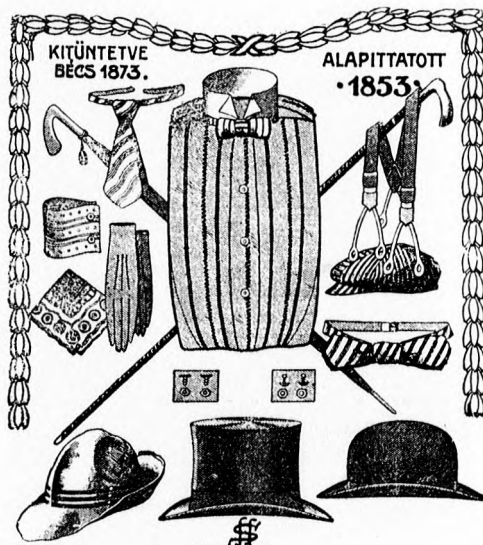
diszesen átalakítva József-körut 50. szám. ■■■ Kitűnő magyar konyha, kiváló minőségű borok, kőbányai Szent István-sör, polgári árak, figyelmes kiszolgálás, százalék-szelvényfüzetek. Szíves pártfogást kér, kiváló tisztelettel ■■■

ÉBENHŐ KÁROLY.

## KASCH ADOLF

kalapgyáros

József-körut 50. BUDAPEST Baross-utca 61.



Nagy választék saját, valamint Pelikán és Gyukits-féle magyar gyártmányu, angol, olasz kalapokban. Elsőrendű angol és amerikai uri divatcikkekben.

■■■ Mérsékelt árak! ■■■

## CONSUM

KERESKEDELMI ■■■  
RÉSZV.-TÁRSASÁG

□□ Igazgatóság: □□  
VI. TERÉZ-KÖRUT 4.  
□□ Telefon 10-13. □□

□□ Raktárak: □□  
VII., KERTÉSZ-UTCA 20.  
□□ Telefon 80-14. □□

### Kávé, tea, rum, cognac közvetlen behozatala

Állandó raktár mindenféle szeszes italok, likőrök, málna szörp, csokoládé, kakaó és minden egyéb kávéházi s vendéglői fogyasztási cikkekben. □□ Azonkívül állandó dus raktár mindennemű kávéház felszerelésekből.

Legelőnyösebb beszerzési forrás kávésok, vendéglősök részére. ■■■■■ Játékkártya gyári raktár.

## VITA FORRÁS

■■■ SÓSKUT (Vasmegeye) ■■■

Biztos gyógyszer: gyomor- és cukorbetegnek, köszvény-, hólyag- és vesebetegnek. Félpohár VITA-forrás a gyomorégést azonnal megszünteti.

A vállalat tulajdonosa: CONSUM Kereskedelmi R.-T. Budapest, VI., Teréz-körut 4. — Főraktárak: Édeskuty L. cégnél Budapest, Mezei és Társa előbb Wahlkampff és Görög, Budapest.

## FŐPINCZÉREK ÓVADÉK SZÖVETKEZETE

■■■■■ BUDAPEST, VI. KER., PODMANICZKY-UTCZA 19. SZ. ■■■■■

A magyar pinczérség első és egyetlen önálló pénzügyintézete. Óvadéket azonnal folyósít. Nincs heti üzletrész! Leszámolás azonnal. Beiratáshoz 30 korona szükséges.

Hivatalos órák délután 4-7-ig.

■■■ Telefon szám: 34-97.

# SPERL NÁNDORNÉ

vad- és baromfikereskedése

BUDAPEST, (Központi vásárcsarnok.)

===== Ajánlja a tisztelt vendéglős és =====  
===== szállodás uraknak elsőrendű =====

vágott, vad és szárnyasait.

===== melyet minden időben a leg- =====  
===== olesób napi árban szállít. =====

# Az Erdélyi Pince-Egylet

császári és királyi udvari szállítók

## Kolozsvárrott

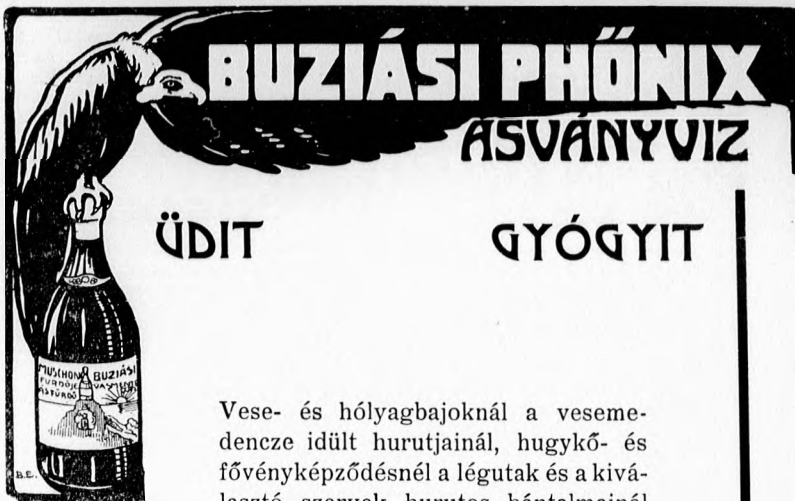
Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.

:: Megkeresésre készséggel küld árlapot az igazgatóság.



Sürgönczim: Bortermelőik Szövetkezete Kolozsvárrott

# Muschong Buziás fürdő



## BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

ÜDIT

GYÓGYIT

Vese- és hólyagbajoknál a vesemenedze idült hurutjainál, huygkő- és fővényképződésnél a légutak és a kiválasztó szervek hurutos bántalmainál

kitünő hatásanak bizonyult

Orvosilag ajánlva. Kapható mindenütt.



# KILLER JÁNOS

borháza

az „Ó-Budai Szőlőtőké“-hez

## BUDAPEST

VIII. KER., FUTÓ-UTCZA 4. SZ. (Saját ház.)

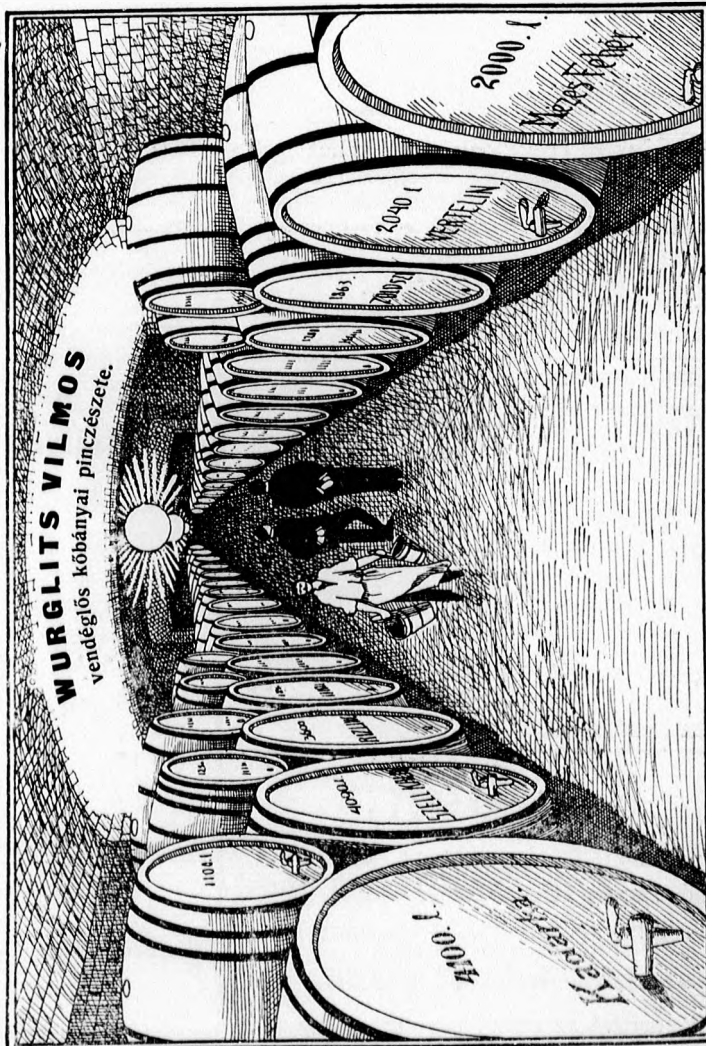
A fővárosi és vidéki polgárok kedvelt találkozási helye, ajánlja

saját termésű, tisztán kezelt Ó-Budai borait

•• 10 literen felüli rendelések ••  
díjtalanul házhoz szállítatnak.

⌘ Nagy menységű ⌘  
megrendelésnél árengedmény.

KILLER JÁNOS vendéglős.



BUDAPEST, VIII., Rákóczi-ut 29. szám.

# Szentgál község

az

## ujjonan épülő nagyvendéglő kávéház és szálloda

tulajdonát kívánja óvadékképes szakembernek **bérbe adni**. Bérlet megegyezés szerint. Tervek áttekintésére és egyéb felvilágosítással Gyökeres János építész Veszprém, szolgál.

### MUST!

Van szerencsém a tisztelt vendéglős urak szives tudomására hozni, hogy nálam VIII. ker., Vig-utca 3. sz. a. házamban szeptember 10-től fogva a legjobb faj szőlőből minden nap **friss mustot sajtolok**.

A sajtoláshoz a vendéglős urakat tisztelettel meghívom, hogy a must minőségéről meggyőződni méltóztassanak. Tisztelettel

**RUMPA FERENCZ** vendéglős és borkereskedő  
A mustot díjtalanul házhoz szállítom.

## Gödöllőn

40 év óta fennálló, igen jó forgalmu

korcsma- és szatócs-üzletemet kedvező feltételek mellett sürgősen átadnám.

Özv. **Vásárhelyi Sándorné**

Gödöllő.

## Kiadó kávéház.

Szolnokon a főuton (Baross-ut) most épült

## kávéház

lakással együtt azonnal bérbe vehető. A kávéház a vasutállomás közelében saroképületben van, megfelelő parkettel és lamberinekkel ellátott termekkel berendezve.

Értekezhetni a tulajdonosnál:

Özv. **Marksejd Pálnénál**  
Szolnokon, Tündér-utca 522.

## HARTAY GYÖRGY

vendéglője

Budapest, V., Vadász-u. 20.

Saját szüretelésű borok. Jó konyha.

□ Előzékeny kiszolgálás. □

A főváros és vidéki polgárok

□□□□ találkozó helye. □□□□

A kőbányai „Első Magyar Részvény Sör-főzde” márcziusi söre minden időben frissen csapolva.

## Tökölön

(Csepelsziget) öt magyar hold **szőlő** a rajtalévő **szép függőterméssel** együtt részletekben is elköltözés miatt

**szabad kézből eladó.**

Felvilágosítást az ottani postamesternő ad.

## Jég

**szekrényeimen** eddig az irigység sem talált kifogást, kitűnőségük már a megtekintéskor is felismerhető, ezért ajánlom ezeket raktáromban **Teréz-körut 8. szám** megtekinteni. Összes gyártmányaim személyes vezetésem és felügyeletem alatt készülnek ezért érték szoliditás tekintetében teljes kezeséget vállalok. Számítalan vevőim úgy orszá- gunk minden irányában, mint a külföldön is, kiknél hosszú évek óta hűtőkészülékeim használatban vannak, elismerésükkel eléggé igazolják ezen állításomat.

## GINDERT ISTVÁN

Gyár: Budapest, Klapka-u. 5.

## Hordók.

Aszok, transport és mindennemű kisebb-nagyobb hordókat eredeti sláviai száraz tölgyfából megrendelésre készítek és állandóan raktáron tartok. Készítek bor, pálinka és pinczészeti berendezést. Javítások pontosan teljesítetnek.

## Winkler Ferencz kádármester

Budapest, VIII. ker., Losonczy-utca 2—4. sz.

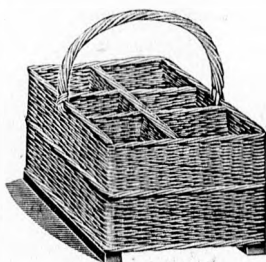
Az orsz. ipartestületi ezüst éremmel kitüntetve.

## Rosinger Sándor

Budapest, Népszínház-utca 25.

Állandó dus raktár használt és új vendéglői és kávéházi berendezésekből, kerti székek és asztalok, chinaezüst és alpacca evőeszközök. Telefon: 118—67.

Veszek teljes vendéglői és kávéházi berendezéseket.



## Wáhl József

kosárfonó

## Nagy-Tétény.

Készítek a legtartósabbspanyolnádból mindennemű kosarakat stb. a legjutányosabb áron. Megrendeléseket naponként gyorsan teljesítek.

Javításokat elvállalok. Kocsim mindennap Pesten van. Vidékre árjegyzék ingyen.

Zalatna (Alsófehér vármegye) községben egy **vendéglői helyiség**

október 1-re

## kiadó, vagy örök áron eladó.

Belterület élénk forgalmu helyen. A helyiség nagykiterjedésű helyen épült, 5 szoba, vaskarzattal ellátott diszes nagy táncteremmel és boltzatos kintűnc pinczékkel; a kertnek a hossza 125 m. és 40 m. széles gyümölcsös és konyhakerttel; külön nyári konyha, két tekepálya. Italméresi jog a házhoz van kötve.

Ezenkívül nagy 200 □ m. nyári mulatóterem és melléképületekből áll.

Értekezni lehet:

**Kolozsváry Nándorral,**  
Zalatnán.

## MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ

## BUZIÁSI PHÖNIX ÁSVÁNYVIZ

### BAKTERIUMMENTES természetes ásványviz

ÜDIT-GYÓGYIT. KAPHATÓ MINDENÜTT.

Budapesti főraktár: Eötvös-utca 44. — Telefon 86—35.

## „Sanct Peter“

világszerte elismert legfinomabb növénylikőr-különlegesség

## Reininghaus Testvérek

részvény-társaság gyárából

Grác.

Kizárólag egyedüli főraktár és el-  
árusítóhely:

## Radó és Társa cég,

Budapest, V., Mérleg-utca 2.  
(Éresham-palota)

hova a megrendelések intézendők.



Magyarország legkedveltebb élcslapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . . . 6 frt

Fél évre . . . . . 3 frt

Negyed évre . . . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

## Pinczerek figyelmebe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek **oldalzebtárca** (pápi-  
röspénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára)  
van szükségük, a melynek feneke nincs jobbbé külön  
beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-  
ból készült — a legjutányosabb áruk mellett szerez-  
hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és hathólyag-különlegességek tucatzatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbébb betegápolási cikkekben.

## Csengődi bor

1000 hektó 1908-iki kitünő minőségű **termésem**. Nagyobb fele **olasz rizling**, többi nagyon erős halvány piros **kadarka**, **hordóval együtt eladó**. **Budafoki borpinczémben** megmutatja **Kis-  
pesten lakó Gulner Béla ur.** Telefon száma 39.

**Gausser János földbirtokos, Kalocsa.**

Ad. 821./1810.

(Biharm.) Szalacs község előljáróságától.

## Hirdetmény.

Szalacs község előljárósága ezennel közhirre teszi hogy a község tulajdonát képező vendéglő 4 (négy) üzlethelyiségből álló bérházára kitűzött nyilvános árverés közbe jött akadály miatt nem szeptember hó 17-én, hanem folyó évi szeptember 19-én délelőtt 9 órakor fog a községházánál megtartatni.

Szalacs, 1910. szeptember hó 1-én.

Előljáróság.

645./1910.

Kánya község előljáróságától.

## Arverési hirdetmény.

Kánya község képviselő testületének 37/1910. számú határozata alapján közhirre tétetik, hogy Kánya község tulajdonát képező

## korcsmaépületet,

mely 3 szoba, 1 konyha, 1 kamra 2 istálló, 1 padlás, 1 felszer, 1 jégverem és 1 mézárszékéből áll a hozzá tartozó 321□-ól területű házi kerttel, 1911. évi január 1-től kezdődő 3 egymás utáni évekre Kánya községházánál folyó évi szeptember 25-én d. u. 2 órakor tartandó nyilvános árverésen

haszonbérbe fog adatni.

Bérlő részére az italmérési engedély biztosítva van. Kikiáltási ár 300 korona. A képviselő testület fenntartja magának azon jogot, hogy tekintet nélkül a beígért összegre, az árverezők közül szabadon választ és határoz a fölött, hogy a korcsma bérletet kinek adja.

Egyébb feltételek a hivatalos órák alatt a jegyzői hivatalban megtudhatók.

Kányán, 1910 szeptember 3-án.

Keszler Károly  
jegyző.

Szaasznek János  
bíró.

## Hirdetmény.

### Borosznó gyógyfürdő

teljesen felszerelt vendéglője a jövő évtől kezdve **bérbeadó.** Érdeklődők forduljanak a tulajdonoshoz

Id. Rosenauer Lajoshoz, Besztercebányára.

Az üzlet augusztus hó végéig marad nyitva, addig megtekinthető.

A Kunhegyesi ipartestülettől.

197/1910.

## Hirdetmény.

A Kunhegyesi Ipartestület

## vendéglő helyisége

1911. január 1-től, 1913. december 31-ig terjedő három évre a kunhegyesi Ipartestület hivatalos helyiségében 1910. év szeptember hó 29-ik napján délelőtt 10 órakor megtartandó nyilvános

árverésen haszonbérbe adatik.

Kikiáltási ár: 1200 korona évi bér összeg, melynek 10%-a árverelni óhajtok által bánatpénzül előre leteendő. Egyébb feltételek az elnökségtől megtudhatók.

Kunhegyes, 1910. augusztus 24.

Cziriák Gyula mk  
ipt. jegyző.

Mosáth Ferencz  
ipt. elnök.

## Védekezzünk a kollera ellen!

## Vendéglős urak figyelmébe!

Összes fertőtlenítő szerek úgy mint  
Lisoform, Carbol-  
sav, Carbolpor,  
≡ Sublimátoldat, ≡  
eredeti gyári árak mellett kaphatók

## Watterich A.

drogurista cégénél

Budapest, VII., Dohány-utca 5.

☐ ☐ Telefon 58—59. ☐ ☐



# Hauer Rezső

villanyüzemre és gőzsütésre berendezett  
**nagy czukrászata**

☐ **BUDAPEST** ☐

VIII. ker., Rákóczi-ut 49. sz.

A legelőkelőbb hazai szállodák, vendéglők és kávéházak

☐ **állandó szállítója** ☐

**Lakodalmakra és ünnepélyekre**

megrendeléseket, ugy a fővárosban mint vidékre elfogad

☐ **és pontosan szállit.** ☐

