XXII-ik évfolyam. 13. szám. Budapest, 1906. julius 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

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

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet, a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők iaprtársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és az **Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak, a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak a „Magyar szakácsok köre“, a „Londoni Magyar Pinczér-Kör“ a „Pozsonyi pinczérek és markőrök Egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A tisztességtelen verseny.

Sok burján van üzleti életünkben, amit nagy szóval mindnyájan kárhoztatunk, de senki sem gyomlál; sőt gyakran — ugy suttyomban — ápoljuk is, tovább hintvén a veszedelmes dudvák magvait.

A „tisztességtelen verseny“-ről gyakorta hallunk elitélőleg nyilatkozni, mégis szabadon és buján tenyészik üzleti világunkban ez a beléndek.

Különösen siralmas kép tárul elénk a mi szakmánkban. „Valódi kecskeméti bor 1 lr. 48 f.“ „Valódi csömöri, moóri, szekszárdi, balatonvidéki stb. bor 1 lr. 52 fill.“ „Kis üstön főtt baraczk- és törköly-pálinka“. „Szerémi szilvórium.“ „Legfinomabb franczia és magyar cognac.“ „Karloviczi rácz ürmös.“ De ki tudná mindazt a hazug, ámító, közönségcsábító reklámigéket elsorolni, amelyeket készen árulnak a zugnyomdák ügynökei a pénzügyi hatóságok kegyelméből korlátlan italmérőkké rukkolt pálinkások és szatócsok számára. És ez a szemérmetlenségig menő tisztességtelen verseny egyenesen a vendéglősök kenyerére irányul s bár a legvakmerőbben kiabáló, még sem szur szemet a rendőrségnek és nem inditja határozott föllépésre bortermelőinket, akiket szintén ugyancsak megkárosit mind anyagilag, mind erkölcsileg.

Most, amikor szőlősgazdáink a bortörvény szigoritását várják és sürgetik az uj törvényhozástól, figyelmeztetjük őket a magyar borvidékek neveivel üzött visszaélésekre, mint amelyek legtöbbet ártanak a magyar borok jó hirének és kelendőségének.

Mindez bizonysága annak, hogy nálunk a tisztességtelen verseny megtorlatlanul üzhető és sehol sem anyyira tulkapó és kártékony, mint a mi szakmánkban.

Éppen azért a vendéglősöknek, akik különben is annyiképpen vannak terhelve és sujtva, eminens érdeke és követelménye, hogy a tisztességtelen versenynek vége vettessék.

Hogy a tisztességtelen verseny mennyire rákfenéje az iparnak és a kereskedelemnek, kitünik abból, hogy a külföldi országokban is a legerélyesebb intézkedésekre készülnek ellene.

Igy Ausztriában 1901 óta tanulmányozták ezt a fogas, nagy körültekintést igénylő kérdést, mig végre most készen áll a törvényjavaslat, még pedig oly részletes és szigoru, hogy méltán szolgálhat mintául bármely törvényhozásnak.

Az osztrák törvényjavaslat három részre oszlik. Az elsőben vannak összefoglalva a tisztességtelen verseny *magánjogi, büntetőjogi* és *közigazgatási* következményei. A második az *áruk jelzésére* vonatkozó irányitó intézkedéseket tartalmazza. A harmadik az *átmeneti* intézkedésekről szól. Az első részben van megállapitva, hogy a *tisztességtelen versenybe ütköző cselekményt követ el az, aki áruit a valósággnak és igazságnak meg nem felelő módon és eszközökkel kinálja eladásra.* Aki olyan árukat árul vagy produkál, aminőt más valaki tisztességtelen módon és hazug eszközökkel kinál, annak jogában van birói uton *kártérítést kérni* és arra irányuló tilalmat, miszerint *a tisztességtelenül versenyző az áruk eladásától eltiltassék.* Eltilthatja a bíróság megfelelő följelentés alapján azt is, hogy *nem valódi adatokat tartalmazó áruhirdetmények* és olyan nyomtatványok, amelyekben áruczikkeket *hazug* és az *igazságnak meg nem felelő módon* és körülmények között ajánlanak, megjelenhessenek. Részletesen és erélyesen rendelkezik a törvény azon vétségek ellen, amelyek a vállalkozások ismertető jelei, jegyei és nevei ellen vétenek. Tilos lesz a versenyző vállalatok értékének csökkentése (denigrement), valamint az *üzleti titkok elárulása.* A közerkölcs és a jóizlés ellen vétők reklámjai és versenyre szóló eszközei szintén büntetés alá esnek és általuk okozott károk megtéritendők. Tiltva lesz az u. n. hólabda-rendszer, amelylyel a svájcziak és a franczíák már tengernyi kárt okoztak nekünk is. Hazug módon, nem engedélyezett kitüntetések használata, illetőleg ilyenekkel való kérkedés hasonlóképpen büntetés terhe mellett tilos.

Az osztrák törvénynek ez a vázlata is mutatja, hogy a törvény igaz szándékkal és teljes szigorral ütött a szeg fejére.

Borsódzik is a hátuk azoknak, akik suba alatt örömest ki-kirucczantak a tilosba zsirosabb haszon reményében. Ám azok, akik tisztes ipar-

Telefon: 63—80.

FANDA ÁGOSTON ALAPITTATOTT 1820. HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok).

Első budapesti mindennemü élő és jegelt halak nagy raktára.

Szállit a legmagasabb királyi udvar, valamint József főherczeg Ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállitója.

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Kovács Sándornál Mokrin. Tessék nálam próba rendelést tenni. Paprika király!

ból tisztesen szoktak és akarnak élni, örömmel várják a javaslat törvénynyé emelését.

Mi, magyarok is sürgetve kívánjuk, hogy a tisztességtelen verseny korlátozása és szigoru büntetése mielőbb bekövetkezzék.

Jegyzetek.

A *„Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé*-nek központi igazgatósága május 15-iki ülése örömet okozott a *magyar szakácsoknak*. Ugyanis *Frank Dwyer Chester* amerikai főkonzul fölkérte a szövetséget, hogy szíveskedjék vele tudatni a kiválóbb szakácsok neveit, különleges ételeiket s ezek czimét, valamint receptjét.

A szövetség a *„Magyar Szakácsok Köre“* elnökségének adta ki a kérelmet elintézés végett.

Az amerikaiak, akik az utóbbi időben a chinai konyhát vették divatba, talán már beleuntak a fecskefészek rágásába s magyar izlés szerint akarnak táplálkozni. Nem lehetetlen!

Ők is nyernek vele, de a mi szakácsaink is.

*

A *méhek* között is nagy örömrivalgást okozott ez a szövetségi ülés, mert a *mézsör* megadóztatását sürgette.

Na, legalább nem lopkodják el fáradságos munkánk édes gyümölcsét a telhetetlen kétlábu, tollatlan állatok, hogy azt gyilkoló szesszé mérgesitsék.

Több mézünk marad nekünk és fiainknak.

A kis méhek elhatározták, hogy szerenádot adnak a vendéglős-szövetség derék elnökének, *Gundel* Jánosnak.

*

Lesz még ünnep, magyar élet a világon! A „Tulipánkert“ buzgólkodása folytán a pinczérek levetni készülnek a csúf frakkot s helyette magyar zekét öltenek.

A *Bodó-kávéház* pinczérei már ilyen ruhában sürgölődnek s azóta bővebben hull a tálczára a borravaló is.

A *tisztán magyar étlap* is törekvés tárgya. *Wurglits* Antal kerepesi-uti éttermében már csak magyar étlappal szolgálnak.

Dicsőség a kezdeményezőknek s mielőbb kövesse szép példájukat az ország minden vendéglőse, kávésa és pinczére.

Jó volna, ha a pinczér-egyesületek magukévá tennék az ügyet s megállapitanák az országos jellegü magyar pinczérruhát.

*

François Lajos, ez a nagy magyar franczia, megint 200 koronát adott az „Országos Iparegyesületnek,“ hogy ezt huszkoronás takarékpénztári könyvekben, mint az egyesület jutalomdiját ossza ki a budapesti és budafoki alsó ipariskolák öt-öt tanulója között.

Igy gyarapitja a magyarságot *François* Lajos, a ki hű franczia s a legjobb magyar.

*

Mégis csak hires nemzetté leszünk: megtanulunk semmiből élni.

Kitünő példát adtak erre a nagyváradi vendéglősök és kávések, akik pinczéreiknek sem kosztot, sem fizetést nem adnak; de legujabban megajándékozták őket békéltető bizottsággal.

Mit szól ehez a békétlenkedő has, nem tudjuk; hanem annyi bizonyos, hogy a lepipált Menenius Agrippa szégyenében megfordulhat sirjában.

Ah, Grosswardein, mikor roskadsz össze ennyi dicsőségtől: benned volt és van a Tiszák kirepitő fészke s benned dicsérik az Istent a semmiből megélni tudó pinczérek. A mint halljuk, Succi néhány havi cursusra Váradra utazik.

*

Egy lap a *„Budapesti Pinczéregylet“* szépen megépitett várát ugyancsak csákányozza.

Ha a szó szellő is, halgatással nem lehet agyonütni; tehát kivánatos, hogy az egyesület meggyőző czáfolattal némitsa el az epés gyanusitót.

A szövetkezetek italmérése.

Nem kis visszatetszést keltett a vendéglősök között az a törekvés, hogy a gazdasági szövetkezetek korlátlan italmérési jogot nyerjenek.

Mi azonnal kifejeztük véleményünket, hogy ez a törekvés nem felel meg a gazdák érdekének, azzal a gazdák nagy zöme nem is ért egyet; tehát sikerrel nem járhat s igy a tulzó törekvéstől nem is kell tartanunk.

Ezóta már volt alkalmunk jelenteni, hogy a szövetkezeti italméréssel tett kisérletek nekünk adtak igazat, mert a gazdák most már határozottan ellene vannak a szövetkezeti italméréseknek.

Ujabban Andrássy Károly lelkész ur, a „Szövetkezés“ szerint a szövetkezeti ügyek alapos ismerője és törekvéseiknek buzgó pártolója, czikket irt a Magyar Gazdaszövetséghez tartozó szövetkezetek hivatalos lapjában, amelyben amellett foglalt állást, hogy a szövetkezetek ne törjék magukat a korlátlan italmérési jog megszerzésére. A tiszteletes ur nem leplezgeti az igazságot és valójában megbotránkoztató képet rajzol arról, hogy miként mutatkozik a szövetkezeteknek hires nevelő, erkölcsnemesitő hatása a valóságban. Elmondja, hogy miként változik az italmérési jogot gyakorló szövetkezeteknél „a legjámborabb igazgatósági tag is duhaj legénynyé, hogyan tüznek össze a boltkezelővel és hozzák zavarba az egész ügykezelést“. Felemliti továbbá, hogy egyes vidékeken, mint pl. Gömörmegyében ezen állapotokból kifolyólag erős áramlat indult meg a fogyasztási szövetkezetek ellen, amely mozgalom tudomása szerint egyenesen a „szövetkezeti lumpolások“ ellen irányul.

Tehát elég volt egy rövid kisérlet, hogy bekövetkezzék a teljes kiábrándulás. Nem kell többé tartanunk a szövetkezetek versenyétől, de annál inkább a szeszgyárak versenyétől.

Számtalanszor panaszoltuk, hogy a *pálinkamérések százával szerzik meg a korlátlan italmérési jogot; a zugborkereskedők egyre-másra nyitnak álló borozókat*, hol 48 fillérért vesztegetik tőkét nem látott lőréiket.

Ha még ehhez vesszük azt a versenyt, a melyet a korlátolt italmérésü kereskedők okoznak nekünk a legkisebb szatócstól a nagy füszeresekig, ugy be kell látnunk, hogy a kereskedők semmi tekintettel nincsenek iparunk érdekeire.

Pedig hát mi vagyunk a legnagyobb fogyasztói ennek a kereskedelemnek; tehát szinte a tiszteség dolga, hogy ez a kereskedelem egy kis méltányossággal legyen irántunk. De hát nincs.

Ily körülmények között az okosság, érdekünk védelme parancsolja, hogy mi se támogassuk ezt a kereskedelmet ott, ahol elkerülhető.

Valamint a bortermelők, mert a borkereskedők nagyobb részének nem kellett szüretelt bor, a vendéglősök zöme pedig kénytelenségből ezektől a kereskedőktől vásárolt; tehát hogy a termés értékesithető legyen, kénytelenek voltak kisérletet tenni, hogy maguk nyitnak korcsmákat; ilyenformán kell cselekedniök a vendéglősöknek is.

Ha a borkereskedők versenyre kelnek velünk, ne ezektől vásároljuk a bort, hanem azoktól, akik nem versenyeznek velünk, vagyis a termelőktől.

Most ezt már nemcsak az érdek, hanem a méltányosság is parancsolja, mert ha a termelők elállanak a szövetkezeti italméréstől, szükséges, hogy termésük fogyasztását mi biztositsuk.

Ezért volna sürgős, hogy mielőbb megalakuljanak a vendéglősök borvásárló szövetkezetei. Ezek megszabaditanak bennünket a nagykereskedők uzsorájától s érdektársainkká teszik a termelőket. Ez az utóbbi már magában is megbecsülhetlen nyereség lenne.

A jövő zenéje.

Széditő magaslatokra hág a haladás. A technika mind több és több lánczát töri össze a szellemnyügző anyagnak.

Már káprázatos gyorsasággal száguldunk szárazon és vizen s nincs messze az idő, a mikor a levegőnek is az uraivá leszünk, versenyezve a madarakkal és a suhanó felhőkkel.

Gondolatainknak és szavainknak már nem szab határt a távolság s biztató jelek vannak arra, hogy látásunk is korlátlan a föld körén.

Hangunkon már nem diadalmaskodik az enyészet s unokáink bármikor megszólathatják nagyapáik jóságos intelmeit.

Ha átgondoljuk meglevő technikai vívmányainkat s azokat a melyeket a közel jövő sejtet velünk, ugy csodálkoznunk kell, hogy az emberiség erkölcsi és szellemi emelkedése nincs arányban külső haladásunkkal.

„Asbestoid“ A legszebb és legtartósabb. — Prospektus, minta és árlapok kivánatra ingyen és bérmentve.

SÁTORI, FRANK, VÖLKER
ASBESTOID dombormü és épület-diszitmények gyára
Budapest, VI., Hungária-körut 72. sz.
Menyezet és faldiszitések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormüvü kivitelben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

F. M. K. E. Szántói savanyúvíz
Honi termék, legkiválóbb természetes szénsavas savanyuvíz.
Ne igyunk idegen vizet, hanem pártoljuk a magyar terméket, szállodák, vendéglők és kávéházakban fogyasszuk a FMKE fröcscsöt. Kizárólagos főraktára: PÉCZELY és GEBHARD, Budapest, II. ker., Batthyány-utcza 3. sz. Telefon 40—97. Kapható mindenütt. Telefon 40—97

Az ember, aki eszközévé tette a fényt, a hőt, a villamosságot s a természet minden erejét, még ma sem ment a babonáktól.

Nincs meg általánosságban a tudomány iránt való érdeklődés, a széphez való fogékonyság. Még mindig kelleténél több a nyerseség és a durvaság bennünk. Élvezeteket hajszolunk és nem tiszta gyönyörökre vágyunk.

A természet, amely annyira fenséges és beszédes, még mindig nem tud kielégíteni csöndes, szüzies örömeivel; szenvedélyeink egyre visszahajszolnak bennünket a mértéktelenség tivornyaforrásaihoz.

Pedig az az ember, akinek a technika csodái annyi izompuhító kényelmet, annyi idegfinomító élvezetet és szellemfejlesztő alkalmat nyujtanak, mégis csak más lehetne nemcsak külsejére, hanem belsejére is, mint a XVIII. századnak primitiv viszonyok között is magas szellemiségre emelkedett embere.

Sem erkölcs, sem szellem tekintetében nem finomodtunk, sőt mintha sülyedtünk volna.

Ha a technikai haladással szemben ilyen viszás képe lesz a belső, a morális ember haladásának, akkor mily szörnyek lesznek majd utódaink a jövő századokban.

A repülő ember, mint a mesék életre kelt vampírja, a felhők között dalos madárkákból szivja ki a vért, az életet.

Az aetherikusan illó eledelkivonatokkal táplálkozó ember, a sok finomság ellensúlyozásául, idegfeszitő élvezetül sodomitaságba sülyed.

Ha igy lenne, hát a szellemivé vált ember pokolbeli szellem lenne, oly gonosz, a milyen szellemek az ősregékben kisértenek.

De hát nem igy lesz. A külső viszonyaiban szinte túlvilágias fokra emelkedő ember belsőleg sem maradhat el, nem is sülyedhet, hanem csak emelkedhetik.

A jövő zenéjét nem hallgathatják kannibálok.

A jövő zenéje, a mely valósággal a sphaerák zenéje lesz, legalább a mint az „A. Review of Reviews“ irja.

Egy új, bámulatos találmányról van szó, amely dr Taddeus Cahill müve, mely kitünően megoldja a *zenei hangok távolba vitelének kérdését.* A jövőben nem kell majd a zenemüvésznek városról-városra járni, hanem bárhol lehet a földön, s a *telharmónium* segitségével egyszerre élvezhetik játékát miden városban, a nélkül, hogy a hangversenyteremben kellene szorongania. Ez a találmány azonban csak akkor érvényesülhet, ha a sürgönydrótok még jobban behálózzák a földet, mert ezek lennének a vezeték. „A telharmonia — irja a czikkiró — az elektromosság legnagyobb vivmánya, mely minden hangszert ki fog pusztitani, mert ezt mindenhová be lehet majd vezetni, a lakásba, gyárba, vendéglőbe, szinházba. *Bellamy* álma a *Visszapillantás a kétezredik évből,* teljesedésbe ment. A gép kétszáz tonna súlyu és vagy egy millió koronába kerül. Főelve az, hogy a hangrezgést nem a levegő segitségével, hanem elektromos rezgés utján továbbitja. A szerkezet öt oktáv terjedelmü.

Tehát jó dolguk lesz a jövő vendéglőseinek és kávésainak. Közönségüket szórakoztathatják a világ legjobb müvészeinek zenéjével, de nem kell gyötrődniök a muzsikusok szeszélyeivel és igényeivel.

No, de akkor mindenképpen jó dolguk lesz a vendéglősöknek, mert nem lesz konyha, pincze, az ételeket és italokat illatok és extractumok alakjában automaták szolgáltatják, ők csak a pénzt vágják zsebre, anélkül, hogy boszankodniok kellene a vendégek ócsárlásain és szidalmain.

Azonban ez még csak a messze jövő zenéje.

A becsület.

Mikor a napilapokban időközönként olvasom, hogy kigolyózták egyik vagy másik gentlement valamelyik klubból, vagy kaszinóból, mert kártyaadósságait meg nem fizette, — önkéntelenül is mindig eszembe jutnak azok a gentlemanok, akik szállodai és kávéházi adósságaikat meg nem fizetik, de azért tovább is vigan élvezik a kaszinói tagságot. Ezen a felforditott morál-logikán aztán óraszámra eltünődöm, de sehogysem tudom megérteni.

Nem tudom megérteni, hogy miért kell a vesztő gentlemannak a kaszinóból való kizáratás terhe mellett záros határidő alatt megfizetni oly adósságot, melyért a másik fél, a — a nyerő gentleman — a legcsekélyebb ellenértéket, vagy ellenszolgáltatást sem nyujtotta és miért nincs a kizáratás terhével szigoritva a pinczérnek, vagy szállodásnak járó összeg megfizetése, holott ezért a kaszinótag reggelizett, ebédelt, szállást kapott stb.

Csak azért talán, mert a nyerő gentleman is rendszerint kaszinótag, a szállodás és pinczér pedig rendszerint nem az és mert a kaszinók szigoruan morális szabályzatait a kaszinotagok, nem pedig a pinczérek és szállodások alkotják?

Hát ez teljesen meg is felelne annak az elvnek, hogy „minden szentnek maga felé hajlik a keze“, de semmi esetre sem felel meg az általános morál szempontjának. Már pedig minden kaszinó fennen hirdeti, hogy tagjai csakis kifogástalan erkölcsü, becsületes gentlemanok lehetnek és irgalmatlanul kizárják a kártyaadósságait meg nem fizetőt, ellenben megtürik kebelükben az ételért, italért és szállásért nemfizető nagyságos és méltóságos urakat.

Még kirivóbb ezen ellentét a katona tisztek erkölcsi testületeinél, ahol tudvalevőleg még szigorubbak az erkölcsi botlásokra vonatkozó paragrafusok, de aránylag még sokkal több azon uniformisos gentlemanek száma, kik az aranyos tiszti kardbojtot büszkén hordják oldalukon, daczára a töméntelen kifizetetlen pinczérszámlának, mely a fényes atilla zsebében rejlik.

Mit következtethet tehát mindezekből minden okos és józan gondolkozásu ember? Azt, hogy azoknak a gentlemenekből álló testületeknek halvány sejtelmük sincs a becsület fogalmáról, akik becsületbeli ügyet csinálnak abból, ha valaki közülök nem kapja meg oly követelését, melyhez minden jogalap nélkül, a puszta véletlen szerencse által jutott (eltekintve attól, hogy a kártyázás tényе már magában véve is inmorális dolog), ellenben nem tekintik becsületbeli ügynek azt, ha valamely gentleman nem fizeti ki a pinczér, vagy vendéglős által neki hitelezett ételt italt, vagy szállást.

Ennek a hamis disztinkcziónak, ennek a téves logikának pedig igen igen sok szegény pinczér és vendéglős issza meg a levét; — és ezeknek érdekét némileg megvédendő ajánlatosnak tartanám ha az igen tisztelt polgári és katonai — uri clubbok és kaszinók épp oly diffamáló dolognak mondanák ki a vendéglői — mint a kártyaadósság meg nem fizetését. Ez által azt hiszem csökkenne azon gentlemanok száma, akik a főbelövésig mennek el a kártyaadósságból folyó becsületbeli kérdésben, ellenben fittyet hánynak minden vendéglői és szállodai adósságra. A pinczéreknek és vendéglősöknek pedig azt ajánlom, hogy ha megtudják, hogy egyik vagy másik adósuk tagja valamely uri clubbnak, jelentsék azt annak be. Hátha foganatja leszen?!

Molnár Sándor
az „Orient“ szálló tulajdonosa.

Sztrájktörvény.

Nálunk a munkásegyesületeket anyagi felelősség sem terheli a sztrájk alatt történő tulkapásokból származó károkért.

Nem igy Angliában, ahol oly sulyos anyagi felelősséget állapitott meg a törvény a munkásegyesületekre, hogy szükségesnek mutatkozik a törvény intézkedéseinek enyhitése.

Az angol alsóház egyik utóbbi ülésén *Lawson* Walton főügyész törvényjavaslatot terjesztett elő a *Trade Unionra* vonatkozó törvényes intézkedéseknek és sztrájkról szóló határozatoknak megváltoztatásáról. Az inditványozó kifejti, hogy a javaslatot az teszi szükségessé, hogy a biróságok itéletük meghozatalánál abból indultak ki, hogy valamely sztrájk következtében beállott bár egy-egy Trade Union vagyonából akkor is megtérítendő, ha a büntetendő cselekményt nem az illető szövetség végrehajtó bizottsága, hanem annak valamely tagja követte el, a főügyész kijelenti, hogy a törvényjavaslat értelmében a törvényellenes cselekmények által okozott kár megtérítése nem követelhető az illető szövetség vagyonából, ha a káros cselekményt a Trade Union végrehajtó bizottsága nem hagyta jóvá. Állást foglal a munkásképviselők ama követelésével szemben, hogy a Trade Union vagyonát teljesen megvédelmezzék a kártérítési igények ellen és azt mondja, hogy nem privilegizált proletariátust teremteni.

A munkáspárt szónoka kijelentette, hogy pártja nincs megelégedve a törvényjavaslattal. A kormány megigérte a választások alkalmával, hogy megvédelmezi a munkáspárt követeléseit. A vita során ugy a kormány, mint a munkáspárt több szónoka azt fejtegette, hogy a törvényjavaslatot ki kellene terjeszteni abban az irányban, hogy az ipari szövetkezetek vagyonával szemben egyáltalában ne legyen érvényesitheto a sztrájk által okozott kár megtérítésének igénye. Végül a javaslatot első olvasásban elfogadták.

Nem ártana, ha a sztrájk-okozta károkért az anyagi felelősséget nálunk is kiterjesztenők a munkásegyesületekre a méltányosság határai között.

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

Herz Armin Fiai szalámigyár Budapesten, IX., Soroksári-ut 16. Ajánlja kiváló minőségü magyar szalámiját, milanói szalámit és mortadellát. **Minden egyes rud ólompecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.** Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.

Az ilyetén felelősség a munkásegyesületeket visszatartaná a könnyelmü sztrájkrendezésektől s arra kényszeritenék a munkásegyesületeket, hogy a sztrájkokat ne engedjék felhasználni a közbiztonságot veszélyeztető kihágásokra.

Nagy szükség van erre, mert a mai viszonyok között a sztrájkvezetők a munkások egyéni szabadságát valósággal eltiporják s vérlázitó terrorizmusukkal, a könnyenyelmüen kimondott, sikertelen sztrájkokkal mesterségesen fokozzák a munkások nyomorát.

A hirdetés szükségessége.

Milanóban kiállitás lesz, amely iránt mezőgazdáink, különösen bortermelőink között nagy az érdeklődés.

A „Borászati Lapok“ fejtegetvén a kiállitáson való részvételünk hasznos következményeinek föltételeit, a többi között erre a concluzióra jut:

„Az *egyes* (nagyobb) pinczegazdaság, főleg olyan, mely *palaczkborüzlettel* is foglalkozik, bizonyos, *nagyobbarányu reklám* nélkül borait meg nem ismertetheti. Ahhoz, hogy valamely márka a nagyközönség emlékébe vésődjék, hogy valamely czimke stb. közismertté legyen a szakértők, gourmandok előtt, ahhoz évek kitartó munkája kell. Mindig és mindenütt meg kell jelenniök, minden alkalmat megragadniok, hogy észrevétessék magukat, *hirdetni*, utaztatni, ingyenes mintákat kell küldeniök stb. És azután egy évtized vagy még hosszabb idő után meg lesz az eredmény, ha a kiszolgálás is jó és egyenletes volt.

Nem kell messzire mennünk példákért. A „Chateau Tarányi“-t, a „Chateau Szalay“-t, a „Chateau Palugyay“-t, a Domány-féle „Szikla-bort“, a Központi Mintapincze, az „Erdélyi Pinczeegylet“, a gróf *Apponyi* Sándor, dr. *Szabó* Gyula üvegjeit, vignettáit hazánkban mindenütt ismerik, de külföldön is már igen sok helyen. De tessék megkérdezni, hány kiállitáson, vásáron, kóstolón, banketten, hajón, vasuton, *lapokban* szerepeltek ezek a borok, illetve *ezeknek hirdetései*, mig végre köztudatba mentek át. Az ily renomée megteremtése bizony csinos kis tőkét emésztett fel, de becsületes kiszolgálás mellett meg is hozza idővel kamatját.“

Tehát a hirdetés az üzlet lelke, emelője, akár termelőről, iparosról vagy kereskedőről van szó. És nálunk mégis kevesen és ritkán élnek a hirdetéssel; a termelők, iparosok és kereskedők nagy zöme még mindig luxus-kiadásnak tekinti a hirdetési költséget.

Amig ez igy lesz, nem is várhatjuk hazai termékeink nagyobbb fogyasztását; mert hát ezeket ritkán hirdetik, míg a külföldi czégek elárasztják lapjainkat hirdetményeikkel.

A magyar termelő, iparos és kereskedő vegyen költségvetésbe állandó összeget a reklamozásra.

Országos korcsmáros kongresszus.

Ugyan mit akarnak?

Hiú törekvés!

Egy érdekes felhivást kaptunk.

Szól az összes korcsmárosokhoz.

A felhivásból kivesszük, hogy az országos kongresszus a kisvendéglősök bajainak orvoslása czéljából hivatik össze.

Mielőtt a kongresszushoz hozzászólnánk, eszünkbe jut a régi mese az apáról és fiairól, akiknek okulásból egy köteg venyigét adott át. A venyige egy csomóban nem törhető szét, egyenkint azonban igen.

Nincs értelme annak, hogy a vendéglős iparosok széttagolva, különkülön keressék boldogulásukat.

Igy nem érnek el semmit.

Furcsa dolog az, hogy évek óta szervezkedünk, minden évben kongresszusozunk, most ez év szeptemberében Miskolczon lesz kongreszszusunk s lám, ahelyett, hogy összetartva, ott beszélnénk meg közös bajainkat, impozáns erővel fellépve igyekeznénk kivivni valamit, a régi regeként, széttagolódunk és különkülön, szálankint engedjük megtördelni a nagy venyige problemát.

Ilyen ez a törekvés is, amelybe most a Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata fogott bele.

Nincs semmi kifogásunk az ellen, hogy mozogjanak, szervezkedjenek a saját érdekeik megóvására.

De ne csináljanak ferde vonást, ne akarjon egy zászlóalj több diadalt kivivni, mint amit kivivhat egyesült erővel egy hadtest.

A budapesti korcsmárosok ipartársulata egyedül a leghelyesebbet teszi, ha a régi hatalmas nagy ipartársulattal csatlakozva, egyesült erővel igyekszik harczolni közös érdekeikért.

A nagy testületben jobban érvényesül, mintha igy külön utakon jár.

A felhivásban, melyet az ipartársulat a korcsmárosokhoz intéz, a következőket olvassuk:

„A vendéglős- és korcsma-ipar napról-napra mindjobban hanyatlik. Tekintélyes iparág volt egykor, de most nem más, mint közterhekkel tulrakott szerény foglalkozás, mely a korcsmárosok nagy többségének nem nyujt többé módot a lét fentartásához. Vendéglők és korcsmák nap-nap után gazdát cserélnek. Tönkre ment az elöd; szerencsét próbál az utód, akire ugyanaz a sors vár.

Ennek oka leginkább az italmérési törvény elavult, hiányos rendelkezése. Az italmérési illeték aránytalan beosztása és kivetése, az indokolatlan magas kereseti adó és a kincstár által nyujtott mód a tisztességtelen versenyre.

A korcsmárosok türtek, szenvedtek és hallgattak. Azt remélték, hogy jobbra fordul a helyzetük. Ez a remény azonban ábrándnak bizonyult, mert az évek óta tartó gazdasági válság tetemesen csökkentette a nép fogyasztási képességét. Az élelmiszerek drágasága annyira befolyásolja a korcsmáros-ipart, hogy a kisebb és középforgalmu üzlet a konyhára ráfizet és ami még az italforgalomból megmarad, azt oda kell adni adóba, illetékbe, házbérre és egyéb üzleti költségre. És ha önmagunkkal számot vetünk, hogy megtudjuk, tulajdonképen miért is dolgozunk, miért vesződünk, hát bizony sivár eredményt mutat a számvetésünk.

Ezen közös bajaink megbeszélésére és az orvoslásra alkalmas eszközök és módok közös megállapitására, elhatározta ipartársulatunk, hogy *f. évi szeptember 4. és 5-re* Budapestre

Országos korcsmáros-kongresszust

hiv egybe.

Felkérjük tehát ugy a fővárosi, mint a vidéki korcsmáros- és vendéglős-kartársakat, valamint az országban levő vendéglős- és korcsmáros ipartársulatokat, miszerint sziveskedjenek a folyó évi julius hó 15-ig irásbeli nyilatkozataikat azirányt hozzánk beküldeni, hogy vajjon a kongresszus megtartására nézve velünk egyetértenek-e és hajlandók-e a kongresszuson résztvenni, illetőleg magukat azon képviseltetni.

Tájékoztatásul közöljük, hogy a konresszus napirendjét ideiglenesen a következőkben állapitottuk meg:

1. Az italmérési törvény módositásának sürgetése és pedig a következő irányban:

a) italmérési engedélyt kizárólag az italméréssel hivatásszerüleg foglalkozó korcsmáros és vendéglős kaphasson. Ehhez képest:

b) Ne adassék ezentul füszeresnek, szatócsnak, fogyasztási szövetkezetnek stb. engedély bor- és sör-mérésre.

c) Pálinkamérés jellegével biró üzlet ne nyerjen ezentul jogot bor- és sörmérésre.

d) Az italmérési-illeték osztályainak arányosabb beosztása és a magánfogyasztó, ki nagyobb mennyiségben hoz be bort a vámterületre, vonassék be az ital-illeték viselésébe, miáltal a korcsmáros illetékterhe a kincstár károsodása nélkül önmagától is csökkenni fog. Az ital-illeték a zárt fogyasztási vámterületeken már az ital behozatalánál rovassék le a fogyasztási adóval együtt.

Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasag mint szövetkezet **BUDAPEST, IX. ker., Baross-tér 18.**

Tudatjuk ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen uj alapon** — melynél a kamat, dij és részjegy **mindig csak egy heti időtartamra számittatik.** — oly előnyös és couláns módozatot hoztunk be az óvadékok folyósitásánál, mely az eddigi összes módokat előnyök tekintetében jóval felülmulja.

Ajánljuk t. Kartársainknak, hogy **mielőtt óvadékot folyósittatnak győződjenek meg előnyös feltételeinkről.** Felvilágositással minden irányban szolgál a társulat vezetősége.

e) Uj jogok kiadása előtt a pénzügyi hatóság részéről az ipartársulat véleménye beszerzendő. Ahol ipartársulat nincs, ott csakis a már letelepedett korcsmárosok sérelme nélkül adható ki az ujabb engedély.

f) Az adó- és illeték-kivető bizottságokba a kisebb korcsmárosok is hivatalból hivandók be.

Ahol ipartársulatok vannak, ott a társulat utján történjék a behivás.

2. Miután a korcsmai ipart ezidőszerint a képesítéshez kötött iparágak közé sorozni még nem lehet, rendeleti uton mondja ki a kormány, hogy azon helyeken, hol a korcsmárosok és vendéglősök ipartársulatot létesitenek, minden korcsmáros és vendéglős köteles az ipartársulat tagjává lenni.

3. Egy országos korcsmáros hitel- és fogyasztási- (nagyban való beszerzési) szövetkezet alapításának megbeszélése.

4. A kongresszus tagjainak tisztelgése a kormány tagjainál és a kongresszus határozatainak figyelmükbe ajánlása.

Ez volna az ideiglenes napirend, melynek esetleges kiegészitésére és változására a t. kartársak ajánlatait szivesen fogadjuk.

Egyben tisztelettel meghivjuk ugy a fővárosi, mint az összes vidéki kartársakat és becses családjukat az ipartársulatunk által a kongresszussal kapcsolatosan tartandó

ipartársulati zászlószentelési ünnepélyre,

melynek részletes programmját később fogjuk kibocsátani. Ezzel kellemes szórakozást is óhajtunk nyujtani a vidékről érkező kartársaknak.

A fenti panaszokat már régen ismerjük és folyton küzdünk, hogy ezen bajaink orvosolva legyenek.

Elnökünk *Gundel* János önzetlen lelkesedéssel, anyagi áldozatokkal harczolt az ügy szolgálatában immár harmincz esztendő óta és ne tegyünk szalmaszálat keresztbe utja elé, hogy őt elkedvetlenitsük.

A jelenlegi hazafias kormányban bizhatunk, hogy végre eredményt érünk el.

Több korcsmáros ezt máris belátta, és bizony nem fog csatlakozni azokhoz, akik az erőket szétforgácsolni akarják.

Tessék Miskolczra jönni és nem fiókakcziókkal zavarni a nagy küzdelmet, mely a vendéglős ipart mármár sikerrel kecsegteti.

A szakácsművészet Korypheusai!

Irta és a „*Magyar Szakácsok Köré*“-ben felolvasta:

Wrabetz Gusztáv.

Egy uj étel feltalálása nagyobb szerencse az emberiség számára, mint egy uj homloknak feltalálása, ezt mondá Brillat Savarin és ezért az bámulatra méltó, ha a mai kor szobor-fejlesztési mániájában, még nem jutott szobor azon szakács-művészek számára, akik geniális izlés és eszméjükkel az inyet csiklandozó dolgokat feltaláltak.

Ha ez a kijelentés a gastronomia mesterének nagy volna, ugy Rúmohr, egy szintén klasszikus-mesternek igaza volt midőn azt mondta, hogy a szakácsművészet egyrangu a nemzeti jellemmel és a népek műveltségével, egyszóval a legmagasabb érdeklődésével az emberiségnek, sőt határozottan, bátran lehetne állitani, hogy a népek művelődése a szép és izléses iránt, csakis az után itélhető meg, hogy milyen módon választják és készitik a különféle étkeket az asztal számára.

E miatt azután volt mindig a szakácsművészet egy darab kultur-történet és az ő Korypheusai jobban érdemlik meg, mint bármilyen harczedzett vitéz, avagy diplomata, hogy nevük az utókor számára meglegyen örökitve.

A későbbi időkben, ugylátszik, a mi izlést és finomságot illet, az öregek is egyazon nézeten voltak, mint a szerzője az „Izlés Phizologia“ czimü könyvnek. Elsőrangu tudósok szakács-könyvek szerkesztésével foglalatoskodtak, mint pl Terpsion Archestratosban és Sybarisban a lakomák vallási ünnepek alkalmával a legelső szerepet játszottak és a szakácsok, kik az ilyen lakomákon tehetségükkel szerepeltek, nyilvános dicséretet kaptak.

A legrégibb időkben a helleneknél a szakácsok a legalacsonyabb rabszolgák voltak, később ugyanis felemelkedtek, ugy fizetés mint elkényeztetés dolgában, különösen azok, kik Sicziliából származtak. A rómaiak alatt pályadijakat irtak ki a szakács-művészet számára, akárcsak a drámairóknak. Egy uj étel feltalálója egy évi idő tartamra való privilégiumot kapott, ugy hogy ez idő alatt ugyanazt ő kivüle senkinek sem volt szabad feltálalni és ha egy uj inycsiklandozó mártást, vagy ilyen dolgot feltalált, hires ember lett belőle és meg is gazdagodott.

Egy „Aufredius“ nevezetü szakács, a ki kitalálta a fáczán-farkot fügékből imitálni, az évi pátens letelte után meggazdagodva tért vissza pihenni falusi birtokára. Tiberius császár „Atelius Sabinus“-nak 32.000 frtot fizetett egyetlen receptért és a Hét-Domb városában több szakács iskola volt, a hol a tanitóknak 12000 frt azaz 100.000 szeszterc évi fizetésük volt. Seneca, egy ilyen szakácsiskola tulajdonosa gyakran arról panaszkodott, hogy az ő iskolája zsúfolásig tömve van, mig a többiek majdnem üresek.

A Római birodalom uralma után egy időre eltünt a szakácsművészet, az egész középkorban, a hol annyi lakmározások folytak folytonosan, de a hol nem annyira a qualitás mint a quantitásra fektették a fősulyt, nem igen akadhatunk szakácsművészre. Az ilyenek megint csak a XVI. században fejlődtek a mikor a franczián a konyha finomitására és fejlesztésére gondoltak.

A leghiresebb „főszakács“ — „Chef“ — XIV. Lajos király alatt „Vatel“ volt († 1671), a kinek tragikusan véget ért élete gyakran lett idézve, az ő legnagyobb és leghiresebb utóda „Maria Antoniu Carene„ (1784—1833) a modern francziba konyha megalapitója. A ki az ő könyveivel egész uj iskolát alapitott és a kinek a „Code Culmaire“ czimü szakácskönyve az összes európai udvaroknál elismerésre méltatott. Ő legelőször I. Napoleonnak volt a főszakácsa, később a nagy gourmande Talleyrands-é, a kinél ő a bécsi kongressus alkalmával fontos szerepet játszott, hol ő neki koronásfők, diplomaták és szépasszonyok felváltva hódoltak és udvarolták. Legutoljára a párisi Rothschildot halmozta el tudományával és tehetségével, minekutána Metternich herczegnek sikertelen volt őt az ő számára megnyerni.

Ugy mint Páris, már régóta minden kezdeményezésnek, divatnak, izlésnek stb. volt a főszereplője az egész Európa számára, ugy nélkülözhetetlen maradt ugy az udvaroknál, mint a gazdag előkelő uraknál a franczia „Chef“ a konyhamester alkalmazás..

Nagy Frigyes császár, a ki ismeretes hogy micsoda finom izléssel birt és jó evő volt, „Sieur Noel“ nevü franczia „Chef“-et alkalmazott konyhája számára, a kivel ő naponta összeült és vele személyesen összeállitotta az étrendet.

Egy napon meglepte a császárt egy uj tál étellel, szerinte „Bombe-Sardanapale“-nak keresztelve, ez rendkivülien pompásan izlett a Sansouci-i nagy inyencznek, oly annyira, hogy csupa hálából egy franczia nyelven szövegezett dicsőitő verset irt a főszakácsának. Érdekes, hogy az a „Bombe-Sardanapale“, a mely a nagy császárnak olyan rendkivül izlett, nem volt egyéb, mint egy farevérozott kellkáposztafej egy szalonna talpazaton, sonka és szalonna szeletkékkel beboritva és zsiros levesben párolva és mindegyik kellkáposzta-levél alá egy darab kolbász téve espagnole mártással maskirozva. Számos éven keresztül I. Vilmos császár alatt is egy franczia főszakács állott a konyha élén, kit „Gaidan“-nak hivtak, a ki a császár trónralépése után lett Berlinbe alkalmazva, akit ezután a császár minden utjában és utazásában magával vitt. Nem is oly rég az, hogy elhalálozott.

Négy porosz király uralma alatt 1855. óta szolgált a „Mundkoch“ — a Dittner, — ki később sütőmester azután konyhaelőljáró, 1889. udvari szakácsmester lett és 1896 januárjában 45 évi szolgálat után nyugdijba ment.

Jelenleg a berlini császári lak konyháján egy konyhamester áll, utána jön egy német és egy franczia konyhafőnök, akiknek számos szakács és szakácssegéd segédkezik.

II. Miklós orosz czárnak a konyha főnöke egy elszászi franczia, Krauth Eugen a neve, a kinek 175.000 franknyi fizetése van.

III. Sándor fedezte fel benne a nagy tehetséget a konyha-művészet iránt, a midőn egy kaukázusi utazása alkalmával a beteg konyha főnököt helyettesité. A császár 1888-ban kinevezé őt az udvari étés személy szolgálat generál-intendánsául, a mint a hivatalos czim szól, ugy kizárólagosan fel volt ruházva azzal, hogy idegen nemzetiségét megtarthatta, és joga sőt kelléke volt ezen állásánál fogva kardot is viselni. A császári főkonyhamester az oroszoknál ezredesi rangban van. Commendeure és lovagja több rendjelnek, közte majdnem az összes európai udvaroknak az érdemrendjeleivel kitüntetve és számtalan őrnagyi rangban levő szakácsok felett rendelkezik, a kiknek megint a kikészitők századosi rangban, élelmezési tisztek hadnagyi rangban és számtalan segédszemélyzet valamint egy sereg lakáj áll rendelkezésükre. Elődje egy néhány évvel ezelőtt Párisban 2.500,000 frankért vásárlá meg Pávova báróné, későbbi Donnersmarki Henckel grófné gyönyörü palotáját a Champs Ellyseén.

Eladó: 100 hektoliter tokajhegyaljai asztali bor

á **hektoliter 50 korona**, ugyszintén különböző évi és minőségü **pecsenye szamorodni** és **aszu borok** ugy hordóval mint **palaczkozottan**. Tessék részletes árjegyzéket kérni. **b. Kovácsy Ferencz** bortermelő, **Tállya** (Zemplénm.)

A franczia köztársasági elnök konyhájában „Coutant“ ur dirigálja a konyhaművészetet, ő már Mac-Mahon marchal idejében vezette az elnökségi konyhát, de visszavonult, midőn az elnökséget Grévy úr vevé át, minek utána az roppant takarékoskodni akart.

Sady-Carnot alatt ujból elfoglalá volt állását mindaddig, mig az elnöki székbe Cassimir-Perriette nem jutott, mert ez az ő saját szakácsát ide hozta magával, ezekután „Coutant“ ur mint főkonyhamester a l'Epatant nevü klubban foglalt állást. A klubban „Faure Felix“ urnak elég alkalma nyilt „Coutant“ kiváló tehetségéről meggyőződni, nem is feledkezvén meg róla, mert midőn ő jutott az elnökségre, azonnal magával vitte az Ellyseébe. Igy járt el Gambetta is, aki midőn a kamara elnöke volt, a Bourboni palota számára a legelső rangu szakács-müvészt szerződé „Trompette“ ur személyében, aki ennek előtte a Noailles-i herczeg szolgálatában állott. Gambetta 12.000 frank fizetést juttatott neki, később „Trompette“ visszahuzódott egy faluba Tours mellett, a hol egy földbirtokon gazdálkodott, mig 1893-ban meghalt.

Az európai udvaroknál franczia főszakácsuk van még az angol királynak, a wales-i herczegnek, a görök királynak és sok-sok gazdag herczeg, gróf és bárónak ugy London, New-York, Szt.-Pétervár Stockholm ugyszólván minden nagy városban élő arisztokratának, a miről már mi is tapasztaiatokat szereztünk Budapesten. A franczia főszakácsok fizetése az angol urasági házaknál 400—700 frank havonta, sőt még több is.

A londoni Rothschild báró előbbi volt főszakácsa nincs is még oly régen, hogy 500.000 frank készpénzen megvett egy nagy franczia Etablissement Párisban. Az ő saját nyilvánitása szerint, évente 40—50.000 frankot keresett.

József, Boulanger generális egykori szakácsa, egy nagyobb elsőrangu vendéglőben Párisban foglalt állást, midőn a tábornok elhalálozott, azaz öngyilkos lett, Hol egy alkalommal a new-yorki milliomos Vanderbilt és felesége étkezett. A vendéglő tulajdonosa figyelmezteté a főszakácsot, hogy kiknek a számára kell ő neki egy ebédet elkésziteni. József össze is szedé a tudományát, egy tál étel pompásabb volt a másiknál, olyannyira elragadá ez Vanderbilt izlését, hogy feleségének azt mondá, hogy ezt a szakácsot, ki ezen mártást készitette, okvetlen magával kell hogy vigye New-Yorkba. A főpinczért megkérték, hogy szivesked-jen a főszakácsot a konyhából felhivni. József megjelent fehér szakács ruhájában és bemutatá magát. Vanderbilt elhalmozá őt a legnagyobb dicséretekkel és kérdé őt, nem-e volna hajlandó vele Amerikába jönni. — „Párist nem volnék hajlandó elhagyni“ — mondá József. — „Én 30.000 frankot fizetek magának évente.“ — „Nem, uram“, volt a válasz. — „Hát 40.000 frankért?“ Nem, uram, 50.000 frankért sem, de uram a legjobb akarat mellett sem. — „Nos akkor 60.000 frankot fizetek 5 év tartamán át.“ — „Ezt nem utasithatom már vissza és készülődni fogok önnel menni.“ — A szerződése letelte után minden visszatartás és kényszerités daczára József megvált állásától, hogy Párisba visszautazhasson, mert az ő állitása szerint az ő érdemeit nem tudták odaátal eléggé megbecsülni. Osztozzuk az ő nézetét, mert a müvészet magaslatán álló szakács büszke is lehet a tehetségére. A hires szobrász Canova szintén előbb szakács volt, itt is fedezték fel benne a nagy szobrászi tehetséget, midőn egy alkalomadtán vajból egy oroszlánt alkotott, a melyet asztaldisznek csinált az urasága számára.

Claude Lorrain, a hires festő, fiatalabb éveiben szintén szakács volt. Ép ugy Müller, a tudós tanár és a hires szerző Lully és Murat a későbbi nápolyi király. Ezen szakács tanonczokból idővel hires emberek lettek.

Végre voltak sokan koronás fők és nagy emberek, akik csak privát passziójukból hódoltak a szakács müvészetnek, hiszen csak Rossini avagy Dumasra kell visszaemlékeznünk. A Cumberlandi herczeg, későbbi Ernő-Ágoston, hannoveri király büszke volt mindig arra a mártásra, a melyet ő talált fel és személyesen készitett el.

És azt mondják, hogy a mostani angol király is feltalált egy plumm-poudding receptet, és a borju frienudeau-mártás állitólag nem kisebb személyiségnek, mint X. Leo pápa őszentségének köszönheti feltalálását.

Licitáció a nagy semmire.

Nagy lépésekkel közeleg felénk az „uj korszak“, de nem az, amely igazságot és boldogulást ad, hanem az, amely vagy munkát nem ad, vagy ezért is nyomorral fizet.

Ezt juttatja eszükbe egy ujvidéki szállodás a következő feltételek mellett hirdetett pályázatot a főpinczérségre:

Fizetés = semmi.

Százalék = semmi.

Ellenben a főpinczér tartozik venni: *gyujtót, krétát, szivacsot és táblát.*

Továbbá tartozik átvenni teljes anyagi felelősséggel a gazda egész inventárát.

Végezetül tartozik erre a főpinczérségre vállalkozó az élelmes gazdának e sok semmiért *havonkint 100 koronát* fizetni.

Vörös Ernő uron e pályázat miatt nem csodálkozunk, hiszen — valószinüleg — tréfás fogadás okából tette; csodálkozunk azonban, hogy tényleg akadtak licitáns főpinczérek e sok, e nagy semmire.

Vörös Ernő ur — azt hisszük — van annyira előrelátó üzletember, hogy semmiből megélni vágyakozó főpinczért nem szerződtet.

Bármint legyen is, annyi tény, hogy fölösleges, legalább is hiábavaló foglalkozásunk társadalmi emelkedéseért harczolnunk, igaztalanság a főnökök lelketlenségét panaszolnunk addig, amig akadnak a semmiért nemcsak dolgozni, hanem még fizetni is akaró pinczérek.

Az ilyeneket, ezeket a pályarontó kenyérpusztitókat boykottálja az önérzetes, tisztes munkából tisztesen élni vágyó pinczérség!

Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

Julius 6-ikán: *Kovács E. M.* vendéglőjében, Városligeti.

Julius 13-ikán: *Deutsch Pál* vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 54. (Akáczfa-utcza sarok.)

Julius 20-ikán *Hruska János* vendéglőjében, VI., Kmetty-utcza 13.

Társas-uzsonnák.

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

Julius 6-án: *Ladányi Ottónál*, VII., Hermina-ut.

Julius 13-án: *Müller Ferenczné*l, VII., Külső-kerepesi-ut 36.

Julius 20-án *Horváth Józsefnél*, IX., Soroksári-ut 108.

Julius 27-én: *Halász Mártonnál*, X., Belső-Jászberényi-ut 20.

„Jó barátok“ összejövetelei.

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

Julius 11-én: *Schlotter Bélánál*, Üllői-ut 81. szám.

KÜLÖNFÉLÉK.

A Berndorfi fémáru-gyár. Krupp Arthur világhirü alpakka- és alpakka-ezüst étszerek és asztalkészletekből, valamint tiszta nikkel főző-edényekből gazdag raktárt tart Budapesten, IV., Váczi-utcza 4. sz. alatt. Ilyen czikkekben való szükségletnek beszerzése alkalmával ajánlatos az emlitett raktárt ajánlattételre felhivni.

Eljegyzés. *Mark* Károly, a Continentalszálloda konyhafőnöke, folyó hó 11-én tartotta eljegyzését *Thaisz* Margit kisasszonynyal. Boldogság kisérje frigyüket.

Az aradhegyaljai borárverések. Az Aradhegyaljai Szőlősgazdák Egyesülete nemrégiben borárveréseket tartott. Az egyesület igazgatója, Szabó Zoltán, az aukciók külföldi mintáját alkalmazta az ottani viszonyokhoz és az aukciók helyét a borok jellege szerint a Hegyalja négy különböző pontjára tette. Tekintettel arra a körülményre, hogy a borárverések intézményével most tettek első kisérletet a Hegyalján, az elért eredmény mintegy 2000 hektoliter forgalombahozatalával, ha nem is fényesnek, de tekintettel a kezdet nehézségeire, legalább is reménnyel biztatónak mondható. Egy másik tanulságot is szolgáltattak azonban ezek a borárverések és ez az, hogy elhibázott dolog ugyanolyan talaj és éghajlati viszonyok között sok különféle borfajtát termelni.

A borügynökség szervezése. Már jelentettük, hogy a kormány szabályozni akarja a borügynökök működését. E miatt — a mint jelentik — a „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete“ legközelebbi

NEUSCHLOSZ ÖDÖN ÉS MARCEL gyárában V. Pozsonyi-ut 21. szám (a Margitszigettel szemben) kaphatók
Egyszerü, szolid kivitelü, tömör, keményfa hálószobák. SZALLODÁK BERENDEZÉSÉRE KÜLÖNÖSEN ALKALMAS.
(2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márványnyal 150 frt. Diszesebb kivitelben fényezve 180 frt.
Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

programmjába vette *a borügynöki intézmény szervezésére* vonatkozó uj tervezet kidolgozását olyformán, hogy az a mai kivánalomnak minden tekintetben megfeleljen. Nem uj keletü e dolog, már több mint 1 év óta foglalkozik vele a MSzOE. Először külföldről próbált adatokat beszerezni, de e terv meghiusult, mert a fölszólított külföldi egyesületek azon választ adták, hogy náluk sincsen a borügynöki intézmény rendszabályozva. Ezen intézmény szervezése pedig mind sürgősebbé válik. Még a mult évben a kereskedelemügyi miniszterium leiratot intézett a MSzOE.-hez, melyben sürgeti ily tervezet mielőbbi elkészitését. Hogy e fontos feladatnak a MSzOE. minél jobban megfelelhessen, elhatározta, hogy még e hó első felében egyes termelőkhöz és kereskedőkhöz, nemkülönben az összes gazdasági és szőlészeti egyesületekhez, gazdakörökhöz felhivást fog küldeni azon kérelemmel, hogy a borügynöki intézmény rendszabályozására való nézeteiket és kivánalmaikat a felvetett kérdés alapján jelentsék be. Ha e felhivás mindenütt kellő elintézésben fog részesülni, ugy lehető lesz ezen uttörő munkát a gazdatársadalom és kereskedelem javára megoldani.

Bukaresti kiállitás. A *Brázay* Kálmán czéghez, mely remek büffét rendezett be a magyar kiállitási pavillonban, a napokban a következő sürgöny érkezett: „Király, királyné, trónörökös, királyi herczegek, miniszterelnök, valamennyi miniszter és kiséret nálunk uzsonnáztak. Szervirozva lett *tokaji, François pezsgő, Kristályviz* stb. Legmagasabb megelégedés kifejezése." A *Brázay* cég képviseli a bukaresti kiállitáson a *Kristály kutvállalatot is*, melynek ásványvizét üvegekben és poharakban kiméreti egy külön e czélra felállitott *Kristály-ivócsarnokban.*

Internátus elemi iskolás fiuk számára. A Kis-Svábhegy tövén levő „Szt. József" fiu-nevelőintézetbe 6—10 éves fiuk vétetnek fel. A havi dij 70 korona. Ezért kap a növendék tanitást, nevelést, élelmezést és egyenruhát. Mellék kiadás nincsen. Prospektussal szivesen szolgál az igazgatóság: Budapesten, I., Istenhegyi-ut 32.

Palugyay pinczészetének magas látogatói. *Palugyay* J. és Fiai pozsonyi világhirü borpinczészetét magas látogatásukkal szerencséltették a minap gróf *Lónyay* Elemér és neje gróf Lónyayné *Stefánia* volt trónörökösnő. Ez alkalommal a Chateau Palugyay pinczészet rendkivül dúsan és fényesen volt kivilágitva s az igazi magyar vendégszeretetet megnyilvánulásáért a magas vendégek elismerésüket és megelégedésüket nyilvánitották *Palugyay* J. és Fiai uraknak.

Dijtekező-verseny. A budapesti pinczéregylet dijtekező-versenyét mult hó 19-én fejezte be. A befejezést izletes és kedélyes társasvacsora követte. Az egyesület tagjai nagyszámban vettek részt s az első felköszöntőt *Varga* István, az egylet szeretett, buzgó elnöke tartotta, egyetértésre, összetartásra buzditván az egyesület tagjait. A jelenlevőkről — mint minden évben — az idén is sikerült csoport-fényképek készittettek. Mint vendégek jelen voltak *Ihász* György, a Vendéglősök Lapja szerkesztője, *Kolttay* D. József vendéglős és *Vas* Samu, a Kávéssegédek Szakegyesülete ügyvezetője, kiket *Pauly* Antal alelnök üdvözölt.

A dijak a következőkép oszlottak meg:

1. dij *Wábel* János, arany óra.
2. „ *Kinzl* István, ezüst szivarka szelencze.
3. dij *Kirchweger* József, állvány-diszóra.
4. „ *Steinfeld* Károly, bronz dohányzókészülék.
5. dij *Kinzl* Antal, sétabot ezüst fogantyuval.
6. dij *Varga* István, toilette-készlet.
7. „ *Vikár* Ferencz, látcső.
8. „ *Wiesner* Antal, gallérdoboz.
9. „ *Prohászka* Károly, borostyán szipka.
10. dij *Haselgruber* Alajos, ékszerdoboz.
11. „ *Winkler* István, kézelődoboz.
12. „ *Kremzer* József, levéltárcza.
13. „ *Nagy* Ferencz, szivarkatárcza.
14. „ *Nagy* Gyula, levélnyomó.
15. „ *Palkovics* János, magyar kulacs.
16. „ *Kauschky* Konrád, honvédszobor.

A reklám-lámpások. Figyelmeztetjük a szállósokat, vendéglősöket és kávésokat, hogy a székesfőváros közrendészeti bizottsága a napokban tartott ülésén kimondotta, hogy az üzletek fölött használt reklám-lámpásokat csak az épitőhatóság engedelmével szabad elhelyezni. A meglevő lámpásokra hat hónap alatt kell az üzlettulajdonosoknak megszerezniök az engedelmet.

Az Orleáns-kávéház. Rég ismert kávéház a belvárosban az „*Orleáns.*" Ez a különben csinos és elegáns kávéház jó időn át sok viszontagságon ment keresztül az egyes tulajdonosok kezelése alatt. Végre most megtalálta igazi gazdáját. Julius hó elseje óta olyan gazdája van, aki mint kitünő üzletember, fel fogja lenditeni az „Orleáns"-t — legnagyobb mértékben. *Engel* Miksa szaktársunk az uj tulajdonos, akinek uj vállalkozásához sok szerencsét kivánunk.

A szabadkai Nemzeti szálloda főpinczéri állását *Neubauer* Mihály szaktársunk vette át. Mint kiváló szakember csakhamar közkedveltté fog válni a szabadkai gentryk között.

Vendéglő átvétel. Ismét egy derék fővárosi szaktársunk önállósitotta magát, *Kolb*, a Neiszlider-féle étterem volt főpinczére átvette a *Bittner*-féle vendéglőt a Csarnoktéren. Sok szerencsét!

A pécsi tündérkert. A pécsi hires „*Tündékert*" nagy mulató kerthelyiség gazdát cserélt. *Hoch* Lajos kartársunk, volt székesfővárosi kávés vette át a kitünő mulatót, akinek sok szerencsét kivánunk az uj vállalkozáshoz.

Vendéglő átvétel. *Krakker* Mátyás derék szaktársunk átvette a Rökk Szilárd-utcza 10. szám alatti vendéglőt. Ez a vendéglő rendkivül forgalmas és nevezetes arról, hogy kedvencz találkozó helye a fővárosi és vidéki szaktársaknak.

A váczi káptalani sörcsarnok. A váczi káptalani sörcsarnokot *Kecskés* Antal szaktársunk vette meg. A sörcsarnokot ujonnan rendezte be, megrenováltatta és gondoskodott, hogy a legkitünőbb kiszolgálást találja meg a közönség. A sörcsarnokot julius 1-én nyitotta meg. Sok szerencsét!

Kalvária kávéház. *Schaár* Sándor köztiszteli népszerü kávés szaktársunk megvette a Kálvária-tér 2. szám alatti kávéházat. Az uj kávéházat teljesen renováltatta és „*Kalvária*" czimen nyitotta meg.

Uj szállodás Csongrádon. A csongrádi Goda szálloda gazdát cserélt. *Albert* Viktor vendéglős vette meg. *Albert* Viktor népszerü és jól ismert fővárosi vendéglős volt és melegen gratulálunk Csongrádnak, hogy ily derék vendéglőst kapott.

Komáromi hir. A komáromi vasuti vendéglő főpinczére *Czimmerer* István lett. Igen intelligens, előkelő és fáradhatlan szorgalmu férfiu.

Aradon *Tóth* Endre nagyvendéglőjében *Lang* Imre szaktársunk foglalta el a főpinczéri állást. Szivből üdvözöljük.

Kiránduló helyek. Rákosfalván *Polláh* Gyula, Almási telepen *Engelbrecht* József, Mátyásföldön *Krajcsovics* Rezső, Czinkotán pedig *Soproni* Lajos vendéglőjét ajánljuk melegen a kiránduló közönség figyelmébe. E vendéglők elkerülésével sokat veszitenek azok a vendégek, akik kellemes pihenést keresnek.

Alkoholgyártás törkölyből. A Società Vinacre czég Flórenczben szabadalmat nyert egy eljárásra és készülékre ipari és finomitott alkohol előállitására bortörkölyből, vagy erjedt termékekből. A törköly folytonos desztillálását és a raffinált borkőnek a törkölytől való elválasztását hideg uton kénessav és hidrokénessav segitségével egy és ugyanazon készülékben végezik; ugyancsak egyidejüleg s folytonos üzemben eszközlik a desztillált alkohol tisztitását és konczentrálását is.

Felhivás
a szaktársakhoz!

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

Itt az idő, hogy mi is elősegiteni iparkodjunk az országnak bolt dogulását, azért szaktársak hazafias cselekedetet végezünk azzal, hogy a **külföldi ásványvizekért kiküldendő temérdek pénzt meg apasszuk** és helyette a **kitünő hazai ásványvizeknek** nagyobb forgalombahozatalát elősegitsük s ezáltal sok pénz marad itthon kedves hazánkban.

PINCZÉR SZAKTARSAK! Akiben egy csepp magyar vér buzog, **tartsa becsületbeli kötelességének** vendégei körében a **hazai ásványvizeknek ajánlatba hozatalát**; mint **kitünő asztali és borviz** kiállta a versenyt **26 év óta** minden külföldi ásványvizzel szemben a

mohai Ágnes-forrás **I-sső rendü szabad szénsavas nátron ásványviz**; ennek becsét és gyógyértékét nem tudta legyőzni a nagyhangzásu reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután még ugy sem, ha a **magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársaikkal egyetemben**, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitünő **MOHAI ÁGNES-FORRÁST** felkarolva kinálják, **minden fajbeli borral alkalmazható**, annak **zamatát nemcsak nem rontja, sőt inkább kellemesebbé teszi, egy próba** bizonyitani fogja, hogy nem is hasonlitható ama **II-odrendü és drága külföldi vizekhez.**

Fel tehát hazafias szaktársak! Sorakozzunk hazánk jobbléte érdekében a **„TULIPÁNKERT"** dicső szolgálatába mindannyian.

A hangszergyáros leánya. Országosan ismert nevü férfiu *Horváth* István fővárosi hangszergyáros, aki a legkitünőbb zeneipari termékekkel árasztja el az országot. A derék és kiváló műiparosnak most oly örömben volt része, amelyben ritka családapa részesül. Egyik bájos szép leánykája *Csizike*, aki már kisleány gyermekkorában kiváló tanujelét adta nagy müvészi tehetségének, most vizsgázott le fényes sikerrel az országos szini-akadémia évzáró vizsgáján. Az egész napi sajtó a legnagyobb elismeréssel szólt a bájos kis müvésznövendék kiváló tehetségeiről. A vizsgán lapunk is hivatalosan részt vett és örömmel emlékszünk meg eme néhány sorban a fejlődő müvésznőről, gratulálva a boldog családnak.

A vendéglős világból. A józsefvárosiaknak van egész kedves vendéglősük a Koszoru- és Magdolna-utcza sarkán. Ezelőtt *Mehringer* Rezső volt tulajdonosa, egy barátságos melegszivü korcsmáros. Most méltó utóda van *Steinbockné* urnőben, egy kedvelt müvelt urasszonyban, aki a legkellemesebb otthont nyujtotta kitünő konyhájával, pompás italaival és figyelmes kiszolgálásával vendégeinek. A vendéglőt a józsefváros polgárainak szine-java látogatja, orvosok, tanárok. nagyiparosok és több asztaltársaság tölt ott el legkellemesebb óráit. A vendéglőnek kellemes kerthelyisége is van, amely szintén a bájos-kedves asszony figyelmes gondosságát dicséri.

A hüvösvölgyből. Nincs kiesebb, szebb, pazarabb kiránduló helye a fővárosnak a hüvösvölgynél. Nagy szerencse e kiránduló helyre az is, hogy olyan vendéglőse van, mint *Holtzspach* Nándor, aki vendégeit legnagyobb figyelemben részesiti. Holzspach Nándor neve ismerős az egész ország előtt. Kiváló hires müépitész volt, határtalan vagyonnal birt s amidőn a mostoha sors őt vagyonától megfosztotta, visszatért a vendéglősipar szolgálatába. Ő mint müvelt intelligens uriember büszkesége a magyar vendéglős iparnak.

Vendéglő átvétel. *Hecker* Lajos vendéglős szaktársunk átvette Budapesten a Barossutcza 100. szám alatti régi jónevü vendéglőjét, mely eddig is saját házában más kezelése alatt állott. A vendéglős háziur bizonyára nagy fordulatot fog teremteni kitünő konyhájával és italaival a vendéglőnek.

A szabadság harangja. A haranglegendás eredetü intézmény. Van valami méltóságteljes, valami kellemes, amikor halljuk, hogy akár templomban, akár temetőben, vagy — ugorjunk egy nagyot — a szállodában meghuzzák a harangot az érkező tiszteletére. Ezt a legendás szokást honositotta meg egy vendéglő Budán, a Fehérváryuton, ahol az érkező vendéget harangcsengéssel üdvözlik. A vendéglő harangját Thury Ferencz, a leghiresebb harangöntő készitette. A vendéglő derék tulajdonosa *Schaffhauser* Endre, akit a fővárosi társadalom szine-java látogat naponta. A mult héten lapunk szerkesztősége is meglátogatta a vendéglőt felelős szerkesztőnk *Ihász* György vezetése alatt. Minden kirándulónak melegen ajánljuk.

Kártyázás a kávéházakban. A belügyminiszter tudvalevően fölhivta a fővárost, nyilatkozzék, hogy a kávéháztulajdonosoknak kell-e engedelem arra, hogy a kávéházban kártyázzanak. A közrendészeti bizottság mai ülésén ugy határozott, hogy a kávéház főhelyiségében engedelem nélkül is szabad kártyázni, de a mellékhelyiségekben csak külön rendőri engedelemmel.

A belgiumi szőlőtermelés. Hogy a szőlő mily értékes, mutatja, hogy a legköltségesebb termelés mellett is kifizetheti magát. Igy Belgiumban a szőlőt melegházakban müvelik. Gróf Apponyi Antal, a kereskedelemügyi magyar kir. miniszter brüsszeli szaktudósitója, a magy. kir. Kereskedelmi Muzeumban tartott értekezlete alkalmából a Belgiumban divó melegházak szőlőtermeléséről a következőket adta elő: A szőlőtermelés melegházakban Belgiumban 50 év előtt még teljesen ismeretlen volt. Brüsszel közelében akkor két parasztgazda kisérletet tett üvegfedélzet alatt fütött helyiségbeu szőlővenyigék ültetésére, amelyeknek gyümölcsei télen és a tavaszi hónapokban értek meg. A kisérlet rendkivül jól sikerült és utánuk több gazda követte ezen példát, ugy, hogy ma már több melegház van Belgiumban, amelyek területe több száz holdat tesz ki. Ezen uj iparág keletkezése folytán számtalan földmüves-család tetemes vagyonra tett szert. A legnagyobb telepek Brüsszel közelében vannak. Az utolsó adatokból kitünik, hogy azon vidéken több mint 8000 ily melegház van, amelyek közül több mint 5000-ben szőlőt termelnek. Az egyes házak hossza 35 méter és szélessége 4 méter. Az ország többi részeiben is vannak még elszórva ily melegházak, amelyek száma szintén több ezerre rug. A főtelepen, Hoylert vidéken termelt szőlő mennyisége meghaladja a 30.000 mmázsát. Önkéntelenül felmerül az a kérdés, vajjon hová szállitják ezt a rengeteg mennyiségü szőlőt és kik a fogyasztók? A szőlő elhelyezésével nem volt sok gondjuk a gazdáknak, mert a szőlő aránylag olcsó lévén, mindig elég fogyasztóra talál az országban is. A statisztikai kimutatások szerint aránylag kevés a külföldre vitt mennyiség. Az elmult esztendőben körülbelül 4000 mázsa friss szőlőt exportált Belgium a téli és tavaszi évszakokban, ami ezen áru átlagos árát 22.50 frankkal számitva métermázsánként, 900.000 franknak felel meg. A főimportáló állam Angolország, amely körülbelül a felét fogyasztja az exportált belga szőlőnek. Annyira megy ma már Belgium érdekeltsége a csemegeszőlő-termelésben, hogy a külföldi államokkal kötött kereskedelmi szerződéseinél a szőlő fontos kövelelési tárgy volt Belgium részéről.

Vendéglősök asztalosa. *German* Antal, az Üllői-ut 19. szám alatti mübutor asztalos üzlet kiváló mestere most ismét nagyobb megrendeléseket kapott vendéglőseinktől asztalos ipari czikkek készitésére. German Antal mint kitünő szakférfiu szép hirnevet vivott ki magának munkái által és melegen ajánljuk vendéglőseink és szállodáink figyelmébe.

Nincs uj a nap alatt. Egy kissé meglepő ugyan elképzelni, hogy a régi Egyptomiak már pezsgő mellett mulattak, mégis ugylátszik, hogy az élvezetnek ez a formája nem volt már idegen az ős egyptomban. A „Scientific American“ egyik utóbbi számában megjelent értekezés szerint a pezsgőbort minden valószinüség szerint a keleti országban találták fel. És itt nem a rómaiaknál nagyon elterjedt almaborról és mustról van szó, hanem szőlőből nyert borról, a melyet mesterséges szerekkel hoztak pezsgő állapotba. A mint Plinius elbeszéli, ezt a pezsgőbort Afrikában gipszszel, vagy mészszel készitették és Görögországban márványporral keverték. „Hol van az az ember“ kérdi egy római moralista, ha még olyan erős természetü is, a kiben a márványnyal, gipszszel vagy mészszel preparált borok nem keltenének szent borzalmat? Ezzel pedig a pezsgőbort értette!

A győri pinczér-szakiskola. A győri vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulata által tervezett pinczér-szakiskola felügyelőbizottsága már megtartotta alakuló ülését. Elnökké *Kuster* Gézát, jegyzővé *Szabó* Ernő dr. tantestületi tagot választotta. *Kuster* Géza 10 év óta lelkes agitálással buzgólkodik a szakiskola létrehozásán, az ő személyében e rendkivül fontos ügy javára hivatott szakember került a szakiskolai bizottság élére. A felügyelő-bizottságba még a győri pinczér-egylet, mint társfentartó, küld a saját kebeléből két tagot.

Korszakos ujitás a postán. Hosszú kisérletezések pompás eredménye az a gép, mely most illeszkedik bele a magyar királyi posta szervezetébe és mely arra van hivatva, hogy a külföldön is megtegye hóditó körutját. Ez a gép egy ajánlott levelek felvételére szolgáló automata. Ezentul nem kell ácsorogni a posta-hivatalok helyiségeiben a legjobb esetben egy rövid félórát, mig rákerül az emberre a sor, hogy a levelet feladhassa. Most a fél odamegy a géphez egy tizfilléressel és az ennyivel kevesebb bélyeggel ellátott levéllel. Elsőbb is a pénzt befogadó nyilásba beledobja a tizfillérest; a mig ezt nem teszi, a gépet nem használhatja. Az csak természetes, hogy a pénzdarabnak jónak kell lenni, mert az értéktelen utánzatokat a gép kiköki. A mikor a tizfilléres benn van a gépszekrényben, nyitható fel a nyilás, mely a levél fölvételére szolgál. A levél bedobása után meg kell forgatnia a forgatytyut, mire a gép átadja a postai vevényt. Ezen a vevényen fel van tüntetve a feladás napja, a gépszekrény száma és az a szám, melyet a levél a lebélyegzés alkalmával kapott. Ilyen módon nagyon gyorsan megy az ajánlott levelek föladása, ugy hogy az ember egészen kényelmesen tizennyolcz-húsz levelet is feladhat egy percz alatt. Ha a vevények elfogynak a gépből, a gép automatikusan bezárul és további levelet nem lehet feladni. A magyar posta az első, mely ezt a nagyszabásu ujitást beállitja a mindennapi élet forgalmába és ezzel is azt bizonyitja, hogy elsőrendü intézmény, mely vetekedik bármely külföldi állam postájával. Bennünket azonkivül ez a nagyszabásu ujitás még azért is érdekel, mert e kitünő automatának a feltalálói két fiatal gépészmérnök, *Fodor* Antal és *Büky* Aurél. Ezen automatákat május elsején adták át a forgalomnak, egyelőre két helyen: a főpostán és a gyár-utczai postahivatalban.

Osztrák élelmesség. A felső-krajnai és különösen a wippachi boroknak a legszélesebb körökben való megismertetése céljából május 6-án az adelsbergi barlang tánctermében borkóstolással egybekötött borvásárt rendeztek. E czélra a barlangot villamossággal világitották és hogy minden érdeklődőnek megkönyitsék ugy a borvásár, mint a barlang megtekintését, csak 50 fillérnyi szerény belépődijat szedtek, holott különben 5 korona a belépődij. Azt mondják, hogy a hires, szép cseppkőbarlang kevés vásárlót, de annál több részeg atyafit látott.

Szőlőből kávé. A „Műszaki Világ“ irja: Egy vállalkozó érdekes módon állit elő pótkávét. — A szüretelésnél visszamaradó szőlőtöredéket (czefre), illetve a sajtolt szőlőmaradékot, ugymint a szőlő héját, magját, szárát hideg vizben megtisztitja és forró vizzel leforrázza. A leforrázás után a szőlőmagvakat gőz segélyével megszáritja és szép barnás-feketére megpörköli és megőröli, épen ugy, mint a kávét szokás. Az igy kezelt szőlőhéjat érett fügével keveri össze. Az ily módon elő-

álló kocsonyás anyagnak, pl. egy részét összevegyiti körülbelül 9 rész pörkölt és finom megőrölt szőlőmaggal, ami ezt a mennyiségü anyagot nemcsak összetartja, hanem vele egyesülve, igen kellemes és fölötte olcsó pótkávét nyujt. A szőlőmagpótkávé előállitása 50%-kal olcsóbb az eddig meglevő összes pótkávénál és jóval felülmulja valamennyit tápláló képesség és olcsóság tekintetében.

A sóstói fürdő. Kelenföldön nagy látogatásnak örvend az Erzsébet sóstói fürdő. A fürdőt emeli nagyban az, hogy olyan vendéglőse van, mint *Takáts* János szaktársunk, aki az idén is lankadatlan szorgalommal buzgólkodik a közönség minden igényét kielégiteni. Kitünő izletes konyhát tart fönn s általában a vendégek a legnagyobb megelégedéssel szólnak a vendéglősről.

Csoportfénykép. A budapesti pinczéregylet ez évi dijtekézése alkalmából felvett csoportfényképek már elkészültek. A fényképek méltóan dicsérik *Erdényi* fényképész müvészetét. A csoportképek megrendelhetők *Erdényi* fényképésznél Budapesten VI. Váczi-körut 15. sz., kit különben úgy egyeseknek, mint társaságoknak a legmelegebben ajánlunk.

Az Első Leánykiházasitási Egyesület, mint szövetkezethez juniusban. 1,547.100 korona értékü biztositási ajánlatot nyujtottak be és 1,313400 korona értékü uj biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében 107.793 korona 21 fillér fizetteteett ki. 1906. január 1-től junius 30-áig bezárólag 8,561.400 korona értékü biztositási ajánlatot nyujtottak be és 7,386.000 korona értékü uj biztositási kötvényt állitottak ki. Biztositott összegek fejében a folyó évben 525.379 korona és az intézet fönnállása óta 10,691.283 korona 30 fillér fizetteteett ki.

A restség betegség. Egy Dr. Stilcs nevü hivatalnok az Egyesült Államokban egy uj bacillust fedezett föl, a restség bacilusát. Dr. Stilcs szerint a restség nem az akaraterő hiányából származik, hanem épen olyan betegség, mint akár a rák, akár a tifusz. A fölfedező az uj bacillus ellenszerét is ismeri. Ez az ellenszer: a napsugár. Ezzel szemben az az argumentum merül föl, hogy az olasz lazzaronik, akik erősen használják a napkurát, mégis ebben a betegségben szenvednek. Az amerikai tudós erről a nehézségekről még nem nyilatkozott.

Svábbogár ellen. Ez az élősdi nagyon szereti a sört. Ha tehát sétahelyükön sörbe mártunk egy rongyot, azt tömegesen ellepik és abban összegázolhatók. Elpusztithatjuk őket 2 rész borax és 1 rész porczukor keverékével is; mert ettől menten fölpukkadnak.

Hotel-mánia. Egyik nyiregyházi ujság irja a következőket: Mint értesülünk, városunk egyik főkolomposa — a ki mellesleg mondva a város ügyeit mindég és mindenkor önzetlenül szivén hordva intézi — rábirta a helybeli ugynevezett „nagytakarékot", hogy egy fényes szállodát épitsen, a jelenlegi és a város tulajdonát képező „Korona" szállodával szemben. Más előkelő polgárokból álló konzorcium pedig a Török-féle saroktelken akar egy nagyszabásu, előkelő és minden komforttal berendezett szállodát épittetni. A város tanácsa szintén elhatározta, hogy a jelenlegi gőzfürdőből nagyobb átalakitással szállodát létesit az utasok nagyobb kényelmére.

Vendéglő-átvétel. *Nemcsák* Mihály fővárosi jeles szaktársunk ujabban a Lipót-körut és Koháry-utcza sarkán levő vendéglőt vette át. *Nemcsák* barátunk legutóbb a vendéglősök ipartársulatába is belépett, hol mint több üzletek tulajnonosa, bizonyára nagy tevékenységet fog kifejteni szaktársaink érdekében. Borai és konyhája régen ismertek. Jóhirét a Visegrádi-utczai és Bálványutczai vendéglő-üzletei is méttán dicsérik. Üdvözöljük!

Zálogházasok visszaélései. A kereskedelmi miniszter értesülvén arról, hogy több kézi zálogüzlet tulajdonos a zálogjegy lejárta, meghosszabbitása, kiváltása és elárverezése közötti időtartamra a zálogkölcsöndij teljes összegét, tehát a kincstári illetéket is beszedi a felektől, holott a kincstár tőlük az illetéket nem követeli — fölhivta a másodfoku iparhatóságokat, hogy értesitsék a kézi zálogüzlet tulajdonosokat, hogy e tényük törvénybe ütközik és büntetendő. Egyuttal elrendelte, hogy ez a tilalom a zálogházak látható helyén kifüggesztessék s reá nyomassék a zálogjegyekre is.

A vaj eltartása. Vendéglősökre lényeges, hogy jó vajat nagyobb mennyiségben vehessenek, a mi csak ugy lehetséges, ha tudják miként lehet azt a romlástól hosszabb időn át is megóvni. Ennek egyszerű módja a következő: Kőedényben a feneket és oldalakat jól kidörgöljük sóval; a fenékre két cm. sóréteget teszünk, erre kétszer olyan vastag vajréteget. Ezt a rétegezést folytatjuk, mig az edény majd teli nincsen. Ekkor ismét két ujjnyi sóréteget teszünk és szinig töltjük az edényt vizzel, melyet szorgalmasan változtatunk. Természetes, hogy a vajrétegeket jól be kell dagasztani, az edényt vászonnal és deszkával letakarva hüvös, száraz, szellős pinczébe tenni. Használatkor a felső sós vizet leöntjük s a vajat jól kidagasztjuk.

Az irásmüvészet mestere. A tollforgatás legnagyobb rekordját mutatja be *Löwy* Alfréd, *Grósz* Ödön közvetitő irodájának irodavezetője, kit gyönyörü irásáról is az egész ország ismer. Most készitette el 4 hónap óta tartó nagy munkáját — egy levelezőlapot — 8000 szóval, körülbelül 75.000 betüvel, erre reá irta a felséges Habsburgház tagjait, a jelenlegi magyar kormány minden tagjának részletes életrajzát. Magyarország összes főrendeit és a most megválasztott országgyülési képviselők névsorát. A müvet Löwy Alfréd legközelebb közszemlére kiteszi — s ne mulassza el senki azt majd megtekinteni — a mű el is adó.

Tengeri halak édes vizben. Figyelemreméltó kisérleteket folytatnak mostanában a haltermelők. Tengeri halaknak édes vizben való tenyésztését, vagy legalább fölnevelését szeretnék elérni, hogy a haltenyésztést általánosabbá, a halételt olcsóbbá s változatosabbá tegyék. A kisérletek eddig szépen beváltak. A tengerben fogott halakat sóval telitett édes vizbe eresztették s lassu, de folytonos keverés által a medencze sótartalmát mind jobban csökkentették, mig végre a viz teljesen tiszta sómentes, édes viz lett. Az eredmény meglepő volt. A halak nemcsak hogy megmaradtak, hanem szaporodtak is. Ha e dolog tényleg komolyan beválik, óriási befolyása lesz az általános táplálkozási viszonyokra. Különösen most, mikor ugy is nagy a halhiány, a fogyasztó közönség a legnagyobb örömmel venné a kisérletek sikereit.

Száztizéves jubileum. *Doktor* László fővárosi szaktársunk Tavaszmező-utcza 7. szám alatt levő kedvelt vendéglője 110 éves jubileumát érte el mult hó 28-ikán. Ugyanis 110 éve annak, hogy ez a jóhirü vendéglő megnyilt. Évtizedeken át a *Morbitzer* család vendéglője volt mig a jelenben *Doktor* László szaktársunk tulajdona. *Doktor* Lászlót ez alkalomból a vendéglő törzsvendégei melegen üdvözölték, diszes vendégei közt voltak közéletünk kiválóbbjai, orsz. képviselők, tanárok, ügyvédek, orvosok iparosok stb. Mi is tiszta szivből üdvözöljük!

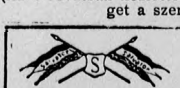
Szabadkai vendéglősök és kereskedők szikvizgyára. A szabadkai vendéglősök egy uj vállalatot létesitettek. A vállalat czélja szikviz, kristályviz s egyébb üditő italoknak előállitása és forgalomba hozatala a közegészség követelményeik figyelembe vételével. Tartama: határozatlan időre terjed. Alaptőkéje 40,000 korona, mely 400 drb. egyenkint 100 korona névértékü bemutatóra szóló részvényből áll. Az igazgatóság egy elnökigazgatóból, vagy ennek helyetteséből és 5 igazgatósági tagból áll. Az alapitók által az alakuló közgyülésen kinevezett igazgatósági tagok: dr. *Klein* Adolf elnökigazgató, dr. *Dömötör* Miksa elnökigazgató-helyettes, *Illgen* János, *Lengyel* Samu, *Versendy* Gyula, és *Miklós* Tibor.

Uj cognacgyár. *Rocher testvérek* néven Világoson uj cognacgyárat alapitottak. Az alapitó közkereseti társaság 1906. évi május hó 29-én kezdte meg müködését; társtagjai: *Rocher* Gábriel, Henri Fernand és Monclos Prosper Xavier Pérouse, la cote standréi (Isére. Francziaország) lakosok, birtokosok és gyárosok. A vállalat czélja likőrök, szeszes italok és apéritivumok (étvágygerjesztők) gyártása és eladása. A czég képviseletére és jegyzésére a társtagok bármelyike egyformán és önállóan jogosult.

Vendéglősök figyelmébe. Ajánljuk kiváló minőségü szekszárdi vörös borainkat, továbbá Muscát-Ottonel, Olasz Rizling, Tramini és Zöld Sylváni fehér borainkat, melyek gyönyörü szinük-, nagy erejük-, kiváló izük- és zamatosságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendü borokkal. Boraink árai: a) Ujborok: Bátaszék vidék, fehér és siler asztalibor hlt.-ként 36, 40 és 44 kor.; vörösbor hlt.-ként 40 45 és 50 kor. b) Ó borok: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) Palaczkozott borok: 25 palaczk 0·7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palaczk 0·7 lit. legfinomabb (Muscat-Ottonel, Olasz Rizling, Zöld Sylváni vagy Tramini) fehér bor 28 kor.; 25 palaczk szekszárdi vörös 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállitás költségei bennfoglaltatnak. d) Csemegebor: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermelők Bátaszék, (Tolnamegye).

NYILT-TÉR.

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


Szinye-Lipóczi Lithion-forrás

Salvator kitünő sikerrel használtatik

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

Húgyhajtó hatású!

Varmentes! Könnyen emészthető! Csiramentes!

Kapható ásványvizkereskedésekben vagy a Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.

Érmelléki bakator

24 hl. **rizling**, 41 hl. **ezerjó**, 71 hl. **fehér bakar**, 160 hl. faj szerint külön szürve

eladó.

Felvilágositással szivesen szolgál:

Szilágyi pinczészete

MICSKE.

Vasuti állomás: **VEDRES.**

GALÓDI KRONDORFI „SPRITZER" BORHOZ LEGJOBB!

Nyilatkozat.

A Kristályforrás ásványvizet magas szénsavtartalma miatt nemcsak diätetikai czélból ajánlom, hanem szerves anyagoktól való mentessége folytán maláriánál is, — mely nálunk a Szávavidéken ugyszólván állandóan uralkodik, — mint prophylaktikus szert rendelem.

Dr. Kun Sámuel,
kerületi betegs. pénztári orvos
BRÓD a S.

Omnibusz.

Több nyitott és csukott
omnibuszkocsi,
melyek leginkább
fürdőhelyekre alkalmasak,

eladók.

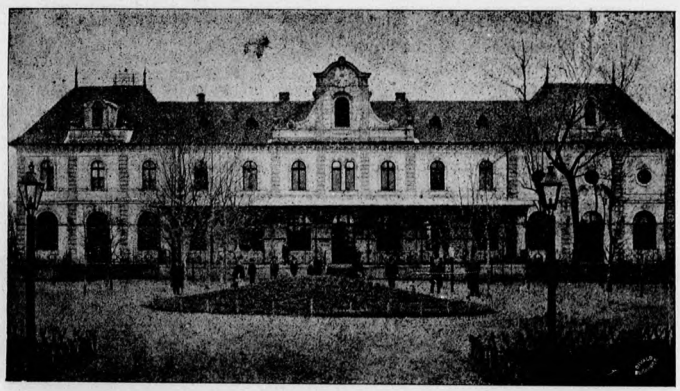
Bővebbet a tulajdonosnál:
BUDAPEST,
VIII., Magdolna-utcza 4. szám.

Tessék gyüjteni

cseresnye és meggyszárakat

Minden mennyiséget száritva **vesz**

Decsinyi Frigyes
Budapest V., Marokkói-u. 2



Mátyásföldi parkvendéglő

a fővárosi közönség legkedveltebb kiránduló helye! Majálisokra, **társas kirándulásokra legalkalmasabb hely.** Nagy fedett terasz. Óriási tánczterem. Kitünő magyar konyha és **sajáttermésü borok.** Diszes **szinpad,** fedett **tekepálya** és mellette gyönyörü **erdőség** áll a t. közönség szórakozására. — A czinkotai helyiérdekü vonat (Keleti pályaudvarnál) negyedóránként közlekedik reggel 5-től este 11 óráig. — Kitünő czigányzene! — A nagyérdemü közönség tömeges látogatását kéri

tisztelettel

KRAJCSOVITS REZSŐ vendéglős.

Fertőszentmiklós nagyközség jegyzői hivatalától

Hirdetmény.

Alulirott **Rüll** Pál fertőszentmiklósi lakos közhirré teszi, miszerint a **kizárólagos tulajdonát képező,** a fertőszentmiklósi 1879. sz. tjkvben A † 1., 2. sor 737, 738. hrsz. alatt felvett, jóhirnévnek örvendő és jóforgalmu ugynevezett

„Szerdahelyi-nagyvendéglő-"t

családi okok miatt, 1906. évi **augusztus hó 1-én, délelőtt 9 órakor,** helyszinen megtartandó **önkénytes árverésen a**

legtöbbet igérőnek eladja.

Ezen vendéglő két törvényhatósági ut keresztezésénél épült, teljesen **jókarban levő épület,** amely áll: **7 szoba, 1 konyha, 1 kamara, 1 mosó konyha, 3 istálló, 2 pincze, 1 jégverem, 1 tekepálya, 1 szivattyus kut,** 1 szin és megfelelő cseréppel fedett padlások, 1000 □ öl **udvartér** és 723 □ öl **kertből.**

Az árverési feltételek **Fertőszentmiklós nagyközség jegyzőjénél** a hivatalos órák alatt betekinthetők.

Fertőszentmiklós, 1906. évi julius hó 4-én.

Rüll Pál
vendéglő-tulajdonos.

Eladó borpinczék.

Budafokon 6 borpincze telekkel együtt

jutányosan eladó.

Bővebb felvilágositás kapható:

Budapesten,

VII., Rózsa-utcza 21. sz, I. ajtó alatt.

Budafokon egy nagy borpincze

mely a vasuti állomástól 5 percznyire fekszik, f. évi november hó 1-től

kiadó.

Bővebbet **Bleicher Márton** vendéglősnél, **Budapest, VII. ker,, Akáczfa-utcza 56.**

MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

SAVANYÚ-KÚT

ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI EGYLET M. SZ-

GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSITÓ-INTÉZET

Budapest VI., Teréz-körút 40-42.

(Az intézet saját házában)

Alapittatott 1863. évben

Szt.-margitszigeti

üditőviz

szénsavval telitett ásványviz.

Főherczegi Szent Margitszigeti gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében

Telefon 36—52.

Budapesti központi tejcsarnok szövetkezet

Budapest VII., Rottenbiller-utcza 31.

Szállit: tejet, tejszint, vajat, pasteurizált tejet, dr. Székely-féle gyermektejet, doboztejet, doboztejszint.

Brázay Kálmánnál vásároljunk.

Fél liter ára 4 fillér. Rendelési czim: „Artesia" budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ. a városligeti ártézi kut bérlői. VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 56—72.

Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő

BUDAPESTEN.

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

vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszolgálás. — Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr. Buling-féle belégző-gyógymód. — Fangó-gyógymód. — Csúz, köszvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi bajok, szivbetegség, vesebántalmak, vérszegénység, ideggyengeség ellen. — 150 hold árnyékos park.

Szt. Margitszigeti üditőviz:

elsőrangu, szénsavval telitett ásványviz, mint asztali viz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.

250 szoba teljesen ujonnan átépitett és legnagyobb komforttal berendezett két szállodában.

Pensió-rendszer, saját kitünő konyha (bérlet-könyvecskék).

Állandó orvosi felügyelet.

Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton

Bővebb felvilágositást készséggel nyujt:

A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatósága.

Minden időben **legjobb minőségü**

borokat

szállit hordókban és palaczkokban

Reiszman Ignácz

szőlő nagybirtokos, püspöki uradalmi borpinczészete **Vácz.**

ALAPITTATOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávések, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. — Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Előleges jelentés.

Modern látványosságokban gazdag fővárosunk egyik legforgalmasabb helyén, a

Teréz-körut 20. szám alatt

uj vendéglő

van készülőben, mely a legelőkelőbb külföldi vendéglők mintájára, magában foglalja mindazokat az előnyöket, melyek kényelem és jó honyha tekintetében egy minden izében modern berendezésü vendéglőtől várhatók.

A n. t. közönség kényelme mellett a fősulyt konyhámra helyeztem, mely 8 esztendőn át a Teréz-körut 3. szám alatt látta el a legizletesebb étkekkel t. vendégeimet. A modern irány érvényesülni fog most uj vendéglőm konyhájában is, ugy, hogy igen tisztelt vendégeimnek valóban minden képzelhető igénye teljes kielégitést fog találni.

Kifejezetten hangoztatom, hogy költségre, áldozatra való tekintet nélkül főtörekvésem lesz a n. é. közönség teljes bizalmát kiérdelmelni. — Hálás szivvel gondolok azon elismerésre, melyben a n. é. közönség 8 esztendőn át részesitett és igy van okom remélni, hogy a Teréz-körut 20. szám alatt megnyitandó uj vendéglőm oly nivóra fog emelkedni, melyre gyönyörü berendezésénél, kitünő konyhájánál fogva érdemes,

Vendéglőm megnyitásának napját külön jelentésben leszek bátor a n. é. közönséggel tudatni és midőn már most kérem, hogy szives bizalmával uj vendéglőmben is kegyeskedjék megszerencsélteni, maradok

teljes tisztelettel

Fischer Zsigmond

vendéglős

VII. ker., Teréz-körut 20. szám.

Boreladás.

Vendéglősök figyelmébe!

Ajánljuk **saját szőlőinkben termelt** visontai **hegyi borainkat,** prima minőségü hektonként **20 forintért,** nagyobb vételnél árengedmény

Berger L. Fiai

szőlőbirtokosok

Gyöngyös

Alapittatott 1846-ban.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szórására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre díjmentesen nyujt
A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

SIPULUSZ LAPJA
KAKASMÁRTON
Magyarország legkedveltebb élcz apja.
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-utcza 4.

KRISTÁLY
természetes hydrocarbonatos ásványvizforrás, mely szénsavval telittetik. Az emésztést elősegitő pompás asztali ital. Vidékre és külföldre fuvardijmentes szállitás. – Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalattól Budán. — St. Louis 1904: Grand Prix.

Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.
Karambol és fordító billiard-asztalok, alpacca és chinaezüst-áruk, márványasztalok, székek tükrök és kávéházi kasszák, jégszekrények, borkimérő-asztalok és sörkimérő készülékek uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon. **Löwy R.**
Képviselők: STRASSER A. és TÁRSA BUDAPEST, Dohány-utcza 25. (Nagydiófa-utcza sarok).

Trappista-sajtot
a legfinomabb minőségben szállit olcsó ár és utánvét mellett az
„Első perjámosi tehenészet"
Perjámoson (Torontálmegye).

Első magyar részv. serfőzde
Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
Telefon szám: 52—60.
Városi iroda: VIII., Eszterházy-utcza 6.
Telefon szám: 52—59.
Palaczksör osztálya: X. kerület Kőbánya.
Telefon szám: 56—58.

Vendéglős kerestetik.
A huszti kaszinóba f. évi augusztus, legkésőbb szeptember hó 1-re
üzletvezető
illetve **vendéglős kerestetik.**
Feltételek **Huszton,** a kaszinó elnökségénél tudhatók meg.

Baldóczi-ásványviz.
BALDÓCZI „DEÁK"-FORRÁS
a világ legjobb ásványvize.
A bécsi és londoni kiállításon aranyéremmel és elismerő diplomával kitüntetve. — **Kitünő borviz,** borral vegyitve a legkitünőbb üditő ital.
1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállitva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ . . . 26 „
Főlárusitás: **BUDAPEST, IV., Régi posta-u. 10. sz. (I. em.)**
A baldóczi Deák-forrásviz vezérképviselete megszünvén, azt a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.
Nagyobb megrendeléseknél árengedmény. Telefon 79-02.
Baldóczi-ásványviz. Baldóczi-ásványviz.
Baldóczi-ásványviz.

!! Szenzációs találmány !!
Sörös korsókra
oly szerkezetü készüléket találtam fel, a mely automatikusan mutatja számokban, hogy **a vendég hány korsó sört fogyasztott el,** találmányommal felszerelt korsó használatánál nem **lehet tévedés,** az egész készülék nikkel-lemezből préselt és olcsó áron lehet előállitani.
Találmányomat **szabadalmaztatni akarom,** de anyagilag nem tehetem, **mely uri ember lenne társ ezen találmányom szabadalmaztatásához,** ugy az értékesitési összegben osztozkodnánk.
Czimem:
Fischer H. Imre,
gépész.
Kistapolcza.
u. p. Nagyharsány. (Baranyamegye.)

WERTHEIM-féle
viznyomatu
személyfelvonó
eladó.
Megtekinthető a **„Hungária" nagy szállodában, Budapest,** — hová az ajánlatok is czimzendők.

Bérbeadási hirdetmény.
A beregszászi csizmadia ipartársulat ezennel közhirré teszi, hogy a tulajdonát képező Verbőczy-tér és Széchenyi-utcza sarkán, **a város legforgalmasabb helyén ujonnan épült**
szállodáját és vendéglőjét
a hozzá szükséges mellékhelyiségekkel és **23 vendégszobával 1906. nov. 1-étől számitott 10 évre bérbe adja.**
Bérelni szándékozók **f. évi julius 15-éig** 1200 korona óvadékkal ellátott ajánlatukat **Nagy** Sándor társulati elnökhöz adják be, ki is bérelni szándékozóknak mindennemü kérdezősködésre felvilágositással szolgál.
Ugyanott 1906. nov. 1-től egy jó tágas bolthelyiség is kiadó.
Beregszász, 1906. junius 18.
A csizmadia ipartársulat megbizásából
Nagy Sándor,
társulati elnök.

Hirdetmény.
Nógrádmegye **Szécsény** mezővárosában, a város legforgalmasabb helyén az **„Oroszlán"-hoz** czimzett
nagy vendéglő és szálloda
haszonbérbe kiadó, esetleg **örök áron is megvehető.** — Az ezirán érdeklődők forduljanak **SZVOBODA ARPAD uradalmi tiszttartó urhoz NAGY-SZÉCSÉNYBE,** akivel az üzlet megköthető.

Boreladás.

260 hekto igen finom zöld, fehér **ó-fajbor** igen olcsón hordókkal vagy anélkül eladó.

Bővebbet a megbizottnál:
HIRSCHFELD JAKAB borügynöksége
BÁCSALMÁSON (Bácsmegye).

Vendéglő.

Elsőrangu, nagy forgalmu, **köruton fekvő igen elegáns vendéglő** azonnal **bérbeadó** vagy **eladó**.

Bővebb felvilágositást ad:
Terézvárosi Takarékpénztár m. sz.
Budapest, VI., Teréz-körut 4.

Boreladás!

Hagymássy Károly

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

Eladó
borkereskedés

mely 60 éve fennáll, régi, hű vevőkörrel, előnyös fekvéssel Bécsen kivül, egy vasuti góczponton, fekvésénél fogva alkalmas eczet-, pezsgő- vagy szeszgyártás berendezésére, felvilágositást ad, **Johann Gstier** Hausbezitzer in **Wien XI/I. Simmeringerhauptstrasse 50.**

Hirdetmény.

Közhirré tétetik, hogy a **Baranya-szt.-lőrinczi**

nagyvendéglő

szabad-kézből **örök áron eladó.** Venni szándékozók forduljanak hozzám, mint aki az eladással megbizva vagyok.

Baranya - Szentlőrinczen, 1906. évi május hó.

Benkő Gyula, ügyvéd.

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

Vendéglői, kávéházi berendezések, karambol és fordító billiárdasztalok, alpacca és chinai ezüstáruk, márványasztalok, székek tömören hajlitott fából, tükrök és kávéházi kaszák, **jégszekrények,** borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek **uj és használt állapotban a legolcsóbb árakon.**

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

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

Csapos vendéglős kerestetik

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

!Pinczérek figyelmébe!

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

Árak 3.50-től 5 frtig.

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

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Több kitüntetés tulajdonosa

TELEFON 59—23.

Többszörös Jury-tag

TELEFON 59—23.

MAHUNKA IMRE

cs. és kir. udv. butorgyáros
Nagy választék modern butorokban

BUDAPEST

VIII., Rigó-utcza 6 és 8. **VIII., Német-utcza 49 és 51.**

Igen elegáns modern és izléses lakószobák **teljesen berendezve raktáron találhatók,** valamint olyan családias jellegü **uri szállodák és vendéglők berendezését is készíti, amelyek nálunk eddig ismeretlenek.**

A világhirü müncheni
Paulaner sör
(Paulanerbräu) a Salvatorpinczéből ezentul
PRINDL NÁNDOR vendéglősnél
Budapest, VI., Andrássy-út 51. szám.

a vidék részére ugy hordóban valamint palaczkokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.

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

Figyelmeztetés! A müncheni **Paulanerbräu czég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhirü **Salvatorbräu** gyártja, ezen sör is kizárólag nálam megrendelhető és ezidőszerint, ugymint az elmult idényben is, leszek bátor t. **kartársaimat megrendelésre felkérni.** — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör a **fővárosban már több előkelő vendéglőkben kimérésben van.** Egyszersmint tisztelettel jelentem, hogy a **„Salvator"-sört csakis olyan helyekre adom,** kik az export-sört **egész éven át tartják,** Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel

Prindl Nándor a müncheni „Paulaner-sörfőződe" magyarországi egyedüli vezérképviselője
vendéglős **Budapest, VI., Andrássy-út 51. sz.**

A világhirü franczia

DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata

Brázay Kálmán

Brázay Kálmán

Válogatott füszeráruk, mindennemü bel- és külföldi csemegék, magyar és franczia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. stb. raktára.

Brázay Kálmánnál

Muzeum-körut 23.

Eladó szálloda.

Nagyobb vidéki **szálloda,** mely áll egy városban levő **nagy terem-, két ebédlő-, egy szeparé-, két lakásszoba és hat vendégszobából teljesen berendezve;** továbbá **tágas udvar-, nagy kert-, pincze-** és **jégveremből,** azonkivül rendelkezik egy parkkal körülvett terraszéval. Elhalálozás miatt azonnal **eladó.**

Czim e lap szerkesztőségénél.

Eladó vendéglő

Budapesten a VII-ik kerületben egy régen fennálló, jómenetelü vendéglői üzlet **betegség miatt**

azonnal eladó.

Az üzlet **havonként** 80 hektó sört és 80—90 hekto bort mér ki. Ára **15,500 korona,** Komoly pályázók forduljanak e lap iadóhivatalához.

Villamos világitási berendezések. **Villamos kolibri ivlámpák. Villamos** brilláns lámpák **reklám** világitásra. **Csillárok** elektromos világításhoz. Mindenféle gépek hajtására alkalmas **benzin-, gáz-,** és **szivógázmotorok**; üzemköltség lóerőnként és óránkint $1^1/_2$—$2^1/_2$ fillér. **„SIMPLEX“ vizszürők.** — Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgál

Ganz és Társa vasöntő és gépgyár részvénytársulat o

Budapest. Városi üzlet: **IV., Ferenciek-tere 4.**

A tisztelt szállodások, vendéglősök és kávés urak figyelmébe ajánljuk

COGNAC

Czuba-Durozier & Cie.

francia cognacgyárat: **Promontor.**

Vezérügynökség:

RUDA és BLOCHMANN, BUDAPEST.

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság

BUDAPEST—BÉCS, IX. ker., Tinódy-utcza 3.

Oxygén- és szikvizgyárak berendezése.

Sör-, bor- és hütőkészülékek, pinczelelszerelési czikkek.

Hazai uj iparág!! **Staniol- és fémkupakgyár** Hazai uj iparág!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verseczen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hütő- és jéggyári berendezések.

BORELADÁS.

Mintegy 25 hektoliter urasági bor van eladó. Megtekinthető

Tó-Almáson (Pestmegye)

HAFFNER Károly kasznár urnál,

hol az ár is megtudható.

Csillaghegyi forrásviz

szénsavval telitett kitünő üditöviz.

Ez a viz a Békásmegyer község (Pestmegye) határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izü és tisztaságu forrásból fakad. Szénsavval telitve igen jóizü, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üditőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telitésre alkalmasnak találtatott. **kapható mindenütt.**

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

Fővárosi iroda és raktár:

III., Lajos-utcza 26.

Telefon 79—78. Telefon 79—78.

Tulajdonos:

CSILLAGHEGYI FORRÁSVIZ VÁLLALAT.

Ára csak 30 korona

Watterich A.

Budapest, VII., Dohány-u. 4.

Vendéglős urak figyelmébe!!

A 48. számu szab. légnyomásu sörkimérő-készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önmüködőleg záródik; tehát minden járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.

Az árkülönbözet aránylag az előnynyel oly csekély, hogy az mindenkinek alánlható.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok **sajáttermésü** hegyaljai boraimból literenként:

asztali bort —.56, 60.—, 70.— és 80 korona;

szamorodni bort: I.—, I.20, I.50, 2 és 6 korona;

aszu: 4.—, 5.— és 8 korona.

Hordó rendelésnél olcsóbb. Ajánlok továbbá **borseprüt** hig avagy szárított állapotban. — Próba rendelést kérek.

Sztareczky Géza bortermelő, Tolcsva.

(Tokaj mellett). Zemplén-megye.

Pannónia szálloda

sörcsarnok, elsőrang. nagy kávéház

MISKOLCZON.

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

104267/906—IV. **Budapest székesfőváros Tanácsa.**

Árverési hirdetmény.

A székesfőváros tanácsa az V. ker.

Vigadó és vigalmi-, étkező- és sörház helyiségeinek, kávéházi helyiségeinek, ruhatárának

a Vigadó-téri kioszk

és két hozzátartozó lakásnak **1906. évi november hó 1-től kezdődő** s 1915. évi, esetleg 1920. évi szeptember hó végéig tartó **bérbeadására ezennel nyilvános ajánlati tárgyalást hirdet** oly megjegyzéssel, miszerint az ajánlat **vagy együttesen az összes helyiségekre nézve, vagy csupán az étkező és sörházhelyiségek, kávéházi helyiségek, a kioszk és a földszinti hozzátartozó lakásra nézve tehető** avagy pedig oly ajánlat is adható be az összes helyiségekre, melyben **feltételképpen kiköttetik** az, hogy a **főváros az emeleti éttermeket a fehérnemüek kivételével** az összes többi felszerelési tárgyakkal **saját költségén berendezni köteles.**

Megjegyeztetik, hogy a bérlő esetleges kívánságához képest nem lesz akadálya annak, hogy ugy a földszinti vendéglői helyiségek, mint a kioszk „café restaurant" módjára kezeltessék.

Amennyiben pedig az emeleti éttermeknek a főváros költségén leendő felszerelése mellett tétetik ajánlat, ez esetben kiköttetik az, hogy a bérlő a bérlet megszüntével a berendezési, illetve felszerelési tárgyakat a fővárosnak jókarban visszaszolgáltatni köteles. **A felszerelési tárgyakra nézve szükséges külön biztositékra nézve a tanács utólag fog határozni.**

Erről résztvenni kivánók azzal értesittetnek, hogy az ajánlati tárgyalás **f. évi julius hó 10-én, kedden délelőtt 10 órakor a központi városháza 232. sz. bizottsági üléstermében** (Városház-utczai rész, I. lépcső 2. emelet) fog megtartatni s ehhez képest ajánlataikat a tanácsi VI. ügyosztályban (központi városház, II. emelet, 237. sz. a hivatalos órák alatt az ajánlati tárgyalás napján azonban legkésőbb délelőtt 10 óráig a tanácsi pénzügyi osztályban, vagy a „Budapesti szállodások, vendéglősök, korcsmárosok ipartársulatának értesitője" szerkesztőségében (IV. ker., Ferencz József-rakpart 16. sz.) kapható bérleti szerződésmintán szabályszerüen felbélyegezve s a székesfőváros valamely pénztáránál az ajánlati tárgyalást megelőző napon déli 12 óráig letett **20.000 K, azaz huszezer korona bánatpénz letételét igazoló nyugtával, vagy postai feladóvevénnyel felszerelve az emlitett helyen** és napon dr. **Vaszilievits** János tanácsnok ur, vagy megbizottja kezéhez annál is inkább nyujtsák be, mert elkésve benyujtott vagy kellőleg fel nem szerelt ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

A bánatpénz készpénzben, a főváros által kijelölt helybeli takarékpénztárak betéti könyveiben vagy óvadékképes értékpapirokban, mely utóbbiak azonban – kivéve a fővárosi kölcsön kötvényeket, melyek napi árfolyamon számittatnak — legfeljebb a tőzsdei árfolyam 90%-ával de sohasem névértéken felül számithatók.

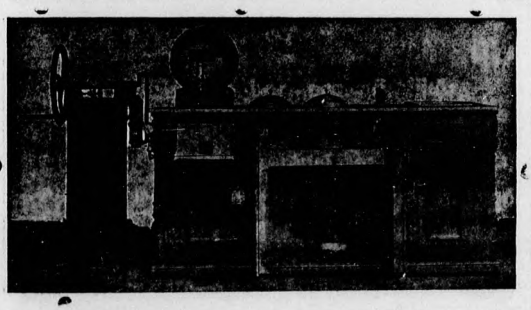
Végül megjegyeztetik, hogy a vigadó világitásához és egyéb motorikus czélra szükséges áramot a magyar villamossági részvénytársulat 1908. évi október hó végéig hektovattonként 2, azaz kettő fillérért szolgáltatja.

A székesfőváros fentartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül **szabadon választhasson** s ha az ajánlatok eredményét megfelelőnek nem tartaná, ujabbi ajánlati tárgyalást hirdessen, vagy tetszése szerint járjon el.

Azon ajánlattevő, kinek ajánlata elfogadtatott, a főváros által **megállapitandó helyen és időben a szerződést alá nem irja és a szerződési biztositékot le nem teszi,** akkor nemcsak bánatpénzét veszti, de azonfelül a székesfőváros **a bérletet az ő kárára és veszélyére fogja másnak bérbe adni.**

Budapesten, a székesfőváros tanácsának 1906. évi május hó 31-én tartott üléséből.

Viola, h. polgármester.



Legujabb amerikai rendszerü

sörhütő és kimérő szekrények

(bor és ásványviz hütésére is)

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

Különleges berendezések:

pilseni és bajor sörök kimérésére

Söröshordók a pinczében is elhelyezhetők.

Levegőnyomással: Levegőszivattyu légkazánnal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszürővel.

Kivánatra „Amerikai" viz- és folyékony szénsavnyomásu berendezéseket is szállitunk.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk.

Hazslinszky gyógyszerész és Társai

szénsavgyár,

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

BUDAPEST, VII., VERSENY-UTCZA 12. Keleti pályaudvar mellett.

Pályázati hirdetmény.

A **gödöllői állami méhészeti gazdaság** méhészmunkás tanulói és **időszaki tanfolyamának hallgatói élelmezésének, a tanulók fehérnemüi** s a **tanfolyamok ideje alatt használt asztalteritők, asztalkendők, törülközők** stb. mosásának 1906. évi julius hó 1-től **1907. évi november hó 15-ig** vállalati uton való biztositása czéljából 1906. évi junius hó 27-én, szerdán délelőtti 10 órakor a m. kir. méhészeti gazdaság irodájában, Gödöllőn,

nyilvános pályázati versenytárgyalás

fog tartatni.

A szerződés tárgyát képező vállalat közelebbi feltételei a méhészeti gazdaság irodájában **Gödöllőn és a magyar kir. méhészeti felügyelőség hivatalos helyiségében (Földmivelésügyi m. kir. miniszterium II. em. 76. ajtó) naponként délelőtti 10—12 óra között tudhatók meg.**

Pályázók 1 koronás bélyeggel ellátott irásbeli ajánlatokhoz keresztlevelet, **magyar honosságukat igazoló okmányt, továbbá eddigi foglalkozásukat és családi állapotukat feltüntető** — valamint erkölcsös életüket igazoló bizonyitványt is tartoznak **mellékelni** s az ajánlatot a versenytárgyalás időpontjáig boritékba zárva egyszáz koronányi készpénzben, vagy elfogadható értékpapirban leteendő bánatpénzzel együtt a magy. kir. méhészeti felügyelőséghez eljuttatni.

A pályázat eredményéről közvetlenül a versenytárgyalás befejezésével értesülnek az ajánlkozók, a midőn az el nem fogadott ajánlatok benyujtóinak a **bánatpénz visszaadatik.**

A nyertes pályázóval pedig, miután ez a 100 korona bánatpénzt a letétbe helyezendő **400 koronányi biztositékra** egészitette ki, a szerződés nyomban megköttetik, megjegyeztetvén, hogy a szerződés a vállalkozóra nézve ennek aláirásával, a **gazdaságra** illetőleg az **államkincstárra nézve pedig a földmivelésügyi magy. kir. miniszter jóváhagyásával válik kötelezővé.**

Budapest, 1906. évi junius hó 13-án.

M. kir. méhészeti felügyelőség.

A szállodai és vendéglői segédek szakközlönye.

1. évfolyam. 1. évfolyam.

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

ELADÓ BOR.

Saját termésü **ó- és uj, fehér és vörös hegyiboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállitom

Árjegyzéket kivánatra bérmentve küldök.

Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz

Fehértemplomi-ut 39.

KULCSÁR SÁNDOR

BRONZÁRU- ÉS CSILLÁR-GYÁR

BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCZA II.

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

TELEFON: 25—44.

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

dupla malátasör Szent István védjegygyel

a kőbányai polgári serfőző r.-t. készitménye

a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer **álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen**, ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden füszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőzde maga szállitja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari **DREHER ANTAL** és kamarai szállitó.

Budapest **SERFŐZDÉJE**

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Kőbányán.

Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kösör kőkerekben. Nagyobb mennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Zöldség és gyümölcs!

Az évad szerint **saláta, sóska, spenót, pudluvka, zöld borsó** és **zöld bab, retek, zöld hagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, ugorka, paradicsom, karaláb, zeller, kelkáposzta, csemege kukoricza, spárga, ujburgonya, torma, édes paprika** stb. stb. Asztali és befőzni való **cseresznye, spanyolmeggy, pöszméte, nyári, (kajszin)-** és **őszi baraczk, körte, alma, szilva-féle, görög-** és **sárga dinnye, csemege szőlő** már julius végétől.

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

hegyi borok

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A világhirü

Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagorás Malaga

Spanyol kir. udvari szállitó borkiviteli társaság, több elsőrendü világkiállitáson aranyérmekkel kitüntetett **malagai gyógy- és csemegeborai**, valamint a Portugál és Franczia asztali fajborai; minden jobb gyógyszertár, füszer-, csemege- és borkereskedés, valamint kávéház és szállodában kapható.

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

Vigyázat! Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

A Budapesti légszeszgyárak

felszerelési irodái

IV. ker., Aranykéz-utcza 6. szám

VII. ker., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak mindennemü légszesz- és villamvilágitáshoz szolgáló legszebb kivitelü csillárokat és kandallókat, legujabb szerkezetü légszesz-tüzhelyeket és légszesz fürdőkályhákat, légszeszfőző-, sütő- és vasalókészülékeket, valamint ipari czélokra szolgáló forrasztó-készülékeket.

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

Gärtner Ágoston

elektrotechnikai czikkek raktára

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

Telefon: 95—33.

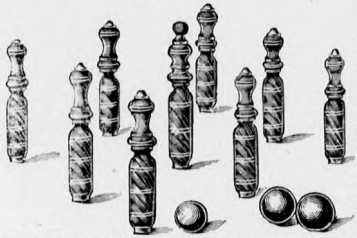
Izzólámpák, **„Nerst"-féle lámpák**, foglalatok és mindennemü **világitási készülék** és **csöngetyü berendezésekhez** való anyagok nagy raktára.

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

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

Lignum Sanctum kuglizó golyók

átm. cm.	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
frt	—.85	—.95	1.15	1.30	1.65	1.90	2.05	2.20	2.35	2.60	2.85	3.10	3.45



Kugli-golyók száraz gyertyánfából nagysága szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt.

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 darab bab, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga srófal a golyó nagysága szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba **nagy lámpa** petroleumra 6 forint. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, 1.40. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50. — Kézi dugaszoló kalapácscsal 95 krajczár. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapratitott bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyosodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 forint. **Mandula-, dió-, zsomlyo stb. reszelő** 1.80 frt **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20, két literes 2 frt. **Amerikai fagylalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vajképülő gép** 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. **Késtisztitó készülék** 50 kr. Egy adag késtisztitópor 50 kr. — **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. Franczia dákóbőr keverve 1.60 frt. **Domino játék** 90 kr.-tól 2·20-ig. Kávéházi dominó átszegezett 6—9 frt. **Roulette játék** 1.80—18 frt.-ig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6·40, 130 cm. 12 frt. **Pinczertáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3.50 frt. **Szivar- és cigarettatartó** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálylyal 3.20, 6 osztálylyal 4 frt. **Papir tányérok** nyári mulatságok-, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól 1.25 frt.-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 50—80 kr. **Sonka prés** 5 frt, márványlappal 7 frt. **Konyhamérleg** 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. **Sörmelegitő készülék** 85 kr. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 1 frt 80 krajczár.

Ellenőrző bárczák:

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

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Czipők

Nem csalogatjuk vásárlóinkat világhirü kulimász kenőcsök ingyenes osztogatásával, mert czipőink jóságának megóvására ilyen kotyvasztékokra szükség nincs. — Tessék árjegyzéket kérni és nálunk egy próbarendelést tenni.

!! Minden czipőnk kézimunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy orthopäd-czipőket a legügyesebb czipészeink a legizlésesebben készitik el.

Czipőink elegáns formáikról hiresek !!

Pinczér-czipők

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

A SARU-czipővállalat

a budapesti czipészek szövetkezeti raktára.

Telefonszám 9.

Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utcza 18.

(A Népszinház közelében.)

Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkozni!

HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utcza 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utcza 9. sz.

Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor- és sör-szivattyukat, sörkimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézosapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapittatott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendü, folyékony, száraz

szénsavat

ajánl könnyü 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utcza 96.

Diadal Sec

(franczia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Szepességi lenipar! Szepességi lenipar!

Wein Károly és Társai

vászon- és asztalnemü-gyárosok.

Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utcza 8.

(Haris-bazár-épület.)

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjegygyel látjuk el.

VALÓDI SZEPESSÉGI JEGY ECHT ZIPSER

Ajánljuk hirneves szepességi

vászon, asztalnemü, törülköző, törlő-, csemegekendő

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

Pedálos czimbalmok

kitünő hanggal, erős szerkezettel, jótállással részletfizetésre is kaphatók.

Magántanulásra legalkalmasabb Kuliffay czimbalom-iskola I. rész 7 korona, II. rész 8 korona. Hegedü, fuvola, tárogató, grammophon, fonográf, zongora, harmónium, harmonika, okarina és verklik, zenélő automaták. — Különféle olasz, német és saját készitésü húrok kaphatók.

Régi hangszerek becseréltetnek.

Mindennemü javitások elfogadtatnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherczeg udv. szállitója, BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.

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

Hokkes József és Társa

borkereskedők

BUDAPEST, V., Váczi-körút 46. szám.

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

TELEFON 947.

Ajánlja nagy raktárát magyar fajborokból, melyek kizárólag nagy uradalmaktól származnak, vegyelemezve és tisztán kezelve lesznek palaczkozva, vagy már a nagytermelőktől palaczkozva jönnek. Továbbá: Rajnai, Burgundi, Bordeauxi, Mosel, Spanyol, Portugali, Görög, csemege és gyógyborokat, ezenkivül még magyar és franczia pezsgők, cognac és szeszes italokat legjutányosabban szállit.

Vármegyei Casinó Igazgatóságától.

Hirdetmény.

Szolnokon, a **„Vármegyei Casinó“** tulajdonát képező s a város központján, közvetlen a vármegyeház melletti épületben levő

éttermek

asztalok és székekkel felszerelve, a hozzá tartozó pinczehelyiségek és 2 szobából álló lakással a jelenlegi bérlővel kötött szerződés lejárta folytán **1906 október 1-től 3, esetleg 6 évi időtartamra bérbeadatnak.**

Bérelni szándékozók felhivatnak, hogy **400 korona**, azaz négyszáz korona bánatpénzzel felszerelt zárt ajánlataikat **ez évi augusztus 15-ig a casinói igazgatósághoz** — ahol a feltételek is megtudhatók — küldjék be.

Megjegyezvén, hogy a **Casino bérlője italmérési joggal bir.**

Szolnok, 1906. évi junius hó 21-én.

Az igazgatóság.

RÖCK ISTVÁN

TELEFON-SZÁM: 73-84 és 73-85.

GÉPGYÁRA BUDAPESTEN

Levélczim: RÖCK ISTVÁN BUDAPEST postaflók.

I. kerület, Budafoki-ut.

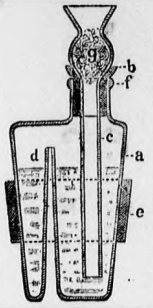
Gyártmányok:

GŐZGÉPEK bármily nagyságban. Langen és Wolf-rendszerü SZIVÓGÁZGENERÁTOROK és GÁZMOTOROK. Lokomobilok. Gőzkazánok bármily nagyságban és rendszerben. SZIVATTYUK Worthington-féle és egyéb rendszerek szerint. HŰTŐTELEPEK ÉS JÉGGYÁRAK. GÉPBERENDEZÉSEK, malmok, téglagyárak, olajgyárak és MÉSZHOMOKKÖTÉGLAGYÁRAK részére. HYDRAULIKUS SAJTÓK különböző czélokra.

Borsajtók és szőlőzuzók

SÖÖRLŐ MALMOK kézi és géphajtásra

„Bachus" szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó



Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitünően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvja a bort a fölösödéstől, eczetesedéstől és a megtöréstől. Szükségtelenné válik a hordó feltöltése **és az egészségre oly káros KÉNEZÉS**!! mely a bor élvezete után rendesen **főfájást szokott okozni.**

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

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

BACHMANN ÉS TÁRSA

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

Kapható **Kertész Tódornál Budapest, Kristóf-tér és minden pinczefelszerelési üzletben.**

SEC SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

Zwack J. és Társai

cs. és kir. udvari szállitók.

Budapesten, IX.

Az „Unicum" gyomorerősitő likőr kizárólagos gyártói. Mindennemű és minőségü különlegességek, ugy mint: **Allas, Anisette, Curacao, Cacao, Chouva Triple sec, Cherry, Brandy, Menthe, Glaciale, Peppermint** stb.

„UNICUM"

Saját pálinkafőzdék. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprü- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi **jamaica rum, franczia cognac, Whisky, Arrac.**

A gyár 1840-ben alapittatott.

Árjegyzék ingyen. — Viszonteladók az áruval müvészi kéz alól való plakátokat is kapnak.

Boreladás.

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

UJDONSÁG! Sütőbe való nyárs, kezelése igen egyszerü, mintha tepsiben vagy serpenyőben sütnénk, azon különbséggel, hogy a **csirkét, kacsát, libát** vagy **malaczot a nyársra** tüzzük és igy a levegőben sütjük meg a tüzhely sütőjében. **A nyárs-sütő ára roastbeuf-rostélylyal együtt:** 45 cm. hosszu **8 K,** 40 cm. hosszu **7.20 kor.** Vidékre **láda és postaszállitó-levél 80 fill.** — Nagyobb nyárssütők uraságí vagy vendéglői tüzhelyek sütőibe — a megadott sütő hosszuságához mérten — külön árban készülnek.

BUDAPEST, IV., Váczi-utcza 40.

LAKOS LAJOS

takaréktüzhely-gyáros

BORHEGYI F.

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

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

Ajánlja a legjobb franczia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

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

ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

Parafadugaszgyár: VII., NEFELEJTS-UTCZA 15. sz.

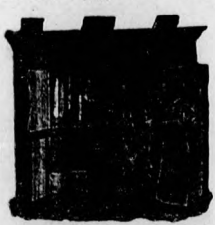
Pinczefelszerelési szaküz'et: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Legujabb találmány!

Szabad. jégszekrény és pincze

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



Előnyük: a **jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfeljebb 25% apadás állhat be.** Kivánatra **nagyobb hus és sörhütőkamarákat** megrendelés után készitek.

Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltalálója:

Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Terez-körut sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)

Alapittatott 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők összetermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint uj-bor a termelés helyén napi árban értékesittetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

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

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb borokról kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is.

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek

A szepesi hitelbank és központi takarékpénztár részvénytársaságtól Lőcsén.

Vendéglői bérlet Tátrafüreden.

Az eddigi hirneves vendéglős, **ki 17 éven át kifogástalanul vitte az üzletet, visszavonulván,**

Ó-Tátrafüred gyógyfürdőben,

a következő bérletekre hirdettetik pályázat 3 esetleg 6 évi időre:

1. A **nagy vendéglő** (ca. 600 szék) és a **kávéház** (ca. 300 ülőhely) bő mellékhelyiségekkel 1907 május 15-től.

2. A **nagy szálloda** ujonnan épült **étterem épülete** (ca. 250 ülőhely, pensio-rendszerrel) összes mellékhelyiségekkel 1906 deczember hó 1-től.

Fenti legjobb hirnévnek s igen nagy forgalomnak örvendő üzletek közül az **első csak a nyári idény alatt tartatik nyitva** (május 15-től szeptember végéig) mig **a második a nyári idényen kivül télen is nyitva áll** (deczember 1-től márczius közepéig).

Csak **elsőrangu szakemberek, kik kellő tőkével is rendelkeznek,** sziveskedjenek ajánlataikat **f. évi julius 31-ig a Szepesi Hitelbank Igazgatóságához, Lőcse,** beküldeni. Ugyanott szerezhetők be a bérleti feltételek és a szükséges informácziók.

Lőcse, 1906 junius 12.

A „Szepesi Hitelbank és Központi Takarékpénztár Részvénytársaság" Igazgatósága.

Transylvania Sec

Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók. ✦ Fülöp Szász Coburg Gothai Herczeg Ő Fensége szállitói.

BUDAFOK.

12 elsőrendü kitüntetés.

Főraktár:

BORHEGYI FERENCZ

Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.

Sürgönyczim:

FRANCOIS BUDAFOK.

L. FRANÇOIS & Co.

Védjegy.

Hors Concours.

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utcza 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.

„Uránia" könyvnyomda Budapest, VII., Rottenbiller-utcza 19.