

Paprika király! Nemesített 48-as édes paprika egyedül: Paprika király!

Kovács Sándornál Mokrin.

Tessék nálam próba-rendelést tenni.

Virágok.

Ez a nagy város, ez a roppant köhalom oly rided; nincs virága, amelyen a szem megpihenhessen, nincs dalos madara, melynek az énekén a sétáló szíve elandalodhatnék.

Ezért alakult a virágkedvelők egyesülete, hogy a város ablakai, erkélyei virágokkal legyennek ékesek s majd ekkor tereinken megmegfészkelnek a dalos madarak s házaink tetejéről sürűben szállingóznak utcaínkra a kezes, turbékoló galambok.

Ugy örültünk ennek a közelben ránk köszöntő virágkorszaknak s ime még az első muskátli sem bíborlik ablakainkból, már is akadnak némelyek, a kik utcáinkról száműzni akarják a virágos kosarakat.

Teszik ezt éppen azok, a kik a virágok istápolói, a kertészek.

A napilapokból olvastuk, hogy a fővárosi virágkereskedők kérvényt adtak be a tanács-hoz, hogy szorítsa meg az utcai virágárusítást. Csak budapesti lakos árulhasson az utcán virágot, de környékbeli ne árulhasson. Férfiaknak és fiatal leányoknak ne engedjék meg a virágárusítást, csak öreg asszonyoknak és ezek se árulhassanak bokrétát, csak szálvirágot. Minden öreg asszonynak legyen kimérve a maga helye. A virágkosárnak hatvan centiméternél magasabbnak nem szabad lennie és a kosarat nem szabad az utcán letenni. Tiltsa meg a tanács azt is, hogy olyan család, amelyben halálozás történt, virágügy-nökök keressenek föl és virágot ajánljanak. A közigazgatási bizottság ma tárgyalta ezt a furcsa kérvényt és a közigazgatási ügyosztály javaslata alapján igen helyesen elutasította. A bizottságnak az a célja, hogy a szegény ember is becsületes uton megkereshesse a kenyérét, tehát a kívánt korlátozásokat nem hajlandó életbelepíteni; ellenben ha valami konkrét panaszt terjesztenek eléje, megvizsgálja és intézkedik. A vásárcsarnoki igazgató jelentése szerint összesen kétszáz-kétszáz-harmincz utcai virágárus van Budapesten; ezek közül csak ötven vidéki, a többi budapesti és nyáron mezői, télen olasz virágot árulnak. Ezeknek a dolgát pedig a vásárcsarnoki igazgatóság a rendőrséggel egyetértve, már rendezte.

Fiatal leányok, falusi leányok ne árulhassanak virágot; tehát a róza is ebben a városban száraz kórön virulhasson, a szűz liliom is talán bűnös élettől megtört anyóka kezeiből illatozhassék.

Hej, kertész urak, ily módon aligha terjesztik a virágkultuszt!

Ily módon a szívekben nem fognak virágok tenyészni!

Az erényeknek, a női tisztaságnak nem az a módja, hogy a fiatal nőt eltiltsuk ehhez a lényűkhöz legillőbb kenyérkeresettől; hanem az, ha a kenyérüket tisztes munkával kereső nőket a törvény és a társadalom oltalmába veszi, ha az őket durvasággal és trágársággal inzultálókat, az őket rosszra csalogatókat és kényszerítőket kéréllhetetlenül üldözi a törvény s kivetí kebléből a társadalom.

Ha így ápoljuk a mezők és kertek virágait, a női szívek ibolyáit, ugy illatos lesz ennek a városnak a levegője, ártatlan és kedves az élete.

Vendéglőinkben és kávéházakban is inkább sürgölődhetnek a tisztességükben védett hajadonok, mint azok a száználmas, gyakran kedvszergő alakok, a kiknek hideg kezében ellandak a virág és kolduló, siránkozó hangjuk ugy hat, mint a himes mezőt letarló szél sivitása.

Hagyjuk meg a virágot virágok kezében!

Kongresszus előtt.

Ne csináljunk szétvonást.

A magyar vendéglősök országos szövetségének ezidei miskolczi kongresszusa elé nagy érdeklődéssel néz az egész magyar vendéglős világ.

A készülődések serényen folynak és Miskolczon előreláthatólag oly nagy számmal lesznek együtt vendéglőseink, amilyen számban talán még soha sem voltak.

Csak fő az összetartás, az egyetértés.

Vállvetve, közös erővel igyekezzünk a kongresszus sikerét előmozdítani, hogy az ne csak tartalomában, de külső hatásaiban is magvas, impozáns legyen.

Elnökünk Gundel János mindent el fog követni, hogy a kongresszus méltóságteljes határozatai kellő érvényre jussanak és közel vagyunk ahhoz az időhöz, amikor minden kitűzött terveink, mozgalmaink célja a megvalósulás stádiumába lép.

Csak, — ismételjük, — fő a feltétlen összetartás.

És éppen ezt nem respektálja egy legutóbb megindult mozgalom, amely csak a vendéglősség széttagolására alkalmas.

Mult számunkban említettük már, hogy a budapesti korcsmárosok ipartestülete szeptember 4—5-ikére országos korcsmáros kongresszust hívott egybe Budapestre.

Ezt a mozgalmat hibáztatnunk kell, mert vagy lesz sikere, vagy nem. Ha sikerül Budapestre egy sereg vendéglőst egybe hívni, akkor azoktól már nem lehet kívánni, hogy Miskolcra is elmenjenek, mert hisz a vendéglősök sokkal leköötöttebb emberek, hogyszem örökre kongresszuszozhassanak.

Ha sikere lesz e kongresszusnak, akkor csak fél munkát végeztek,

mert mégis csak a nagy országos kongresszus az irányadó és attól elvontak egy sereg vendéglőst, ha pedig kudarcot vallanak vele, akkor egy felette nagy kárt okoztak a vendéglős ügynek.

Ismét csak azt mondhatjuk, ne kongresszuszozzanak községenkint, falunkint, hanem álljanak össze országosan, egy testet képezve sérelmeik orvoslásánál.

Üdvös is lenne ezt az elhamarkodott mozgalmat a vezetőknek idejekorán lefujni és a magyar vendéglősséget Miskolcra irányítani.

Helytelen az is, hogy épp szeptember elejét választották ki terminusul erre a kis pesti kirándulásra, éppen akkorra, mikor Miskolczon döntő fontosságú országos gyűlés lesz! Mintha csak szándékosan akarnák megakadályozni az évtizedes mozgalom sikerét.

Ezt nem hisszük, nem is tételezzük föl a budapesti ipartársulat vezetőségétől és reméljük, hogy maga is be fogja látni, miszerint ez a fiókmozgalom hiba volt.

Szenteljének zászlót a miskolczi kongresszus után, most pedig csatlakozzanak a nagy ipartársulathoz és jöjjenek Miskolcra, ott majd nagyobb eredménnyel fogjuk „közös bajainkat megbeszélhetni és orvoslására alkalmas eszközöket” nemcsak „megállapítani”, — mint ők felhívásukban mondják, — (mert hisz már rég meg vannak állapítva), — hanem *találni és alkalmazni is!*

Jegyzetek.

Budapesti ipartársulatunk, a mikor iparunk érdekében tett akcióinak sikertelenségéről beszámol közgyűlési jelentésében, ezt a következő megjegyzés kíséretében teszi:

«Ebből azt a tanulságot meríthetjük, hogy szavunknak nincs elég nyomatéka, mert nem képezzük olyan tömören szervezett egységes testületet, melynek jelentőségével szemlél és közérdeklő kívánságait figyelembe részesíteni kellene.

Jó lesz ezt megszívlelni mindazon szaktársainknak, a kik — iparunk végtelen kárára — a széthúzásnak önző apostolai! — megátólják közöttünk annak a vezérrelnek a megvalósulását, mely ma az egész világon érvényesül, hogy: t. i. az összetartásban rejlik az erő.»

Hát igen, ez szomorú valóság. A közöny, a széthúzás, melyet mi annyiszor ostoroztunk, a melynek véstes következményeire annyiszor figyelmeztettük a szaktársakat, ez a mi ipari bajaink kutforrása.

„Asbestoid“ SÁTORI, FRANK, VÖLKER

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

ASBESTOID dombormű és épület-diszítványok gyára
Budapest, VI., Hungária-körút 72. sz.
Ményezet és faldiszítések, valamint falburkolatok (lamberiák) szab. Asbestoidból, dombormű készítésben, szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek részére.

F. M. K. E. Szántói savanyúvíz

Honi termék, legkiválóbb természetes szénsavas savanyúvíz.

Szavunkat nem respektálják, követelésünküket fülekre találnak; mert tudják, hogy a vendéglősöket a legnagyobb méltatlanság, a leglátzóbb jogsérelem nem gyűjti össze egy táborba közös, eszlant vendékezésre.

Végre be kellene ezt látnunk, s jóvá kellene tennünk bűnünket; mert ha ezt nem tesszük, méltán viseljük homlokunkat az oktalanság szégyenbélyegét.

Széthuzva, magunkba zárkózva szabadon gázolhat rajtunk az önkény s tehetetlenül kell nézünk iparunk szomorú, föltartóztatlan romlását.

Vegyük elő jobbik eszünket, közös érdekeinkért fogjunk össze s tömörüljünk ipárszólataink és országos szövetségünk zászlai alatt, hogy ne bánhassanak velünk szétcsatagoló csordaként.

A székesfővárosnak a vendéglősparról lucszékként készült új szabályrendelete megint halasztást szenvedett a rendőrség okvetlenkedése folytán.

A zárórától van szó. Ez a szabályrendelet, mint a kávéházakra, a vendéglőkre is eltörölte a zárórat.

A rendőrség pedig a vendéglőkre a zárórat éjféle akarja megállapíttatni, magának követelve a záróra meghosszabbításának jogát.

Hogy ez a rendőri önkénykedésnek minő tulkapásokra szolgálja alkalmul, mennyi panama melegágya volna, ez szaktársaink között nem szorul magyarázatra. Fájdalom, keverses tapasztalataink vannak.

Ellenkezik a modern jogállam szellemével, mert veszélyezteti a polgárok szabadságát, ha a közbiztonság védelmére preventív intézkedésekre hivatott rendőri hatóság akár bíraskodási, akár jogszolgáltatási hatáskörrel van felruházva.

Ez valószínűleg gyűlöletes rendőrállammá süllyeszti hazánkat, a mi nálunk annál is inkább tűrhetetlen volna; mert személyes szabadságunknak alig van néhány gyöngye, bármi kor negligálható biztosítéka.

A székesfővárosnak kötelessége, hogy megakadályozza a rendőrralomb kiterjesztését. A vendéglős bizottsági tagok hangzatosak ezt határozottan a közgyűlés előtt.

Újabb kegyes adományok.

(Harmadik gyűjtés.)

A kispesti ág, hitv. evang. templom és paplak építésére újabban a következő kegyes adományok folytak be.

Hász György lapszerkesztő gyűjtése:
Dr. Somogyi Lajos ügyvéd 1 kor., Blachó építész 1, Stefanus festő 1 korona, Pfeilmayer Károly 50 fillér, Czier Gusztáv 40, N. N. 20 fillér, Krén István vendéglős 2 kor., Rakita Árpád 20 fillér, Benedek Aladár 40 fillér, Germann Antal műasztalos 1 korona, László Géza vendéglős 1, Vámos Emil 1 korona, K. J. 40 fillér, Putnoki István vendéglős 2 korona, Rottermel János 1, Csrepka István Károly 1, Putnoki Istváné 1, Madary Gábor 1, Kántor Tamás 1, Tóth István 1, Kadlec Albert 1, Lukacsovicz J. 1, Lippert Lajos 3, Pély Károly 2, Hollósy Béla 1, Egy római. kath. jóbarát 2 korona, Szankó Gyula 20 fillér, Illés Antal 1 korona, Béringer Mátyas 1, Kilár Ferenc 1, Syllaba József 1 korona, Ifj. Eberhardt Antal 50 fillér, Prezsening Ignác 1 korona, Váraljai Zoltán

20 fillér, Dióssy Ágoston 2 korona, Neiser F. 2 korona, Eördögh István 20 fillér, Nagy Jenő József 1 korona, Fodor Károly 20 fillér, Petrakovits István 20 fillér, Prohászka Lipót 1 korona, Schöcs István 40 fillér, Heimann József 1 korona, Molnár Gábor 12 fillér, Németh István 60 fillér, Schul János 2 kor., Illés Ferencz 50 fillér, Windt Márton 1 kor., Klein Odón (Adria) 50 fillér, P. B. 40 fillér, Szánthó István 2 korona, Presny Ignác 1 korona, Csicserei bácsi 20 fillér, Molnár 20, L. M. 20 fillér, Ecker János vendéglős 1 kor., Etl Zsófia 50 fillér, Szabó Gábor 40 fillér, Hamrák Kálmán 40 fillér, Streicher Károly 1 korona, Ryhlicky Zoltán 20 fillér, Ryhlicky Lajos 20 fillér, özv. Schaffhauser Ferenczné 1 korona, Rezső Mihály 50 fillér, Babáry Jóska 1 korona, B. J. (Borozó) 30 fillér, Hamarell Odón 1 korona, Duchon János 10 fillér, Marchardt András 1 korona Kappel 20 fillér, Stefus Antal 2 fillér, Rónay Dezső 2 fillér, Hegedüs színész 2 fillér Bálint Béla 4 fillér, Orz György 30 fillér, Schmidt Konrád 10 fillér, Kuttner József 14 fillér, Füzik István 10 fillér, Szabó Pál 10 fillér, Hoffman Miksa 20 fillér, Földváry Gyula 1 korona, Wassermann Mór 2 korona, Benkő József 50 fillér, Novák 50 fillér, Hautzinger 60 fillér, Etl Zsófia 20 fillér, Kohlmann Antal 20 fillér, Mohos Ferencz 1 korona, Steiner Pál 60 fillér, Hegedüs Imre 40 fillér, Takács Illés színész 2 fillér, Ecker Károly vendéglős 1 korona, Kávásy Károly 40 fillér, Maloschik Ferencz 1 korona, Fögel Paula 20 fillér, Milits István 80 fillér, N. N. 20 fillér, (s. Sz. U. L.) 2 fillér, Kronár Alajos 60 fillér, Kohn Géza 40 fill., Dybisensky Sándor 20 fill., Kömüves Lajos 50 fillér. Összesen 73 korona 20 fillér. Hász György újabb adománya a templom-tervezők kinyomatásáért 12 kor.

A fiók kongresszus kudarcza.

Mindenki elítéli a mozgalmat!

(Egy érdekes levél.)

Érdekes levelet kapott szerkesztőségünk Mohos Ferencz vendéglőstől. A levél "visszhang" multkori cikkünkre, amelyben elítéljük a budapesti korcsmáros ipartársulat azon tétlét, hogy az országos miskolczi kongresszus megbontására egy fiók kongresszust hirdet ugyanazon időben Budapestre. Ez a levél hiszen tünteti föl az egész magyar vendéglős véleményét a mozgalommal szemben.

De a levél bizonyos leleplezéseket is tartalmaz, amik igen érdekesek és pikánsak a mozgalom keletkezésére nézve.

Leadjuk ime a levelet a maga egész eredeti tartalmában:

Tekintetes szerkesztő ur! Legyen szíves helyet adni ezen néhány sornak. Becses lapja e hó 5-iki számában megjelent cikknek már a czime mindent kifejez és megmagyaráz; csak azért vettem tollat a kezembe, hogy én is leírjam: „ugyan mit akarnak?” Mert nem is nevezhető ipartársulati *akaratnak* ama néhány nagyvagyvágó és hiu. árgóból törekvő korcsmáros és *kávés mozgalma*. Ugyan mit akarnak? Mikor az országos kongresszusról tanácskoztak, a választásny

sem volt határozatképes, a telefonöket azzal beszéltek rá, hogy ez csak értekezlet s ezzel nem sértik az alapszabályt, ha nem határozatképes számmal vannak is jelen. Ilyen körülmények közt indult meg a zászlószentesléssel egybekötött országos kongresszus összehívás.

A zászlószentesléssel pedig egy határozatképes választványi ülés által a folyó évről el lett halasztva, de néhány felütünni vágyó választmányi tag kedvéért újra elővették, mint a maradék levest felmelegítették, amelynek utóizét lesz alkalmuk élvezni a résztvevőknek.

Ezek előre bocsjátása után az igazság szerint megérdemelt siker az lesz, ha ezen felütünni vágyó urak megszerzik maguknak a felsülést, a nagyközönség mulattatására.

Budapest, 1906. július 17.

Maradtam tisztelettel

Mohos Ferencz,
korcsmáros.

Mohos Ferencz ur fentebbi levelében bizonyos radikális kitételeket ugyan nem teszünk magunkévá, de a levél egészében valóban a vendéglősség általános véleményét tükröztetén vissza, azt le kellett adnunk.

Hisszük, hogy illetékes helyen megszívelték ezt az őszinte hangot.

Alkossunk.

Az idők termik az eszméket s ezek megtalálják a maguk embereit. Így volt mindig s így lesz örökké.

Most, a mikor a közzgazdasági válság s a politikai erőszak nemzetünk életerébe tette a kést, kezdünk magunkhoz térni s belátjuk, hogy iparunkat föl kell emelnünk, hogy a létért való nagy küzdelemben támaszunkká erősödhessék.

Am ennek a megdönthetlen igazságnak a fölismerése még mindig csak abban nyilvánul, hogy szép szavakkal hatunk, de mit sem alkotunk.

Lapunk egyike volt azoknak a keveseknek, a melyek a mostani iparvédelmi mozgalmak között azt hangzatták, hogy a hazai ipar-cikkiek hozzáférhetővé tételére alapsunk «Magyar Áruház»-akat.

Hogy felfogásunk helyes, javaslatunk reális volt, örömmel győződöttünk meg a «Budapesti Hírlap» egy minapi számából, a melybe egy gyáros a következőket írta:

«A legutóbbi idők eseményei és a Tulipánkert sok oly egészesleges nemzeti eszmét vetett föl, hogy hazafias érzésnekem tesztek elegget, ha elmondom én is nézeteimet. Tudomásom szerint eddigelé az egész társadalmi akciónak az az eredménye, hogy a nagy közönség, a vevő és az eladó, gondolkozni kezd azon, mit vegyen és hol vegyen.

Ez már magábanvegye nagy eredmény.

A bojkott ma még keresztülvihetetlen. Először, mert máról holnapra csak eszme születethetik, áru és gyár nem; másodsor, mert bármily nagy fokra fejlesszük is iparunkat, igényeinket nem tudjuk leszállítani. De mindent meg lehet oldani egészesleges társadalmi uton. En azonban azt látom, hogy az a számtalan Egyesület, Liga, Szövetség, Társulat stb. stb. mindenféle név és czim alatt, nem áll földadata magaslant. Nagyon szép, hogy lelkesedünk, ha száz, vagy ezer ember és

Herz Armin Fiai szalámigyár Budapestén, IX., Soroksári-ut 16.

mortadellát. Minden egyes rud olímpecséttel van ellátva, melyen a gyár védjegye látható.



Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.

Ajánlja kiváló minőségű magyar szalámiját, milánói szalámít és

hölgy van együtt, egyenkint azonban majdnem mind közömbös. Ime, az Országos Iparpártoló Szövetség, mely a mi nap alakult meg, arra való volna, hogy a sokoldalú felbuzdulást, az egész ország érdeklődését, kedvét, egyszóval készségét legköse.

Ha az a száz, egyenkint is különben vagyos iparos és kereskedő legott a megalakulásnál letesz egy közös pénztárba egyenkint 1000 forintot, megalakíthatják rögtön a Magyar Ház közkereseti részvénytársaságot.

Egészítse ki magát választás és önkéntes belépés útján ez a testület ezer, tizezer, husz- ezer tagra, minden tag legyen a betéje erejéig részvényes, válasszanak szakmák szerint egy vezérő-igazgatót és kezdjenek el itthon, hazai munkásokkal, ha kell külföldről behozott nyers anyaggal és vezető munkaeörökkel gyártani, ne holnap, de meg e ma.

Szent meggyőződés, hogy e révén, egy országos alakulás napján nem egy, de tíz millió forintot jegyeznek. Szóljon és álljon hozzá mindenki, a kinek becses, fölvilágosító mondanivalója van. Az alábbiakban elmondom a részleteket.»

Igen is, ilyen áruházkra van szükségünk nemcsak Budapestén, hanem a vidéki központokon is.

Fényes, csabító kirakatu «Magyar Aruházak»-ra, a hol csupán a hazai ipar produktumai lesznek fölhalmozva, a hol a hazai ipar elhelyezheti készítményeit s a hol a közönség ezeket bizton és könnyen megtalálhatja.

Ha iparvédelmi mozgalmunk ilyen alkotásokat létesít, ugy csakugyan teremt magyar ipart, különben mulékony káprázatu tüziáték üres puffogatása marad.

Bánás parafadugókkal.

Mintthogy a használatban nem levő parafadugók kiszáradnak, portól ellepnetnek, a «Borászati Lapok» szerint — nehogy a borok tőlük megromoljanak, szükséges használat előtt ezeket a dugókat forró vízben kifőzni, hogy ezáltal ártalmas anyagaitól alaposan megtisztíthassuk. Szokták a dugókat gőzzel kezelni 2—3, esetleg több légnomás mellett. Ez mindenesetre jobb a forróvízbeni főzésnél. Franciaországban a dugók fertőtlenítésénél használatban van, hogy az egyegyed óráig tartó forralás 2%-os szódás vízben történik. Kénsav és egyéb haszontermészetű anyagok használata is divatos, de nem ajánlható, mert ezek használata után külön gondot kell fordítani, azoknak a dugóknál való eltávolítására. A forralásnál arra ügyeljünk, hogy a dugók a víz alatt tartassanak, mit ályugyotat keményfalappal igen könnyen el lehet égni. A forralás 12—15 percig tarthat.

Nemcsak a régi dugókat czészerű megtisztítani, hanem azokat is, amelyeket nemrég vásároltunk. Mert a kereskedésbeni dugók még ugyszólván nyers állapotban vannak és nem igen alkalmasak éppen rugalmatlanságuknál fogva a dugaszolásra. Ezért ezeket forralással, gőzöléssel tisztítani és puhítani

kell, mert még sok ártalmas anyagot is kivonunk a gőzöléssel belőle.

Attérve arra, hogy mi kívántatik meg a jó dugótól, mondhatjuk, hogy a legfontosabb kívánalom egyike az, hogy rugalmas és tiszta legyen, mert csak így dugható könnyen az üveg szájába. Ha kemény, ugy egyoldalú nyomást gyakorol a palack nyakára és könnyen törést okozhat. Kell tehát, hogy a nyomás mindenütt egyforma és egyenletes legyen.

Egyes dugók keresztül-kasul vannak rácsálva, furkálva, ezek dugaszolásra nem czészerűek, mert többnyire törékenyek. A legjobb parafadugóknak is találhatók ugyan csövescsék, azonban csak az olyan dugó a teljesen megfelelő, a melynél ezen csövek nem hossz, hanem keresztirányban haladnak, mert ez esetben a borba piszkot nem vezethetnek bele.

Ha a dugó nem légmentesen zárja el a palackot, akkor a levegő a borra bontó hatást gyakorol és megzavarodását idézi elő. Majdnem minden dugó, ha ki van száradva, többé-kevésbbé átengedi a levegőt. Azért csak teljesen rugalmas, tisztogatott és nedvesített dugó használtsák dugaszolásra; de jó gondoskodni arról is, hogy a dugó lehetőleg nedvesen maradjon a palackszájában, mert ez állapotban a levegőt a palackba nem engedi be. A palackokat tehát nem álló, de fekvő helyzetben kell tartani, illetve rakározni.

Egy minta-szakács

— Wrabetz Gusztávról. —

Egy mosolygó, vig, barátságos arczu féüti mutatnak be mai képnünkben olvasóinknak, abban az eredeti fehér szakácsruhában



és buggyos fehér sapkában, amelyben most messze túl a vadregényes Csorbatói fürdő konyháján produkálja a szakács-művészet remekait.

Ez a férfiu Wrabetz Gusztáv, a magyar szakácsok egyik kitünősége, a szakács-művészetnek valóban egyik leghivatottabb mestere.

Szemlémet, lelkét ismerjük tollából, hisz ép lapunk mult számában közöltük le egyik pompás, nagy tanulmányokra és szakavatott tollra valló értekezését a szakács-művészet történetéről. E műben ő törtéiát ír meg saját szakmájáról. Irálya kedves, magyaros, vonzó, előadásá könnyved és képzettsége sokoldalú. Egy ember, aki épp oly kitünő író, jogász és államférfiu lehetne, mint amilyen remek szakács. Szellemit tehetéseit ezzel az egy munkájával is fényesen kimutatta. Büszkék lehetünk tehát, hogy a magyar szakács-tesztületben ilyen kiváló férfiak dicsékedhetnek, mint ő, valamint Palkovits, Bauer, Taraba stb.

Most bemutatjuk közülük ezt a derék szakácsot arczképben is. Nála valóban bebizonyosodik annak a régi görög mondásnak az igazsága, hogy az arcz a lélek tükré, mert csupa lélek, csupa értelem és eleven temperamentum mosolyg felénk e képen.

Wrabetz Gusztáv különben nem csak intelligens és képzett szakács, hanem mesterségének lelkes apostola is. Ez látszik abból is, hogy nem elégedett meg csupán azzal, hogy mesterségét érti, hanem annak történeti fejlődését is alaposan tanulmányozta. Ő egy valóságos szakács-pedagógus.

Lelkesen karolta föl a «Magyar Szakácsok Köré»-nek gondolatát is, a kör megteremtésében és fejlesztésében is országnérsze van és ma is buzgó oszlopa a körnek, hisz ott olvasta föl az itt bemutatott irodalmi értekezését is, melylyel kultur-munkát végzett, mert megmutatta kollegáinak, hogy mily ősi, megbecsült és nemes mesterség a szakácskodás.

Wrabetz Gusztáv még fiatal ember. Családjá régi, köztisztelt előkelő vendéglős család. Atyja Wrabetz Frigyes is híres a szakiparban, sokáig volt a Császárfürdő vendéglő, a Széchenyi szálloda és a hajdani sugár-uti Bellevue tulajdonosa. Öcsese Wrabetz Frigyes szerkesztőhadnagy, szintén tudásos kiváló katoná.

Meglátszik, hogy bennük nemes szülők nemes utódai élnek!

Társas reggelik:

Ipartársulatunk tagjai pénteki társasreggelieiket a következő helyeken tartják:

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

Julius 27-ikén: *iffi, Krist Ferenccz* vendéglőjében, IV., Kötő-utca 10.

Augusztus 3-ikán: *Ehm János* nagyvendéglőjében, VIII., Kerepesi-ut 1.

Augusztus 10-ikén: *Dökker Ferenccz* „London” szálloda, VI., Váci-körút 65.

Augusztus 17-ikén: *Doktor László*nál, VIII., Tavaszmező-utca 7.

Augusztus 24-ikén: *Pákai Kölber Elemér* vendéglőjében (Bittner Alajos utoda), I., Krisztina-körút 75.

Eladó: 100 hektoliter tokajhegyaljai asztali bor

a hektoliter 50 koroná, ugyszintén különböző évi és minőségű pcesenye szamorodni és aszu borok ugy hordóval mint palackozottan. Tessék részletes árjegyzéket kérni. **b. Kovácsy Ferenccz** bortermelő, **Tálya** (Zemplénm.)

HERCZEG TESTVÉREK ásványvíz nagykereskedő szá'lit legjutányosabb árak és pontos BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 31 B. TELEFON 53—66. kiszolgálás mellett mindennemű hazai és külföldi ásványvizeket.

Társas-uzsonnák.

A Korcsmárosok (kisvendéglősök) ipartársulatának tagjai péntek délutáni összejöveteleiket a következő helyeken tartják: Július 20-án: *Horváth Józsefnél*, IX., Soroksári-ut 108.

Július 27-én: *Halász Mártonnál*, X., Kőbánya-Jászberényi-ut 20.

Augusztus 3-án: *Spitzer Ivánnál*, IX., Soroksári-ut 5. sz.

Augusztus 10-én: *Ekker Károlynál*, VIII., Főherceg Sándor-utca 44. sz.

Augusztus 17-én: *Lukács Gyálynál*, VI., Hungária-ut 101. sz.

Augusztus 24-én: *Viczko Pálnál*, IX., Soroksári-ut 11. sz.

Augusztus 31-én: *Kovács Ferencznél*, IX.; Lilliom-utca, 10. sz.

„Jó barátok“ összejövetelei.

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

Július 25-én: *Bartusek Ernő*, VI., Hungária-körut 15.

Augusztus 1-én: *Weisz Ferencz*, Külső-Kerepesi-ut, Asztalos Sándor-utca, Pékerdő mellett.

Augusztus 8-ikán: *Zsámboky Konrád*, VI. kerület, Domb-utca 12, Höcker-gyár háta mögött, villamos megállóhely, Külső Váci-ut.

Augusztus 15-én: *Wolrab Ferencz*, IX., Ranolder- és Viola-utca sarok.

Érdekes felirat a kormányhoz! Ipartársulatunk panaszai.

Hogy sanyargatják a vendéglős ipart?

Egy rendkívül érdekes felirat fekszik ismét előttünk.

Olvassa el mindenki, meglátja belőle, hogy csupa szive szerint való *szomorú igazságok* vannak benne megírva és *jogos panaszok* felsorolva.

A feliratot ipartársulatunk intézi a kormányhoz.

Az *italmérési illeték igazságtalan kivétele ellen* jajdul fel ismét a felirat, amelylyel valósággal sanyargatják a vendéglősséget.

Olyan *rémünk* ez valóban, mint az *egyiptomi hét csapás*.

A felirat magvas, erős stílusban, meggyőző argumentumokkal igyekszik hatni a kormányra, hogy legyen méltányos a kivételnél.

Hisszük, hogy a mai hazafias kormány nem fog ridegen elzárkózni ezen meggyőző igazságokkal támogatott kérelem elől, hanem annak lesz némi foganatja.

Itt közöljük az érdekes feliratot egész terjedelmében:

Nagyméltóságú Pénzügyminiszter úr! Kegyelmes urunk! Valahányszor az italmérési illeték kivételének ideje elérkezik, a vendéglősöket és korcsmárosokat mindannyiszor félelem fogja el, mert szomorú tapasztalatból tudják már előre, hogy megint kegyetlenül müködni fog a prés! S minthogy a pénzügyigazgatóság még kézzelfoghatólag bizonyított sérelmeinket sem hallgatja meg, mi mindannyiszor kénytelenek vagyunk a magas kormányhoz fordulni sérelmeink orvoslásáért. Így az 1903—1905. évekre történt kivétel alkalmával is panaszt emeltünk az italmérési illeték módnélküli felémelése miatt. A magas kormány akkor helyt adott indokolt kérelmünknek s a megtartott vizsgálat alapján — nagy örömünkre — elrendelte a kivétel mérséklését!

Az azonban, fájdalom! a mi örömünk akkor is nagyon rövid ideig tartott, mert a pénzügyigazgatóság 1904. év elején már arról értesített bennünket, hogy az italmérési illeték pótkivétellel 1903. évre visszahatólag 37 százalékkal felemelte, azzal az indokolással, hogy az előirányzat a rendes kivétellel nem tudta elérni; azután keveseren kellett tapasztalunk, hogy a felémelt illeték rajtunk — tekintet nélkül az exleges állapotra — kiméretlenül behajtották. Minket nem mentett fel semmiféle törvény a fizetési kötelezettség alól. Ellenkezőleg: aki nem fizetett, attól egyszerre elvonták az engedélyt. S ez a pótkivétel az időközben keletkezett üzleteket is sújtotta.

Mi akkor ezen pótkivétel miatt is panaszt emeltünk a magas kormánynál, mert a pótkivétel indokolását nem találtuk elfogadható alapon nyugvonásnak és így nem tartottuk igazságosnak sem.

Nem tartottuk igazságosnak azért, mert a pénzügyigazgatóság a rendes kivételnél aránylag tulságos enyhén terhelte a pálinkamerőket és ezért nem tudta elérni az előirányzatot és ezért kellett a már ugyanis túlterhelt korlátlan kiméréseket igazságtalanul még pótkivétellel sújtani. Pedig a pálinkamerők — köztudomás szerint — ma már többnyire korlátlan kimérésre jogosító engedélyt szereztek maguknak s így teljesen

velünk azonos elbirálás alá kell hogy essenek az illeték megállapításánál.

Indokoltnak nem találtuk a pótkivétel azért, mert az indokolásnak merőben ellentmondanak az állami zárószámadás következő adatai:

1899. évi előirányzat	1.400,000 K befolyt	3.051,125-88
1900. „ „	2.200,000 „ „	3.168,760-60
1901. „ „	2.700,000 „ „	3.271,897-12
1902. „ „	3.000,000 „ „	3.228,244-41
1903. „ „	3.150,000 „ „	3.288,762-07
1904. „ „	3.150,000 „ „	3.638,202-86

Későbbi adatok még nem jutottak nyilvánosságra, így azokat nem ismerhetjük, de bizonyosra vehető, hogy később is emelkedés mutatkozik.

Kétségbe nem vonható számadatok bizonyítják tehát, hogy még az évről-évre rohamosan emelkedő előirányzatnál is többet hajtottak be rajtunk minden évben, minél fogva nem lehetett a pénzügyigazgatóság indokolását hallgatagon helyesnek elfogadnunk.

Sajnos! a magas kormány ezen panaszunkat az 1899 évi XXV. t.-c. 18. §-ával szemben nem méltányolhatta s mi megadásal viseltük a reánk mért csapást. Igaz, hogy pusztított sorainkban. Nagyon soknak közönlünk vesztét okozta. De hát mit is törödnék a t. pénzügyigazgatóság néhány száz tisztesség adófizető család pusztulásával?

Mert ime most megint csak azt cselekszi, hogy az 1906—1908. évekre terjedő új ciklusra érvényes kivételnél a vendéglősök—korcsmárosok italmérési illetékét kétszeresre háromszorosra emeli fel.

Lehet-e ezt némán indokoltnak elfogadnunk, midőn azt látjuk, hogy az 1899. évben 1.400,000 koronával szereplő előirányzat 1903. évben már 3.150,000 koronára szökkent s még az előirányzatot is mindig fölmúlta a behajtott összeg.

Kegyelmes urunk! Jól ismerjük a multból Nagyméltóságod bőles és igazságos kormányzását és különösen tapintatos pénzügyi politikáját. Ez a tudat bátorít fel most bennünket arra, hogy Nagyméltóságod előtt megismételjük mindama sérelmeinket, melyeket igazságtalanul kell elszenvendünk és eszedünk Nagyméltóságodhoz, hogy szabadon ki végre bennünket lealázó helyzetünkéből, melyben a pénzügyi közegek velünk nem mint polgárokkal, hanem mint vazallusokkal bánnak el.

Mindenekelőtt kérjük Nagyméltóságodat, hogy az italmérési illeték újabb felémelését rendeletileg korlátozni kegyeskedjék, mert

Budapesti főpinczerek óvadék letéti társaság mint szövetkezet

BUDAPEST,
IX. ker., Baross-tér 18.

Tudatjuk ugy a fővárosi, mint vidéki t. Kartárs urakkal, hogy eddigi rendszerünket teljesen megváltoztatva, **teljesen új alapon** — melynél a kamat, díj és részjegy mindig csak egy heti időtartamra számítatik. — oly előnyös és coulans módozatot hoztunk be az óvadékok folyósításánál, mely az eddigi részeses módozat előnyök tekintetében jóval felülmúlja.

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

a mostani módnélküli emelés az előirányzat emelkedésével nem indokolható, amennyiben mi már a 37 százalékos pótkivetés tárgyában fölterjesztett kérelmünkben is megjelöltük az előirányzat rohamos emelkedésének okait is.

Ugyanis az 1888. évi XXXV. t.-cz. 12. §-a a kimerési vállalatok (vendéglők, korszmák) osztályba sorozásánál az italmérsési illetéket együttvéve, községenként úgy rendelte megállapítani, hogy az Budapest székesfőváros területén minden 500 lélek után legalább 200 koronát tegyen ki. Ezen megállapítást a legutóbbi népszámlálás alapján kellett foganatosítani. Akkori időben az 1881. évi népszámlálás volt irányadó, mely szerint Budapestnek 370,767 lakosa volt. Csakhogy a t. pénzügyigazgatóság túlbuzgóssága az előirányzott összegnél mindig többet tudott behajtani s ez a látszólag kedvező eredmény arra indította a magas kormányt, hogy az illeték alapszámítását fokozza. S tényleg az 1899. évi XXV. t.-cz. 18. §-a az italmérsési illetéket már 100 koronával magasabban, vagyis minden 500 lélek után 300 koronában rendeli megállapítani. Holott az előirányzat természetes emelkedését ugyis előidézi a lakosok számának folytonos emelkedése. Hiszen az 1901. évi népszámlálás már 734,105 lelket talált Budapesten s így maga ezen népesség-szaporodás kétszeresre emelte az italmérsési illetéket, nem kellett azt még az alapszámítás emelésével is fokozni.

Kegyelmes urunk! Ezt a rettenetes adóterhet nem bírjuk el és ebben rejlik a nyitja annak a jelenségnek, hogy habár rendkívül sok új engedély adat ki, az italmérsési üzletek száma aránylag alig mutat szaporodást, mert nagyon sok üzlet tönkremegy az adóther sulya alatt.

Mindezek alapján megismételtük Nagyméltóságod előtt ama alázatos kérésünket is — melynek teljesítésére különben már Nagyméltóságod elődjétől 1904. évben szóbeli ígéretet kaptunk, de annak teljesedése a változó viszonyokon mulott — kegyeskedjék az 1899. évi XXV. t.-cz. 18. §-ának módosítása iránt az országgyűlésnek oly irányban javaslatot tenni, hogy az italmérsési illeték alapszámítása Budapesten minden 500 lélek után megint 200 koronában állapíttassék meg, mert a jelenlegi rendszer mellett az előirányzat annyira fog növekedni, hogy annak behajtása a valóságban képtelenség lesz.

Nem hallgathatjuk el, mint egyik legnagyobb sérelmünket, a pénzügyi közegeknek az italmérsési illeték kivetésének előkészítésénél elkövetett azon eljárását sem, hogy az

italforgalmi adatokat önkényesen, úgy szólván az üzlettulajdonos meghallgatása nélkül írják össze. Ezen állításunk igazolására száz meg száz példát tudnánk felhozni, de a hosszadalmasság elkerülése végett csak egy nem régen történt esetet említünk fel.

Egyik helybeli szállodatulajdonosnak a szálloda-épületben kávéháza is van. Az italmérsési forgalmi adatok gyűjtését teljesítő pénzügyi közeg ezen kávéháza néve 1100 hektoliter sörfogyasztást vett fel az összeírásiba, holott a kávéházban sört egyáltalán nem fogyasztanak, mert a tulajdonosnak a kávéház tőzomszédságában jóhírű sörháza is van. Már pedig köztudomású az, hogy ahol csapról eresztett friss sört lehet kapni, ott nem fog senki palackzsört fogyasztani. Ilyen tág lelküismeretlellő eljárás következménye azután az illetéknek kétszeresre, háromszorosra való felemelése.

Erre néve tisztelettel kérjük Nagyméltóságodat, hogy a kivetés előkészítését határozottabban, szabatosabban, ha lehet, az eljárás közeg személyes felősségének bevonásával megállapítani kegyeskedjék, hogy a mennyire lehetséges, ki legyen zárva az önkénykedés vagy felületesség.

A kivetés helyes és igazságos eszközése céljából czélszerű lenne az 1888. évi XXXV. t.-cz. végrehajtására vonatkozó 1889. évi 33480. sz. rendelet 14. szakaszában foglalt intézkedéseket újból életbeléptetni, mely szerint a kivetéshez az érdekelt ipartestületek szakértőt küldenek ki.

Végül mint megtorlást érdemlő visszaélést említjük fel a pénzügyi közegeknek szokásba vett azon eljárását, melylyel bennünket szándékosan nagyban károsítanak, hogy valamely engedély kézbesítését addig húzzák-halasztják, míg az engedélyes nem bír tovább várni, mert házbért kell fizetnie és megnyitja az üzletét. Akkor rögtön rajta üt a pénzügyörösség s habár náluk van az engedély-okmány kézbesítés végett, a vendéglőst mégis megbírságotlatják.

Abban a szerény felfogásban, hogy ez nem alkotmányosan kormányzott államba illő eljárás, tisztelettel kérjük Nagyméltóságodat, hogy hasonló tulkapások szigorú ellenőrzésére és megtorlására a t. pénzügyigazgatóságot utasítani kegyeskedjék.

Budapest, 1906. június havában. A budapesti szállodások, vendéglősök és korszmárosok ipartársulata.

Gundel János
elnök.

KÜLÖNFÉLÉK.

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

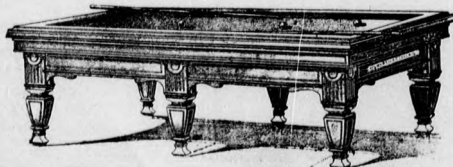
A főherczeg elismerése. A Csorba-tó Grand-Hotel Palaise főpinczére Feller Vilmos ugyancsak magas helyről kapott elismerést. A derek főpinczérnek maga Károly István főherczeg adózott dícsérettel legutóbbi ott tartózkodása alkalmával. Feller azelőtt a győri szálloda főpinczére volt. Mint kiváló tudású intelligens főpinczér került Csorbátóra, a hol most közkedvelt népszerű ember az uri közönségnek. A neves szállodának kiváló főszakácsa is van Mayer Lénárd személyében. A szálloda igazgatója Gundel Károly, Gundel János elnökünk jeles képzettségű fia, a kinek tulajdonítható, hogy oly népszerűsége vergődött s a külföld által is oly keresett lett e szálloda.

A szorgalom jutalma. Érdekes hír gyanánt írjuk meg, hogy Keleti Henrik, a Folies Caprice vendéglőse és társtulajdonosa most megvette háromszáznegyven ezer koronáért a Révay-utca 18. számú háromemeletes házat. Keleti mint szegény pinczérrel kezdte pályáját és vasakarata, lankadatlan szorgalma a főváros legelső polgárai sorába emelte. Azonkívül úgy ő, mint neje renkívül játékony lelkűek is, hisz erről az egész fővárosban ismeretek.

Vendéglő-átvétel. Kiss Antal vendéglős a kinek azelőtt a rakparton volt igen jó forgalmu vendéglője, most megvette a Mária-utca 5. szám alatti vendéglőt, a hol már is nagy népszerűségnek örvend az ő kitünő konyhája és jó borai révén.

A csillaghegyi forrásvíz új raktárhelyiséget kapott. A tulajdonosok Freiwillig és Angyal a hatalmas raktárt áthelyezték a Lajos-utczából a Lukács-utca 2. szám alá. E kitünő üdítő vizet, mely szelés körökben oly nagy fogyasztásnak örvend, fokozottabb mértékben kezdi megkedvelni a közönség.

Egy kiváló czeégről. Mindazon olvasóinknak, a kiknek pinczeberendezésük czikkek, bortömlők, mindenféle borszivattyúk kellene, melegen ajánljuk szives figyelmebe e téren a legelsőbbrangu székesfővárosi czeget a Kuschnitzky és Grünhut czeget, Budapest, VI., Teréz-körut 21. szám. Mint cs. és kir. udvari szállítók európai hírnévnek örvendnek, raktárjuk dus és czikkeik a legjobb. A czegek székséggel küld bárhova ingyen árjegyzéket is.



HORVÁTH és CSILLAG

BUDAPEST,
VI., Király-utca 19. sz.

Mű-tekeasztal és dákö ipartelep.

Kávéházi berendezések s egyéb díszmú-asztalos munkák vállalata. — Nagy választéku raktár tekeasztalokban.

Minden eddiginél olcsóbb árak, a legutányosabb kiszolgálás és jótállás.

Magy. kiv. örv. bejegyzett cég.

Árjegyzéket és bővebb értesítéseket bérmentesen.

Hymen. Vatzula János fővárosi vendéglős július 14-ikén kelt egybe a VII. ker. anyakönyvvezető előtt özvegy Ernst Richárd-néval. Násznagyok voltak: Beitz János kávéházi esztergályos és Elzner Gyula kárpitos. — Szántó Ernő fővárosi kávéház-tulajdonos leányát, Tusikát eljegyezte Horváth Árpád fővárosi tisztviselő.

A vendéglős világból. Steinbock Károly vendéglős szaktársunk, a Koszoru- és Magdolna-utca sarkán levő népszerű Józsefvárosi vendéglős tulajdonosa, mint örömmel értesülünk teljesen fölépülve, friss egészséggel tért vissza külföldi üdülő utjáról. A derék vendéglős hazatérte új életet önt a vendéglőbe és a vendéglős is őszinte örömmel üdvözik hazatérte alkalmából.

A Budagyöngye új gazdája. A kiránduló fővárosi közönség régi, kedves vendéglője, a Buda gyöngye most gazdát cserélt. A vendéglőt Ferts Aladár szaktársunk vette át, a ki nagy figyelmet és gondot fordít arra, hogy a közönségnek jó ételek és kitűnő italok álljanak rendelkezésre. Az új gazdához szívből gratulálunk.

A Hűvösvölgyből. Aki a Hűvösvölgybe kirándul, sehol jobban nem érezheti magát, mint Balázs Antal szaktársunk vendéglőjében, a ki kitűnő borai és pompás ételei révén közkedvelt vendéglőse lett a főváros üdülő közönségének.

Megújított kávéház. Az Andrássy-ut 61. szám alatt levő Liberty-kávéház alapos változásokon megy át. Raucher János szaktársunk megvette s most átalakítja és meg bővítetté. A renoválás ideje alatt a Liberty egész augusztus 1-éig zárva marad. Sok szerencsét!

Magyar lélek. Kattelhuber Mihály közismert fővárosi főpinczér kartársunk, a ki jelenleg a kerespesi «Otthon» kávéház főpinczére, nevét belügyminiszteri engedéllyel «Kürthi»-re magyarosította. Ezen hazafias tettért melegen üdvözljük és kívánjuk, hogy bár minél többen követnék Kürthi Mihály hazafias példáját.

A Margitszigetről. A szép Margitszigetet József főherceg eladni szándékozik. A főhercegi kastély egy része már ki is van egyes nyaralóknak adva albérlétek. Az élet vig most Margitszigeten, a kies kis területet számos közönség látogatja, a vendéglőkben nagy a forgalom. A margitszigeti vendéglőkről általában a legnagyobb dicséret hangján emlékeztetünk meg. A kiszolgálás figyelmes, az ételek változatosak, az italok is kitűnők. A felső vendéglőt Géczy Kálmán főpinczér

vezeti, akit mint rendkívül előzékeny derék magyar embert nagyon szeret a közönség. Fizető pinczére Fodor Károly, aki szintén elsőrendű szakember és közmegelegedésre tölti be feladatát.

Elhunytjaink. Baumann József fővárosi vendéglőstársunk hosszas betegség után elhunyt. Az elhunytban Baumann Károly és Ferenc fővárosi mérszármesterek testvérüket gyászolják. — Halász István, a hőmezővásárhelyi «Fekete Sas» bérőlje e hó 8-ikán hunyt el, három heti kínos szenvedés után, 40 éves korában. A boldogult 16 évig élt boldog házas életet bánatos özvegyével, szül. Kovács Róza urasszonnyal. Temetése e hó 10-ikén ment végbe Hőmezővásárhelyen. Sándor és István fiaik kívül még két testvér és nagyszámu rokonság siratja. — Löfler Antal pinczeregyleti tagot e hó 10-ikén temették nagy részvét mellett. A korán, 36 éves korában elhunyt kartárs temetésére zászlóval elment a pinczér-egylet is. — özv. Kamonn Józsefné Pestváros egyik legregibb kávésnője, július 1-én, 79 éves korában elhunyt. Az elhunytban Csallányi Károlyné és özv. Holzwärth Györgyné anyjukat gyászolják. — Weidinger Nándor vendéglős és háztulajdonos július 6-án, 49 éves korában, boldog házasságának 21-ik évében elhunyt. A temetésen a gyászoló családon és rokonságon kívül a vendéglősök ipartársulata zászlóval is kivonult. — Koch József, volt székesfővárosi vendéglős és háztulajdonos, ipartársulatunk alelnöke, életének 53-ik esztendejében, hosszú, kínos szenvedés után elhunyt. Özvegyén, öt gyermekein és a kiterjedt Jajczai családon kívül számos rokonság gyászolja — Béke poraikra!

A Rémi-kávéház új gazdája. A Rémi-szálloda földszintjén levő Egerváry kávéház augusztus hó 1-én gazdát cserélt. Egerváry Géza eladta Klein Ignác kávéház-tulajdonosnak, a ki azelőtt a Szondy kávéházat birta. Az új tulajdonos a különben most is csinos és keresett kávéházat renoválja és elsején megnyitja. Őszintén sajnáljuk, hogy Egerváry Géza visszavonul az üzleti életből, míg ellenben nagy örömmel látjuk, hogy helyét egy oly kiváló ambíciózus szakérteű tölti be, mint Klein Ferenc. Sok szerencsét kívánunk az új vállalkozáshoz.

Üzleti hírek. Kőbányán Róth Kálmán, a központi kávéházat teljesen átalakította, ugyanann berendezte és július 14-ikén megnyitotta. Ezen izléses, fényes berendezést és renoválást a jó hírnevű Lefkovits testvérek czég végezte, de olyan szépen, hogy akár melyik fővárosi legszebb kávéházzal vetekedhetik. — Kiss Antal volt tatai kávész, kibérelt Szolnokon a főtéren egy nagy helyiséget, a melyben egy nagy, fényes berendezésű, minden igénynek megfelelő ká-

véházat nyit, Hungária czimen, augusztus havában. — Seybold Jenő elfoglalta Kecskeméten a Millekker szállodában a főpinczéri állást.

Magyar szakácsainkról. A mi magyar szakácsaink korántsem állnak ma már mögöttes az európai szakácsművészetnek. Lapunk múlt számában közöltük le egy kis érdekes csevegést, melyet a magyar szakácsok egyik kiváló tagja Wrabetz Gusztáv irt és a «Szakácsok Köré»-ben fel is olvasott. E kis csevegésből is kitetszik, hogy minő európai műveltségű, sokoldalú, szellemes és művelt ember Wrabetz, a ki most Herkulesfürdőn a kurszalón konyháját vezeti. De szakácsaink általában magas fokán állnak az intelligenciának. A multkor alkalmunk volt örvedetesen tapasztalni, hogy mit tud csak egy serdülő fiu is. Lőrincz Sándor kispesti vendéglős Sándor nevű fia csak májusban szabadult föl és a pinczérzakiskola vizsgája után Glüeck Frigyes által adott lakomán, melyről bőven megemlékeztünk, a pompás menüt a Pannoniában ez ujtonsült szakács készítette el, a vendégek legnagyobb megelegedésére, a kik pedig mind szakemberek voltak. Az új szakácsnak Ecker János, a Pannonia kitűnő főszakácsa volt a tanító mestere. Számos kiváló szakácsunk szerez dicsőséget a magyar konyha hírének. Kiváló szakácsaink többek közt: Mayer Lénárd Csorbatón, Burghardt Pál Siófokon, Tobisch Miksa Balatonfüreden, Pülsch és Oláh Gyártás O-Tátrafüreden, Wiesner Emil Alsó-Tátrafüreden, Krawovszky Emil Padosonyban Palugayánál, Láng János Aradon a Fehér Kereszt-nél Seltman Tátra-Széplakon, Rudolffy, Marillalgyólyon, Burghardt Imre Svábhegy-szállón, Bauer Károly Margitszigeten, Münnich Mihály Egerben Szmercsányi püspöknel.

Engel Miksa sikere. Lapunk múlt számában már említettük, hogy Engel Miksa szaktársunk, a volt «Orleans» kávéházat teljesen ujjonnan átalakította és «Gerlőczy» név alatt megnyitotta. Engelmek most sikerült a sok pályázat közül elnyernie a Pécsi Országos Kiállítás kizárólagosan egyedül álló nagyvendéglőjét, amely oly nagyarányú, amilyen kevés van. Mintegy 300 főre menő személyzettel utazik oda. A megnyitási napra a bankett 3400 személyre rendeltetett meg. Örülünk, hogy ily kollosszilás üzlet az ő kezébe jutott, mert tudjuk, hogy ő e vállalatnak meg is fog felelni. A kiállítás 1907. májusban nyílik meg, Frigyes főherceg és Izabella főhercegnő védnöksége alatt, június hóban Vilmos német császár is ellátogat a kiállításra, továbbá Doudmond, a kormányozható lég-hajós, a ki még Magyarországon sőt Németországban sem volt. Felszállás 30.000 korónára fog kerülni naponta.

Felhívás a szaktársakhoz!

mohai Ágnes-forrás

AGNES-FORRÁST felkarolva kínálják, minden fajtából alkalmaszathoz, annak zamattal nemcsak nem rontja, sőt inkább kelle-

mesebbé teszi, egy próba bizonyítani fogja, hogy nem is hasonlítható ama 1-odrendű és drága külföldi vizekhez.

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

Mutassuk meg, hogy hazafiak vagyunk!

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

PINCZÉR SZAKTÁRSÁK! Akiiben egy csepp magyar vér buzog, tartsa becsületbeli kötelességének vendégei körében a hazai ásványvizeknek ajánlatho hozatalát; mint kitűnő asztali és borvíz kiállta a versenyt 26 év óta minden külföldi ásványvízzel szemben a legyőzni a nagyhangsú reklámok serege sem, — különösen akkor — ezután meg ugy sem, ha a magyar vendéglősök tömege pinczér-szaktársakkal egyetemben, a hazai ásványvizeknek elsőjét, a kitűnő MOHAI

A spenót és a siller. A multkor egyik kedélyes társas-reggelen a vendéglősök a magyarisításról beszélgettek. Az egyik örömmel konstatálta, hogy immár minden ételnek megvan a magyar neve.

A másik úr erre hirtelen közbevágott: — No, hogy hívják a spenótot magyarul? . . .

— Paraj — zugta vissza mindenki
— Nem igaz, ezafélt rá a kérdés fölvetője, nem paraj, hanem *laboda*.
— Honnan tudod? Kérdék mindnyájan.
— Ballagiból! felelt nevéve.
— Hát a sillert hogy hívják? — veté közbe valaki.

Na erre már csakugyan senki se tudott felelni. Siller? Siller?

— Ennek nincs magyar neve, — zugták minden oldalról.

— Dehogyan nincs — felelt a magyar nyelvbuvár, a siller magyarul: *kástélyos*.

— Hát ezt honnan tudod? — Ezt is Ballagiból, felelt ismét nevetve.

Ebből pedig eszünkbe jut az a konzekvencia, hogy ha pl. valakinek most az éthordó azt ajánlaná, hogy egyen *labodát* és igyék rá *kástélyost*, hát jéjében kiszaladna a vendéglőből, mert ő a spenótot még csak megessi, és a sillert is megissza, de az ilyen csodabogarakból nem ker. Ez is arra int bennünket, hogy még nagyon ránk fér a mindenáron magyarosodásra való törekvés.

A „Jó barátok” a Zuglóban. Egy csoport vidám vendéglős, a „Jó barátok” társaság kedélyes tagjai július 18-ikán szerdán délután a Zuglóban jöttek össze társas uzsonnára. A derék Schätz volt a házigazda, nagyon kedves és figyelmes vendégeihez, akit *Ihász* György indítványára ott menten tiszteletbeli taggá is választották. A társas együttlét igen kedélyes volt, még diktációjában sem volt hiány, felkészítőben részesült *Steiner* Pál elnök is. E kis körben is az volt az általános felfogás, amit mi hangoztattunk, hogy a vendéglősöknek csatlakozni kell a nagy ipartársulathoz. Az uzsonnán bájos hölgyek is voltak jelen, így *Schätz* Lipótné *Podolecz* Ferenczné urnó *Stefánia* leányával és sógoránjával. A kedélyes hangulatba némi kis zavaró árnyalatot vegyített az a körülmény, hogy voltak ott egyes nem tagok is, vagyis olyanok, akik nem hiányoznának ha nem keresnék föl a társas uzsonnákat. Lévéen régi igazság, hogy az összeférhetlenség és szétvonás soha sem üdvös a testületi élet ápolására. Node ezen kiki tultette magát is igyekezett jól tölteni el a kellemes együtt lét óráit. A társaság késő este oszlott szét.

A „Nádor” új tulajdonosa. A Lipótváros egyik legkeresettebb kávéházát a Lipót-kört 5. szám alatt levő «Nádor» kávéházát megvette *Mastaller* József volt főpinczér kartársunk. Az új tulajdonos nyolcz éven át volt főpinczére a teréz-körti *Stancsu* kávéháznak és azelőtt is elsőrangú üzletekben működött. Nagy szakavatottsága kellő garancia arra, hogy ezen kerestett üzletet még forgalmasabbá és kedveltebbé teszi.

Új kávéház a fővárosban. A Józsefvárosban Prater-utca 54. szám alatt *Kardos* J. szaktársunk egy gyönyörű új kávéházat nyitott meg. A kávéház pompás berendezést *Tóth István* billiárd gyáros végezte. *Tóth István* különben zsenialis iparos, a kit maholnap nagyon népszerűvé fog tenni egy új szenzációs találmánya. Kitalált ugyanis egy olyan fordítható ebédlő-asztalt, a melyen egyformán lehet ebédelni és billiárdozni.

Hírlapi reklám-kacsa. Nem hagyhatjuk szó nélkül azt a csunya tempót, mikor valaki szemfényvesztéssel akar az ipari téren boldogulni. Ilyen szemfényvesztést tapasztaltunk csak nemrégiben is, amelyről kötelességünk lerántani a leplet. A vas- és fémipari kiállítást meglátogatta *Kossuth* Ferencz is. És ekkor egyes lapok megírták, hogy *Wals* er harangöntő harangjaival harangoztak a kereskedelmi miniszter elé, hogy *Walser* mit fizetett ezért a reklámért, azt nem keressük, de az igazság okáért konstatálnunk kell, hogy a vas- és fémipari kiállításon nem *Walser* ur, a ki nem is volt kiállító, hanem igenis *Thury* Ferencz a híres harangöntő iparos egyedül kiállított harangjai kondultak meg a kereskedelmi miniszter tiszteletére, már pedig *Thury* Ferencz és *Walser* ur közt egy kis különbség van minden tekintetben.

A lakatos-ipar tőkélye. Az ipari téren kevés olyan kiváló tekintélyű és nagy tudású férfiuval találkozunk, mint *Lakos* Lajossal, a népszerű, ismert takaréktüzhely-gyárossal. *Lakos* Lajos tehetsége és tudása legfelsőbb helyen is elismerést nyert, mert ő felsége őt a *Ferencz* József-rend lovagjává avatta és a *Ferencz* József-rend tisztí keresztjével ruházta föl. Ő szerelte föl annak idején a királyi konyháját is és ipari produktumai országos hírének. Azért takaréktüzhely-gyárát a legmelegebben ajánljuk a szakkörök figyelmébe.

Vendéglősök figyelmébe. Ajánljuk kiváló minőségű szekszárdi vörös borainkat, továbbá *Muscát-Ottonel*, *Olasz Rizling*, *Tramini* és *Zöld Sylváni* fehér borainkat, melyek gyönyörű színiük, nagy erejűk, kiváló ízük-és zamatoságuknál fogva felveszik a versenyt bármely bel- vagy külföldi elsőrendű 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) *O borok*: fehér és siller 40, 45 és 50 kor.; vörös 60 kor. hektoliterenként. c) *Palackozott borok*: 25 palack 0.7 lit. finom fehér bor 25 kor.; 25 palack 0.7 lit. legfinomabb (*Muscát-Ottonel*, *Olasz Rizling*, *Zöld Sylváni* vagy *Tramini*) fehér bor 28 kor.; 25 palack *szekszárdi vörös* 30 kor. Ez árakban üveg, láda, csomagolás és vasuthoz való szállítás költségei bennefoglaltatnak. d) *Csemegébör*: fehér a 80-as évekből hlt.-ként 100 kor.; szekszárdi vörös hlt.-ként 120 K. Szél és Társa bortermeleők *Bátaszék*, (Tolnamegye).

NYILT-TÉR.

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



A Szinye-Lipóczy
Lithion-forrás

Salvator

kitűnő sikerrel
használtatik

vese-, húgyhólyag- és kösvénybántalmak ellen, húgydara- és vizelet nehézségeknél, a ezukros húgágnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Könnyen emészthető! Csakramentes!
Kapható áruházgyűjteményekben vagy a
Salvator-forrás igazgatóságánál Eperjesen.

Nyilatkozat.

A „Kristaly”-vizet, mint kitűnő tiszta forrásvizet magam is szívesen iszom és orvosi gyakorlatomban is szívesen rendelem.

Dr. Gerlóczy Zsigmond,
egyetemi magántanár,
a Szt.-László kórház főorvosa.



VALÓDI KRONDORFF

„SPRITZER”

BORHOZ LEGJOBB!

Ó-fehér bor

90 hektoliter, 1904. évi termésű, zöld-fehér bor eladó. A bor a gyöngyöstarjánai *Hajnalhegyen* termett, amely hegy termése régi időktől visontai bor számba kelt el.

Rigó Alajos lapszerkesztő, Gyöngyös (Hevesmegye).

Omnibusz.

Több nyitott és csukott
omnibuszkocsi,
melyek leginkább
fürdőhelyekre alkalmasak,
eladók.

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

Érmelléki bakator

24 hl. rizling, 41 hl. ezerjő, 71 hl. fehér bakar, 160 hl. faj szerint külön szürve eladó.

Felvilágosítással szívesen szolgál:

Szilágyi pinczészete
MICSKE.

Vasuti állomás: **Vedres-Abrány.**

Szállodai üzletvezető

12 és 4 éves bizonyítvánnyal, magyar, német és francia nyelvekben gyakorított és megbízható, bármint hasonló állást elfogad. Czim a kiadóban.

NEUSCHLOSZ ÖDÖN és MARCEL gyárában **V., Pozsonyi-ut 21. sz.** (a Margitszigettel szemben) kaphatók egyszerű, szolid kivitelű, tömör, keményfa **hálószobák.** Szállodák berendezésére különösen alkalmas. — 2 ágy, 2 szekrény, mosdó, 2 éjjeli szekrény, tükörrel és márvánnyal 150 forint. Diszessze kivitelben fényezve 180 forint. Egyszerre történő nagyobb megrendelésnél megfelelő engedmény.

Eladó borpinczék.

Budafokon 6 borpincze telekkel együtt
jutányosan eladó.

Bővebb felvilágosítás kapható:

Budapesten,

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

Boros-Ászok hordók tölgyfából
erős ujak és használtak, még borral
töltve és frissen kitértve

mindenféle nagyságban
10 hektolitertől 100 hektoliterig, továbbá
egy kitűnő karbon levő 350 hektoliteres
boros hordó, egy 600 hektoliteres vörös
fenyőfából (Lärchenholz) **nem régen**
készült boroskád, 2 erős borprés pin-
czénként vagy részletekben eladók. Fel-
világosítással szolgál a tulajdonos
SCHWARTZ ZSIGMOND, BUDAPEST,
VIII., Ludoviczeum-utca 16.



ELSŐ LEÁNYKIHÁZASITÁSI
EGYLET M. SZ.



GYERMEK- ÉS ÉLETBIZTOSÍTÓ-INTÉZET
Budapest VI., Teréz-körút 40-42.

(Az intézet saját házában)

Alapítottatt 1863. évben

Szt.-margitszigeti üditővíz

szénsavval telített ásványvíz.

Főhercegi Szent Margitszigeti gyógy-
fürdő felügyelősége saját kezelésében
Telefon 36—52.

Budapesti

központi tejszarnok szövetkezet

Budapest VII., Rottenbiller-utca 31.

Szállít: tejet, tejszint, vaját, pasteur-
rizált tejet, dr. Székely-féle gyermek-
tejet, doboztejet, doboztejszint.

Brázay Kálmánál vásároljunk.



Fél liter ára 4 fillér. Rendelési cím: „Artesia”
budapesti vendéglősök szikvíz és pezsgőitalok
gyár részv.-társ. a városligeti artézi kut bérli.
VII., Egressy-út 20/c. TELEFON 50—72.

Szt. Margitszigeti Gyógyfürdő BUDAPESTEN.

48° C, kénes hévforrás. Thermal-, iszap-, villamosfény-,
mesterséges szénsavas-, forró légfürdő a legmoder-
nebbül berendezett

vizgyógyintézet

bejárók részére is, jutányos árak, gondos kiszol-
gálás. — Svéd gyógytorna-terem, — Napfürdő. — Dr.
Buling-féle belélegző-gyógymód. — Fango-gyógymód. —
Csiz. közsvény, ischias, izületi bántalmak, emésztőszervi
bajok, szívbetegség, vesebántalmak, vérérgesség, ideg-
gyengeség ellen — 150 hold árnyékos park.

Szt. Margitszigeti üditővíz:

elsőrangú, szénsavval telített ásványvíz, mint asztali
víz orvosi tekintélyek által legjobban ajánlva.
250 szoba teljesen ujonnan átépített és legna-
gyobb komforttal berendezett két szállodában.

Pensió-rendszer, saját kitűnő
konyha (bérlet-könyveskék).

Állandó orvosi felügyelet.

Folytonos összeköttetés a fővárossal hajón és villamos vasuton

Bővebb felvilágosítást készséggel nyújt:

A Szt. Margitszigeti gyógyfürdő igazgatóság.

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

Reiszman Ignác

szőlő nagybirtokos, püspöki
uradalmi borpinczészete Vác z.

ALAPITTATOTT 1856.

Környékbeli telefon-szám: 8.

Najman József hentes-mester Budapest,
VIII., Német-utca 21. sz.
Szállít vendéglősök, kávéosk, korcsmárosok
stb. részére a legjobb minőségű virstliket,
kolbászokat napi áراkon. — Megrendelé-
sek pontosan teljesíttetnek.

Tessék gyűjteni

cseresnye és meggy-szárakat

Minden mennyiséget szárítva vesz

Decsinyi Frigyes

Budapest V., Marokkói-u. 2

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda: Kőbánya
Telefon szám: 52—60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.
Telefon szám: 52—59.

Palackzsőr osztálya: X. kerület Kőbánya.
Telefon szám: 56—58.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgár.

Császári és királyi szabad. jégsekrengyár.

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

Arjegyzekek vidékre ingyen és bérmentve.

Szállodából vagy vendéglőből
moslékot veszek
LEITNER ANTAL
VII., Egressy-ut 43.

KRISTÁLY

természetes hydrocarbonatos ásványvízforrás, mely
szénsavval telítették. Az emésztést elősegítő pom-
pás asztali ital. Vidékre és külföldre fuvardíjmentes
szállítás. — Kérjen árjegyzést a Szt.-Lukácsfürdő
Kutvállalatától Budán. — St. Louis 1904: Grand Prix.

Hirdetmény.

A Bácsalmáson épült

„Nemzeti szálloda”

(kávéház, vendéglő és mellékhelyiségei)

az 1906. év október hó 1-től
számítandó 5 évre bérbeadatik.

Pályázni kívánók ajánlataikat a Bács-
almási Takarékpénztár Részvénytársasá-
sághoz nyújthatják be.

Bővebb felvilágosítások GRANAUG
LIPÓT bácsalmási lakóstól kaphatók.

Az építőbizottság.

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

Vendéglői, kávéházi berendezések, karambol és fordító biliárdasztalok, alpacca és chinai ezüstárúk, márványasztalok, székek tömören hajlítot fából, tükrök és kávéházi kaszák, jégszekrények, borkimérő asztalok és sörkimérő készülékek új és használt állapotban a legolcsóbb áron.

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

(Saját házában).

Telefon 80—61.

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

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.

Iparsó

fa gyálat, jégszekrény, hidegkészítvények előállításánál a jég szóására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdésközörségre díjmentesen nyújt.
A Magyar Királyi Sóióvedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V. Váci-körút 32. sz.

Boreladás.

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

Bővebbet a megbizottnál:

HIRSCHFELD JAKAB borügynöksége
BÁCSALMÁSON (Bácsmegeye).

Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

„RAPID“
borderitő-por

Főelárúsító helye:

WATTERICH A.-nál

Budapest, VII., Dohány-utca 5.



Kávéházi, vendéglői berendezések alkalmi eladása és vétele.

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

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

Kardos Ferencz

ELECTROTECHNIKUS

Bpest, IV., Károly-körút 22.

Telefon 80—02 (Röser-bazár.) Telefon 80—02

Villamos csengők, telefonok, villamos világítás, villamos motor kiegészítéle.

Villámhárítók, erőátvitel, villamos szellőztetők a legjobb rendszerű motorral.

Központi telepek villanyvillágításra való berendezése.

Városok, falvak, intézetek, magán-épületek, szállodák, fürdők, és lakások berendezése.

Költségvetés ingyen.

Vendéglő.

Elsőrangú, nagy forgalmú, köruton fekvő igen elegáns vendéglő azonnal bérbeadó vagy eladó.

Bővebb felvilágosítást ad:

Terevárosi Takarékpénztár m. sz.

Budapest, VI., Terez-körút 4.

BORELADÁS.

Mintegy 25 hektoliter urasági bor van eladó. Megtökíthető

Tó-Álmáson (Pestmegeye)

HÄFFNER Károly kasznár urnál,

hol az ár is megtudható.

Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kitünő üdítővíz.

Ez a víz a Békásmegyér község (Pestmegeye) határában fekvő Csillaghegy tővében az Arpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitünő izi és tisztaságú forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatóságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtatott. Kapható mindenütt.

Telep: Csillaghegy, (Békásmegyér.)

Fővárosi iroda és raktár:

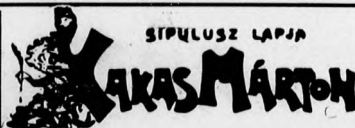
III., Lajos-utca 26.

Telefon 79—78.

Telefon 79—78.

Tulajdonos:

CSILLAGHEGYI FORRÁSVÍZ VÁLLALAT.



Magyarország legkedveltebb élcslapja. Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre 6 frt
Fél évre 3 frt
Negyed évre 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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



A világhírű müncheni Paulaner sör

(Paulanerbräu) a Salvatorpinczéből ezentul

PRINDL NÁNDOR vendéglősnél

Budapest, VI., Andrassy-út 51. szám.

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

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat sziveskedjenek becses megrendeléseikkel megtisztelni.

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

csakis olyan helyekre adom, kik az export-sört egész éven át tartják. Felkérem igen t. kártsáimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerézni.

Tisztelettel
Prindl Nándor

a müncheni „Paulaner-sörfőzde“ magyarországi egyedüli vezérfőképviseelője

— vendéglős —

Budapest, VI., Andrassy-út 51. sz.

DOMINO
EXTRA DRY
PEZSGÓ

PÁRISI VILÁGKIÁLLÍTÁS 1900.
ARANY ÉREM

BELATINY ÁRTHUR
VELENCZE Fejervin



◎ **A szállodai és vendéglői segédek** ◎
I. évfolyam. **szakközlönye.** I. évfolyam.

Megjelenik havonként kétszer, minden hónap 1. és 15-ikén. Szerkeszti: Varga István pincesz-egyleti elnök. — Kiadja: a „Budapesti Pincesz-Egylet és Onképző-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 termésű **ó- és uj, fehér és vörös hegyiboraimat** 50 literen felüli mennyiségben szállítom
Árjegyzéket kívánatra bérmentve küldök.
Kehrer Károly szőlőbirtokos, Versecz Fehértemplomi-ut 39.

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

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

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kitűnő szer álmatlan-ság, 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 fűszer- és csemege üzletben. A vidékre a serfőző maga szállítja. — Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaczk (palaczkokon kívül) 40 fillér, egy kis palaczk 32 fillér.

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL
Budapest
Városi Iroda: VIII., József-utca 38.

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

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

Különlegesség: dupla maláta kőbör kőkorában. Nagyobb mennyiséget saját jégkoszájában szállít.

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

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

TELEFON: 25—44.

Zöltség és gyümölcs!

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

Valamint **egri fehér, siller és vörös**

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

készpénz vagy utánvét mellett első forrásból kaphatók

LANG NÁNDOR-nál EGER, (Hevesmegye.)

Kérem tőlem árajánlatot kérni.

A Budapesti légszeszgyárak
felszerelési irodái

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

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

BUNSEN-féle lángzókat stb. stb.

Légszeszberendezések a legmérsékeltbb árak mellett eszközöltnének.

A világhírű

Bodega de Santa Maria

Sociedad del Hijo de C. Pitagoras Malaga

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

Magyarországi forráktár: Budapestben, VIII., Német-u. 57.

Vigyázat! Minden palaczk hivatalos ellenőrzési czimkével van ellátva.

JUNG ANTAL vezérképviselő.

Gärtner Ágoston

elektrotechnikai cikkek raktára

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

Telefon: 95—33.



Izzólámpák, „Nerst”-féle lámpák, fog-



lalatok és mindennemű világítási ké-



szülék és csöngetyű berendezésekhez

való anyagok nagy raktára.

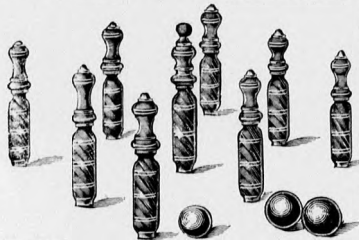


KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

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

Lignum Sanctum kuglizó golyók

átm. cm.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	15
frt.	—,85	—,95	1.15	1.30	1.65	1.90	2.05	2.20	2.35	2.60	2.85	3.10	3.45



Kugli-golyók

száraz gyertyánfából nagy-
sága szerint 75, 80 és 85
kr. Kuglizóba alkalmas nagy
péhpersely lakatra 1 frt.

Orosz kuglizó

egész szűk udvaron felál-
lítható, egy készlet 9 darab
bab, 1 drb golyó szabályoz-
ható erős zsinór és csiga
sróflal a golyó nagysága
szerint 4.60, 6 frt. Kuglizóba
nagy lámpa petroleumra 6
forint. Kerti gyertyatartó szél
ellen, üvegborítással 1 frt.
Kerti lámpa petroleumra 2.50.
Lampion kertek világításá-
ra és feldíszítésére 15, 20, 30, 80 kr. Magnesium fáklya 30 perczig meglepő világosságot
ad. 1.40. Arozsmegörítő szél ellen, 100 drb 5 frt. Dugaszható 20, 40, 60 kr. Dugókiemelő
készülék falra vagy ajtóra telecsúszható 2.50. — Kézi dugaszoló kalapáccsal 95 krajczár.
Hydraulikus hordó szászolóp, csapralított bor, sör, pálinka, borzsasz stb. egyéb szesz
fűzők megcsavanyosodás ellen 1 frt. Üvegmosó kafe 85 kr. Amerikai buvárgó 3.50, 6 forint.
Mandula-, dió-, zsonyos stb. rozsoló 1.80 frt. Boraró 40 kr. Harvard kőliteres 80 kr., egy
literes 1.20, két literes 2 frt. Amerikai fagyalt gép, erős keményfa, jégartó vedrellel és
forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. Vászár-
helyi-fém legkényesebb vasközp. gép 5 literes 8.50, 10 literes 15 frt. Készített készletek 50 kr.
Egy adag készítőpor 50 kr. — Újságtartó minden nagyságban 75 kr. — Billárd golyó
elefántcsonttáztant 1 készlet 3 darabban 58, 60, 62 mm. 9 frt. Francia dákóbor keverve
1.50 frt. Domino játék 90 kr.-tól 2.20-ig. Kávéházi dominó átszerelt 6—9 frt. Roulette játék
1.80—18 frt.-ig. Fivoli társasjáték a vendégek részére 100 cm. 6.40, 130 cm. 12 frt. Pinczér-
táska derékra csatolható, szarvasbőrrel egyes 1.20, két osztályval 1.80, három osztályval
3.50 frt. Szivar- és cigarettatartó szekrény pinczereknek, elzárható 4 osztályval 3.20, 6
osztályval 4 frt. Papír tányérok nyári mulatságok, és kirándulásokhoz 100 drb 90 kr.-tól
1.25 frt.-ig. Papír szalvéta 100 drb 50—80 kr. Sónka prés 5 frt. Márványlap 7 frt. Konyha-
mérleg 3 frt. 50 kr. Gyorsforraló 70 kr. Sörmelegítő készülék 85 kr. Bor vagy más szesz
italokhoz szavatyu 1 frt 80 krajczár.

Ellenőrző bárcazik:

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

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Czipők

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

!! Minden czipőnk kézmunka !!

Mérték utáni rendeléseket vagy or-
thopéd-czipőket a legügyesebb czi-
pészeink a legzölésesebben készítik el.
Czipőink elegendő formákról híresek !!

Pinczér-czipők

chrom talppal, gummi talppal, varrott talp-
pal a legkönnyebb kivitelben olcsón készül-
nek. Gummi sarkok nagy választékban.

A SARU-czipővállalat

a budapesti ozipészek szövetségi raktára.
Telefonszám 9.
Budapest, VIII., Rökk Szállód-utca 18.
(A Népszínház közelében.)
Rendeléseknél sziveskedjék lapunkra hivatkoznai !

HUBERT J. E. POZSONY

Csász. és kir. udvari szállító.

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE úr

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

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

Készít gőz-, víz- és légszuszvatékekhez szük-
séges részárakat. Bor- és sör-szavatyuakat, sör-
kémért-készülékeket légnymással, valamint
mindennemű rézszagokat, fémfelirati táblákat
és részaljakat. — Alapítottát 1880-ban.
Az 1896. ezredéves orsz. kiállításán az
állami ezüst-éremmel kitüntetve.

TELEFON 29—03.

Honi gyártmány! Pontos kiszolgálás!

Elsőrendű, folyékony, száraz
szénsavat

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos
acéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság
Budapest, IX., Soroksári-utca 96.

Diadal Sec

(francia módszer szerint)
EBERHARDT ANTAL
pezsgőgyárából, Budafok.
Telefon: Budafok 30.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

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

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

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Pedálos czimbalmok

kítőnő hanggal, erős szerkezettel, jól állással részlejtetésre is kaphatók.

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



Régi hangszerek becseréltetnek. Mindennemű javítások elfogadtatnak.

Képes árjegyzék ingyen.

Horváth István műhangszerész, József főherceg udv. szállítója. **BUDAPEST, VII. ker., Erzsébet-körut és Kerepesi-ut 46. sz.**
Gyár: Budapest, I., Kelenföld. (Saját ház.)

— Pozsonyi kiállítás aranyérem. —
Kolozsvári kiállítás egyedüli állami nagyérem.

BORSAJTÓK ÉS SZŐLŐZUZÓK

Szabadalmazott különböző emeltyűs sajtók. Hidraulikus borsajtók, felső nyomással, szabadalmazott léczkosarakkal. Fa- és vasállványos sajtók két kosárral. — Legújabb szerkezetű szőlőzuzók, kupos hengerekkel. — Javítások szakszerű kivitele.

Levélezim: **Röck István Budapest, postafiók.**

TELEFONSZÁM: **73—84.** és **73—85.**

SÜRGÖNYCZIM: **RÖCKÁR BUDAPEST.**

Városi raktár: IX. ker., Soroksári-utca 24. sz.

Röck István gépgyára és vasöntődéje

BUDAPEST, I., BUDAFOKI-UT.

Közlekedés a gyártelepre: Ferencz József-híd budai hídfőtől a budafoki villamos vasúton szakaszjeggyel „Röck-gyár” megállóig.

➡ Árjegyzék díjtalanul rendelkezésre. ➡

Vasúti szállítmányok Budapest—Kelenföld vasútállomásra küldendők.

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 lejártá folytán **1906 október 1-től 3.** esetleg **6 évi időtartamra bérbeadtak.**

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

Megjegyezvén, hogy a **Casino bérlője** italmérsi joggal bír.

Szolnok, 1906. évi június hó 21-én.

Az igazgatóság.

Megnyitás.

Van szerencsém a n. é. közönségnek szives tudomására hozni, hogy a legmodernebb irányban pazarul és a képzelhető legnagyobb kényelemmel berendezett **vendéglőmet**

Teréz-körut 20. sz.

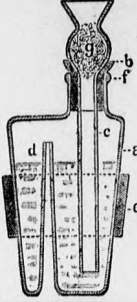
alatt hétfőn, e hó 9-én este 6 óra-kor megnyitottam.

Legfőbb törekvésem t. vendégeim kielégítése lesz, amiben segítségemre lesz kítőnő konyhám és a pontos, lelkiismeretes kiszolgálás.

Kérve a n. é. közönséget, hogy valóban látványosságot képező vendéglőmet megtekinteni kegyeskedjék, maradtam teljes tisztelettel

Fischer Zsigmond,
vendéglős.

„Bachus” szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó



Ezen szabadalmazott sterilizáló üveg hordódugó kitűnően bevált, a kimérés, vagy házi szükségletre megcsapolt boroknál. Mert megóvjaa a bort a főlősdéstől, ezeteseztől és a megtöréstől. Szükségtelemé válik a hordó feltöltése és az egészségre oly káros KÉNEZÉS!! mely a bor élvezete után rendszeren főfájást szokott okozni.

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

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

BACHMANN ÉS TÁRSA

Budapest, VII., Külső-Kerepesi-ut 28.

Kapható Kertész Tódornál Budapest, Kristófür és minden pinczefelszerelési üzletben.

Zwack J. és Társai

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

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



„UNICUM” Saját pálinkafőzdek. Törköly, szilvórium, baraczk-, seprű- és egyéb pálinkák. — Behozatal: valódi jamaica rum, franciaia cognac, Whisky, Arrac.

A gyár 1840-ben alapított.

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



SEC SEC

TALISMAN

TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

PROMONTOR

(BUDAPEST).

BORHEGYIF.

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

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

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

Belföldi borait az első hírvenyes bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Legujabb találmány!

Szabad. jégsekreány és pincze

A jégsekreány csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádgtálca alkalmazva, nem izzad. 70% jégmegtakarítás érhető el. Mészáros, hentes, vendéglői, tejszarnok, ugyisintén házi használatnál nélkülözhetetlen. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: a jég úgy tartja magát, hogy egész időnyben legfeljebb 25% apadás állhat be. Kivánatra nagyobb hus és sörhűtőkamarákat megrendelés után készítek.

Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgát a feltalátója:

Bucsanyecz József

Budapest, VI., Podmaniczky-u. 27.

Teréz-körtü sarok (a Nyugati pályaudvar közelében.)



Boreladás. Kaszanitzky István Csongrádon szállít elsörendü fehér és siller borokat, 5-6 fokos, hektóknknt 31 korona utánvét mellett, kölcsön hordóban.

LAKOS LAJOS takaréktűzhely-gyáros BUDAPESTEN.

össaszári és királyi udvari szállító.

Gyár: VIII., Bezerédy-utca 8.

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

Készít és raktaron tart takaréktűzhelyeket minden alakban és kivitelben.

TELEFON: 63—70. TELEFON: 63—70.

PINCZEFELSZERELÉSI ÜZLETEMBEN

BUDAPEST, VIII., Kerepesi-ut 47. alatt

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

ROBICSEK ADOLF

BUDAPEST.

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

Pinczefelszerelési szaküzlet: VIII. kerület, Kerepesi-ut 47. szám.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Alapított 1834-ben. Andrényi Kálmán utódaí Aradon.

ajánlják nagyobbbrézt saját termésü, nagy gondal ápolat boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdonú képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családí törzsszőlők ösztermése évente 4200—5000 hektoliter tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőfűtők állapotja mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

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

Aradí pinczénk bőségesen el van látva a legolcsóbb boroktól kezdve a legritkább, legnemesebb borfajokkal is. Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultáival küldetnek.

A világhírű francia

DELBECK & Comp.

reimsi pezsgőbor-gyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

Válogatott fűszerárak, mindenemü bel- és külföldi csemegék, magyar és francia 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 lakáoszoba és hat vendégszobából teljesen berendezve; továbbá tágas udvar-, nagy kert-, pince- és jégveremből, azonkívül rendelkezik egy parkkal körülvett terraszéval. Elhalálozás miatt azonnal eladó.

== Czim e lap szerkesztőségénél. ==

Eladó vendéglő

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

azonnal eladó.

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

Villamos világítási berendezések. Villamos kolibri ivlámpák. Villamos brilláns lámpák reklám világításra. Csillárok elektromos világításához. Mindenféle gépek hajtására alkalmas benzín-, és szivógázmotorok; üzemeltetés költsége óránként és óránként 1½—2½ fillér.

„SIMPLEX” vizszűrők. — Árjegyzékkel és költségvetéssel szívesen szolgálunk.

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

Tokaj-Hegyaljai borok

Ajánlok sajtátermesű hegyaljai boraimból literenként:

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

szamorodni bort: 1.—, 1.20, 1.50, 2 és 6 korona;

aszú: 4.—, 5.— és 8 korona.

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

Sztarczky Géza bortermelő, Tolcsa.

(Tokaj mellett), Zemplén-megye.

Pannónia szálloda

sörccsarnok, elsőrang. nagy kávéház
MISKOLCZON.

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



Transylvanien Sec

Louis François & Comp.

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

== BUDAFOK. ==

== 12 elsőrendű kitüntetés. ==

Főraktár:
BORHEGYI FERENCZ

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

Sürgőnyezim:

FRANCOIS BUDAFOK.



Védjegy.

== Hors Concours. ==

Vezérképviseléség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V., Akadémia-utca 16. szám.

Telefon:

BUDAFOK 15. SZÁM.