

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek s kávéházi segédek érdekeit felkaroló szakközlöny.

Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete*, a „budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczer-egylet“ a „Székesfejervár pinczer-egylet“, a „Szombathelyi pinczer betegsegélyző-egylet“, a „Győri pinczer-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Arad pinczer-egylet“-nek, a „Szabacskai pinczer-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesülete“-nek, az „Újvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok partársulata“-nak, a „Miskolci pinczer egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korecsmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejervári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Újpesti szállodások, vendéglősök és korecsmárosok ipartársulata“-nak és az országos pinczer-egyesület budapest központi mozgalmai bizottságának. A „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetség“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéos vendéglős ipartársulata“-nak

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Égész évre	12 kor.	Félévre	6 kor.
Háromnegyed évre	9 „	Évnegyedre	3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Hi a haza.

Nagyméltóságú gróf Zichy Jenő nr szives figyelmébe!

Kegyelmes uram!

Fiatal korom óta részesültem nagyméltóságod jóakarataiban s nem egyszer közvetlenül is lelkesedhettem kegyelmes uram főnkelt hazafiúi érzületén és törekvésén.

Egyrészt kiténtető jóakarata, másrészt nagyméltóságod életének szüntelen törekvése bátorít arra, hogy az alábbiakra szives figyelmét felhívjam.

Teszem ezt azért, mert az a szomorú tünet, a melyről imitt szólni fogok, kell, hogy nagyméltóságodat, mint az „Országos Magyar Iskolaegyesület“ buzgó elmökét, a legnagyobb mértékben érdekelje, annál is inkább, mert, mint az országos iparegyesület élvülhetlen érdemű vezére, külön is hivatott arra, hogy az elmondandó körös jelenség orvoslására a szükséges teendőket kezdeményezze.

Ugyanis válságos közgazdasági viszonyaink erkölcsi világunkban is a legpúsztítóbban hatnak, elhalványítják nemzeti érzületünket s egymásután ölik ki hazafiúi erőnyünket.

Közéletünk bármely terére tekintünk is, mindjárt szembe ötik, hogy faji érzetünk megbibbant s hazafiságunk is ernyedőben van.

Hogy egykor jómódu iparosostálynunk majdnem teljesen elpusztult, hiába keressük ebben az osztályban az ősi erényt, a mely egykor legszebb ékessége volt: a nemzeti öntudatot és a lángoló hazaszeretetet.

Népünk, mint az oldott kéve, szertehull s idegenbe vándorol; a ki pedig itthon marad is, közönyös nemzeti hagyományaink iránt

A veszedelem nagy s hi bennünket a fenyegetett haza! Mindnyájunknak résen kell állanunk, mindgyökünk-

nek meg kell tennünk a magáét ott, a hol nemzeti törekvésünk iránt ernyedést tapasztalunk.

Ily szomorú jelenség kezd mutatkozni legújabbban a vendéglősipar terén. Iparunk eme fontos ágának én is egyik szerény munkása vagyok a sajtóban s talán nincs egészen feledve Nagyméltóságod előtt, hogy két évtizeden át mennyi küzdelmet kellett vívnom ennek az ipárnak kívánatos megmagyarosodásért.

Hála a napisajtó támogatásának, az országos iskolaegyesület buzgóságának, a küzdelem meddő nem maradt.

A vendéglősipar megmagyarosodott. Vendéglőseink, pinczereink az üzleti érintkezésben magyarságra iparodnak; étlapjaink magyarok s iparunk új nemzedékét szakiskoláinkban magyarrá neveljük.

Az átalakulás annyira mélyreható volt, hogy eltűnt az élők sorából egyetlen német szaklapunk is.

Szaktársaink jobbjai igyekeznek kivenni részüket a közügyekből s így szakmánkban a nemzeties haladással meg lehetünk elégedve.

Az üzleti pangás azonban most különös s elszomorító jelenséget vetett fölszínre, a mely ugyan terjedésre, megerősödére nem számíthat, de hallgatással azért nem mellőzhető.

Nem, mert legalább az ország városában kell hajthatatlan szigorral érvényesítenünk az önálló nemzeti lét követelményeit.

Az országos iparegyesület minapi jelentésében megdöbbentően utalt hazai sörgyártásunk hanyatlására.

És mi történt?

Több vendéglős, némileg anyagi kényszerből, másrészt azonban inkább tulhajtott versenyből, a külföldi sörgyárak egész légióját hozza be hazánkba sörtermelésünk megrottására.

Éz mindennél jobban bizonyítja,

hogy a hazafiúi érzület, a honfitársi érzéközőség tudata nálunk meg van zavarodva.

Ezt a jelenséget még komolyabbá teszi az a körülmény, hogy a raktárt nyitó külföldi sörgyárak mind sürűben juttatnak hozzánk idegen vendéglősöket és pinczereket, a kik nemcsak magyarul nem tudnak, hanem ellenünk keblük mélyén még ellenszenvet is rejtegetnek.

Joggal félhetjük tehát iparunk magyarosodásának zavartalanását; valamint attól is félhetünk, hogy a fővárosban tartózkodó idegenek szívét ezek a becsépésztett „sauwirthek“ megméltelyezik.

Ettől annál is inkább tarthatunk, mert azt már ki tudtak vinni, hogy részükre „Gastwirth-Zeitung“ adassék ki a magyar szaktársak pénzéből.

Ez határozott jele a visszagermanizálásnak; tehát kívánatos, hogy a míg a baj el nem mérgesedett, a magyarosodás minden faktora sikra lépjen e körös tünet elfojtására.

Nagyméltóságod, mint az iskolaegyesület elnöke, erélyes föllépésével ismét helyes utra terelheti az eltévelyedetteket s mint az országos iparegyesület vezére, megértethetné az elvakultakkal, hogy a hazai ipar pártolása első sorban iparosainknak egymás iránt való kötelessége.

Mindkettő nemzeti érdek, a mit Kegyelmességed annyira szívén szokott hordozni.

Éppen ezért kérem Nagyméltóságodat, hogy az elmondottakat sziveskedjék figyelmére méltatni s buzdítsa a vezetése alatt levő egyesületeket, hogy a székesfőváros életében a magyarosodás legcsekélyebb visszaesését se tűrjék el s a hazai ipar ellen bármily okból keletkezett állásfoglalást üldözzék és lehetetlenné tegyék.

Különösen szükséges ez a mi iparunknál; mert az idegen első benyo-

másait a vendéglőkben szerzi, tehát engedhetlen, hogy vendéglőseink jó magyarok és lelkes hazafiak legyenek.

Ezt ugy érhetjük el, ha culturegyesületeink figyelemmel kísérik vendéglőink magyarosodását, a bennük uralkodó szellem hazafiságát; mert ha a visszaélések meg nem toroltatnak, elhatalmasodnak.

Erre hív bennünket a haza!

Nagyméltóságodnak alázatos tisztelője:
Ihász György.

Intelem. Hazánk, nemzetünk ellen ádáz harcokat folytatnak Ausztria tartományai. A szlovének véreink kiirtására lázítják a horvátokat, a csehek pedig a magyar liszt fogyasztása ellen törnek. Ha a cseheknek sikerülne ezélt érniök, egy magyar mezőgazdaság a tönk szélére jutna. Igen természetes, hogy a cseheknek ez a törekvése nálunk visszahatás nélkül nem maradt. A pünkösöd alkalmából több lap azt írta, hogy a magyar liszt ellen való akcióztól *toroljuk vissza* a cseh sör bojkottálásával. A mikor ezek a lapok erre buzdítják a közönséget, egyuttal kijelentik, hogy *közölni fogják azoknak a hazafiatlan vendéglősöknek a neveit, a kik cseh sört mérnek*. Ezt intelemként közöljük szaktársainkkal, nehogy erre a szomorú listára kerüljenek. Egyuttal intjük hazai sörgyárainkat, hogy lépjenek a méltányosság útjára és sürgősen adják föl azt a *kárhuzatos megállapodásukat, a mely a vendéglősök szabad vételjogát korlátozza.*

Készüljünk!

Tavaly elég bőséges bortermésünk volt s kilátásunk van rá, hogy az idén is az lesz, sőt, ha az Isten jó idővel áld meg bennünket, minőségére is kielégítőbb lesz a mult événél.

Termelőink panaszkodnak, hogy olesőbb áron is nehezen tudnak boraikon tudni, mert a vendéglősök zöme még mindig a kereskedőktől vásárol, ezeknél pedig nagy a készlet az olasz borokból.

Az olasz borokból, a mellett hogy szén-sav és tannin-tartalom tekintetében a mieink mögött maradnak s e miatt közönségünknek nem ízlenek, csak a selejtesebb minőségű kerül piacainkra.

Éppen ezért vendéglőseinknek már eleve kellene gondoskodniök, hogy boraikat közvetlenül termelőinktől szerezhessék be.

Ez első sorban szaktársaink érdeke, mert:

1. olesőbban vásárolhatnának be,
2. a közönségnek jobban ízöl boral szolgálhatnának; tehát nagyobb haszonnal, olesőbb áron jobb bort mérhetnének.

Jónak látjuk tehát, hogy újból fölveszük azt a két év óta több ízben megpendített eszménket, a mely a borvásárló szövetkezetek alakítására vonatkozott.

Akkoriban alaposan kifejtettük ezeknek a szövetkezeteknek a hasznát, miként való szervezését.

Hangsúlyoztuk, hogy a mi vásárlószövetkezeink szerves összeköttetésbe lépjenek a termelői szövetkezeteivel, mert így biztosíthatjuk magunkat, hogy pincézinket mindig a kiválasztott, vendégeinktől megszokott boral láthatjuk el; azután garanciánk lesz arra, hogy mindenkor tiszta, szakszerűen kezelt bort kapunk s végül biztosítjuk magunkat arról, hogy a termelői

egyoldalun, a mi terhünkre nem állapíthatjuk meg áraikat.

Szövetkezésünknek legnagyobb fontosságát azonban az adta, hogy a szegény vendéglősök kisebb kvantumban is vásárolhatnának, sőt a szövetkezet garanciájából szükség esetén részlegyeikre arányos hitelben is részesülhetnek.

Vásárló szövetkezeink megalakítására most igen kedvező az idő, mert eszménk a termelői helyesléssel találkozott s így számíthatunk arra, hogy az „Országos központi szövetkezet” bennünket is támogatna anyagilag.

Javaslatunkat tehát újból szaktársaink figyelmébe ajánljuk.

A szervezkedésre most elég idő van rendelkezésünkre s szüretkor szövetkeztünk, karöltve a termelőkkel, üzembe is léphetnek.

Sok szegény kártársunknak csökkenének anyagi terhei, emelkednék iparunk jó híre és forgalma.

Cselekedjünk, a mig nem késő.

Kállai-féle Óvadék-társulat.

Kállai Jenőtől hosszabb proklamáció jelent meg a „Főpincérek Hitelesoportja” ügyében. Nyilatkozatának lényegét tárgyalatosan a következőkbe foglaljuk: *Kállai Jenő kezdeményezésére alakult a „Főpincérek hitelesoportja” melynek az volt a célja, hogy a pincérek könnyű szerrel juthassanak óvadékhoz. A hitelesoport később a „Budapesti általános hitelesoportkezet” kebelébe lépett. A mikor az Országos hitelesoportkezettől 80,000 korona hitelösszeget kapott. Kállai ebben a nyilatkozatában azt állítja, hogy utóbb azt tapasztalta, hogy a „Budapesti általános hitelesoportkezet” a hitelesoportnak adott 80,000 koronát idegeneknek kölcsönözte, emiatt aztán a főpincéreknek nem tudott óvadékat adni s a kanczió-kölesznénél egyáltalán sok visszaélést és jogtalanságot követett el. Különösen Bauer Zsigmond pénzügyminiszeri száme.lenőrt illeti súlyos vádakkal. Kállai az elmondottak okából pert indított a „Budapesti általános hitelesoportkezet”, valamint Bauer számellenőr ellen, a „Főpincérek hitelesoportja” ellen pedig 2,800 korona erejéig igényt támasztott. Aztán új hitelesoportot alakított, a melynek „Kállai-féle Óvadék társulat” a címe. Ennek az új társulatnak 80 válogatott tagja van s már eddig 60,000 koronát folyósított tagjainak óvadék- és váltópenz ezimén. A „Kállai-féle Óvadéktársulat” elnöke: Kállai Jenő, alelnöke: Littmann József, választmányai: Beer Rezső, Braun Ferencz, Bricher Kálmán, Csepreghy Gyula, Elő József, Fodor Zoltán, Friedmann Mihály, Keleti Hermann Kiss Pál, Kiss Henrik, Linkner László, Mautaller József, Neumann Henrik, Schneller Ferencz, Vértessy Ignác, Weiner József.*

Izenet Budára.

T. Petz Károly elnök urnak üdvözlét!

Önhöz, nagyérdemű elnök ur, tiszteletteljes izenetet küldök — több szaktársunk kivánatából — innen a Duna balpartjáról. Nem furcsa ez . . . Izenünk kell, holott ölelkeznünk kellene! . . . A Duna nem elváltatója, hanem összekötő szivere a két egy városnak és mi, vendéglősök, mintha hidak, hajók nem is volnának, mintha ez a mi székesfővárosunk nem Budapest, hanem Buda és Pest, különböző, egymással zsűrölődő tábor volna, nem együtt járunk, hanem csak izengetünk egymásnak.

Mélyen tisztelt elnök ur! rövid lesznek: ez nincs rendjén!

A mikor a törvényben, köztudatban és a valóságban csak Budapest van, mi értelme van annak, hogy e város vendéglősei két ipartársulatban csoportosulnak?

Ezt a kérdést két okból intézzük elnök urhoz. Egyrészt azért, mert az ön böles vezetése alatt levő budai ipartársulatunk több tagja keservesen panaszkolta, hogy társulatuk az anyagi erő és az érdeklődés hiányában — *tehetetlen*;

másrészt pedig azért, mert mélyen tisztelt elnök urra mindenkor, mint buzgó harcossra, hálával kell emlékeznünk, a mikor akár a „Budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok” ipartársulatának, akár a vendéglősök országos szövet-ségének működésére gondoltunk. Elnök ur *nemcsak velünk volt és velünk van*, hanem a tettek idején mindig szívvel, lélekkel vezéreink között szokott szerepelni.

Midőn ezért önnök hálás köszönetünket nyilvánítjuk, egyuttal ezzel, a majdnem valamennyiök szívéből fakadó, izennel a követezőkre kérem:

1. minthogy mi, vendéglősök, ha meg is értenök egymást, ha mindnyáján összetartanánk is, mégis gyöngök lennénk szemben a hatalmasokkal;

2. minthogy Buda és Pest törvényes egyesítése óta nincs értelme annak, hogy a Duna jobbparti vendéglősök külön, immár *élete hagyott ipartársulathoz legyennek lánczolvá*;

3. minthogy az ön vezetése alatt levő I-III. ker. társulat ugyis mindenben testvéries egyetértéssel szokott csatlakozni a budapesti akciózójához;

ennélfogva megbízóm nevében tisztelettel izenem azt a szívből eredő óhajtásunkat, hogy t. elnök ur ragadja föl a budaiak viharviselése zászlaját s vezesse népet át ide a mi közös ipartársulatunkba, a melynek van ereje, de hogy több legyen, kívánatos.

Egyesüljünk! Az egyesüléssel mindannyian nyerünk s budai tengződ, elszigetelt ipartársulatok helyett újni erővel funkcionáló „osztályt”, az-az különítményt kaphatnának kebelzetünkben.

Reméljük, hogy t. elnök ur fenkölt lelke megérti intenzionát s az ön buzgóságából mielőbb elkövetkezik az az idő, a mikor nem izenünk egymásnak, hanem egymással ölelkeve haladunk, küzdünk iparunk fölvirágzásáért mindig előbbre, mindig sikeresebben.

Adja Isten!

Ihász György.

A pálinka-hamisítás ellen.

Lapunk évek óta sürgeti s utóbbi számában is kifejezte annak szükségét, hogy a pálinka hamisítása, valamint a boré, szigorú törvényes intézkedésekkel üldöztessek. Nagy meglepédésünkre szolgál, hogy agitáczióink nem lesz egészen hiába való; mert ezt az eszmét a „Magyar szőlősgazdák Országos egyesülete” május 27-én tartott közgyűlésén erőlesen fölkarolta, különösen a cognac-hamisítás meggátlását sürgetve. Az indítvány mellett, élükön gróf Zselenszki Róberttal, legkiválóbb bortermelőink törtek lánszát. Így most már remélhetjük, hogy a kormány nemsokára érdemlegesen foglalkozik ezzel a fontos kérdéssel.

A Magyar Országos Pinczér-Egyesület közgyűlése.

Ez a nagyokra hivatott, mindnyájunk szívén hordott egyesület május 27-én tartotta első közgyűlését.

Igazi ünnepp volt ránk ez a nap s szívünkbeli üdvözöljük az ifjú egyesületet, kívánva, hogy mielőbb virágzása tetőfokára jusson.

A közgyűlési jelentésből a következő örvendtes adatokat jegyezzük föl:

Az egyesület tagjainak száma 2532, a kikhez 19 pártolótág csatlakozik.

Vidéki választmánya 12 van, még pedig Szegeden, Szatmárt, Miskolcon, Kassán Pozsonyban, Székesfehérváron, Brassóban, Marosvásárhelyen, Szombathelyen, Debreczenben, Nagyváradon és Temesvárott.

Helyközvetítő ügyosztály a központin kívül 7 van, még pedig Szegeden, Szatmárt, Miskolcon, Debreczenben, Szombathelyen, Nagyváradon és Temesvárott.

Az egylet működésének első 9 hónapja különben anyagiilag is elég sikeresnek mondható. A nyereség számla 25.403 K 30 fillért, a veszteség számla pedig 24.581 K. 93 fill. tüntet föl, tehát a tőke emelkedés 822 K. 04 fillér.

Az *Olmosi József, Wellingher Samu, Kóczár Károly* tagokból álló számvizsgálóbizottság a következőket jelentette:

„Alulírottak tisztelettel jelentjük, hogy az egyesület ügyvitelét — megbízásunkhoz híven — állandóan figyelemmel kísértük és ellenőriztük. A fő- és segéd könyveket megvizsgáltuk és mindent a törvényeknek és az alapszabályoknak megfelelően rendben találtunk.

Kérjük a t. közgyűlést, méltóztasson az előterjesztett 1902-iki zárszámadást jóváhagyni s ugy az igazgatóságának, mint nekünk a felmentvényt megadni.

A közgyűlés meg is adta a felmentvényt. A helyközvetítő ügyosztály jelentéséből kiemeljük, hogy 925 tagot helyezett el, a mivel tagjainak 13094 korona ügynöki díjat takarított meg.

Ez mindennél jobban bizonyítja az egyesület üdös misszióját.

Igazva van tehát a jelentésnek, a mikor így szól:

„Ha a pinczértség zöme összetartana és elvileg kimondaná, hogy ügynöki iródt többé nem látogat és ügynöki üzletet nem fogad el, már evel meg volna oldva a helyközvetítés problémája, mert a főnöknek nem ügynökre, hanem személyzetre van szüksége s így a jó személyzetet onnan venné, a honnan kaphatná. Azt csak az ügynökök állítják, hogy a főnökök nem vesznek máshonnan személyzetet, csak tőlük s ezt azért állítják, hogy a pinczérüket megfélemlítsék és saját céljaikra fólhasználják.

Példát vehetne a pinczértség a kereskedelmi alkalmazottaktól, a kik rövidesen megtörték az ügynöki uralmat azzal, hogy kebelbeli munkaközvetítést létesítettek s az ügynököket ettől az időtől mellőzték.”

Ennyit röviden a közgyűlési jelentésből. Az elsorolt adatok mutatják, hogy ez az ifjú egyesület tisztában van hivatásával s habár csak 9 hónap működésre tekinthet vissza, ez mégsem volt eredménytelen.

A közgyűlés maga a cél nagyságához méltón folyt le.

Volt ellenék is, a melynek a zásónoka, *Boór Jenő*, majdnem 2 órai beszédben adta elő a kifogásait.

A többség azonban a választmány álláspontjára helyezkedett.

Az egyesület ezentul már összes vitorlájának kifeszítésével indul útjára, ennél fogva kívánjuk, hogy évről évre nagyobb eredményekről számolhasson be.

Ezt annál is inkább reméljük, mert az

egyesületben oly tekintélyes főnökök is helyet foglalnak, mint: *Gundel János, Némai Antal, Bokros Károly, Elm János, Förster Konrád, Ulits Lőrincz* stb.

A hol a főnökök és alkalmazottak között így nyilatkozik meg a kölcsönös jóakarattal, ott a siker nem maradhat el. Csak előre, mindig előbbre a megkezdett uton

Öszinteség és alattomoság.

Ezzel a czimmel *Boór Jenő* egy cikket küldött lapunkhoz, közlést kérve.

A czikk a „Magyar Országos Pinczér-Egyesület” dolgaival foglalkozik s ugyancsak kemény kritikát gyakorol.

Lapunk mindenkor barátja és támogatója volt az egyesületnek s ezért most sem foglalhat állást ellene.

Boór cikkét kizárólag az ő véleményének tekintjük s pusztán azért közöljük, hogy az egyesületnek módot adjunk az ügy megnyugtató tisztázására, mert őszinte óhajunk, hogy az országos egyesület virágozzék s azt félreértés, gyanu, elkedvetlenedés ne gyöngítse.

Boór cikke így hangzik:

A Magyar Országos Pinczér-Egyesület folyó hó 27-én tartotta meg első évi közgyűlését. Tehát először hallatta szavát nyilvánosan, mióta megalakult.

Mindazok, kik szerény működésemet a szaklapokban figyelemmel kísérték, tudhatják, hogy mindig őszintén, minden érdek nélkül küzdöttem ez egylet eszméjének diadaláért, mert 10 éve vagyok híve a magyarországi pinczérbajok országos organizációjának. Azok azonban, kik a közgyűlésen elmondott beszédemet hallották, bizonyára másképp gondolkodnak, sőt *Kalmár Fábrián* ur dühbe is jött miatta.

— Miért? Ime elmondom,

Megvádoltam a vezetőséget, hogy nem becsajította és osztotta ki a tagok között az egyesület évi jelentését, legalább két héttel a közgyűlés előtt. Igazam volt. Megvádoltam az igazgató-tanácsot és a központi választmányt, hogy hanyagul és az utóbbi időkben abszolút semmit sem tett. Rájunk bizonyult. Megvádoltam a számvizsgáló bizottságot, hogy nem működött, holott az egyesületnek legszükségesebb szervét képezi. Igazam volt; sőt *Olmosi József*, a bizottság elnöke, beismerte, hogy csupán csak újév óta van számvizsgálóbizottság és kijelentette, miszerint ő mossa kezét. Megvádoltam a vezetőséget, hogy csupán *nyomdai adóssága* több 1000 forintnál, miért *Vasvári nyomdász* a további hitelt meg is tagadta volna; *hogy adós az egész berendezésért*, mely, tekintettel az egyesület fiatalságára, *könnyelmű kiadás volt*; hogy váltói tömegesen forognak, ugyanyira, hogy a májusi házbér negyedre is 1000 forintot vettek fel váltóra; *hogy könnyelmű adminisztrációt folytat*, amennyiben évi házbére 2.700 forint.

Megvádoltam helyközvetítésüket; bebizonyítottam, hogy ügyvezetőjük, *Sólyom Sándor*, a tagokat megrágalmazza, ezzel a főnököket elidgedíti és az ügynökökkel ezimbórrál. Rájuk bizonyítottam hogy helyközvetítésük hatáskörében az ügyvezető ténykedése *káros*, hogy rem bírák megvédelmezni a női éretyeket és ezzel sárba tiporják az egyesület erkölcsi méltóságát és reputációját!

Követeltem, hogy mutassák tételről-tételre ugy a kiadásokat, mint a bevételeket; hogy valják be, menyi váltójuk forog és hogy ki felelős azok kiváltásáért — a tag is, vagy csak az igazgatóság? — Alattomosan letagadták, megtagadták, kibújtak a kérdések helytelen volt miatt. Bebizonyítottam, hogy *helytelen volt megtámadni a Budapesti pinczérügyeletet és igazágtalan*. Alattomosan kibújtak a vád alól! —

Benyújtottam egy határozati javaslatot és követeltem, dehogy, kértém, a vezetőséget, ha nem is fogadja el, adjon ő egy nyílt őszinte programot, mert a tagnak tudni kell: mi a cél. *Kértém, lépjenek fel nyíltan, őszintén*, mert így, ahogy ma csinálják, alattomosak, czéjajakkal homályba burkolóznak és ezáltal csak növelik a zavart és az elégedetlenséget.

A közgyűlés programom minden pontját elfogadta, a vezetőség, azaz *Kalmár Fábrián* azonban alattomosan elvetette! *Rám-sütötte, hogy nemzetközi szocialista vagyok*, mert nyíltan beszéltém, mert őszintén beszéltém, mert *igazán éreztem!* Rám-tukmálta, hogy támadok, hogy személyeskedem. Kibújt a vád alól, kibújt az alapszabályok alól; szóval tagadott, tagadott és dühbe borult. Pedig mennyi bünt, mennyi *könnyelműséget kihagytam még szándékosan*. Hát a sok hivatalnok, alkalmazott és azok fizetése semmi! Vannak azért még pinczérök, kik bírnak annyi éleslátással mint *Kalmár Fábrián*; és az, a ki javítani akar, — ne kívánjon dicsőséget, ne balát!

Es az én szívem összerosult, látván, hogy a pinczér csak megy a kolomp után, mert erre is ut, arra is ut.

Összerosult, látván, hogy tiz évi organizáció után csupán ott vagyunk, ahol ezeltől tiz évvel: a pinczér nincs felvilágosodva, de el van nyomva; a pinczér nem lát, mert *bekötik a szeméit*; a pinczérnek nincs önálló ítélő képessége, mert *nem hagyják nyíltan fellépni*, nem hagyják organizálni. Tisztelet azoknak, kik mellém sorakoztak, talán vagy huszonöten. Nem azért, mert igaz és rajongó meggyőződéssel kísérték minden szavamat, azért, mert velem éreztek! Nem az egyéniségért, hanem az egységért. Igen, az én szívem összerosult, látván azt a komédiát, melyet közgyűlésnek neveztek és melyben összesen ötven ember hallgatta *Kalmár Fábrián*!

Mind ezek után kötelességemnek tartom kijelenteni, hogy én, ki az *eszmének* nagy híve voltam, hogy én nagy ellenséget lettem az *egyesületnek*. Mert az nem a mope eszméjének megtestesülése, hol nem az *egység* elve jut érvényre, hanem a régi pinczérügyletek kiikkaralma nagy kiadásban. Ott nem következtel, nem tárgyilagos a vezetés; ott durva és könnyelmű. Ott nem testvériség uralkodik, hanem urhatnáság. Mert nékem csak elveim vannak és meggyőződésem, melyeket csak elveikkel lehet meggyőzni!

Az én elveim felfogásában az *egység*, a *Kalmár Fábrián*ban az *egyéniesség* jut érvényre!

Budapest, 1903. május 29-én.

Boór Jenő.

Jogos panasz.

Közéletünk érdemes férja *Kuszkó István*, küldötte be hozzánk a kolozsvári Ellenék 101. számának alábbi közleményét.

Mi is fájdalmasan tapasztaltuk, hogy a fúvárosi vendéglőkben hazai ásványvíz alig kapható. elenben a külföldi drágább s nem jobb ásványvizek valamelyike a legkisebb vendéglőkben is található. Ez nincs rendjén. Vendéglőseinknek kötelessége, hogy hazai termékeinket ne mellőzzék.

Kuszkó ur a következő levélben kért föl bennünket:

A budapesti vendéglősök egy része a *hazai ásványvizeket* s főleg az *erdélyi-részeket mellőzi*, sőt akad oly vendéglős is, ki gorombásodik a vendéggel, ha erre a figyelmét illő tisztelettel felhívja.

Rosz hazafák az ilyen egyének s a pártolást nem érdemik meg.

Legenyhéb megtorlás, a mit az ily egyénekkel szemben tehetünk, az, ha figyel-

meztetjük össze ismerőseinket, hogy az olyan vendéglőt, a hol hazai termékeinket kiváló gondban nem készítik, — *kerüljük*. Kegyeskedjék erre a vendégülösök figyelmét felhívni.

Budapest, 1903. május 17.

Alázatos szolgáló

Kuszkó István
az Erd. Iparpart. szov. tagja.

„Ellenzék” közleménye így hangzik:

Az erdélyi ásványvizet Budapeston. A székesszék vendégülözésének szándékát a boldog halandó, aki erdélyi ásványvizet juttat. Nagyon keves vendégülözés tartják az ásványvizet királyát, a borszékit.

Ezt is többnyire hamisítva, mint azt, a mult évhen fel is említettük. Répási, elopataki s más kitűnő vizeinket hírebből sem ismerik a magyar vidéki közönség pénzéből megzavargadt fővárosi vendégülösök.

Előben a *Gieszhübl, Krondorff* mindenik vendégülözés elöterbe van helyezve.

Hiába kéri a vendégek a hazai vagy erdélyi ásványvizet, nincs, azt mondják nincs, nem tartják, mert a közönség nem kéri, nem keresi. Persze, hogy nem kéri és nem keresi, ha az étlapon nem olvassa. A fővárosi vendégülösök egy része rossz néven is veszi, ha erdélyi ásványvizet kérnek. — Ugy látszik, a külföldi forráslajdósnokok több előnyt tudnak biztosítani a vendégülösöknek.

A legelőbb vendégülözés rossz néven veszi, ha magyar voltára hivalkozik a vendég és kéri, hogy tartson erdélyi ásványvizet is. Még az is megtörtént a napokban, hogy a *Váci-körú 19. sz.* a levő palotának a magyar nyelvet kerébe törő vendégülözés kiutasította azt a vendéget, aki, nála ebédelven, arra kérte, hogy mint magyar fővárosi vendégülözés, legalább egy erdélyi ásványvizet tartson.

Ez a körülmény nagyon elszomorító, de egyáltalán intes is arra nevezve, hogy itt a fogyasztó közönségnek kötelessége határozottan és erőlesen fellepni s követelni a vendégülözéstől, a hazai ásványvizet előterbe helyezését.

Még hazafiság sem kell ahhoz, hogy borszéki vagy elopataki vizet szuljanak. Hiszen 30 fillerezert adják azt a literespanaczi vizet, a melyért a rakutárban 16 fillert fizettek. Nyerne rajta palaczkinkint 44 fillert. Az Enke fővárosi választmánya, a furdók és ásványvizet forgalmazó alakult társaság, a vendégülösök és kávéos hazafiság tesztelte, továbbá a fővárosban alakult székely társaság fogjonak össze és szerezzenek érvényt a fővárosi vendégülözésben a magyar ásványvizeteknek.

Kuszkó ur e levélhez még a következő kommentárt fűzi:

„Az a vendégülözés, a ki az erdélyi ásványvizet kéri vendéget elutasította. *Kolbauer Lipót, Váci-körú 19.* A vendég *Kuszkó István* szerkesztő és hírlapíró volt, Kolozsvár városi törvényhatóságának tagja, az erdélyi erdélyi iparpártoló szövetség tagja. Ez az eset május 2-án történt. Ohajtásának kifejezésére juttatásul nem kívánt alkalmat adni a vendégülözés durvaságára s azt hasonló durvasággal nem is viszonozta, hanem nyugodtan fizetett s távozott, mert tudta, hogy az ily egyénnel, a ki érzi, hogy nincs igaza, álláspontja védelmére a gorombaság eszközeit használja, tovább szót váltani felesleges. Elkerülendő volna magyar ember által minden olyan fővárosi vendégülözés, a hol hazai s főleg erdélyi ásványvizet, a hol hazai s főleg erdélyi ásványvizet, borokra s egyéb termékekre gondot nem fordítanak.”

Bizony elszomorít bennünket, ha akár-melyik kartársunk ellen ilyen panaszt hallunk. Előszékeskedjék és hazafiság, ez legyen a vendégülösök megkülönböztető tulajdonsága.

Bőjtölő város.

... ez városában nagy öröm volt a minap. Ezt az örömet az okozta, hogy a város előkelőbb szállóját, a K-t, egy országszerte becsült budapesti szaktársunk vette át.

Nagyban készültek a megnyitó vacsorára, amde a híres vendégülözés csak tornász virslivel szolgálhatott.

Másnap délben az étlapon csak új hagyma, retek s más efféle pompázott, főtt ételnek híre sem volt.

Nem volt, mert a vendégülözés nem kapott szakácsnőt.

... ez városának legényemberei és

utasai tehát nagy busan bőjtölésre fanyarodtak, elfogadva magántudós *Földváry* Jakab ur menüjét.

Ez az eset nem egészen tréfa. Megtörténhetett volna, vagy megtörténhetik ezután.

Meg, mert — hogy megtörténhessék — bölcsen gondoskodott „Budapest székesszék főváros szabályrendelete az 1887. évi XVII. t. cz. 10. szakaszának C) pontjában említett *foglalkozás-közvetítő* és *cselédszervező* iparnak Budapest székesszék főváros területén való gyakorlása tárgyában”.

Ennek a nevezetes s vidéki szaktársaink még sok buszonságot és kárt okozó szabályzatnak II. részének 22. szakasza ugyanis így hangzik:

„A közvetítést igénybe vevő egyéneknek erkölcsletlen életre való csábítása, neki ilyenre alkalom nyújtása, vagy ilyen czélra elhelyezése tilos, minél fogva *vidékre — vendégülözés, korcsma, kávéház, kávéház* és hasonló üzletek részére *nőszemélyek közvetítése csak az esetben eszközölhető*, ha az alkalmazás világos megjelölése mellett erkölcsi szempontból ugy az üzlet kifogástalan volta, mint a *foglalkozást adó megbízhatósága* a foglalkozást adó székhelyen *illetékes rendőrhatalóság* hivatalos számmal ellátott *bizonylatával* igazoltatik; ezen bizonylatok száma, valamint a kiállító hatóság neve a megfelelő könyv jegyzet-rovatába feljegyzendő s az okmány *egy évig megőrzendő*.”

Hát ennek a derék szakasznak köszönhető, hogy ... ez városában a minap majdnem kiűtött a bőjt.

Közüdomásom ugyanis, hogy a vendégülözés személyzet elhelyezése Budapestben koncentráliódik. Ha mar most valamelyik vidéki szaktársunknak szakácsnőre, kaszirnőre, pinczernőre vagy szobalányra van szüksége, hiába jő, ir, vagy telegrafál ide, a helyszerező nem ad neki, mert nincs nála illetékes rendőri hatóságától megfelelő bizonylata.

Költekezhetik tehát kétszer s 3-4 napig vendégeit fött kukoricával táplálhatja, a mig illetékes rendőrhatalóságnál ki nem könyörögte erkölcsi bizonyítványát.

Még zűrösebb válik az eset akkor, ha ez a t. szaktársunk foglalkozási székhelyére csak most érkezett, tehát ismeretlen.

Ekkor illetékes rendőrhatalósága, ha akarja, ezt mondhatja neki: „Jaj, barátom, majd előbb kipróbáljuk önt, hogy mennyire tisztességes, megbízható ember. Várjon türelmesen néhány hónapig, akkor majd megállapíthatjuk, hogy adhatunk-e önnek erkölcsi bizonyítványt.”

A főváros bölcs szabályrendelete kihat az egész ország vendégülözésiparára s nem egyszer lehet okozója egy-egy közönségben kalendáriumba nem foglalt nagybőjtnek, valamint nem egy vendégülözés existenciája tönkremenetelének.

A szabályrendeletnek ez a felszeg szakasza tehát sürgősen revideálandó, mert megnehezíti a munkátlank összetorlódása ellen hozott intézkedéseket, ok nélkül zaklatja a közvetítőket s veszélyezteti a vendégülösök legvitalisabb érdekeit.

Társas reggelik.

A „Budapesti Szállodások Vendégülözés és Korcsmárosok Ipartársulata” minden pénteken *társas reggelit* tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

Június 5-ikén *Blaschka* István vendégülözésben VII. Király-utca 110.

Június 12-én *Hruschka* János vendégülözésben VI. Kmetty-utca 11. sz.

Június 26-án *Nosek* Ignác vendégülözésben I. Alkotás-utca 11. sz.

Július 3-án *Bittner* Alajos vendégülözésben I. Krisztina-körút 83.

Július 10-én ifj. *Kriszt* Ferenc vendégülözésben IV. Kötő-utca 7. sz.

Július 17-én *Doktor* László vendégülözésben VIII. Tavaszmező-utca 7. sz.

HIREK.

Pünkösöd. A szellem fölzsabadulásának, a keresztény szellem diadálának ünnepét, rózsanyitó piros pünkösöd napját ünnepelte a világ. Az a szellem, a mely megihlette az apostolokat, vajha új erővel áradna az emberiség szívébe. Felvilágosodás, a hit melege, a szeretet lángja hassa át a társadalmat, hogy béke és boldogság lakozzék a földön. A szívek fölemelésére, e magas szesz ünnep emlékére közöljük *Sántha* Károlynak, a kiváló protestáns költőnek, a nagy egyházi szónoknak, gyönyörű alkalmi költeményét. Sugározza olvasóink keblébe az Isten felkénék erejét.

Pünkösöd ünnepén.

És a világ önző, hideg,
Megtágyattk benne a szívek;
Él fénylő nap gyér sugarát
Mind fukarabban szörja rád.
Íffküül a föld is lassan-lassan,
S ha az itélet kúrje karsan,
Nem tűzben ég, bár meg van írva,
Hlanem dermedve hull a sírba.

És a világ dacos, kevély,
Haragban, gyűlöletben él;
Márkák egymást az embereket,
Íffküül a vér, a könyv pereg;
Gyűszmet til s unjon a gazság,
Gyűszmet öltve jajgat az igazság,
S hogy a gonoszszágot ne lássa,
Ézért az ég fellő-palástja.

És a világ fáslut, rideg,
Észmény szárad nem érli meg;
Ünnes lüte már, nincs Istene,
Él veszendő jó mindene.
Duzzog s veszezhzik a hazáért,
De nem fész s nem áldoz javáért;
Él porban csuszlik s lomha szánya
Nem bírja, hogy magasba szállna.

Pünkösdi Lélek, ök jövel!
Holtakba életet lehelj!
Gyereszd a földön szertesszét
Él szeretetnek szent tűzét!
Milyen mindenfelé galambod
Ífflatozó eljafalombot!
Gyujts a szívekben égi lángot,
S kerentsd meg újja e világot!

Sántha Károly.

Előfizetőinkhez. Minthogy t. előfizetőink közül sokan még nem küldötték be az *április-májusi negyedre eső díjat*, sőt — némelyek az *előző negyedekről is hátralékban vannak*, öket tehát tisztelettel kérjük, hogy előfizetéseiket posta-fordultával beküldeni sziveskedjenek. Lapunk, a mely két évtizede odaadással és kitartóan küzd a vendégülösök érdekeitért, ezt annál nagyobb sikerrel teheti, mentől tömegesebben és hivemben csoportosulnak köréje kartársaink. Mentől nagyobb lesz olvasóink tábora, annál nagyobb lesz a lap tekintélye s száma mind fölfelé, mind lefelé annál hathatósabb lesz

Lapunk nélkülözhetlen minden vendéglősre, mert ebből értesülhet iparunk minden legkisebb mozzanatáról, a bérétekről és eladósokról. Olvasóinknak hirdetés czéljából a legutányosabb áron áll rendelkezésre s a hirdetés a mi lapunknál mindig eredményel jár. Czélunk iparunk felvirágoztatása, jelszavunk magyarság és hazafiság. Ismételtlen kérjük szaktársaink támogatását!

Éskütvő. *Dékány* Izabella urólgyvet, *Dékány* Sándor kartársunk bájos nővérét, a Józsefvárosi templomban vezete oltárhoz *Jancsó* Ferencz ur, az Athenaeum gépmester. Áldás frigyükre.

A Kommer-család gyaása. Iparunkban a Kommer-név a legelső köze tartozik s így mindnyájunk között őszinte megilletődést kelt az váratlan hír, hogy *Kommer* Ferencz özvegye váratlanul elhunyt. Gráczban tartózkodott rokoni látogatásán s ott a templomban ájtatoskodó urnót hírtelen lepte meg a halál, hogy fájdalom nélkül juttassa megboldogult férje viszontlátásához. Holttestét hazaszállították s nagy és fényes közönség kísérte az örök nyugalom helyére. Halálát fia, *Ferenczen*, a „Vadászkürt” szállodásán és *Jánoson*, a „Virágosokor” tulajdonosán kívül a *Gundel*-és *Pitsch*-család is gyászolja. Áldás emlékére.

Egy jó anya fájdalma. Egyik tisztelt asszonyunkat, öv. *Schmidt* Józsefnét az *Üllői-ut* 115. sz. alatt levő jöhírü vendéglő tulajdonosát, megrendítő csapás érte. Szemefénye, viruló egészségi fia, *József*, kartársunk, édes anyja izlettélen hivatott vezetője, rövid szenvedés után, váratlanul elhunyt. Hirtelen támadt torokdagánat oltotta ki ifjú, reményteljes életét. A midőn igaz fájdalommal állunk időtlen sirjánál, egyttal óhajtuk, hogy a megtört, jó anyát vizgatálja meg az örök isten mindenható igalma!

Szomorú hír Kaloacsáról. Tisztelt szaktársunkat, *Heller* Lőrincz kalocsai szállodást, súlyos csapás érte. Hőn szeretett, nemeseleki neje, *Dely* Maria urón, rövid szenvedés után, 43 éves korában elhunyt. Halálát hét árva: Pannika, Erzsike, Gyula, Lőrincz, Sándor, András és Lajos, valamint testvére, *Schmeisz* Emilné gyászolja. A megboldogultnak áldott nyugalomát, a megszomorodottaknak vizgatástal.

Kidölt oszlop. Megdöbbentő hírt kaptunk *Komaromból*. A magyar vendéglősök egyik legtekintélyesebb tagja, a komáromi függetlenségi párt oszlopa, nagy tisztelben álló élönke, kidölt az élok sorából. Mint a „Komáromi Hírlap” jelenti: *Joachim* József meghalt. Halálát az említett lap ily meghatóan adja olvasói tudtára: „Mely megdöbbéssel vesszük lapunk zártakor, hogy egy igaz lelki, elvhi polgártársunk kidölt a sorból. *Joachim* József vendéglős, városunk tekintélyes polgára, örökre megvált tőlünk, 60. évében elhunyt. Az itteni függetlenségi pártot, a melynek mozgalmaiban kiváló tevékeny részt vett, nagy vesztéséget érte. A legutóbbi országgyűlési képviselőválasztás idején a függetlenségi párt élönke volt s igaz lelkeséggel fáradozott a zászló győzelmeért. A vesztéséget szomorú híre gyorsan járta be városunkat, s általános részvételt keltett.” Temetésé pünkösdi hétfőjén volt s a komáromiak ezrei kísérték örök nyugalma helyére. Mindig büszkéek vagyunk, ha egy-egy szaktársunk ily kiváló helyet vív ki magának a közéletben. Elhunytá mindnyájunkra vesztéséget. Áldott legyen emlékezte!

Kisvendéglősök összejövetele. A Kisvendéglősök ipartársulatának tagjai e hó 29-én *Tábori* Ferencznel a *Schätz-féle* zuglói sörösarnokban délutáni összejövetelt tartottak. A gyönyörű vendéglőben a szaktársak igen jól érezték magukat s a felszolgált kitünő ételk és italok a legjobb kedvre hangolták őket. Őszinte örömet keltett bennük a köztük megnyilatkozó szeretetteljes

együttértes. Mindenkor ez vezesse és segítse őket közjóra irányuló munkedésükben. A meglejtelen közt látuk *Springer* urat, az ipartársulat alelnökét, *Noticz*er Károlyt bájos nevével, a ki kedvességével lelke volt a társaságnak. Tudósítónk a jelen voltak közül meg a következőket tudta följegyezni: *Paládi* László, *Takács* János, *Watzula* János, *Szabó* Gyula, *Melegi* Pál, *Göttler* László, *Mohos* Ferencz, *Körher* Ferencz, *Kriszt* Károly stb. Legközelebbi összejövetelük június elsők pénteken délután *Mohos* Ferencz Egressy-ut 18. szám. alatt, a *Gizella*-ut sarkán levő vendéglőben lesz.

A visszatért. Őszinte örömmel és meglejtéssel tölt el bennünket, a mikor tudathajuk, hogy *Bittner* József ismét köztünk, ismét velünk van. *Bittner* József, mint szaktárs, tekintély köztünk, mint polgár, tisztelhető áll a főváros társaséletében. Számos jótékony-egyesület előmozdítója, sőt nem egynek vezetője s a közügyek terén mindenkor mint őnzelen, buzgó harezossal találkozunk vele. Mint szaktársat, hivatottság, tisztos fellogás teszi érdemessé a kartársi szeretet, gyöngédség teszi előttünk kedvessé. Bár vagyons polgár, háztulajdonos s több kitüntető „nobile officium” viselője, mégis visszavagyott közénk, mert — szerinte — a tisztos ipar a legnagyobb tisztesség. Több éven át élt üzlet nélkül, pusztán a közjóának, míg végre VII. Erzsébet-körut 44. szám alatt (a „Quisiana”) helyiségét kibérelte s azt elegáns étteremmé átalakítva, megnyitotta. Ez a pompás, a Dob-utca sarkán fekvő gyönyörű helyiség kedvelt helye lesz az előkelő közönségnek az ő ügyes és tapintatos vezetése mellett. A mikor szívből köszöntjük működő szaktársaink között, új vállalkozásához áldást és sikert kívánunk.

Jelentés Dr. Wagner és társai gyarából. Ennek a gyárnak a készítményei becsületet szereztek a magyar névnek s a külföldre is utat törtek hazai iparunknak s a mi fő, gyártmányai nekünk, vendéglősöknek, mindennapi és leghasznosabb eszközeinket képezik. Nekik köszönhetjük, hogy szénsav-készülékek, szikviz-berendezések, bor- és sör-apparátusok, jégsekreányok s az összes pince-felszerelési cikkek immár nem szerzenek be a külföldről, mert gyárjukban minden a legjobb minőségben kapható, mint ezt a mult évi szakkiallítás elsőrendű kitüntetése is bizonyítja. Most ettől az elismerésre méltón működő gyártól elegánsan kiállított füzetet kaptunk, a mely gyönyörű illusztrációk kíséretében összes jégsekreány-gyártmányainak és pincefelszerelési cikkeknek árjegyzékét tartalmazza. Már ez az árjegyzék is meggyőzően szaktársainkat arról, hogy a „*Dr. Wagner és Társai Egyesült Gyárak*”-nál gazdagabb, megbízhatóbb s jutányosabb beszerzési forrás nincs a kontinensen. Ajánljuk is ezt az érdemes czéget figyelmükbe és pártolásukba. A gyár igazgatóság (Budapest, IX., Tinódy-utca 3. sz.) most ismertett árjegyzékét bárkinek szivesen megküldi ingyen, csak tessék ezt egy levelezőlapon kérni.

Villamosok lakomája. Május két utolsó napján kiváló vendégei voltak Budapestnek. Az elektrotechnikus nemzetközi egyesületének tagjai közül körülbelül százan randultak hozzánk városunk meglejtésére. A „Royal”-ban szállottak meg. Másnap este teietükre a magyar elektrotechnikusok fényes ebédet adtak *Gerband* városligeti vendéglőjében, a mely *Ruef* József mintaszerű vezetése mellett hazánk legelőkelőbb lakalítása. A technikusok ebédjén a következő pompás menüt szolgálták föl *Csorits* Ernő vezetése alatt az éthordók: *Diner* du 30 Mai 1903 — Petite marmite. Suprêmes de Soles a la Leopold. Selle de Chevreuil Grand Venand. Medaillons de Volaille Ja-

nette. Filets de boeuf Wellington. Salade Mimosa. Compotes. Petits pois a la française. Glaces électrique. Desserts. Bière. Franzmélyi Fronsac. L. François Transylvanie.

Noticzer új vendéglője. *Noticz*er Károly barátunk VII. Erzsébetkirályné-ut 50. szám alatt, ahol villamos megállóhely van, új vendéglőt nyitott. Új vendéglőjének igen kellemes és kényelmes helyisége van. *Noticz*er Károly jó híre, kitünően ismert borai, izes étkei sok látogatót vonzanak hozzá s bájos nevének kedvessége felelhetetlenné teszi a nála töltött órákat. Ajánljuk olvasóinknak.

Zóna-borozó. Ily című látogatót vendéglőt nyitott *Kőbányán*, Belső Jászberényi-ut 6. szám alatt, *Kovács* László szaktársunk, a kinek sokáig a Külső váci-uton volt kerestet vendéglője. Örvendünk, hogy derék szaktársunk a *Kőbányai* közönségnél is megérdemelt pártolásra talál.

A Húvösvölgy legkellemesebb helye. A gyönyörű Hídekgúti-uton, a regényes, erdővezte Húvösvölgyben igazán otthonos, enyhét adó pihenőköt kínálkozik *Balázs* Antal érdemes szaktársunk vendéglője. A figyelmes kiszolgálás, a magyaros szellem, a jutányos árak s az ételk és italok jósága ide vonzák a kirándulókat. A vendéglő pompás fekvése, az ott kínálkozó kényelem a legkedvesebb s legüdítőbb pihenőhelyé teszi *Balázs* Antal vendéglőjét, miert is ajánljuk a budai hegység ez andaliton szép részébe rándulók figyelmébe.

Gyáki Török Bálinton. E kies közység látogatóinak örvendetes hírrel szolgálhatunk: *Gyáki* Mihály szaktársunk ugyanis átvette a *Schulz*-féle vendéglőt s azt díszesen és kényelmesen rendezte be. Végre tehát ebben a községben is lesz egy jó magyar s a főváosi igényeknek megfelelő vendéglő, melynek kitünő konyhájáról és pincezéről *Gyáki* Mihály régi jó híre kezkesedik.

Schätz zuglói sörösarnoka a Tábori „hoz a tavasz teljes pompájában diszlik. Az újja épített tekepálya, *Tábori* kitünő konyhája, a jó borok és *Schätz* híres „Porter-sör” naponként előkelő társaságot voz e gyönyörű helyre. Arnyasabb, szebb vendéglőköt nincs ennél a fővárosban s födött tánczteremével és szinpadával minden más lokalitásnál alkalmasabb nyári mulatságok, mulkedelő-előadások, estélyek s egyéb társas-összejövetelek tartására. Ajánljuk az egyletek és társaságok figyelmébe.

A Schwendtner-vendéglő. A zuglónak ez a legkedveltebb vendéglője fokozott látogatósságnak örvend, a mi nem csoda, mert hát *Swendtner* bányánk pincezének méltán nagy híre van. Ehez járul még, hogy a vendéglő vezetője, *Swendtner* bányánk fia, művelt, lekötelező modoru, szorgalmas, ügyes ifjú, a ki mindent elkövet, hogy a vendégek jól érezzék magukat ebben a gyarmut-utcai tuszknalában.

Tekintsünk be Stégerhez! Az *Üllői-ut* egyik legszebb és legjobb vendéglőjének van elismerte *Stéger* Jánosnak az *Üllői-ut* és *Gyep-utca* sarkán levő vendéglője. A kiszolgálás kifogástalan, a tisztaság mintaszerű, az étkek izsek, az italok pedig, különösen a borok, még a legkényesebb ízlelést is kielégítik. A ki tehát azon a vidéken jár, nem bánja meg, ha betekint *Stéger* János vendéglőjébe.

Az örök vidámsághoz. Ámbár a „Kádár”-hoz van cimezve *Illenz* János bányánk tisztviselőtelepi, *Elnök-utca* 26. számú, saját házában levő vendéglője, a közönség mégis úgy mondja, hogy ez az örök vidámság vendéglője. Az, mert *Illenz* bányánk jószágos arczán örökös a vidámság s ez jó boraitól elragad a legszomorúbb vendégre is. A kik a gyönyörű „*Népliget*”-be sétálnak, pihenni, vidáni *Illenz* bácsihoz térjenek be.

Hír Trencsén-Tepliszről. Mint tudóstónk jelent, a gyönyörű fürdők kellemes, szép idő kedvez. A vendéglők szállodák, kávéházak jól elkészültek a már gyülekező vendégek fogadására. Mindegyik lokalitás kartsársaink legjobbjait szerződtette. Így a „Teplisz” szálloda főpincézére ismét *David Sándor* barátunk, a ki a következő gárdával dolgozik: *Petrás Márton, Unger Imre, Heurigs Nándor, Horovitz Leó, Kálmán Imre, Kurucz András, Gör Dezső és Zeidler Dezső.* A „Teplisz”-kávéház főpincézére *Bányász Béla.* A gyógyterem étermi főpincézére *Patonay,* a kávéházi *Krausz Sándor,* különben az egész körül *Ketter Antal* és *Kollár János* vezetik. A *Wild-vendéglő* főpincézére ismét *Tomola Róland* barátunk. A *Messinger-kávéházban* *Graff,* a *Matyjká-kávéházban* *Schundl,* a *Rehák-kávéházban* *Ujvári,* a „Kis Wekerle” dirigál.

Gregorits vendéglője. *Gregorits* Ferencz derék kartsársunk átvette a *Gellért-hegy* „Ferencz József-hídi” följárójánál levő *Róka-csárdát.* Gyönyörű kilátás, pezsdítő levegő kínálkozik itt a látogatóknak, a kinek az élvezetét teljessé teszik *Gregorits* barátunk kitűnő edelei és italai. Ez a vendéglő, a mely szinte a város kellős közepén van, mégis a hegyvidék kellemével üdit bennünket, bizonyára nagy látogatottságnak fog örvendni. Hogy ugy legyen, kérjük az Istentől.

Új vendéglők. *Farkas István,* a *Scheiber-étterem* kedvelt főpincézére, átvette a VII. Almásky-tér 9. szám alatt levő vendéglőt s mindent elkövet, hogy az Erzsébetváros egyik legjobb vendéglője legyen. Hogy ez sikerül neki, abban nem kételkedünk, éppen ezért ajánljuk mindenkinek, a kik jól és jutányosan óhajtanak inni és étkezni.

Vendéglő-átvétel. *Kiss Géza* István szaktársunk átvette a ferenczvárosi *Matyás-utca* 9. szám alatt levő vendéglőt. Legyen siker vállalkozásán!

Péth. A Bakony e kies fűrdője, a fehérmegyeiek és veszprémiek kedves üdülőhelye. *Török Gyula* szaktársunk gondos és áldozatkész vezetése folytán egyre nagyobb látogatottságnak örvend. *Török Gyula* a fűrdőt az idei szezonra díszesen renováltatta s így bátran ajánlhatjuk, hogy a fővárosiak is mentől sürűbben látogassák ezt a közel eső, viruló szépségű kirándulóhelyet.

A Mattoni-sósfürdőből. Ez az áldott gyógyhely mostani évadra látogatottak és kellemesnek ígérkék. *Kahn Gyula* ur, a fűrdő érdemes igazgatója, fáradhatlanul és a legnagyobb körültekintéssel jár el, hogy ez a páratlan gyógyhatású fűrdő látogatott-

ságban, kedveltségben emelkedjék. Szerencsés választás volt tőle, hogy a fűrdővendéglő vezetését *Tóth Arpád* kiváló szakaszművészünkre, *Tóth István* jeles műiparosunk öccsére bízta. Mikor a hivatott vendéglőshöz gratulálunk az érdemes igazgató urnak, egyúttal *Tóth* barátunknak sok sikert kívánunk. A kies sósfürdő ajánljuk a kirándulók figyelmébe.

A Glatz-vendéglő. *Glatz István* barátunk VIII. Nap-utca 12/b. számú saját házában levő vendéglőjének arnyas kerthelyisége már megnyitott s napról napra élénk látogatottságnak örvend. A *Józsefváros* e kellemes mulatóhelyét ajánljuk olvasóink figyelmébe.

A Zöldike.* *Rákosfalva* e legszebb és legnagyobb kirándulóhelyét *Werner József* barátunk továbbra is kibérelte; tehát a *Rákosra* kirándulók ezental is zavartalanul élvezhetik ezt a kedvelt mulatóhelyet.

Selmeczbanya legszebb vendéglője. *Selmeczbanya* és a környék intelligenciájának kedvelt éttermet, az országos híru *Bogya-féle* vendéglőt, mint értesülünk, most oly gyönyörűen átalakította a buzgó tulajdonos, hogy Budapestet is számot tenne. *Bogya János* szaktársunk, a ki még az „Angol királynő” emeleti termeiből mindnyájunknak emlékeiben él, valamint kedves neje, a kinek szakácsművésze sokban hozzájárult a Kommerczegy kedveltségéhez, mindent elkövetnek, hogy vendéglőjük eszre, izlésre is kitűnjék a magyar bányászati ösvárosában. Most t. *Bogya* kartsársunk az emeletre gyönyörű virágtermet építtetett, magán-társaságok, lakodalmi, estélyi összejövetelek számára, a mely már is keresett helye a selmeczbanyai előkelőségeknek. *Bogya* Ferencz vendéglőjét, a melynél jobb, magyarosabb étkeket, kitűnőbb italokat ott nem kaphatunk, ajánljuk *Selmeczbanyára* randuló olvasóink partolásába. Megjegyezzük, hogy *Bogya* barátunk *Lits Gyula* főispán kitűnő *battai* rizlingjét méri.

Ritka alkalom *Senki el ne mulassza!* a kinek még nincs meg a *Szauer* Étlap és italisme című munkája, mely nélkülözhetlen kézikönyve a vendéglős és pincéz uraknak 6000 étel elnevezésének magyar, német és francia nyelven való ismertetésével, — borismeret és kezelési útmutatóval, szak-könyv vezetés minták és hatósági folyamodvány mintákkal, továbbá 52 db. étlap-mintával, melyek a legmagasabb udvari körökben használtattak; az siessen megrendelni *mag a készlet tart 2 frt.* bolti ár helyett a pénz előleges beküldésénél *1 frtért* bérmentesen küldi meg: *Seiler Henrik* utóadi, könyvkereskedése *Szombathelyen.*

Eladó Budafokon. *egy szép, tavaly épült, telenyáron lakható villa* (öt szobával, 2 konyha, fűrdő-szoba, szép verandával, vízvezetékkel). Gyönyörű kilátás a Dunára. Villamos megallozó igen közel. Országút mellett. Fővárosra a villamos 20 perczentek közlekedik. Hegyi pince építésére a telek, melynek nagy része szőlővel be van ültetve, igen alkalmas. Ár jutányos.

Bártfáról.

A kárpátok Beszkioldjességének ragyogó gyöngyéről, a gyönyörű *Bártfa-fürdőről*, örvendetes hírt közölhetünk.

Ez a remek fekvésű, bázisamos levegőjű, szelid klímájú fűrdő, a hol megdicsőült nagyszonyunk is enyhét talált sebbelt lelkére, oly színvonalra emelkedett, hogy vele más világfürdők sem igen vetekedhetnek.

A modern kényellemmel berendezett s művészi kivitelű épületek elragadó perspektívája, a villamos fényben tündöklő park, mind azt mutatják, hogy szakavatott s áldozatkész kezű remekelnek azon, hogy a természet remekét, ezt a csodáserejű fűrdőt, mentől szebbé, mentől kényelmesebbé tegyék.

Ez a lépten-nyomon nyilvánuló igyekezet első sorban a tulajdonos, *zimonyi Schwarcz* ur nemies törekvésű tanúsítja, azután pedig hivatott munkatársra, *Beck* Mússin fűrdő-igazgató buzgódságát dicséri.

Örözünkre szolgál, hogy *Bártfa* fejlődésének e viruló szakában a mi kartsársainknak is érdemes rész jut. Ugyanis *Bártfa szállói, vendéglői és kávéházi* mind hivatott, eddigi működésükkel elismerést aratott kartsársak kezeibe került.

A fényes „New-York”-ot *Fried Gyula* közbeesülésben álló kedves kollégánk vette át, a ki arra törekszik, hogy mintaszerű vezetésével *Bártfa*t még kedveltebbé tegye. *Fried Gyula* tisztelt barátunk mindenkor diécsőséget szerzett iparunknak. Itt találhatjuk *Hirschl* Mihály jeles szaktársunkat és régi jó barátunkat is.

Puschnik szaktársunk a „Gyógyterem” jó hírének öregbítésén fáradozik az ő ügyességével, szakismeretével és nyelvtudásával.

Rónay Mór a „Deák”- és „Széchenyi” szállókat emeli a legmagasabb színvonalra. Ebből látható, hogy hivatott szaktársak kelték *Bártfa*n nemis vetékedésre, hogy a fűrdők e szép fűrdőről ne csak megelégedésel távozzanak, hanem oda vissza is vágyójanak.

Gratulálunk a nobilisen bőkezű tulajdonosnak, az előrelátó igazgatóknak, hogy kartsársaink közül ily hivatott erőnek adtak tért; mert a fűrdők felvirágzásának legelső föltétele a vendéglői élet kifogástalansága.

Szabadalmazott és javított

„ST. JULIEN” BORDERÍTŐ-POR

bor és mindennemű szeszes italok derítésére.

Miután arról értesültem, hogy a szőlőbirtokosok Magyarországon és Ausztriában — mint ez Franciaországban általánosan történik — a mustot a rohamos erjedés alatt nem a szőlőmagon erjesztik és ebből kifolyólag ez a bor nem is tartalmazhat cseresavat, kényszerítve voltam **St. Julien borderítő-poromat** a magyar és osztrák borok számára úgy összeállítani, hogy ezen országok borai, a jelenlegi tökéletlen és hibás kezelési daczára, az én **Sz. Julien borderítő-porom 24 óráz belül tükör tisztára tisztítva legyenek** és az eddig ismert tisztítószerkek, mint vízahólyag, gelatina stb. nélkülözhető legyenek, feltéve, hogy a használati utasítás pontosan betartatik. Ezen por csak akkor **hamisítatlan**, ha a **bádogszelenezék védjeggyel vannak ellátva**. — Ezen **Szt. Julien borderítő-por** dr. Szilágyi Gyula m. kir. budapesti törvényeszéki hites vegyész ur és a cs. kir. bor és gyümölcs chemiai-physiologiai kísérleti állomás által **Klosterneuburgban** (Bécs mellett) vegyi elemzés alá vétetett és ennek alapján az **1903. évi XXIII-ik törvényezikben foglalt követelményeknek teljesen megfelelőnek találattatott**. A **Sz. Julien-por** használtatik: vörösborkokhoz az I. számú, siller bor, sör és tejeshez a II. számú, fehér bor és a legkülönbébb szeszek és pálinkákhoz a III. számú. **Főraktár és egyedüli eladás Ausztria és Magyarország részére:**

FROMMER TESTVÉREK-nél Budapest, VI. ker., Andrásy-ut 9. szám.

ÓVÁS! Miután a kereskedelemben több hasonló derítőpor hozatik forgalomba, melyek vérrrel készítvék, b. figyelmüket azon körülményekre felhívjuk, hogy ezek eladása, valamint ezekkel való derítés, vér tartalmuknál fogva, törvényileg tiltva van.

Ilyen pedig csak ott keletkezik, a hol a vendéglők vezetését oly egyénekre bízzák, a kikben a szakavatottsággal tisztos szándék is párosul.

Bartlínak ezt az ivadát ezért tekintjük a megérdemelt szebb jövő kezdetéül, a mely hogy a maga teljében mielőbb bekövetkezzék, a szenvedő emberiség érdekében öszintén óhajtuk.

NYILT-TÉR.

Vendéglősök figyelmébe!

Vendéglőknek *kíválszóan alkalmas nagy ház* — melléképületekkel (olcsó piaci mezővárosban) befásított *szép udvar és konyhakerttel*, olcsó piaczu bánáti mezővárosban — halál eset miatt *eladó*.

A városban *csak egy vendéglő* s egy ügyes, intelligens vendéglős *naegyon szépen boldogulna*, mivel nagy az intelligencia s az idegenforgalom.

A házat *3000 forinttal meg lehet szerezni* — a többi *olcsó bankteher*. Bővebbet a tulajdonosnál. Czim a kiadóhivatalban.

A „Kisvendéglős” című lap, válaszulv'an a „Vendéglősök Lapja”-nak, eleve kijelentette, hogy utólagra teszi, ennelfogva arra kérem a tek. szerkesztő urat, hogy engedjen becses lapjában erre a válasza néhány megjegyzést tennem, egyáltalán néhány kérdést is intézve a „Kisvendéglős” gyártóihoz. Válaszát nevezetl'ap azzal kezdi, hogy a „Vendéglősök Lapja” vádaskodásait és otromba kirohanásait s'ib Erre ez a teletelen? Kinek a Kenyero a vádaskodás és az otromba, durva kifakadás? *Kiáltóan akarta az ipartársulat megvonni a hivatalos czimet igazgató-sága miatt?* Erre feleljen *Nikházy* ur. Jólehet, hogy ó nem is tudja, mi az ó lapjában, mert lát ó maga sem tagadja, hogy *sem irni, sem olvasni nem tud*. Az a „szedőfü” pedig, ki heti 2 koronáért szerkeszti a lapot, az persze *sem* al a tudományok azon a fokán, hogy képes legyen annak megírására, hogy mi a durvaság, mi az illem és mi a tisztesség sajtó hivatása.

Tagadja *Nikházy* ur, hogy ó az állóborozókkal meg csak összekötésben is volna, pedig még csak igen rövid ideje, hogy sikerült neki — szokása szerint — *másnak a nyakába sózni az állóborozóját*. Ugyan milyennek tartja *Nikházy* ur az olyan lapvallalkozást, melynek szerkesztője odanyilatkozik, hogy *ha a sörgyártól kapok 2-3000 koronát, akkor felhangyok a lappal és hogy ezt elérhessé, azt éri mi a lapjában, hogy a világg legrosszabb sőre a Részvétel és Dreier-tel sör*.

Mentségül erre azt hozta fel, hogy 4000 korona deflitzije van. No, azt jól tudja *Nikházy* ur, ezt senki el nem hiszi (de nem is azért írta ő ezt), mert mikor a lap „Kisvendéglős” lett, nem volt *Nikházy* urnak még 4000 fillérje sem, tehát hogyan lehetne deflitzije? A szerkesztő (tényleges) heti fizetése 3 korona, egy iroda- és expedíció-mindenes hely. bere 6 korona, összesen 9 korona, hozzáadva a nyomda és postaköltség, ez pedig mind kikerült az általam gyújtott előfizetési díjból.

Midőn kérem a tek. Szerkesztő urat, hogy jelen soraimnak, melynek valódiságát mindenkor bizonyíthatom, helyt adni sziveskedjék, maradtan

Budapest, 1903. május hó 16-án.

Grell Tamás.

Ügyes özv. vendéglősné

30-35 éves kerestetik mint **gazdasszony** erősmenettel **fürdő-kantinja**, megkívánatati **jórzés, teljes szakismeret**. 20 Ft havi fizetés, teljes ellátás. Asszony nincs a háznál.

Egy 40 ezer lakossal bíró városba egy jó forgalmú és rég fennálló, jó karban levő **fürdő vendéglő**, től **nyári helyiségek** privát lakásokkal nagybővület miatt szabadkézűl azonnal eladó. Teher 25 ezer korona 6¹/₂ékra, a többi készpénz kelt hozzá. Bővebbet a szerkesztőség. Brutto jövedelme évi 6000 korona.

A csásai és baraczkai állami szőlőtelepek igazgatóságától.

739/903 szám.

Bor árverezés.

A baraczkai állami szőlőtelep
1901. és 1902. évi termelésü borainak teleslege

f. évi június hó 16-án árverés alá bocsátattik.

Az eladó készlet **mintegy 500 hl. és a borok ára 32-44 kor. között változik**. Az árverés a baraczkai telep pinczejében június hó 16-án délelőtt 8 órakor tartatik meg. Vasut állomás Paulis.

Közelebbi felvilágosítások és minták a telep kezelőségétől, **posta Paulis, szereshetők.**

Kosinsky s. k.
Igazgató.

Szegzárdi fehér rizling boromat 34 hektót egészben 38 koronájával, kisebb részletekben 40 koronájával eladom. Már 3-szor van fejtve. Ó rizlingtel 52 kor.jával adok el.

Dömötör László.
Szegzárdon.

Megyeszékhelyen huszáves szálloda, kávéház és vendéglő, újonnan *butorozva* kimutatható úgy jövedelemmel eladó. Csakis direkt ajánlatok *W. B.* jelge alatt a kiadóba kéretnek.

TELEFON.	TELEFON.
Magyar kir. szabadalom.	BERLIN 1893.
Milleniumi kiüntetés.	Arany kereszt.

Hazai első szab. fém- és vasbutor-gyár

HOCHMANN LAJOS BUDAPEST.

Központ és iroda:

Rottenbiller-utca 9a sz.

Üzlethelyiség:

Erzsébet-körut 4. szám.

Saját gyártelep:

Gizella-ut 26. szám.

Sárgaréz és vasbutor
szállodák, nyaralók és magánosok
részére.

Saját szabadalm. sodrony ágybetétek
Lőször- és afrique derékalkak, kerti
lugások, kerti butorok nagy választékban, szolid és jutányos árak
mellett.

Különlegesség: Angol rézagyak és függönytartók. (cornisses.)

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Barackklekvár

80 kr. ribizkelekvár, málnalekvár 90 kr. vörös áfonya 80 kr., vegyes gyümölcslekvár 65 krajczárért kapható bármily mennyiségben
Székely Gyula csemegeüzletében
GYÖRÖTT.

Károly István főherczeg
saybuschi sörfőzdejének
magyarországi képviselőtét

elvtálatván, ajánlom ezen
sörfőzde eredeti töltésű

„PORTER-sörét”

mely a leghirebb
angol gyártmányval egyenértékű.



Ezen
finom különlegesség

mely mint élvezeti ital is nagy becses
el bír, orvosi tekintélyek által úgy is
mint diätetikus tápszor gyomor-
bajosok részére, valamint vesztényeg-
ségűel, a legzozarvek meghetegede-
seinel és végül lábadzó betegék erő-
gyarapítására, nemkülömben az álmat-
lanság leküzdése czéljából ajánlatik.
Ismeretle leírást, valamint jutányos
árje gyzeket úgy a Porter-söréről, mint

kőbányai hordó- és üveges sörökről,
mely utóbbiak a rendkívül czészterének bizonyult,
kizáról szabadalommal védett koronás dugokkal
vannak elzárv, kívánatra azonnal küldök.

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő,

Budapest, VIII., Práter-utca 47

A Porter-sör kapható minden előkelő fűszer- és
csemege üzletben, valamint kávéházak, étternek és
szállodákban.

BÉRBE KIADÓ

azonnal

kávéház vagy vendéglőnek

Nyarád-Szeredában

Egy öt szobából, konyhából, kamrából,
pinczéből álló és piacra nyíló nagy
helyiség, mely közszeg Maros-Torda-
megye központján fekszik, ahol szé-
kel: kir. Járásbírószág, kir. telek-
könyvi hatóság, szolgabírószág, kir.
adóhivatal, kir. közjegyzőség, csen-
dőréség, pénzügyörség, közjegyzőség
kir. anyakönyvvezető hivatal, az agrár
Takarékpénztár főkója, a nyarád-
szeredai Takarékpénztár, Buda-
pesti hitelszövetkezetnek egy főkója,
gyógytár, tekintélyes számú divat-,
vas- és fűszerkereskedések, tekin-
télyes számú intelligencia, nagy
számú iparos. Ezeknek kívül a közszegen
(mezővárosban) kereshetül kell utaznia Maros-
Vásárhelyről Udvarhelymegye felsőbb ré-
szében, Csik- és Gyergyóban lakóknak,
a szovátai és korondi fürdőcské
utazóknak — kikerülhetetlenül — a hol
mint Marosvásárhelytől 24 km-re eső
helyen nyugvó pontot kell tartania, s végül
ahol ez ideig egyetlen kávéház sincs. A
bérlet felől értekezni lehet Nyarád-Sze-
redában **SZENKOVICS ANTAL**
urral; Maros-Vásárhelyen **PÁLFFY**
MIHÁLY ügyvéd urral.

„Igyunk Vegetál-t!”



Értesítés!

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget, különösen a mélyen tisztelt szállodás, vendéglős és kávéház tulajdonos urakat tisztelettel értesíteni, hogy 1755. évben megalapított világhírű

Malburg Ed. Ad. és Fia smirici szeszínomító- és likőr-gyár czég képvisletét *Magyarország részére* a mai napon átvetem. Ezen elhatározásomra egyedül az készte-tett, hogy a nagyérdemű vevő-

közönség és a fentnevezett előkelő czég között az üzleti összeköttetést megkönnyítve, a **Malburg Ed. Ad. smirici Hqueur-gyárnak** az egész kontinensen előnyösen ismert kitűnő gyártmányait hazánkban is megismerttessem. Midőn ezt nagybecsű tudomásukra hozni szerencsém van, tisztelettel kérem szíves pártfogásukat. Hazafiui üdvözzel!

Budapestben, 1903. május 20.

Kállai Jenő,

V., Sétátér-utca 7. szám.

Mátyásföldi nagyvendéglő

a fővárosi közönség legszebb kirándulóhelye,
kitűnő konyha, valódi magyar hegyi borok,
részvényszerződei sör, legpontosabb kiszolgálás.

Fedett tekepálya.

Vasár- és ünnepnapokon egy kedvelt
nemzeti zenekarnak hangversenye.

Gyönyörű nagy tánc- és melléktérmeim

különösen iskolaigazgatók és társulatok vezetőinek
majálisok és ünnepélyek rendezésére igen alkal-
masak. Díjtalanul állanak rendelkezésére a nagy-
közönségnek.

A czinkotai h. é. vonat (keleti
pályaudvarnál) minden félórában
közlekedik.

Számos látogatásért esd

Sommerer György, vendéglős.

DÖKKER FERENCZ Szállodája

„LONDON VÁROSÁHOZ“

Tisztelettel jelentem, hogy a váczki-körut és a gyár-utca sarkán levő „London” szállodát teljes egészében átvettem, éttermeit, kávéházát díszesen átalakítottam, összes, 80 szállószobáját renováltattam, újonnan burtoztattam és villanyvilágítással láttam el.

Nyáron át az utczákra virágos terraszok, az udvaron kerthelyiség áll a közönség rendelkezésére. Konyhám és pinczém jó hire kezeskedik arról, hogy vendégeimet teljes megelégedésükre szolgálhatom ki.

Az utazó és a helybeli közönség kegyes pártfogásáért alázattal esedezik

DÖKKER FERENCZ.

a London szálloda, étterem és kávéház bérelője.

A „London”-szálloda a Váczki-köruton közvetlenül a nyugoti-pályaudvar tőzsomszédságában van.

Villamos összeköttetés a város minden része felé, úgy, hogy joggal mondható Budapest központjának.

Békkocsi állomás

Villanyvilágítás

Teljesen új burtozat

Gondos kiszolgálás

Kitűnő ételek és italok

Jutányos árak

Pompás éttermek

Separéék

Kávéház

Terraszok

Udvari kert

A „LONDON” Budapest legrégebb, legkényelmesebb, Európaszerte hírneves szállodája, az utazó közönség eldorádója.

Ifj. Kéménytzy Ferencz
szénsvagyára.

Budapest. IX., Soroksári-u. 24.
1903. év elején kezdi meg a működését.

A t. című szénsvag fogyasztók kértnek, hogy megrendeléseiket már most intézzék a gyárhoz, hogy igényeiknek minden irányban megfelelhessenek.

1-12.

Xávék és vendéglős uraknak!

Bátorodom ezenem raktáromat kávéházi eszközökben, valamint javítási műhelyemet becses figyelmeke ajánlani: új és használt tekegolyók, u. m. dákok és egyéb kávéházi cikkek mindig legutányosabban számítatnak, **golyók esztorgályozásra és festése** legponossabban eszkö-öletük, használt golyók egyszersmind be is cseréltetnek. Elsőrendű Lignum-Sanktum golyók, u. m. kuglizo babák legutányosabban számítatnak. Minden e szakmába vágó munkát evállalok.

Tisztelettel

ROTH GYULA

mű-esztorgályos

Budapest, VII., Csányi-utca 12. sz.
Arjgyezék kívánatra ingyen es bérmentve.

Muldini Testvérek

karszbadi porcellán árúk gyári telepe.

BUDAPEST.

VII. Károly-körut 9. sz.

Vendéglősöknek előny árak.

Arjgyezékek kívánatra ingyen es bérmentve küldetnek,

Sürgöny-czím: Muldini Budapest.

Szepességi len-ipar!

Wein Károly és Társai

vászon- és asztalnemű-gyárosok

Budapesti főraktára:

IV., Koronahercz-utca 8. sz.
(Haris-bazárépület.)

Ajánljuk hirneves szepességi vászon, asztalnemű törülköző törló és minden e szakmába vágó gyártmányainkat, szállodal, vendéglői és kávéházi fehérneműkből költségetessel szolgálunk. Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Egy levelező lapon kérjen mutatványszámot a

Baromfitenyésztés

czímű képes heti-lapból. E szak folyóirat feloleli a gazdasági es sportbaromfi-éneklő es disznadár-, galamb- es házinyul tenyésztési kérdéseket.

A baromfitenyésztés minden ágáról köztölt nagyszámú cikkeit mindig a legjelesebb tenyésztők írják. A lap hetenkent 16 oldal terjedelemmel jelenik meg, s az ország minden részében el van terjedve.

Szerkesztő: Hreblayné Dedinszky Adél.

Előfizetési ára: Egész évre 8 korona.

Szerkesztőség es kiadóhivatal:
Budapest, VII., Csömöri-ut 7.

Szálloda bérbeadási hirdetmény.

Halbrohr Adolf tulajdonát képező, Szabadkán, a Kossuth-utczában levő

„Nemzeti szálloda“

1903' évi november 1 től 6 egymásután következő évre bérbeadandó. A szálloda 40 vendégszobából, elsőrangú kávéház es étteremből, továbbá bérló részére külön négyyszobás lakásból es mellék-helyiségekből áll.

Bővebb értesítés a tulajdonosnál nyerhető Szabadkán.

Halbrohr Adolf.

Pálinka eladás.

500 liter valódi saját főzésű törköly-pálinka literje 65 kr.

100 liter 3 éves valódi szilva-pálinka literje 80 krajczárért

eladó

Kisebb részletekben is

Kaszanitzky Dénesnél
Csongrád.

Eladó borok.

Saját szűrésű fagymentes esongrádi kadarka, tisztán kezelt jó zamatu új borok. Négy éves olasz rizling, két éves fülöpszállási kadarka, kittingő zamatu peesenye borok. Továbbá sajátfőzésű tisztán főzött igen finom törkölypálinka nagy mennyiségben eladó. Megtekinthető, de kívánatra mintát is küld

Gossmann János, Soroksár, Templom-tér.

Vendéglősöknek, es mészárosnak kiválóan alkalmas emeletes Bérház

felső Magyarországnak akadémiával s különféle tanintézetekkel s nagy társadalmi intelligenciával bíró egyik nagyobb városában, mely házban már felszazadot meghaladó idő óta egy évente 3—4000 forintot jövedelmező élékölő

jó vendéglői üzlet van, a házban van ezenkívül a város legjobb meneteli

mészárszéke is,

a ház egész első emeletét pedig a város legelőkelőbb köréből alakált Clubb bírja bérben, örökösök osztozkodása folytan jutányos áron eladó.

Bővebbet:

Budapest, VIII. ker., Ürömi-utca 20. sz.
Ügynökök díjaztatnak

Hazai ipar.

Vendéglősök

fizető-pinczérek

szíves figyelmébe ajánlom ujonnan feltalált

oldal-zsebtárczámát,

mely hátán bekeretevve tartja a számló-czédulákat, úgy hogy nem kell többé azokat számlóskor a tárcza belsejéből kivenni.

Árak: 3.50-től 5 forintig.

Számló-czédulák bármikor a táskába illoen ingyen. Rendkívül nagy raktár pinczér-táskákban, melyeknek feneke nincs többé külön belül leszve, hanem a felső rész az aljával egydarabból készült, a legjutányosabb árak mellett. — Gummi- es halhólyag-különlegességek tuzatonként 2, 3, 4, 5, 6 frt — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu pörösr, gummiharisnyák, sérvkötők, suspensoriumok es a legkülönfélebb beteg-ápolási cikkekben. — Kaphatók:

Molnár Vilmos, keztü- es sérvkötő-gyárosnál.

Budapest, IV., Károly-körut 28. (Központi városház.)

Bérbeadó vendéglő. Egy 10,000 lakosú mező városba közvetlen a vasuti állomás mellett mint egy 30 méter távolságra elsőrangú forgalmi üzlet a 650 frt évi bérért azonnal bérbeadó Ertekeszhetni Koszi Sámuel úrral Orient kávéház Budapesten délután 1—3-ig



UNGÁR IZSÓ

férfi szabó

Budapest, IV., Múzeum-körut 35.
a Múzeum épülettel szemköz.

Ajánlja dunsan felszerelt raktárát, saját készítményű férfiruha ujdonságait a legjutányosabb árak mellett. **Fekete frakk, smoking es sacco öltönyök Raglan, Ulster es Derby felöltök**

A mérték utáni rendelések a legujabb szabással, tiszta gyapjuszövetekből, szolid árak mellett készülnek.

(1-12.)

PÖSTYÉN

Europai hírű
kén- és iszapforrások

Budapestről 3 1/2 óra, naponta 5 vonat

Rheuma, köszvény, neuralgiák, ischias, izzadmányok,
(balesetek női bajok után) skrofulák
bőrbajok, esetinél gyógyító hatása
**felülmulthatlan; mintaszerű
berendezések. 80 hold sétat-
park.** Penzió napi kor. 4.50-6.50.
Evente 8000 vendég Európa minden
részéről.

Prospektust küld a fürdőigazgatóság.
Kora tavaszi kurák melegen
ajánlhatók.

LOHR MÁRIA Telefon: 57-08

(ezelőtt Kronfus) Csipke- vegyészeti tisztító és műfestő-intézete Budapesten.
VIII. BAROSS-UTCZA 85. sz.

Büdös, dohos, penészes bor
vagy kozmás pálinka

a többszörösen szabaddalmazott „**Salvator**“
alkalmazása által okvetlen elvesztí kellemetlen
ízét, anélkül, hogy eredeti zamatjából,
színéből vagy fénysfényéből vesztené, alkalmazása
egyszerű. Ára 300 literhez felszerelve 2 kor
40 fill., minden további 100 literig 50 fillérrel
több. Széküldés utánvétel, kapható
a feltalálónál:

SCHWARTZ IGNÁCZ,
Mohol II. (Bácska.)
Dicsérőlevelek az első szaktekintélyektől.

KRISTÁLY SZT. LUKÁCSFÜRDŐI
hegyiforrás
ÁSVANYVÍZ

Eladó borok.

Papp Lajos nyugalmazott főjegyzőnél
Kun-Szt-Miklóson következő 1902.
évben termelt fajborok vannak eladók,
esetleg fajokként és külön:

Olasz rizling 20 hektó, Zöldszilváni
33 hektó, Mézes fehér 17 hektó.
Kadarka 15 hektó, Merlott 15 hektó.

A szőlő szüretkor válogatva volt.
Minták nem küldetnek.

KÓVÁRD PÉTER & TÁRSASÁG
KÓVÁRD ÉMIL.
Gyár és fuozlet
Budapest VII. Szovetség utca 37.
12 gyűjtőtelep. Telefon 58-45

Műfestő-vegytisztító-és színezékek
LÉRI NŐI ÉS VEREGRÉGI TÖRZSOK BÉRTŐ-
FELTÁRSULÁSÁNAK FÜGGETLEN SZÉ-
RVÉGEK CSIPKE ÉS VEGERLÉK SZŐRNEK
ÉS FEHÉRMEK SZÁMÁRA
Gyár és fuozlet
Budapest VII. Szovetség utca 37.
12 gyűjtőtelep. Telefon 58-45

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
legfinizáltabb ásványvíz
SAVANYÚ-KÚT

Érdekes vendéglősöknek!
új találmány!

Magyarkir szab. sörkimerő
készülék hűtött levegőnyo-
mással fele jégmegtaka-
ritás az előbbi sörkimeréssel
szemben.

Továbbá mindenféle jég-
szekrények minden szakná-
nak és házi életokra 12 főtől
egész 600 forintig.



**Stiller
József**
jégszekrény-
gyáros.
BUDAPEST.

Gyár és iroda: VII. Nagydiófa-utca 22.

Eladó szálloda.

Jóforgalmu vidéki szálloda-üzlet, melynek
évi bére **6060 korona**,

teljes berendezésével
jutányos áron eladó.

Ára 30.000 korona
Bérlőnek még négy évre terjedő szerződése
van. Bővebbet a „Vendéglők Lapja“
kiadóhivatala ad.

Gróf Esterházy Ferencz
tata-tóvárosi hitbizományi uradalmi
borárjegyzéke.

	Palackokban				Hektó- liter bordók ban
	1 literes	0-7 literes	0-5 literes	0-3 1/2 literes	
	filléter				Kor.
Asztali fehér	80	—	50	—	60
Neszemlyei fehér	—	80	—	50	80
Somlai	—	120	—	70	140
Tatai vörös	—	80	—	50	80

Arak franco vasuti állomás Tata-Tóváros értelmek.
Láda- és csomagolás-költség 12 palack után 1.—
„ „ „ 24 „ „ 1.80
„ „ „ 50 „ „ 2.40
Hordók ára 1/2 hektoliteres 6.60
„ „ „ 1 „ „ 10.60
Burdoló hordó 50 literes 2.40
„ „ „ 100 „ „ 5.—

Szállítások a megrendelő veszélyére kszepzítetes
vagy utánvétel mellett eszközöltetnek.

Megrendelések az uradalom központi hivatalához,
vagy az uradalmi szálló- és pinczekezelő
székhöz intézendők.

Szolnokon a vasuti pályaudvar szomszédságában
egy 2000 [1-] telekkel és 9 lakással bíró épület mely
vendéglői, kávéházi vagy gyári célokra igen
alkalmas hasznosbérbe adandó, esetleg Grök áron is
eladó. A házhoz tartozik két bolt és pinczehelyiség
A nagy telek baromfi tenyésztésre is alkalmas. Bővebb
felvilágosítást e lap kiadóhivatala ad.

T E N K E (Biharmegye)

Legelősből és legghatasosabb **vasas fürdők**
egyike, a női betegségek és vérszegény-
ségből eredő bajok gyógyítására. — Pros-
pectust készséggel küld
a fürdő igazgatóság.



Első magyar üvegyár r. t.

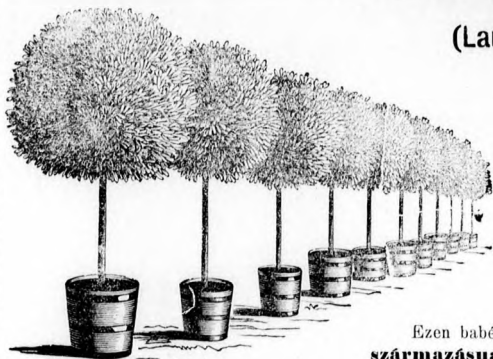


Budapest,
V. Fürdő-utca
és Ferencz József-tér sarkán.
(Diana-fürdő.)
Vendéglői,
kávéházi és
háztartási
üvegaru.

MOLNÁR LAJOS nagy szőlőbirtokos
Nagyvárad, Schlauch-ter 18. sz.
ELADJA
saját termelésű *a pozsonyi bor-
kiállításban aranyérmert nyert*
ménés gyoroki vörös és fehér
1900. évjárata finom fajborait
(Kadarka Cabernet, Merlot,
Sauvignon) 50 l.-től felj. 60-85ft.
közötti H. árrban, továbbá 1902.
nagyváraditermésű tükör tisztu
ujfehér bor 100 l.-en felülüi meny-
nyiségben Hkl.-enként 18 ft.
Készlet 350 Hl. Hordó külön számláztaik.

BABÉRFÁK.

(Laurus Nobilis).



Ezen babérfák **szavatolt belga származásúak**, nem pedig olaszországiak, melyek edzettség és tartósság tekintetében a bel-származású fakkal össze sem hasonlíthatók. Az olaszországi babérfák rövid időn belül már hullatják leveleiket és ez a magyarázata annak, hogy az olasz babérfák alacsonyabb áron szerezhetők be. Belga származású babérfáknak a bő öntözésen kívül, más ápolásra nincs szükségük. Télen át, éppgy mint a leanderek, **fagymentes** helyen tartandók.

Az árak páronként (2 darabért) értetődnek:

Koronás fák:

a korona átmérője	törzsmagasság korona nélkül	ár
0-50 cm.	110-120 cmt.	páronként forint 14.—
0-60-65 "	110-120 "	páronként " 16.—
0-70-75 "	110-120 "	páronként " 22.—
0-80-85 "	110-120 "	páronként " 28-32
0-90-95 "	120-130 "	páronként " 33-36

Pyramis (gulaalaku) fák:

a fák magassága	ár
150-160 cm.	páronként forint 22.—
160-170 "	páronként " 24-26
175-200 "	páronként " 32-34
200-225 "	páronként " 38.—

MAUTHNER ÖDÖN

cs. és kir. udvari magkereskedése

BUDAPEST, VII. ker., Rottenbiller-utca 33. szám.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitűnő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Budapesti főraktár: **Szimon István** urnál, Váci-körút.

Képviselő: **Kralupper E. C.** ur V. Nádor-utca 19. sz. Telefon 39-24

A tüdővész s minden járvány terjedésének megakadályozója!

A m. kir. 27.400 sz. a. szabadalmazott

LŐRINCZ-féle

PADLÓ-KONZERV

vendéglőkre, szállodákra, kávéházakra, tancztermekre, rendkívül fontos hazai találmány, mert: **olesóbb, szebb, minden kívánt színben előállítható, egy évig egyzeri beeresztés eltar, fűregpusztító, felöntözés, külön behintés nélkül seperhető.** Ezeknek folytán egészséges, mert lokalitásaink levegőjét tisztán, üdén tartja.

Nem tévesztendő össze Dustien és más anyaggal, a mely porkóto ugyan, de nem szép és ruhapiszkító.

Erre a Lőrinczféle padló-konzervekre megrendeléseket elfogad, illetve közvetíti a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatala, Akáczfa-utca 7. A Lőrincz-féle padlókonzerv-vállalat irodája: Külsőkerpesi-ut 25.

Nincsen por, nincsen szag!

Elpusztul pótok, szab s minden egyéb fűreg!

Olesóbb minden padló-máznál, még a surolásnál is!

Községi nagyvendéglő bérbeadás.

A Facseti nagyvendéglő

(Magyar Király szálloda.)

1903 november hó 1-től kezdődő 5 évre

== **bérbe adatik.** ==

10 vendég szoba, kávéház, casino, étterem, borivó, jégpincze, istállók, kert, egy üzlet helyiség mint mészárszék stb.

A község legforgalmasabb pontján.

Közelebbi felvilágosítást ad

Hirschl Dávid és fia cég

Facset, Krassó-Szörény megye.

Knyasskó György

kárpitos és diszító,

Budapest, VIII., Kerepesi-ut 51. szám.

Elyállal itt **helyben**, valamint **vidéken** kárpitos és diszító munkálatokat stilszerűen. **Szállodák, kávéházak, vendéglők, magánlakások teljes berendezését**, barocce, renaissance és bármely kivitelben, sőt a legkényesebb izlésnek is megfelelő, szintugy a legolesóbbtól a legfinomabb kivitelűig. Ünnepi alkalmakkor bármiféle díszítéseket gyorsan és pontosan teljesít.



SOPRONI SÖR!

TELEFON 21-89.

A soproni sörfözde

budapesti főraktára

Budapest, VII., Kertész-utca 30.

volt Királysörfözde helyiségeiben

ajánlja kitűnő minőségű soproni SÖRÉT, Ugyanitt van az **6-brünni sörgyár export-sörének** magyarországi főraktára, mely sör az összes külföldi söröket fölfülmolja.

Olesó árak!

Pontos kiszolgálás

A soproni sörfözde budapesti vezérképviselője:

Grünfeld Miksa.

Szálloda bérbeadás.

Nagyvárad városában a legélénkebb forgalmu helyen **1904. május elsejére** a modern kor igényeinek teljesen megfelelő

ujjonnan építendő szálloda

bérbe adó, 60 vendégszobával, nagy kávéház, étterem, téli kert és sörházzal.

Értekezhetni: Ifj. **GUTTMANN JÓZSEF** építésznel

NAGYVÁRAD.

Meghívás!

A „Vendéglősök Lapja” t. előzetőit ezen a legbarátságosabban meghívjuk szőlőbirtokaink s aradi pincézink megtekintésére.

Andrényi Kálmán utódai

== Alapított 1834-ben. ==

Andrényi Kálmán utódai

A r a d o n

ajánlják nagyobb részét saját termésű, nagy gondnal ápolat boraikat. A **vámospéresi saját tulajdont** képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkert** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint **ujbor** a termelés helyén napi árban értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legértekebb legeszsége-sebb szőlőt kiválasztani s a **sajtólást azonnal megkezdeni.** Jól felszerelt présházainkban naponta 200 Hl. must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes **tartalék pincézék is vannak.**

Aradi pincézink bőségesen el van látva a **legolesóbb boroktól kezdve** a legtrikább legnemesebb borfajokkal is.

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.

Ifj. Haggenmacher H. Sörfőzde.
Palaczk-sör különlegességek
Szalon-sör. Maláta-sör.

Évi forgalom 5 millió palaczk. Évi termelés 125.000 hektoliter

Budapest,
 V. Kádár-utca 5.

Haggenmacher
 Kőbánya.

Haggenmacher
 Budafok.



Legelősebb és legjobb bevásárlási forrás!



MICHL KÁROLY

kalapos mester

BUDAPEST, Akácfa-utca 24.

Pártoljuk a honi ipart!

Nagy választék **szalmakalapokban** saját készítményü valamint külföldi

férfi-, fiu- és gyermek-kalapokban

minden e szakmába vágó munkák valamint **javítások és festések elfogadtnak** és pontosan eszközöltetnek.

Czillinder vasalások 5 perc alatt eszközöltetnek,

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal.



Alapítottatt 1858. Diszokmány Páris.

Telefon 60—55.

Tekeasztalok áthuzását és minden hozzátartozó kellékek és kávéházi berendezések elkészítését elvállalom.

Különleges dákokat jutányos árbau számítok.

Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.

TÓTH ISTVÁN

tekeasztal (billiárd) gyára

BUDAPEST, VII. kerület Nefelejts-utca 38. szám.



Uj és használt tekeasztalok dusan felszerelt raktára

KERTÉSZ TÓDOR

műipar-áru raktára

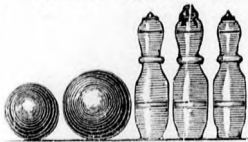
Budapest, IV. ker. Kristof-tér.

Kugli-bábuk

száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban egy készlet 220

Lignum sanetum golyók

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	cm
20	125	1450	155	175	195	215	235	255	275	295	315	340	fr



Kugli-golyók száraz gyertyánfából nagyság szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy plehpersely lakatra 1 frt. **Orosz kuglizó** egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 drb. hab 1 drb. golyó szabályozható erős zsmor és csiga sróffal: a golyó nagysága szerint 4,00, 6,50 Kerti gyertyántartó szel ellen üveghórtóval 1 frt. Kerti lámpa petróleumra 2,50. Lampion

kerék kivilágítására és feldisítésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fátyla** 30 perczig meglepő nagy világosságot ad, 1,40. **Abrószmegecsítő** szel ellen 100 darab 4 frt. **Dugaszhuza** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő** készülék fátba vagy ajtóra felelőssíthető 2,50 — Kezi dugaszoló kalapacscessal 90 kr. **Hydraulikus horzó** százelepe, csapartúttó hor, sör, palinka, borsesz stb. egyéb szesz italok megsavanyodása ellen 1 frt. **Ávegmöső kefe** 85 kr. **Amerikai húsavágó** 3,50, 6 frt. — **Man ula** - dió, zsmle stb. részle 2 frt. **Borsörle** 40 kr. **Habverő** fölliteres 80 kr., egyliteres 1,20, két literes 2 frt. **Amerikai Fajlyalt gép**, erős keményfa, jeg tartó vedderrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6,50, 2 literes 7,50, 3 literes 9, 4 literes 10,50. **Vásárhelyi-féle legkitünőbb vaj köpülő gép**, 5 literes 8,50, 10 literes 15, 25 literes 35frt. **Kétszítító készülék** 50 kr. Egy adag angol kétszítító por 60 kr. **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefantontuzattal készlet 3 darabban 62 mm. 9 frt. — Francia dákbőr keverve 1,60. **Domino játék** 90 krtól 2,20 ig. **Jóköveházi domino** átszegezett 7—11 frt. **Roulette játék** 180—18 frt. **Tivoli társasjáték** a vendégek részére 65 cm. 4,50, 85 cm. 6,—, 95 cm. 12 frt. **Pinczer** Kj ka deréka esarholott, szarvasbőröböl egyes 1,20, két osztályal 2,50, három osztályal 3,50. **Szivar sz cigarettatartó** szekrény pinczereknek, elzárható 4 osztályal 2,0, 6 osztályal 4 frt. **Papir-tányérok** nyári mulatságok, kirándulásokhoz 100 db 90 kr., 1,25 **Papir szervéta** 100 drb. 80 kr. **Szalvéta-prés** búkkafól 4 frt. 50. **Konyha-méreg** 2 frt. 50 kr.

Ellenőrző bárcák:

1-es sárgarézből 100 drb.	frt — 90	Ujdonság!
5-ös vörösrézből	1,20	"Victoria" gyümölcs, főzelek és szöldsé
19-es nickellből	1,40	gyalu Burgonya: czeika, zeller karalábé
20-as sárgarézből	2,20	stb. egyszerre, könnyű kezelessel toab fele
150-es vörösrézből	4,—	szék formában vágható ára: 50 nagyotb
00-as sárgarézből	5,—	70 krajczár.

Sörmelegítő készülék 80 kr.

Bor vagy más szesz italokhoz szivattyú, 1,80,

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Legujabb találmány

szabadalmazott jégsekrény és pincze

A jégsekrények csupán fából, csak a víz főfogására van egy bádogtalca alkalmazva, nem izzad, 70. százalék jégmegtakarítás érhető el, **mészárosok, hentesek, vendéglősök, kávéosok, tejcsarnokok** ugyszintén



házi használatnál is nélkülözhetlenek. A jégpinczék sokkal jobbák és olcsóbbak mint az előbbieik, előnyük: a jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legfőljebb 25 szalék apadás állhat be. — Kívánatra nagyobb hus- és sörhűtőkamrákat megrendelés után készítek. **Árjegyzekkel és költségtvetéssel szolgál a főltalál.**

BUCSANYECZ JÓZSEF

ácsmester és építési vállalkozó

BUDAPEST.

Kőbányai-ut 44.46. szám.

Főraktár ugyanott.

Fiók:

Külső Soroksári-ut 56.

A n. örd. közönséget raktáram megtekintésére tisztelettel meghívom.

SEIDL EDE

ALAPÍTATOTT
1873.vászon és fehérnemű raktára
Budapest, VII. Akácza-utca 62. szám.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett **rumburgi, írlandi creas, fonál és szilézai vásznakban**, minden nagyságu damaszt és **kávés terítékekben**, törülközők, zsebkendők és törölkben, szőnyegek és csipke-függönyökben, ágy és **asztalterítőkben**, pique, trico, flanel és levarrott paplanokban, **Schroll-féle chiffon minden szélességben**, nangingok, szines és fehér ágyhuzatok szintartó francia és cosmanosi creton, batiszt és zepi-
rekben, szines és fehér barkétekben, **nagy választék saját készítményü férfi ingekben** kélöz, gallér- és nyakkendőkbén, női-, férfi- és gyermek harisnyákban

Hirmann Ferencz

rész-áru gyára

Budapest, VII. Csányi-utca 9.

Gyárt

SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLEKET

légnomással és szab. sörhűtővel

Elvállal régi készülékek átalakítását

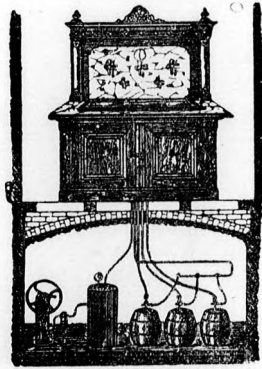
Nagy választék

bor- és sörcsapokban

valamint mindennemű szivattyukban.

Javitások legolcsóbban és leggyorsabban eszközöltetnek.

Költségetésekkel kívánata díjtalanu szolgálók.



Cs. és kir. udvari és kamaraszállító



DREHER ANTAL

kőbányai sörfőzdeje ajánlja

= duplamalata kősörét =

majolika-korsókban. — Ezen sör, mely kiváló malátakivonatánál fogva legjobban ajánlható, gyors közkedveltségre talált a t. községnél. A duplamalata kősör erdei ládákban 25 és 50 korsónként kőbányai sörfőzdeben (Telefon 55—34.) kaphatók Kisebb mennyiségben a duplamalata kősör minden nagyobb fűszer- és csemegekereskedésben, valamint kávéházakban is kapható.

Alapítatott 1852-ben. Alapítatott 1852-ben.

Legjobb likör és rum beszerzési forrás:

Likör, rum, magyar tokaji) és dalmát törköly, szilvórium és szesz italok gyári áron kaphatók.

Grauer Miksa

császári és királyi udvari szállítónál

Budapest, VIII., Kerepest-ut 45. szám, (Depot az udvarban jobbra.)

E lap tisztelt előfizetői a gyári árjegyzékből 5% árkedvezményt kapnak.

Cuba rum . . . literenként 74 krajczár

Orosz tea rum . . . " 80 "

*** orosz tea rum . . . " 100 "

Tiszta borszesz (alkohol) 96 fokos literje 88 krajczár.

Egyes szám
15 kr.Egyes szám
15 kr.

Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap.

ELŐFIZETÉSI ÁR:

Egész évre	—	6 frt
Fél évre	—	3 frt
Negyed évre	—	1 frt 50 kr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

Vendéglő bérbeadás.

Ujaradon az uradalmi Sörfőzőháznál levő söresarnok 3 évre bérbeadtatik. A vendéglőben kimért sört és bort, az uradalom szolgáltatja. Bővebb felvilágosítást ad

Gróf Zselénski uradalmi Jóságigazgatósága

Ujaradon.

Az „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók,

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekezt nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

fehér és veres, asztali-, pecsenye-, csemege és gyógy-borait.

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az Igazgatóság.



ALAPÍTATOTT 1820

TELEFON 63—90.

FANDA ÁGOSTON

halászmester

Budapest fő- és Székváros LEGNAGYOBB folyó és tengeri

halkereskedése

Sürgönyezim: FANDA ÁGOSTON, BUDAPEST.

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^SA

Promontors

(Budapest.)

ofenst

Elismert legjobb minőségű *sajáttöltésű*

== PALACZKSÖRÖK. ==

Első magyar részvény-sörfőzde

Budapest Kőbánya.

Különlegességek:

Udvari sör (pilseni módon).

Góliát malata-sör (sötét).

Megrendeléseket átvessz:

Városi iroda: VIII. Esterházy-u. 6. sz. (telefon 52—59.
és a Palaczkör-osztály Kőbányán (telefon 56—58.

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak, mint betéti társaság

Budapest — Pécs

IX. ker. Tinódy-utca 3. szám

oxigén és szikvizgyárak berendezése

sör-, bor- és hűtő-készülékek, pinczefelszerelési
eszközök.

Staniol és fémkupakgyár.

Hazai ui iparág.

aragyzék ingyen s bérmentve.

Egerben diszoklevél Versezen aranyérem Pozsonyban aranyérem

Hűtő és jéggyári berendezések.

ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccserei

BUDAPEST,
IV. Régiposta-utca 10. (félem.)

Nagy raktár
ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



Dr. Ángyán, Dr. Elischer, Dr. Herczel, Dr. Ketti,
Dr. Korányi, Dr. Laufenauer és Dr. Liebermann
egyetemi tanár urak által ajánlott

dupla malátasör

Szent István védjeggyel

a kőbányai polgári söröző r.-t.

készítménye, a söripar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kitünő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá verszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.

Kapható **Budapestben** minden fűszer- és csemege-üzletben.
A **vidékre** a söröződe maga szállítja.

Európai árák: — a fogyasztási adóval együtt — egy nagy palaczk (palaczkokon kívül) **40** fillér, egy kis palaczk **32** fillér.

ZÁMOLY M.

épület-, és mű-tűzhely-lakatos

konyhaszer-készítő és hatóságilag engedélyezett vízvezeték-szerelő

Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd utca 14. sz.

Ajánlja magát mindennemű

épület-, mű- és tűzhely munkákra, vízvezeték és légszusz bevezetésére, fürdő-szobák closettok berendezése, vörösrzedények és üstök készítésére és cinchezére.

Javitások elfogadtatnak.

Kész takaréktűzhelyek nagy raktára.

Tűzhelyfalazások és javítások jótállás mellett készíttetnek.




Elefántcsont nagy raktár.

A czövegek 30 fillérrel
*** olcsóbbak. ***

Használt golyókat
— 60 fillérér
összeiguy zom.

Beitz János

mű-esztergályos

= dákó és billárd-golyó készítő.

Budapest,

VII. Akácza-utca 52. (Dob-u. sarok.)

I-a Lignum Sanctum-golyók árai:

99-5 10 10-5 11 11-5 12 12-5 13 13-5 14 14-5 15 cm
1.30 1.55 1.80 2.20 2.65 3. — 3.25 3.50 3.80 4.20 4.60 5. — 6. — K.



Pinczegazdák figyelmébe!

ajánljuk Pasteur elve szerint készült szabad.

Dr. Molnár István-féle

• borvédőket, •

melyek csak bacillusoktól mentes levegőt bocsájtanak be a csapolt hordóba s ezzel biztosítják a bort virág, eczetiz, aljképződés, szeszbomlás és zamatvesztés ellen, másrészt automatice kivezetik az utóé jedés gázt termékeit. Ara csak öborra öt, ó és uj borra egyaránt alkalmas hét korona.

Beszerezhető: a Magyar Mezőgazdák Szövetkezeténél

Budapest, V. Alkotmány-utca 31. sz.

Ugyanott kitünő minőségű és nagyobb mennyiségű baraczkiz is kapható.



M. kir. Földmivvelésügyi miniszter.

41972
IV. 4. szám.**Verseny tárgyalási hirdetés élelmezésre.**

A m. kir. földmivvelésügyi miniszter ur rendeletére a **Buda-pesti m. kir. kertészeti tanintézet** (Budapest, I. ker. Gellérthegy, Ménesi ut 45. szám) **növendékei és kertész-segédei** (mintegy 38—42 egyén) **élelmezésnek és mosá-tási szükségletének** folyó évi szeptember hó 1-től kez-dődőleg **három egymásután következő év tartamára** vállalati uton leendő biztosítása ezélfjából

nyilvános pályázat hirdettetik.

A szerződés tárgyat képező vállalat közelebbi feltételei a **nevezett tanintézet hivatalos helyiségében**, vasárnapok és ünnepek kivételével, naponként d. e. 9—12 ig tudhatók meg.

Vidéki pályázók részére ugyanczen feltételek az igaz-gató-sághoz intézett egyszerű levélbeni kérelemre postai uton megküldetnek.

Már ezuttal is megjegyztetik, miszerint esakis oly pályázó ajánlata fogadtatik el, **ki az élelmezési szakmában szak-képzettséggel bír és a kinek más élelmezési vállá-lata nincsen.**

A pályázók egy koronás bélyeggel ellátott írásbeli ajánlatu-kat, eddigi foglalkozásukat és családi állapotukat igazoló okmányokkal felszerelve, legkésőbbben folyó évi július 18-ának déli 12 óráig tartoznak a nevezett tanintézet igazgató-sághoz benyújtani s ezzel egyidejűleg a 100 (egyszáz) koronában megállapított bánatpénzt készpénzben vagy pedig elfogadható értékpapírban a tanintézet pénztárába beszo-gáltatni.

Később beérkező vagy az előirt módon felszerelni elmulasztott ajánlatok tárgyalás alá nem fognak vétetni.

Az ajánlatok közül a m. kir. földmivvelésügyi miniszter szaba-don választván, a kinek ajánlata elfogadtatik a bánatpénzét 600 (hat-száz) koronávali büszkölési összegre tartozik kie-gészíteni, melynek megfizetését a szabályszerűen megkötötték.

A budapesti m. kir. kertészeti tanintézet igazgatósága.

„Kattyú”

gőzmosó és tisztító vállalat

Budapest

VII. Gizella-út 26. szám,

A szállodai és vendéglői fehérneműek tisztítását**a legolcsóbb árak mellett elvállalja.**

Vidéki megbízásokat pontosan eszközöl.

Fővárosban egyedül szakszerűen vezetett gőz-mosóda.

Telefon 61—98 szám.

Magyar-Pezsgőbor-Ipar
Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállítók.

*** Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ő Fensége szállítói. ***

Diplome d'Honneur1890 Lissabon
1896 Bordeaux
1896 Paris (Académie Nationale de commerce.)Grand Prix; Hos-Concours
1897 Marseille**Budafok (Promontor.)****Ezüst érmék**1889 Páris
1896 Budapest állami ezüst
1900 Páris.**Arany érem**1890 Nizza
1894 Antwerpen
1890 Temesvár
1897 Brüssel
1898 Bécs
1900 Páris (Académie Nationale de Commerce.)Ajánljuk „**Transylvania**“ fél édes és „**Vin brut**“ savanyu izü közkedveltségü pezsgőboraink megizelését.Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelőtt Lápossy.
Budapest, Gizella-tér.

Vezérképviselőség Magyarország részére: Ruda és Blochmann Budapest, V., Akademia-utca 16. sz.

