

# 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 „Székesfejérvár pinczer-egylet“, a „Szombathelyi pinczer belegyógyító-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 egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok parlarsulata“-nak, a „Miskolci pinczer egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, kormárossok és pinczerek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és kormárossok ipartársulata“-nak és az **országos pinczer-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának**, A „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulata“-nak

## HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.		Laptulajdonos és felelős szerkesztő:	Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Előfizetési ár:		<b>IHÁSZ GYÖRGY.</b>	<b>VII. kerület, Akácza-utca 7-ik szám.</b>
Egész évre . . . . . 12 kor.	Félévre . . . . . 6 kor.		Kéziratok és előfizetések ide intézendők.
Háromnegyed évre 9 „	Évnyegyedre . . . . . 3 „		

### Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége.

#### MEGHÍVÓ.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ 1903. évi szeptember hó 10-én, délután 9 órakor, Temesvárott a „Koronaherceg szálloda“ első emeleti dísztermében tartja

#### III. évi rendes közgyűlést,

miről a t. szövetség t. tagjait, az alapszabályok 9. §-a értelmében, ezennel értesítjük. Budapesten, az 1903. évi július hó 30-án tartott központi igazgatósági ülésből.

**Gundel János,**  
elnök.

#### N A P I R E N D:

- I. A közgyűlés megnyitása.
- II. A központi igazgatóság és igazgató-tanács előterjesztése.
- III. A szakosztályok jelentései:
  - a) a nyugdíj-egyesület jelentése.
  - b) a tanoncgyűlési szakosztály jelentése;
  - c) a közvetítéstől szakosztályi jelentése;
  - d) az idegenforgalmi szakosztály jelentése.
- IV. Számadás az 1902/03. szövetségi évről.
- V. A felmentvény feletti határozat.
- VI. Indítványok tárgyalása.\*
- VII. Az 1904. évi közgyűlés helyének meghatározása.
- VIII. A közgyűlés befejezése.
- IX. Választás.

#### A KÖZGYŰLÉS ÜGYRENDJE:

1. A közgyűlést a szövetség elnöke, akadályoztatása esetében a helyettes elnök nyitja meg. (Alapszabály 7. §.)
2. A közgyűlésen minden szövetségi tag jogosítva van cselekvőleg résztvenni. Vendégek a közgyűlésen megjelhetnek, azonban külön helyet foglalnak el és a tanácskozásban részt nem vehetnek. (Alapszabály 7. §.)
3. A közgyűlés — tekintet nélkül a megjelent tagok számára — határozatképes. Határozatok viszonylagos szótöbbséggel hozhatók. (Alapszabály 7. §.)
4. A közgyűlésen csak olyan ügyek tárgyalhatók, melyek napirendre vannak tűzve. A napirendre tűzött ügyek az előadók előterjesztése alapján és sorrendben tárgyalhatók. (Alapszabály 7. §.)
5. A kik felszólalni kívánnak, kötelesek előbb a jegyzőnél feliratkozni, s csakis a feljegyzés sorrendjében szólhatnak. Ugyanazon tárgyhöz csak egyszer és

\*) A napirendre tartozó indítványok és javaslatok az indoklással együtt írásba foglalva, a központi igazgatóság határozatához képest, legalább 8 nappal a közgyűlés előtt a központi igazgatósághoz (Budapest VI. Hímző-utca 1.) baküldendők.

tiz perezig szabad szólani. A napirendhez szólni, személyes kérdésben válaszolni, vagy indítványt visszavonni bármikor lehet. Az elnök és az előadó bármikor felszólalhat.

6. Az elnök a szót — szükség esetében — megínlheti, rendre utasíthatja, vagy töle a szót megvonhatja. A vita bezárása után az elnök elrendeli a szavazást.

7. A vita bezárására irányuló indítványt, 10 tag írásbeli kívánságára, az elnök szavazás alá bocsátja.

8. A szavazás felállás által történik. Kétség esetében ellenpróba alkalmazandó s ha ez sem vezetne eredményre, akkor az elnök elrendeli a néyszertíri szavazást.

#### MEGHÍVÓ

A „Szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávésegedek országos nyugdíj-egyesülete“ alantirt elnöke tisztelettel meghívja az egyesületi tiszteletbeli, alapító, rendes és pártoló tag urakat a Temesvárott 1903. évi szeptember hó 9-én d. u. 5 órakor a „Koronaherceg szálló“ első emeleti dísztermében tartandó

#### VI. évi rendes közgyűlésre.

Budapesten, 1903. augusztus havában

A „Szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávésegedek országos nyugdíj-egyesülete“ igazgatósága:

**Bokros Károly,**  
elnök.

#### TÁRGYSOROZAT:

1. Közgyűlést megnyitó beszéd (tartja Bokros Károly elnök)
2. Határozatképeség igazolása, szavazólapok, meghatalmazások beszedése.
3. Jelenes az igazgatóság évi működéséről. (Előterjeszté Solti Odón, jogtanácsos.)
4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása (Előterjeszté François Lajos, felügyelő-bizottsági elnök.)
5. Kollégvetés és zárószámadások tárgyában határozathozatal.
6. Elnök-választás.
7. 1. alelnök, 2. igazgatósági tag választása.
8. 2. felügyelő-bizottsági tag választása.
9. Jövő évi közgyűlés helyének megállapítása.
10. Alapszabálymódosítás:
  - a) az igazgatóság 156. sz. határozata alapján az alapszabályok 38. §-ának oly értelem módosítása, hogy az egyesületi elnök a vidéki tagok sorából is választható legyen.
  - b) a kassai választmány határozata alapján az alapszabályok 36. §. c. pontjában oly módosítás, hogy a hátralék 500 kamat nélkül legyen megfizethető.
11. Indítványok. — A közgyűlésen tárgyalatni óhajtott indítványok legkésőbb f. évi. szeptember hó elsejéig a központi irodába felterjesztendők.
12. Közgyűlés berekesztése.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ 1903. évi szeptember hó 9 11-dik napjain Temesvárott tartandó III. rendes évi közgyűlése alkalmából rendezendő

#### ÜNNEPÉLYEK PROGRAMJA:

1. 1903. szeptember hó 9-én (szárán):  
8 órakor este: Ismerkedési estély a „Koronaherceg szállodában.“
2. 1903. szeptember hó 10-én (csütörtökön):  
11 órakor délelőtt: Indulás a rendelkezésre álló kocsikkal a város és a tekintélyesebb gyárak megtekintésére, 2 órakor délután: Diszbed a „Koronaherceg szállodában.“  
5 órakor délután: A „Gyártelep“ megtekintése. Ugyanott uzsonna.  
Este 9 órakor táncestély a Városi Vigadóban.
3. 1903. szeptember hó 11-én (pénteken):  
9 órakor reggel: Találkozás a Schubert-féle szállodában. Társas reggeli.  
10 órakor délelőtt: Indulás Bázias, Vaskapu, Kazánszoros, Adakleh, Orsova, Herkulesfürdőre.

**Jelentkezéseket és lakás megrendeléseket** a fogadóbizottság irodája (Temesvár, Lonovics-utca 5. szám) f. évi augusztus hó 25-ig fogad el.

A Temesvárott rendezendő ünnepségek költségeihez a jelentkezők 10 koronával járulnak.

A „Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége“ közgyűlésével kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

- a) a „Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége“ tagjai,
- b) a közgyűlésen a résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttjei és végül:
- c) a nyugdíj-egyesület önálló üzlettel bíró tagjai.
- d) az a-c. alattiak családtagjai.

A Bázias, Vaskapu, Kazánszoros, Adakleh, Orsova, Herkulesfürdő kirándulásra a rendezőbizottság kedvezményes árakat fog kieszközölni. Erre vonatkozólag a tagok kellő időben fognak tájékozódást nyerni.

Temesvárott, 1903. július hó 30-án.

Temesvári Kávéos- és Vendéglős-  
Ipartársulat elnöksége:  
**Schubert Péter**  
elnök

## Sugarak a jövőből.

Teljes bizonytalanságban s anyagilag a legsúlyosabb viszonyok között élünk. Érezzük és valljuk, hogy nagy átalakulások előtt állunk.

Az emberiség végzetes fordulóhoz ért; semmi sem maradhat ugy, a hogy van.

Hogy lesz, mint lesz, senki sem tudja; de erős bennünk a remény, hogy minden jóra fordul: az emberiség vállairól porba hull a nyomor és szolgátság keresztje!

A nyomor, a mely most annyira fojtogat bennünket, eltűnik a földről. El fog tűnni, mert ha még magasabb fokra hág, mindenki belátja, hogy ennek még a csiráját is ki kell pusztitanunk.

Nyomornak nem szabad lenni, mert nem kell, hogy legyen! — A föld még mindig oly gazdagon terített asztal, hogy arról mindenki jóllakhatik, ha a kapzsiság nem tolvajkodik körülötte.

A mai állapotok elviselhetetlensége mutatja, hogy közel a megváltás órája, a mikor az emberiség jobb, gondosabb szakács lesz s nem fog némelyeket bőségbe fulasztani, másokat pedig agyonkoplattatni.

Ez a reménységünk, ez lohadó életkedvünk szitogatója.

A jövőt még felhők takarják, bele nem pillanthatunk, de sötét méhéből olykor-olykor sugarak törnek elő, fényesek és biztatók, a melyek azt sejtetik, hogy világosság és melegség száll e sötét, sivár korszak örökébe.

Bizton semmit sem tudhatunk, de annál többet várhatunk.

Békés lesz-e az átalakulás, avagy nem, ne kérdezzük; mert akár így, akár úgy, csak áldást hozhat nekünk.

Erre vallanak azok a gondolatok, a melyek néha kipattannak a töprengő emberiség agyából.

Ezeknek a gondolatoknak nemcsak a merészsége, hanem egész iránya, sajátos menete bizonyítja, hogy a várva várt alakulás csak emelkedés, csak javulás lehet. Ugyanis a jövőt illetőleg, nincs gondolat, nincs ábránd, a mely ne az összesség javát célozná. Eddig mindnyájan egyesekért voltunk, az új század eszméiben pedig az egyes mindinkább eltűnik az összességben.

Még a konzervatív elméket is ez jellemzi. Ott van, például, *Szemere* Miklós, a ki azt óhajta, hogy a hajdani nemesség kiváltságos csoportja emelje magához, olvassza magába a nép tömegeit.

Az összesség szempontja érvényesül minden téren, még oly intézményeknél is, a melyeket eddig tisztán pénzserzési faktoroknak tekintettek, olyanoknak, a melyenek a közjával semmi vonatkozásban nincsenek, vagy

annak inkább ártnak, mintsem használnak.

Ilyenül bántak a mi iparunkkal is, mind máig nyomva és üldözve azt.

Lapunk ezzel a terde felfogással szemben a vendéglőipar erkölcsi jelentőségét kimutatta s ezt minden alkalommal hangoztatta.

Fölkeltettük a figyelmet azokra a szolgálatokra, a miket a *vendéglős-ipar* a *civilizációnak* lesz az olvasó-kedv terjesztésével, a zenével, a társas-élet fejlesztésével; valamint kiemeltük azt is, hogy a közönség élelmezése folytán valósággal *egészségügyi lényező*, még pedig egyike a legfontosabbaknak.

Eppen ezért kívánatosnak jeleztük, hogy a vendéglőiparral ugy bánjanak, mint a nép művelődésére és jólétére kiható áldásos vállalkozással.

A jövő szelét érezzük abban, hogy ez a felfogás a külföldön már egyre jobban érvényesül.

Legutóbb egyik tekintélyes angol folyóiratban cikket olvastunk, a mely a nép művelésének intenzívebb módjait, a közegészség s a közjólét feltételeit fejtegeti nagy humanitással és meggyőző erővel.

A cikk írója kijelenti, hogy ezekre való tekintetből a *vendéglők, szállodák és kávéházak* kulturális és egészségügyi intézményekül akceptáltassanak.

E végből sürgeti, hogy az ilyen vállalkozásoknak minden kedvezmény és könnyebbség megadassék arra, hogy mindazokat, a mikkel a *nép művelődésére és egészségére hat*, mentől olcsóbban, jobban és mentől nagyobb mérvben juttathassa a közönségnek.

Ime egy sugár a jövőből. Eljő majd az-az idő, a mikor iparunk nem lesz a fináncpolitika szabad zsákmánya. Kűdjünk csak és bizva bizzunk!

**Szeressük egymást!** Szeressük! és tiszteljük egymás jogait! E jogok legszentebbike, a melyért évszázadokon át anynyi vér folyt, a gondolat-szabadság. Ennek a kivívása a XIX. század diadala, melynek gyümötese a szabad sajtó. Ez a sajtó nem lehet szájkosár, nem lehet hangfőgő; hanem inkább telefon, a melybe mindenki beszélhet, a melyet mindenki hallhat. Így fogjuk fel a mi hivatásunkat. Ez szolgáljon irány-adóul a „*Magyar Pincézér*”-nek, hogy eljárásunkat helyesen ítélhesse meg. Mi örököndink legföltékenyebben az *O. M. P. E.* mellett; de éppen ez a feltékenységünk és a sajtó hivatásának mélyen való átérzése teszi kötelességünké, hogy az egyesület vezetése ellen mutatkozó agályok és kifogások nyilvánosságra juthassanak s a hogy lehet, a hogy kell, megcáfoltassanak. Különbön hivatkozunk nagy számunk erre vonatkozó cikkére. Bennünket nem érdek, hanem igazság vezet. . . . Suaviter in modo, fortiter in re! Szeressük egymást; béke velünk!

## Panasz.

A víz a tisztasághoz s így az egészség fenntartáshoz nélkülözhetlen lévén, ennélfogva szükséges, hogy ehez mindenki könnyen és olcsón juthasson.

Kétszeresen szükséges ez oly helyeken, a melyek a közönség szabad rendelkezésére állanak, mint a vendéglők és kávéházak.

Ezeknél az ivóedények tisztán tartására, a ragályok terjedésének megállításáért, hatóságilag kellene elrendelni, hogy a mérő asztalok vízvezetékki csappal láttassanak el.

Hogy ez ne terhelje a rossz viszonyok súlya alatt roskadozó vendéglőseket, a *közegészség érdekében nekik kedvezményes vizdíjat kellene számítani.*

A székesfőváros nem ezt teszi. Legutóbb kimondta, hogy oly vendéglőket, a melyeknél a mérőszobában is van vízvezetékki csap, nagyvendéglőknek tekint s ezeket fölémelt vízdíjjakkal sújtja.

Ez a bőrünkre való utazás immár a kannibalságig fokozódik hatásaginknál s néha nevétségesen szánalmas törekvés mutatkozik arra, hogy törvényeinknek a közjót célzó intézkedéseit lerontassanak.

A vízfogyasztás megdrágítása a vendéglőben valóságos merénylet a tisztaság, a közegészség ellen.

A mikor újabb megarszoltatásunk ellen tiltakozunk, egyúttal a közegészségre ebből származó hátrányokért a felelősséget cenzel a városi hatóság rövidlátására és kapzsiságára haritjuk.

Több vendéglős.

## A pinczerek borralalója.

Irtá: Mártonffy Imre.\*)

Már többször képezte beszéd tárgyát ugy lapokban, mint egybűtt, hogy nálunk a pinczerek helyzete a mi társadalmi viszonyainkhoz mérten a lehető legrosszabb. Naponta érintkeznek ok az emberekkel, de az érintkezés mégis idegenszerű; ruhazatuk kell, hogy kifogástalan legyen, finom társaságokban fordulnak meg néha, sőt némelyiküknek több idegen nyelvet is kell tudniok. Mindezek daczára a napszámosok közé számítják őket, s külön osztályt képeznek ok a társadalomban. Hivatásuknál fogva többnyire nőtlenekre vannak kárhoztatva, ha mégis alapítanak családi tűzhelyt, annak örömeit nem élvezhetik. Eletrények ellenkezik a többi emberektől, a legtöbb dolguk akkor van, mikor más ember a napi és heti faradalmait kipihen, nyugodni legfeljebb éjfélt után mehetnek, a vasárnapi pihenőjük — ha ugyan kapnak pihenő napot — a hét közepére szokott esni.

A pinczerek sorsa tehát egy cseppet sem irgylésre méltó, nem esoda, ha lassan is bár, de arra törekssenek, hogy idővel önállókká valjanak. Az egyedüli megsegényítő azonban a pinczerekre nézve az *utálatos borralaló*. Sötét árnyékok vet ez a vendéglői és kávéházi iparágra, s ennek megszüntetését végre komolyan kellene sürgetni, még pedig nemcsak a pinczereknek, hanem a nagyközönségnek is.

Szegény pinczerek, kik égy dolgoznak mint mások, sőt talán erősebben, a XX. században arra vannak kárhoztatva, hogy naponta az idegenektől összegyűjtött 2 és 10 filleres pénzdarabok képezék ugyszólván fizetésüket. Ez persze kedvező a vendéglőre nézve, de mégis a régi barbár kor jeleget

\*) Ezt a cikket különös figyelmébe ajánljuk a vendéglősöknek és pinczereknek, mert ez tanúgunk és irodalmunk egyik érdekes munkása, *Mártonffy Imre*, Mártonffy György, a jeles műfordító és regényíró fia irtá. A cikk rendkívül érdekes adatokból vonja le mindenkitől helyeseltető következtetéseit.

viseli magán. Mert valójában a pincér majdnem a boravallóiból él. Az a 10, 16, 20 vagy legjobb esetben 30 korona havi fizetés nagyon összezsugorodik a hó elszején a különböző levonások által, az is megtörténik, hogy semmivé törpül, elenyészik; nevezetesen az összetört üvegek és edények, eltűnt evőeszközök árai mind levonásra jönnek, mert hisz ezekért a pincér felől. A vendéglők pénztárainál könyvet vezetnek, s ide vannak bevezetve az ételek és italok árai, melyeket a pincérek hordanak szét. Ha nem vág össze a számítás, igen sokszor a pincér kiserül meg. Nem csoda, ha a fizetéséből nem telik neki mosásra, ruhára. Mondunk egy példát: Egyik budapesti vendéglő 25 pincéret foglalkoztat, a főpincéret kivéve mind-egyiknek a havi fizetése 16—20 korona, átlag naponta egy-egy pincér 50—60 fillérbe kerül. Ez összegből levonnak: az asztalkendőt hajtogató fiú részére naponta 15 fillért, a késétisztító embernek naponta 10 fillért, a konyha és a helyiség tisztántartásáért 10 fillért. Egy másik nagyvendéglős és szállodás félévonta 12—16 koronát a pincézéreinek, e fizetésből levon havonta 4 korona 20 fillért a házi szolgálta, 2 korona 16 fillért a betegszelvényező pénztár, 1 korona 40 fillért a kisegítő személyzet részére. Némelyik pincérek — nyilván csupa szeretetből — az életét is biztosítja, s erre is levonásba helyez egy kis összeget. Lehet, hogy vannak kivételek, de sajnos, nagyon gyéren. Azt mondják a vendéglősök, hogy Budapesten ha egy pincér helybe lép, nem igen kérdezi, hogy mit fizetnek neki. Néhol a párisi szisztema divik, miho a pincér a gazdájával szerződést köt, csakhogy még annyira evvel nem vagynak, mint p. o. Hannoverben, hol a tulajdonos a befolyt boravallókból a személyzetnek egyenkint egy másikat fizet ki.

Aki megfigyelte, hogy a mindennapi életben a pincérnek minő szerepet kell játszania, hogy valamit „keressen”, — az a boravalló rendszerről tanulmányt írhat. A vágy, hogy minél több boravallót kapjon a pincér, egész lényét urálja. Ezt a keresetferrést aztán oly magas fokra emeli, hogy megteremtí a boravallóhajhászok típusát. Sőt veszélyeztetni az ugyanazon életben levő társainak „keresetét”, s így aztán egymás közt veszekednek. Közmondássá vált a pincérek közt, hogy „két barát egy üzletben ne szolgáljon”. (Ad normam: két dudás egy eszárban meg nem fér.)

A lakászellemet fejlesztí ez nagyon, azoknál a társadalmi egyenlőtlenség érzetét kelti fel az illetőben. A személyzetben csakhamar felébred a megalázkodás tudata, mert hisz a szakács mint „ételművész” már lenézi a pincéret, sőt azért is megveti, mivel tudja, hogy nincs biztos fizetése, a konyha és egyéb helyiség alantas személyzete pedig a gazdához vonózdik csak azért, hogy becsúg legyen. Nagyban „paktál” ezekkel — igen sokszor — a főpincér. A boravalló hajhászat a pincérek háztartását is alaposan megzavarja; a néha fényes és gazdag boravalló — tiszteltet a kivételeknek — elköltik, avval vígasztalván magukat, hogy „holnap lesz megint”.

A boravalló tehát nemcsak arra, aki adja, de a mi társadalmi viszonyainkra is erkölcsletlen hatáson, mert a vendég egyrészt rideg parancsolóvá válik, másrészt tudja, hogy aszerint szolgálják ki, amint azt a pénztárczája engedi. A leglésebb elme sem tudja megmagyarázni, hogy miért kell egy étteremben vagy kávéházban a pontos kiszolgálásért boravallót adni, vagy az alkalmazottaknak — quasi — követelni. Angolországban és Amerikában a boravalló rendszer ismeretlen teljesen. Vajon nálunk a boravalló kiküszöbölése meg fogja rendíteni a társadalmi szokásokat? — Soha. Legfeljebb a régi rendszerből nehéz lesz

átlépni az ujba. Már történt kísérlet erre nézve, de semmi eredménnyel. A szállodákban a reform könnyebben keresztülvihető, mert a szállodai pincér nincs annyira ráutalva a boravallóra, mint a többi más szakárs. A pincérek ugyan ellenzik az újítást, de azt hiszik, ez a hangulatot meg lehet változtatni. A kezdeményező lépést a vendéglősöknek és kávéosoknak kell megtenniük.

Azért írom ezeket a „Vendéglősök Lapja” hasábjain, hogy a vendéglősök erről tudomást vegyenek, s az ipartársulat vagy testület vegye kezébe az ügyet mikamarább. Ha komolyan fognak a dologhoz, nem lesz belőle fiasco. Első sorban a pincérek fizetését javítsák a gazdák. Lám, a külföldön egyes szállodákban a főpincérnek 250 márka havi fizetése van, a pincérnek 75 meg 100 márka. Iusbruckban a „Habsburger Hof” című nagyvendéglőben talán tíz év óta nem ismerik a boravallót, persze, mivel a személyzet fizetése jobb, mint nálunk.

A közönség pedig nagyon elégedett, panaszok nagyon ritkán fordulnak elő, a kiszolgálás kitűnő. Egyik hannoveri szállodás, ki 1874 óta küszöbölte ki a boravallót, a következőket írja: „Ezzel azt értem el, hogy évente több és több vendégem van, sőt az idegen, ki nálam megfordul, otthon elmondja, hogy minő finoman szolgálták ki boravalló nélkül s nekem ezáltal önkénytelenül propagandát csinál.”

A jelenlegi viszonyok közt könnyen kivihető lesz a reform életbelepítése. Különösen nagy üzletkénél könnyebben bevezethető lesz. Megszűnik ezáltal az is, hogy különösen a fiatalabb pincér nemzedék oly sürin kénytelen helyét változtatni. A reformnak legjobban fog örüdeni a Budapesten áttüzött közönség. De aztán ez a közönség ne rontsa el a dolgot, hogy annak dacára osztagotja a boravallót.

Szíveljék meg az illetékes körök e soraimat. A reformhoz hangulat és jóakaratt kell, legyen ez meg az üzletemberekénél, vegyék komolyan a dolgot és beszéljék meg egymás közt. A vendégek is járjanak elől jó példával, az asztaltársaságok, egyetek vegyék pártfogásukba a pincérek ügyét, a törzsvendégek pedig hassanak a vendéglősökre, hogy a boravallókra nézve kártalanítsák a pincéreket. Ezáltal a pincérek tisztességes és biztos havi keresethez jutnak.

A boravalló eltűlése a pincérek helyzetét nagyban megváltoztatja. A törvényhozás remélhetőleg idővel szabályozni fogja azt is, hogy a pincéreknek, ha nem is lesz vasárnapi munkaszünetjük, de hetenkint két szabadnapot kapnak.

Kezdjék meg a reform életbelepítését, hadd legyen ez a XX. századnak egyik vívmánya.

## Ünnepély François Lajosnál.

Kettős ünnepe volt a *François-ház*nak. Az egyik szűkebb családját illette, mert neje, a fenéköt gondolkodású urnó névnapjának volt szentelve; a másik tágabb családját, szivéhez nőtt munkásait magasztalta. Ugyanis *François Lajos* ismert humanismusról meghonosította a francia pezsgőgyáraknál szokásos, ugy nevezet „töltsi ünnepélyt”, a mikor a gazda barátság kezet fog munkásával a kik neki ezéves éven át hiv támogatói voltak. Jellemzi *François* demokratikus gondolkodását, hogy a munkásainak szentelt örömnapon, ilte meg az Anna-napot is, nemcsak a felesége névnapját. A lélekemelő, két-egy ünnepélyen részt vett Budafok közönségének színe-java, nemkülönbön sokan Budapestről, köztük szebbnél szebb hölgyek serege.

A pezsgő-gyár előkértje nagy magyar lobogókkal s kisebb francia zászlókkal, vi-

rág füzérekkel volt díszítve. Gyönyörűn volt ékesítve a gyár nagy csarnoka, hol 200 szereplő fényesen volt fölterítve. A ház ura és uróje, valamint *François Caesar* fogadta a kötelező szíveséggel ajvendégeket, a kik hözött láttuk *Hegedűs* Károlyt, a kerület orsz. gy. képviselőjét, dr. *Benedek* János képviselőt, *Mustyánszky* járásbíró *Feszty* Gyulát, *Skoupl* Józsefet, *Bessenyey* Gézát, *Borhegyi* Ferenczet, *Fischer* Gyulát, *Miklóssy* Lajos főjegyzőt, *Barta* Bélát bájost néjevel, *F Kiss* Lajost, *Kriszt* Károlyt, *Ihász* Györgyöt stb. urakat.

Mikor a vendégek asztalhoz ültek, fölállott *François Lajos* s kijelentette, hogy ő megbontja azt az ősi magyar szokást, hogy a pecsenyénél mondja el felköszöntőjét. Azzal a franciaia mondással kezdi, hogy a legszébb nem sem adhat többet, mint a mi je van. (Ő sem adhat többet; kéri tehát, hogy a mit adhat, fogadják jó szível).

Alig csendesült le beszédére az eljénzés, beléptek a gyár összes munkásai, hogy ovációban részesítsék szeretet főnöküket. Nevükben a czég legrégibb alkalmazottja, *Frank* György szólott, meghatottan emelve ki haláljukat, a melyet jószágért iránta minden alkalmazottja érez. A gyár fokozatos haladása nemcsak uruk szorgalmának és előrelátásának, hanem munkásaihoz való atyai szeretetének is bizonyossága.

Erre ismét *François Lajos* felelt, megköszönve ragaszkodásukat s hangoztatva ösztöne elismerést mindazért, a mit munkájuknak köszönhet.

Dr. *Benedek* János Mátyás király gör-móri példájára hivatkozva, a munkások és munkadók között való méltánösszagra buzdított.

Erre a munkások ünnepi emléklül három remekművű ezüst billikomót adtak át a gyár urának, mire ők is asztalhoz ültek.

Szólt még *Mustyánszky* járásbíró s még többen, éltetve a ház bájost urójezt s dícsóitve a mindenen diadalmaskodó munkát.

*Mittrovác* Adolftól, a „Budapesti pincérezergylet” elnökétől, a következő sürgöny érkezett: „Üdvözölöm önt, a kiváló, nemes munkaodót és ember-barátot a mai ünnep alkalmából; de üdvözölöm azon boldog és szerencsés munkásokat is, a ki az ön dícsó házához méltón ma ünnepelnek.”

Ezután feledhetlen meglepetés következett. Belépett a *budafoki dalárda* s gyönyörű harmoniájú dallal köszöntötte az ünnepeket, majd művészi csokort adott át a ház urójejének.

A dalárda énekei után csakhamar tánczra perült a társaság s vidáman járta 11 óráig, a mikor a *François* családot éltetve s a feledhetlenül szép ünnep emlékein megrengve szétoszlalt.

Utközben is *Françoisról* foly a társalgás, mint a ki ezen a napon is példát adott a kötelesség teljesítésére. Ugyanis közvetlenül az ünnepély kezdete előtt kinyit a budafoki gyufagyár s ő, mint a közsébirája, percig sem habozott, hanem a vész színhelyére sietett, hogy a mentést irányítsa.

Mindenkit meghatott a kötelességerzetnek e nemes megnyilatkozása s nem győzték magasztalni *François* Lajost, a ki francia létére eredményesen magyarosítja a német Budafokot. Dalárdát alapít, buzdít, kapacitál, hogy a polgárok, a kik itt boldogulást találtak, mivel tartoznak e hazának.

## Budafok — gyárváros.

*François* Lajos folytatja érdekes cikksorozatát arról az eszméről, hogy Budafok, mint Budapest elővárosa, gyárvárosá fejlesztessék. Második cikkelyében megtámadja — s igen helyesen teszi —

azt a tervet, hogy a Gschwindt-gyár a Lágymányosa telepítették.

Ez balgaság lenne, mert megakasztaná e városrészt fejlődését, megrontaná a levegőjét, a mi annál kevesebb tűrhető; mert hát köztudomású, hogy az egyetemek ide helyezésevel a Lágymányosból tanuló-várost, magyar Athent akarnak alapítani.

François felfogása minden tekintetben helyes s kívánatos, hogy felfogása úgy a főváros bizottságánál, mint a kormánynál, elfogadásra találjon.

E végül idézzük François Lajos cikkének következő érvelését:

*„Budafokon a gyártelep ára mindössze 18000 Korona; a vízvezetési és villanyvilágítási berendezések készen vannak és csak a bekapcsolásra várnak; a M. A. V. és a Déli vasutak iparvágányai a felkínált telken két oldalt mennek el, a harmadik oldalán a Duna kinalja ringó hullámain a teherhajók sokaságának; pompás talajon az építésre kiválóan alkalmas évszázadra szóló kő pazar menyiségben kinalja önmagát; a gyári szennyvizek levezetésére szolgáló csatornákészülékéről gondoskodni nem kell, ott a Duna; a felépítésre kellő munkaerő olcsón áll a részvénytársaság rendelkezésére. Ezzel szemben a Lágymányoson maga a telek ötenként 30 Koronájával maga 240,000 Koronába kerül, úgy, hogy már ezen első tételnél 222,000 Korona esik ki a t. részvényesek zsebéből, akik ebből az összegből soha egy fillért sem látnak; a világiatási, vízellátási költséges berendezésekről a gyár lesz kénytelen gondoskodni és — távol levén a Duna, még mindig nyílt kérdés marad, megengedik-e a gyártulajdonos részvénytársaságnak az idegen telektulajdonosok, hogy a levezetés az ő telkeiken keresztül történhessen; és ha meg is engedik gondolnak-e az urak arra, hogy maga ez a csatorna-berendezés újabb 25 — 30,000 Koronát ránt ki a részvényesek zsebéből, kik ezenkívül homokos talajon való építkezés és a drágább munkaerő által okozott költségtöbbleteket is kénytelenek viselni, holott itt az építésnél köre nem, csak 50%-al drágább téglára számíthatnak; iparvágányának nyoma sincs, még papíron se, nehogy kétoldaliról szólhatnának és a gyártásra használt víz minőség, vegyi összetétel szempontjából sem állja ki a versenyt a budafokival.*

Ezek azok az érvek, melyek Budafok mellett és a lágymányosi propozíció ellen szólnak. A konoly mérlegelést úgy velem egyaránt megérdemlik, mert valamint Budapestre nézve nem közömbös, hogy egy kitépítésre éretnek bizonyult gyár de factó kitépítések, épüget a részvényesekre nézve se mindegy az, hogy e kitépítés nekik 300,000 koronával többet vagy kevesebbet kerül-e? „

## A vendéglős-kartel.

Lapunk mult számában *Gregorits* Ferencz cikke nemcsak a szakkörökben, hanem a közönségnél s a sajtóban is figyelmet keltett.

A *„Pesti Hirlap”* behatón foglalkozik a vendéglős-kartel eszméjével s igyokosodik;

„A budapesti vendéglősök körében arról is szó van, hogy kartel kössenek, vagyis az ételek árát fölemeljék. Az a korcsmáros, aki az indítványnyal fölépelt, erősen hangoztatja, hogy ha kartel nem lesz, ma-holnap vendéglős sem lesz, mert a konkurrencia a nyakukra hág. Elmondja, hogy a fővárosban az élelmi cikkek ára az utóbbi időben emelkedett, de az étlapárak ennek dacára sem változtak. Kijelenti végül, hogy esz-retéresük ideje elérkezett s a kartel okvetlenül meg kell kötni. Említtet leve arról a kérdés mozulomról, eszünk ágában sincs, hogy valami különös sulyt helyez-zünk rá, mert hiszen a vendéglős-kartel kivételben s az árak tekintetében megegyeznek nem lehet. Budapestben a vendéglősök sokfelé s azokban az árak fölmozognak. De különben is a vendéglősök mindig tudtak magukon segíteni. Ha az élelmi szerek olcsók voltak, nagyob-

porciót adtak, ha pedig felszoktak, az adagokat kisebbre vették, ami azt jelenti, hogy az étlapárak emelésére, vagy leszállítására szükségem nem volt. Eltekintve különben mindentől, a magyar fővárosban a vendéglősök érzik legkevesebb az élelmiszerek megráadását, mert a központi vásárcsarnokban nyághat és kedvezményes árban vásárolnak; ők husz-harminc per centtel olcsóbban kapják a húst, mint a kiesiben vásároló szegény emberek s őket meg a mérésnél sem igen csaplatják be. Ha mindezek azt is hozzávesszük, hogy a vendéglői árak a piaci árakhoz képest meg mindig tulmagasak, egészen nyilvánvaló lesz, hogy elképzelhetlen, hogy a vendéglősök az árak emelése céljából kartelt kötnének. Körülbelül olyan volna ez, mintha a patikáriusok folyamodnának az orvosságot árának fölemeléséért, azaz az indokolással, hogy az orvosságon keveset nyerneik.

A *„Pesti Hirlap”* nem fogta föl helyesen lapunk, illetőleg *Gregorits* cikkét, mert a kartelnek nem az ételárak tulhajtott föléigazása lenne a célja, hanem egyrészt a maguk között való egészségtelen verseny megszüntetése, másrészt pedig a káros piaci szabályok megváltoztatása s a piaci árások és bizományosok karteljenek az ellensúlyozása, szóval, az, hogy piacunk mentől olcsóbbá váljék.

A mennyiben ez nem volna elérhető s a mennyiben az élelmi cikkek folytonos drágulása az étlap-árak további megtartását lehetővé tettek, vagy tennék, a kartel csak ebben az esetben fogna az étel-árak méltányos fölemelésébe.

Téved a *„Pesti Hirlap”*, ha azt hiszi, hogy a vendéglősök valami nagyon sóvárog-nak az áremelésért. Nem, mert a vendéglősök inkább azt óhajtták, hogy ételt, italt mentől olcsóbban adhassanak; mert ebben az esetben mindig több haszonra számíthatnak. Ahol olcsóság van, ott van a jólét, a melyben az emberek többet és jobbat fogyasztanak. Ezért, ha valakinek, úgy a vendéglősnek ér többet a süür garas, mint a ritka forint.

A vendéglősök kartelje tehát nem a kapzsiság szülötte lenne, hanem a nehéz viszonyoké a közönség javára.

Az sem áll, hogy a vendéglősök a vásárcsarnokban 30%-kal olcsóbban szerezhetik be szüksegeiteiket, sőt éppen velük szemben dolgoznak legerősebben az árások titkos karteljei.

Egyébként legyen meggyőződve a *„Pesti Hirlap”*, hogy a vendéglősöknek sohasem lesz annyi hasznuk ételeiken és italaikon, mint a gyógyszereszeknek, még abban az esetben is, ha a kartel létesülne is.

Mi tehát, az elmondottaknál fogva, a kartel üdvösnek és szükségesnek tekintjük.

## Walter Bernát.



Akik a mindennapi munkát végzik, a kik kiváló tehetséggel nem törnek a diés-ség és halhatatlanság felé, ezek a hasznos emberek sem olyan sürkérn egytormák, mint a milyeneknek a magasban állók lát-ják.

Ezek között is vannak, a kik nem közönségesek; a kik — bármily egyszerű munkakört töltenek is be — megkülönböztetik magukat értelmük fensőbbiségével, szívük, lelkük nemeségével.

Ilyen férfiú az is, a kit képünk ábrázol: *Walter Bernát*.

Az ízeletben tisztesség, a társaséletben emberség jellemzi. Jóságos szívű megindul mások baján, szerencsétlenségén s kész a segítségére.

Leike eszmények felő hajlik; a haza, szabadság és függetlenség szeretete virágozik benne.

Szóval, igaz magyar ember ő, a kit mindig készen találunk, amikor a humanitás, vagy a nemzet ügye cselekvésre süllyti. Ez az oka, hogy a kik ismerik őt, azok tisztelik is, szeretik is; ez az oka, hogy lapunkban is megemlékezünk róla.

Erdemes polgár, derék hazafi, a kit mindenkor őnzetlen buzgósággal láttunk a függetlenség és lapunk zászlaja körül a közjóért munkálkodni.

*Walter Bernát* 1865-ben, Bonyhádon született. Kereskedelmi iskolát végzett, úgy lett pinczér.

Előkelő helyeken, hajókon, a bel- és kül-földön gyakorolta magát, míg 1890-ben önálló lett.

A Kerepesi-ut és Luther-utca sarkán nyitott kavéházát, majd 1892-ben a Mária-Terézia-téren az „Andrássy-kavéházat” alapította s azt 1894-ig vezette.

Ettől az időtől a *Józsefkörut 29.* szám alatt levő kavéházat bérlette ki, a melynek maig is tulajdonosa.

Néve összeforrott a Józsefváros életével s működése tisztelget és népszerűséget szerzett neki.

1902-ben megvette a *bonyhádi szállodat*, házzal és kertel együtt, melynek a vezetését *Spitzer Móra* bizta.

Egyszersmind ő főképviseelője *dr. Ludwig Willibald* nagymarosi pezsgőgyárának és nagy ismeretségnél fogva ezt a kiténtő italt a főváros egyik legkedveltebb pezsgőjévé tette.

Művelt, szorgalmas férfiú, a milyenek hogy szakmánkban mentől többen legyenek, kívánatos.

## Skoupil József ünneplése.

*Skoupil Józsefet*, a Thonet-cég köztiszteltemben álló budapesti főnökét, iparunk áldozatkész barátját abból az alkalomból, hogy a király kegye, elismerése jeléül, a *Ferencz-József-rend* lovagkeresztjével tüntette ki, tisztelői és barátai a svábjegyi szállóadában rendezett uszonán ünnepltek.

Az uszonán ott volt a budapesti társaság számos előkelősége, kartársaink százege, a kik emelkedett hangú felköszöntőkben méltatták az ünneplést érdemelt köztük *Gundel János, Elm János, és François Lajos, Skoupil József* több ízben válasszott meghatóttan, hangoztatva a munka fontosságát, a szorgalom szükségét s az emberszeretetet, a mely, párusult a hazafisággal, alapja a boldogságnak és a békességnek, a mi nélkül egy ország sem lehet nagygyá és hatalmassá.

A nemes, kiváló férfiúnak újból egészséget kívánunk, hogy javunkra szolgáló munkásságátmentől tovább és mentől nagyobb erélylyel folytathassa.

Az iránta való tisztelet inopzánsan nyilvánkozott meg e hó 24-én is az *Elm János*nál tartott reggelen, a melyen szaktársaink legelőkelőbbjei nagy számmal vettek részt. *Skoupil* itt is éljenzés fogadta, és többen mondtak felköszöntőt. Igy *François Lajos, Gindert István, Huber Antal, F. Kis Lajos, Barta Béla és Teasdale Ottó*, mindannyian méltatva az ő érdemét és nemes jellemét, míg *Ihsz György* ügyös s általános felkésedést keltő fordulattal a koronás ki-

rálra emelte poharát, a ki kegyelmének sugarát a sokat fáradott munkás veritékére ragyogtatta.

Ebből a találkozásból támad — úgy mond — az a szádvány, a mely mindenhá zólaga lesz a társadalmr kivánatos békéjé nek. Mint 48-as, függetlenség polgár emeli poharát *Skoupil* József kitüntetőjére, a legelső magyar emberre, dicsőségesen uralkodó I. Ferencz József királyunkra.

Riadó éljenzés között esendültek össze a poharak felséges királyunk egészségére, *Skoupil* József pedig több ízben meghatottan, magyar hazaszeretettől lángoló szavakal köszönte meg a váratlan ünneplést.

## Beiratkozás a szakiskolába.

A budapesti vendéglősök szakirányu tanoncziskolájában az 1903/1904. iskolai évre a beiratás szept. 9-én kezdődik és tart 15-ig mindenkor d. u. 4<sup>1/2</sup> óráig.

Tanokoles, tekintet nélkül korára, minden tanoncz (borliu, szakácsfu, portás és szállodás).

A szept. 15-éig be nem iratkozott tanonczokat a tanköteles tanonczok nyilvántartási lajstroma alapján mint iskolakerülöket az illetékes kerületi előjáróságok — mint elsőfoku iparhatóságokhoz a szakiskola igazgatósága haladéktalanul feljeleníti.

A rendes előadásokat szeptember 16-án d. u. 4 és fel órákor kezdjük meg.

A t. főnök urak (gazdák) figyelmébe ajánljuk az 1884. VII. t.-cz. (ipartörvény) rendelkezéseit a tanonczok iskoláztatására vonatkozólag, ugyszintén az 1893 évi 33584. sz. min. rendeletet is.

A jelzett törvény és min. rendelet értelmében a szakirányu iskolába, mely a kötelezett inasiskola gyanánt áll fenn, minden vendéglős-tanoncznak járnia kell.

A t. főnök urak (gazdák) figyelmébe ajánljuk továbbá azt is, hogy a székesfőváros tanácsának ren delete értelmében a kerületi előjáróságok olyan vendéglős-tanoncznak, aki szakiskolai bizonyítványt felmutatni nem tud, nem adnak munkakönyvet

Budapest, 1903. augusztus 1-én.

A Budapesti Vendéglősök Szakirányu Tanoncz iskolája igazgatósága.

\*

Közöljük ezt a hirdetőmnyt, de nem tehetjük megjegyzés nélkül.

Ugyanis már több ízben felszólítóttuk *Walter* Károly igazgatót, hogy az intézetre való közérdeklő tudni-valókat lapunknak rendszeren és idejében megköldeni el ne mulassza; mert az intézet és egész iparunk érdeke, hogy az iskola iránt való érdeklődés állandón ébren tartassék, sőt fokoztassék

Ezt a figyelmeztetésünket megtettük az igazgatóhoz intézett levelében, majd a mikor ez nem használt, megtettük nyomatékosabban „Szerkesztői Izeneteink” rovatában.

Mínthogy ennek daczára *Walter* Károly a fent közölt beiratási hirdetőmnyt sem küldötte meg szerkesztőségünknek, kénytelenek vagyunk a nyilvánosság előtt a szakiskola felügyelőségéhez fordulni. Kénytelenek vagyunk erre, mert *Walter* Károly arrogáns eljárásában cselzatoságot, és meg nem engedhető önkénykedést kell találnunk.

A szaksajtó jogosan elvárhatja és megkövetelheti, hogy a szakiskola vezetősége figyelemben részesítse a szaksajtót s ezt ennek minden orgánumával szemben egyenlőkép tegye.

Ha ezt nem akarja tenni, úgy árt a vezetésére bizott intézetnek, árt a vendéglősöknek, a kik az iskola ügyeiről éppen nem, vagy csak hiányosan értesülhetnek.

Ennélfogva kérjük az intézet felügyelőségét, hogy figyelmeztesse az igazgatót, hogy ily önkényes eljárásra nincs joga, mert az iskola nem az ő tulajdona.

Annál kevésbé jogosult ily sértő és bosszantó eljárásra, mert lapunk volt a szakiskola eszméjének egyik megpendítője s máig is önzetlen és készséges támogatója annak.

Tudja ezt *Walter* Károly ur is, a ki — jól emlékezünk egy időben ezt nagyon is belátta s mielőtt igazgató lett, ugyancsak rajta volt, hogy ezt megnyerje és biztosítsa.

Nem szemrehányáskép hozzuk fel ezt, hanem azért, hogy az igazgató végre átlássa, mit követel tőle a közérdek és méltányosság.

## Germanizáló paraziták.

Még mindenki emlékezik arra a nyilt, igazságoktól duzzadó levélre, a mely *Soly-mosi* Elek tollából eredett.

*Solymosi*, a művész és író tisztelet mindenki, csupán a „*Kis Vendéglős*” okmány-szerző Sanyaró Vendele csepiulte le magát annyira, hogy a legdurvább hangon írjon a nagy művészek szánt választában.

Ennek a nagy haragnak az okát egyáltalán nem tudjuk megtalálni *Solymosi* említett, hazafias hévtől áthatott levelében.

Ő nem bántott senkit, pusztán arra buzdított, hogy őrizzék meg és fejlesszék konyháink magyar jellegét, pártoljuk a hazai ipart.

Igaz, hogy parazitáknak nevezte azokat, a kik magyar kenyéren élnek s mégis germanizálnak.

Nos, az ilyen hálatlanokat parazitáknak tekintni az egész közvélemény.

Am a kinek nem szüire, ne vegye magára. Ha a „*Kis Vendéglős*” Sanyaró Vendele nem germanizál, há akkor miért foryant föl? — Meg vagyunk győződve, hogy a kis vendéglősök ipartársulatának a többsége nem érzi magát sértettnek; sőt szintén parazitáknak tekintti azokat, a kik ebben a hazában magyarság nélkül akarnak boldogulni.

Mi tehát mosolygunk ama Sanyaró Vendel otrombaságain, a ki mindig a sörkérésbe kapaszodik, szóval, mást beszél Bodóné, mikor a bor árát kéri.

Mi számtalanszor elmondottuk nézetünk, hogy a sörgyárak eljárását nem helyeseljük s hangosan követeltük, hogy a sérelmes megállapodásokat mielőbb töröljék el; mert az idegen sörök terjedésében iparunkra veszedelmet látunk.

Ez volt és ez lesz a mi álláspontunk és minden komolyan gondolkodó vendéglősé.

A mi Sanyaró Vendel ur személyünkre vonatkozó sárdobálást illeti, röviden s minden indulat nélkül csak annyit jelentünk ki, hogy most már nem esodálkozunk, ha rosszul jövedelmez neki az okmány-szerzés; mert — úgy látszik — hogy annyit ért hozzá, mint hajdu a harangöntéshez.

Ugyanis ha megtalálta a „M. V. és K. I.” fejreme citált, piszkolóó cikkyelét, úgy meg kellett volna találna a sajtó-bírószághoz annak idején beadott panaszomat, majd pedig nevezett lap szerkesztőjének azt a nyilatkozatát, a melyben kijelenti, hogy sajnálja a rá vonatkozó sérelmes kifejezéseket, azokat visszavonja, mert az ellenem felhozott alaptalanságról meggyőződött.

Ez, azt hiszem, elfogadható elégtétel volt s érthető és méltányos, hogy a pöröködéstől kölcsönösen elállottunk.

A mikor ezt tudatjuk Sanyaró urasággal, még csak kétfőre figyelmeztettük:

Az egyik az, hogy mást sértő kifejezések ismétlése és reprodukálása büntető-jogi felelősséggel jár; másik figyelmeztetésünk pedig az, hogy a vendéglősök nem szorultak a parzattaság vádján védelemre; tehát ha ezt teszi, ezúttal csak a maga személyére vonatkozólag tegye.

Szüksége van rá?

*Ildás György.*

## Pinczér- és szakács-tanulók kiállítása.

Az „Országos Iparegyesület” dicséretes kezdeményéseiből Szent István napján általános kiállítás lesz a tanoncz munkáiból.

A kiállításon részt vesz *Glück* Frigyes buzgózkodásból szakiskolánk is, illetőleg annak a tanuló, úgy a pinczér mint a szakács-fnök.

Örvendünk, hogy szakiskolánk a nyilvánosság elé léphet s tanítványai munkáiból mutatja ki, hogy iparunk mily áldásos lesz az iskolai szak-oktatás.

Adja Isten, hogy iparunk ifju munkásai dicsőséget szerezzenek a szakiskola lelkes vezetőinek s fáradhatlan gondozóinak.

A kiállítás részletes programja a következő:

A Szent-Istvánnapi tanoncz-és segédkiállítás rendezősége módját ejtette, hogy a budapesti pinczértanonczok és segédek is bemutatassák ügyességüket. Egy teljes konyhát, ebédelt, buffét rendeznek be, a melynek minden egyes darabja tanoncz vagy segéd készítménye lesz. Itt fognak a kiállító pinczértanonczok a jury és a nagyközönség szemelátára teríteni s ugyancsak itt mutatják be izletes készítményeiket a szakácssegédek és tanonczok. A kiállításnak ezt a csoportját *Glück* Frigyes, a budapesti szállodások, vendéglősök és kormcsárosok ipartársulatának érdemes vezérferfia és a szakirányu tanoncziskola felügyelő bizottságának elnöke fogja rendezni, akinek szakavatottsága és ismert lelkesedése garanciát nyújtanak a teljes siker tekintetében. A kiállítás ügyében az ipartársulat által kiküldött bizottság *Glück* Frigyes elnöklete alatt június hó 22-dikén és 27-dikén tartott ülésein, melyek közül az elsőn *Kovács* Gyula kir. tanácsos, a m. kir. kereskedelmi muzeum aligazgatója is részt vett, megállapította a programot, mely szerint a kiállításban az iskola, a tényleg járó és volt tanítványok vennének részt.

A beosztás szerint egy konyha, egy ebédelt, egy iskola, egy buffet- és egy szakácskönyvszoba fog berendezni. A tanonczok a helyszínen fogják elkészíteni az ételeket, mindig 12 személyre, még pedig a kiállítás tartama alatt három különböző napon. Az egyik nap a dejeuner, a másik nap a dinert, egy harmadik napon a souper. A hideg ételek a buffeten lesznek kiállítva s az ebédelőben lesznek felszolgálva a jury tagjainak ítélethozat céljából. A konyha nem fogja a kiállítás részét képezni, az iskola és a szakácskönyvszoba pedig állandóan lesznek. Az ebédelőben az asztalok 12 személyre állandóan felelnek terítve, egy-egy héten más ízetből. Végül a szűkebb bizottságba *Glück* Frigyes, *Müller* Antal, és *Walter* Károly iskolaigazgatót küldték ki a dekoratív, kulnaris és iskolát érdeklő részletek ellátása céljából. A kiállítás alkalmából az ipartársulat, mely a szakiskola 8 éves fennállását tárgyaló füzet kiadását és ingyen leendő szétosztását határozta el, a maga részéről a jurybe *Städler* Károlyt (helyettese ifj. *Kommer* Ferencz) és *Palkovics* Edét küldte ki, a szervezési költségére 400 koronát szavazott meg, végül köszönnel vette tudomásul, hogy *Kovács* Gyula kir. tanácsos a kiállítás céljaira szolgáló helyiségek díjtalán rendbehozatálara, *Thék* Endre pedig a buffet és ebédelt fabutorainak díjtalán átengedésére hajlandóknak nyilatkoztak.

## Társas reggelik.

A „Budapesti Szállodások Vendéglősök és Kormcsárosok Ipartársulata” minden pénteken társas reggelit tart.

A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

Augusztus 7-én **Mehring Rezső** vendéglőjében VIII. Kozsora-utca 24. sz.

Augusztus 14-iken **déléleti reggeli helyett délután osona Gregoris Ferenc** vendéglőjében I. Kemenesi-ut 6. szám, a Ferenc József-híd áttellenében (Gellért helye oldala.)

Augusztus 21-iken **Schwetz Károly** vendéglőjében VIII. Sándor-utca 26.

Augusztus 28-ikán **Schárhánn Jánosné** vendéglőjében VII. Akácfa-utca 12. szám.

## HIREK.

**A vendéglősök szíve.** A mint értesülünk, derék győri szaktársaink névszerint: Prüger Gyula, Meixner Mihály, Dreiszker József, Herczegh Ferenc, Opitz Rudolf, Pósch Nándor, Héberling Adolf, Mojzer Antal és Kuster Béla vendéglősök I — 2 diákat élelmeztek emberszeretből az iskolai év alatt. A derék vendéglősök humánus áldozatkészségét a győri. kir. tanfelügyelő a vallás- és közoktatásügyi miniszter figyelmébe ajánlotta. Jóságukért mi is tisztelettel üdvözljük őket.

**Győriszabályrendeletiparunkról.** Győr sz. k. város jogügyi bizottsága a minap már tárgyalta a kávéház, koszmák és vendéglőről, szőlő szabályrendeletet, melyet a bizottság módosításokkal elfogadott. A kávéház, koszmák és vendéglőről szóló szabályrendelet előadói tervezete a következő: Kávéházban és kávémerésben mint pénztárosnó egy és ugyanazon időben csak egy nöszemély tartózkodhatik. A felsorolt üzletek állandóan rendőrhatalósági ellenőrzés és vizsgálat alatt állanak, a rendőri közegek kijátszására jeladó készülékeket felállítani, vagy jelt adó személyeket alkalmazni tilos. Az üzlettulajdonos köteles megengedni, hogy a magát kellően igazolt hatósági közeg bármikor meggyőződést szerezhesen magának arról, hogy a szabályrendelet intézkedései betartatnak-e. A fogadósok kötelezettek vendégkönyv vezetésére. Kávéházakban és kávémerésekben, így magában az üzlethelyiségében, mint annak a vendégek látogatására szolgáló minden helyiségében vendégeknek zárt ajtók mellett való időzést, nemkülönböztetve pénztárosoknak vendégekkel való mulatozást megengedni tilos. Kávésnak erkölcselen üzletet közvetíteni helyiségében, vagy üzletét erkölcselen üzlettel összeköttetni szigorúan tilos. — Aki ezen szabályrendelet ezen és egyéb tilalmát szegi meg, az 100 koronás terjedő pénzbüntetéssel, behajthatatlanság esetén 5 napig terjedhető elzárással büntetendő.

**Igazságtalan teher.** Már megemlékeztünk arról, hogy Nagyváradon a rendőrség új szabályrendeletet készített a vendéglős- és kávéiparra. Mint most „A Mi Érdekeink”-ben olvassuk, e szabályrendelet kapcsán a főszámvevő azt javasolja, hogy a fogadó-, vendéglős-, kávé- és cukrász-üzletek tulajdonosai által fizetendő rendőrfelügyeleti díjak külön szabályrendelettel akként lennének megállapítandók, hogy a város pénztára javára évenként a) fogadó üzlet után 20 kor., b) vendéglős 15 kor., c) kávéházi 20 kor., d) cukrászda 20 kor., e) kávémerés, 10 kor. f) korlátlan italmérési joggal bíró üzlet után 10 kor. volna fizetendő. A rendőri díjak kivétele, szerintünk, igazságtalan és törvénytelen, mert a nevezett üzletek a város költségeire a pótdávól már megvannak terhelve, tehát ez a külön díjvetés törvénytelen nem tekinthető s tekintettel a rossz közgazdasági viszonyokra, egyáltalán nem méltányos.

**Váratlan halálkozás.** Szép és nemeslelkű urnót ragadott el a halál váratlanul családja s nagyszámú tisztelői mely szo-

moruságára az élők sorából. Életének legzebb éveiben szinte orvul vágták el a parkák élete fonalát. *Wergles* Lajosné, született *Roubal* Teréz 37 éves korában, boldog házassága 21. évében, rövid szenvedés után, június 20-án elhunyt. Még két nappal ezelőtt senki sem gondolta a szellemes, vidám urnóról, hogy mily nagy szomorúság okozója lesz. Ismerősei kedélyt, férje társaságában még csendes közöltséggel mlattott s alig két nap után ugyanott az ő halálának híre hallatszott komoran, igaz tisztelettel megrendítve. Temetése nagy és élököl közönség jelenlétében, az ismerősök konyhulattása között július 22-én volt a klinika Maria-utcazi halottasházából. Kopsorsóját szebnél szebb koszorúk halmaza borította. Közülük a *Deusch* Pál akácfa-utcazi vendéglőjében székelő *Niki* Ignác asztaltársaság díszes, lilaszalagú koszorúja. Ennek a társaságnak a megboldogult egyik illusztris tagja volt. Adjon az ég a megboldogultnak nyugalmat, üdvösséget, melyen snjtot férjének pedig vigasztalást!

**Tarcsa-fürdőről.** Vasmege e kies, áldásos gyógyfürdőjében vidám az élet. Mint mindig, így az idén is nagy és intelligens közönség szállotta meg. A fürdő vendéglőse az idén is *Jellasts* Ignác, a kinek elismert jószágú pinceszéle konyhája, tapintatos, gondos vezetése mindenfelől dicsérettel találkozik.

**Keresztények Lapja** ezimben Erdélyi Gyula, a vendéglősök jó barátja, ki igaz magyar tollával is védi érdekeinket, haviokint kétszer megjelenő lapot ad ki, melynek előzettsi ára egy évre csak 6 korona. A lap határozott keresztény szellemű s ébresztője a kereszténységnek. Sokat foglalokozik a legnagyobb magyar, gróf Széchenyi Istvánnal. Fővárosi vendéglős és kávé előfizetőnek egy kis hirdetést is ad ingyen. A lap kiadóhivatala Budapest I Krisztina-körút 101. Mutatvány számot innen lehet kérni.

**Halálkozás.** *Szuchy* Ferencné, született *Tabaler* urnó, kinek a férjét nem rég temették el, szintén elhunyt. Végítzessége nagy részvételt, élököl közönség jelenlétében ment végbe. — *Reimlinger* Nándor volt budapesti kávé, legutóbb a parkányinál vasuti vendéglő egyik főpinceszéle, elhunyt. Béke halmavakra.

**„Kis Kalauz.”** Ezzel a címmel igen hasznos, esinosan kiállított könyvet adott ki a „Magyar Vendéglős- és Kávé-Ipar” *Barta* Béla szerkesztésében. A könyv kcsiny, szebben hirdható, tiszta, könnyen olvasható nyomással s hivatalos adatok alapján a magyar korona területén levő összes vasutak és gőzjárási-járatok lentvo menend-jét tartalmazza. megoldva az egész országra kiterjedő tájékozatóval a szállodákról. A mindenkire, de különösen szaktársainkra nélkülözhetetlen könyv ára csak 20 fillér, tehát olcsóbb minden más menendrend.

**A „Budapesti Pinceszéregylet”** megizmosodását, az egyesületet eltöltő barátai összetartást bizonyította e hó 25-én az a sikerült díjtekvés, melyet az egylet *Keresztési* Mátyás József-utca 2. szám alatt levő vendéglőjében rendezett. A mulatság igen kedélyes volt s a díkjóztást *Mitrovác* Adolf elnök lelkes beszéde nyitotta meg, majd uszonna fejezte be, melynél *Gaál* Andor és *Csernák* József mondtak igen sikerült humoros felköszöntöket. A sikerült mulatsághoz gratulálunk a rendezőségnek s ez buzdítsa őket a további cselekvésre. „Mindig egyenesen” és serényen!

**Üzlet és humanizmus.** *Uhl* Károly *Ujpest*en megvette a nem rég elhalt *Blitzner* vendéglőjét. Bár megvásárolta a házat s így, mint háztulajdonos, egyszerű felmondással eltávolítható volna az özevegvet, ezzel a jógával nem élt, hanem 8000 forintért megvásárolta tőle az üzletet, hogy a kenyérekész családnon segítsen. Ezzel nemes példát

adott arra, hogy az üzleti életben miként nyilatkojon az emberszeret. Az Isten áldja meg jószívűségéért sok szerencsével!

**A tisztviselőtelepi kaszinó** új vendéglőt kapott, meg pedig oly derék szaktársat, mint *Henzel* Lajos barátunk. Hogy az ő tapintatos vezetése mellett a kaszinói élet meg élénkebbé valik, az kétségtelen. Úgy tudjuk, hogy *Henzel* nyilvános lakólistát is nyit a kaszinó-épület szomszárny helyiségében s így mindnyájan élvezhetjük a kaszinó kitünő borait s kedves nejeinek ízes főzeit. Gratulálunk *Lung* György tanácsosnak, a kaszinó nagyérdemű elnökének, e szerencsés választáshoz.

**Hír a fürdőkről.** Hogy mennyire igaz és alkalomszerű volt ezelőtti számunk vezércikke, igazolják a fürdőkről és nyaralóhelyekről hozzánk érkező jelentések. A kedvezőtlen időjárás miatt mindenit teljes a pangás, úgy, hogy — mint *Siófokról* írják — a vendéglősök és pinceszérek örömszt megszöknek, ha lehetne. Az állam tehát méltányosan cselekednék, ha indítványunk szerint elengedné a nyári vendéglősöknek, mint elemi csapatól sújtottaknak, az adott részben, vagy egészen. Mozgolódjunk!

**Az emberszeretet nevében.** *Schvarez* Rihárd, a ki iparunk terén úgy-nemkülöklött, térdülletli lobb miatt operációnak volt álveteve. A hosszas betegség megfosztotta mindenétől s még sokáig kezeset-képtelen lesz. Családjával a szükség-barakban nagy nyomorban él. Kérjük a szaktársakat, hogy adományokkal mentsek meg az éhező család. Az adományok *Schvarez* Rihárd ezimére (*VII. Víztoronyi szükség-barakk*) küldendők. — Mindnyájunkat érhet baleset!

**Pinceszé-ünnepély Kőbányán.** *Rumpa* Ferenc, nagyhírű borkereskedőnk, fejedelmi ünneppéget rendezett Kőbányai pinceszéjében. A bejárat előtt pompás diadal-kapu emelkedett s a pinceszé, valamint az előteret lampionok tünderiesen világították meg. Így fogadta *Rumpa* Ferenc *Rusz* Mihály bályvány-utcazi szaktársunk törzsvendégeit, körülbelül kétszázat a Lipót-város szomszárnyjából. Az asztalon pinceszéjének jobbnál jobb borai gyönygöztek s *Rusz* Mihály kitünő étkei szolgálták izeltőlül. A vendégek lelkesen ettettek a nemes házgazdát pazar vendégszeretetéért.

**Mulatság Sztojka-fürdőn.** Kolozsvárról értesitenek bennünket, hogy Sztojka fürdőn élnek az élet. Már a mult hónapban is volt ott igen sikerült „Secessió estély”, melyet a fürdő fardarhatlan igazgatója *Vasváry* Aladár, rendezett. A háziasszony, az igazgató ur bájos neje volt, a ki szeretete méltóságával mindenkire otthoniassá tette azt a kies fürdőt. Ámbar az idő kedvezőtlen volt, mégis nagy közönség sereglett a mulatságra a környék egész intelligenciájából. Volt confteti és serpentin dobálás, világpósta s fesztelen, magyaros kedvel reggelit tartott a tánc. A vendégek legnagyobb elismeréssel adóztak *Vasváry* Aladár igazgatónk a tapintatos rendezésért; valamint szívelyes méltánylansban volt része *Hegedüs* Zsigmond vendéglősnek, a ki jobbnál jobb borait, pompás étkeivel, előzékeny, gyors kiszolgálásával ugyancsak rászolgált a dicséretre. Ez a sikerült kezdet is mutatja, hogy Sztojka-fürdőnek évről évre virágzóbb szezonra van kilátása *Vasváry* igazgató buzgólkodása folytán.

**A Hungária-központól.** Városunknak ez a hatalmas körútja egyre épül, szépül és élénkül. A vendéglős élet is kezd itt föllendülni, a hol már is kedvelt s igen látogatott helyiség *Tolmár* János jóhírű vendéglője a tüzölt-laktanya áttellenében, X. Hungária-körút 289. szám alatt. A szép kert s a jó bor napról napra több látogatott vonz ide. Meg is érdemli!

**A kinek hordó kell,** az szükségletét *Groszmann* Miksa hordógyárából fejdesse, mert itt a legjobb minőségű árúk jutányosan kaphatók. E hazai gyárunk régi hírneve teljes garanciát nyújt arra, hogy hozzá minélkei feltétlen bizalommal fordulhasson.

**A „Király-serfőző fizetése.** A Kőbányai Király-serfőző rt. felsz. a. az 1902. évben az elsőbbségi részvényeseknek második részletül 192,400 k-t fizetett ki. Az év végével a társaságnak 264,782 k. készpénze volt és értékesítésre kisebb követeléseken kívül csak még a budapesti Kertész-utcai ház vár. A társaság ellen támasztott igények iránt a perek folyamatban vannak és ezek befejeztéig a felszámolók újabb kifizetést nem szándékoznak tenni.

**Kell-e bor a külföldön?** Beyrutból írják, hogy a közönséges asztali borok bevitelét nehezebb a helyi termelés versenyre: jobb minőségű magyar és francia borok fogyasztása csökkent, de pezsgőborokkal lehetne forgalmat elérni, ha az ár olcsó és a minőség nem rossz.

**Győr új szállodája.** Jelentettük, hogy *Meixner* Mihály, a győri „Fehér Hájó” volt bérleje. diszes szállodat épített ugyanott. Mint most értesülünk, a város tanácsa a bemutatott tervek alapján megengedte, hogy a Baross-ut és Vársátrét sarkán levő telken ezt a modern, nagyméretű szállodat felépítse.

**Hamis borok Kolozsvárt.** Erdély fővárosából érkezik a panaszos hír, hogy a külvárosi koresmák tele vannak panosított borokkal. Most nem Pécsről Engelenék szállítják a bort, hanem ügynökök járnak s liferálnak a kiskereskedőknek borkészítésre szolgáló anyagokat. A koresmárosok azóta vígan készítk a legfinomabb asztali és pesenyé borokat a pinceszében. Nem szükséges sem süretnelni, sem drága akaszt fizetni. A tudósítók konstatálják, hogy a rendőrség újja-szervezése óta borvizsgálat még nem volt. A rendőrség és borenőrzőbizottság nem működött. Felhívjuk ezen körülményre a főispán, a törvényhatóság és az új belügyminiszter szíves figyelmét!

**A Doktor-vendéglő.** *Doktor* László érdemes kartársunk tavaszmező-utcai vendéglője kedvelt helye a józsefvárosi intelligenciának. Gyönyörű, hűs kerteliséget minden nap nagy és szép társaságok keresik föl, a kik legteljesebb megelégedéssel nyilatkoznak a felszolgált kitűnő italokról és ételekről. A lengyel club is nála tartja helyiségét.

**Ázsiai állapotok.** Hogy a rendőrség csak ott seper, ott vigyáz az egészségre és a polgárok biztonságára, a hol a papok táncolnak, vagy ahol a polgárokat bosszantani lehet; a maga portáján azonban ilyes mikkal nem molestaítja magát, — ezt már régen tudjuk. Erre vonatkozólag fölháborító eset történt a minap. A. „Svábhely”-szálloda közvetlen szomszédságában van a rendőr tanya, a mely arról nevezetes, hogy fedetlen peceződjével iparkodik megmontani az időtő hegyi levegőt, hogy itt se feledje a civilbagázst, hogy mi az a m. kir. polícajánd. A minap egy kis gyermek ugyan belesett a kloakába, de azért azt továbbra is fedetlenül hagyták. Ugy hagyták, hogy bekövetkezzék az a szomorú eset, a mi megtörtént. A „Svábhely”-szállodás fiacskája, éppen a mikor egy előkelő társaság lakomáztól nála, belezuhant a rendőrség nyitott peceződjébe s oda is fuit. Vajjon a rendőrség miként kárpótolja az elvesztett életet s a szerencsétlen szülők, mérhetlen fájdalomát? Szigorú intézkedést várunk!

**A legjobb tarhonya.** A magyar konyha egyik legkíválób specialitása a tarhonya, a mely mindenkinek kedvelt eledele. A baj az, hogy házilag és jól készített nem igen

kaphatunk. A kereskedések csak gyári tarhonyát árúsítanak, házi készítményt drága pénzért sem kaphatunk Az utóérhetlen szegedi tarhonyát itt a fővárosban csak hírből ismerhetjük; pedig ez izre, kiadóságra páratlan. Eppen ezért tudatjuk a vendéglőkkel, hogy *Báloné* Gajdácsy Juliána, szegede az országos híri szakácsnője, maga készít szegedi tarhonyát, a melyet mindenki, a ki megizlette, a legjobbnak mond. *Báloné-féle tarhonya* esinosan kiállított zacskókban kapható — írásban is megrendelhető — *Kőbányán* a „Polgári Serfőző” vendéglőjében: *Maglódi-ut* 17. szám alatt. Ez a hely különben is igen kellemes kirándulásra. Nagy, árnyas kert, hűs verenda, tágas termek, tekepálya ál a vendégek rendelkezésére. *Báloné* híres szegedi ételei mellé kitűnő italok járulnak. Villamos fel- és le szállóhely a vendéglő áttelében.

**Hír Stoószról.** A regényes Stoósi fürdőn is megkezdődött az évad s előkelő közönség keres és talál ott üdülést. *Molnár* Sándor, ez az igazán hazafias szakértünk, mindent elkövet, hogy a vendégek meg legyenek elégedve. És ez sikerül is neki, a miben az ő puritán üzleti elvei mellett nagyrésze van az ő hamisítatlan, őszinte magyarságának.

**Fürdői élet Budán.** A császár-és Szt. Lukács fürdők környékén immár csapatosan járnak-kelnek azok a patriarchális vidéki alakok, a kiket oly jól esik látunk. Örömmel tapasztaljuk, hogy legkedveltebb tanyájuk *Tilling*er Sándor barátunk II. *Zsigmond-utca* 23. szám alatt levő jöhrü vendéglője. Nem is csoda, mert *Tilling*er étkel, hamisítatlan moóri borai, legjobb minőségű, mindig frissen csapolt söre igazán alkalmas arra, hogy a jóhoz szokott vidékieket keltsék.

**Nemesák Mihály** vendéglője V. Visegrádi utca 11. szám alatt szép látogatósnak örvend, a mit meg is érdemel; mert lokalitása kellemes s borai tiszták és a legjobb minőségűek.

## NYILT-TÉR.

### Köszönetnyilvánítás.

Mindazon számos rokonok, jóbarátok és ismerősök, kik bologult öv. *Suehy* Ferencné temetése alkalmából részvételnek bármely módon kifejezést adtak, fogadják hálás köszönetnek.

A gyászoló család.

## Vendéglő eladás.

Egy 12000 lakossal bíró mezővárosnak közepén fekvő szilárd anyagból cseréppel fedett vendéglő mely áll: 7 vendégszoba, 2 étterem, táncszoba, 1 söntés, 2 konyha, 2 spicser, 1 nagy kocsiszín, 100 lóra való 4 istálló, 2 tekepálya, 2 jégverem, 2 nagy pincesz és 1300 □ öl gyümölcsös és konyhakertből, összes lettárral együtt. — tulajdonos — ki 15 év alatt óriási vagyonra tett szert betegsége végett azonnali vagy december 31-ig átadandó. — A város hol összes hivatalok vannak, a járás központját képezi nagy gabona heti vásár és 6 országos vásárral. Az épület összes helyiségei villanyvilágítással vannak ellátva. Vételhez 20.000 korona szükségeltetik a hátralék 5 évi kedvező fizetési feltételekkel. — Bővebb felvilágosítás Budapesten V. Visegrádi-utca 4. III. 20. ajtó vagy a „Vendéglők Lapja” szerkesztőségében adatik.

## Boreladás.

Mintegy 150 hektó tavalyi, jöminőségű hegyi bor. 3- koronáért hektója, eladó. Bővebbet a kiadóhivatal.

TELEFON.

Magyar kir. szabadalom.

TELEFON.

BERLIN 1893.

Milleniumi kitüntetés.

Arany kereszt.

Hazai első szab. fém- és vasbutorgyár

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 magányosok  
részére.

Saját szabadalm. sodrony ágybetétek  
Lőszőr- és afrique derékajly, kerti  
lugasok, kerti butorok nagy választékban, szolid és jutányos árak  
mellett.

Különlegesség: Angol rézágaly és függőnytartók. (cornisses.)

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Károly István főherceg  
saybuschi sörfőzdéjének  
magyarországi képviselőt

elvállalván, ajánlom ezen  
sörfőzde eredeti töltésű

„PORTER-sörét”  
mely a leghíresebb  
angol gyártmányul egyenértékű.

Ezen

finom különlegesség

mely mint élvezeti ital is nagy becsű  
csel bir, orvosi tekintélyek által úgy  
is mint diatetikus tápszer gyomor-  
bajosok részére, valamint verszényeg-  
ségél, a légszervek megbetegede-  
sénél és végl határozó betegéek erő-  
gyarapítására, nemkülönben az állmat-  
lanság leküzdése ezáltal ajánlatik.  
Ismerető leírast, valamint jutányos  
árjegyzeket ugya Porter-söről, mint,



kőbányai hordó- és üveges sörörök, mely utóbbiak a rendkívül czészsernek bizonyult kizáról szabadalommal védett koronás dugókkal vannak elzárva, kívánatra azonnal küldök.

SCHÄTZ JÓZSEF  
sörnagykereskedő,

Budapesti, VIII., Práter-utca 47

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

# PÖSTYÉN

Europai hírő

kén- és iszapforrások

Budapestről 3 1/2 óra, naponta 5 vonat

**Rheuma, köszvény, neuralgiák, ischias, izzadmányok,**

(balesetek női bajok után) skrofulák borbajok, eseteinél gyógyító hatása **felülmúlhatlan; mintaszéri berendezések, 80 hold sétat-park.** Penzió napi kor. 4.50—6.50. Evente 8000 vendég Európa minden részéből.

Prospektust küld a fürdőigazgatóság.

*Kora tavasszi kurák melegen ajánlhatók.*

**LOHR MÁRIA** Telefon: 57-08.

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

**Tintner J. E.**

Kentsük- és ércbélyegző gyára és vésnöki műintézete.

Budapest, IV. Kigyó-tér 5. sz.

készít: Számozógépeket, ontóti ezimintáblákat, ajtó-számokat horganyból és vörösrézről és minden a vésnöki szakmába vágó munkákat szolid árban és pontos kivitelben. Kimoshatlan jelző tintát és minden színű bélyegző festéket raktáron tart.

## Vendéglős uraknak

ajánlom szép

**kajszin-baraczk**

és más szép

**gyümölcseimet** szállításra.

Kiszelák Ferenczné, Kecskemét.

**KRISTÁLY** SZT. LUKÁCSFÜRDŐI hegyiforrás ÁSVANYVÍZ

**Éladó szálloda.**

Szamosújvárott a

**„Korona” szálloda**

az összes berendezésével egymint 12 vendég szoba, kávéház, étterem, korcsma, nagy kerthelység. Jó forgalmu fűzet. A városban

Értekezhetni lehet.

**Szily Zsigmond** tulajdonosnál.

**KOVÁLD PÉTER ÉS FIA**  
CEZTULAJDONOS  
KOVÁLD EMIL.

ÉS KIR SZAB  
MŰFESTŐ-  
VEGYTISZTÍTÓ-  
ÉS GÖZMOSÓGYÁR

LURI NŐI ÉS GYERMEKOLTANYOK DISZTÓ-  
RÚTOROSZVETEK FÜGŐNYOK SZŐ-  
NYEGEK CSIPKE ÉS VEGÁRUK SZŐRMEK  
ÉS FEHÉRMEŰEK SZÁMÁRA

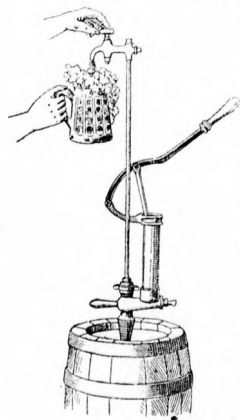
Gyár és főzlet:  
Budapest VII. Szóvetésequtca 37.

12 gyűjtőtelep. TELEFON 58-45

**MATTONI-FÉLE**  
**GISSHÜBLER**  
legjobb égyes  
**ÁSVANYU-KÚT**

**WATTERICH A,**

Budapest, VII. Dohány-utca 5.



Vendéglős urak figyelmébe!!!

A 48. számú szab. légnymású sűrűkimerő készülék, mely abban különbözik a többi készüléktől, hogy önműködőleg záródik; tehát minden járatlan egyén kezelheti s nincs kitéve az elrontásnak.

Az árkülönbözet aránylag az előnnyel oly csekély, hogy az mindenkinek ajánlható.

— Ára csak 30 korona. —

## Szálloda

Ipolyságon Hont-vármegye székhelyén a nagy vendéglő 1904. január 1-től három esetleg hat évre

**berbe adandó.**

Feltételek **HOLCZER IGNÁCZ** tulajdonostól Ipolyságon megtudhatók.

**Gróf Esterházy Ferenc**  
tata-tóvárosi hitbizományi uradalmi borárjegyzéke.

	Palackkban				Hektoliter bordkban
	1 literes	0-7 literes	0-5 literes	0-3/4 literes	
	fillér				Kor.
Asztali fehér . . .	80	—	50	—	60
Neszmélyi fehér . .	—	80	—	50	80
Somlai ó . . . . .	—	120	—	70	140
Tatai vörös . . . . .	—	80	—	50	80

Árak franco vasuti állomás Tata-Tóváros értetnek.

Láda- és csomagolás-költség 12 palack után 1.—

„ 24 „ 1.80

„ 50 „ 2.40

Hordók ára 1/2 hektoliteres 6.60

„ 1 „ 10.60

Burkoló hordó 50 literes 2.40

„ 100 „ 5.—

Szállítások a megrendelő veszélyére készpénzfizetés vagy utánvét mellett eszközöltenek.

Megrendelések az uradalom központi hivatalához, vagy az uradalmi szálló- és pincekezelő séghez intézendők.

## SZŐLŐBIRTOK

a mely nyaralásra alkalmas, cserébe kerestetik egy budapesti, a VII. kerületben levő 3 emeletes házért, a mely még 10 évig adómentes. Ajánlatok e lap kiadó-hivatalába.

**T E N K E** (Biharmegye)

Legelősből és leghatasosabb **vasas fürdők egyike**, a női betegségek- és verszegény-ségből eredő bajok gyógyítására. — Prospektust készséggel küld

a fürdő-igazgatóság.



**Első magyar üvegyár r. t.**

Budapest, V. Fürdő-utca és Ferenc József-tér sarkán. (Diana-fürdő.)

Vendéglői, kávéházi és háztartási üvegáru.



**Büdös, dohos, penészes bor vagy kozmás pálinka**

a többszörösen szabadalmazott „Salvator” alkalmazása által okvetlen elveszti kellemetlen ízét, anélkül, hogy eredeti zamatajából, színeből vagy fényéből vesztené, alkalmazása egyszerű. Ára 300 literhez felszerelve 2 kor 40 fill., minden további 100 literig 50 fillérrel több. Szétküldés utánvettel, kapható a felatalománál:

**SCHWARTZ IGNÁCZ,** Mohol II. (Bácska.)

Dicsérfőveleek az első szaktekintélyektől.

Vendéglősnek, és mézárósnak kiválóan alkalmas emeletes Bérház első Magyarországnak akadémiaival s különféle tanintézetekkel s nagy társadalmi intelligenciával bíró egyik **nagobb városában**, mely házban már felszáradot meghaladó idő óta egy évente 3—4000 forintot jövedelmező elkelő

**Jó vendéglői üzlet van,**  
a házban van ezenkívül a város legjobb menetelű

**mészárszéke is,**  
a ház egész első emeletét pedig a város legelőkelőbb köréből alakított **Clubb birja bérben, örökösök osztozkodása folytán jutányos áron eladó.**

Bővebbet:  
Budapest, III. ker., Ürömi-utca 20. sz.  
Ügynökök díjaztatnak

### Kávés és vendéglős uraknak!

Bátorkodom ezenel raklárómat kávéházi eszközökben, valamint javítási műhelyemet becses figyelmükbe ajánlani: új és használt tekegolyók, u. m. dákok és egyéb kávéházi cikkek mindig legutányosabban számitlatnak, **golyók esztergályozásra és festésre** legpontosabban eszközöltetik, használt golyók egyszerűsre mind be is csereltettek. Elsőrendű Lignum-Santum golyók, u. m. kuglizó babák legutányosabban számitlatnak. Minden e szakmába vágó munkát e vállalom Tisztelettel

**ROTH GYULA**

mű-esztergályos

Budapest, VII. Csányi-utca 12. sz.  
(Király-utca sarok.)

Arjegyék kívánatra ingyen és bérmentve.

### Ifj. Kéménty Ferencz

szénsvagyára

Budapest, IX. Soroksári-utca 24.

1903. év eljén kezdi meg a működését.

A t. című szénsvagyat fogsasztók kéretnek, hogy megrendeléseiket már most intézzék a gyárhoz, hogy igényeiknek minden irányban megfelelhessenek.

Szepességi len-ipar!

## Wein Károly és Társai

vászon- és asztalnomű-gyárosok

Budapesti főraktára:

IV. Koronaherczeg-utca 8. sz.

(Haris-bazárépület.)

Ajánljuk hírneves szepességi vászon, asztalnomű törölköző törő és minden e szakmába vágó gyártmányainkat, szállodal, vendéglői és kávéházi fehérneműekből költségvetéssel szolgálunk. Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Egy levelező lapon kérjen mutatványsszámot a

### Baromfitenyésztés

ezimű képes heti-lapból. E szak folyóirat: feljeli a gazdasági és sportbaromfi, enklő és disznadár, galamb- és háziulny tenyészési kérdéseket.

A baromfitenyésztés minden ágáról között nagyszámu cikkeit mindig a legkelebb tenyészők írják. A lap hindentek 16 oldal terjedelemmel jelenik meg, s az ország minden részében el van terjedve.

Szerkeszti: Hreblayné Dedinszky Adél.

Előfizetési ára: Egész évre 8 korona.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VII. Csömöri-ut 7.

### 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.

**Szegzárdi rizling borom van** még eladó, 1901. évi termés 52 korona, 1902-ki 40 korona. Az 1903-ki **termésemet** a mely **kítűnőnek ígérkezik mustul** eladom. Lesz 50—70 hektóliter. Szűzretek október 19-én.

Szegzárd, 1903. július 29.

**Dömötör László**  
üggyvéd.

## Vendéglő

Váci-ut 50. szám alatt

bérbeadó.

Bővebbet: Wörner J. és társa gépgyárban, Budapest, Váci-ut 48. sz. a.

### Gömbös János

vendéglője

BUDAPEST,

IV. Magyar-utca 3.

Jó italok, magyar konyha. Vidéki szőlő-társak gyűlőhelye.

## GROSZMANN MIKSA



BUDAPEST  
VII. GIZELLA-ÚT 35.

HORDÓGYÁR  
ALAPITVA 1875.

**SOPRONI SÖR!**

**TELEFON 24—89.**

## A soproni sörfőzde

budapesti főraktára

Budapest, VII. Kertész-utca 30.

volt Királysörfőzde helyiségeiben

ajánlja kitűnő minőségű soproni SÖRÉT

Ugyanitt van az **6-brünni sörgyár export-sörének** magyarországi főraktára, mely sör az összes külföldi söröket fölülmulja.

**Olcsó árak!**

**Pontos kiszolgálás!**

A soproni sörfőzde budapesti vezérképviselője:

**Grünfeld Miksa.**

## Házeladás.

Keszthelyen egy ház vendéglővel egybekötte, családi viszonyok miatt

**örök áron eladó.**

A ház a következő helyiségekből áll: két utcára szolgáló kerthelyiség, **söntes, kávéház és étterem** a másik utcára nyílik az ipartestületi betegsegélyző, dalárda és kölcsönsegélyző-egyletek egy-egy nagyobb helyisége; 3 lakószoba, 2 vendégszoba, jégverem stb. Átvehető: 1904. január 1-én, **ára: 28.000 korona.** A ház alatt van 500 hektó bor elhelyezésére jó kőpincze. Bővebbet: **GYARMATHY LAJOS** vagy **RIERSCH JÓZSEF** uraknál nyerhetni Keszthelyen.

**Vendéglősök figyelmébe!**

A Gyöngyös és Visontai hegységben saját szőlőinkben termelt igen jó minőségű **fehér, siller és vörös**

**B O R**

kisebb és nagyobb mennyiségben a következő árban kapható és pedig:

**siller** ————— **14—16 kr.**  
**fehér** ————— **18—20 "**  
**vörös pecsényebor** — **25—28 "**

literje, a helybeli pályaudvarhoz szállítva.  
 A hordókat saját árban felszámitjuk, **Berger Lázár és fia** szőlőbirtokosok Gyöngyösön.

**B O R**

**100 hektoliter** kitünő minőségű **világos fehér bor eladó.** November közepén az utolsó felében szüretelt. Egy része különböző finomabb minőségű **fehér szőlőből** vegyen szüretelt **rizling és eszerj** külön. **6—9 fok** szeszartalomért szavatolok. Hogy ez természetes szeszartalom, hajlandó vagyok **boromat saját költségemen vegyvizsgálat alá boesajtatni.** Ertekezni lehet a tulajdonossal Uzegledén.

**Szegedy** László tkpéztári hivatalnok szőlőtulajdonos.

**Bor eladás.**

**Saját termésű 345 liter 6-fehér Rizling és Souvignon pecsénye bor** literje 50 fillér.

35 hektó ó-siller kadarkából hektója **34 korona.**

66 hektó új siller, hektója **30 korona.**  
 Megrendeléseket kér **Ady** Károly városi főkertész és ref. tan. kép. szaktanító **Nagy-Körös** (városi műkert).

**Figyelem!!****Figyelem!****Hazai ipar.****V E N D É G L Ő S Ö K****F I Z E T Ő - P I N C Z É R E K**szíves figyelmébe ajánlom **ujjonnan feltalált****oldal-zsebtárczámat,**

mely hátán bekeretezve tartja a **számoló-czédulákat**, úgy hogy **nem kell többé azokat számoláskor a tárcza belsejéből kivenni.**

**Árak: 3.50-tól 5 forintig.**

**Számoló-czédulák** bármikor a táskába illően ingyen. Rendkívül nagy raklar **pinceszakokban**, melyeknek feneke nincs többé külön **beilészve**, hanem a felső rész az aljával egydarabból **készült**, a legutányosabb árak mellett. — **Gumi- és halhólyag-különlegességek** tuzatonként 2, 3, 4, 5, 6 frt. — Nagy raklar a legkiválóbb gyartmányu **görcser, gummiharisnyák, sörvőkötők, suspensoriumok** és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben. — Kaphatók:

**Molnár Vilmos, keztü- és sörvőkötő-gyárosnál.**

Budapest. **IV. Károly-körút 28.** (Központi városház.)

**Bérbeadó vendéglő.** Egy 10,000 lakosú mező városba közvetlen a vasúti állomás mellett mint egy 30 méter távolságra elsőrangú forgalmi üzlet a 650 frt évi bérért azonnal **bérbeadó** Ertekezhetni **Keszi** Sámuel urral Orient kávéház Budapestén délután 1—3-ig

**TUSNÁD-FÜRDŐN**

1903. évi augusztus 9-én d. e. 9 órakor a fürdőigazgatósági irodában nyilvános árverés útján 1904., 1905. és 1906. évre **bérbeadtak.**

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. Gyógycsarnok, vendéglő, kávéház, kikiáltási ár                       | 5010 kor. |
| 2. Az erdei cukrárszda, kikiáltási ár                                   | 510 "     |
| 3. A fürdővegi csárda, kikiáltási ár                                    | 430 "     |
| 4. A csolnokázó-tó, szabad halászzattal, kikiáltási ár                  | 202 "     |
| 5. A piaczi vámszedés, kikiáltási ár                                    | 315 "     |
| 6. Játék helyek: 2 lawn-tennis, 1 croquette, 2 tekepalya, kikiáltási ár | 360 "     |
| 7. Gyógycsarnok, födött, sétányán 1 bazár-helyiség kikiáltási ár        | 200 "     |
| Gyógycsarnok, födött, sétányán 1 bazár-helyiség, kikiáltási ár          | 300 "     |
| Gyógycsarnok, födött, sétányán 1 bazár-helyiség, kikiáltási ár          | 500 "     |

Írásbeli ajánlatok a fürdőigazgatósághoz **Tusnád-fürdőre** ezimzendők, az árverési feltételek Tusnád-fürdőn az igazgatósági irodában megtekinthetők.

**A fürdő igazgatóság.**

Az ország legnagyobb szálloda, Vendéglő és kávéházi üzletek adás-vételt közvetítő irodája

**GROSZ ÖDÖN, BUDAPEST**

Telefon 18—68. **IV. ker. Károly-körút 10. szám.** Telefon 18—68.

A következő üzleteket közvetítettem:

1902-ik évben:

1. A munkácsi Csillag szállodát.
2. A székesfejevári Elite kávéházat.
3. A veszprémi Végh-féle kávéházat.
4. A budapesti Otthon kört.
5. A budapesti Medicus kávéházat.
6. A balaton-fonyódi nagy szállodát.
7. A tatai Otthon kávéházat.
8. A lugosi Bésán kir. közegetző ur új palotájának helyiségeit
9. A s.-a.-új helyi Korona szállodát.
10. A máramaros-szigeti Tatár-féle Otthon kávéház és vendéglőt
11. A kaposvári Korona szállodát.
12. Az csztergoni Központi kávéházat.
13. Az észéki Grand Hotelt.
14. A budapesti Schwarzer-féle vendéglőt.

1903-ik évben.

1. A Mattoni-féle Sósfürdő vendéglőt
2. A miskolci Sepper-féle Grand Hotelt.
3. Az érsekújvári Marossi kávéházat.
4. A szabadkai Otthon kávéházat.
5. A miskolci Récdinger-féle Korona szállodát.
6. A papai Otthon kávéházat.
7. A pécsi Otthon kávéházat.
8. A győri Kiosk kávéházat.
9. A székesfejevári Elite kávéházat.
10. A budapesti Molnár-féle Valéria kávéházat.
11. Az aradi Tulipán-féle Hungária kávéházat.

**Számos elismerő levél.**

**Külön elhelyezési iroda szálloda, vendéglő és kávéházi személyzet részére**

Ezen rövid időn belüli eredmény fényes bizonyítéka annak, hogy úgy a vevő vagy eladó, tehát üzletvétel vagy eladás esetén feltétlen sikert érhet el.

Hozzám forduló üzleti fél nemcsak a levélbeni megbízás alapján, hanem az üzletre nézve minden részletes információt szerezhet, és mennyiben az ország minden üzletét személyesen ismerem

Irodámban az üzlet lebonyolításig semminemű előleges költség vagy más díj nem fizetettik, sőt üzlet megtekintésekor feleimmel való elutazás alkalmával saját költségemen utazom. Felkerem tehát úgy az üzletvevő, mint eladó urakat, hogy saját érdekükben és bizalomteljesen hozzám fordulni sziveskedjenek.

Tisztelettel **GROSZ ÖDÖN.**

# SEIDL EDE

ALAPÍTTATOTT  
1873.

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



Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett **ruurburgi, irlandi creans, fonál és sziléziai vásznakban**, minden nagyságu damaszt és **kávés terítékekben**, törülközők, zsebkendők és törülőkben, szőnyegek és csipke-függönyökben, ágy és **asztalterítőkben**, pique, trico, flanel és levarrott paplanokban, **Schroll-féle chiffon minden szélességben**, nauginok, színes és fehér ágyhuzatok színtartó francia és cosmanosi croton, batiszt és zephierekben, színes és fehér barkétekben, **nagy választék saját készítményű férfi ingekben** kélzélő, gallér, és nyakkendőkben, női-, férfi- és gyermek harisnyákban

## Hirman Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII. Csányi-utca 9.

Gyárt

### SÖRKIMÉRO KÉSZÜLEKET

legnyomással és szab sörhűtővel

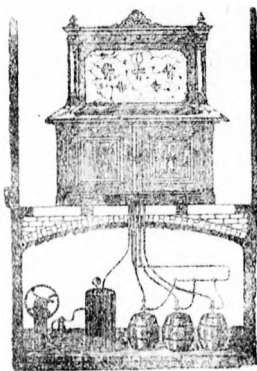
Elvállal régi készülék átalakítását

Nagy választék

### bor- és sörcsapokban

valamint mindennemű szivattyúkban, javítások legesőbban és leggyorsabban eszközöltekn.

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanu szolgálok.



SIPULUSZ LAPJA

Egyes szám  
**15 kr.**

**XAKAS MÁRTON**

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-bérlet.

A Budapesttől félórányra fekvő

### Mátyásföld

nyaraló és fürdőtelep nagyvendéglője

1904. évi márczius hó 1-ére bérbeadandó.

Közelebbi feltételek **Bartoffy János** alelnöknél és **Szendi János** titkárnál Mátyásföldön tudhatók meg. Irásbeli ajánlatok f. é. augusztus kó 15-ig ügygondnoknál beadhatók. (1-3)

Az „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók,  
**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönczim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekez **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert **tisztán kezelt és kitűnő minőségű**

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

Megkeresésekre **hosszszeggel** küld árlapot az Igazgatóság.

Cs. és kir. udvari és kamaraszállító

## DREHER ANTAL

kőbányai sörfőzdeje ajánlja

### == duplamalátá kősörét ==

malolika-korsókban. — Ezen sör, mely kiváló malátakivonatánál fogva legjobban ajánlható, gyors közkedveltségre talált a t. közönségnél. A **duplamalátá kősör** eredeti ládákban 25 és 50 korsónkint **kőbányai sörfőzde**mben (Telefon 55—34.) kaphatók Kisebb mennyiségben a **duplamalátá kősör** minden nagyobb fűszer- és csemegekereskedésben, valamint kávéházakban is kapható.

## Bor eladás.

**Rác-almási, saját termésű 280 hektoliter fehér rizling** és 120 hektoliter **siller kodorka** borom **eladó.**

A **fehér** hektoliterjének ára **32 Kr.** a **silleré** pedig **28 Kr.**

A vasut a pinczétől kocsin 10 perc.

Rác-almás.

**Bárdossy Viktor**  
földbirtokos.

ALAPÍTTATOTT 1820 TELEFON 63—90

## FANDA ÁGOSTON

halászmester

Budapest fő- és Székváros **LEGNAGYOBB** folyó és tengeri **halkereskedése**

Sürgönczim: **FANDA ÁGOSTON, BUDAPEST.**

Igyunk „Vegetál“-t!

# VEGETÁL,

az 1755. év óta fennálló



## Malburg .E Ad. és Fia

smirczi czég  
által készített

*kiváló likör, egész-  
séges, étvágyger-  
jesztő, az emésztést előmozdító.*

Magyarországon eddig  
ismeretlen.

Kapható minden előkelő kávéházban.

Magyarországi vezérképviselő:

## Kállay Jenő,

Budapest, V. Sétatér-utcza 7.

Igyunk „Vegetál“-t!

# „Kattyú”

gőzmosó és tisztító vállalat

## Budapest

VII. Gizella-út 26. szám,

A szállodai és vendéglői fehéreneműek

**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 Ö Fensége szállítói. \*\*\*

### Diplome d'Honneur

1890 Lissabon  
1896 Bordeaux  
1896 Paris (Académie Nationale  
de commerce.)

Grand Prix; Hos-Concours  
1897 Marseille

### Budafok (Promontor.)

### Ezüst érmek

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 megízlelését.

Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelőtt Lápossy.  
Budapest, Gizella-tér.

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



SEC

*Talisman*

**TÖRLEY JÓZS. ÉS T<sup>SA</sup>**

*Promontor*

(Budapest.)

OFPOST.

Elismert legjobb minőségű **sajattöltésű**

== **PALACZKSÖRÖK.** ==

**Első magyar részvény-sörfőzde**

== Budapest == Kőbánya. ==

Különlegességek:

**Udvari sör** (pilseni módon).

**Góliát malata-sör** (sötét).

Megrendeléseket átvesz:

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

**Dr. Wágner és Társai**

egyesült gyárak, mint betéti társaság

**Budapest — Bécs**

IX. ker. Tinódy-utca 3. szám

**oxigén és szikvizgyárak berendezése**

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

== **Staniol és fémkupakgyár.** ==

*Hazai új iparág.*

Árjegyzék ingyen s bérmentve.

Egerben diszkolvelé      Verscezen aranyérem      Pozsonyban aranyérem

**Hűtő és jéggyári berendezések.**

**ÜVEGGYÁRI TELEPEK**

azelőtt

**Schreiber J. és unokaöcsesei**

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

*Nagy raktár*

**ÜVEGÁRUKBAN**

vendéglők és kávéházak részére.

**Árjegyzék ingyen és bérmentve.**



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

**dupla malatasör**

*Szent István védjeggyel*

**a kőbányai polgári sörfőző r.-t.**

készítménye, a söripar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszerűsége miatt szer átmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá verszegényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.

Kapható **Budapestben** minden fűszer- és csemege-üzletben.

A **vidékre** a sörfőzde maga szállítja.

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

**HIRDETME NY.**

Déván, a főtéren, a nemzeti kaszinó tulajdonát  
képező, **újjonnan épült**

**kávéház és étterem,**

két másik szobával és bérlőnek három szobából álló lakása és megfelelő mellékhelyiségek évi **4000 korona** bér mellett folyó évi **október hó 1-től öt, esetleg tíz évi időre** bérebeadtik.

Komoly reflektánsoknak teljes felvilágosítással szolgál **Retegi Gyárfás**, a dévai nemzeti kaszinó gazdája és pénztárnoka.

Pályázati határidő augusztus 31-éig.

**Dévai nemzeti kaszinó igazgatósága.**



Elefántosont nagy raktár.

A csövegek 30 fillérrel  
\*\*\* olcsóbbak, \*\*\*

Használt golyókat  
— 60 fillérrel  
besztergályozom.

**Beitz János**

**mű-esztergályos**

= **dákó és billárd-golyó készítő.**

Budapest,  
VII. Akácza-utca 52. (Dob-u. sarok.)

I-a Lignum Sanctum-golyók árai:

90-5 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-főle

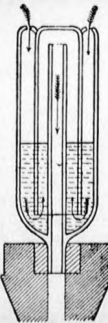
**• borvédőket, •**

melyek csak bacillusoktól mentes levegőt bocsájtanak be a csapolt hordóba s ezzel biztosítják a bort virág, eczettiz, aljképződés, szeszbomlás és zamatvesztés ellen, másrészt automatic kivezetik az utóerjedés gázt termékeit. Ára csak öbörta öt, ő és új borra egyaránt alkalmas hét korona.

Beszerezhető: a Magyar Mezőgazdák Szövetkezeténel

Budapest, V. Alkotmány-utca 31. sz.

Ugyanott kitűnő minőségű és nagyobb mennyiségű  
barackiz is kapható.



## Nagykikinda város polgármesterétől.

12381.V/1903. szám.

### Árverési hirdetmény.

Nagykikinda város a tulajdonát képező szőlőtelepek

## ez évi termését

lábán fogja értékesíteni s e czézből

f. é. augusztus 9. napjának d. e. 10 órakor

a városháza tanástermében szóbeli árverést fog tartani.

Az árverés tárgyát **12 holdnak esemege és asztali szőlőtermése** (legfinomabb chassetais és muskataly fajok) képezi.

**Bánatpénz 200 korona.**

Igeretek **1 (egy) métermáza szőlőre teendők.**

A szóbeli árverés megkezdéséig írásbeli zart ajánlatok is terjeszthetők be a polgármesteri hivatalhoz.

A részletes árverési, illetve versenytárgyalási feltételek a hivatalos órák alatt, a városi 1-ső jegyző irodájában betekinthetők.

Nagykikindán, 1903. évi július hó 27 én.

**Mainszky Lukács**

tanácsnok  
polgármester-helyettes.

## M e g h i v á s !

A „Vendéglősök Lapja” t. előzetőit ezenel a legbarátságosabban meghívjuk szőlőbirtokaink s uradi pinceszék megtekintésére.

**Andrényi Kálmán utódai**

— Alapított 1834-ben. —

## Andrényi Kálmán utódai A r a d o n

ajánlják nagyobbbrészt saját termésű, nagy gondal ápolt borukat. A **vámospéresi saját tulajdonát képező 200 holdas szőlőtelep**, továbbá a **vadkerti és gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint ubor a termelés helyén napi úrban értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

**Vendéglősök és szállodásoknak alkalmos nyílik szőlőtelepeinken a legértettebb legégészsége. sebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni.** Jól felszerelt présházáinkban naponta 200 Hl. must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinceszék is vannak.

Aradi pinceszék bőségesen el van látva a **legolcsobb boroktól kezdve a legkritkább legnemesebb borfajokkal is.**

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyáranlatok postafordultával küldetnek.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

# HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit, különösen

# GENTRY CLUB

márkáját

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

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

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

Ifj. Hagenmacher H. Sörfőzde.

Palaczk-sör különlegességek

Salon-sör. Maláta-sör.

Évi forgalom 5 millió palaczk. \* Évi termelés 125.000 hektoliter.

Budapest,  
V. Kádár-utca 5.Hagenmacher  
Kőbánya.  
Hagenmacher  
Budafok.

UNGAR IZSÓ

férfi szabó

Eudapest. IV. Múzeum körút 35.  
a Múzeum épülettel szemközt.Ajánlja dusan felszerelt raktárát,  
saiát készítményü férfiruha újdonságait a legjutányosabb árak mellett. **Fekete frakk, smoking és sacco öltönyök Raglan, Ulster és Derby felöltők.**A mérték utáni rendelések a legújabb szabással,  
tisztá gyapjuszövetekből, szolid árak mellett készülnek.  
(1-12.)

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal.



Alapított 1858. Diszokmány Páris.

Telefon 60-55.

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

Különleges **dákókat** jutányos árban számítok.

Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.

TÓTH ISTVÁN

tekeasztal (billiárd) gyára

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



Új és használt tekeasztalok dusan felszerelt raktára

775/903.

## HIRDETMÉNY.

Gyöng nagyközségnek alulírott előjárói ezennel közhírré teszik azt, hogy a község tulajdonát képező

Egy emeletes

## VENDÉGFOGADÓ

1904. évi január hó 1-től kezdődőleg 5 évre

f. évi augusztus hó 20-án d. n. 3 órákor

— nyilvános árverés útján — fog bére adatni.

A feltételek a jegyzői irodában, a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Megjegyeztetik, hogy Gyöng a járás székhelye, van itt főszolgabírói hivatal, tkvi hatósággal felruházott bíróióság, adóhivatal, IV osztályu gymnasium, posta- és táviráda-hivatal, közjegyző, vasut-állomás, öt országos- és hetenkint két heti-vásár és élénk kereskedés

Gyöng, 1903. július hó 15-én.

Klein Endre  
jegyző.Guttman Henrik  
bíró.

## Szálloda bérbeadás!

ARAD város központján, a legélőrebb forgalmu helyen fekvő

## KÖZPONTI SZALLODA,

- mely 1. 56 vendégszoba, előszobák, 6 konyha, tágas több részre osztott pince, padlás stb.,  
2. kávéház,  
3. csapszék, étterem és díszes táncsterem,  
4. nagy halász-csárda, tágas nyári kerthelyiség, zene-pavilon stb.-ből áll.

1904. évi május 1-től hat esztendőre bérbeadandó.

Ugy az összes szobák, mint a kávéház, étterem, halász-csárda és a szálloda valamennyi helyiségei teljes kényelemmel és eleganciával vannak berendezve.

Mindennemű a bérletre vonatkozó föltételt és felvilágosítást készséggel nyújt az igazgatóság.

Bérbevenni szándékozók szíveskedjenek részletes írásbeli ajánlatukat 3000 korona bánatpénz kapcsán legkésőbb f. évi augusztus hó végéig az Aradi polgári takarékpénztár igazgatóságánál benyújtani: a bánatpénz nélkül beérkezett ajánlatok figyelembe nem vehetők.

A beérkezett ajánlatok felett az igazgatóság legkésőbb f. évi szeptember 10-éig érdemlegesen határozni fog s az el nem fogadott ajánlatok bánatpénzei szeptember 14-től az intézet pénztáránál felvehetők s felveendőek annál inkább, minthogy azok után kamat térített ni nem fog.

Azon ajánlattevő, kinek ajánlata elfogadtatik s eme határozatról ajánlott levélben értesítettik, köteles a levél keltétől számítandó 10 napon belül az igazgatósággal a bérleti szerződést megkötöni, különben nemcsak a bánatpénze vesz el, hanem költségére és veszélyére a szálloda másnak fog kaszonbérbe adatni. Aradon, 1903. évi július hó.

Az Aradi polgári takarékpénztár igazgatósága.



A Szt-Lukácsfürdői

# KRISTÁLY ÁSVÁNYVIZ

vegyelemzése:

**Physikai-vizsgálat :**

A forrás hőmérséklete	— — — — —	25.75 C°
A víz fajsúlya 1,5 C°-on	— — — — —	1.00074
A víz fagyáspontja	— — — — —	0.035 C°
Osmosis-nyomása	— — — — —	0.421 atm.
Elektromos vezetőképessége	— — — — —	0.000866 <sup>1</sup> /ohm. cm.

**Chemiai vizsgálat :**

10. gr. vízben. Egyenérték' számalék.			
Natrium	— Na	— 0.3283 Na	— 12.13
Kalium	— K	— 0.0707 K	— 1.54
Calcium	— Ca	— 0.2770 1/2 Ca	— 54.4
Magnesium	— Mg	— 0.4528 1/2 Mg	— 31.72
Vas	— Fe	— 0.0042 1/2 Fe	— 0.13

10.000

Chlor	— Cl	— 0.3383 Cl	— — — 8.14
Sulfat	— SO <sub>3</sub>	— 1.1184 1/2 (SO <sub>3</sub> )	— — — 19.46
Hydrocarbonát (PCO <sub>3</sub> )	— 5.1948 (HCO <sub>3</sub> )	— — —	72.40
Széndioxid	— CO <sub>2</sub>	— 0.8780 CO <sub>2</sub>	— — — 17.02
Siliciumdioxid	— SiO <sub>2</sub>	— 0.1703 1/2 SiO <sub>2</sub>	— — — 4.81
Összesen	—	— 9.8328 gramm.	

Összes szénsav (CO<sub>2</sub>) 4.6245 gr.

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványvíz a chemiai analysis alapján igen tisztá, calcium- és magnesium-hydrocarbonátos ásványvíznek minősítendő.

A m. kir. tud. egyetem I. chemiai intézete.

**A kristályforrás természetes hydrocarbonátos ásványvízforrás, mely szénsavval telítettik.**

**Ajánlják :** Prof. dr. **Korányi** Frigyes főrendiházi tag, az Országos egészségügyi tanács elnöke ; Prof. dr. **Kétly** Károly, a Magyar Orvosszövetség elnöke ; Prof. dr. C. **Malbrán**, a Közegészségügyi tanács elnöke Buenos-Ayresben ; Comm. Prof. dr. Giuseppe **Lapponi**, a Pápa ő Szentiségenek orvosa Rómában és ezernél több belföldi és külföldi kiváló gyakorló orvos és tanár.

Ő cs. és apost. kir. Felsege udvari gazdaság-hivatala „igen kellemes izü és üdítő itlnak“ elismerte.

**Külföldi raktáarak :****Bécs :** II. Karmelitengasse 5.**Fiume :** Via Alexandrina 6.**Czernowitz :** Hauptstrasse 27.**Hamburg :** Admiralitaets-Str. 58.**Berlin :** Unter den Linden 16.**Genua :** Piazza Raibetta 1.**London :** Upper Thames St. 26.**Románia :** Bucarest, Galatz, Braila.**Bosznia :** Sarajevo.**Görögország :** Piraeus, Malta.**Ázsia :** Beyrouth, Irkutsk, Wladiwostok, Shanghai, Tientsin, Calcutta, Singapore.**Afrika :** Alexandria, Cairo, Tanga, Beira, Lorenzo-Marquez, Durban, Capetown, Johannesburg.**Amerika :** Montreal, Boston, Panama, Rio de Janeiro, Buenos-Aires, Montevideo, Rosario de Sta. Fé, Valparaiso.**Ausztrália :** Sydney, Melbourne.**Kitüntetések :**

A Kristály ásványvíz, az utóbbi évek minden nagy kiállításán a legmagasabb kitüntetésekert nyerte. 1900-ban: Párisban, a francia keresk. miniszter védnöksége alatt tartott élelmiszert kiállításán. Bécsben, Ő cs. és kir. fensége Mária Jozefa főhercegnasszony védnöksége alatt. Brüsszelben, az Association internationale pour le progrès de l'Hygiène kiállításán. Krakkóban, a természetudomány-orvosi kiállításán. Strassburgban, Hohenlohe-Langenburg herceg Elsass-Lotharingiai helytartó védnöksége alatt tartott élelmiszert kiállításán. 1901-ben: Őstendében, Ő felsége II. Lipót védnöksége alatt. Würzburgban, Ő kir. fensége Rupprecht hajor koronaherceg védnöksége alatt. Mindeme kiállításokon az aranyérmert és díszoklevelet. 1902-ben: a Nemzetközi Egesszsegügi kiállításán Londonban, a „Grand Prix“-t. 1903-ban: a népjöletti kiállításán Baden-Wien-ben a koronás aranyérmert.

**Szt-Lukácsfürdő Kútállalat Budán.**