

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

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

Az első magyar orsz. pinceszemesterek és pinceszemunkások egylete*, a „budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pincesz-egylet“ a „Székesfejvári pincesz-egylet“, a „Szombathelyi pincesz betegsegelyző-egylet“, a „Győri pincesz-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Arad ipartársulata“, a „Miskolci pincesz-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok és italtermék ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak és az „országos pincesz-egylet“-nek, a „Székesfejvári vendéglősök központi mozgalmi bizottságának, A „Budapesti főpinceszerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italtermék ipartársulata“-nak a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulata“-nak

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Üdvözlét Temesvárra!

A délvidék örhelyére, a buja bánati földek szép városába: Temesvárra röppen a lelkünk.

Reménységgel és tisztelettel száll oda. Reménységünk a mi szövetségünk jövődjét illeti, tiszteletünk pedig a délvidék e metropolisz előtt hajjal meg, a mely gazdag a mult emlékeivel s a haladás vívmányaival.

Ipar és kereskedelem, magyar műveltség fölszentelt helye ez a város, melyet a hazafiság, e haza iránt tartozó hála fölsímerése emelt a magyar cultura érdemes bajnokává.

Ez a város nyitott kaput előttünk, ennek a városnak szorgos népe fogadja a legnagyobb tisztelettel az ország vendéglőseit.

Ez a fényes fogadtatás nemcsak ránk kitüntetés, hanem az egész magyar iparra; mert azt jelenti, hogy az ipari munka méltó a legnagyobb megdicsőítésre.

Valóban méltó, sőt egyedül csak ez méltó a dicsőítésre; mert akár fejedelmekről, akár más hatalmasokról van szó, a történelem nem méltóságukért különbözteti meg őket, hanem azért, a mit tettek, szóval — munkálkodásukért.

A munka boldogít s a munka fölmagasztal.

Az ipari munka, a melynek mindennapi szükségleteinket kell kielégítenie, ha nem a maga egészében tekintjük, talán kicsinyesnek látszik, mint a csermely, a melyet egy pillanatra a gyermek tenyere is eltöröltszólhat; ámde ha tekintjük, hogy azok a gyéren, halkán serkedező cseppек esztendőк során át mennyire kivájják a hatalmas sziklát, ugy látjuk, hogy bennük roppant, legyőzhetlen erő lakozik.

Igy vagyunk az iparral is. Egyes alkotásaiban a napokkal enyészik, de a maga folytonosságában az örökkévalóságnak épít. Mi, vendéglősök, szintén ennek az iparnak vagyunk alkotó-részei. A mi munkánk mulékonyabb, mint akármelyik iparágé. A mikor a mi üzletünk a késő éjszakán becsukódik, talán mi síncs abból, a mit alkottunk. És a mi munkánk, a melynek embertársaink táplálása a feladata, mégsem enyészett el, tovább él, kell, hogy tovább éljen: az utódok egészségében.

A mi törekvésünk, szövetkezési célunk éppen az, hogy az emberiség mentől jobban táplálkozhassék; hogy az utódok emberöltőről-emberöltőre mentől erőteljesebb nemzedékkel népesithessék be ezt a szép hazát.

Azért szövetkeztünk, hogy tapasztalatainkat kicserélve, összefoglalva, irányt adhassunk a gondolkodó főeknek, a törvényhozásnak és az állam férfainak, hogy a polgárság táplálkozását minő intézkedésekkel tehetik olcsóvá és egészségessé, a mi föltétele az ember testi épségének, a mitől viszont a lélek épsége függ, a mint ezt sok ezer év tapasztalata bizonyítja.

A mi szövetségünk tehát, a mely Temesvár ős falai között tartja majd közgyűlését, a közjón munkálkodik; ennél fogva a haza érdekében cselekszik. Éppen ezért, ha a vendéglősök egyenként bármily egyszerű, szerény helyet foglalnak is el a társadalomban, a mikor testületileg lépnek föl, méltók arra a nagy tisztességre, a melylyel eddig Budapest, Arad, most pedig Temesvár fogadja.

Ám, hogy a méltónál is méltóbbak legyenek, Temesvárott azt is meg kell mutatniok, hogy Szent István birodalmában a polgárok hazafiságból mivel tartoznak a nemzetiségnek.

Temesvár idegen anyanyelvű néptengerből emelkedik ki sziklaként, a magyarság világító tornyaként s a magyarosodásnak oly szolgálatokat tesz évről-évre, hogy hálával kell meghajtanunk fejünket, valahányszor nevét halljuk.

És ezt a munkát nem törzsökös magyarok végzik, hanem leginkább oly polgárok, a kik nyelvünket, szokásainkat csak ugy sajátították el; ámde ösztönözte őket a romlatlan szív, az emberséggel közös becsületérzés, az élő lelkiismeret, a mely nem engedí, hogy a kapott jókért rosszal fizessünk; mert ez czudarság, rut lelki folt.

Temesvárt ünnepejlük, mint a honfiai kötelees hívség várát s a mikor ezt tesszük, tegyünk fogadalmat ott, a hol Hunyady János szelleme öröködik a magyar nép fölött, hogy a vendéglősök mindenha elsőк lesznek a magyarosodás terjesztésében, a nemzeti érzület szításában.

Ha ezt megfogadjuk és e szerint cselekszünk, ugy országos szövetségünk jövőjébe vetett reményünk nem lesz hiu csalódással fizető reménykedés.

IHÁSZ GYÖRGY.

Közgyűlési kérdések.

Lapunk múlt számában foglalkoztunk azokkal a kérdésekkel, a melyek országos szövetségünk és nyugdíjintézetünk temesvári közgyűlésén szövegre kerülnek.

Véleményünk, a mely különben is előtűnik kifejezett aggodalmakon és kívánalmakon alapult, sokfelé kellett viszhangot, mint a hozzáknak érkezett levelek bizonyítják.

Ezekből a levelekből jónak látjuk kivonatokat adni, hogy a közgyűlés tagjait tájékoztassuk s állásfoglalásukat megkönyvnyítsuk.

K. L. főpinczér így ír: „A mint b. lap jából értesülök az O. M. P. E. igazgató-sága felkérté *Juranovics* Ferenczet, a szege-di ipartársulat elnökeit, hogy tegeyen indítványt a temesvári közgyűlésen arra, hogy az országos szövetség és a nyugdíjintézet évi közgyűléseit ezentul ne nyárutóban, hanem tavaszszal tartsa.

Ugyanis szeptemberben még pezsgő a fürdői élet, a nyári mulatók még nem zártak be s így a vendéglősök és pinczerek legnagyobb része gátolva van a megjele-nésben.

Ellenben tavaszszal, márcziusban, a farsangnak vége, az üzleti élet nyugponthoz ért s a tavaszi üzlet-nyitás ideje még nem érkezett el. Ekkor szaktársaink legjobban ráérnek s így közgyűléseink majd töme-gesebb látogatottságnak örvendenek.

Az eszmét magunk is helyeseljük s így nem kételkedünk, hogy azt egy a szövetség, mint a nyugdíjintézet magáévé teszi; mert ezzel csak előmozdítja azt, hogy köz-ügyeink iránt szélesebb körben nyilvánul-hasson meg az érdeklődés, a mi a szövet-ség és a nyugdíjintézet megizmosodásának egyik legfőbb feltétele.

*

S. vasuti vendéglős a nyugdíj-intézet 38. §-ának megváltoztatásához szól a kö-vetkezőképpen:

„Nyugdíjintézetünk alapszabályainak 38. §-a előírja, hogy az intézet elnöke csak budapesti lakos lehet.

En ezzel a lappal egy nézetem vagyok: azaz hogy ez így jól van, tehát így is kell maradnia; ennélfogva nem helyeslem, hogy némelyek azt indítványozzák, hogy az alapszabályoknak ez a pontja olyképp módo-síttassék, hogy az elnök ezentul vidéki lakos is lehessen.

Ezt a változtatást nem helyeslehetem, de értem.

Köztudomásu ugyanis, hogy a nyugdíj-intézet mostani elnöke, *Bokros* Károly, a ki oly nagy és elvitatlan érdemeket szer-zott a nyugdíjintézet megalapítása körül, idékre, *Miskolczra* költözött.

Az indítványozók tehát az alapszabá-lyok említett módosításával *Bokros* Károly-nak akarják az elnökséget megmenteni.

Én magam is abban a nézetben vagyok, hogy *Bokros* Károly érdemeinek a megjutal-mazása nemcsak ilendő, hanem kötelesség is; ámde ez nem történhetik a szabályok tervezett módosításával

Nem, mert az elnöki állást nem szűke-büli lokalpatriotizmusból kötötték a buda-pesti lakossághoz, hanem azért, mert ezt a nyugdíj-intézet érdeke megköveteli.

Ugyanis ennek az intézetnek immár kiterjedt ügyvitelle, már eléggé felhal-mozódott tőkéje az elnök szakadatlan és éber ellenőrzését követeli meg; ezt pedig olyan elnök nem teheti meg, a ki az egye-sültől távol lakik.

Éppen ezért nekem az a véleményem, hogy az alapszabály szóban forgó pontja maradjon meg változatlanul, *Bokros* iránt pedig a hála úgy nyilatkozott meg, hogy az intézet körül szerzett érdemeiért tiszte-letbeli elnökké választassék.

Az ügyvivő elnöki tisztre, hála Isten, nem hiányzanak hivatott jeles férfiak. Mint ez a lap írta, én is úgy találom, hogy erre a polczra méltó lenne akár *François* Lajos, az intézet jötevője, akár *Horváth* (Löwenstein) Nándor, akár ifj. *Sprung* János, és *Ehm* János, a kik mind tudásuknál, mind jellemüknél fogva hasznunkra lennének ebben a diszes, de nagy felelősséggel s körültekintő munkálkodást igénylő tisztseben.

Remélem, hogy a nyugdíj-intézet többsége belátja ennek az érvelésnek a jelentő-ségét s nem fogad el oly indítványt, a mely könnyen a nyugdíjintézet erkölcsi és anyagi kárára vezethet.

Ugyancsak ezzel a kérdéssel foglalko-zik egy erdélyi szaktársunk, a ki a többi között ezeket mondja:

„A 38. §-nak tervezett módosítását már csak azért nem tartom szerencses öt-letnek, mert, esetleg, egy kisösszeférhetlenségi vitát is támaszthat.

Ugyanis *Bokros* Károly és dr. *Solti* Ödön tagjai, esetleg anyagilag és szelle-mileg részestársai a „Magyar vendéglős-és Kávésipar” című lapvállalatnak, a mely a nyugdíjintézetől anyagi és erkölcsi tá-mogatásban részesül.

Némelyek, így magam is, ezt a lapnál való részességet összeférhetlennek tartják az illetőknek a nyugdíj - intézetnél viselt állásával.

Ha a parlamentni felfogást tekintem, úgy az összeférhetlenségi kérdést felvetni akarók-nak igazuk van.

Ők különben állásfoglalásuk igazságá-nak megokolására bizonyítékokra is akarnak hi-vatkozni.

Igy felhozák azt, hogy nevezett lap bizo-nyos szolgálatoert az intézetnek számlát ad, melynek jóváhagyása leginkább a két főt nevezettől függ.

Felhozák azt is, hogy az intézet utazá-si jegyvel ellátott ügynököt tart tagok szerzésére, ez azonban inkább, vagy legalább ugyanannyira előfizetés szerzessel is foglal-kozik a megnevezett lap részére.

Már ez a két körülmény is mutatja, hogy az intézet tisztviselői állásival összeférhetetlen ezzel a lappal való bár-mily érdek-összeköttetés.

A közgyűlésnek a fölvetett kérdésben döntenie kell, úgy, hogy az intézet érdeke megóvassék, a tisztikar decorumá emeltesseik.

*

Egy budapesti szaktársunk szintén a nyugdíjintézetet foglalkozik, még pedig a 36. §. c. pontjának kérdésével.

Erre vonatkozólag ugyanis a kassai válaszmány azt óhajtja, hogy a tagok hát-ralékaikat 5% kamat nélkül fizethessék meg.

A levélró ennek a kívánalomnak a teljesítését szükségesnek tartja, mert a tagok nem hanyagságból, hanem kedvezőtlen viszony-nyak miatt maradnak hátralelőkben; tehát nem méltányos, hogy ily nagy kamattal sújtassanak.

Ha akár pontos fizetésre való serkentés okából, akár a költségesebb kezelés fedezése végett a késedelmi kamat teljesen el nem törölhető, úgy az szállítassék le. Az 5% sokat visszariaszt az intézetbe való lépéstől.

*

Ezek a vélemények nemcsak a közhangu-latot tükrözik, hanem azt is bizonyítják, hogy szaktársaink immár mind jobban fölismerik az országos szövetség és a nyugdíjintézet jelentőségét s ezeken az ügyei iránt egyre örvendeztetőbb módon érdeklődnek.

A két intézmény vezetősége fordítsa tehát a mutatókó érdeklődést a szövetség és a nyugdíj-intézet hasznára; a hangoztatott kívánalmakat ne mellőzze semmibe-vevéssel, méltassa azokat figyelmére s előzékenységgel bánjon el velük.

A Kugli-bacillus. Nem halálos ugyan, mint a tuberkulózisé, de azért veszedelmes, mert az agyvelőben idéz elő zavarokat, a mik némelyeknél a kergülőség fokozódhatnak. Eddig nálunk ismeretlen volt ez a bacillus, de újabban oly tünetek mutatkoznak a rendőrségen, a melyek ennek az infámis bacillusnak a terjedését bizonyítják. Egy unatkozó rendőr erre a gondolatra jött: ha van sipista a kártyán, miért ne lehetne a kuglin is! Ha meg lehet jelölni a kártyákat, miért ne lehetne praeparálni a tekepályákat is! A rendőr megremegett e nagy gondolat gyönyörétől, annyira, hogy majdnem tarantellatáncba esett. E helyett azonban tovább fűzte gondolatait. Ha vannak sipisták a kuglinál, ha vannak praeparált tekepályák, akkor a vendéglős bűnrészes; tehát büntendő. Kiténő eszme! Ujabb eszköz a vendéglősök nyagatásáras az állampénztár jövedelmeink szaporítására. Az eszme fent is tetszésre talált; ennélfogva elrendeltetett, hogy a rendőrség kísérje figyelemmel a vendéglők tekepályáit s a hol uyerészkedő játékosokat talál, vagy a hol a tekepályát „jókarban tartás” (igy!) ürügye alatt praeparálják, azok a kutyahitű vendéglősök a legszigorub-ban büntendők. Szegény vendéglősök! lát-játok szömtökkel, hogy mily veszedelmes jószág ez a kuglibacill! s?

Szakiskolánk kiállítása.

Az ipari haladás egyre nagyobb tudást és ügyességet kíván, ezért az iparos-képzés sem maradhatott meg a régi, kezdetleges alapon. Most már nemcsak a mester áll a tanonez oldala mellett, hanem az iskola is. Ez az elméletet adja, hogy a gyakorlat mentől eredményesebb legyen. A kéz ügyes-ségével immár tudás is párosul.

A tanonez megismeri a tudomány azon törvényeit, melyeken szakmájja technikája alapul; megismeri szakmájja történetét, az üzletvitel kellekeit, a közgazdasági elveket, az ipari és egyéb törvényeket.

Hogy az így képzett iparos hivatásá-nak meg tud felelni, az kétségtelen, a mint ezt a tanonez Sz. István napján megnyílt munkakiállítása bizonyítja.

Jól mondta *Thék* Endre a kiállítást megnyitó minisztereknek: „Hazai iparunk célzatos fejlesztésének legbiztosabb irá-nyítását találják itt Nagyméltóságok a tanonez oktatás és munkaiséink törekvésének bemutatásában.”

Az elmélet és gyakorlat, a tudás és tapasztalat oly fényes eredményeiben gyönyörködhetik, hogy nem csoda, ha *Lang* Lajos kereskedelmi miniszter így nyilatko-zott: „Az iparoktatás fejlődésétől függ az ország haladása.”

Örvendő mondhatjuk, hogy iparokta-tásunk jó irányban halad s az utóbbi idő-kben bámulatosan fejlődött úgy a cél föl-ismerése, mint az eszközök megválasztása tekintetében.

Szívesen tessék, hogy a különböző iparágak kiállítását egyenkint ismertessék, elsorolva a rajzok és készítmények legsze-rűlbeibbe; ámde kénytelenek vagyunk csak a magunk iparágára szorítkozni.

Hála *Glöck* Frigyesnek, hogy ezt tehetjük, mert eskais az ő buzgósgának köszönhető, hogy a mi tanonezaink is bemu-tathatják képességüket.

A munka-kiállítás a városligeti keres-kedelmi muzeumban van s a közép-terezn islé-sesen diszített területet foglal el.

A mi kiállításunk a tanuló írásbeli dolgozatain kívül két értemes, konyhát is bemutat, hogy szakiskolánk növendékei napról napra bemutatnassák a közönségnek mesterségükben való ügyességüket.

Igazán kedves látvány, hogy sürögnek a kis szakácsok, mily kecsesen és gyorsan szolgálnak föl a kis pinczerek s mily művészi-szenen tudnak teríteni.

Elmondhatjuk, hogy kész ember valamennyi.

Elismerés illeti buzgó tanítókat, *Glück* Frigyes elnököt, a ki az iskola fejlesztésére mindent elkövet s az egész felügyelő-bizottságot, a mely előteremtí azokat az eszközöket, a mik lehetővé teszik, hogy a tanítók munkája mentől sikeresebb legyen.

Kötelenségünk, hogy azokat, a kik *Glück* Frigyesnek a kiállítás rendezésében és vezetésében segítségére voltak, dicséreléggel megemléskünk. Így *Palkovits* Edét, *Ruef* Józsefet, *Müller* Antalt, *Stadler* Károlyt *Mittrovicz* Adólfot, és *Török* István szaktanárt.

Meg vagyunk győződve, hogy ifjaink dicsőséget szereztek az iskolának és önmaguknak, ami nagyban elő fogja mozdítani, hogy a vendéglősök minden rétege fölismerje a szakiskola hasznát.

Örvendetes jelenség, hogy a budapesti szakiskola már nem áll magában s remélhető, hogy Debreczen és Miskolcz példáját megelőző követik többi városaink is úgy, hogy a jövő vendéglős-nemzedéke csupán szakképzett iparosokból áll, a miből aztán természetesen következnek, hogy szakmáinkat a képesítéshez kötött iparágakhoz sorolja a törvény.

A mi tanulóik kiállítását színesebb tette: *Glück* Frigyes gyönyörű gyűjteménye régi és modern paroharkból, serlegekből, és billiomokból; változatosságát pedig a naponkinti más modoru terítés adott neki.

Ifjaink kiállítása a közönség érdeklődését fölkelte, sőt nagy örömrünkre és büszkeségünkre a király is megtekintette, sőt ott hosszasan időzött s az intézők közül szívélyesen, imig szólította meg *Glück* Frigyeszt:

— Mindjárt megismertem.

Glück Frigyes a király már több ízben tüntette ki megszólításával. *Glück* körülvezette a királyt a pinczér-és szakácsfiúk kiállításán, ahol különböző viselkedésű öltözött pikolók állottak. A király rendkívül meleg érdeklődést tanúsított a kiállított díszserlegek és dísztárgyak iránt, különösen lekötehető figyelmét az elefantenszobólí fangott díszkancsók, amelyből *Vilmos* császár annakidején a vásárcsarnokban ívott. Nagyon tetszett a felségnek *Glück*nek egy szakács-könyv-gyűjteménye és egy XV. Lajos francia király tulajdonát képezett hatalmas gobelinje. De leginkább felkeltette a király figyelmét egy részboroscska.

— Kit ábrázol ez a szobor?

— Ez, felséges uram, — magyarázta *Glück* — Dom Perigón apátot, aki 1635—1715-ig élt és a pezsgőknek feltalálója!

— Nagyon jó arca van az apátunk! — mondá mosolygva a király.

Glück bemutatta a királynak a szakiskola összes kiállított tárgyait. Innen a király a díszterembe ment, ahol *Müller* Antal díszes terítékű asztalát tekintette meg s meglepéssel szökött arról az új irányról, amely a terítésben kifejezést nyert. A buffetbe érve, *Müller* Antal *Glück* Frigyes díszserlegéből egy pohár tokajival kínálta meg a királyt, aki a régi tüzés magyar bort fel is hajította. A király még *Gundel* Jánost és *Stadler* Károlyt tüntette ki megszólítással s csak mintegy 10 percnyi időzés után hagyta el a vendéglősök kiállítását.

A munkakiállítás 9-éig marad nyitva s bezárása előtt hirdetik ki a bíráló bizottság ítéletét.

Klasszikus magyar zene.

Csanády Virgil ismert zenetanár és zeneszerző, a ki annyi érdemet szerzett magának a zeneoktatás terén önálló, magyaros módszerű tanítással s nem egy, igazi magyar lélekben termettgyönygyelgazdagított nemzetzenénket, legutóbb nemes ambícióval arra vállalkozott, hogy zongorán az ő keresetlenn, nemes művészetével országszerte bemutatja a régi, klasszikus magyar zenét. Hangversenyeknek elsejélt nagy érdeklődés mellett és teljessikerrel Trencsén Tepliczen tartotta, majd Pöstyényben folytatta, a hol *Winter* Sándor fűrdőigazgató az ősz művész teleletére estélyt rendezett. Mikor ezeket a sorokat írjuk, *Keszthelyre* indult, hogy a Balaton partjai ismét hallhassák azokat a régi melódiákat, melyeknek a legtovábbjé már csak *Csanády* Virgil tudja igazi ihlettel kicsalni a billentyűkből. Mint örömmel értesülünk, a művész temesvári országos gyűlésnek alkalmából valószínűleg ott tartja egyik hangversenyét. Erre előre is felhívjuk a Temesvárra randuló érdeklődését, valamint egyáltalán ajánljuk szaktársainknak, hogy saját érdeklődésükben iparkodjanak a jeles művész fellépését üzletüknek biztosítani.

Gyorsfényképek.

A mi országgyűlésünknek még nincs sem *Kükai Aranyosa*, sem *Mikszáthja*, pedig hát itt is vannak ám jellegzetes alakok, akadnak jóízű mondasók és nem hiányoznak az apró intrigák és paktumok sem.

Igaz, hogy mindez csak kicsiny, szerény arányokban, minden esztendőben egy-két napos életre merül föl színre, de akkor éppen úgy meghullámoztatja a mi székebb világotunkat, akár csak az országét a dunaparti palóta vitái.

A mi előnkünkét is körülveszik a tárczás miniszterek, a jegyzők, a bizalmasok. Itt is sug-bug a folyosó, szemfüleskednek az újságírók s itt is sok ezer polgár jobblétéről van szó; tehát megérdemli a mi országgyűlésünk is, hogy képeket kapjunk le róla, jeleneteket örökítsük meg belőle s amennyit csak lehet, megmentsünk az elhullott szellemi morzsákból.

Ezt akarjuk tenni, krónikásai akarunk lenni a mi egy évben egyszer eső országgyűlésünk apróságainak.

Karcolataink, mint a gyorsfényképek, közgyűlésünk egy-egy kiváló, tipikus alakját, egy-egy érdekes mozzanatát vetik papírra, a mint követezik.

Gundel János.

A kvártélymester fontos hivatal volt a mi városunkban. Ha katonaság jött, ő szállásolta el; ha valami sokadalom esett, a város vendégeinek ő szerzett vendéglátó gazdákat.

Viktor Emánuel bajuszával, nagykarimájú olasz kalapjával ellőttünk állt a szabadságharcz és az emigráció vitéz katonája, a mi szállásmesterünk.

Ez a derék, komoly ur jut eszembe, a mikor *Gundel* nevért írom le,

Ő ugyanis nemcsak szállódás, hanem szállás-mester is, lévén gondnoka a budapesti hajléktalanok menedékhelyeinek.

Az emberszeretet, a könyörület enél nemesebb, áldásosabb művet nem alkothattott.

E nagy város megemorgónak igazi atyamestere ő, a ki nyugalmat, enyhítő álmat szerez a fáradottaknak, a kiktől már a hajlékot is megvonta a könyörtelen élet.

Az a szorgosság, a melylyel *Gundel* a menedékhelyeken a rendről és tisztaságról gondkodik, jellemzi az ő lelkületét.

Róla elmondhatjuk, hogy mert igaz szívet, hát hivatalt is adott neki az Isten.

Ősz fúrtoi vannak és nagy családja van. Nagy, mert nemesak gyermekeiről gon-

doskodik, hanem az elszegényedett vendéglősökről is. Ha ilyen szerencsétlen kopogtat nála, fölcillan jószágos szemében a részvét s az ő csodálatos mozgékonyaságával lát hozzá, hogy inséget szenvedő szaktársán a lehetőségig segítsen.

Vannak nála gazdagabb szaktársak is, de több könnyet senki sem zároit föl, mint ő.

Jellemző rá, hogy Bajországból származott hozzánk. Nem hozott magával egyebet, csak munkakedvet, tudást és idealizmust.

Az első kettő boldogulást szerzett neki, a harmadik pedig magyarrá s a hazai vendéglősipar előharczosává tette.

Nem kereste, vezérinkké lett s erőszak nélkül is bizton vezet benünket. Az ő táborában lehetnek és vannak is irigyei, de nincsenek ellenszeglülők.

Bizonys tekintetben hasonlít *Fabius* cunctatorhoz, mert az elve ez: lassan, de biztosan.

Mi, a kik a magyarosodás tekintetében rohamos haladást óhajtanánk, nem egyszer állottunk vele szemben; de ha küzdelmünk olykor hevessé is vált, gyűlölködő ellenségünk *Gundel* János nem lett soha.

Nem lett, mert megvan benne a nagyokat jellemző tulajdonság: tud tűrni ellenvéleményt. Ő megértett bennünket és megbecsült; mi pedig azzal a tisztelettel hajlunk meg előtte, a melylyel iránta az összes vendéglősök ragaszkodnak.

A király tette lovagga, de az Isten teremtette ennek.

Glück Frigyes.

Van benne valami a junkerből. Elegáns, könnyed modoru és gavallér; e mellett komoly tettekre kész, minden szépre és jóra hajlandó.

Ezt nem fitogtatja, úgy jár-kel, mintha csupán élvezeteinek és vagyonának élne; mintha ne is közénk, hanem a gentry-kaszinó fiatalágának sport-tízó gardájába tartoznék.

Pedig hát a könnyed modor nagy terveket, az urias allűrök gondkoldók lelkét takarnak nála.

Ha *Gundel* a miniszterelnökünk, *Glück* a külügyminiszterünk: tud diplomatizálni.

Messeható cselejt alapítványai mutatják. A vágya az, hogy a vendéglős-kar művelt, iparunk a legmagasabb színvonalon álló legyen.

Ezért szakiskolánk legnagyobb mecénása és állandó gondozója. Ő tett alapítványt arra, hogy az iskola jeles növendékei ösztöndíjjal külföldre mehesseken tanulni, tapasztalni.

A vendéglősök és pinczerek számára szótárt is irt és adott ki, szóval, nemcsak Andrásyja ő a vendéglősöknek, hanem Eötvös Józsefje is. Ezzel nem akarjuk történelmünk ezeket a nagyait kibebitenni, sem őt groteszkül nagyítani, pusztán csak működésének irányát kívánjuk élesen megvilágítani.

Az a hírelem áll róla a politikai körökben, hogy ő lesz parlamentünkben az első vendéglős-képviselő.

Adja Isten, hogy ezt mielőbb megérhesük!

Stadler Károly.

Ha valakire mondhatnók, úgy rá, hogy az „ország vendéglőse.”

Mert ha megfordul az ország népe Budapesten, hát az mind ívott vagy evett *Stadler* Károly asztalánál; mert ő a központi pályaudvar vendéglőse.

A ki ebben a hatalmas épületben megfordult, az, ha egyszer nem, masszor betekint *Stadlerhez* hűsítő sörre, vagy egy korty szalvétaóra.

A ki végig tekinti a hatalmas éttermeket, a sürgő-forgó, rohanó vendégeket, a a vidéki atyafi így szól magában: No, a k

itt vendéglős, annak is kell ám, hogy jó feje legyen. Kell is, mert ez az üzlet egész kis birodalom. De hát Stadlernek van hozzá jó feje; lám, Pázmányt is betörtör rajta.

A jó feje emelte oda Stadlert, a hol ma van, pedig elég magasan áll vagyonban és közbecsülésben.

Nemcsak közöttünk irányadó, hanem a székesfőváros közelében is szerepet játszik, főleg a VII. kerületben, a hol a választásoknál szavazóbizottsági elnök szokott lenni.

Gyorsan nyerte el polgártársai bizalmát, pedig néhány év előtt, a mikor lapunk szerkesztője megpendítette az Erzsébetvárosban, hogy a bizottsági tagok sorába Stadlert is jelölni kellene, nagy szemeket meresztettek rá s kérdezték; hogy ki az a Stadler? Stadler aztán megmutatta, hogy ki ő?

Bokros Károly.

Szokásmondás, hogy az esztergomi hegyről messze lehet látni.

Nem hiába volt hát Bokros oly sokáig a „Magyar Sion”-ban, messzelátó ember is lett belőle.

Ő mindenek a végére lát, ennélfogva csak természetes, hogy őt a végek érdeklik legjobban.

Betegség, öregség, halál, ime az emberi élet három stációja.

Ezen a háromon szokott eltűnődni Bokros, maga elé varázsolva mindazt a nyomort, a mi abból a hármás határdombból a szegény emberekre szakad.

Es hogy maga előtt látta a nagy, sötét nyomort, megborzadt. Ezt egymásnak elviselhetőbbé kell tennünk!

— Szólt — majd eszedekedt s megalakította nyugdíjintézetünket.

Csaknem ily gyorsan ment neki, mert Bokros, ha valamibe kap, két nagy karddal veredik: okosan forgó tollal és gyorsasággal.

Megy mint a forgószél s a kit elkap, azt besodorja, a hova akarja.

Hogy a nyugdíjintézet annyira megismosodott, ez mind az ő lázas munkásságának az érdeme.

Kérdjük, ez az érdem megjutalmazható-e azaz az inczfinczi 38. §-sal?

Juránovits Ferenc.

Elég a névét hallanunk, emlékezetünkben már is megelevenülnek mindazok a küzdelmek, a melyek szakszervezetünk megalakítására és fejlesztésére irányultak.

Juránovits Ferenc ott állott a kezdők sorában s most is a vezetők csoportjában serénykedik.

Munkálkodásával nem szeret zajt csinálni, hanem a magyar fajt jellemző eszmes komolysággal, az áltóló népének megragadó igaz elvhűségével egyik leghasznosabb és legérdemesebb munkása mozgalmainkban.

Az ő élete egy darabja Szeged történetének, melyhez szívvel, lelkelvel úgy odatapadt, hogy Szegedet nélküle, sőt Szeged nélkül alig is képzelhetjük.

Tekintésében van valami a szőke Tisza mélaságából, jellemében a róna egyenességéből s az igazért való hevülésében a paprika erejéből.

Ezekkel a tulajdonságokkal mentora ő a pinczéség ügyének, melyet a főnökök közül ő gondoz a legtöbb szeretettel és odaadással.

Palugyai Károly.

Már nevével is a magyarság zászlósa az ország nyugoti határán a presburgerekek között.

Egymaga többet használt a külföldön a magyar bor jó hírének, mint a mennyi árhattak az Engel-fajta kereskedők.

A magyar vendéglős-iparnak ott a nyugat mesgyéjén, Bécs hatalmas konkurencziájával szemben is, dicsőséget szerzett.

Ez az ő érdeme nemcsak iparunk, hanem az egész nemzet előtt.

Európában nincs ismerősebb név az övéni. A „Chateau Palugyay” csak úgy szerepel Párisban, mint Londonban és Moszkvában.

Különbön tipykus alakja a XIX. és XX. század művelt emberének: megjelenésében méltóság, külsejében elegancia.

Ipari mozgalmainknak is támogatója, valamint tevékeny részese Pozsony magyarosodásának.

Petánovits József.

Keveset beszél, de annál többet dolgozik. Kedvelője a sportnak, de gyakorlója az ember-szeretnek.

Matatja ezt az is, hogy ő volt az első főnök, a ki egész személyzetét a saját költségére beiratta nyugdíjintézetünkbe.

A Kerepesi-utó gyönyörű „Metropole” szálló és a pilseni nagy-sörccsarnok dicséretli üzleti hivatosságát, ipari mozgalmaink évkönyvei pedig közügyeink iránt való érdeklődéséről tesznek bizonyosságot.

Jelszava: a szerencse csak sokat, a kitartó munka ellenben mindent adhat!

Seress Márton.

Rákóczi városának, a szép történelmi emlékektől megszentelt Kassa városának lelkes fia ő.

Lakozik valami az ő igaz magyar lelkében abból a tüzből, a mely a kurucz dalikákat hevítette.

Ha úgy vihetnők diadalra a mi jogos érdekeink zászlaját, mint a hogy ő kész rohanni, úgy ma eldorádó volna Magyarországra.

Különbön jellemzi őt, hogy ámbár Seress, mégis csak tisztá bort őnt a pohárba a közélet asztalánál.

Isten tartsa meg őt jó szokásában!

Förster Konrád.

A jogász-világ Themis ganymédjének nevezi őt; mert hat elegáns éttermei ott vannak az alkotmány utca sarkán a törvénykezési paloták térszomszédságában.

Asztalainál naponként összesereglenek ügyvédek, bírák, ügyészek és pörös atyfiak s mind bekességben megférnek egymással; tehát joggal nevezhetnők őt a béke vendéglősenek, vendéglőjét az újkor Janus templomának, a hol leteszi fegyverét a bosszu s nyugodtan pihenhet az üldözött.

Ezért járja róla ez a tréfás szójáték: „Konrád nem mond kontrát.”

Sztanoj Miklós.

Fiatl korában rajongott a zenéért s tagja volt Ilhász György „uri bandájának.”

Majd hirtelen művész lett, remeklő a biliárd asztalon. Ő tette hazánkban a biliárdozást tudományá s magát a biliárdozók atyamesterévé.

Kávéháza nemzetközi tornák színhelye, a hova nem egyszer fordul a világ figyelme.

De bármily nagy művész is a tekeasztalnál, ott még mindig lehet vesztes, csak egyebet nem veszthet el: kartársai szeretetét és tisztelétét; mert igaz érdemeiben gyökeredzik.

Prindl Nándor.

Mint Müller Antalé, az ő neve is a politikát juttatta eszünkbe.

Valahányszor bepillantunk vendéglőjébe, mindanyiszor fölmerül *Károlyi* Gábor nemes alakja, a ki gróf létere legdemokratább polgára volt Magyarországnak.

Szinte halljuk ötletét, a melyekkel tarkázta a vajda emlékezeit és adomait; újra érezzük szellemének varázsát, a mint elmerengünk *Prindl* hős, elegáns termeiben.

A demokrata mozgalmak itt szitódtak az Andrássy-út fővében, a pénzarisztokraciá polatáinak árnyékában.

Nem különös-e?

Különbön ilyen *Maga Prindl* is, a ki a politika s a vagyonos világi vendéglőse, mégis törődik szegény kartársai sorsával.

Ő volt az, a ki a sörkartel megfékezésére indítványt lépett az ipartestület elé, oly indítványt, a mely minden pontjában a szegény vendéglősök jogos kívánalmainak teljesítését ezezoza.

Ez az indítvány lesz az ő piedestálja.

Két stockungar.

Szikszay Ferencz bátyánkról és a jó *Karikás* Mihályról van szó.

Bennük látja az ország népe a magyar vendéglősök igazi tytusait.

A magyar konyha, a magyar szó reprezentálói ők Budapesten a vendéglői életben.

Az ő működésük a magyar szellem térfoglalásának történetében szép és tanulságos fejezet, melyből a rájuk háruló dicsőség az képezi, hogy a mibe fogtak, azt már ma Budapest minden vendéglőse folytatja. *Karikás* csak az édes atya művét tetőzte be kegyelotes hűséggel, *Szikszay* ellenben iparunk terén önmagának az őse.

Karikás Miksa a megtestesült szerénység és jószág, léleko természetű és komoly tartású, de azért legelhívőbb barátja a könnyűvérti bohémeknek.

Szikszay bátyánkban sok van a régi jó táblalibrák derült, nemes karakteréből, a ki azonban nemesi czimérett a „*Szölölevél*”-lel cserélte föl; míg *Karikásunk* a „*Kis Pipú*”-t véste a családi párzsra.

Kommer Ferencz.

Ha a „*Vadászkürt*” és a Kommer név valamikép kivesznék a székesfőváros életéből, úgy körülbelül eltűnnék a régi Pest utolsó emléke is. A belvárosból kihalna az otthoniasság és a kedves ódsiság utolsó zsaratja is.

A vadászkürt az, hol a vidék s a főváros uri népe találkozik, hogy megteremkenyitse egymás szellemét.

Ennek a szép és jelentőségteljes találkozáknak az istápolója a Kommer család.

Kommer Ferencz méltó utóda feleldhetlen emléki atyjának ugy az üzletben, mint a közéletben.

Mindenütt lelkes harezos, a hol iparunk érdekeiről van szó, a hol munkás vagy segítő kézre van szükség.

Különbön igazi vendéglős-dinaszta nemcsak születése, hanem jelleme szerint is.

Igazi ur, még pedig rokonszenves, művelt lebilineselő modoru.

Sokat tett, sokat tanult és tapasztalt, tehát még sokat várhatunk tőle.

Müller Antal.

A régi jó világ nemes urának kedves tanyáján, az „*Arany Sas*” helyén épült az „*Országos Kaszinó*.”

Itt trónol *Müller* Antal, kinek a nevére nagyot dobban a turf-látogatók szive, mert hát ott is ő méri a hűsítőt a drukkló atyfiaknak.

Ő a magas uraságok kegyelt vendéglőse, a kinek az asztalánál mindig elemében érezte magát *Szilágyi* Dezső.

Ért a löversenyhez, de nem szenvedélye; sok politikai titkot tud, de nem érteskíti.

Azt mondják, hogy miniszter is lehetne, de sokkal bölcsébb, hogy az ő maradandó dicsőségét fölcserélje olyan máról holnapra való ragyogással.

Ő is ott van, velünk van, a hol tenünk kell; érdemeiről tanuskodnak ipari életünk évkönyvei.

(Folytatjuk)

Üdvözetek.

A köszönt, a melyet olvasóinknak mondottunk lapunk fennállásának XX. évfordulója alkalmából, viszhangozt kellett sokfelé. Jól esik ez a mi szívünknek, mert azokból az üdvözetekből, a melyeknek szóval és írásban megtisztelték, kiértük, hogy a „Vendéglősök Lapja“ munkálkodása nem volt áldástalan.

Úttörők voltunk, megalapítói szakirodalomunknak, a mely immár oly szükségletté vált, hogy többé nem állunk egyedül ezen a téren. Jól esik tudni, hogy chez a laphoz sok érdemes szakértőnkkel kedves emlékek csatolnak és megelégedéssel tölt el bennünket, hogy a kik az elvek harcában néha ellenünk is fordultak, végtére mégis megértettek bennünket.

Ez a lap emléke a multnak, élő és munkáló tradíció, a mely mind magasabbra emeli azokat a falakat, melyeknek alapvetői elődeink valának.

A míg ezeken építjük a jövőnket, addig ez erős vár lesz, biztos menedéke reményeinknek és törekvéseinknek.

Mi tehát visszatekintünk, hogy előre bizton haladhassunk, hogy a megkezdett jó ösvényről sem magunk, sem mások le ne tévedhessenek.

A hozzánk érkezett elismerő üdvözetek mindegyike egy-egy csillag nekünk, a melyek valamennyien erre az útra ragyogtatják sugaraikat; tehát sötétségben nem járhatunk soha.

A mult elismeréséül hálával, a jövőöd zalogánál büszkén fogadjuk a megemlékezéseket olvasóinktól, ismerőseinktől és barátainktól.

Husz éves küzdelmeink maradó emlékeül, mint fáradozásaink mindennél becsebb jutalmát, imitt örömmel fűzők egy csokorba e minket mélyen meghatató üdvözeteket.

*

T. Ihász György urnak

Budapesten.

Kedves Barátom!

Fogadd, kérék, szívélies, jó üdvözlémet abból az alkalmából, hogy lapodat, a „Vendéglősök Lapja“-t f. évi szeptember-hő elején átvíszed a XX. évfolyamba.

En, a ki, mint lapszerkesztő, elmondhatom: szinte utánod eszakálod, mert a jövő év elején átvíszem lapomat, a „Zenelap“-ot, a 18-ik évfolyamba, igazságosan tudom méltányolni kitartásodat, szeretetedet ama szakmához, melynek szolgálatába állottál; meg tudom becsülni azt a kitartó munkásságot, melylyel hozzáfogtál a világgóság terjesztéséhez ott, ahol addig — jó formán — ugyan csak nagy sötétségben kóvályogtak szakértésaid. Már-már nagy szükségük volt rá, hogy fel-lellobbanó fáklyád fényétől meglássák

ama czelhoz vezetó utakat, melyekre nagy szükségük volt, hogy előbbre vigyék dolgaikat és a melyeket — az elmúlt 19 év alatt — te mutattál meg kitartó szorgalommal és lankadatlan, ügybuzgó fáradozásoddal.

Szeretettel és szinte csodálkózással idézem lelki szemeim elé ama 19 évet, melyekre most büszkeséggel és önérettelt tekinthetsz vissza.

Adj a jó Isten, hogy lelkiismeretes munkásságodat áldás kísérje és hogy szorgalmadnak, kitartásodnak gyümölcsét is élvezhessed.

Ragaszkodással, szeretettel maradok őszinte barátod és igaz híved

Budapesten, 1903. augusztus hó 21.

Ságh József,
a „Zenelap“ szerkesztője.

*

Kedves Ihász bátyám!

B. lapját olvasva, mindenkor meggyőződtem szepiltlen elveihöz való szilárd ragaszkodásáról. Ezért nem mulasztom el,

hogy évforduló-ünnepe alkalmából, a mikor 20 évet hagy maga után, örömmennek és hálámnak kifejezést ne adjak. Nehéz, fáradságos volt az ön pályafutásának 20 éve, sűrűn váltakoztak benne a küzdelmes, borús, derűs napok. Mit sem törődve azokkal, a kik az ön nemes munkája elé akadályokat hengerítettek; nem törődve ellenségeivel, nem az irigyekkel, nyitlan vallom, hogy ön sohasem tántorodott meg s mindig önzetlen harczosa volt a mi ügyeinknek.

Úttörő lapjában becsülettel küzdött az igazságért és a magyarságért és csakis ezzel biztosíthatta lapjának fennállását husz éven át.

Ezekkel a tiszta elvekkel, ezekhez való hűségével vitta ki magának azt, hogy minden szakértőnk, a ki b. lapját olvasta, felismerte ennek a jelentőségét és nagy hivatását.

Szívemből kívánom, hogy lapját még sok tíz éven át szerkeszthesse a régi szellemben, a régi hévvel.

A magyarok Istene áldja meg hazánkat és szakértőink javára!

Igaz híve:

Sztojka-fürdő, 1903. aug. 24.

Hegedüs Zsigmond,
vendéglős.

*

Tekintetes

Ihász György urnak Helyben.

Mélyen tisztelt Szerkesztő ur!

Husz évi működés bármely szakmában számot tevő munka, annál nagyobb ez az új-szágiró téren.

Meg vagyok győződve, hogy nálam hivattottabbak fogják ez idő alatt e téren szerzett érdemeit kellőképp méltatni, mindamellett engedje meg, hogy eme határkőnél én is üdvözölhessem, kifejezve azt a kívánágot, hogy az ég áldja meg erővel és jó egészséggel, hogy ama célt, melyet maga elé tűzött, nemcsak kartársaim, hanem az egész emberiség javára mielőbb elérhesse.

Őszinte híve:

Kállai Jenő.

Távirat. Szarvas, szept. 4-én.

Lapod jubileuma alkalmából Isten áldjon, segítsen továbbra is. Melis János,
ev. lelkész, főgymn. tanár.

Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége.

MEGHIVÓ.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ 1903. évi szeptember hó 10-én, délelőtt 9 órákor, Temesvárott a „Koronaherczeg szálló“ első emeleti dísztermében tartja

III. évi rendes közgyűlését,

míról a t. szövetség t. tagjait, az alapszabályok 9. §-a értelmében, ezennel értesítjük. Budapest, 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 jelentése:
 - a) a nyugdíj-egyesület jelentése.
 - b) a tanonczügyi szakosztály jelentése;
 - c) a közvetlítésügyi szakosztály jelentése;
 - d) az idegenforgalmi szakosztály jelentése.
- IV. Számadás az 1902/03. szövetségi évről.
- V. A felmentvény felüti határozat.
- VI. Indítványok tárgyalása.
- VII. Az 1904. évi közgyűlés helyének meghatározása.
- VIII. A közgyűlés befejezése.
- IX. Választás.

MEGHIVÓ.

A „Szállodások, vendéglősök, kávéosk, 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 órákor a „Koronaherczeg szálló“ első emeleti dísztermében tartandó

VI. évi rendes közgyűlésre.

Budapesten, 1903. augusztus havában.

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

Bokros Károly,
elnök.

TÁRGY SOROZAT

1. Közgyűlést megnyitó beszéd (tartja Bokros Károly elnök).
2. Határozatképesség igazolása, szavazólapok-meghatalmazások beszédese.
3. Jelenléts az igazgatóság évi működéséről, (Előterjeszti Solti Ödön, jogtanácsos).
4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása (Előterjeszti François Lajos, felügyelő-bizottsági elnök)
5. Kollégvetés és zárszámadások tárgyában határozathozatal.
6. Elnök-választás.
7. Határozatképesség igazolása tag választása.
8. 2 felügyelő-bizottsági tag választása.
9. Jövő évi közgyűlés helyének megállapítása.
10. Alapszabálymódosítás:
 - a) az igazgatóság 1056. sz. határozata alapján az alapszabályok 38. §-ának oly értelmű 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 50% kamat nélkül legyen megfizethető.
11. Indítványok. — A közgyűlésen tárgyalottaj óhajtott indítványok legközebb f. évi. szeptember hó elsejéig a központi irodába felterjesztendő.
12. Közgyűlés berekesztése.

A vendéglősök segédeszközei.

Nem helytelen a vendéglősök nagy részének azon elfogása, hogy a vendégeket minél kevesebb segédeszköz igénybevételevel kell kiszolgálni, mert a közönségnek is nagyobb bizalma van az oly vendéglők iránt, melyekről tudják vagy feltételezik, hogy nem mesterkedésekkel, hanem természetes, eredeti dolgokkal szolgálnak ki. Ez azonban a gyakorlatban nem igen véltó keresztül. Valaha elég volt, ha a vendéglős egy hűtőt tart a kecskéllára, azt megcsapolta és mérte az italt, amíg benne tartott. Problája ezt manapság megtenni akár a legféltreesebb falu vendéglőse, bizony nem igen fog zúdó ágra vergődni. Az izlés mindenütt finomul, a viszonyok pedig rosszabbadnak. Hány vendéglős van, a kinek sokkal kevesebb hely áll ma rendelkezésére mint azelőtt, de kénytelen mindent együtt tartani és mégis gondoskodnia kell, hogy semmi el ne romoljon, mert néhez annyit keresni, hogy annak az élleli szírnek az árát is behozza, ami előmlik és ki kell hajlítani.

Igy tehát mindig jobban és jobban tért foglalnak a jégszekrények és az azon iparral foglalkozók ügyezéseinek is mindig újabb és újbb, praktikusnál praktikusabb dolgokkal előhozakodni. Halottunk már vizrel hűtő, levegővel ventiláló sat. sat. hűtőszekrényekről, melyek azonban nem váltak be és a legtöbb esetben helyi viszonyokhoz vannak kötve, p. o. olyan helyhez, ahol igen magas nyomásu vízvezeték van, vagy villamos áram áll rendelkezésre, de ily esetekben sem egyenként biztos az eredmény. Egyelőre kénytelenek vagyunk a jéggel való hűtésnél maradni és csak az a kérdés marad fenn, hogy milyen rendszerű jégszekrényt alkalmazzunk. Mostan az amerikai rendszer van előtérben, melynek hűtőeszeivója a szekrény felső részén van elhelyezve. Ez nem rossz gondolat, mert tudvalevő, hogy a hideg levegő fajsúlyja nagyobb, a meleg levegőé pedig és így a hűtőt szekrény levegője lefelé igyekszik, a hűtőlél anyagból kilépő meleg pedig felfelé száll. A gyakorlat is azt bizonyítja, hogy ezen

módszer mellett kevesebb jég szükséges a hűtéshez, a mivel azonban nincsen kimondva, hogy feltétlenül bárhol amerikai hűtőt kell alkalmazni; a helyi viszonyok mondják meg, hogy kinek mi kell. Sok helyen a jégkészítény egytall kimerő készülék is, amiről bővebben akarunk megemlíteni.

Minden vendéglős tudja, hogy mi kell kimerő-készülék alatt érteni. Az egyszerű habozástól csapból kezdve a lég és szénsavnyomással készülékig számtalan változata van a különböző gépeknek és szivattyúknak. Tudvalevő dolog, hogy a vendéglős-ipar Németországban nagyobb arányú, mint nálunk, minek oka nemcsak a sokkal sürűbb lakosságban keresendő, hanem abban is, hogy az ottani társadalmi hagyományok a vendéglősöknek nagyobb szerepet juttatnak, mint bárhol más országban. A híres Burschenschaftok-melyeknek léptékhöz maga a császár is tisztelettel elismeri, el sem képzelhetők vendéglős nélkül, de számos más öregi intézmény, apró egyletek, kisebb segélypénztárak sat. sat. szűz vendéglőkben tanyáznak épügy, mint nálunk, csakhogy nagyobb arányban — és ezennél nagyobb nagyság és családok is hasonlíthatatlanul nagyobb mértékben veszik igénybe a vendéglőket mint más államokban.

Nem lehet feladatunk, hogy ennek nemzetgazdasági oldalát vizsgáljuk, csupán a vendéglősök szempontjából tartjuk célirányosnak, hogy figyelemmel kísérjük, miként üzik ezen iparágot Németországban, a vendéglősipar klasszikus hazájában.

A legelső, ami szemünkbe ölik, az hogy a sört majdnem kizárólag szénsavnyomással mérjük ki. Nálunk az a vendéglős, aki már elhatározta magát ezen a racionális módszer bevezetésére, igyekszik a szénsavtartalmát és mindent, ami hozzá tartozik, jól elrejtetni, ne hogy a vendég megtudja hogy szénsavval mérte a sört, mert neki attól megfájja a feje. Vastag tudatlanság. A sört nem mérjük ki szénsavval, csak szénsavval nyommáljuk ki, éppugy mintha ezen processushoz süritett levegőt használunk. Tény, hogy akárhányszor vendégnek megfájul a feje, ha nem is tudja hogy, szénsavval mérte neki a sört, azonban mi tudjuk, hogy ez nem a szénsavtól van. Hány müncheni felebarátunk nevezheti magát napról napra reggel söröshordónak, este pedig egy hordó sörnek, de azért 8-9 órákban viszik sirba, anélkül, hogy valaha fejfájásról panaszkodott volna? A dolog igen egyszerű, a csigát, amelynél a sör keresztállalad, tisztán kell tartani. Természeti okát is megmondhatjuk ezen dolognak, — a sör alkoholla de komponálja az oncsóvt, már pedig semmiféle fémnek alkohol-vegyülete sem lehet éppén előnyös az egészségre. Néze az a vegyi processusz azonban sokkal lassabb, semhogy vesztélyt rejtene magában; ha csak hævonta egyszerű vegyüzetük alaposan a tisztogatást, úgy szó sem lehet a fejfájásról. A tisztogatás egyszerű hideg vagy ha teszik, langyos öblögetés után történik.

Es ezzel ki is van merítve a német vendéglősé a magyar felett. A magyar konyha, ha francia módra is vezeték, jobb a németnél, boraink jobbak, sőt pinczéinket sem kezeljük átlag rosszabbul mint német szomszédaink

A pincekezeléshez azért érdemes volna kiterjeszkednünk mert igen sok vendéglős, vidéken talán valamennyi, maga kezeli borait, röviden kifejezve: pincegazdaságot üz; azonban már így is túlléptük a rendelkezési állót terület.

Kartársainkunk szívesen állunk rendelkezésére megbízható hazai iparosok címeivel, a hol a vendéglősök egészséskézei beszerezhetők; itt mindjárt megemlíthetjük a régi és elismert Wagner-egyelet, melynek hírdetése má számunkban befoglaltatik.

Társas reggelik.

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

Szeptember 11-én a temesvári kongresszus alkalmából nincs reggeli.

Szeptember 18-án **Wilburger** Károly utóda **Hammer** Lőrincz, VII. Nagydífa-utca 28. szám.

HIREK.

Eljegyzés. *Herényi* Ferencz budapesti vendéglős szaktársunk eljegyezte *Etl* Mariska kisasszonyt, *Deutsch* Pál fővárosi vendéglős szaktársunk bájas szép sógornőjét. A tiszta szerelemből kótendő frigyhez mi is öszintén gratulálunk!

Örvendetes hír. *Tóth* Kálmán buzgó, érdemes szaktársunk kedves neje súlyos beteg volt, de — mint Temesvárról írják — már jobban van. Szívből kívánjuk, hogy mielőbb visszanyerje teljes egészségét!

Felépült beteg. A mennyire elsmorított hogy *Dreilinger* Lajos kőbányász-kartársunk súlyos betegségre esett, éppen oly örömmel tudatjuk most, hogy betegsége győzött fiatal ereje s immár teljesen felépült, annyira, hogy már is átvehette jóhírű üzletének vezetését. Tartós egészséget kívánva neki, vendéglőjét olvasóink pártfogásába ajánljuk!

Pincézertemetés. Ifjú, sokat ígérő élet lobbant ki. *Veréb* Pál, az erdélyi pinczérkar kiváló tehetsége, közszerepében álló tagja, rövid szenvedés után *Algyógy* fürdőn 24 éves korában elhunyt. Kora halála nagy részvétel keltett nemcsak pályatársainál, hanem a kolozsvári közönségnél is. Évek óta itt működött a legelőkelőbb üzletekben s a kellemes megjelenésű, finom modorú ifjú megnyerte mindenkinek a rokonszenvét és becsülését. Algyóynon csak három napig tartózkodhatott, mégis megkevelte magát annyira, hogy temetésén a fürdővendégek mindnyájan megjelentek s vadvirágokkal borították egyszerű koporsóját. *Gögi* Károly zenekara szomoró nótái mellett vitték az öröknyugalom helyére, ahol *Sklenárik* Antal fürdőbérli megindító beszéddel bucsuztatá el a megboldogultat. Béke hváira!

Halálozás. *Reidinger* Béla volt miskolczi szállodás, aki nem rég vonult vissza az üzleti élettől, meghalt. Alig vonult nyugalmába, meglepte a betegség, amely elől hiába keresett gyógyulást Karlsbadban. Munkálkodását az Isten gazdságsággal jutalmazta, de a halál megakadályozta, hogy azt élvezhesse. Béke hváira.

Temetés. Súlyos esapás érte érdemes kartársunkat, *Magyarits* Gusztávot a „Központi Kávcház“ főpinczéré; szeretett hitvese elhunyt. E hó 7-én temették el nagy részvétellel. A megszorodott férjnek vigasztalást, a megboldogultnak csendes nyugodalmat!

A brassói jubileum. A „Brassói vendéglősök és pinczérék egylete“ szép ünnepet il 20 éves fennállásának emlékére. A fényes ünnepség három napig tart és *Himesch* Ferencz polgármester védnöksége alatt áll. A program következőkép van megállapítva: *Szept. 21-én*, hétfőn, az érkező vendégek fogadtatása és ismerkedő est a „Zöldfa“-szállodában. — *Szept. 22-én* az egyeleti zászló felszentelése a róm. kath. plebáni templomban. Zászlóanya *Neustädler* Róza uró lesz, míg a szentelési szertartást *Neuriber* apatplébános végzi. A szegbeverés a lövődeben lesz a zászlóanya és a notabilitások jelenlétében. Ugyanitt 1 óraker diszcebéd, este pedig táncmulatság lesz, melyen a városi zenekar játszik. — *Szept. 23-án* reggeli *Forkert* Rezső sórcarnokában, délután pedig kirándulás a Noába és Derestyébe. — Hogy a gazdag műsor mentől nagyobb élvezetet nyújtson, azon buzgó fáradozik a buzgó rendezőség, a melynek tagjai a következők: *Schmidt* Frigyes, *Forkert* Rezső, *Heurich* Károly, *Rottenbacher* György, *Gottsmann* Ede, *Pásztory* István, *Polanek* Ferencz, *Rheind* Ferencz, *Wuchetich* Dóme, *Schranz* Adolf, *Pocurariu* Simon, *Becker* Dezső, *Szivós* Lajos, *Ramp* József, *Jaroskiewicz* Lajos és Király Albert. — Jelentkezések, kérdések és átiratok *Gottsmann* Ede (Vigadó-kávcház) címzere küldendők. — A tiszta jövedelem az egylet betegsegélyzési alapjára fordítatik. — A mikor üdvözöljük a brassóiakat, hogy ezt a szép évfordulót megünnepelhetik esztily pompával teszik, kívánjuk: adja Isten, hogy egyesületük továbbis virágozó tagjainak boldogulására. Viszont kérjük ipartársulatainkat, hogy képviseltessek magukat e szép ünnepen, valamint szaktársaink közül egyesek ismétől többen ránduljanak el Európá e leggyönyörűbb fekvési városába.

Vasuti vendéglő átvétel. Ujvidéken a pályaudvari vendéglőt *Váradí* (Wächter) Lajos kitünő szaktársunk vette át. Sok szerencsét kívánunk derék szaktársunknak!

A Suchi-vendéglő új gazdája. Suchi Ferencz és neje elhallozásával a *Molnár-utca* és *Borz-utca* sarkán levő vendéglő gazdát kapott *Talabér* Ferencz szaktársunk személyében, a ki e jóhírű vendéglőt folyó hó 15-én nyitotta meg. Pinczéjében kitünő eszmőri, csongrádi és verseezi felér, vörös és siller borok vannak, valamint csapolt és palackozott Dréher-sör. Az új gazdát és vendéglőjét ajánljuk olvasóink figyelmébe.

Bejegyzett czéglő vendéglős. Ritkán történik, hogy vendéglősök czégeknek kereskedelmi és váltótörvényszékieleg bejegyezzessék. Most, mint értesülünk, *Öv. Tisch* Lipótné vendéglős, Budapesten, VI. Teréz-körút 4. czéget törvényszékieleg bejegyeztette.

Szentgyörgyi Ferencz kitüntetése. A Kassai vasuti vendéglő hírneves vendéglőse, érdemes szaktársunk, szép kitüntetést vívott ki magának. A bécsi szakácsművészi kiállításra küldött libamáj-stómával, vagdalt kappanával és borával két érmet nyert, még pedig az érdemérmét és a tisztelek-érmét. Örövendük, hogy a hozánk ellenséges Ausztriában is sikerült iparunknak elismerést szereznie, miért is szívőből üdvözöljük kitüntetésre alkalmából.

Kritika. Szent István napján a szokottnál is nagyobb formája volt *Maidai* Lajos Kerepesi-út 28. szám alatt levő, kedvelt termeinek. A sok vidéki közül, a mikor fizetésre került a sor, egy imigy bucsuzott el a rokonszenves gazdától:

Isten uccse, deked ember!
Ki ide jön, az sokat nyér:
Peessenyeje nincsen főve,
Szárnyája sincs rizzsel tölve.
Itt jó a sör, jó a bor,
Ide jövök mindenkor.

Schreiber új vendéglője. *Schreiber* Károly eladta Kerepesi-úti nagyhírű üzletét, hogy élvezhesse a jól megérdemelt nyugalmat. Azonban csakhamar úgy érezte, hogy ő nem tud nyugodni munka nélkül. Vett tehát szép házat Margit-körút 57. szám alatt s abban csinosan berendezett vendéglőt nyitott. *Schreiber* híres lévén jó borairól, árnyas kethelyisége sok látogatót vonz új vendéglőjébe. Sok szerencsét kívánunk neki!

Az érsekújvári jubileum. *Eördög* János, ugyanazon helyen való pinczérékesének 25-ik évfordulójára fényes estélyt rendezett mostani főnöke: *Singer* Lipót. Az ünnepélyen résztvett a város polgármestere, a vasuti tisztakar s általában az intelligencia számos tagja, valamint több szaktárs helyből, a környékről és Budapestről. Az ünnepelt *Singer* Lipót köszöntőte föl, gyönyörű méltatva „Muki bácsi“ kiváló tulajdonait. Eltetették *Singer* Lipót is, a ki pazar bőkezűséggel mutatta meg, hogy a munkaadónak miként kell méltányolnia a hű és jó munkás érdemeit. A zene hangjai mellett a nagy és előkelő társaság reggelig ünnepelte a derék Muki bácsit.

A kinek vadra van szüksége. azoknak ajánljuk *Aranyossi* András és társaczeget, melynek a hírdetése lapunkban olvasható.

Dr. Wagner egyesült gyárak árjegyzékét lapunkhoz mellékelten kapják olvasóink. Ajánljuk, hogy a szaktársak figyelmesen tekintsék át.

B O R.

Elsőrendű tükörfényes asztali bort ajánlok. 1901. évi 38 korona, 1902. évi 28 korona. *Schmidt* H. Monor, Gőzmalom-utca 1154.

„Magyar fürdők naptára.” Érdekes, szórakoztató, hasznos, és tanulmányos könyvet állított össze Vasvári Aladár, Sztójka fűrdő (Szolnok Doboka, m.) dérek és művelt igazgatója. Összegejtötte Magyarország összes gyógyfürdőinek, ásványvizinek adatait és ezeket **„Magyar fürdők naptára”** címen remek diszkótesben mint naptárt bocsátja a nagy közönség rendelkezésére. A hézagpótló díszes naptár ára 1 kor. 50 fillér lesz. A mű október havában hagyja el a sajtót. Melegen ajánljuk minden szaktársunknak ennek a nélkülözhetlen naptárkönyvnek a beszerzését, a mely minden családra elegendő még nem becsültül tudni valót tartalmaz. A könyv megrendelhető a szerzőnél: **Vasvári Aladár Sztójka (Erdély) és a Magyar fürdő naptár** kiadójánál: József körút 9. Bpest.

Érdekes levél. A következő érdekes levél érkezett a Szt. Lukácsfürdői Kristály forrás ásványviz kútvállalathoz: „Peking, 1903. jun. 25. ikén. Egy 50 üveget tartalmazó láda Kristály ásványvizet küldött hozzám barátom, gr. G. Z. O. excellentiájá, amely láda mellett néhány nappal megérkezett és én oly kíváncsi lettem a vizet, hogy Önöket ezennel felkérem, mi szerint azonnal 10 ládát, mely mindegyike 50 egy

literes üveget és 10 ládát, mely mindegyike 50 filleres üveget tartalmaz, a következő cím alatt küldjenek: „Cs. és kir. osztrák-magyar konszultus Tientsinben, továbbítandó a cs. és kir. követ báró Czizkann részére, Pekingbe”. Amidőn egyuttal az Angol-Osztrák bankot utasítom, hogy budapesti fiókja után számlá jukat a feladóevények ellenében kifizesse, maradjon tiszteltel: **H. von Czizkann, cs. és kir. követ.** A szállomány Fiumén át megy legesen Tientsin, ott átveszi az osztrák-magyar konszultus, mely a chinai követség számára címzett küldeményeket a **Pehó** folyón továbbítja **Pekingbe**.

Köszönet-nyilvánítás.

F. év augusztus 22-ike emlékezetes nap marad egész életemben.
Ezen napra esett **pinceszéregemnek huszonötödik évfordulaja.**
Szokatlan idő ugyan egy helyen kitölteni; de ezt annyira felkarolom, mint nekem osztályrésztül jutott, érzem, sok volt reám.

Sok, nagyon sok szívéllyességben, megiszteltetésben részesítettek kollegáim, rokonaim, ismerőseim, barátaim, de legtovább jóban, legnagyobb megiszteltetésben részesített szeretett főnököm, **Singer Lipót** úr.
Azon emlékezetes est folyamán felemelkedtem helyemről, hogy mindenkinek, különösen pedig szeretett **főnökömmek** és kedves **neje** O nagyságának **köszönetemet, hálaomat kifejezzem**, de nem tudtam szólni.
Engedjék meg, hogy ez uton fejezzem ki köszönetemet és **hálaomat mindazok iránt**, kik megjelenésükkel megiszteltettek, kik szóval, levélben vagy tavirattal üdvözöltek.
Külön köszönetet kell kifejeznem a vasuti műhely zenekarának, melynek megelékezése szintén nagy örömet szerzett.
Kévs a szó, hogy igaz szeretetemet, hálaomat és ragaszkodásomat kifejezhessem és csak bensőmben érzem, hogy szeretett főnököm és rokonságának eme páratlan szívéllyes viselkedését csakis további igaz, önzetlen szolgálattal fogom leróhatni.
Eödrögh Nep. János.
az érscsukvári vasuti vendéglő főpinczé-e.

Szabadalmazott és javított

„ST. JULIEN“ BORDERITÓ-POR
bor és mindennemű szeszes italok derítésére.

Mintán arról értesültem, hogy a szőlőbirtokosok Magyarországon és Ausztriában — mint ez Franciaországban általánosan történik — a mustot a rohamos erjedés alatt nem a szőlőmagon erjesztik és ebből kifolyólag ez a bor nem is tartalmazhat cseresavat, kényszerítve voltam **Sz. Julien borderitó-poromat a magyar és osztrák borok számára** úgy összeállítani, hogy ezen országok borai, a jelenlegi tökéletlen és hibás kezelés dacára, az én **Sz. Julien borderitó-porom 24 órában belül tükör tisztára tisztítva legyenek** és az eddig ismert tisztítószerek, mint vizahőgum, gelatina stb. nélkülözhető legyenek. feltéve, hogy a **használati utasítás** pontosan betartatik. Ezen por csak akkor **hamisítatlan**, ha a **bádogszenlecek védjeggyel vannak ellátva.** — Ezen **Szt. Julien borderitó-por** dr. Szilágyi Gyula m. kir. budapesti törvényszéki hites vegyész ur és a cs. kir. bor és gyümölcs kémiai-physiologiai kísérleti állomás által Klosterneuburgban (Bécs mellett) vegyi elemzés alá vétetett és ennek alapján az **1903. évi évi XXIII-ik törvényekben foglalt követelményeknek teljesen megfelelőknek találtattak. A Sz. Julien por használatik:** vörösborokhoz az I. számú. siller bor, sör és ezetelhez a II. számú, fehér bor és a legkülönfélébb szeszek és pálinkákhoz a III. számú.

Főraktár és egyedüli eladás Ausztria és Magyarország részére:

FROMMER TESTVÉREK-nél Budapest, VI., Andrassy-ut 9.

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

Házeladás.

Keszthelyen egy ház **vendéglővel** egybekötve, családi viszonyok miatt **örök áron eladó.** A ház a következő helyiségekből áll: két utcára szolgáló kerthelyiség, **söntés, 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 kőpince. Bővebbet: **GYARMATHY LAJOS** vagy **RIERSCH JÓZSEF** uraknál nyerhetni Keszthelyen.

Nytva egész éjjel.

Nytva egész éjjel.



Athenacum épületben, Miksa-utca 8. alatt
A minap egy vig társaság Egész reggelig maradt... Pinczehelyiség az ottan, „Babjeves-csárda” neve; Mai kor igénye szerint Van e hely berendezve. Tágas termek, kicsiny fülkék, Barátságos asztalok, Falain a legszebb festés Rokonszenves a vendéglős, Kiszolgálás figyelmes;

Éjjelután kapható ott Különféle jó leves. Kítűnő bor, finom pezsgő Ott mindig található, Kiváló muzsika mellett Mulat a látogató. Igen előkelő vendég-Sereg gyűlik össze ott; Mert ki leül, a bubánát Távol hagyja azt legott! Száz szónak is egy a vége: Gruber pinczehelyisége Párját ritkítja manap — Miksa-utca 8. alatt.

VII. ker. Miksa-utca 8. szám.

Nytva egész éjjel.

Nytva egész éjjel.

Magyar Ipar.



Fűtőkályhák és tűzhelyeket

szállít a legjobb minőségben jótállás mellett

EHRlich G. GUSZTÁV
magyar kályhagyára Budapesten.

Mintaraktár:

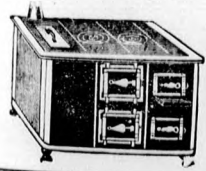
Gyár:

VII. Dohány utca 12. sz.
Telefon 60—08.

VII. Fogarasi-ut 6. szám.
Telefon 62—21.

Meidinger kályhák: egy vagy több szoba fűtésére legegyszerűbb kivételben a legdiszesebbig. Központi fűtések: szabályozható töltőkályhák tüzszilárd betéttel fa vagy szénfűtésre. Kályhák vendéglők és kávéházak részére. Légszesz-fűtőkályhák, légszesz-fűtők, légszesz-takarékfűtők, légszesz-vaselők, Takarék- és asztaltűzhelyek, vendéglői és kávéházi tűzhelyek. — Széleskörűek.

Arjegyekkel és költségvetéssel díjmentesen szolgálok.



NYILT-TÉR.

Értesítés!

Van szerencsém becses tudomására hozni, hogy ügyvédi irodámat 1903. évi augusztus 1-én Budapesten IV. Váci-utca 56. szám alá helyeztem át.

Tisztelettel

Dr. Révay Zoltán, ügyvéd.

Ajánlkozás.

Szobafőpinczéri vagy szobapinczéri állást keres a magyar, német, angol és francia nyelvekben tökéletesen jártas szaképzett, fiatal pinczér. Megkeresések D. M. jelige alatt a „Vendéglősök Lapja” kiadó-hivatalába küldendők.

Bérbeadó vendéglő.

Egy 18.000 lakosságu mezővárosban 4 szoba, konyha, kamra padlás, 2 pincze, nyári és téli tekepálya, istálló és szép nagy kertből álló

Vendéglő

helyiség családi körülmények folytán azonnal bérbeandó.

Ajánlatok

özv. Németh Józsefnéhoz Pápán intézendők.

Must és bor eladás.

Körülbelül 400 hektoliter október közepe táján

szüretelendő must,

400 hektoliter

tavalyi bor

s 850 liter saját főzésű törkölypálinka eladó.

Ráczalmáson. (Fejér-megye)

BÁRDOSSY VIKTOR

(1—3)

foldbirtokos.

Szálloda bérbeadás

Az **ISTVÁN FŐHERCEZEG**-hez ezimzett szálloda Budapesten, 1904. évi február hó 1-től bérbeadó.

Bővebb felvilágosítást a kiadóhivatalban szerezhető.

Befogadó-vendéglő,

ujonnan épült, régi jó forgalmu, mely áll 3 üzlethelyiség, konyha, 2 lakószoba, 2 vendégszoba, kamara, pincze jégverem, 3 istálló, kocsiszin és nagy kert, kiadó. Bővebbet a tulajdonosnál

Tálos Lajos, Komárom.

TELEFON.

Magyar kir. szabadalom.

Milleniumi kitüntetés.

Hazai első szab. fém- és vasbutorgyár

HOCIMANN LAJOS

BUDAPEST.

Központ és iroda:

Rottenbiller-utca 9a sz.

Üzlethelyiség:

Erzsébet-körut 4. szám.

Saját gyártelep:

Gizella-ut 26. szám.

Sárgaréz és vasbutor

szállodák, nyaralók és magánosok részére.

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

Különlegesség: Angol rézágak és függönytartók. (cornisses.)

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

TELEFON.

BERLIN 1893.

Arany kereszt.

Vendéglő eladás.

Egy 12000 lakossal bíró mezővárosnak közepén fekvő szállár anyagból cseréppel fedett vendéglő, mely áll: 7 vendégszoba, 2 étterem, tánczterem, 1 söntés, 2 konyha, 2 speis, 1 nagy kocsiszin, 100 lóra való 4 istálló, 2 tekepálya, 2 jégverem, 2 nagy pincze és 1300 öf gyümölcsös és konyhakertből, összes leltárral együtt, — tulajdonos — ki 15 év alatt óriási vagyona tett szert betegséggel azonnal 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 helyisége villanyvilágítással vannak ellátva. Vételhez 20.000 korona szükségeltetik a hátralék 5 évi kedvező fizetési feltételekkel. — Bővebb felvilágosítást Budapesten V. Visegrádi-utca 4. III. 20. ajtó vagy a „Vendéglősök Lapja” szerkesztőségében adatik.

Károly István főherceg
saybuschi sörfőzdéjének
magyarországi képviselőjét
elvallalván, ajánlom ezen
sörfözde eredeti töltesű
„PORTER-sörét”
mely a leghíresebb
angol gyártmányul egyenértékű.



Ezen
finom különlegesség

mely mint élvezeti ital is nagy becses bir, orvosi tekintélyek által úgy is mint diétikus tápszert gyomor-bajosok részére, valamint verszengység, a legzservek megbetegedéseivel és végül látadozó betegkegyarapulására, mekkülönben az által-ltság leküzdése czéljából ajánlatik. Ismeretlo leirast, valamint jutányos árjegyzéket egy a Porter-sörörol, mint,

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

SCHÄTZ JÓZSEF
sörnagykereskedő,

Budapest, VIII. Práter-utca 47

A Porter-sör kapható minden ölelök fölszer- és csemege üzletben, valamint kávéházak, étterem- és szállodákban.

Cs. és kir. udvari és kamaraszállító



DREHER ANTAL

kőbányai sörfőzdéje ajánlja

— duplamalata kősörét —

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



Aranyossi András és társa

vadkereskedők

az udvari gazdasági hivatal szállítója
BUDAPEST,

Kitüntetve. IV. ker. Vámház-körut 2. szám,
Központi vásárcsarnokkal szemben (Nádor-szálloda épület).

Ajánlja a t. vendéglős és szállodás uraknak naponta frissen érkezett fázczán, nyúl, fogoly, vaddisznó stb.
lövött vadat a legolcsóbb napiáron.

Vendéglősnek, és mézsárosnak kiválóan alkalmas emeletes Bérház felső Magyarországnak akadémiaival s különféle tanintézetekkel s nagy társadalmi intelligenciával bíró egyik **nagyobb városában**, mely házban már felszázadot meghaladó idő óta egy évente 3—4000 forintot jövedelmező előlékő **jó vendéglői üzlet van**, a házban van ezenkívül a város legjobb menetele **mészárszéke is**, a ház egész első emeletét pedig a város legelőkelőbb kőszobá alakult **Clubb birja bárban, örökösök esztokodása folyton jutányos áron eladó**. Bővebbet: Budapest, III. ker., Ürömi-utca 20. sz. Ügynökök díjazatlanok

Szepességi len-ipar!
Wein Károly és Társai
vászón- és asztalnemű-gyárosok
Budapesti főraktára:
IV. Koronaherczeg-utca 8. sz.
(Haris-bazárépület.)
Ajánljuk hírneves szepességi **vászón, asztalnemű törülköző törölő** és minden e szakmába vágó gyártmányainkat, szállodai vendéglői és kávéházi **fehérneműekből költségtétellel szolgálunk**. Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Egy levelező lapon kérjen **mutatványszámot a Baromfitenyésztés** című képes heti-lapból. E szak folyóirat felolli a gazdasági és sportbaromfi, enéklő és disznadár-, galamb- és háziyul tenyésztési kérdéseket. A baromfitenyésztés minden ágáról közölt nagyszámu cikkeit mindig a legjeltebb tenyésztők írják. A lap helenként 16 oldal terjedelleml 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.



Eladó bor és must.
50 hektó Rizling és Zöldszilváni bor 1902 évi termés. Továbbá az 1903. évi **must termés** 10 hold területen eladó. A korai fajok 8 nap mulva szüretelhetők. Egy hold sasza piros és fehér és passzatuti szintén eladó.
Csopor Albert, földbirtokosnál **Kun-Szent-Miklóson.**

Fontos vendéglősök, borkereskedők, bortermelők és kádárok részére.
Dr. Koch-féle légtisztító erjedő-hordó törvényileg védve, szállít
Dr. Schmitt udv. tanácsos laboratoriuma Wiesbadenben.
Különlegesség: borvizsgálatok, tiszta tenyésztésü seprű? Tervezetek igyén és bórmentve küldetik.
Ausztriában megrendelhető: Weiss J. gyümölcs és bortermelő cégégnél, Klosternenburban

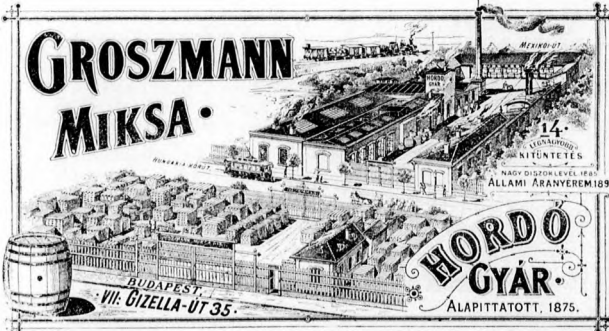
Szegszárdi rizling borom van még eladó, 1901. évi termés 52 korona, 1902-ki 40 korona. Az 1903-ki **termésemet** a mely **kitűnőnek ígérkezik mustul** eladom. Lesz 50—70 hektóliter. Szüretelek október 19-én.
Szegzárd, 1903. július 29.
Dömötör László ügyvéd.

Felhívás!
Felhivom a borkereskedő és vendéglős urak figyelmét, hogy nálam bor és must szükségleteiket a legolcsóbb áron szerezhetik be. Tudakozódhatni: **Budapest, VII. A kácza-utca 7. sz. I. em. 8 ajtó alatt**

Ifj. Kéménty Ferencz szénsvagyára
Budapest, IX. Soroksári-utca 24.
1903. év elején kezdette meg a működését.
A t. című szénsvag fogyasztók kéretnek, hogy megrendeléseiket már most intézzék a gyárhoz, hogy igényeiknek minden irányban megfelelhessenek.

Gömbös János vendéglője
BUDAPEST, IV. Magyar-utca 3.
Jó italok, magyar konyha. Vidéki szaktársak gyűlőhelye.

GROSMANN MIKSA
BUDAPEST, VII. GIZELLA-UT 35.
HORDÓ GYÁR
ALÁPÍTATOTT 1875.
NAGY DISZNÓLEVELEK ÁLLAMI ÁRANYERME 1896



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 felülmulja.
Olcsó árak! Pontos kiszolgálás!
A soproni sörfőzde budapesti vezérképviselője: **Grünfeld Miksa.**

Hirmann Ferencz réz-áru gyára
Budapest, VII. Csányi-utca 9.
Gyárt **SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLÉKET** légnomással és szab. sörhűtővel
Elvállal régi készülékek átalakítását
Nagy választék **bor- és sörcsapokban** valamint mindennemű szivattyukban.
Javitások legolcsóbban és leggyorsabban eszközöletnek.
Költségtetésekkel kívánatra díjtalanu szolgálok.



SEIDL EDE

ALAPÍTATOTT
1873.

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett **rumburgi, írlandi creas, fonál és sziléziai vásznakban**, minden nagyságu damaszt és **kávés terítékekben**, törülközők, zsebkendők és törülőkben, szőnyegek és csipke-függönyökben, ágý és **asztalterítőkben**, pique, trico, flanel és levarrott paplanokban, **Schroll-féle chiffon minden szélességben**, nanginok, színes és fehér ágyhuzatok szintartó francia és cosmanosi eroton, batiszt és zepi-**rekben**, színes és fehér barkétekben, **nagy vászsték saját készítményű férfi ingekben** kézelő, gallér, és nyakkendőkben, női-, férfi- és gyermek harisnyákban



★
Egyes szám
15 kr.
★

SIPULUSZ LAPJA
KAKAS 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.

Hirdetmény.

Felső-Pulya község (Sopron-megye)

nagy Vendéglője

mely áll: **3 vendégszoba, konyha és a vendéglős lakásul szolgáló 2 szobából** egy mészárszék, pincze, mosókonyha, kocsiszin, jégverem, 2 istálló és egy 980 □-öl **utczai kertből 1903-évi szeptember hó 23-án délelőtt 10 órakor nyilvános árverésen**

1904. január 1-től, 1906. december hó 31-éig

bérbe fog adatni.

Felső-Pulyán van szolgabíróság, kir. járásbíróság, adóhivatal, takarékpénztár; a sorozás, ellenőrzési szemlék, adótárgyalások fenti helyiségben levő községi tanásteremben tartatnak meg.

Négy országos vásár szintén a vendéglő közvetlen közelében tartatik.

Az árverési feltételek a körjegyzői irodában megtekinthetők.

Felső-Pulya, 1903. évi augusztus hó 30-án.

Toth István
körjegyző.

ifj. Kálmán Mihály
bíró.

Badacsonyvidéki Bortermelők Szövetsége

TAPOLCZA a Balaton mellett.

A kitünő minőségű és méltányos áru borairól ismert **Balaton-mellék 35 községének bortermelői egyesültek**

saját termésű boraiknak a vevő közönség részére való eladása miatt. E czélból a szövetség székhelyén **Tapolczán nyilvános borközvetítő irodát létesített,**

melynek hivatala a **vevő- és termelő-közönség érdekeit szolgálja.**

A szövetség tehát nem nyereszkesedésre alakult egyesület, hanem oly intézmény, mely egyrészlől a bortermelők, másrészlől a borkereskedők — valamint a vendéglősök közötti üzletkötést közvetíti és élénkíti teszi.

A vevő közönség tisztelettel kéri **teljes bizalommal fordulni a szövetséghez**, midőn borszükséglétét fedezni óhajtja; igényei mindenkor részrehajlatlanul és a legszolidabb módon nyernek kielégítést.

Tapolczán.

Az igazgatóság.

ALAPÍTATOTT 1820 TELEFON 63-90

FANDA ÁGOSTON

halázmester

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

Sürgőnyezim: FANDA ÁGOSTON, BUDAPEST.

Az „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók,
KOLOZSVÁROTT.

Sürgőnyezim: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

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

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

Megkeresésekre **szépséggel küld árlapot**

az igazgatóság.

Boreladás.

Papp Lajos uyug. főjegyzőnek Kunszentmiklóson saját termésű, zöld szilváni, olasz rizling, mézes fehér, burgundi és kadár bora lesz mustul a **helyszínén**

24 koronáért hektoliterenkint eladó. Az összeg körülbelül 250—300 hektó, melyből **két harmad fehér 1 harmad siller.**

Kisebb mennyiségben fajonként is **eladó.**

Csemege szőlő és gyümölcs

5 kilós postakosarakban: vegyes 2 kor. 40 fill. Chasselas vörös 3 kor. őszi barack-befőzésre: 4 kor. óriás 6 kor. Turkesztán dinnye 2.20. Fajkorte: 3.60 és 4 kor. Fajalma: 2.80. Nagyban vasuton gyorsáruval. Kereskedő és vendéglős uraknak olcsóbban. Ingyen csomagolással. Szalámi I. k. 3.80 Mindenféle csemege rendelhető:

Tomsányi Gyulánál, Budapest,

VIII. Kerepesi-ut 17. szám.

B O R

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

Szegedy László tkpénztári hivatalnok szőlőtulajdonos.

Figyelem!!

Figyelem!

Hazai ipar.

VENDÉGLŐSÖK

FIZETŐ-PINCZÉREK

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-től 5 forintig.

Számoló-czédulák bármikor a táskába illően ingyen. Rendkívül nagy raktár **pinczér-táskában,** melyeknek feleke nincs többé külön beil leszve, hanem a felső rész az aljával egyszaraból készült, a legutányosabb árak mellett. — **Gummi- és halhólyag-különlegességek** tucatszámú 2, 3, 4, 5, 6 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú **görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, suspensoriumok** és a legkülönfélébb beteg-ápolási cikkekben. — **Kaphatók:**

Molnár Vilmos, keztyű- és sérvkötő-gyárosnál.

Budapest, **IV. Károly-körut 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 bérlet azonnal **bérbeadó** Ertekezhetni **Keszi Sámuel** úrral Orient kávéház Budapestén delután 1—3-ig

Casino-Vendéglő részére

az osztrák határhoz közel fekvő és **30.000 lakossal bíró megyei székhelyen,** egy alkalmas

intelligens vendéglős kerestetik.

Csakis olyan pályázók jelentkezzenek, kik ily vendéglőt már vezettek, **jó konyha vezetéséhez értenek, és némi tőke felett rendelkeznek.**

Bér nagyon csekély, azonkívül **egy sör-gyár részéről jelentékeny támogatás.**

Ajánlatok „R. S. 895.” jelige alatt e lap kiadó-hivatalához kéretnek.

Igyunk „Vegetál”-t!

VEGETÁL,

az 1755. év óta fennálló



Malburg E.

Ad. és Fia

smirciozi czég által készített **kiváló likőr, egészséges, étvágygerjesztő, az emésztést előmozdító.**

Magyarországon eddig ismeretlen.

Kapható minden előkelő kávéházban.

Magyarországi vezérképviselő:

Kállay Jenő,
Budapest, V. Sétátér-utcza 7.

Igyunk „Vegetál”-t!

„Kattyú”

gőzmosó és tisztító vállalat

Budapest

VII. Gizella-út 26. szám,

A szállodai és vendéglői fehérneműk

tisztítását

a legolcsóbb árak mellett

elvállalja.

Vidéki megbízásokat pontosan eszközöl.

Fővárosban egyedül szakszerűen vezetett gőz-mosóda.

Telefon 61—98 szám.

Eladó vendéglő.

Ó-Kanizsán 17 ezer lakossal bíró élénk alföldi város legszebb helyén, teljesen felszerelt, egy nagy terem billárral, mellékszoba, *parasztkoresha, 4 vendégszoba, gyönyörű kerthelyiség, fedett kugli, jégverem* és minden mellékkeliséggel ellátott vendéglőm jutányos áron **eladó**, esetleg **bérbeadó**; tudakozódhatni

D. Király Sándor tulajdonosnál
Ó-Kanizsán.

A budweisi polgári serfözde főlerakata

(alapított 1795-ben) jelenleg törtéendő némely változások miatt **nem az eddigi Budapest, Práter-utczá 41a szám alatt, hanem**

Budapest, II. Fő-utca 72. sz.

ÁRCZT és LUKOVITS uraknál léteznek.
Telefon szám 267.

Minősége világhírű és mindenhol legjobb elismerésben részesül.

Talisman
TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

Promontors
(Budapest)

Elismert legjobb minőségű sajátítottésű

PALACZKSÖRÖK.
Első magyar részvény-sörfőzde
Budapest Kőbánya.

Különlegességek:

Udvari sör (pilseni módon).

Góliát maláta-sör (sötét).

Megrendeléseket átvesz:

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

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak, mint betéti társaság

Budapest — Bécs

IX. ker. Tinódy-utca 3. szám

oxygen és szikvizgyárak berendezése
sör-, bor- és hűtő-készülékek, pinczefelszerelési
ezikkek.

Staniol és fémkupakgyár.

Hazai új iparág.

árjegyzék ingyen s bérmentve.

gerben díszkóvel

Verseczen aranyérem

Pozsonyban aranyérem

Hűtő és jéggyári berendezések.

ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöcscsei

BUDAPEST,

IV. Régiposta-utca 10. (félem.)

Nagy raktár

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



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

dupla malátasör

Szent István védjeggyel

a kőbányai polgári serföző r.t.

készítménye, a söripár egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszermind kitűnő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és etvágytalanság ellen, ajánlható továbbá verszényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengéseg különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.

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

A **vidékre** a serfözde maga szállítja.

Budapesti árak: — a fogyasztási adóval együtt — egy nagy palack (palackozókn kívül) 40 fillér, egy kis palack 32 fillér.

Pinczegazdák figyelmébe!

ajánljuk Pasteur elve szerint készült szabad,

Dr. Molnár István-féle

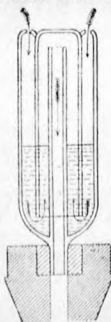
• **borvédőket,** •

melyek csak bacillusoktól mentes levegőt bocsájtanak be a csapolt hordóba s ezzel biztosítják a bort virág, eczetiz, alképződés, szeszbomlás és zamatvesztés ellen, másrészt automatice kivezetik az uterjedés gázt termékeit. Ára csak óhóra öt, a és új borra egyaránt alkalmas hét korona.

Beszerezhető: a Magyar Mezőgazdák Szövetkezeténél

Budapest, V. Alkotmány-utca 31. sz.

Ugyanott kitűnő minőségű és nagyobb mennyiségű barackzik is kapható.



Pozsonyi kiállítás 1902-ben arany érem.

Szab. külömbzéki emeltyüs borsajtókat. — Legujabb szerkezetű
 == hidraulikus borsajtókat, ==
 szab. léczes kosarakkal.

Folytonos működésű borsajtókat erőhajtásra.

Szőlőzuzókat és bogyózókat szállít:

RÖCK ISTVÁN

== gépgyáros ==

Budapest,

I. Budafoki-ut

Árjegyzék
 ingyen.



Állandó
 raktár a gyárban.

Meghívás!

A „Vendéglősök Lapja” t. előfizetőit ezen-
 nel a legbarátságosabban meghívjuk szőlőbirtó-
 kaink s aradi pinczéink megtekintésére.

Andrényi Kálmán utódai

== Alapított 1834-ben. ==

Andrényi Kálmán utódai
A r a d o n

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

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom
 nyílik szőlőtelepeinken a legérettebb legegészsé-
 sebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal meg-
 kezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200
 Hl. must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék
 pinczék is vannak.

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a legolesőbb
 boroktól kezdve a legritkább legnemesebb borfa-
 jokkal is.

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával
 küldetnek.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

== Csász. és kir. udvari szállító ==

HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitűnő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Képviseelő: **KUTASSY VINCZE** úr BUDAPEST,

V. ker., Bálvány-utca 26. szám.

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

Évi forgalom 5 millió palaczk. Évi termelés 125.000 hektoliter

Budapest,
 V. Kádár-utca 5.



Hagenmacher
 Kőbánya.
 Hagenmacher
 Budafok.



UNGÁR IZÓ

férfi szabó

Budapest, IV. Muzeum-körút 35.
 a Muzeum épülettel szemközt.

Ajánlja minden felszerelt raktárát, saját készítményű férfiruha újdonságait a legjutányosabb árak mellett. **Fekete frakk, smoking és sacco öltönyök Raglan, Ulster és Derby felöltők.**

A mérték utáni rendelések a legújabb szabással, tiszta gyapjuszövetekből, szolid árak mellett készülnek.
 (1-12.)

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal.



Alapítottát 1858. Diszokmány Páris.

Telefon 60-55.

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

Különleges **dákókat** jutányos árban **számítok.**

Videki megbízásokat pontosan teljesítek.

TÓTH ISTVÁN

tekeasztal (billiárd) gyára

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



Új és használt tekeasztalok dusan felszerelt raktára

Zalaegerszeg r. t. város polgármesterétől.

2557 kig. 1903.

HIRDETMÉNY.

Zalaegerszeg város közönsége a tulajdonát képező

„Arany bárány”-hoz

címzett két emeletes, a mai kor igényeinek megfelelően épült s a város főterén fekvő

szállodáját

1905. év január 1-től 1914. december 31-ig terjedő

10 évre haszonbérbe adja.

Kikiáltási ár 12.000 (tizenkétezer) korona évi bér összeg.

A bérbeadás 1903. év szeptember hó 12-ik napjának délelőtt 10 órájáig a polgármesteri hivatal iktatójába benyújtandó zárt írásbeli ajánlatok alapján történik. Felhívtnak tehát a vállalkozni szándékozók, hogy kiáltási ár 10%-át készpénzben a városi pénztárba előzetesen letenni s arról szóló nyugtát a zárt ajánlatához csatolni sziveskedjenek.

A bérbeadás részletes feltételei külön pontokba foglalva postadíj bekládása ellenében barkinek megküldetik.

Zalaegerszeg, r. t. város tanácsának 1903. augusztus 8-án tartott üléséből.

Várhidy Lajos, polgármester.

Ungváry László 300 holdas gyümölcsfa-iskolája szőlő- és borgazdasága
CZEGLÉDEN.

SZŐLŐT

szállítok rendkívül édeset és zamatosat első rendű minőségben

POSTÁN

Borszőlőből augusztus 20-25-étől kezdődőleg eleinte Oportó és Ezerjó később pedig Mezesfehér, Kadarka, Kövidinka stb. fajokból a teljes érték előegys b-küldése mellett az ország bármely postállomására bérmentve 5 kilós ládában 1 frt 15 kr.-ért.

Csemegesőlőből (piros és fehér saszlából) szeptember 1-10-én kezdve bérmentve 5 kilónként 1 frt 30 kr.

Muskotályból (passatutti faj, a csemegesőlők kiralya!) szintén szeptember 1-10-én kezdve, bérmentve 5 kilónként 1 frt 50 kr.-ért. Ily módon a bevő 5 kilós csomaghoz 17 fillertrel olcsóbban jut, mint ha az utánvételt küldeném. Epen ezért postai utánvét mellett egyáltalában nem küldök szőlőt. — Egy szállító-levellel 3 láda szőlőt is lehet küldeni, mely esetben 24 fillert takarít meg a rendelő, vagyis ennnyivel kevesebbet küldjön be 3 láda szőlőért.

VASUTON

Borszőlőből 5 és 10 kilós láda és 5-10-15 kilós kosarakban különként 14 krajczárért.

Csemegesőlőből (piros és fehér saszlából) fenti nagyságu láda és kosakban 18 krajczárért.

Muskotályból (passatutti faj, a csemegesőlők kiralya!) a fenti nagyságu kosak és ládákban 22 krajczárért.

Az 5 és 10 kilós ládáknál, valamint az 5 kilós kosaraknál is az elegysuly tiszta súlynak számítatik, míg a 10 és 15 kilós ketrűli kosaknál a tiszta szőlősúly lesz számítva és külön lesz a kas ára a rendelő t.áhere 25-30 krajczárba elszámolva. Mindezen kosarak az elküldés után a rendelő tulajdonát képezik, azonban mint sajátjukat több ízben megöltés végett hibátlan állapotban és bérmentve újra meg újra bekládhatik.

A vasuton mindig szebben, nédben és mint gyorsárú csak oly hamar érkeik meg a szőlő, mint a postán és itt a szállítás olcsóbb is 1-2 krajczárral kijönként. Epen ezért tessenek többen összeállani és együtt 50-100 kilót is rendelni. — Ha t. megbízom egyszerre 300-600-1000 kilót rendel és rendelését hetenként többször megismétli, megfelelő engedményben részesül.

A vasuton való küldés esteére az érték fele része elküldendő be. **Eldőleg nélkül rendelést egyáltalában nem fogadosítok.** Vasuti szállítmányoknál a fenti ákban a lokkismertes csomagolás, a vasuthoz vitel, a szállító-level és a közvetvám költsége is benfoglatatik.

Fentiekben kívül mindenféle gyümölcsfából nemes ojtvány, gyümölcsfavadonok, sima és gyökeres ve sző, továbbá gleuditsa és skaczia is kapható Nemkülönbön saját termésű, kitünő minőségű új és ő borkok horodokban és palaczkokban. Tessék mindezekről árjegyzéket kerni.
 1-2.

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 székesfejérvári Elite kávéházat.
3. A veszprémi Véghe-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. közjegyző ur új palotájának helyiségeit
9. A s.-a.-ujhelyi Korona szállodát.
10. A máramaros-szigeti Tatár-féle Otthon kávéház és vendéglőt
11. A kaposvári Korona szállodát.
12. Az esztergomi Központi kávéházat.
13. Az eszéki Grand Hotel.
14. A budapesti Schwarzer-féle vendéglőt.

1903-ik évben.

1. A Mattoni-féle Sósfürdő vendéglőt.
2. A miskolci Sepper-féle Grand Hotel.
3. Az érsekújvári Marossi kávéházat.
4. A szabadkai Otthon kávéházat.
5. A miskolci Réedinger-féle Korona szállodát.
6. A pápai Otthon kávéházat.
7. A pécsi Otthon kávéházat.
8. A győri Kiosk kávéházat.
9. A székesfejérvári 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, a mennyiben az ország minden üzletét személyesen ismerem.

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

Tisztelettel **GROSZ ÖDÖN.**

Magyar-Pezsgőbor-Ipar Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállítók.

*** Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ő 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 Nizaz
1894 Antwerpen
1890 Temesvár
1897 Brüssel
1898 Bécs
1900 Páris (Académie Nationale de Commerce.)

Ajánljuk „Transylvania“ félédes és „Vin brut“ savanyu ízű közkedveltségű pezsgőboraink megízlelését.

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

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

