

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

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

Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete*, a „budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“ a „Székesfejervár pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Arad pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesülete“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korsárosok és pinczérek egylete“-nek, a „Székesfejervári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korsárosok ipartársulata“-nak és az országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczérek óvadék letéti társasága mint szövetség“, 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.

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.

A jövő vendéglősipara.

A szabad versenyt az iparüzés szabadságával akarták biztosítani és fokozni; mert úgy gondolkodtak a politikusok, hogy mentől korlátlanabb a verseny, annál olesőbb lesz az élet. Nem így lett. A szabad ipar és a szabad kereskedelem szinte egy csapásra megsemmisítette a jómódu kézművesosztályt s oly arányúvá csigázta a tömegek nyomorát, a minőt sohasem látott a világ.

Erkölesileg és fizikailag züllik a dolgozó nép, az elégedetlenség nőttön nőtt s a kenyér-forradalom réme kísért mindenfelé. A milliomos kevesek gyarapodnak, a szegénység pedig napról napra jobban rongyosodik.

Ezt az állapotot még tarthatatlanabbá tette, hogy már ma a nagy tőke érdekei is veszélyben forognak:

A nyomor terjedésével ugyanis csökken a fogyasztás, a tömeges termelés áruja fölhalmozódnak, mert mind gyérebben találunk gazdára.

Ez a körülmény keltette föl a régi irányzatot: az iparüzés korlátozását s a védvamos kereskedelem visszaállítását.

Anglia és Amerika, Németország és a többi államok mind erre hajlanak s ma már alig van előrelátó államférfi, aki ne ebben látná a jövő közgazdasági politikáját.

Ez természetes, hiszen most már mindenütt oly fejlett az ipar, hogy minden ország egy maga is kielégítheti saját szükségleteit. Minden nemzetnek tehát haladása és vagyonosodása érdekében oda kell törekednie, hogy az idegen verseny nyomásától megóvja saját iparát és termelését s ennek a fogyasztást legalább saját területén biztosítsa.

Különben erre kényszerítve is lesznek, a mint Anglia — ez hogy garmatai kiaknázását magának biztosítsa — azután Amerika — ez hogy

Európa versenyét az új világból teljesen kizárja, — elfogadja a védvamos politikát.

Ennek az irányzatnak jelensége nálunk az ipartörvény első revíziója, a mely Zichy Jenő gróf kitartó akciójának köszönhető; még inkább ennek az irányzatnak a kifejezője lesz a most munkában levő, második revízió, a mely annál tartósabb alkotás lesz, mentől inkább korlátolja a szabad iparüzést.

Az iparüzést a tudáshoz, vagyis a képesítés feltételéhez kell kötni; mert ez nemcsak az iparosok, hanem a közönség érdeke is.

Ezért jobban, mint akármikor, előtérbe nyomul a vendéglős-iparnak képesítéshez való kötöttségének a kérdése is.

A vendéglős-ipar üzéséhez szükséges képesítésnek leginkább két pontra kell terjednie. Egyik az italok ismerete és kezelése, másik az élelmi czikkék ismerete és készítése. Kétségtelen, hogy mindegyikhez szakszerű tudás és gyakorlás kívánatik, nem is említve ehhez a mesterséghez szükséges egyebekben való jártasságot, a mint ez már a fejlődés kezdetén levő szakiskoláink tantervében is mutatkozik.

Fontos egészségügyi és szociális okok szólnak a képesítés mellett, ellene csupán az állam látszólagos finansziális érdekei hozhatók föl.

A mellette szóló egészségügyi ok abban áll, hogy a közönség hamis, rossz italokkal és elegelekkel ne rontassék; a mihez elkerülhetlenül szükséges, hogy első sorban a vendéglősök ismerjék a jó és rossz italok alkotórészeit, jártasak legyenek azok helyes kezelésében, illetőleg készítésében.

Szociális ok, hogy a vendéglők, mint a társas-érintkezés faktora, lelkiismeretes, hivatásuktól áthatott egyének kezében legyenek, a kiket már a kifejülődő testületi szellem, iparuk üzésének közösen megállapított elvei is tisztességre szorítanak; ny pedig oly egyé-

nek bitangjául dobassanak, a kik pályát tévesztve, vagy a vagyonszerzés mohó, mit sem tekintő vágya által üzetve, testületi kötelekektől menten, kényükre ronthatják e fontos iparág hitelét, a közönség egészségét és erkölcsait.

Ez a két ok mindenesetre szentebb annál, a melyért a vendéglősök képesítésétől némely államférfiu idegenkedik. Fontosabb, nyomósabb annál is inkább, mert a képesítés ellen érvül felhozott finansziális érdeke nincs is meg.

Nincs meg, mert ha a képesítés miatt a vendéglők száma nem is fog a mostani arányban szaporodni, a meglevők annál jövedelmezőbbek lesznek s így az állam, a mit az engedélyezési illetekknél veszít, megnyeri az egyes vendéglők adózásának fokozódásánál.

Igaz, hogy a mint a képesítéshez kötöttséggel a vendéglők erkölcsi és közegészségi értéke emelkedik, az államnak egyébként is engednie kell abból a felfogásból, a mely eddig ebben az iparágban csak kiaknázandó, semmi kiméltre sem méltó jövedelmi forrást, „adó-alanyt“ lát.

Ez egy tisztább látásu, a nép jólétével őszintebben törődő korban avult, barbár, kárhuzatos politika színében áll előttünk, a melytől irtózva fordulnak el a jövő államai.

Az államok erejét, az ép, erős nép képezi, ilyen pedig csak ott lehet, a hol a nép olesón és jól táplálkozik.

Eppen ezért már a kormányférfiak is a táplálkozást drágító s ennél fogva silányító fogyasztási adókat ma csak szükséges rossznak tekintik, a melytől szabadulnának, de nem tudják, hogyan. Ugyanis az államnak szüksége van meglevő jövedelmeire, sőt évről évre ezek fokozásán kell dolgoznia; tehát — így állítják — a fogyasztási adók sem el nem törölhetőek, sem tetemesen le nem szállíthatók.

Az egyenes adók összege majdnem megkétszerezhető a fokozatos adó-

rendszerrel, a fogyasztási adók pedig szerencsésen volnának mellőzhetőek a monopóliumok szaporításával.

Franciaország a porosz háború veszteségeit a gyújtó monopolizálásával egyenlítette ki bámolatlan rövid idő alatt. Tegyük nálunk is monopóliummá a gyufa árusítását.

Felszámíthatlan jövődelemhez jutna az állam a szeszárítás monopolizálásával. Ezt *közegészségi és erkölcsi érdekek is ajánlják*. Legyen drágább, de az egészségre veszélytelenebb a pálinka, *olcsóbb a bor, a sör, a kenyér, a hús* s az állam megszabadította népet az alkohol-méregtől, az éhségtől s ezzel magát és a modern civilizációt a szociális forradalom catastrofhájától.

És ha ez még mindig nem elég szükségleteink fedezésére, monopolizálja a gyógyszerárakat, a mire egészségügyi okokból ugyanis nagy szükség volna.

Tetemes jövődelemhez juthatna a biztosítási intézmények s a közjegyzőségek államosításával és még sok egyéb reformmal, a melyek e socialistikus eszmékkel telített korszakban annyira könnyen volnának megvalósíthatók; mert a nép terhein is könnyítenének s az államot is gazdagítanák.

Szóval, lehet a bajokon segítenünk, de már elérkezett az az idő, a mikor a régi, rossznak bizonyult rendszer foltozásáról le kell mondanunk.

Nagy újításokra, messzemenő nagy alkotásokra van szükségünk, e nélkül felbomlik a társadalom és összerokkad az állam.

Mínthogy eme nagy átalakulások korszaka elérkezett, bizonyára megszülettek e kor nagy férfiai is s talán csak napok kérdése, hogy a szintérre lépjenek.

Ez a ránk viradt korszak adja meg a mi iparunk szebb jövőjét is, a mely szakmánkban majd fölisméri a közegészség és népnevelés egyik fontos, becsülésre méltó intézményét, a melynek aztán meg is adja mindazt, a mi közérdekű missziójának hű és sikeres betöltéséhez szükséges.

Ez a reményt kelti bennünk az az hír is, hogy az iptartóvny reviziója *szakmáinkra is kiterjeszti a kötelező testületi intézményt* ennek minden jogkörel.

Ez ha még nem is jelenti a képesítéshez köttség elvének elfogadását, de záloga annak, hogy nemskóra bekövetkezik. Be kell következnie, mert ha a testületi intézményt, mely nem egyéb, mint a régi czéh modern alakban, a törvény eddig is csak a képesítéshez kötött iparágakra terjesztette ki, ettől a jövőre sem térhet el. Nem, mert a testületek jogköré megkötés, mert a testületekhez való tartozandóság, mindenkire ugyanazon feltételek mellett állapították meg. Ez pedig nem lehet más, min a *mindenkire egyenlő, törvényesen megszabott képesítés*.

Ha ezt az új iptartóvny szakmánkra nem így akarná kimondani, úgy számos összeütközés és bonyodalom szülője lenne, mi csakhamar előidézné ennek a törvénynek újabb revizióját — a mi javunkra.

Éppen ezért, a mikor törekvéseinkre ily kedvező viszonyok között találjuk magunkat, saját javunkért az a kötelezettség hárul ránk, hogy mozduljunk meg országszerte s újra hallassuk kívánalmainkat.

Minden iptartórsulat külön s az országos szövetség is újból fejtsé ki, hogy mily közérdekű iparunknak képesítéshez való kötelese.

Terjesszék ezt emlékitatban kérelmekképpen a kereskedelmi miniszter és az országgyűlés elé, hogy a közvélemény idejében tájékozódhasson és mellettünk állást foglalhasson.

Szomorú, de igaz. Tokaj-Hegyalja szőlőbirtokossága a Zempléni-vármegyei Gazdasági Egylet szőlészeti és borászati bizottságának Sátoralja-Ujhelyen október 15-én dr. Láczy László elnökle alatt tartott ülésén, amelyen a borvidék gazdalközönsége számos előkelő tagja által volt képviselve, egyértelműleg állást foglalt a bortörvény reviziójának elodázhatatlanul sürgős szükségessége mellett. A Tokaj-Hegyalja bortermelését ugyanis, mindazon kalamitásokon felül, amelyekkel egyáltalán a magyar bortermelés küzd, az immár türhetelenné vált, *függ az olasz borokkal való összehúzásítás útján üzött visszaélés*, a szó teljes értelmében, végpusztulással fenyegeti. Bortermelésünk ez a rákfenéje már eddig is kiszámíthatatlan károkat okozott s ha gyökeresen és gyorsan nem segítünk a bajon, okvetlenül ezen borvidék és véle a hazai borok fejedelme, a világhírű tokaji, termelésének a csődjével fog végződni. — Így nyilatkoztak a tokaj-hegyaljai szőlőgazdák. Csodáljunk, hogy az ily hangos följegyzéseket sem hallja meg a kormány s a mikor milliókat érő magyar termék megmentéséről van szó, akkor is oly nehezen mozdul. Különben a szakosztály ülésén gr. Eszterházy Gyula élénk figyelmet keltett azon írásban is kidolgozott javaslatával, hogy a hegyaljai borok külön védjegygel ellátandó hordókból hozassanak forgalomba, s e védjegy felhasználására kizárólag a termelők jogosíttassanak föl.

Elismerés az érdemnek!

A „Budapesti Pinczér-egylet” szép ünnepélyt tartott október 24-én éjjel 1 órakor az „Országos Kaszinó” Szt. István-pinczérhelyiségében.

A „Pinczér-egylet” 7 évizedes működése alatt még nem volt ünnepésre olyan alkalom, mint a milyen ezé az ünnepély volt. Zajtalanul készítette elő az egylet, éppen azért annál meglepőbb volt a siker, mely az ünnepélyt bekoronázta.

A pompával terített teremben a vendéglős-kar legkiválóbbjai jelentek meg, mint Glöck Frigyes, Stadler Károly, Förster Konrad, Ehm János, Pelezmann Ferenc, Müller Antal, dr. Huslinger János orvos, Ruel J., Ihász György és a „Pinczér-egylet”

tagjainak színe-java *Mitrovácz* Adolf elnökkel. *Gundel* János és dr. *Virág* Gyula ügyész meleghangu levélben mentették ki távolmaradásukat.

Ezek a szakmánkban oly kiváló szerepet játszó urak ezzel a megjelenéssel is bizonyítan akarták, hogy mennyire méltányolnak szakmánk terén minden haladást s ha igaz érdem elismeréséről, valóban üdvös czél előmozdításáról van szó, nálunk a munkással együtt ünnepel a munkaadó, bármily magasán álljon vagyon és rang tekintetében.

Ezzel a fényes ünnepélyvel a „Budapesti Pinczér-egylet” azoknak a tagjainak hódolt, a kik a Szt. István-napon tanács- és segéd-munkakiállítás alkalmával kitüntetést nyertek. Ezek a következők: *Mitrovácz* Adolf, *Török* István, *König* Jakab, *Fülöp* János, *Ruel* József főpinczér urak és *Gyurkovits* Ferenc, *Mark* Károly, *Alet* *Coché* Dávid, *Cavagnac* Jenő, *Ecker* János, *Andics* Dávid, *Hubetzky* Dániel, *Küvassy* Károly konyha-főnök urak és *Alex* Manó, *Löhnert* Mátyás szakács urak.

Az egylet megmutatta, hogy mily nagyra becsüli a törekvést, szorgalmat és tehetséget, másrészt pedig buzdítólag hatott, hogy a jövő nemzedék is lankadatlanul, dicsvágyón törjön előre a haladás útján.

Az ünnepély alkalmával a „Pinczér-egylet” művészi kivitelű emléklapot is osztott szét a kitüntetettek között.

Az emléklap első oldalán szürke tónusnyomásban egy térdeplő s koszorut nyújtó nőalak látható s a következő sorok olvashatók:

A Budapesti Pinczér-egylet. Alapítvány az Urnak 1855-ik évében. Az 1903-ik Szt. István-napi tanács- és segéd-munkakiállítás alkalmával kitüntetett Egylet tag urnak Emlékül.

Az emléklap belső oldala a következő szöveget tartalmazza:

Üdv és dicsőség a szeretett tagtársnak!

A minden ön. szeretett tag- és szakársunk, rendkívül szorgalma, tehetsége és buzgalma révén az ez idei Szent István-napi tanács- és segéd-munkakiállítás alkalmával kitüntetve lett, a „Budapesti Pinczér-egylet” önt a mai napon legszevélyebben üdvözlő, áthatva azon magaslat reménytel, hogy az ön által tanúsított példán szeretett egyletünk és iparunk minden egyes munkástjára ugyanazon nemes uton fejt ki tevékenységét továbbra is, mindnyájunk dicsőségére. Budapest, 1903. október 26. Hazaifas tisztelettel a „Budapesti Pinczér-egylet” nevében a választmány. *Mitrovácz* *Adolf* elnök. *Ebenkö* *Károly* titkár.

Müller Antal ezuttal is megmutatta, hogy nem hiába oly nagy a híre az ingyen-cék előtt s hogy nem hiába viseli az „Üdvári Szállító” czimet.

A czimeres kartonokra nyomott „Menu” a következő volt:

Consomée Vesiga. Suprême de Sandre Dufière. Filet de Boeuf Technologie. Turban de pommes et Chauroute. — Vins: Kunbajai Villanyi Domino sec.

Asztalfoglalás után a kitünően kitünőbb fogások során elsőnek *Mitrovácz* Adolf, a pinczér-egylet elnöke, szólt. Ünnepek tekintti ezt az összevetelét, mert a mi szakmánkban még nem volt alkalom, hogy szakársaink diadalát ünnepelelhessük, azt a diadal, melyet közülünk egyesek szorgalmukkal és tehetségükkel az összes iparágak egyetemes versenyében vívtak ki mindnyájunk dicsőségére. Üdvözlő a Szent István-napi munka-kiallítás kitüntetettjét s kívánja, hogy életük további folyamán is mostani buzgóssággal törjenek előre, hogy az utódok között mentől több követőre találjanak. Most azokról, a kik erre az ünneplésre alkalmat adtak, áttér azokra, a kiknek érdeme, hogy őt az alkalmat megszerezhették. Ezek a főnökök. Hálával emlékezik meg, hogy nálunk a főnökök mindig odaadón támogatják pinczér-ekik nemes törekvéseit. Üdvözlő tehát a főnököket s köszönetet mond azoknak, a kik ezzel az alkalommal is megjelentek pinczér-ekik között. Különösen üdvözlő *Glöck* Frigyes

a ki atyai gondossággal és szeretettel fáradozik a pinczérés új nemzedékének kiképzésén; a kinek első sorban köszönhető, hogy a vendégülösipar is megjelenhetett a többi iparágak versenytéréen.

Glück Frigyes örömmel fogadta a mai ünnepre való meghívást, szívesen jelent meg, mert mindennél lélekelőbb az olyan összejövétel, a hol az érdem, a törekvés elismerése hozza össze a szíveket békés, benső barátkozásra, a kölcsönös megértés istápolására. Emlékezetet a régi időkre, a mikor mester és segéd, főnök és alkalmazott családias viszonyban éltek, egymást jó és balsorsban támogatták. Ennek az időnek a lehelte ez en az estén is s kívánja, hogy ezen túlmenően több alkalom legyen ilyen találkozásra. Husz éve annak, hogy a budapesti ipartársulat fölvetette azokat az eszméket, a melyek iparunk fejlődésére nagy kihatással voltak. Tíz éve annak, hogy az ipartársulat a szakiskola alapítását kezdeményezte. Ma már működik ez az intézmény s bárha szerény keretben mozog is, mégis hivatkozhatik eredményekre. Ohajtja, hogy tovább is haladjunk a fejlődés útján s főnök és pinczér váltva munkálkodhassék a kölcsönösség és bizalom azon kapcsán, a mely ma itt összeköti a szíveket.

Krassy Bódog megköszöni a buzdító, megszívlelésre méltó intelmet s a megjelenésben üdvözlő az összes főnököket.

Stadler Károly az ephesusok példájára hivatkozik. Ezek a szép, jó és igaz cultusának szentelték életüket. Nagyra haladtak a tudományban és művészetben, ámde látták, hogy nincsenek utódai, a kikre szellemi kincseiket hagyják; mert az ephesusok, hogy tisztán szellemi életet élhessenek, nem nősültek. Ekkor tanítványokat fogadtak magukhoz, a kiknek örökli hagyták szellemi kincseiket.

Az emberi életnek három korszaka van: a fejlődés, a tanulás és a szakadatlan munkálkodás kora. Ó már a szakadatlan munkálkodás éveit éli. Tapasztalásból mondhatja tehát, hogy a vendégülösök sok szellemi kincsét gyűjt magának, azért úgy kell cselekedniük, mint az ephesusok: gyűjtsünk tanítványokat magunk köré, nehogy kincseink is a sir martaalékaiá válnának. Nagy gondot fordítsunk mindenkor a tanoncok képzésére, nevelésére.

Oltsuk szívükbe a pálya szeretetét, megbecsülését, hogy a mint az asztalos vagy mérészáros nem akar egyből lenni, mint asztalos vagy mérészáros, azaz a saját pályáján emelkedni, gazdagodni, azonképpen a pinczér is csak pinczér, azaz vendégülös akarjon maradni, a maga körében munkálkodva iparkodjék kivívni tudását és jellemével a társadalom becsülését.

Klobányi Gábor a mai hangulatra hivatkozik, hogy mily nemes érzelmeket fakaszt a főnökök megbecsülése. Kívánja, hogy ez mentől többször nyilvánulhasson; mert ez fogja megszűlni azt, hogy a pinczér nemesak kenyérkeresetnek tekintti hivatását, hanem annak erkölcsi célját is át fogja érezni.

Löhnert Mátvás büszke arra, hogy oly kiváló férfiak tanítványának vallhatja magát, mint a jelenlevő főnökök. *Glück* Frigyes egézségére írta poharát.

Hlász György, a ki azoknak az időknél a szülőte, a mikor néhány lelkes emberben az az óhaj támadt, hogy a vendégülösökös nemzeti szintőltsón, iparrá váljék s európai színvonalra emelkedjék. Mondhatja, hogy akkor a szó mai nemes értelmében sem vendégülös, sem pinczér nem volt. Hogy ma van, ez annak a nagyérdemű trianoni köszönhető, a mely ma is szívvel és lélekkel vezérkedik közöttünk. Ennek a háromságának a tagjai *Gundel*, *Glück* és *Stadler*. *Gundel* az atya, a nagy alkotó, *Glück*, a ki, mint a fiú, maga a szeretet, aztán *Stadler*, a ki,

mint a lélek, vigasztaló és buzdító. *Ó Stadler* Károlyra emeli poharát, a ki mindig félre állt, ha tisztségéről volt szó, de mindenkor közöttünk termett, ha csüggedten vagy léhán elhagytuk magunkat. Ha valaki, ő ismeri legjobban a kiváló férfi érdemeit, ő tudja legjobban, mit köszönhetnek a vendégülösök és pinczerek e tudással és önzetlenséggel teljes férfinnak. Ohajtja, hogy az Isten őt mindig jövők javára még sokáig éltesse.

Végül *Mittrovázt* Adolf elnök megköszönte *Müller* Antalnak a figyelmét, a melylyel ezen ünnepi lakomát ilyen nagy figyelemmel rendezte s hálásan mond elismerést azért a gastronomiai remekléért, a mely igazán büszkeségére válhatik a magyar vendégülös-iparnak.

Még sokáig maradt együtt a társaság a leglelkesebb hangulatban s minden szív érezte, hogy ez a összejövétel mindenkor egyik legkedvesebb emléke leend a szaktársainak.

Hogy ezt megszerezték nekünk, köszöntet a budapesti pinczér-egyletnek s kitüntetett pályatársainknak!

Országos néprajzi vásár. Az idegenforgalmi egyesület érdekes és hasznos terv megvalósítását határozta el. A jövő év pünkösdjére Budapesten országos néprajzi vásárt tervez, a melyen be lesz mutatva minden, a mit a magyar ipar és a magyar föld termékei, kapcsolatosan egyes vidékek viseletének, szokásainak bemutatásával. A vállalkozás érdekes, vonzó lesz, mint látványosság s a hazai iparra hasznalható, mert ennek a termékeit megismerteti és meg is kedvelti. A vásár terve érdekli a vendégülösöket is, mert benne a mi iparunknak is lesz helye, még pedig jövedelemmel kecsgetető része. A vásár *Gelléri* Mór tervezte szerint a következő csoportokra oszlik: 1. Házipari sátrak és bódék 2. Szerencsekerék tárgyak azonnal való kisorsolással. 3. Honi iparcikkék és magyar specialitások elárúsító helye. 4. Néprajzi felvonulások. 5. Étköző helyek és szórakoztatók. 6. Panoráma. 7. Állatvásár. A vásár a hajdani nagyvásárok szokásai szerint tartatnék meg külön, tekintettel a néprajzi eredetiségek bemutatására. Csikósok, gulyások, kondások és juhászok eredeti viseletükben jelenének meg a vásáron s ugyanazt az életmódot folytatnák, mint otthon. A vendégülösipar részvételét így tervezi a javaslat: 1. Halászcsarda cigánybandával. 2. Több laezikonyha tamburával, dudával, ceterával, szájmuzsikával, harmonikával. Italok hordozható árusítása. Ez érdekes és sikert ígér kezdeményezésre még visszatérünk, addig is felhívjuk rá olvasóink figyelmét. Kívánatos, hogy a rendező-bizottságban iparunk képviselőinek is jusson hely.

Mittrovázt Adolfhoz.

Tisztelt Barátom!

Az a lélekelőbb ünnepély, melyet a „Budapesti Pinczér egylet” a munka-kiállításra kintüntetett tagjai tiszteletére rendezett, életre keltette bennem a multak emlékeit. Vágyódás támadt szívemben, vajha újra érezném a régi idők lehelte s együtt lehetnék azokkal a derék szaktársainkkal, a kik már csak érdemeik emlékében élnek közöttünk. Tanulságos és buzdító ennek a multnak minden egyes szaka s minden harcosza méltóvá tette magát arra, hogy neve ne merüljön a feledés örvényébe; mert bármily ki-

csinyesnek látszék is most a kezdet, nagy és merész cselekedet volt az akkori viszonyok között.

A hogy azon az estén abban a fényes helyiségben elgyönyörködtem azon a lelkes, előkelő gyülekezeten, eszembe jutott, hogy mi volt a pinczérés még csak az én pályám kezdetén is.

Hol van mai napság? Ma szervezett, művelt testület, a mely számot tevő tagja nemzetünk értelmiségének. Mondhatom s kortársaim vallhatják, hogy a különbség a hajdan és a most között a föld és az ég különbsége.

És ezt mind a multnak köszönhetjük, az összetartozás érzete ama kis körre szorított fellobbanásának, a mely az Ur 1835-dik évében, április 5-én elültette a „Budapesti Pinczér-egylet” palántáját. Még 17 hónapnak kell lepergenie a mulandóságba és 70-ik évfordulója lesz ennek a nevezetes napnak. Mi, a kik az alapítás felszázados emlék-napját megünnepelehetjük, aligha érijük meg a századosat; pedig szükség volna arra, hogy elődeink hagyományait még mi győke-reztessük meg az új nemzedék szívében.

Közöttünk még sokan élnek, a kik közvetlen ismerősei, buzgó közkomatái voltak azoknak a vezéreknél, a kik a néhai, szűk-kövű „Pinczér-egylet”-et a mai fényes, kultur-hivatást teljesítő „Budapesti Pinczér-egylet”-té fejlesztették. Éppen ezért az az ötletem támadt, hogy szenteljük meg mi a „Budapesti Pinczér-egylet” 70-ik évfordulóját is, mert így biztosítjuk magunkat, hogy a századik születésnap fölött nem suhan el feledékenyen az utókor s a rég porladó elődök szelleme hevíti majd a szíveket ezen a szép napon is.

Hozzám, mint a „Budapesti Pinczér-egylet” elnökéhez, fordulok indítványommal. Ezt nemcsak azért teszem, mert tisztel szeretet Te első sorban vagy hivatott arra, hogy javaslatom fölkaroljad; hanem teszem azért is s leginkább ezért, mert eddigi működéseddel bizony-ságot tettél arról, hogy kebled el van telve a szép és jó szeretetével s a legnagyobb buz-gossággal iparkodol megfelelői azoknak a feladatoknak, a melyeknek a teljesítésére a közbizalom méltán választott.

Ohajtásom az, hogy országra szólni ünnepeljük meg a „Budapesti Pinczér-egylet” 70-ik születésnapját. Hogy ezt így jó előre teszem szövé, ennek az oka az, hogy én a megünneplésnél nem szívesen érném be a szokásos bankettel vagy táncmulatsággal. Nagyobb arányu, a szíveket megindítóbb, az elméket megragadóbb ünnepelésre gondolok én.

Ezt az ünnepélyt olyannak szeretném, a milyen alkalmas arra, hogy a közönség tudatába kitorúlhetlenül bevésse iparunk jelentőségét, humanitarius célját, és fontosságát, hogy így iparunk munkásait a közvélemény arra a piedestálra helyezze, a melyre méltók vagyunk, ha hivatásunknak lelkiismeretesen felelünk meg.

Ilyen ünnepség rendezéséhez idő is kell, pénz is, azért állok elő ily eleve ezzel a javaslatommal.

Röviden vázolván, az ünnepély program-jának főbb pontjai a következők lehetnének:

1. Történelmi felvonulások a vendégülös-ipar fejlődését ábrázoló csoportokkal. Ez képezné a zászlónak újból, minden felekezt lelkész-től való megáldására levő díszmenet színes részét tábori Isten-tisztelettel.

2. Az egylet díszgyűlése.

3. Színi előadás prólógussal s a vendégülösipartól, a pinczérleletből merített darabbal.

4. Lakoma, bál.

Én meg vagyok győződve, hogy ebben a keretben oly gazdag, tanulságos és vonzó látványossággal szolgálunk, a milyen már csak szokatlanosságánál fogva is a legszelebb keretben keltene érdeklődést s így alkal-munk lenne arra, hogy szinte egy csapásra

meggyőzzük iparunk jelentőségéről, helyzetünk visszacsúgásáról s törekvéseink jogosságáról a közvéleményt.

Az időt is különösen kedvezőnek tartom erre; mert éppen akkorra esik az ipartörvény revíziója, a mikor sorsunkat megint néhány évizidőre eldöntik. Eppen ezért szükségesnek tartom, hogy multunk feltüntetésével jelenünk érdemességét s jobb jövőre való jogosultságunkat impozáns módon föltárjuk.

Ha Te is, tisztelt Elnök barátom, osztozol nézetemben, úgy lássál a munkához, a melyben ha támogathatlak, boldognak érzem magam.

Hazaíás üdvözléssel, tisztelő híved:

Ihász György.

A pálinkahamisítás ellen.

— A „Vendéglősök Lapja” eredeti tudósítása. —

Mióta a „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete” megalakult, mióta ezen egy a nemzet egészére, mint az ország szőlő- és borgezdaságára döntő és jótékony befolyást gyakorló egyesület áldásos működését megkezdette: termelőink meggyőződtek arról, hogy szőlő- és borgezdaság fellendüléséhez fűzőtt reményeik a valóság stádiumához közeljuttatták és azok közül egyelőnyelmér tetest is íltott. Az egyesület mamorol népszerűsítését ismert, mintha már régidő óta állana fenn. Ezen jelenségek csak azt bizonyítják, hogy a „M. Sz. O. E.” hivatott azon magas nívóújú feladatra. melyet alkalmasokor termelőink ezen intézménytől elvártak. Örvedetes tény gyaant regisztráltak, hogy a „M. Sz. O. E.”-nek kebelébe működik egy szűkebbkörű bizottság, mely a pálinkahamisítás meggátolására irányuló intézkedések mikéntjével foglalkozik. Ezen az igazgató-választmány által kiküldött bizottság mult hó 24-én az „O. M. G. E.” székházának tanácstermében Hertelendy Ferenc országgyűlési képviselő alelnök elnökléte alatt tartotta első ülését. A tanácskozásban részt vettek: dr. Kossuthány Tamás az Országos Kémiai Intézet igazgatója, dr. Gáspár János, dr. Krainszky Lajos fővegyészek, dr. Druker Jenő, a „M. Sz. O. E.”-nek igazgatója, dr. Kövessy Ferenc titkár és Lukács Emil, e bizottság elnöke. A pálinkahamisításról Lukács Emil tartott hosszú beszédet és tartalmas, szakserű előadásával feltűnően keltett. Lukács előadása több részre oszlik és véges-végig erőteljes érvekkel és adatokkal magyarázza, hogy hazánkban mily óriási tért hódít a gyilkos pálinka, a borfogasztás nagy hátrányára. Lukács beszéde különösen figyelmet keltett ott, a hol felsorolta, hogy miféle mérgekből kutyvaszját az u. n. eszenziákat, mint a „császárkörte”, „chartreuse”, „angolkerű”, „málnaliquer”, „kukoricza”, „seprő”, „barack”, „szilviorium”, „valódi törköly”, „rum”-stb. eszenziákat. Tndvalévó dolog, hogy a droguszták nagy része és a pálinkabutikok tulajdonosai, az u. n. „pálinkafőzők”, mind mily hitvány vakmerőséggel árusítják és bájitalokat, nem törődve azzal, hogy az egészségre ártalmas és kártékony hatással vannak.

De a pálinkások szörnyű nemzetpusztító aknamunkája nemcsak ez alsóbb néposztályokat mételylezi meg és kergeti az erkölcsi züllés pesocolyájába, hanem a vendéglősiparnak, a mi szegény iparunknak is roppant kárára és hátrányára van. A bor- és sörfogasztást megakadályozza; pedig jól tudjuk, mily kárunka érvényesül a pálinka, e hitvány kutyvaleyek, a bor és a sör kimerésénél. Beszédének további fonálán rámutatott Lukács azon intézkedések óriási külföldöségeire, melyek más államok területén és nálunk a hamisítások üldözése tekintetében fennfornak. Addig míg nálunk egy oly drogusztá, aki hihetetlen vakmerőséggel azt meri színes árjegyzéssein hirdetni, hogy: „zamatesszenziák,

kompozíciók, és aetherikus olajok gyárát a magyar kormányállamlagszubvencionálta(?) s mint „uttörő” mutatkozik be a laikus fogyasztó publikumnak és el is adja mérges pancest hatalmas áron; addig más államok már megtették a pálinkahamisítás ellen is a megtörő intézkedéseket. Pl. Dániában és Spanyolországban, a ki pálinkát hamisít, vagy kutyvaszt eszenziák: börtönt kap és a pálinkaneműt petroleummal denaturáljuk és kiöntik. Hogy pedig végkép elmenjen kedve a pálinkahamisítástól, hát az italméresi jogot 1 évtől 5 évig, esetleg végkép elvonják tőle. Nálunk is így kellene. Nem pedig osztogatni a pálinkaméresi engedélyeket. Szavak és száuk kapunk naponta mérgek kimerésére italméresi engedélyt. Ugy osztogatják ezt, mint bérmaléskor. püspök az áldást.

Persze a pálinkamérő hüntanyák elvonják a munkásvédeget a tisztés vendéglős ipar elől és így nem esoda, ha egy tisztesség vendéglő vagy üres, vagy csak néhány vendég talál tápláló otthonra. Bezzeg a pálinkától fertőzött büntanya, csak úgy hemzseg a munkás néptől, melynek megtörtője, temetője a pálinkásbutik. Lapunkban ez alkalommal bővebben nem foglalkozhatunk Lukács Emil hatalmas előadásával, de fentartjuk, hogy az általa indított és megkezdett acsiháló vendéglős-iparunk érdekében is csatlakozunk. Ezuttal tudomásra hozzuk tisztelt olvasóinknak és barátainknak, hogy lapunk legközelebbi számában több részről álló czikkorozatokat kezdünk meg Lukács Emil tollából és merjük hinni, hogy a czikkok a legszélesebb körökben is visszhangra fognak találni.

A pálinkahamisítások meggátolására alakult bizottság azon határozatot hozta, hogy: felkéri a beügyminisztert, hogy több év előtt kiadott, de soha végre nem hajtott, a pálinkahamisítások megakadályozását célzó rendeletet szigorúan hajtsa végre és feliratott intéz a kereskedelemügyi miniszterhez, hogy a vámtárgyalásoknál, ezen többnyire külföldről jövő eszenziákra a jelenleginél sokkal nagyobb vámot állapítson meg. Az ülésen felmerült e kérdésk megoldására vonatkozó irányelvek megjelölésére a bizottság megbízta Lukács Emil előadót a határozati javaslat elkészítésével, mely Hertelendy Ferenc záró beszéde után az ülés befejeztett.

Talisman.

A biblia az Üdvözítő szavaival arra int, hogy oly kincseket gyűjtsünk, a miket a lopó el nem vihet s a rozsdá meg nem emészti.

Hogy ebben az intelemben mennyi igazság van, kitűnik Törley Józ. és Tsa. pezsgőesztéből.

Ő szellemi kincset gyűjtött, a melyet a lopó el nem vihet s a rozsdá meg nem emészthet; amde az Isten kegyelme azzal is kitűntette, hogy gyűlték, halmozódottak nála azok a kincsek is, a melyekhez a tolvajok nemcsak hozzáférhetnek, hanem hozzáférti igryeknek is.

Szellemi kincs a pezsgő csinálás titka, a melylyel elismerést szerzett a magyar nének s a tengereken tul is hódítást pezsgőborainak, különösen a „Talisman” — nak, a melynek aranyos nedűje ott gyöngyözik világszerte a fejedelmi asztalokon.

Ezt a „Talisman” a legjobb francia pezsgőkkel vetélkedő, belső tulajdonságainak köszönheti, a mit tőle a lopó el nem vihet s az idők vasfoga meg nem emészthet; amde voltak és vannak külső ékességei is, a melyekhez már a másébb kaparó urak már hozzáférhetnek és hozzá is fértek.

Ezek a czimeres vignetták s a rézarányos kupakok. Ezt ellopták Törleytől, ille-

tőleg a „Talisman”-tól, a mint ezt az i következő tudósítás bizonyítja:

A hamis lobogó. A hazai pezsgőgyártás évtizedeken át folytatott küzdelem után végre elérté azt, hogy sikerrel versenyezhet a francia gyártmánnyal, melynek révén sok millió forint vándorolt ki az országból. Ebben a versenyben előjárt a Törley gyára, mely Talisman pezsgőt rez-aran színű kupakkal ellátott palékokban hozza forgalomba. A kupak és név vedve van. A cég az utóbbi időben megtudta, hogy derűre-horru után azonos kupakjait, s hamis lobogó alatt nem is pezsgő, hanem szódavíz módjára készített, ugynevezett habzóbort hoznak forgalomba. Ezt a manipulációt a legnagyobb mértékben üzte a Stencinger és társa cég, melynek tagjai voltak Jellinek Mórné és Stencinger Géza, üzletpolitikájára pedig Jellinek Mórné férje volt, ki esőhöz jutása folytán a cégben nem szerepelt. Ez a kezességű társaság azt is megsejlekedte, hogy észrevásárolta a régi Törley-palékokat s a lezártatott vignettákat kivánatra külön küldte ki a megrendelőnek, hogy maguk ragasszák az föl. A Törley-cég panaszára a büntetőjárás-bíróság a Stencinger-cégnél hűzkutatást tartott s lefoglalta a cég megrendelőkönyvet, a mely aztlan feljő bizonyítékot szolgáltatott az üzel mérték Stencinger és társait Raumann kir. aljárásból egyenként 300 — 300 korona pénz-büntetésre és az ítéletnek a Budapesti-Hirlapban való közzétételére ítélt védőjegy bítorlá-sáért. A törvénysek főlebbviteli tanácsa Toth Ernő kir. táblai bíró elnöklésével és Szlavék dr. bíró előadása alapján Deutsch Izidor dr. vadszede után helybenhagyta okánál fogva az első bíróság ítéletét. Az utánzatokat az ítélet következtében meg fogják semmisíteni.

Telhat s lopók elvitték a „Talisman” palástját és koronáját, amde nem vihették el a „Talisman” lelkét, azt a kincset, a melyet a rozsdá meg nem emészthet.

Es ez volt a bitorlók veszte, mert a közönség csakhamar észrevette, hogy a Stencinger-pezsgőnél csak a külső Ézsáné, a belső azonban Jakóbbé, azaz nem éltető, vérehtítő ital, hanem szódás pance.

Ez a körülmény is mutatja, hogy a Törley-gyár mily drága, nemes és utánozhatatlan nedűvel lát el bennünket; éppen ezért ne eszupán a palékok kontéost tekintsük, hanem arra is ügyeljünk, hogy a mit magában foglal, az a nektár-e, a mely csak Törley pinceiből kerülhet bilikó-mainkba.

Sorainkat azzal zárjuk, hogy attól lopnak, a kitől van mit; éppen ezért a galád kísérletet s a bíróság megtörő ítéletét a Törley-cég egyik legnagyobb diadalának tekintjük; mert bizonyított, hogy a „Talisman” kontéost elorozhatják, de a tartalmát produkálni nem tudják.

Ez a diadal a Törley-cégnek újabb diadalokra vezető utja legyen, szívünkbeli kívánjuk.

Közgyűlési értesítés.

A szállodai és vendéglői alkalmazottak genfi szövetségének budapesti osztálya f. évi október hó 23-án közgyűlést tartott; s ez alkalommal kegyeletes szívvvel emlékezett meg a vendéglős ipar elhunyt nesztörzével: néhai id. Kammer Ernő urról, ki az egyesület disztagja volt. Varga István elnök, az elhunyt érdemeit a következő beszédben méltatta:

Igen tisztelt Uraim! A mai közgyűlést egy lesújtón szomorú jelentéssel kell megnyitnom; a kérelhetetlen halál a gyász fátyalát borította szívünkre, midőn kiragadta körünkől azt a férfit, kire mint atánkura rajongó szeretettel, hódoló tisztelettel tekintünk fel mindenkor . . . id. Kammer Ernő szálloda-tulajdonos ur, egyesületünk disztagja meghalt. Mély megilletődéssel áldozunk az Ó emlékének, úgy érezzük magunkat, mintha árván maradtunk volna, hiszen az Ó egész élete össze volt forrva a mi ügyünkkel, a mi jólétünkkel. Elment . . . nines többé . . . drága porhüvelyét az anyaföld örökre magába zárta, de azért nem halt meg, mert lelke emléke

a mi szívünkben tovább él és vezérlő szellemünk marad. Csodás tevékenységével megmutatta nekünk, hogy az igazi törekvés siker nélkül nem marad soha. Mintaképe volt a munkásnak, az iparosnak, mintaképe a kenyéradó főnöknek, ki alkalmazottaiton a munkatársát látta és tisztelte. Meghatottan gondolkodunk azon számtalan ténykedésére, melyvel irántunk való szeretetét és áldozatkészségét mutatta ki. Nem volt önnepünk melyre jószágos szíve közénk ne vezérelte volna, s nem volt panaszunk melyet vizsgálató szó nélkül hagyott ki volna: velünk érzett ő örömmünkben és gondjainkban egyaránt. És most, mielőtt együttesen elbucsnánk emléktől, hogy azt külön-külön szívünkbe zárjuk, kérjük az jó Istent, adjon neki hitünk szerint örök boldogságot, mert jó volt mint ember és sokat szenvedett. Drága halott: Isten veled! Isten veled!

Az Elnök ime szép szavait a közgyűlés meghatározta, s tisztelete jeléül állva hallgatta végig. Elhatározta, hogy kegyelelte jeléül az elhunyt emlékt. jegyzőkönyvbe iltatja, s családjához részvétartat intéz.

Az egyesület ezen közgyűlésen tartotta a tisztújító választást is, melyen elnöknek egyhangy felkesedéssel újabb *Varga István*, alelnöknek *Schwartz Lajost*, pénztárnok *Pucher Alajost*, jegyzőnek *Löhnert Mátýást*, ellenőrül *Krassy A. Bódog*, és *Kratschwill* Edé urat, külföldi képviselőnek *Danningy György* urat választotta meg. A közgyűlés ezután felkesedéssel ünnepelte az Egyesület budapesti osztálya főállásának 5-ik évfordulóját s igéretét vette az újonnan megválasztott tisztikarnak, hogy az egyesület érdekeit szívükön fogják viselni. A jubileumi közgyűlést este díszlakoma követte.

Löhnert Mátýás, jegyző.

A pinczerek társadalmi helyzete Magyarországon.

Irta és az O. M. P. E. estélyén felolvasta: *Knappé János*.

Manapság, a mikor a különböző politikai és társadalmi áramlatok elgyőznek az egész világot, a mikor a töke folytonos harcát folytat a munkások ellen, a mikor a társadalmat alkotó tényezők kicsinye és nagyja arra törekszik, hogyan javíthatná meg sorsát a mindig nehezebbé és súlyosabbá váló megélhetés gondjainak közepette, nem zárkózhatunk el attól, hogy a pinczerek sorsát szóvá tegyük; foglalkoznunk kell a pinczerek mai társadalmi helyzetével.

Nagyon természetes, hogy ez a tárgy, ha annak minden oldalát a kellő részletességgel akarnók megvitatni, olyan nagy, maga a kérdés olyan sokoldalú, hogy egy rövid felolvasás keretében minden oldalról megvitatni egyszerűen lehetetlen. Könnyen úgy járhatnánk, mint az a föltaláló, a ki sok-sok évi munka és fáradság után egy szörnyen bonyolított gépet szerkesztve, végre, mikor az összes előmunkálát megvan, a sok rajz készen áll, sehogysen tudja összeilleszteni az egymásba keresztül-kasul benyomuló alkotórészeket, mert annyira belezavarodott a sok egyenes és görbe vonalba, a sok eszavarába és kerékbe, a tömöntelen ángattyuba és szelepbe, hogy szinte beléblomlott az agyveleje.

Attól félek, hogy ugyanezen történnék velem. Ha fel akarám ölelni az egész anyagot, beszélnem kellene a pinczér szó meghatározásáról, a pinczerek eredetéről, az intézmény keletkezéséről és meghonosodásáról, fejlődéséről, a férfi és női pinczerekről külön-külön, az egyes államok pinczereiről, a különböző kávéházak és vendéglők szokásairól, a gazdák és a pinczerek közötti viszonyról, a publikum és pinczér közötti érintkezés viszonyairól és még annyi egyéb

dologról, hogy annak csak az elősorolása is nagy zavarodást okozhatna. Ezen mostani felolvasásom keretében hiábavaló és meddő felviteltekkel szemben inkább olyan szempontokat keresek, a melyekről általánosságban szólni egy ilyen alkalommal is lehetséges és a melyek máskülönbben is arra valók, hogy meglehetősen és szélesebb körre terjedő érdeklődésre tarthassanak számot.

A mikor általánosságban a pinczerek társadalmi helyzetét szeretném megbeszélni, föltételezem azt, hogy mindenki tisztában van vele, miszerint a mai állapotokkal kell számolnom, mostani helyzetünkörüli kell képezt vázolnom. Esetelenem kell azokat az állapotokat, a melyek Magyarországon az uralkodók, de természetos, hogy nem lehet elkerülöm azt sem, hogy majd az egyik, a majd a másik modern nyugati állam pinczereivel tegyek összehasonlítást, mert hiszen ma a pinczérés intézménye-ha szabad egy kissé merész összehasonlítást tennem — akár csak a katonaság avagy iskola, minden modern államban kifejlődött és nélkülözhetlenné vált.

Hogy a pinczerek társadalmi helyzetének egyes pontjait — a főbbeket — tárgyalhassam, határozottan csak egy ut áll előttem. Meg kell bírálom a publikum szempontjából és meg kell bírálom a magunk szempontjából s egyaránt megvilágítanom sikerül a dolgokat, akkor nem emelhetik ellenem a részrehajlás vádját.

Nézünk először a publikumot és osztályozzuk őket. Itt volnának először is a törzsvendégek. Hányan nem tapasztaltuk és tapasztaljuk még ma is, hogy a pinczér akárhányszor a törzsvendég szolgálja. Erős a kifejezés, de tények bizonyítják. Akárhány törzsvendég nem törődik azzal, hogy a pinczérnek éppen roppant sürgős a munkája, hogy egy pilanatra le van foglalva. Követelő hangon kéri a kávéját és lapjait. Ha nem hozzák rögtön, ha a lapok kézben vannak, epésen kifakad az összes pinczérhad ellen, szidja a gyalázatos kiszolgálást, a buta pinczereket, a ki csak a borralvalóra éhesek; szidja a kávést vagy vendéglistát, a ki megtűri ezt a botránny állapotot; szagolja az ételeket, kifogásolja a tisztaságot és azzal fenyegetőzik, hogy többet be nem teszi a lábát az ilyen kritikán alóli kávéháza vagy vendéglőbe. A pinczér mentegetőzését föl sem veszi, okait meg sem halgatja és egyáltalán úgy bánik vele, mint a rabszólgával. És mindezek tetejében mint törzsvendég jogot formál ahhoz, hogy hitélbe egyék és igyék és kisebb-nagyobb kölesönöket pumpoljon a pinczértől.

A futóvendégeket illetve, azokkal hamarabb végezhethünk. Azok ellen a pinczérnek ritkán van panaszja és a publikum is meg van elégedve a kiszolgálással.

(Folyt. köv.)

Gyorsfényképek.

Némái Antal.

Budapest a kávéházak városa. Már a múlt század elején megemlítette némely utazó, hogy Pesten íható a legjobb kávé.

Pedig mi volt Pest és Buda száz év előtt. Éppen október 22-én volt 200 éve, hogy Pest Buda gyamsága alól fölszabadult s szabad királyi várossa lett. Ezt Budapest városatyái nem ünnepeleik meg, ezzel is jelezve, hogy előttük e város dicsősége semmi, mert rájuk nézve a valami a közúti részvényeknél és a szállításknál kezdődik.

Pedig érdemes ez a múlt s dicsőségessé teszi a jelen. Istenum, mi volt Pest és Buda még 48-ban is!

A nagy Széchenyi is csak Pesti por és sár fölött elmélkedhetett s ha nem oly erős a hazaszeretete, nemzete jövőjében való hite, ugy a lánchíd nélkül ma is hátrább vagyunk 50 estzendővel.

Hanem hát Pestnek minden por és sár dacára már akkor is voltak kávéházai s ezeknek meleg, páráss levegőjében életre keltek a szabadság és haladás eszméi.

És a poros, kicsiny Pestből nagy Budapest lett. S a hogy nőtt, szépiült ez a város, ugy szaporodtak, szépiültek kávéházai.

Keltem természetünk szereti a fényt, kényelmet, hajlik a csöndes szemlélődésre s ezt mind megadják a mi kávéházaink.

Azt a luxust és cultusát a kávéházi életnek, mint nálunk, sehol sem találjuk.

Londonnak csak egy kávéháza van, Párisban a kávéház össze van olvadva a vendéglővel s még Bécs is Budapest mögött áll kávéházaival.

Apolitikai, művészi, irodalmi és üzleti élettálatunk nem a klubokban és csarnokokban, hanem a kávéházakban a legelevenebb.

A kavésok ennél fogva valóságos staffagealakjai közéletünknek; népszerűségük és tekintélyük is van.

Ezért a kavés-ipartársulat nem közönséges tényező Budapesten s hogy érvényesül is, ez nagyrészt elnökének, *Némái Antal*-nak köszönhető.

Némái a hajdani híres „Török Császár” tulajdonosa, napról napra maga körül látta a főváros matadorjait.

A város ügyeit, választásait az ő márványasztalaimál döntötték el, míg végre a régi városaházaival a „Török Császár”-t is nehezáv tette a belváros szabályozása.

Némáinak nincs kávéháza többé, de megmaradt a kavésok atyamesterének.

Helyettük gondolkozik, érettek dolgozik, sorsukat most is sorsának tekintsi s mind-egykéni jobban a szívén viseli.

A városatyák már nem szüresölik párolgó mecca-levét, de ő azért közöttük van most is, mint kollegájuk, nemes felkesedésé szolgálya a székesfőváros haladására.

Felszólalási mindenkor puritán lelkét *tükrözik s a mikor kellett, ott a gyűlésteremben is pártjára kelt a vendéglősöknek és a kavésoknak, a kájet senki sem szokott pártolni. „Ök az én saját külön árváim!” szokta mondani jószágos mosolygással.

Szereti az embert és a természetet. Ehez az utóbbival való vonzódása Nimród hívévé tette s egyike legjobb vadászaink.

Bittner Alajos.

A nevével egyszerű mókásan megmagyarosította ez a lap; ámde neki nincs szüksége azzal, hogy a neve „Bimbó” legyen, mert a szíve tele van a magyarság és haza-szeretet fakadó bimbaival.

Közügyeinknek legmozgékonyabb és legtelkesebb harczosa, különböz nagykövét. attasé és consul, mert Budát képviseli a társulatban és a szövetségben.

Budát a Duna választja el Pesttől s *Bittnerre* alkalmazva érthetővé válik az a tréfás értelmetlenség, hogy olyan, mint a lánchíd. Igen is olyan, mert ő a legszilárdabb kápos Buda és Pest vendéglősei között.

Jellemzi az ő értékét és közháznu tevékenységét egy tisztelőjének ez a mondása: Ha Buda nem volna, föl kellene találni *Bittner* miatt.

Neusiedler Géza.

Igazi szakember. Pinczérből küzdötte föl magát Budapest egyik legelőkelőbb vendéglője gazdájává.

Elete munka s a jóért való buzgólkodás között telt el. Igaz barát volt s lelkes pályatárs.

Elnöke volt a hajdani pinczérkörnek s fardhatatlan munkása a pinczerek művelődésének.

Nem hivalkodó, nem lármás, de eltökélt. Üzletében és a közéletben a mai kor embere, ékeskedve ennek minden szép tulajdonságaival, el nem rutiva kinövésitől.

Gundel Károly.

Az apja fia nemcsak vér, hanem jellem szerint is. Ép testben erős lélek.

A léta duzzadó, acélos izmokkal s paléozott elme, telve magyáros ambícióval.

Tanult, művelt ifju, a ki nemes hével újí a férfias sportot s magányos óráiban a költészet muzsájával is társalkodik,

Petőfi legendás alakja az eszménye s évekkel ezelőtt lendületes ódára ihlette a nagy költő emlékezte.

E mellett még szaktársunk is, mert atya üzleti utódjával neveli. Tehát a legjobb iskolába jár arra nézve, hogy ipari életünkben a legjobb nyomokon járjon.

Már próbálgatja is a szárnyait. Tagja az idegenforgalmi egyesületnek, részt vett bajjaink rendezésében s a szállodások nemzetközi kongresszusa alkalmával formás beszéddel vonta magára a figyelmet.

Szóval, a mit *Vahot Imre* mondott emlékirataiban, igaz: „Minden művészetek között legnagyobb művészet embert nevelni.” — *Gundel János* remekelt a fiával.

Érdemei még nem lehetnek, de van drága öröksége: Isten-adta szép tehetség s jóra buzditó példa nemes atyja munkás életében.

Az ilyen fának lesz gyümölcse s mi reménykedve nézhetünk a jövőbe, mert ez a sudár, ifju fa majd nekünk terem.

Nőjön és virágozzék!

Doktor László.

A Józsefváros legnépszerűbb vendéglőse s a vendéglősök legerősebb Lászlója. Neki csak barátai vannak s ezért sohasem haragszik, mert nincs kire.

A feje ősz, de a szíve parázs-fiatal. Maga a megtestesült mozgékonyosság. Mínenütt ott van, a hol kell és sohasem fáradt vagy lusta, a mikor tenni kell.

Különbön patrónusa a lengyel-magyar testvériségnek s ápolója a régi jó szokásoknak.

Az ő vendéglője főszke a magyarságnak s a nemzeti hagyományoknak, nélküle a Józsefváros nem lenne az, a mi: magyar sziget Budapest zagyva néptengerében.

Zöldhelyi Lajos.

Szatmárban és zsidónak született. Az elsőre büszke, a második nem bántja; mert hát nem kell Pozsonyban laknia.

Szatmárról a Dob-utczába került s azóta terjed ott a magyar szó és virágozik a magyar humor.

Zöldhelyi csupa humor, még pedig a legzamatosabb magyarságu és ő mégsem erre büszke, sőt még páratlan jószág szilvóriumára sem, hanem arra, hogy nála szebb magyarsággal kevés vendéglős beszél.

Magyar sziv, hazaszeretet, ez különbözteti meg őt s ezért a nemzeti szellem megerősödésére nem jelentéktelen, hogy őt a legsötétebb Dobuteczába rendelte a végzet.

Tisztelettel emelünk kalapot előtte, mert tudjuk, hogy a magyarországnak lelkesebb munkása aligha lesz, mint ő.

Fatonyos hazájából hozta ezt a hü fajszeretetet s a hiven teljesített kötelesség főemelőt öntudatát akarja érte visszavinni. Isten segítse!

Petz Károly.

Ő Buda Gundel Jánosa, az I.—III. kerületi vendéglős-ipartársulat érdemes elnöke.

Mint polgárt tisztelet környezi, mint vendéglőst tekintély emeli.

Érénye a szorgalom és lelkiismeretesség, dicsősége jószágos, emberszerető szíve. A közhiedelem nagy küldetést tulajdonít neki. Azt mondják, hogy ő lesz a buadaiak Mőzese.

Miként ez a zsidókat a Vöröstengeren, úgy vezeti ő át a Dunán a viszonyok folytán elyngőült I.—III. kerületi ipartársulatot a budapesti kebelebe.

Jöjjön mielőbb, tárt karokkal várjuk.

Az ötök.

Nem rémregényt írunk titkos összekülvökről, hanem 5 derék pinczéről emlékeznünk meg.

Gaál Andor, a pinczerek Cicerója. Született szónok. Szóbősége bántaloms, logikája erős, érvelése megdönthetetlen.

Régi, nemes család sarja; atya szolgabíró volt s ő pinczér lett. És ő boldog, hogy iparos embernek vállalhatja meg. Tehetősége nagy feladatokra képesíti, tehát joggal tekintik őt a jövő emberének.

Szűts Lajos a „Magyar Országos Pinczeregyesület” érdemes elnöke. Higgadt, komolyszándékú, a ki teljes lelkéből azon van, hogy a pinczérség helyzetét rendeztesse. Ő volt az országos egyesület legbuzgóbb apostola s az ő érdeme lesz, ha az ifju egyesület megzimosodik.

Dékány Sándor társa Szűtsnek az az üzletben s mégis vételekedik vele az igazságért való lelkesedésben s a pinczerek jobbiletéért való buzgósgában.

Nemesen érző sziv, magyar lélek, önzetlen szándék szerzett neki általános tiszteletet.

Kőrössy József egyike legképzettebb pinczereinknek. Bejárta Európát, meglátta Páris, Londont s gyakorlat utján szerezte azokat a tapasztalatokat, a melyek az „Angol királynő” szoba-főpinczéri állásába emelték.

Gelbmann András, az Eötvös-téri Braun-étterem dirigense. Kedveli a közönség, szeretik pályatársai. A munkában fáradhatlan, a jóakaratban kimeríthetlen.

Ime, ez csak néhány kikapott név a sok érdemes közül, de elég arra, hogy reményességgel tekinthessünk a magyar pinczérség jövőjébe.

Társas reggelik.

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

November 6-ikán: **Mádai Lajos** VII. Kerepesi-ut 30. sz.

November 13-ikán: **Petánovits József** „Metropole” szállodában VII. Kerepesi-ut 58. sz.

November 20-ikán: **Krámer Miksa** vendéglőjében V. Marokkói-údvár.

HIREK

Halottak napja. „Hervad már lige-tünk s tarlott bokrai közt sárga levél zörög.” Hideg szél sivit végig az országban s, hullnak, egyre hullnak, színe-java a magyar-nak.” Telik a temető s a ki már átlépte az élet delét, annak több az ismerőse a ciprusok árnyékában, mint a zsihongó városokban. Minden évvel több és több gyertyát kell gyujtanunk azoknak, a kik szerettek. de a kik eltávoztak tőlünk azon az uton, a mely amaz ismeretlen állomás felé vezet. Halottak napján borongva tekintünk körül: a sürgő tömegből mily kevesen mosolyognak ránk barátságosan. Lévről évre szaporodnak kedves halottaink, míg végtére mi is halottai leszünk néhány árván hagyott szívnek. Ebben az évben is sűrűn aratott köztőlünk a halál, sok derék szaktársunk nyugszik immár csöndes hant alatt. Emlékezzünk rájuk! Nyugodjanak áldott békességben!

Kammer Ernő †. Éppen mult számunk megjelenésekor, a mely az ő érdemeinek és nemes tulajdonainak is hódolt, hirtelen csapással otlootta ki a halál e tisztos agg életét. A ki úgy élt, mint ő, a kire egy *Apponyi* elmondhatta, hogy a „nemzet oszlopa volt”, az nem halhat meg egészen soha. Nemes szelleme tovább munkál a hozzá hasonlók szívében s minden nagy és áldatos munkában a tőle elhíntett meg is csirázni Halála általános részvételt keltett, polgári érdemeit méltatta az egész sajtó s díszes temetésén részvétellel adott a főváros közönségén, különösen szaktársai, a kik *Gundel János* vezetés alatt testületileg kísérték az örök nyugalom helyére. Koporsójánál *Glück Frigyes* emelkedett beszédében búszult el a megdicsőültől. Legyen áldott emlékezte!

Fadrusz János †. A mi halottunk is, mert az egész nemzet siratja. A leg-hívebb magyar szabrást életé legszebb idejében vértanuln ragadta el tőlünk a halál. Művész-kezelő kieselét a vész, a mely *Mátyas király* és *Wessellényi Miklós* lélektől sugárzó érzalakraival megdobogtatta a nemzet szívéit. Művészetét magasztalni nem a mi hivatásunk, de könnyet ejteni, koszorút tenni időtlen sírjára nekünk is jól esik. Neve el remek alkotásaiban s kora veszte örökké fog sajogni ennek a nemzedéknek, a mely úgy lelkesedett az ő dicsőségén s annyi reményt fűzött fényesnek álmodott jövődjéhez.

Kass Gusztáv †. Iparunknak gyászos hónapja volt az idei október. Két oly veterán, érdemes kartártól fosztott meg bennünket, mint *Kass Gusztáv* és *Kammer Ernő*. Mig *Kammer* a fővárosban, *Kass* a vidéken buzgólkodott szállodai iparunk fejlesztésén. Ebben a tekintetben sok érdem fűződik nevéhez, a mely az ő jószágért is áldott lesz az utódok emlékezetében. Halála vesztéség iparunkra, fájdalom családjára. Temetése Komáromban nagy részvét mellett történt. Béke hamvaira!

A Stancsu család szomorúsága. *Stancsu József*et, a Podmaniczky-utca és Terež-körtul sarkán levő kávéház köztiszteletben álló tulajdonosát, sulyos csapás érte: szeretett nejje, *Sáke Ludovika*, 48 éves korában elhunyt. A jószívű urnót ismerték az egész Terézváros szegényei, a kik nála sohasem kopogtattak hiába és tőle sohasem távoztak vigasztalanul. A koporsójára hullatott könyvek, az általános részvét legyen vigasztalója érdemes férjének. — Az örök világosság fényeskedjék neki!

Apa és leánya. Megrendítő módon borult gyászba Budapest egyik előkelő vendéglős-családjá. Körülbelül egy éve, hogy *Temesvárról* a fővárosba költözött *Lichtscheidl Gyula*, megvéve a Deák-téri Frischau-féle éttermet. A szorgalmas ember tevékenységének tágas tér nyílt és nagy és jóhírű üzletben. A különben egészséges férfi vér-ömlesztésben szokott szenvedni. Ez a baj jött rá e hó 26-án éjjel s mire a rögtön hívott orvos megérkezett, belső elvérzés következtében meghalt. Alig hunyta le szeimeit az apa örök álomra, kiszenvedett, beteges leánykaja is. Apát és leányát nagy részvétellel 27-én együtt temették el. Legyen könnyja a föld a korán elhunytaknak s az ég vigasztalja meg a mélyen megszorodott családot!

Temetés. *Lédermann Ignác* szaktársunk *Zentén* 57 éves korában elhunyt. Az „Eugen” — szálló érdemes tulajdonosa e családja iránt a város egész közönsége impozánsan mutatta meg részvétét, mert november 2-án nagy sokaság kísérte az örök nyugalom helyére. Mélyen suttogt özvegény, gyermekeink és rokonságán kívül pályatársai, különösen személyzete, ösztönig gyászolja. Áldottan nyugodjék a feltámadásig!

Hymen. Stimfl Karolin kisasszonyt e hó 16-án, délután 5 óraker vezeti oltárhoz **Kollerits József**, az „Orient” szálló étermi főpincéze. Frigyük áldott és boldog legyen!

Kettős nász. Ritka szép és fényes ünnepély színhelye volt október 18-án **Sziklai Sándor** úri háza, a József főherczeg — szálloda. Bájós leányát, **Margitot**, ekkor vezette oltárhoz **Gräber Ernő**, özv. **Gräber** Ármúnie fia s **Vitéz** Erzsike kisasszonynak, **Vitéz László** kedves leányának, ugyanekkor esküdött örök hűséget **Sziklai Sándor** szép jövőjű fia, **József**. A kettős nászra nagy és előkelő közönség jelent meg a templomban s a nászházánál rendezett lakomán, a hol sokan éltették a boldog párokat, az örömszülöket, a kiket külfömben az ország minden részéből távirattal is üdvözölték az ismerősök és tisztelők. Mi is minden jót kívánunk!

Változás. **Papp** Emil **Gerlőczy-utcai** „Orleans”-kávéházát **Pollák** József, az ismert e helyező, vette meg. Ez a helyiség tehát ezután is alkalmas találkozóhelye lesz a pincérségnek.

Készüljünk a télre! A gyönyörű, csaknem nyarás idők ne tévesszenek meg bennünket, mert hirtelen lephetnek meg a zord idők. Vászárolyuk meg előre a hideg ellen védő öltözvényeket. E végbéli melegen ajánljuk **Szeidencazky** János szűcsmestert VII. Klauzá-utca 2. szám alatt, a kinél a legkifinomább szőrmé-árúk — bundák, sapkák, karmancsuk, bőak — kaphatók.

Koresmárosok adózása Mátyás alatt és a török hódoltság korában. Igazságos Mátyás király rendezte az ország anyagi helyzetét is s bár az adókat tetemesen fölemelte, a nép egyszerűen kigazott abból a nyomorból, melybe V. László idejében a gaz Cilleyek sodorták. A nép örömezt fizette az adót, mert rend volt az országban, bizton lehetett a külső ellenségektől, a kiket Mátyás király vívtárséig visszavetett az ország határaitól. Bámolatlan fölendült az ipar, a kereskedelem, a bányászat, földművelés és az állattenyésztés. Minthogy ezzel a külső és belső forgalom is eddig el nem ért arányává lett, fejlődött a vendéglői élet is. Mátyás király az italmérési, koresmáltatási jogot szintén fölemelte évi öt, illetve nyolcz forinttal. Egyben a pálinkafőzés újból megengedte a Nagy Lajos alatti törvények értelmében. A koresmárosokra azonban szigorú rendelkezést adott ki, amely szerint a királyi városok koresmárosainak vasár-és ünnepnapokon zárva kellett füzletiket tartani egész a nagymise urlelmutatásáig. Csak akkor volt szabad kinyitniok. A koresma-csözérnek mutatnia kellett a bor korát és színét is; hitelbe nem volt szabad italt adni, s reggeli harangszótól esti harangszóig volt szabad nyitva tartani. Ha a koresmáros megvezette a bort, vagy másként esalt, jogát és összes borát elveszítette stb. — Mátyás után a pipogya Ulászló uralma, majd az ozmán hódítás megsemmisítette az ország jólétét, a népet kétfélő is nyúzták adóval: a kapzsi, lelketlen osztrák s a török is követelte a magáét. A törökök kétféle adót szedtek. Némely helyeken a kharadsz-adót, másutt a kihildzsa-adót. Az első a szultán, a második a pasákat, illetőleg a katonaságot illette. A török nem tördött a belszoervezettel, sem a hitellel, de ezt meg is fizette. A vásári bormérésekre éppugy, mint a koresmákra kivetett adót is elvette a városok kezeléséből s azt a pasák a saját jövedelmük szaporítására tartották meg. Az italmérési jog Budán évi 30 ft, Egerben 25 ft, Várado 40 ft volt. Ezt az adót mindenjlesztendő napján kellett fizetni, de a pasák, hogy több jövedelemre tegyenek szert, utóbb azt a szokást vették föl, hogy minden módon megfeszították a koresmárosokat italmérési jokuktól, hogy így jókora bírság révén újból engedélyt adjanak, lefizettetőn néha ilykép-

pen egy évben 4—5-ször is az italmérési adót — Ennek a fogasnak a nyomai meg ma is kísértének a mi finansziainkna; Allah növesse meg a szakállukat!

Condoleáljunk! **Szever** Bélát, a „Parlament”-kávéház főpincézerét, a pincérség ügyének legönzöntenőbb harczosát, szomorúsággal terhelte meg a kifürkészhetlen gondviseles: Édes atyja **Szever** József körmendi polgár, a vasmegeyi közelet érdemes, patriarchális harczosa, 82 éves korában elhunyt. Az agg, érdemes hazafi végtisztességén az egész vármegye előkelősége részt vett. Legyen áldott és buzdtó emlékezet!

Üzleti hírek. **Grosz** Ödön közvetítésével a békéscsaba **Reichard**-féle szállodát **Bartos** János ismert szaktársunk vette át. A szombathelyi **Pollák**-féle kávéházat pedig **Singer** Mihály volt főpincézer vette meg.

Feith Mihály, a Ferencz-város egyike jöhír vendéglőse, meghalt. Derék, köztiszteltetben álló polgár volt s halála közrészvételt keltett. Áldás hamvaira!

Baumann József szaktársunk átvette a **Feith** Mihály halálával megüresedett, **Sorokszári-utca** 56. szám alatt levő régi, kedvelt vendéglőt, a mely eddig is a Ferencz városi intelligencia szórakozó helye volt s így még inkább az lesz **Baumann** gondos vezetésével alatt. Új vállalkozásához sok szerencsét kívánunk!

Szendefy a **Gyár-utczában**, **Szendefy** József előnyösen ismert szaktársunk **Gyár-utca** 13. szám alatt elegánsan berendezett vendéglőt nyitott. Előbbeni, **Ika-utca** 3. szám alatt levő vendéglőjét **Heber** Anna urhölgy vette meg. Ohajjünk, hogy mindketten boldoguljanak!

Igyunk soproni sört! Az idegen, leginkább osztrák sörök megmondolatlan pártolása több vendéglőnek bukását okozta, a mint ez utóbb a napilapokban olvasható volt. Az osztrák, a ki halalos ellenségünk. ezzel is becsapott bennünket s a sörével is tönkre tett néhány jobb sorsra érdemes polgárt. Ezért óva intjük a vendéglősöket, hogy ne hagyják magukat rászédíteni a külföldi serfőzdekek ügyeinekől. Ha bármi okból nincsenek megelégedve a budapesti serfőzdekekkel, akkor is mérhetnek hazai sört. Ott van, például, a kitünő minőségű **soproni sör**, a melynek raktára is van Budapesten. A soproni sörgyár budapesti vezérképviselője **Grünfeld** Miksa, a ki a fórtákrat és iodaját VII. **Kertész utca** 30. szám alatt tartja. **Grünfeld** Miksa a VII. kerület általános tisztelt, a közéletben tevékeny polgára, a kinek a neve, humánus érzülete a legjobb garancia arra, hogy a vendéglősöknek mindenképpen kezükre jár, hogy a komisz osztrák sörök helyett a kedvelt soproni sört mérhessék. Tessék hozzá fordulni!

Új gyári képviselő. A jöhír **Singer** és **Reichsfeld**-féle likör-, rum-, cognac-, pálinka- és pezsgő-gyár képviselőivel **Leichter** Dániel szaktársunkat bízta meg. **Leichter** előnyösen ismeretes a vendéglősök között s így működése minden bizonyval eredményes lesz.

Új vendéglő. **Csöbor** Antal barátunk **Eskü-tér** 1. szám alatt a **Tiller**-palotában szepen berendezett vendéglőt nyitott. Kitünő konyhája és jó borainak. Sok szerencsét vállalkozásához.

Az új „Kis Pipa” Trebitscher Zsigmond **Sándor-utca** 24. szám alatt levő vendéglőjét a „**Kis Pipa**”-hoz ezimezte. A kereszletét vidáman üték meg a törzsvendégek. Kívánjuk, hogy az új „**Kis Pipa**” örökölje a régi jó híret és népszerűségét.

Visszavonulás. Iparunk teréről elűnt egy derék férfi, a kit mindnyájunk becsülése és szeretete övezett nemes jellemért, szeretete méltó tulajdonságaiért. **Ferencsevits** György, kiváló szegedi szaktársunk, mozgalmaink tevékeny részese, meg-

vált az üzleti élettől s kedvelt kávéházát **Reich** Miklósnak adta át. Sajnálokva búcsuzunk el tőle s őszintén kívánjuk, hogy az életnek azon az ösvényén is, a melyre most lépett, szerencsével járhasson; valamint utódjának is kívánjuk, hogy sikerrel folytassa ott, a hol előde elhagyta.

Családi estély. A „Magyar Országos Pincézer-egyesület” sikerült estélyt rendezett **Andrássy-uti** helyiségében. **Knappé** János érdekes felolvasása nyitotta meg a tartalmas programot. Az érdeklődéssel hallgatott felolvasást lapunk is közli. Ezután **Vartin** Pál zongora-művész megragadón adta elő **Liszt**, **Lakampantelláját**, **IV. Fleischmann** Adolf hegedői-művész bravúrban játszotta el **Sarasate**, **Zigeunerweisen**-jét. Végül **Erdélyi** Emil humoros előadása keltett jóleső derűtséget. A közönség, melyet a szép hölgyek sokasága ékesített, tapssal jutalmazta az előadókát. Előadás után táncz következett, a mely rozsás kedvelő reggeli tartott. Az egyesületnek és a vigalmi bizottságnak gratulálunk a sikerült estélyhez.

A magyar ipar vívmánya gyánánt üdvözölhetjük egyik ismert jönevű iparosunk, **Lichtmann** Sándor férfinzabómaster (Budapest, VII., **Rottenbiller-utca** 4/b) azon lapunk ma hirdetéséi közt olvasható nagyszabású elhatározását, amely eddig páratlanul áll a maga nemében. Ugyanis ez az országszerte legjobb hírnévnek örvendő férfinzabócég a magyar ipar minden idegen versenyt fölülmúló képességét azzal akarja bizonyítani, hogy saját műhelyében készíti 18 ft-ért teljes érfly öltönyöket vagy télikabátokat, amelyek épp olyan elegánsak, amilyen tartósak, úgy hogy páratlanul előnyösen jut-hat hozzá az országban lapunk minden olvasója, aki a hirdetésben foglalt mértékutastást kitöltve a cégnek beküldi. Ajánljuk ezt a ritka kedvező alkalmat minden olvasónk figyelmébe.

Az osztrák kőz. Derék sógoraink, a kik életünkbe annyi örömöt kevernek, most borainkat is meg akarják rontani. Ugyanis arról értesülünk, hogy az idén Magyarországon must vásároló osztrák borkereskedők cégek közül egyhányszán feljavítják a mustot cukorral, a mi egészen czél-és szakszerű eljárás, mely a törvény értelmében meg is van engedve. Azt halljuk azonban, hogy a cukrozást nem úgy végzik ám, mint az a mi törvényünk előírja, hanem, titoli szokás szerint, vízzel feloldott **0,5-0,5** cukorlével dolgoznak, a mi törvényesen tilva van. Minthogy minálunk ilyen manipulációkat végezni nem szabad és minthogy oly hírek is keringenek, hogy egyes cégek oly nagymennyiségű vizet használnak fel a cukor feloldásához, hogy a mustot nem javítják, hanem csak hígítják, jó lesz résen lennünk, mert nem nehezítjük nyugodtan, hogy most egyes osztrák borvásárlók úgynevezett tiltott manipulációkat, melyeknek teljesítése czéljából — a mint értesülünk — összeálltak 2—3 magyar hortyongokkal. Le kell leplezni a hamisítókat!

A Tisza-zug szőlőgazdákának borkraktára. **Lippich** Gusztáv, **Jász-Nagy** Kun-Szolnok vármegye főispánja indítványára egy borkraktár létesítését határozták el **Tisza-Földváron**. A raktár, amely szükséges helyiségekkel rendelkezik, elfoglalja a Tiszazug termelőinek bormérését beraktározásra, a beraktározott bora elölget ad addig, míg azt nagyobb mennyiségben értékesíteni tudja. A raktár életrevalóságot mi sem bizonyítja jobban, minthogy a Tiszazug bormelési kézikönyvet nyilatkozta annak finanszirozását is magukra vállalni.

A szüret eredménye. A szüret-ről örömdetesen szól a hír az ország minden részéből. Minden jelentés megegyezik abban, hogy a szüret mennyiségileg a várakozáson alul maradt, ellenben minőségileg azt fölülmuta. Néhol olyan kiváló kvalitású bormust termelt, hogy abból a legjobb színbor remélhető. A must cukor- és szesztartalma magas és mert az idő kedvező az érjedésre, — valószínűleg igen szép és jó minőségű, zamatos színborunk lesz az idén országszerte.

A ludak városa. A jámbor s együgyű, falusi libáknak gunyolt földiegnkről ki-sült, hogy ők is hivei a buzavirágok s mi-ker dühösen sziszegnek a járóelőkre, hát akkor a „Wacht am Rhein”-t éneklük, akár csak bécsi sógoraink. Ugyanis kitűndött, hogy a ludak legnagyobb piacza Berlin elő-

városában, Rummelsburgban van. Az ottani állomásra naponta 80 waggon lud érkezik, honnan ezek nemcsak Németország különböző vidékeire, hanem Angliába, Belgiumba és Svájcba is lesznek szállítva. Tavasszal és ősszel, mivel ezen időben leginkább sovány ludak szállíttatnak, az áru legnagyobb része néhány hétig, sőt hónapokig is Berlin környékén helyeztetik el. A rummelsburgi piacon levő nagy forgalmat a következő számitást tünteti előnkbe: egy waggonra elfér 1570 lud, a naponta érkező 48 waggon a hétként hat köznapijához behoz 492,000 darabot, de mivel az üzlet vásár- és ünnepnapokon sem szünetel teljesen, a hetenkinti forgalom bátran tehető 500 ezer darabra, ami egy év alatt körülbelül 24 millió darabot tesz ki.

NYILT-TÉR.

Bárta-fürdőn a már 16 éve fennálló GÄRTNER-fele étterem, mely a legszebb és legjobb helyen fekszik — családi körülmények folytán több évre bérbe adó. Bővebb értesítést ad a fürdőigazgatóság Budapest, VI., Váci-körút 45. II. em.

Eladó

mintegy 50 hektoliter, homokos hegyen temett, idei must. Értekezhetni **SERESLER SÁNDOR-nál Dunavescén.**

Saját termésű

szegzárdi fajborok,

uj vörös, fehér és siller, igen jutányos áron eladó **BURGER Mária** urnőnél Szegzárdon.

Borivőknek

vasutra feladva, ismételődnak jó lélekismerettel ajánlom. Különböző évjárásokról fennmaradt kitinő, minőségű **saját termésű boraimat** készlet 400 hektoliter. Idei termés 300 hektó.

Raksányi Károly, ref. lelkész
Balaton-Henyé.

Szabadalmazott és javított

„ST. JULIEN“ BORDERITÓ-POR

bor és mindennemű szeszes italok derítésére.

Miután arról értesültem, hogy a szőlőbirtokosok Magyarországon és Ausztriában — mint ez Franciaországban általánosan történik — a mustot a rohamos erjedés alatt nem a szőlőmagon erjesztik és ebből kifolyólag ez a bor nem is tartalmazhat cseresavat, kényszerítve voltam **Sz. Julien borderitó-poromat** a magyar és osztrák borok számára egy összeállítani, hogy ezen országok borai, a jelenlegi tökéletlen és hibás kezelés dacára, az én **Sz. Julien borderitó-porom 24 óráan belül tükör tisztára tisztítva legyenek** és az eddig ismert tisztítószerök, mint vízahólyag, gelatina stb. nélkülözhető legyenek, feltéve, hogy a **használati utasítás** pontosan betartatik. Ezen por csak akkor **hamisítatlan**, ha a **bádogszenlezenék védjeggyel vannak ellátva**. — Ezen **Sz. 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 törvénycikkben foglalt követelményeknek teljesen megfelelőknek találtatott. A Sz. Julien por használatik: vörösborkokhoz az I. számú, siller bor, sör és eczethez a II. számú, fehér bor és a legkülönbözőbb szeszek és pálinkákhoz a III. számú.**

Főraktár és egyedüli eladás Ausztria és Magyarország részére:

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

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

ÜVEGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöcscsei

BUDAPEST,

IV. Régiposta-utca 10. (félem.)

Nagy raktár

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



Vendéglő átvételi értesítés.

Van szerencsém a fővárosi és vidéki nagyerdemű közönséget tiszteltem értesíteni, hogy Budapestten a **Boráros-tér** közvetlen közelében, a **soroksári-utca 56. sz.** alatt levő jöhrű

Feith-féle Vendéglőt

átvettem s azt teljesen átalakítva f-hó 7-ikén (szombaton) megnyitom. Természetes borokról, magyaros konyháról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. A nagyerdemű közönségnek, különösen földieimnek a **győrieknek**, valamint a t. hajósoknak ajánlom vendéglőmet,

Hazafiai tisztelettel:

Baumann József, vendéglős.

Zalaegerszeg r. t. város polgármesterétől

3396/kg. 903.

Hirdetmény.

Zalaegerszeg város közönsége a tulajdonát képező

„Arany bárány“-hoz

czimzett két emeletes, a mai kor igényeinek megfelelően épült és a város főterén fekvő **szállodáját** 1905. év január 1-től 1914. év december 31-ig terjedő **10 évre** módosított feltételek mellett haszonbérbe adja.

Kikiáltási ár 12000. tizenkétezer korona évi bérösszeg.

A bérbeadás 1903. év november hó 28 ik napjának délután 3 órájáig a polgármesteri hivatal iktatójába benyújtandó zárt írásbeli ajánlatok alapján történik. Felhivatnak tehát a vállalkozni szándékozók, hogy a kikiáltási ár 10%-át készpénzben, a városi pénztárba előzetesen letenni s arról szóló nyugtát a zárt ajánlathoz csatolni sziveskedjenek, mert e nélkül benyújtott ajánlat figyelembe vétetni nem fog.

A bérbeadás részletes feltételei külön pontokba foglalva bérmentesen bárkinek kérésére megküldetik.

Zalaegerszeg r. t. város tanácsának 1903. október 31-én tartott üléséből.

Várhidy Lajos,
polgármester.

RÓTH GYULA

műsztergályos

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



Elefántcsont biliárd-golyó, dákó és kávéházi játékszerek, tekepálya bábuk, valamint lignum-sanctum-golyók készítője.



Javitások legutányosabb árszámítás mellett elfogadtatnak.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



Szállodások, vendéglősök, regálébérlők figyelmébe ajánljuk

Dr. Molnár-féle

tökéletesbitett borvédőket

melyekkel a csapon lévő bort megóvhatjuk a megvirágosodás, eczatesedés, aljképződés, szeszhomlás és zamatvesztéstől. — Alkalmazható Ó- és Uj-borra egyaránt.

Ára csomagolással drbonként 6 kor.

Egyedüli elárúsítása:

Magyar Mezőgazdák Szövetkezeténél

Budapest, V., Alkotmány-utca 31. sz.



A. A. P. I. TELEFON 63—90

FANDA ÁGOSTON

halászmester

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

Sürgönyözni m: FANDA ÁGOSTON, BUDAPEST.

Az „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók,
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyözim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

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

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

Megkeresésekre Pénzszéggel küld árlapot

az Igazgatóság.

FIGYELEM!



Árverés utján sikerült egy nagyobb mennyiségű férfiruha-szövet-raktárt potom áron megvásárolnom, a mi által azon kellemes helyzetbe jutottam, hogy a **mig ezen olcsón vásárolt ruhaszövet-készlet tart, hallatlan olcsón szállíthatok** úgy helyben, mint vidékre bárhová is teljesen kész férfi-öltönyt mérték után készítőve a legjobb minőségű, tartós, fekete, sötétkék, barna vagy szürke, színű gyapjuszövetből, téli kabátot ugyanilyen színekben, jó meleg és finom posztóból, — elegáns kivitelben és remek szabásban. — A ruhák saját műhelyemben készülnek.

Egy teljes férfi-öltöny (kabát, mellény és nadrág) ára 18 forint,
egy téli kabát ára szintén csak 18 forint.

Miután a t. közönségben, kik olvassa hirdetésemet, az abban feltüntetett valóban nagyon olcsó árak azon hiedelmet kelthetik, és joggal, hogy ily olcsó árért egyáltalán jó ruhát előállítani nem lehet, ennek kiké-
rülése végett elhatároztam, hogy bárki is, kivétel nélkül, **ki nálam ruhát rendel, nem tartozik a teljes 18 forintot azonnal kifizetni, a kész ruhát csak 12 forint utánvét mellett küldöm el postán, míg hátrafele 6 ftt a ruha átvételétől számítva 30 napra rá kifizetendő,** miután a rendelőnek ennyi idő alatt már alkalma nyílt arról meggyőződni, hogy a lehető legjobban és legrszolidabban lett kiszolgálva, a mi által remélem, hogy továbbra is megmarad rendelőmnek. **Ismételtem azonban, hogy ruhákat ezen szövetekből ily olcsó árban csakis, mig ezen készlet tart, szállíthatok.**

Mintákat a nagy forgalom miatt előre nem küldök. Megrendelést eszközölni a legegyszerűbb az alanti mértékutasítást jelen hirdetésből kivágni, azt pontosan kitölteni és boríték alatt címzemen beküldeni. De meg kell nevezni, hogy milyen színben kívánatik a ruha, Minden megrendelés 5—6 nap alatt elkészül és szállítatik, csakis 10 ftt utánvét mellett. Csomagolás, szállítólevél és postadobozért 50 fillért számítok. Két öltöny rendelésnél a szállítás bérmentve.

Kiváló tisztelettel
LICHTMANN SÁNDOR
férfiszabó-mester
Budapest, VII./A. Rottenbiller-u. b/4.

Utasítás a mértékvételhez:

Férfi sacco öltönyhöz			
A kabát számára	cm.	A mellény számára	cm.
Hátössze (a gallérvarrástól kezdve, tehát gallér nélkül.)		A mellény hossza (az ing gallér hátsó gombjától kezdve az egész hosszát elől megmérve.)	
Hátzélessége (az egyik ujjavarrástól a másik ujjavarrásig mérve.)		A nadrág számára	
Ujjhossza (a hát ujjavarrástól kezdve egészen a manzsettáig megmérve.)		Külső nadrághossza (a csípőtől kezdve egészen a cipő sarkáig megmérve.)	
Mellbőség (a mellénen át (kabát nélkül) a hóna alatt egészen a mellén és a hátán át megmérve.)		Belső nadrághossza (a lábköz varrástól kezdve egészen a cipő sarkáig megmérve.)	
Hátsóbőség (a mellénen át a has és a hátán át megmérve.)		Hátsóbőség (a mellény alatt a has és a hátán át megmérve.)	

Télikabát vagy felöltő számára	cm.
Hátössze (a gallérvarrástól kezdve az egész hosszát mérve.)	
Hátzélessége (az egyik ujjavarrástól a másik ujjavarrásig mérve.)	
Ujjhossza (a hát ujjavarrástól kezdve egészen a manzsettáig mérve.)	
Mellbőség (a kabátban (Saccon) át a hóna alatt egészen a mellén és a hátán át mérve.)	
Hátsóbőség (a kabátban (Saccon) át a has és a hátán mérve.)	

Vendéglősök szálloda és étterem tulajdonosoknak
már nélkülözhetlen a



== „Viktoria“ ==
főzelék és gyümölcs-gyalu,
mely eddig nem látott szép formákba
aprít, köritésnek valót s egytuttal pótolja
a tök-káposzta és répa-gyalut.
Ára bérmentve, a pénz előzetes bekül-
désénél **50 krajczár.**

Viktoria gyalugyár
Budapest, Nagykorona-utca II. sz.
Viszont eladók keresteinek

Egyes szám
15 kr.



Egyes szám
15 kr.

Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap.

ELŐFIZETÉSI ÁR:	
Egész évre	6 frt
Fél évre	3 frt
Negyed évre	1 frt 50 kr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker. Rókk Szilárd-utca 4. sz. 237.

SEC

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

Promontors

(Budapest.)

06000

SEIDL EDE ALAPITTATOTT
1873.



vászon és fehérnemű raktára

Budapest, VII. Akácfa-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
törökben, szőnyegek és csipke-függönyökben, ágy és
asztalterítőkben, pique, trico, flanel és levarrott
paplanokban, Schroll-féle chiffon minden szé-
lességben, nanginok, színes és fehér ágyhuzatok
szintartó franczia és cosmanosi creton, batizst és zephi-
rekben, színes és fehér barkétekben, nagy választék
saját készítményű férfi ingekben, kézfél, gallér,
és nyakkendőkben, női-, férfi- és gyermek harisnyákban**

„Kattyú”

gőzmosó és tisztító vállalat

Budapest

VII. Gizella-út 26. szám,

A szállodai és vendéglői fehérneműek
tisztítását

a legolcsóbb árak mellett
elvéallalja.

Vidéki megbízásokat pontosan
eszközöl.

Fővárosban egyedül szakszerűen
vezetett gőz-mosóda.

Telefon 61—98 szám.

A világhírű francia
DELBECK & Co.

reimsi pezsgőboryár

és

a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata.

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

Válogatott fűszer-
árak, mindennemű
bel- és külföldi ese-
megék, magyar és
francia pezsgő-
borok, rum, tea,
liqueurök, sajt, vaj,
kassai, prágai sonka,
felvágottak, gyümöl-
csök stb. raktára

Brázay Kálmán

Muzeum-körut 23.

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.

A Simplex Vizszűrő

a vizet teljesen megtisztítja s ezért az orvosi körök a fertőző betegségek elleni védekezés egyik eszköze gyanánt melegen ajánlják. E szűrőt alkalmazva a kávéházak, korezmák és vendéglők igen jó szolgálatot tehetnek vendégeiknek, a mennyiben kémiailag tiszta és baktériumoktól teljesen ment vizet tesznek eléjük.

A „SIMPLEX SZÜRŐ”

igen egyszerűen kezelhető, minden vízvezetéki csapra azonnal alkalmazható. Ara az I. számunk 20 korona, a II. számunk 30 korona, a tartalek-részek pedig I K 50 fill. és 3 K.

Kapható: Ganz és Társa vasöntő és gépgyár részvénytársaság belvárosi üzletében (Budapest, IV. Ferenciek-tere 2.) továbbá minden nevesebb vízvezeték-szerelőnél.

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal.



Alapított 1858. Diszokmány Páris.

Telefon 60—55.

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

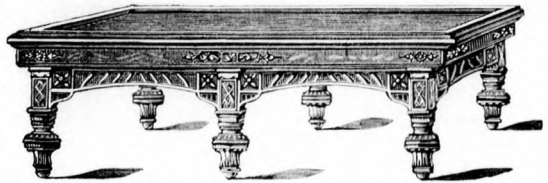
Különleges dákokat jutányos árbán számítok.

Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.

TÓTH ISTVÁN

tekeasztal (billiárd) gyára

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



Új és használt tekeasztalok dusan felszerelt raktára

Figyelem!!

Figyelem!

Hazai ipar.

VENDÉGLŐSÖK

és
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-táskákban, melyeknek feneke nincs többé külön beil leszve, hanem a felső rész az aljával egydarabból készült, a legjutányosabb árak mellett. — Gummi- és halhólyag-különlegességek tuzatonkint 2, 3, 4, 5, 6 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, suspensoriumok és a legkülönfélebb beteg-ápolási czikkekben. — Kaphatók:

Molnár Vilmos, keztyű- és sérvkötő-gyárosnál,

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

Vendéglősök és borkereskedők

kik jó bort venni szándékoznak,

forduljanak bizalommal

Hirschfeld S.

hatóságilag engedélyezett borközvetítő czég és vendéglőshez

Bács-Almásón.

Meghívás!

A „Vendéglősök Lapja” t. előzetőit ezenel a legbarátságosabban meghívjuk szőlőbirtokaink s aradi pinczéink megtekintésére.

Andrényi Kálmán utódai

— Alapított 1834-ben. —

Andrényi Kálmán utódai

A r a d o n

ajánlják nagyobbbrszrt saját termésű, nagy gonddal! ápolt boraikat. A **vámospércsi snját tulajdont 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 ujbör a termelés helyén napi árbán értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyilik szőlőtelepeinken a legrettebb legegészsége-sebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt présházainkban naponta 200 Hl. must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

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

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.

Vendéglősnek, és mézárósnak ki-
válóan alkalmas emeletes Bérház
felső Magyarországnak akadémiával s külön-
féle tanintézetekkel s nagy társadalmi intel-
ligenciával bíró egyik **nagyobb városá-**
ban, mely házában már felszáradot megha-
ladó idő óta egy évente 3—4000 forintot
jövendelőző előkelel

Jó vendéglői üzlet van.
a házban van csekenkivül a város legjobb
meneteli

mészárszéke is,
a ház egész első emeletét pedig a város leg-
előkelőbb köréből alakult **Clubb bírja**
hérbén, örökösök osztozkodása foly-
tán jutányos áron eladó.

bővebbet :
Budapest, III. ker., Ürömi-utca 20. sz.
Ügynökök díjazatlanok.

Bor-és pálinka-eladás

KUN-SZENT-MIKLÓSON.

Alulirott termelőnek **120 hektó**
idei fajtiszta, elsőrendű saját ter-
mésű **Risling-bora**, 30 hektó
Ó-Risling és 9 hektó saját főzésű,
20%-os **Törköly-pálinka** van
eladó. Venni szándékozók egyene-
sen alulirothoz forduljanak.

Thóth Zsigmond

földbirtokos.

KRISTÁLY SZT. LUKÁCSFÜRDŐI hegyiforrás ÁSVANYVÍZ

Csemege szőlő és gyümölcs

5 kilós postakosarakban: vegyes 2 kor
40 fill. Chasselas vörös 3 kor. ősi barack
befőzésre : 4 kor. óriás 6 kor. Turkesztán
dinnye 2.20. Fajkörte: 3,60 és 4 kor. Faj-
alma: 2.80 Nagyban vasuton gyorsáruval.
Kereskedő és vendéglős uraknak olesőb-
ban. Ingyen csomagolással. Szalámi I. k. 3.80
Mindenféle csemege rendelhető:

Tomcsányi Gyulánál, Budapest,
VIII. Kerepesi-ut 17. szám.

Cs. és kir. udvari és kamaraszállító



DREHER ANTAL

kőbányai sörtőzsdéje ajánlja

— duplamalátá kősörét —

majolika-korsókban. — Ezen sör, mely kiváló maláta-
kivonatánál fogva legjobban ajánlható, gyors közkedvelt-
ségre talált a t. közönségnél. A duplamalátá kősör
eredeti lácsóban 25 és 50 korsóként **kőbányai sörfőz-**
démben (Telefon 55—34.) kaphatók. Kisebb mennyiségben
a **duplamalátá kősör** minden nagyobb fűszer- és csemege-
kereskedésben, valamint kávéházakban is kapható.

Tata-Tóvároson

a főtezában a jelenlegi **Kaszás-féle**

kávéház

a háznak összes mellékhelyiségeivel 1904.
február hó elsejére jutányos áron

k i a d ó.

Erdeklők szíveskedjenek **Schwarz Adolf**
urhoz, Budapest, VI. Eötvös-utca 26/b. sz. fordulni.

Ifj. Kéménty Ferencz

szénasavgyára

Budapest, IX. Soroksári-utca 24.

1903. év elején kezdette meg a
működését.

A t. című szénasav fogyasztók
kéret nek, hogy megrendeléseiket
már most intézzék a gyárhoz,
hogy igényeiknek minden irány-
ban megfelelhessenek.

Gömbös János

vendéglője

BUDAPEST,

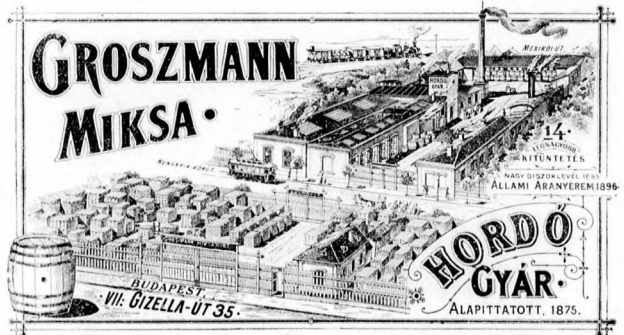
IV. Magyar-
utca 3.

Jó italok, ma-
gyar konyha.
Vidéki szak-
társak gyül-
helye.

GROSZMANN MIKSA



BUDAPEST,
VII. GIZELLA-UT 35.



**HORDÓ
GYÁR**
ALAPITVA 1875.

ELADÓ VENDÉGLŐ.

Gyöngyös város egyik legforgalmasabb helyén
32 év óta fennálló, nagy látogatottságnak örvendő

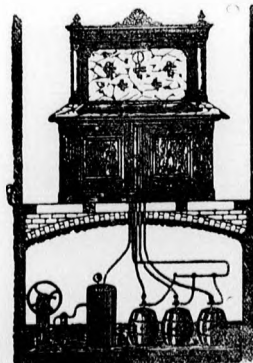
elsőrangú vendéglőmet

egészségi okokból **házzal és teljes berendezés-**
sel együtt eladom.

Bővebb értesítés nálam szerezhető.

Winkler Lőrincz.

vendéglőtulajdonos Gyöngyösön.



Hirmann Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII. Csányi-utca 9.

Gyárt

SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLEKET

légnomással és szab. sörhűtővel

Elvállal régi készülékek átalakítását

Nagy választék

bor- és sörcsapokban

valamint mindennemű szivattyukban.

Javítások legelősebben és leggyorsabban
eszközölteknak.

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanu
szolgálok.

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 érmék

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“ fél édes és „Vin brut“ savanyu izü közkedveltségü pezsgőboraink megizlésését.

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

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



HIRDETME NY.

Ezennel közhírré tétetik, hogy miután a Magyar Királyi Pénzügyminiszterium ellenőrző közegei a Magy. Kir. Szab. Osztályorsjáték (XIII. sorsjáték) I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a főarúsítóknak árusítás végett kiadattak. — A Magyar Kir. Pénzügyminiszterium által jóváhagyott sorsolási terv itt következik:

A Magy. Kir. Szab. Osztályorsjáték Sorsolási Terve.

Tizenharmadik Sorsjáték.

110.000 sorsjegy, 55.000 nyeremény.

Első osztály		Második osztály		Harmadik osztály		Hatodik osztály	
Betét 12 korona		Betét 20 korona		Betét 32 korona		Betét 24 korona	
Huzás: 1903. nov. 19. és 20.		Huzás: 1903. decz. 16. és 17.		Huzás: 1903. jan. 12. 13. és 14.		Huzás: 1904. márczius 23-tól április 20-ig.	
Nyeremény	Korona	Nyeremény	Korona	Nyeremény	Korona	Legnagyobb nyeremény szerencsés esetben	
1 a	6000	1 a	7000	1 a	8000	Korona	
1 "	2000	1 "	25000	1 "	3000	1.000.000	
1 "	10000	1 "	10000	1 "	20000	(Egy millió)	
1 "	5000	1 "	5000	1 "	15000	1	Jutal. Kor. nyer.
3 "	2000	3 "	9000	3 "	10000	1	60000
5 "	1000	5 "	2000	5 "	5 00	1	40000
8 "	500	8 "	1000	8 "	2000	1	20000
30 "	300	20 "	500	10 "	1000	1	10000
100 "	100	110 "	300	120 "	500	1	8000
3350 "	40	4350 "	80	4850 "	130	1	6000
3500 nyer. Korona 263000		4500 nyer. Korona 528000		5000 nyer. Korona 916500		1	25000
Negyedik osztály		Ötödik osztály					
Betét 40 korona		Betét 32 korona					
Huzás: 1904. február 9. 10. és 11.		Huzás: 1904. márczius 3. és 4.					
Nyeremény	Korona	Nyeremény	Korona	A melyik ezen 500 nyeremény közül utolsónak huzatik ki, kapja a jutalmat.			
1 a	90000	1 a	100000				
1 "	36000	1 "	30000				
1 "	20000	1 "	20000				
1 "	15000	1 "	15000				
3 "	10000	3 "	10000				
5 "	5000	5 "	5000				
8 "	2000	8 "	2000				
10 "	1000	10 "	1000				
120 "	500	120 "	500				
4850 "	170	3850 "	200				
5000 nyeremény Korona 1.120.500		4000 nyeremény Korona 1.076.500					
1	60000	60000					
1	40000	40000					
1	20000	20000					
1	10000	10000					
1	8000	8000					
1	6000	6000					
1	5000	5000					
1	4000	4000					
2	3000	6000					
2	2500	5000					
4	2000	8000					
5	1500	7000					
25	1000	25000					
50	500	25000					
405	2000	81000					
760	1000	76000					
1140	500	57000					
30600	200	612000					
33,000 nyer. és jutalom		Korona 10.555,000					

Az I. osztály huzása 1903 november hó 19. és 20-án tartatik meg. A huzások a Magyar királyi állami ellenőrző hatóság és királyi közigyelző jelenlétében, nyilvánosan történnek a Huzási teremben (IV., Eskü-tér, bejárat a Duna-utczá felől). — Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztályorsjáték valamennyi árusítóinál kaphatók.

Budapest 1903 október hó 25-én

Magy. Kir. Szab. Osztályorsjáték Igazgatója

Igyunk „Vegetál“-t!

VEGETÁL,

az 1755. év óta fennálló

**Malburg E.
Ad. és Fia**

smirczi cég
által készített
*kiváló likör, egész-
séges, étvágyer-
jesztő, az emésztést előmozdító.*

Magyarországon eddig
ismeretlen.

Kapható minden előkelő kávéházban.

Magyarországi vezérképviselő:

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

Igyunk „Vegetál“-t!

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 czélből a szövetség székhelyén

Tapolczában nyilvános borközvetítő irodát
létesített.

melynek hivatása a vevő- és termelő-közönség érde-
keit szolgálni.

A szövetség tehát nem nyereszkedésre ala-
kult egyesület, hanem oly intézmény, mely egyrésztől
a bortermelők, másrésztől a borkereskedők — valamint
a vendéglősök közötti üzlethözvetítést közvetíti és
élénkíti teszi.

A vevő közönség tisztelettel kérik teljes bizalom-
mal fordulni a szövetséghez, midőn borszükségletét
fedezni óhajta; igényei mindenkor részrehajlatlanul és a
legsolidabb módon nyernek kielégítést.

Tapolczában.

Az igazgatóság.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

Csász. és kir. udvari szállító

HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Képviseelő: KUTASSY VINCZÉ úr BUDAPEST,

V. ker., Bálvány-utcza 26. szán.

