

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODASOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK S KÁVEHAZI SEGÉDEK ERDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. 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 „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korezmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejvári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korezmárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, A „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulat“-nak



HIVATALOS KÖZLÖNYE.



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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Üdvös indítvány.

François Lajos, a ki a mi ügyünknek tettel és szóval buzgó támogatója, a nyugdíjintézet igazgatóságának legközelebbi ülésén nagy fontosságú indítvánnyal szándékozik előállni.

Mint hogy e nemes férfiú szerencsétlenül bennünket eszméjének megismertetésével, a szent cél iránti kötelességből olvasóinkat eleve tájékoztatni óhajtott a nyugdíjintézet s a vendéglősök és pinczerek jövőjét mélyen érintő tervről.

François ugyanis, a ki nagylelkű adományával kezdeményezője volt ipartársulatunk menedékház-alapjának, hogy ez az üdvös intézmény mielőbb létesüljön s hogy a nyugdíjintézet feladatának mentől teljesebben megfelelhessen, azt javasolja, hogy a nyugdíjintézet létesítse a menedékházat.

Indítványának megokolásában kifejti, hogy miért látja ezt kívánatosnak.

Szerinte az a szegényebb vendéglős és pinczér, a ki, például, csak nyolczszáz korona nyugdíjra biztosíthatja magát, ezzel a csekély összeggel öreg napjaiban nem mentheti meg magát a nyomortól s így nehéz, gondteljes életével terhére lesz a társadalomnak. Ha tehát jót akarunk tenni, ne félig tegyük azt, hanem egészen, annál is inkább, mert a ki egész életén át dolgozott, megérdemli, hogy alkonyának néhány esztendejét gondtalanul, tisztos jólétben tölthesse el. Ezt a menedékházzal érhetnők el. Ugyanis itt az elhagyott, szegény vendéglősök és pinczerek ingyen vagy csekély díjért teljes ellátásban részesülhetnek, tehát nyugdíjuk egészben vagy részben megmaradna nekik arra, hogy maguknak apróbb élvezeteket szerezhessenek, tehát vénségük nem nélkülöznék az öröm derüjét.

A menedékház létesítése nem terhelné a nyugdíjintézetet, alapjait nem csorbítaná, mert a menedékház meglévő tőkéje az újabb adományokkal elégséges lenne a terv megvalósítására. François meg van győződve s el is van tőkélve, hogy, ha kell, maga is össze tudja gyűjteni a kellő alapítványt.

Az előadottakból eléggé kiviláglik a terv üdvössége s megvalósításának lehetősége, tehát csöppet sem kételkedünk abban, hogy a nyugdíjintézet örömmel fogadja François indítványát.

Mi hálás érzellemmel üdvözljük őt érte s óhajtjuk, hogy a nyugdíjintézet gyorsan és erélyesen lásson a terv megvalósításához.

Ezt annál is inkább elvárhatjuk, mert a menedékház úgy volna megépíthető, hogy abban a nyugdíjintézet, a vendéglősök és kávéosok ipartársulata, az országos szövetség, a pinczeregylet, a szakiskola s a megalkotandó szövetségi elhelyező-intézet és muzeum is helyiséget találjon, mert ezeknek a lakbéréiből az építési költség törleszhető volna.

A terv megvalósítása tehát anyagilag is szerencsés spekulációnak tekinthető, tehát a nyugdíjintézetnek sietve kell megragadnia az alkalmat, hogy ezzel az éppen oly humánus, mint grandiózus alkotással emlékeztessé tegye iparunk mostani epocháját.

Szép alkalom lesz ez az új elnöknek arra, hogy gyorsan megszilárdult nyugdíjintézetünket a virágzás új fokára emelje, igazi tápláló anyává, alma materré tegye.

Meg vagyunk győződve, hogy a dicsőséges munkában, a szeretet e nagy művénél ezren és ezren fogják segíteni. A gazdagok busás alapítványokkal, a szegények filléreikkel áldoznak, hogy szaktársaink megszabaduljanak a koldusbottól.

Eleve föl is kérjük olvasóinkat, hogy haladéktalanul kezdjék meg a

gyűjtést, hogy a menedékház, öreg-ségünk paradicsoma, mentől előbb s mentől nagyobb arányban létesülhessen.

Ebben a reményben ismételten köszöntjük François Lajost, mint a szeretet apostolát, mint iparunk hű és áldozatkész barátját, a kinek a neve örökké áldott marad a mi szívünkben.

Elvi jelentőségű határozatok. A pénzügyminiszter kimondotta, hogy a *szőlő-dézsma váltás-g-tartozások* ügyében határozni a közigazgatási bíróság nem illetékes. — A belügyminiszter egy konkrét esetből kifolyólag kimondotta, hogy *törkölybort* más elnevezés alatt raktározni tilos. *Munkásbor* elnevezést sem a törvény, sem a végrehajtási rendelet nem ismer, annak használata tehát kihágás.

Az elhelyezés kérdése.

A M. O. P. E. vajudása s napjának Szedgen való szégyelhető lehanyaglása mindenképpen arra kényszerít, hogy az elhelyezés kérdésével foglalkozzék.

Mindenki tudja, éri azt, hogy az elhelyezés égető sebe iparunknak. Be kell látnunk, hogy a pinczereket és főnököket nem szolgáltatathatjuk ki továbbra is az üzérkedés szabad zsákmányának.

Ez az oka, hogy a pinczereknek az a törekvése, hogy az elhelyezést testületív s országossá tegyék, a főnökök részéről is pártolásra talált.

Ha tehát a M. O. P. E. mégis dicstelen bukásba sodródott, ennek az oka abban rejlik, hogy belevitték a pártoskodást, a személyi érdeket s vezetése sem lelkiismeretesség, sem szakavatottság tekintetében nem volt valami tündöklő.

Természetes következménye volt ennek, hogy a pinczér-ség jobb része tőle visszahúzódott s a főnökök is bizalmatlankodtak iránta, annál is inkább, mert hát hozzájuk

az egyesület uralkodó elemei ellenséges indulattal viselkedtek.

Bármint volt is, annyi bizonyos, hogy az elhelyezés ügyét nem szabad az M. O. P. E. sorsához kötnünk.

Ha a pinczérseget az egyenetlenség s turbulens csoportok megakadályozták a kérdés megoldásában, vegyék a főnökök kezeikbe az ügyet. Ezt annál is inkább megtehetik, mert erre alkalmas és kész szervezetünk van az országos szövetségben.

Ez a szövetség nem csupán arra hivatott, hogy akadémiák vitatkozásokkal befolyásolja a vendéglősök véleményét, hanem ott, a hol kell és lehet, gyakorlati alkotásokkal is föl kell lépnie.

Lehet-e gyakorlatibb, szükségesebb s könnyebben valósítható az elhelyezés testületi szervezésénél? Pusztán csak akarunk kell s már létesült.

Az országos szövetség igazgatósága lás-son munkához, tanulmányozza a dolgot s őszi közgyűlésén mondja ki, hogy az elhelyezést kebelében országossá és kötelezővé teszi.

Mindenki örömmel és hálával fogadja kezdeményezését, mert a mellett, hogy ugy a főnökökre, mint a pinczérekre tetemes anyagi megtakarítással jár, a közvetítést megbízhatóbbá teszi s csakhamar odáig fejlődik, hogy a munkahiányt elenyészteti, vagy legalább minimumra szállítja.

Ez az utóbbi körülmény már magában is oly fontos társadalmi érdek, hogy a kormány teljes mértékben fogja támogatni szándékunkat s készséggel hozzájárul, hogy a helyközvetítés az országos szövetség kebelében főnökökre és pinczérekre kötelezővé váljék. A kötelező erő elengedhetlen feltétel s ezt annál is inkább megkapjuk, mert ha az új ipartörvény kimondja a kötelező társulást, ebből természetszerűleg következik az elhelyezés kötelező volta is.

A megvalósításnak minden érdek biztosításával kell történnie, tehát a szövetségnek nem szabad mellőznie a pinczérkart s a helyközvetítő szakosztályban a pinczérkarnak is egyenjogú helyet kell adnia. Így elérhető lesz az általános bizalom s nem állhatnak be érdeksérelmek.

A helyközvetítés ilyen szervezésével mihamarabb elkövetkezik az az idő, hogy minden pinczér munkához jut, sőt kényyszerítve lesz még pedig olyan helyre, a milyent tehetségénél fogva megérdemel.

Ennek az ideális állapotnak a reménye sarkalja az országos szövetséget az elhelyezési kérdés megoldására, a mivel örök időre üdvös szolgálatot tesz iparunknak.

Pálinkások mozgalma. A mit annyiszor sürgettünk a nép egészsége és jóléte érdekében, a pálinkamérések zárva tartását, úgy hírlik, a belügyminiszter törvénybe akarja igtatni. Üdvözljük a minisztert, ha a hír igaz, s kérjük, hogy népmegtő szándékát mielőbb valósítsa meg. Persze, a pálinkások másképp gondolkodnak. Közöttük már nagy a nyugtalanság a vasárnapi munkaszünetnek rájuk való kiterjesztése miatt.

Abban a meggyőződésben vannak, hogy e tervezet megtámadja létérdeküket a nélkül, hogy segítene az alkoholelles védekezésnek. A vasárnapi szeszérés tilalma ugyanis nem terjed ki a kávémérőkre, korcsmárosokra és vendéglősökre. Az alkalmazottak szempontjából sem tartják megokoltnak a tervezetet, mert a pálinkamérők nagy többsége maga dolgozik s nem tart alkalmazottat. A budapesti szesz- és likörgyárosok, készítőik és kimérők ipartársulata ez okból elhatározta, hogy küldöttségileg kéri meg Halmos János polgármestert: hasson oda a pénzügyminiszternél, hogy gátolja meg e tervezet törvényreemelését. Nem tétélezzük föl, hogy a polgármester elő akarná segíteni a nép romlását.

Az ipartörvény revíziója.

Az „Országos Iparegyesület“ évi jelentése megjelent.

A terjedelmes s a legkisebb momentumot is felölelő, kidomborító jelentés *Gelléri Mór* szakavatottságát dicséri.

A jelentés, a mely az egyesület működésének 62-ik évéről XXXVIII. rendes évi közgyűlésének számol be, a következő igen érdekes részlet tartalmazza az ipartörvény revíziójáról:

Általános meglepedést keltett az iparosok körében az a tény, hogy a keresk-miniszter *Szterényi József* miniszteri tanácsost megbizta az ipartörvény revíziójának előkészítésével. Ezzel végre konkrét stádiumba jutott annak a kérdésnek elintézése, melyet iparosaink majdnem két évtized óta szakadatlanul sürgetnek és jó reménynek is forrása volt e hír, mert *Szterényi József*nek a törvénytervezetek előkészítése terén eddig kifejtett komoly és czéltudatos munkája ez irányban sok biztató eredménnyel kecsegtet.

Szterényi ur a mi fölhívásunkra lapunk karácsonyi számában e kérdéssel általános-ságban már foglalkozott és a fontosabb részletekről nagy vonásokban a következőkben nyilatkozott:

A részletekre nézve a vélemények ma még ugyan eltérők. Abban nem, hogy a revízió szükséges, ebben talán teljes egyértelműség van az országban, hisz bármily kiváló alkotás legyen is a mai ipartörvény — és ezt senki sem akarja elvitatni — husz év alatt sokat változott az élet, a törvényeket pedig az élethez kell alkalmazni.

Eltérők azonban a vélemények igen lényeges részletek tekintetében. Csak néhányat ezek közül. *„t van első sorban a képzés kérdése.* Melyik rendszer a helyesebb: az osztrák-e, a maga széles alapon nyugvó képzésével, vagy a német-e, a maga szabad ipari elveivel, de a lényeges jogokhoz kötött korlátozásokkal?

Ez a legfontosabb kisipari kérdés az egész ipartörvényben. Ezt tisztázni kell annyival inkább, mert ezzel azután sok más fontos rendelkezés függ össze.

A német rendszer a maga különböző vizsgálával szabadelvűbb, az osztrák a maga szigorú képzésével népszerűbb. Amaz kétségkívül jobban találna bele a mi viszonyainkba, mert szabadabb fejlődést enged, mégis az érdekeltség tulnyomó többsége emez felé hajlik, sőt egyedül ettől várja a kisipar sorsának jobbra fordulását. Egy másik, igen fontos részlet az iparüzési jog kérdésénél a *jogi személyek iparüzése és a bérlők szerepe az iparüzésben.*

Ipartestületeink ebben az irányban meg lehetőségen rideg álláspontot foglalnak el. Ennek a kérdésnek ipari szempontból rendkívül nagy hordereje van, mert könnyű ugyan valamely tilalmat kimondani, de nehéz annak következményeit azután ellensúlyozni. De nem akarok állást foglalni, azért csak regisztrálásra szorítokozom.

Megengedhető-e képzéshez kötött iparágban az *üzletvezető alkalmazása* és szabad-e kereskedőnek *képzéshez kötött iparágban rendelkezéseket elfogadni?* Ime egy további fontos kérdés, melyben ismét nagyon eltérnek a vélemények.

És ha bármelyik vélemény fogna is majdan győzni, nem kell-e gondoskodni kivételekről is, minő — hogy csak egyet említek — *az özvegyek és kiskorúak iparüzése?*

A kisiparos a gyárban látja legnagyobb ellenségét. Helyesen, vagy tévesen, arról ma nem szólok. Tény, hogy így látja és azért hangosan követelik testületeink, hogy gyárakban képzéshez kötött iparág ne legyen üzhető. Itt persze előtérbe lép az a kérdés, mit értenek gyár alatt? Az asztalosság kétségkívül képzéshez kötött iparág lesz mindenkor. Eltiltassék-e tehát a gyárszerű asztalos-üzem? Ugyan miért? Mert már gépekkel végzik azt a tömeges munkát, melyet az emberi munkaerő oly jól, gyorsan és olcsón nem tud végezni?

A lakatos-ipar is csak képzéshez kötött iparág lesz minden körülmény között. Ha gyárnak minősítetik az az ipartelep, melyben husz vagy harmincz szakmunkás van alkalmazva — csak például említem fel ezt a meghatározást — akkor már az ilyen ne üzhessen lakatosságot?

Lám, ilyen a való helyzet az általános-ságban emelt követelésekkel szemben.

De folytassuk. Itt van az inas-kérdés a maga sok külön-külön részletével.

Ebben azután leginkább ágaznak el a követelések. Vannak, a kik vissza akarnának menni ebben a czéhrendszer szabályáig. Vannak a kik egészen figyelmen kívül akarják hagyni a kötelező oktatást és mások, — örömmel emelem ki, a többség — a kik terjesztetni, szigorítani akarják ezt.

Mennyi időre szóljon az inaskodás, minden mester tarthasson-e inast, vagy pedig korlátoztassék ez is, továbbá, hány inast tarthasson egy-egy mester, visszavethető legyen-e a hanyag inas: mind oly részletkérdések, melyek körül nagyok ma még az eltérések.

Es most következik az a nagy kérdés, hogy miképen szerveztessék az *ipari közigazgatás*: autonóm alapon-e, kötelező ipartestületekkel, avagy a mai alapon hagyassék-e meg? Vannak igen sokan, akik az egész ipari közigazgatást magukra a külön létesítendő iparösszervezetekre akarják bízni, azt az elvet vallva, hogy az iparosság maga legjobban intézheti a maga ügyeit-bajait. Mások meg éppen ettől tartanak és úgy vélekednek, hogy iparunk erre még nem elég érett.

Ime, csak néhány kérdést ragadtam ki a fontos kérdések nagy halmazából, hogy reámutassak arra, miszerint felette bonyolult és nehéz feladattal állunk szemben akkor, midőn az ipartörvény revíziójának nagy munkájáról szólnunk. Pedig ezek csak a kisipart érintő kérdések és azoknak is csak elenyésző kis része, csak főkérdések, melyek mindegyikének számos részlete van. Hol vannak még a gyárparra és a szociális ügyekre vonatkozó nagy kérdések?

Hisz csak ez utóbbiak maguk óriási feladatot képeznek. Munkásokról, magántisztviselőkről és kereskedelmi alkalmazottak-

ról kell itt egyaránt gondoskodni. És méltányosan gondoskodni.

Hol az egész építő-*ipar* és az engedélyekhez kötendő többi iparok, a tisztességtelen *verseny*, a *megrendelés-gyűjtés*, az ipari *biráskodás*?

A laczikonyhásokról. A kereskedelmiügyi miniszter f. évi április hó 1-én 16.866 sz. a. kelt rendelete szerint az u. n. *laczikonyha* fogalma alá általában az ételfőzésnek az a neme sorolandó, midőn a főzés időleges konyhaberendezéssel heti vagy országos vásárokon vagy napi piac alkalmával akár nyílt piacon, akár sátor, vagy bódé alatt történik. Azok a laczikonyhatartók, a kik a nyílt piacon napnap után rendszeresen főznek hurkát vagy sütnék pecsenyét, mint kifőzők rendes iparigazolványt váltani kötelesek; azoknak foglalkozása ellenben, a kik csupán alkalmoszerűen országos, vagy heti vásárokon főznek és sütnék, egyébként pedig más főkeresettel bírnak, nem ipari, hanem népies jellegűnek tekintendő, s ilyen egyének iparigazolvány váltására nem szoríthatók.

Országos borszövetkezet.

A földmivelségi kormány bortermelésünk rohamos fejlődése folytán a fővárosban borértékesítési intézményt szándékozik létesíteni. A szervezendő intézmény megállapításához az állam az alaptőke egyharmadrésze erejéig, 200.000 koronát tul nem haladólag, üzletrészek jegyzésével járul. Ez alapítói hozzájárulás első negyedrészenek fedezésére a kormány az idei költségvetésben 50.000 koronát kért, megjegyezvén, hogy ezt még további három éven át kérendő hasonló részösszeg fogja követni.

Az intézmény szervezésének megbeszélése végett a földmivelségi miniszter június 25-ére az ország több kiváló bortermelőjét és borkereskedőjét értekezletre hívta.

Az értekezlet lefolyásáról a következőket jelentik:

Tallán Béla földmivelségi miniszter az új szőlők jövedelmezőségének biztosítására egy nagyobb országos szövetkezet létesítését ajánlja. Hangsúlyozza, hogy ez a szövetkezet nem akar offenzív állást elfoglalni a borkereskedőkkel szemben, ellenkezőleg, szívesen látná, ha termelők és kereskedők vállatve működnek a szövetkezetnél.

Gróf *Esterházy Gyula*, gróf *Keglevich István* s *Barta Ödön* helyeslik a szövetkezet létesítését. *Molnár Akos* a borértékesítésnek szövetkezeti alapon való eszközölését nem tartja helyesnek, mert ez káros versenyt csinálna a borkereskedelemnek, melyet egyedüli illetékes faktornak tart a borértékesítésre. Csak olyan szövetkezeteket óhajtana, melyeknek célja az okszerű szüretelés és az okszerű közös borkezelés, de a mely szövetkezetek közvetlen fogyasztóknak nem adnák el a bort, hanem csak kereskedőknek.

Tallán Béla földmivelségi miniszter kijelenti, hogy az országos központi szövetkezet megalakításán kívül készséggel hajlandó támogatni az életképes alapon létesítendő vidéki pinczeszövetkezeteket is.

Ezután az értekezlet az országos szövetkezet alakítását kimondotta, az erre vonatkozó alapszabálytervezetet általánosságban elfogadta s annak részletes tárgyalására s a szövetkezet megalakítására vonatkozó aláírási felhívás kibocsájtására *Wekerle Sándor* elnöktele alatt szűkebb körű bizottságot küldött ki.

Örvendünk a szövetkezet létesítésének, mert ezzel nemcsak a borok jövedelmezőbb értékesítését érik el, hanem a fővá-

ros biztosítva lesz arról, hogy piacán az összes borvidékek borai hamisítatlan állapotban lesznek kaphatók s így a vendéglősöknek nem kell többé borvásárlásra hosszú és költséges utazásokat tenni.

Bármint örülünk is a szövetkezet létesítésének, kedvetlenséggel fölül el, hogy a vendéglősök nem szerepeltek az értekezleten.

Nekünk nagy érdekeink fűződnek a megalakulandó szövetkezethez, tehát miként való szervezése ránk közönyös nem lehet.

Már számtalanszor cikkeztünk, ösztökélve vendéglőseinket arra, hogy a borértékesítő szövetkezettel kapcsolatosan alakítsunk borvásárló szövetkezetet, hogy az áralakulásra befolyással lehessünk s hogy a szegény vendéglős is jó borhoz juthasson, kiszabadítva magát a borpancsoló és uszoráskodó kereskedők karmai közül.

Agitácziók nem is volt eredménytelen, mert — a mint tudattuk — a szőlősgazdák országos egyesülete ipartársulatunkat meghívta a szövetkezet megbeszélésére.

Most tehát, hogy a borértékesítő szövetkezet a kormány támogatásával a létesülés stádiumába jutott, sietve kellene megragadnunk az alkalmat borvásárló szövetkezetünk megalakítására, annál is inkább, mert most kieszközölhetnők a kormány anyagi támogatását is.

Szebb, boldogabb jövőnk alapja lenne ez a szövetkezet, mit ha nem létesítünk, kiszámíthatatlan anyagi kárt szenvedünk s iparunk jó hire bánja meg; tehát föltétlenül ipartársulatunk és országos szövetkezetünk vezetőiről, hogy a kezdeményezést nem fogják elmulasztani.

Pindinger Lajos.

Jött és győzött. Győzött fiatalságával, intelligenciájával, és a szívével.

Ez a három tulajdonsága Istentől eredett, egyéb erősségét, a mikkel hódított és hódít, már úgy szerezte meg.

Ugy szerezte meg azt a kitünőt bort, a mely kedvet ad és rabjává tesz; azután, a mit majd mostanában szerez meg, a szép feleséget, szemelgeti a Stefánia-uton és a váci-utcai korzón.



Igen bizony, a mi ritkaság, a mi *Pindinger* barátunk legény, de nem agg, hanem fiatal; tehát nem oktalan a reményességünk, hogy „lesz még cigánylakodalom...”

És bátran fogadhatunk, hogy szép és jó is lesz a menyecske; mert hát minden zsák magához méltó foltra lel. Minthogy a mi *Pindinger* barátunk támogatója a szegényeknek, rajongója minden szépnek és

jónak; ennél fogvást az ő életpárjában is lelke mását akarja megtalálni.

Hogy ez sikerüljön neki, őszintén kívánjuk s hogy sikerülni fog neki, reméljük; mert a ki ur és gavallér maradott a csap mellett, kiérdemelte az isteni gondviselés különös kegyelmét.

Ebben a meggyőződésben jó lélekkel ajánljuk olvasóinknak, hogy a *keleti pályaudvarra* menve, ne mulasszák *Pindinger Lajos Baross-tér 16.* szám alatt levő vendéglőjét fölkeresni; mert ott mindenki fellelheti az igaz magyar vendégfogadót.

Chateau Palugyay.

A „B. H.” *Jókai* Mórtól egy régi, benünket különösen érdekli tárczát közöl, melyet a hallhatatlan költő *Palugyayékról*, illetőleg világhírű boraikról irt.

Huszonöt esztendeje annak, hogy *Jókai Mór* Pozsonyban jártában meglátogatta *Palugyay J. és fiait* czég borpinczéjét. Hazajöve ezt a tárczacikkelyt írta a *Hon* 1879. május 18-án megjelent számában. Azóta sok minden megváltozott. Az öreg *Palugyay* *Jakab* tizenkilenc esztendeje, hogy meghalt, ebben a tárczacikkelyben emlegetett két ifju *Palugyayból* öreg ur lett, csak a *Chateau Palugyay* maradt meg változatlanul régi híreben. A huszonöt esztendő munkájának eredménye a *Palugyayak* pozsonyi, neszmei és villányi szőlőinek nagy kiterjedése, tokaji pincéknek híre, melyet az ifju *Palugyayak* külföldi utazásaikban csak fokoztak, becsületet szerezve a nagypapa alapította czég nevének és a magyarnak. Ezeket a sikereket *Jókai* a költő akkorában látnoki érzéssel jósolta meg, s ebből az érzésből fakadt ez a kedves megemlékezés, melyből imitt közlünk néhány jellemző részletet:

A ki jó bort akar inni vasuton, vendéglőben Magyarországon, csak azt mondja „Chateau *Palugyay*”, s bizonyos lehet róla, hogy eszébe jut tőle a régi lengyel poharak fölirata: „unus non sufficit”. Azután ha az ember tovább utazik, Varsó vagy Szent-Pétervár felé, s valahol nem tetszik a szállása, csak mondja azt, hogy „Chateau *Palugyay!*” mindjárt kellemesnek fogja azt találni. Ennél a „biztos vár”-nál pihenőt talál Londonban is, úgy, mint Berlinben, s ha átvitorlázik Newyorkba, ha lekerül Buenos-Ayresbe, a *Chateau Palugyayra* mindenütt rátalál. S aztán visszajöhet a föld más oldalán, ott is maga előtt találja őt. Hiszen emlékeznünk rá, hogy két magyar ifju főur, mikor Kalkuttában a legjobb bordeauxiból rendelt meg a vendéglőben, a *Chateau Palugyayt* adták föl az asztalukra; s az angol vendéglős megmagyarázta szép geográfiával nekik, hogy ez a bordeauxi kerületnek a legnevezetesebb bortermelő helye.

Itt vagyunk *Palugyay* sanctuáriumában. Egy szabálytalan négyszögű pinczebolt ez. Csak azért nem huzzuk le a saruinkat, mikor ide belépünk, mert nem tudjuk, hogy rájuk találunk-e megint, mikor ki akarunk menni. Itt vannak az ősfeljedelmei, az ereklyéi, a mesebeli csodatevői a magyar borvilágnak: a Hegyalja egész nemzetsége!

Föl egész a boltozatig, mint egy orgonapalaczk mellett: a legalsók már feketék, a régiségtől: a tokaji palaczkok ismeretes nemes rozsdájával bevonva. S ez mind arany: — olvadt arany; — olyan drága is, mint az arany, de mennyivel édesebb. Egész kincstár, egész ambrasi gyűjtemény. Csakhogy okosabb a muzeumi régiségártárnál, mert arra csak rá szabad nézni, de ezt

a muzeum-őr közvetlenül tapasztalás után vési emlékünkbe.

Kezdjük a költői műveken. Az első palaczk neve; Die Poesie der Weine. (Hátrább egy kicsit azzal a macskazével! Persze, hogy németül van. Hiszen azt akarjuk, hogy németek olvassák.)

De térjünk vissza a mi poharunkhoz. A borok költészete! Hm! Ha én ilyen bort tudnék költeni! Nem keresnék rá kiadót. A ritmus igen szép. Egyszerű ugyan, nincs benne semmi kompozíció, de a fölfogás magasztos. Van benne szellem. A versek gördülékenyek. S bir a horácsi klasszicitás zamatjával.

Hanem ez csak a muzsák legfiatalabbika.

A muzeumőr fölvilágosít bennünket, hogy a ki a tokaji bor arkeológiai tanulmányát akarja végezni, annak mind a hét tónusán végig kell hatolni. Mert ennek is hétféle tónusa van, mint a szivárványnak, mint a hanglajtorjának: c, d, e, f, g, a, h, s mindegyikhez újabb kised pohárkák kerülnek elő, olyan vékonyak, elfújhatók, mint a vízhab, az édes szivárvány egész színe keresztül látszik rajtuk. Az „f“-nél már szabódni kezdünk, hogy sok lesz egy napra ennyi tudományt bevenni! De már ezt meg kell kóstolni: ez az életébresztő! — Csakugyan az! — mondja az én kopasz kollégám, én már érzem, hogy nő ki a hajam tőle újra a homlokomon. — Nem lesz ettől az ember ittas, csak más életre ébred. Oh, a tokaji bor nem vág le senkit, de mindent fölemel!

No, de jön még egy skálával följebb. Ki ne állna mellé? Ez a szentjánosbogárvilágu, zöldes nektár, a belga királyné kedvencz itala. Ki ne üritené azt ki a mi koronás honleányunk egészségére? Ez tokaji szagos aszuszdlóbból készült fejedelmi gondolat!

Még ezen túl is van valami. Ez a mi királynénk kedvencze. Hát magyar volna-e az, a ki ezt a poharat ki ne üritené; ha mindjárt a bizonyos elcsés várna is rá. Éljen, a ki ezt a nem konty alá való, de korona alá való bort megszerette!

De már most ez volt ám az utolsó! Se többet, se jobbat nem szabad ajkainknak érinteni!

Nem használ a szabadkozás. Még hátra van a legfelsőbb fok! Ezt már csak istenek iszszák! Ez a tokaji eszencia! Most érti az ember Jupitert, hogy miért szeretett a földre lejárni?

S aztán ilyen borokból van egy hosszú galleria megrakva négyakós hordókkal.

A külföldre évenként háromszázezer palaczk megy innen szét s abból egy tizedrész legalább tokaji. S vissza nem küldenek abból semmit.

Az a nagy diadala a Chateau Palugyaynak, hogy nem küldik vissza a borait.

A vasárnapi munkaszünet.

Egyszerre két helyről kapunk panaszos felszólalást, egyiket Szerencsről, a másikat Kaposvárról.

Ott a járás főszolgabírája, itt az alispán akarja a vendéglők vasárnapi nyitva tartását megtiltani.

Néhány héttel ezelőtt már behatón kimutattuk ennek az intézkedésnek céltalanságát és igazságtalanságát, mert a zárást nem terjeszti ki a boltokra és a pálinkamérésekre, tehát azok délelőtt 10—11 óráig, ezek pedig egész nap mérhetik a szeszt; tehát ez a félszeg intézkedés a népet nem óvja az alkohol rombolásától, sőt inkább kiszolgáltatja a pálinkaivás veszélyének.

Együttal arra is kell figyelmeztetnünk a hivatalos buzgólkodókat, hogy azokban az országokban, a hol, mint Angliában, a

vasárnapi munkaszünet a vendéglőkre és italmérésekre is kiterjed, az alkoholizmus nagyobb mérvű, mint akárhol.

Gondoskodjék arról az állam, hogy a bor, sör olesón legyen adható, a pálinka pedig tízszeres adóval megdrágíttassék, a pálinkamérések száma és üzleti ideje minimura szállíttassék s a pálinka-hamisítás büntetessék, csakis ilyen intézkedés szolgálhat a nép javára.

Annak idején a belügyminiszter kijelentette, hogy a korcsmákra a vasárnapi munkaszünet kiterjesztését törvényesnek el nem ismerheti s annak megsemmisítését a közönség érdekében szükségesnek tekinti; ennél fogva remélhetjük, hogy így tesz a szerencsi és a kaposi önkénykedésel is.

Tudósításaink a következők:

Szerencsen fontos határozat hozott járásunk főszolgabírójának elnöklete alatt, e hó 15-én, a járás lelkészei és jegyzőinek bevonásával, Haraszi Miklós, homonnai főszolgabíró, miniszteri biztos előadása alapján, az amerikai kívándorlás megszüntetésének tárgyában. Az együttes ülés czélja az volt, hogy fejtsék ki a nép bajaival állandóan foglalkozó tényezők a kívándorlás tulajdonképeni okát. S mert a baj okát egyöntetűen abban látták, hogy szünidejében népünk rendetlen mértékben élvezi az alkoholt! határozatilag kimonodták, hogy a baj megszüntetésére más mód nincs, mint a szesz italok üzletelvényeinek vasár- és ünnepnapokon való bezárása. Haraszi, utasításához híven, járásról-járársra jár és a járásoknak e tárgyban hozott határozatait a miniszterhez fogja beterjeszteni.

A somogyi eseményről pedig a következő „Meghívó“ számol be:

A kaposvári vendéglősök és korcsmárosok ezennel tisztelettel meghívják somogyi vármegyei kartársaikát (vendéglős, korcsmáros, szállodás és kávéosok) az alakulandó Kaposvári és Somogyvármegyei vendéglősök és korcsmárosok egyesületének nagy gyűlésére, a mely f. é. június hó 6-án délelőtt 10 órakor fog a kaposvári nyári szinkörben megtartatni.

Tárgysorozat:

1. A f. é. május hó 26-án Kaposvárott megtartott somogyvármegyei vendéglős és korcsmáros értekezleten elhatároztuk, hogy karöltve helybeli és vidéki (somogyvármegyei) kartársak egyesülett alakulunk sérelmeink, bajaink és reánk rótt tulterhek enyhítése czéljából.

Ezen értekezlet már is functionál, a mennyiben a f. é. május 2-ántartott törvh. biz. közgyűlés által elfogadott korcsmák, sörházak és pálinkamérésekről szóló szabályrendelet §. 3. a ellen, a mely bennünket oly módon sért, hogy a Cergely-féle naptár szerint vasár- és ünnepnap déli 12 óráig bort, sört és pálinkát eladni, illetve kiszolgáltatni tilos, — óvást emelt, illetve megfelelebbezte a nm. m. kir. Belügyminiszter urhoz.

Ezen §. annyira sérti az összes somogyvármegyei kartársakat, hogy ellene okvetlen állást kellett foglalni, mert ezen §. életbeléptetésével a kereskedőknek és szatócsoknak vagyunk kiszolgáltatva olyformán, míg a vendéglős és korcsmáros üzlete zárva lesz, addig a kereskedő vagy szatócs délelőtt 10 óráig (talán 11 óráig is) mérhet, adhat szesz ital tetszése szerint.

*

Hisszük, hogy a somogyiak mozgalmának kívánatos eredménye lesz, csak azt jegyezzük meg, hogy néha a legrosszabban is rejlik valami jó.

Lám a somogyiak, a kik eddig nem tö-

rődtek a szaksajtóval, országos mozgalmainktól elfordultak, most veszedelem nyomása alatt tömörülnek.

Jól van; inkább későn, mint soha. Elvárjuk, hogy az új egyesület azonnal csatlakozik országos szövetségünkhöz.

Boraink dicsérete.

A magyar bornak párja nincs. Nemcsak Tokaj, Somló, Badacsony, Szegszárd, Ruszt, Buda, Csóka, Ménes, Magyarád csepeget isteni nedűt, de a homok is oly nemes italt terem, mintha minden porszemben tűz és vér volna.

Talán a magyar lélek tüze lobog a szőlőnk levében, talán ezer éven át kiontott vérünk, szenvedéseink és örömeink könnyét szívja föl a gerezd, azért oly tüzelő, oly lélekadó a magyar föld bora.

Sajna, hogy annyi köztünk a szentségtörő kéz, a ki az Istennek ezt a nagy áldását megrontja, úgy, hogy a magyar, ha csak nem termelő, szinte tulzásnak gondolja boraink illetén magasztalását.

Ezért aztán isszuk az árpa lőrjét, a krumpli bundaszagu lelkét, vagy, ha sok a pénzünk, iszunk bordóit, Madeirát, rajnait, a mi megint csak spiritusz-elegy.

Boraink hitelét megrontották a pancsolók a külföldön is, úgy, hogy a régi jó hire csak most kezdi megint hozzánk vonzani körültekintésre, kóstolóra, hátha nem mese a magyar bor jósága.

A kik aztán hozzánk látogatnak, álmélkodnak, mert többet kapnak, mint a mennyit vártak.

Hazai kételkedőink meggyőzésére imitt közöljük a „M. Bk.“ után egy utóbb itt járt, tekintélyes külföldi borász nyilatkozatát:

A minap Budapesten időzött egyike a legkitünőbb németországi borászoknak, dr. Bassermann-Jordan Lajos, rajnapfalzi szőlőnagybirtokos, aki azt az óhajátását nyilvánította, hogy szeretné megismerlenni a mi borgazdasági és bortermelési szakintézményeink közül azokat, a melyek itt a fővárosban megtekinthetők. A kiváló szakférfiu kívánsága természetesen teljesült és Dobokay Lajos min. tan. szakavatott kalauzolása mellett dr. Bassermann meglátogatta a budafoki állami pinczemesteri tanfolyam pinczéit. Látogatásáról a következőket írja:

„Kevés pince akadhat a világon, amely ilyen nagyságban egy síkban van a sziklába vájva, a mi maga is már elegendő ahhoz, hogy a borok kiépülésére megbecsülhetetlen, majdnem teljesen egyformának maradó hőmérséklet (12° C.) elértesse. Minden közlekedő eszköz középpontján való fekvése is kitünő. A külső összbnyomás hiszen még majd megváltozik, ha az éppen oly modernül, mint praktikusan átgondolt új építmény be lesz fejezve. Az itt kiképzendő pinczemestereknek minden elképzelhető anyag legdusabb mértékben áll rendelkezésre, amennyiben óriási mennyiségű kezelésre való borok állnak rendelkezésre. Valahány mintát adtak izlelnem, az mind felülmulta várakozásomat: a borok mind egészségesek, absolute tisztaságúak és rögtön meglátszott rajtuk az elsőrendű pincekezelés. Ujdonságok voltak számomra a filloxéra ellen immunis talajon termelt homoki borok, a melyek Magyarországon kívül is a legszeleesebb rétegekben fogyasztási borok gyanánt kelhetnének el. A rizling szőlőből készült borok délibb fekvésű országokban nem birnak valami nagy bukével: de néhány kóstolt mintából meggyőződtem, hogy a magyarországi rizlingbor igen előkelő rizling-bukét őriz meg magának, és hogy képes volna igen sikeresen versenyezni a német rizlinggel. Ez főleg

az erdélyi rizlingre nézve áll. Az erdélyi borok sok kitűnő fokozatát künn a világban méltatlanul kevésbé ismerik. Elcsodálkoztam azon, hogy Magyarországon az 1901. évfolyam egyike volt a legkitűnőbbeknek, holott a német birodalomban, hála az ilonczának és az ezáltal előidézett korai rothadásnak, az 1901-es évfolyam nyomorúságos volt. A hegyaljai furmint szőlőből sajtolt borok szeriese, a melyekről nagy érdeklődéssel tudtam meg, hogy nem szabad őket háziasítani, és gyönyörű számorodni bor zárta be ezt a rám nézve igen értékes és becses borkóstolást. Az utóbb említett borok a maga nemében egyetlenek: édesség dolgában alkalmasint csak a legfinomabb sauternes (girondei) és az 1893. és 1900. évbéli legfinomabb rheingauai és rajnapfalzi borok vetélkedhetnek velük. Ezek a finom tokaji borok kétségen kívül a világ legelőbbkelő csemege-boraihoz tartoznak és nagyon jó volna, ha a közönség ízlése ismét megbarátkoznék az édes-borokkal, a szőlő e napszülte legnemesebb termékeivel.

Márczius 8-án meglátogattam a földmívelési-miniszterium épületében levő országos központi minta-pinczét, a mely méltó a nevéhez. Imponáló volt és nagy gondozottság hatását tette rám. Új volt számomra, hogy a termelők itt a miniszterium főfelügyelete alatt boraikat közösen beraktározhatják. Itt is elébem tették a legkiválóbb fehér- és vörösborok gyönyörű választékát: mondhatom, az aradvidéki jó asztali-borok megérdemlik, hogy legszelebb körökben elterjedjenek, balaton-vidéki, erdélyi szilváni és tokaji borok, fel egész a legöregebb esszenziáig, egymást követték. A balatoni kadarka, az erdélyi carbenet, a fölöttébb elegáns egri vörösborok mind olyan tulajdonságaik, hogy sikerrel versenyezhetnek a kivált Észak-Németországban oly kedvelt bordeauxival. A magyar bortermelés rendkívül sok oldalú és versenyképes, csak az a baj, hogy gyönyörű termékei közül sok a külföldön nem eléggé ismeretes. Kívánatos volna, ha legszelebb körökben terjednének. A kívánt árakat mindenkor olcsóknak találtam.

A mit ez a kiváló férfiú kívánatosnak mondott, mi is annak állítjuk; csak hogy a magunk részéről is támasztunk egy kívánást, még pedig azt, hogy a bor-kereskedés ezentul ne jelentse a borrontást, hogy otthon és a vendéglőkben tiszta bort ihassunk.

Adakozás a kispesti ev. templomra.

Pál apostol intett: „Azért mig időnk van, mindenekkel jól tegyünk, kiváltképpen pedig a mi hitünk cselédeivel!” A kikben eleven Krisztus szelleme, az követi az apostol intelmét. A keresztyéneknek s általában minden Isten-félő embernek így kell cselekednie. Hogy még sokan vannak, a kik szívükben így éreznek, szép bizonyosságot szolgáltatott a *kispesti evangélikus híveknek* az a törekvése, hogy községükben az *Ur dicsőségére hajlékot építsenek*.

Szerkesztőnk tehetsége szerint, teljes lelkéből fölkarolta ügyüket s ismerőseit adakozásra szólítván föl, jól esik hírül adnunk, hogy azok valláskülönbség nélkül, a zsidók csak úgy, mint a katolikusok és más felekezetűek, örömmel áldozták a szent célra filléreiket. Örvendetes, szinte megható jele ez annak, hogy korunkban a vallásosság a krisztusi felebaráti szereteten, a testvéri érzületen épül s mindnyáján iparkodunk megfelelni az apostol óhajának: „Egymásnak terhét hordozzátok és úgy töltsétek be Krisztus törvényét!”

Igy van ez jól, mert így szállhat le erre a földre az Isten országa: szeretet, megelégedés, szabadság. Szerkesztőnk ivén az *épitendő kispesti evangélikus templomra kegyesen, Isten áldásába ajánlott ajándékozók eddig a következők:*

Vérsi József orsz. képviselő 3 korona. Francois Lajos pezsgőgyáros 15 kor. Kamarás Mihály vendéglős 10 kor. Ébner Ferencz vendéglős 5 kor. Schmidt Konrád vendéglős 10 kor. Komer Sándor 1 kor. Petrovits György kávé 5 kor. Hoch Lajos főpincér 1 kor. Fischer Miksa tojásnyakkereskedő 2 kor. Egy unitárius 20 fill. Lasu István szakács 20 fill. Burger Jánosné 1 kor. Schnell József vendéglős 2 kor. Nagy Pista kávé 60 fill. Pum János pinczér 60 fill. Kolb Gusztáv főpinczér 1 kor. Klapka János szijgyártó 1 kor. Hoffmann Máttyás főpinczér 1 kor. Molnár Gábor pinczér 1 kor. Wallner Sámuel főpinczér 2 kor. Erdőssy Kálmán főpinczér 1 kor. Pindinger Lajos vendéglős 1 kor. Lukács Sándor főpinczér 1 kor. Leyrer János vendéglős 1 kor. Poós István vendéglős 1 kor. Hölle Márton igazgató 2 kor. Devecis Vechió Károly kéményseprő 1 kor. Palugyai Károly főpinczér 1 kor. Baranyi A. vendéglős 60 fill. Duchon János pinczér 40 fill. Fariczky Jenő kereskedő 1 kor. Lakatos Dani cigányprímás 1 kor. Glaser Fülöp kávé 1 kor. Appl János szállodás 4 kor. Hainzmann Lajos pinczér 40 fill. Maurer Kálmán 1 kor. Nagy Károly főpinczér 1 kor. Ulits Lőrincz kávé 1 kor. Tihanyi József kávé 2 kor. Dr. Révay Zoltán ügyvéd 1 kor. Bernhardt Ferencz főpinczér 2 kor. 36-ik Rácz Laczi cigányprímás 1 kor. Özv. Mitsek Antalné kávé 1 kor. Tóth József vendéglős 1 kor. Tóth Józsefné 1 kor. Nemes Ferencz építész 3 kor. Bernhardt Gyula szobrász 1 kor. Hochmann Miksa 40 fill. Steinfest Miksa 1 kor. Vámos Dezső kávé 1 kor. Walter Bernát kávé 1 kor. Bárdos Zsigmond 1 kor. Összesen 102 kor. 40 fillér.

Gyorsfényképek.

Watzula János.

Pater familias, még pedig nagy családdal megáldott, mert ő a mentora a híres „Pesti Kátsa-familiának.”

Ez az oka, hogy a derék familiának ez a jelszava: „És ne feledkezzünk meg az ivásról!” — a mi vétek is lenne, mert Watzulánál igazán jó és olcsó a bor.

A Baross-utca 74-ik szám alatt van szépen berendezett vendéglője, elegáns, kellemes udvari helyiséggel, a hol otthon érzi magát a dal műzsája, a melynek hódolattal és ihletten áldozik a Kátsa-família.

Különben Watzulának van szűkebb családja is, még pedig viruló és kedves.

Szép és temperamentumos felesége, a ki avatott művésze a konyhának, bájos leánykája, a ki az ifjuság minden kellemével hasonlít a rózsával játszó hajnali sugárhoz.

Mi természetesebb, minthogy ilyen helyen édes a tanyázás, eloszlik a gond s szívből fakad a nóta.

Bizonyos tehát, hogy Watzula boldog ember, boldog azért is, mert lelkében frigyre lépett mindaz, a mi a halandó kebelében szép és jó.

Kívánatos, hogy nem közönséges tulajdonaival iparunk közügyeinek harcosaihoz sorakozzék!

Mayer István.

A soroksári uttól Erzsébetfalváig Budapestnek amerikai jellege van. A füstös gyárkémények s a roppant forgalom közepette úgy érezzük magunkat, mintha New-York zajában szédelegnénk.

Erzsébetfalva nemsokára Budapest külkereskedelmének gócpontja lesz. Ide jön a kereskedelmi kikötő, itt épülnek föl a végleges közraktárak egyszerű elevátoraikkal s ide torkollik majd a Duna-Tisza csatorna, melyen az alföld áldása özönlik hozzánk.

Igaz, hogy Erzsébetfalvának még ehez kevés intézménye van, mert legfőlegb homokbuczkákban bővelkedik.

Nem, már van egy jövőjéhez méltó helyisége s ez Mayer István szépen berendezett, mintaszerű vezetett vendéglője a kaszinó-épületben.

Mayer István ipari hivatottságát pinczéjének jósága dicséri, míg ételeinek izessége kellemes modoru, kedves nejt méltó társává teszi.

E mellett magyaros jelleme, hazafias lelkülete a polgári életben is kiválóvá teszi, mit a községben iránta nyilvánuló általános tisztelet bizonyít legjobban.

Adja Isten, hogy mentől több érdemet szerezhessen magának.

Schafhauser Endre.

Nincs olyan szépen szóló harang több, mint a „Szabadság Harangja” a Fehérvári-uton, a Kábel-gyár átellenében.

Itt van Schafhauser Endre vendéglője, ide hívogat vidáman, lelkesítőn az a harang.

A vidék bája, a vendéglős modora, pezsdítő borai mind a szabadság vágyát és szeretetét élesztik bennünk.

Schafhauser Endre barátunk nem új ember közöttünk, jó híre az Akácza-utcától kísérte Budáig.

Szakavatottság, üzleti tisztesség s lelki derékség tette becsültté köztünk, kedvelté a közönség előtt.

Vendéglője paradicsomi hely, kirándulásra minden másnál kellemesebb, mert a jó étel és ital, a magyaros, házias szellem vonzóvá teszi az ott tartózkodást.

Knappe János.

Közülünk nőtt fel, közöttünk állott rendületlenül. Még alig száradtak föl arról az okos, buzdító értekezéséről a betűk, a melyet a *pinczerek hivatásáról* és teendőiről írt.

Velünk dolgozott, velünk érzett és büszke volt arra, hogy közénk számithatta magát. Ritka nálunk az ilyen pályatárs.

Már csak ezért is megérdemelné, hogy őt ezuttal bemutassuk; ámde, hogy ezt cselekedjünk, sokkal nagyobb, fontosabb okunk van.

Ugyanis Knappe János barátunk, a politikai nevezetességüvé vált „Balaton”-kávéház főpinczéje, a mely pozíciójában szereplő egyéniségeink egész seregét hódí-

totta meg, elhagyta ezt a szép helyet. Elhagyta nem azért, hogy szomorúságot okozzon hiveinek, hanem azért, hogy új otthon nyisson az intelligens közönségnek.

Knappe Jánost ezzel az alkalommal, mint az „*Elite*“-kávéház új tulajdonosát mutatjuk be.

Dankó és *Hevesi* látogatott és elegáns lokalitása az ő kezeibe került, méltó elődökhöz méltó utódéba.

Örömmel tudatjuk ezt a meglepő hirt, mert tudjuk, érezzük, hogy *Knappe* tapintatos, lelkiismeretes vezetése alatt ez a diszes helyiség valóban az elite, az előkelő társaság találkozó helye lesz.

Társas reggelik.

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

A szállodások nemzetközi egyesületének genfi congressusa miatt folyó hó 24-ig *nem tartatnak* társas reggelik.

Június 24-ikén pedig *Doktor László* vendéglőjében, VIII., Tavaszmező-utca 7. sz. alatt lesz megtartva.

Levelezés.

Kőbánya, 1904. május 17-én.

Tekintetes Szerkesztő ur!

Szerkesztője alatt álló „Vendéglősök Lapja“ folyó hó 5-én megjelent számában „*Szállók a Szegényeknek*“ cikkére engedje meg egynehány észrevételt tennem. Én teljesen osztozok az ön nézetén és igen örvendek, hogy végre találkozott egy igaz és komoly hang ez érdekel, a mit én a magam részéről már 4—5 évvel ezelőtt már megkezdtem és azóta szerényen folytattam is, engedje meg a tek. szerkesztőség, hogy ebből egyet-mást elmondjak.

Valóságos kálváriát szenvedtem át, míg ezen föntjelzett czikke humánus czélját némileg elérhettem, mikor ezelőtt 5 éve X. kerületben jelenlegi üzletemet megkezdtem. I-ször rám támadtak a kerületbeli szállodás kollégáim, kigyót-békát hánytak rám, feljelentéseknek teljes záporát zudították rám, úgy a rendőrségen és a közhatalóságnál, mivel 40—50 fillérért, esetleg 1 koronáért adtam éjjeli szállást a megszorult, de tisztességes polgártársaimnak. Kimondhatatlan idővesztéssel járt ide-oda czitálásom, pedig iparengedelyem is volt erre, mikor aztán a rendőrséggel és a közhatalósággal rendbe jöttem volna, akkor jött az áldott adófelügyelőség, oly adóval terheltek meg ezen humánitást szolgáló szerény iparomat, hogy akár bent a város központján emeletes szállodás sem fizetett több jövedelmi (kereseti) adót, mint én fizettem, végre a belügyminiszter urnál kerestem orvoslást, az adóm azóta, igaz, kevesebb, de nem tudom, még mindig mi vár rám, mert a belügyminiszter ur csak ideiglenesen intézte el ügyemet. Üdvözlök tek. Szerkesztő urnak ezért a komoly első lépésért, remélem, hogy a nemes és közbizalomért folytatni fogja a küzdelmet, mert utóvégre is ideje volna már, hogy felsőbb köröknek is ezzel már komolyan kellene foglalkozni és megtenni a lehető, nem pedig üldözni az egyént, a ki egy ily nemes, közjót szolgáló terhes munkával keresi keserves kenyerét. Különbséget kell tenni a nagy és uri szálloda és a nép vagyis kis éjjeli szállásadás közt.

Kérném a tek. Szerkesztő urat, ha megérdemli ezen megjegyzésem a nyomda-festéket, szeritson helyet becses lapjában a részére.

Teljes tisztelettel maradok a tek. Szerkesztő urnak igaz hive

Schitter Vincze
vendéglős, X. ker. Kőbánya.

Ezüst-lakodolom.

Czikotán szép ünnepe volt e hó 3-án *Sopronyi Lajos* családjának.

Szeretve tisztelt szaktársunk, *Sopronyi Lajos* ekkor ünnepelte áldott lelkü hitvesével, *Németh Juliánával*, házasságuk 25-ik évfordulóját.

A szép napot egészségben, gyönyörű családjuk körében, boldogan érthették meg, miért is áhítatos szívvvel az Ur házában mondtak köszönetet a jóságos Istennek.

Ritka párnak jutott ilyen szerencse, de ezt *Sopronyiék* meg is érdemelték; mert *Sopronyi* tiszta szívvvel, színrany magyar érzülettel foglalatoskodik földi pályáján, becsülettel szerezve magának s tisztességet iparunknak.

Embértársaihoz jósággal, a hazához hiveséggel, a nemzeti ügyek iránt buzgósággal serénykedik s ősz fúrtei nemcsak korának jele, hanem az érdemnek is glóriája.

Mindenben méltó hozzá nemeslelkű felelőse, ez az igaz magyar asszony, a ki a megtestesült szorgalom és szeretet.

Meg is áldotta őt az ég virágzó házzal, szép és jó gyermekekkel, a kik hálával borulnak a legjobb anya kebelére.

Ünnepük alkalmával sugárzó arczczal sereglettek köréjük ismerőseik és tisztelőik, hogy üdvözöljék s minden jóval köszöntsék őket.

Vidékről is érkeztek hozzájuk gratuláló levelek és táviratok, melyek közül mutatoul közöljük ezeket a szívhez szóló sorokat:

Budapest, 1904. június 1.

Édes Lajos Komám!

Két nap választ el még benneteket — téged és drága jó nődet attól a naptól, a midőn 25 évvel előbb az oltár lépcsőjén térdelve örök hűséget, örök szeretetet esküdtetek egymásnak.

Nagy nap ez édesem! — nagy mindenkép, — Első határhóke egy életnek, melyet habár megpróbáltatások között, de megedzve a további életküzdőlemlre, — töltünk be, szeretettől, kölesönös bizalomtól vezetettve, örömmel gondolkunk arra vissza életünk alkonyán is.

Azok a myrtusvirágok, melyek a menyasszony homlokát ékítik, rózsákká fejlődnek s életre kelnek az édesanya kebelén. Az a rózska, a mely a vőlegény mellét díszíti, erővé válik az atyai kebelben, hogy családjáért éljen, családjáért küzdjön s hogy a küzdelemben lelke meg ne törjön.

Ezt a napot éred meg Édesem te és szeretett jó nőd, a mit mi keresztyények az ezüst menyegző napjának is nevezünk; ezt a szent napot érik meg azok a myrtusvirágokból fejlett rózsák — szeretett gyermekeitek is, kik édes szülőik kebelére simulva áldják azt a napot s hálaimát rebegnek Istennek azon könyörgéssel, hogy ezt az ezüstünnepnapot engedje meg egy ekkora határfordulóval aranymenyegzővé válni.

Ezt a szent ünnepet értem én is meg drága barátságotokban, s a midőn soraimban úgy a magam, mint családódom részéről is drága jó nőddel együtt üdvözöllek, fogadd el a leg-tisztabb baráti szív azon kívánságát, hogy a mindenható Isten engedje megérnetek az arany menyegző napját is, boldogságban és jólétben környezve ismét szeretett gyermekeitektől.

Őszinte tisztelő szeretettel

barátod
Czik Vidor.

Végül szerkesztőségünk nevében lelkünk mélyéből üdvözöljük a derék családót, a melyre illenek a szoltáros szavai: „Az én szemeim figyelmetek a földnek igazmondóra, hogy én velem lakozzanak; a tőkéletességnek utjában járó szolgál nékem.“

KÜLÖNFÉLÉK.

A vendéglősök Erzsébet-emléke. A A szállodások nemzetközi congressusa alkalmából, mint köztudomásu, *Glück* Frigyes azt indítványozta, hogy a János-hegyre, a mely megboldogult Erzsébet királynénk kedves kirándulólhelye volt, emlékezetére művészi kivitelű kilátó-tornyot építsenek a vendéglősök. A *Glück* által megkezdett adakozások a kegyeletes célra oly szép összegre ragnak, hogy *Gundel* János a gyűjtő-bizottság nevében már beterjesztette a fővároshoz az Erzsébet-torony alapítási ajánlatát. A tanács lelkesedéssel fogadta a tervet s ajánlólag mutatja be a közgyűlésnek. A vendéglősöket újból felhívjuk az adakozásra, ámbátor kár, hogy a bizottság 200 koronánál kisebb összeget nem fogad el. Az adakozók nevei a torony márványtábláján megörökítettnek.

Halálozás. Szakmánk egyik legragyogóbb nevű családját, a Schalkház-családot ismét gyász érte. Idősb özvegy *Schalkház* Lipótné, a feledhetlenül szép emlékü *Schalkház* Lipót nagyszállodás édes anyja, Kassán 72 éves korában elhunyt. Temetése nagy részvéttel e hó 10-én volt. Béke hamvaira!

A párisi magyar pinczér-asztaltársaság 1903. évi márczius 15-től 1904. évi márczius 15-ig terjedő működéséről közzé tette jelentését. Az asztal bevétele 8945 fr. volt, kiadása ugyanennyi. A társaságnak jelenlegi ideiglenes elnöke *Walentiny* Ferencz. Czime: *PMPA, Rue St. Anne, Páris*. Minthogy a társaság nagy segítségére van Párisba vándorló szaktársainknak, kívánatos, hogy hazuról mentől többen legyenek pártoló tagokká.

Vörösboros hordók szintelenítése. Gyakran előfordul, hogy vörösboros hordókba később fehér bort óhajtunk lőtteni. Tudvalevő dolog azonban, hogy a hordófa által beszivott szint a rendes hordópáczoló szerek, nevezetesen a szóda és méz, csak nagyon nehezen tudják eltávoítani. Még ha a két szert ismételten tiszta vízzel felváltva alkalmazzák is, a betöltött fehér borok később, ismét némi vörös szint huznak ki s ez meg kárára van a borok kereskedelmi értékének. A festőanyag eltávolítására bevált a következő eljárás: negyedliter nyers sósavat tíz liter forró vízzel hígitsunk fel a páczolandó hordó száz liter tartalmára. Hatszáz literes hordó számára tehát hatvan liter forró víz és másfél liter nyers sósav kell. E sósavoldattal hengergessük meg a páczolandó hordót 15—30 percig, az erősen vörösszínű oldatot folyassuk ki, majd öblítsük ki a hordót vízzel s aztán a sav teljes eltávolítása céljából kiforrázzuk a hordót két kiló forró szódaoldattal száz liter vízre. A szódaoldat eltávolítása után a hordót egészen megtöltjük hideg vízzel és néhány napig állni hagyjuk. Hogy a szintelenítés elég volt-e, azt könnyű megállapítani, ha a hordó belsejéből kivágunk egy finom szálkát és megfigyeljük a rézsutos met-szési sík színét. Ha még vörös festőanyag látszik rajta, a fenti eljárást ismételni kell; rendszerint azonban elegendő hatása van már az egyszeri eljárásnak is.

Az aranyozás fölfrissítése. Négy rész tojásfehérében egy rész konyhasót föloldunk, kefe segítségével az aranyozott keretet végig kell dörzsölni, miáltal a homályossá vált aranyozás visszanyeri ismét előbbi fényét.

Az almák illatosítása. Igen kellemes illatot adhatunk az almának, ha néhány héttel használat előtt szárított virágok közt, pl. jázmin, rózska, rezeda, ibolya közt tartjuk. Olyan pompás illatot terjeszt az így elkészített alma, hogy még az ize is

jobbnak tetszik; tehát ily módon a kevésbé édes és jóízű almát is értékesíthetjük éttermeinkben.

A bor kéniszagának elenyésztetése. A lisztharmat ellen kémel való permetezésből származó úgynevezett „bakszag“ vagyis kénhidrogén-szag az ártatlanabb természetű borhibák közé tartozik. Az uboroknál amúgy is szellőztetéssel kapcsolatosan eszközölt lefejtések után lassanként magától is elmúlik. Különbözik pedig a mérsékelt bakszagu bor tulajdonképpen a paradí vizéhez hasonló jó hatású levén, kivált a Rajna mentén közkedveltségnek is örvend. Legegyszerűbb és leggyorsabb gyógyszere: a bakszag mérvéhez képest erősebben vagy gyöngébben megkénézett hordóba átfejteni a hibás bort, mikor is a kén-sav és kénhidrogén vegyülete egyesül, viz és kén származik, mely utóbbi lassanként a hordó fenekére ülepedik és így a seprőbe kerül, a legközelebbi fejtés alkalmával a bortól elválasztható. Különbözik pedig a lisztharmat a puhuló bogycákat egyáltalán nem képes megáztatni s így szűret előtt már későn van illetve fölösleges kénporozni. A fűrtök közé került tulsok kénportól legczélsebbrebb a mustot az úgynevezett „lenyálkázás“ útján megszabadítani, mikor is az erősen kénézett hordóba szűrt must erjedésnek nem indulhatván, 1—2 nap alatt kristálytisztává ülepedik. Mihelyt ez megtörtént, szellőzéssel kapcsolatosan átfejtjük, miközben a kén-sav savgőzök ellillannak a kristálytisztá mustból, a kénport, nyálkát és egyéb tisztálanságot magában foglaló zavaros üledéket pedig apránként a már egyszer kipréselt és kádban szét-rázott törköly közé kevervén, újra átpréseljük s így mustunk az utolsó cseppig tiszta lesz. Ily módon sokféle borbetegségnek, legkivált pedig a „bakszag“-nak könnyű szerral, idejekorán és biztosan elejét vehetjük.

Javaslat a tokaji bor védelmére. A zemplénnérmegyei gazdasági egyesület borászati szakosztálya a tokaj-hegyaljai bor jogtalan keverésével üzött visszaélések ellen állást foglalandó, Láczy László dr. elnöklésével múlt évi október 15-én bizottságot küldött ki egy javaslat kidolgozására. E bizottság most nyújtotta be memorandumát, melynek czélja a tisztességes hegyaljai borkereskedés erősítése és biztosítása. A két főszóköz jelöl ki erre a javaslat. Az egyik a tokaj-hegyaljai borvidéknek zárt területté tétele, s erről a borvidékről minden idegen bornak kizárása, úgy, hogy ide úgy belföldi, mint külföldi idegen bort csak ellenőrzés mellett s tisztán belső fogyasztásra legyen szabad behozni. Az itt berendezkedett borkereskedők üzlete tehát kizárólag tokaj-hegyaljai borokra szorítkozni. A külföldi borkereskedő és magánfogyasztó ily módon biztosítva lenne, hogy az a bor, melyet ezen a területen vesz, csak tokaj-hegyaljai termés lehet. A javaslat szerint a zárt területet még hathatóssabban lehetne ellenőrizni, ha kötelezővé tesszük a gönczi (135 literes) hordóba való szűrést és azt, hogy a tokaj-hegyaljai borjegygyel megoltalmazzuk. A védőjegy csak termelőnek lenne kiszolgáltatható, s csak az évi bortermeinek erejéig. Minden hegyaljai községben törzskönyvet vezetnének, a melybe minden borkereskedő és termelő a borkészletét és a készletben beállott minden változást bejelentené. A javaslat szerint csak így lehetne elérni, hogy a világ bizalommal fordulhasson a Hegyaljára.

Mitől édes a bor? A „Magy. Bork.“ írja: Nem mindig helyes dolog a bor édesességét a cukortartalomnak tulajdonítani, lehet a bor édes a gliczerintől is, vagy

édesítő éteralkatrészek képződése következtében, a melyek a bor korának haladásával fejlődnek ki. Tényleg ó boroknál a vegyi vizsgálat megállapította, hogy cukortartalmuk sokkal csekélyebb volt, sem hogy az édes ízt megmagyarázhatná. Az ember nyelve nem elég finom izlelőképességű ahhoz, hogy vele mintegy vegyi elemzést végezzen. Az azonban áll, hogy a természetes édesség a bor öregedésével magától jut érvényre, a mennyiben eltűnnek a savak, a melyek az édességet mindaddig elfedték. Lehet, hogy a gliczerin vegyül a savakkal és így új anyagokat alkot, a melyek édes ízűek. A szeszből feloldott boréter feltűnően édes ízű; ugyanily uton régi, érett szesz is édes izre tesz szert, a mely az elemzés szerint, se gliczerinre, se cukorra, hanem étersav vegyületekre vezethető vissza. Valamint sokféle dolognak lehet egyazon illata, úgy az édesség se mindig éppen cukortól kell, hogy eredjen.

Szőnyegek tisztítása. Igen sokan ajánlják a nedvesített tealevelekkel vagy savanyított káposztával való szőnyegsoprást. Ennek meg van az előnye, hogy soprás közben nem száll a por, hanem a nedves anyag azt föl szívja, de e tisztítási mód még sem tökéletes, mert egy bolyhos, sűrű szőnyeget csupán soprással nem lehet elég alaposan kitisztítani. Sokkal nagyobb tisztaságot érünk el, ha a szőnyeget egyszer-kétszer hetenként jól meghintjük durván törött sóval és aztán erősen kikeféljük. Alaposan megtisztul ezen módon a szőnyeg, a színei pedig csodálatos módon megélnkülnek.

A Törley-pezső hamisítóinak elitélése. A múlt évben jelentettük, hogy a Törley József és tsa pezsőgyáros czég rájött arra, hogy sok hamisított pezső van az ő czégére alatt forgalomban s kutatások után rájött, hogy ezt a hamisított, hitvány minőségű árut Steuringer és társa Gyár-utcai czég hozza forgalomba, hiven utánozva a Törley-czég palackját és kupakját. A Törley-czég a büntető bírósághoz fordult a hamisítás megtorlásáért és, mint annak idején közöltük, a büntető bíróság Steuringer Gézá, a Steuringer és társa czég főnökét és Jellinek Mórt, a czég ügynökét, bűnösnek mondta ki a védjegybitorlás által elkövetett kihágásban s ezért őket 300—300 korona pénzbírságra ítélte el. Felebbezés folytán az ügy a törvényszék elé került, a mely a járásbírósg itéletét helybenhagyta.

A tojás korának megállapítása. Hogy a tojás friss-e vagy sem, azt rendszerint akként szokták megtudni, hogy a világosság felé tartva rajta keresztül nézünk. Ujabbban teljesen tudományos alapra fektetett módszer szolgál e célra, mely módszer feltalálóját nemrégiben jutalmazta meg a szászországi tojástermelők egyesülete.

Midőn egy tojást a vízbe bocsátunk, az korának mértéke szerint mindinkább emelkedni törekszik. Ezen tünemény a tojásban levő légmentes térnek tulajdonítandó, mely a tojás belsejében, annak vastagabb vége táján van és mely tojás-fehérye viznemű anyagainak elgőzölgéséből keletkezik. Minden tojás különböző helyzetet foglal el, mely a kor szerint ezen légmentes tér nagyobbodása arányában módosul úgy, hogy a tojás tengelye a vízszintessel többé-kevésbé nagyobb szöget zár be.

A friss tojás vízszintesen helyezkedik el. A 3—5 napos tojás tengelye a vízszintessel 20°-u szöget képez, nyolc napos tojás 60°-ot és a három hetes tojás 75°-ot zár be. Az egy hónapnál régiebb tojás független marad és még az ennel is régiebb tojás a vizen uszik.

Ezen fokok megállapítására üvegedény szolgál, melynek falán a különböző fokoknak megfelelő osztásvonalak vannak bekarcolva. Ily módon igen egyszerűen meghatározható a tojás kora közel egy napi pontossággal.

Nyári mulatság. Ujpesti ipartársulatunk június 16-án az Uhl-féle vendéglő helyiségeiben (István-ut 7.) zászló-alapja javára nyári mulatságot rendez. Kezdeté d. u. 6 órakor. Személyjegy 1 korona, családjegy 2 korona.

Családi ünnep. Örömnapja volt Deutsch Pál vendéglős családjának. Gólya röppent a házába s fiúskával ajándékozta meg. A kis Pali vidám, egészséges ur, a ki merészen tekint a világra. Érkezését nagy örömmel fogadták a papa barátai s keresztelőjét ünnepélyesen ülték meg, szerencsét kívánva az új polgárnak s boldogságot és hosszú életet a papának és mamának. Keresztstülői Nikl Ignác és neje lettek.

Schermann Sándor az Akácza-utca és Dob-utca sarkán, saját házában levő vendéglőjét megnagyobbította s azt díszesen berendezve megnyitotta.

Új kávéház. Nagy Lajos régi szaktársunk, a „Royal“ szálloda egyik volt üzletvezetője, a soroksári utcában díszesen berendezett kávéházat nyitott. Sok szerencsét kívánunk új vállalatához!

A „Comerce kávéház“-ban, mióta Petrovics György vezetése alá került, úgy nappal, mint éjjel egyre pezsgőbb lesz az élet. A fáradhatlan, általános kedveltségnek örvendő gazda ujabban kitűnő munkatársat nyert Hochmann Lajosban, a ki az éjjeli főpinczéri állást tölti be a nála megszokott igyekezettel és ügyességgel. A kávéháznak különösen szép, szinte ünnepi estéje volt május 31-én, a mikor Csóka Józsi, ez a finom modoru, mély érzésű primás, bucsuzott el közönségétől; mert elsejétől az „Elite-kávéház“, művésze lesz, míg a helyét Koczé Antal, a cigány- király, foglalja el. Igazán megható volt, a mikor Csóka záradékul a himnusra zendített s a közönség áhitattal fölállott, hogy egy szívből fakadt fohászt röptsen a magyarok Istenéhez.

Gyász. Ipari életünknek egy régi, tisztos alakja, Cserveny Vincze, Cserveny Ferencz síófoki szállodás édes atyja, a legrégibb közvetítő-intézet tulajdonosa, költözött el tőlünk 73 éves korában. Béke hamvaira!

A tokaji bor ára. A Sárospataki takarékpénztár b.-olaszi-i magashegyi szőlőjének múlt évi termésű 135 hordó borát lehuatlan, állapotban tehát seprével együtt, hordónként 105 koronánál adta el. Tudomásunk szerint eddig ez a legmagasabb ár, a mit 1903. évi termésű borért a Hegyalján fizettek. Ebből az eladásból úgy látszik, hogy az olasz borvámklauzula megszüntetése máris kezd némileg befolyással lenni a keresletre és a borárak emelkedésére.

Diszós kávéház. A főváros gyönyörű kávéházzal gyarapodott. Rapszky Zsigmond ez az előkelő szaktársunk, az Erzsébet-hid budai feljárójánál, a vén Gellért tövében eleganciával és kényelemmel rendezte be ezt az új helyiséget, a mely kedves tanyája lesz nemcsak a budai intelligenciának, hanem a jó levegőre, szép kilátásra vágyó pestieknek is. Rapszky ismert szakavatottsága és buzgósa a szép jövőt ígér ennek a fényes vállalatnak. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

Komáromból. Mint innen értesítenek, Subai József kiváló szaktársunk átvette a Kossuth-téri vendéglőt s azt elegánsan rendezte be. Sok szerencsét vállalkozásához!

Kávéfőzés a piacokon. Heti vásárok alkalmával tolokocsin, vagy állványon való kávéfőzés iparengedély, illetve iparigazolvány nélkül is folytatható. (1904. márczius 25-én 16.768. sz. a. hozott kereskedelmi miniszteri elvi határozat.) A megokolás értelmében olyan egyének, a kik hetivásárok alkalmával a vásárra bejövő falusi nép részére tolokocsin, vagy más állványon kávé szokat kimérni, iparengedély, illetve iparigazolvány váltására nem kötelezhetők, mert a tejes vagy fekete kávé mint élelmiszer az 1884. XVII. t.-cz. 50. §-a értelmében heti vásárok alkalmával — a mennyiben azt törvényes kiváltságok nem akadályozzák — bárki által árusítható, illetve kimérhető. A mennyiben mindazonáltal e kávéfőzésnek illetve kimérésnek fent említett módja nem kizárólag a heti piacokra szorítkozik, hanem azonkívül is rendszeresen üzetik, az illető kávéfőzők, illetve kimérők az idézett törvény 4. §-ának megfelelőleg iparüzési szándékukat egyszerűen bejelenteni tartoznak, melynél ama közrendészeti és közerkölciségi szempontok, melyek a rendes kávéfőzési iparnak engedélyhez való kötését indokolták tették, nem forognak fenn, az idézett törvény 10. §. a) pontjában említett kávéfőzési iparnak nem tekinthető.

Vendéglő bérbeadás.

Nagyvárad legforgalmasabb helyén a Bémer-téren az ujonnan épült „**PANNONIA**” szállodában **étterem, téli kert és sörház kiadó.** Értekezhetni ifj. **GUTTMANN JÓZSEF** építésznel, Nagyvárad.

Kerestetik!

Malek Teréz szakácsnő felhivatik, hogy lakását sürgősen tudassa e lap szerkesztőségével: **Budapest, VII., Akácfa-utca 7.**

Megnyilt

a főváros legszebb kiránduló-helye, a **SZÉP ILONA-vendéglő** a Zugligetben.

Ma és holnap nagy katonahangverseny. Kiváló magyar konyha, saját termésű italok és olcsó árak.

Kiváló tisztelettel **ÜRMOSSY BÉLA,**

a „Fehérló” szálloda volt vendéglőse. Telefon. Villamos megállóhely. Telefon.

Befőtt paradicsom

kicsinyben és nagyban
eladó

Budapest, VIII., Német-u. 35. földsz. ajtó 2.

Rendkívüli gonddal lesz gyártva a **MENZL-PAPRIKA!**

„Édes nemes” kilóját 5 koronáért,
„Féledes nemes” kilóját 4 koronáért,
küld bárhová bérmentve, utánvétellel, csakis: **MENZL IZIDOR PAPIKATELEPE** Orosházán. (Szeged mellett.)

Orvosi vélemény

a kénmentes

Ilona

artézi savanyuvizről.

Dr. Kézmarszky Tivadar, Dr. Wagner János és Dr. Angyán Béla egyetemi tanárok a kénmentes „Ilona” artézi savanyuvizről adott véleményükben azt mondják, hogy az feltétlenül bakteriamentes. Annak használata járványok fellépésénél, mely időben a vízvezeték- és kútviz az egészségnek ártalmas lehet, igen ajánlatos.

Az „Ilona” artézi savanyuviz majdnem minden vendéglőben, fűszer- és csemegekereskedésben, valamint a központi tejesarnok összes fiókjaiban kapható.

Utánzattól óva lesz!

Csak akkor valódi, ha a címke az „Ilona” védjeggyel van ellátva. Vidéki megrendelések intéződik az „Artesia” részvénytársasághoz, Budapest, VII., Egressy-ut 20/c. Telefon 50—72.

Békésmegye egyik élénk forgalmú fővonalon fekvő nagyközségében, főutcában levő

vendéglői épület

(italmérés, kávéház, étterem, fedett kugli, 8 vendégszoba, gyönyörű kert, tágas folyosók, melléképületekkel és elkülönített gazdasági udvarral) alig pár éve épült, tulajdonos gyengélkedése miatt szabad kézből készízetés ellenében mérsekelt árban eladó. — Válaszbélyeggel ellátott kérdézősködére bővebb felvilágosítást ad:

Morvai István és Társa

ügynökségi és bizományi iroda

Mezőberényben.



Pályázati hirdetmény.

Az **Egri kaszinó** hetven év óta fennálló vendéglő-, szálloda- és kávéház-bérletére

f. évi július 1-ére pályázatot hirdet. Eddigi bérösszeg volt **5600 Cötezerhat-száz korona.** Tudakozódásokra azonnal felvilágosítást ad **Breznay Imre** tanár, kaszinói igazgató, **Eger.**

BORHEGYI F.

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

BUDAPEST, Gizella-tér I. (Haas-palota).

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

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

SOPRONI SÖR! SOPRONI SÖR!

A SOPRONI SÖRFÖZDE

BUDAPESTI FŐRAKTÁRA

BUDAPEST, VII., KERTÉSZ-UTCZA 30.

Telefon 24—89. (Volt Királysörfözde helyiségeiben.) Telefon 24—89.

Ajánlja kitünő minőségű soproni sörét.

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

Olcsó árak!

Pontos kiszolgálás!

A soproni sörfözde budapesti vezérképviselője:

GRÜNFELD MIKSA.

PÖSTYÉN

Európai hírű

kén- és iszapforrások

Budapestről 3 $\frac{1}{2}$ óra, naponta 5 vonat.

Rheuma, köszvény, neuralgiák, ischias, izzadmányok,

(balesetek női bajok után) skrofulák, bőrbajok eseteinél gyógyító hatása felülmúlhatatlan; mintaszerű berendezések, 80 hold sétapark. Penzió napi korona 4.50-6.50. Évente 8000 vendég Európa minden részéből.

Prospektust küld a fürdőigazgatóság
Kora tavaszi kurák melegen ajánlhatók.

Első magyar üvegyár r.-t.

BUDAPEST, V., Fürdő-utca és Ferencz József-tér sarkán. (Diana-fürdő.)

Vendéglői, kávéházi, háztartási
üvegyár.



Angol „PORTER SÖR”

Orvostanárok által ajánlva

gyomorhajosok,

mert dus maláta

tüdő-hajosok,

tartalmánál

lábadozó betegek,

fogva

verszegények,

hizlal, erőt ad és

idegesek és

a zaklatott

almatlanságban

idegeket

szenvedőknek.

megnyugtatja.



Károly István főherceg
saybuschi sörfőzdéjéből.

UGYANEZEN SÖRFŐZDÉBŐL

„HOFTAFELBRAU”

mely a müncheni „Hofbräu”, „Spatenbräu”, „Löwenbräu”, „Pshorrbräu” és „Augustiner” összes jó tulajdonságait magában egyesíti és a mellett jóval olcsóbb, mert nem kell érte vámot és drága szállítási költséget fizetni.

Kapható hordókban és üvegekben

SCHÄTZ JÓZSEF

vezérképviselőnél

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

SPRINGUT HENRIK

Tojás-nagykereskedő

BUDAPEST, VI., SZERECSEN-UTCZA 39. szám



Telefon-szám
1764.

Telefon-szám
1764.

Szállít:

tojást kávéházak és vendéglők részére mindig friss állapotban.

A legjobb pezsgő

Diadal Sec

Eberhardt Antal és Társa
gyárából, Budafok.

VENDEGLŐ-MEGNYITÁS.

Van szerencsém a n. é. közönséggel tudatni, hogy a

sósfürdői nagyvendéglómet és
halkóstolómat

április 24-én, vasárnap megnyitottam.

Együttal értesitem a n. é. vendégeimet, hogy ezentul naponta friss tengeri és édesvízi halakból, a híres halászlét személyesen készítem. Magyar és francia konyha, pontos kiszolgálás, elismert jó boraim. Dréher-sör, polgári árak, naponta kitünő cigányzene tárogatóval. — A nagyterem multságok számára kapható.

Számos látogatást kér

Telefon. — Tekepálya.

Tóth Árpád

Villamos megállóhely.

vendéglő-tulajdonos.

KRISTÁLY SZT. LUKÁCSFÜRDŐI
hegyiforrás
ÁSVANYVIZ

— Az —

ÜSTÖKÖS

A „Vendéglősök Lapja” **vidéki előfizetőit** abban a rendkívüli kedvezményben részesíti, hogy az **ÜSTÖKÖS**-t negyedévre 4 korona helyett 3 koronáért, félévre 8 korona helyett 6 koronáért rendelhetik meg.

Az „Üstökös” kiadóhivatala

BUDAPEST,

V. ker. Kálmán-utca 2. szám.

Moni Ipar.

Saját gyártmány.

Graffy Alajos

Budapest, VI., Dálnok-utca 26.

az önműködő zajtalan ajtócsukókészülék
egyedüli feltalálója.

Kitüntetve: Londonban és Görliitzben.

Hydraulikus es pneumatikus önműködő ajtócsukók, ajtónyitó, lég- és villamos záruk gyára.

Mindenféle szerkezetű ajtócsukók javító műhelye.

Alapítotott 1883-ban Berlinben, mint az első ajtózáro-gyár.

Hirdetmény.

A hátszegi ev. ref. egyházközség előjárósága közhírré teszi, hogy hátszegi

vendéglője és telke

f. évi július 7-én d. e. 10 órakor a vendéglő nagytermében megtartandó nyilvános árverésen jövő 1905. január 1-től 3, esetleg több évre a legtöbbet ígérőnek **haszonbérbe adatik.** Feltételek a ref. lelkészi hivatalnál is előre megtekinthetők. Az árverés kezdetéig 500 koronát tartalmazó zárt ajánlatok is elfogadtnak.

Hátszeg, 1904. május 15.

A hátszegi ev. ref. egyházközség előjárósága.

Boreladás.

Kitünő minőségű. Saját termésű

≡ **homoki bor.** ≡

Kapható 32 fillértől fölfelé, 50 literen felül bármekkora mennyiségben.

Friedrik Imre bortermelőnél
KISKÖRÖSÖN.

ELADÓ SZÁLLODA.

Egy nagy katonai városban levő

≡ **SZÁLLODA** ≡

14 vendégszobával, étteremmel betegség miatt eladó.

Bővebbet a kiadóhivatalban.

Békés-szentandrási Takarékpénztár Részvénytársaság.

HIRDETMEYNY.

Szarvas nagyközségben a piac-téren levő

Központi szálloda es kávéház teljes berendezéssel folyó évi szeptember hó 1-re **bérbeadó**, esetleg rendkívül **kedvező feltételek mellett eladó.** Közelebbi felvilágosítással szolgál a tulajdonos **békés-szentandrási takarékpénztár részvénytársaság igazgatósága Békés-Szentandráson.**

A dr. Szontagh-féle

BALDÓCZI

Deák-forrás vize

legjobb hazai ilyenmü természetes ásványvizünk.

A Baldóczi gyógyviz

előnyei:

Páratlan kellemes ízű, üdítő, friss, reggeli előtt, reggeli után, napközben, emésztési zavarokat megszüntető, borral, pezsgővel kítünő.

Gyomorbetegknél, gyengegyomruaknál, ideges gyomorbetegknél, epe- és vesebajosoknál, sárgaság és vérszegénységben szenvedők, máj- és bélbajosoknál föltünő jó és gyors hatása van.

E mellett az összes hasonló vizek között a legcseöbb.

Dr. Bókai Árpád egyetemi tanár azt mondja róla, hogy „Hazánkknak **egyedüli** tetemesen **glaubersós savanyuvize** s mint ilyen páratlan jó hatású gyógyviznek bizonyult mindenféle gyomorbetegségnél“ stb.

Azt nem állítjuk, hogy **gyomorbeteg, gyengegyomru** vagy **ideges gyomorbetegségben** szenvedőknek **kizárólag csak Baldóczi vizet szabad inni**, hanem igenis azt állítjuk és ezen állításunkért minden irányban szavatosságot vállalunk, hogy

határtalan könnyelműséget követ el minden, úgy gyomor-, bél-, epe-, vese- vagy májbetegségben, sárgaság és vérszegénységben szenvedő, ki legalább két héten át kísérletkép ezt a csodás hatású vizet nem issza.

A kutvállalat a forrást most házilag kezeli. A palaczkokba való töltést egy nagyszabású és a legújabb, legtökéletesebb gépezetekkel fölszerelt medenczében eszközli.

Budapesten az összes előkelő szállodákban, éttermekben és kávéházakban kapható. De kapható már a főváros elsőrangú fűszer- és csemegekereskedéseiben, egyelőre félliteres palaczkokban. Legközelebb már az 1½ literes palaczkok is forgalomba jönnek, melyeket vendéglősök fröccshöz használhatnak. A vidéki fogyasztók addig is, míg a

vidéki egyedélárusítóhelyek szervezése

be nincs fejezve, forduljanak megbízásaikkal a magyarországi vezérképviselőhez.

Később a lapok útján értesíteni fogjuk a nagyközönséget, hogy mely vidéki városokban és kiknél szerezhetik be a vizet.

Egyedélárusítást a következő megyeszékhelyek és városok részére adunk meg:

Gyulafehérvár, Arad, Zombor, Baja, Szabadka, Pécs, Léva, B.-Csaba, Beregszász, Besztercze, Nagyvárad, Brassó, Makó, Szeged, Esztergom, Székesfehérvár, Rimaszombat, Győr, Debreczen, Eger, Ipolyság, Szolnok, Kolozsvár, Komárom, Lugos, Liptó-Szent-Miklós, Máramaros-Sziget, Moson, Balassa-Gyarmat, Nyitra, Ujpest, Vác, Pozsony, Galánta, Eperjes, Kaposvár, Sopron, Nyiregyháza, Szatmár, Zilah, Temesvár, Versecz, Szegzárd, Nagy-Becskerek, Nagy-Kikinda, Nagy-Szóllós, Ungvár, Szombathely, Veszprém, Pápa, Nagy-Kanizsa, Zala-Egerszeg, Sátoralja-Ujhely, Zólyom, Besztercebánya.

Ajánlatok és rendelések

„Baldóczi Deák-forrás“ magyarországi vezérképviselőéhez intézendők:

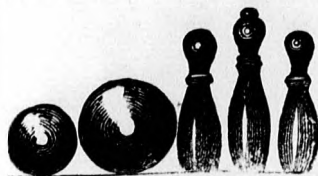
Mérő és Társa Budapest IV., Fövám-tér 4., saját házban.

KERTÉSZ TÓDOR MUIPAR-ÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

KUGLI-BÁBOK száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban egy készlet frt. 2.10, 2.50

Lignum sanctum golyók

9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15	cm.
110	125	140	155	175	195	215	235	255	275	295	315	340	



Kugli-golyók száraz gyertyánfából nagysága szerint 75.80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt **Orosz kuglizó** egész szűk udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal a golyó nagysága szerint 460, 650 **Kerti gyertyatartó** szél ellen üveg-

borítóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.50 **Lampion** kertek kivilágítására és feldíszítésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fátyla** 30 percig meglepő nagy világosságot ad, 1.40. **Abroszmegegerősítő** szél ellen 100 darab 5 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősíthető 2.50. — **Kézi dugaszoló kalapáccsal** 95 kr. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraírtott bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyodása ellen 1 frt. **üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husvágó** 3.50, 6 frt. — **Mandula-, dió-, zsemle stb. reszelő** 1.20 frt. **Borsűrítő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egy literes 1.20 két literes 2 frt. **Amerikai fagyalt gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. **Vásárhely-féle legkötőbb vajkőpülő gép**, 5 literes 8.50, 10 literes 15. **Kétszítító készülék** 50 kr. Egy adag angol kétszítító por 60 kr. **Ujságtartó** minden nagyságban 75 kr. — **Biliárd golyó elefantontutánt** 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. — **Francia dákobőr** keverve 1.60. **Domino játék** 90 krtól 2.20-ig. **Kávéházi domino átszegeztet** 6-9 frt. **Roulette játék** 1.80-18 frt. **Tivoli társasjáték** a vendégek részére 65 cm. 4.50, 85 cm. 6-9, 95 cm. 12 frt. **Ptnczér táská** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 2.50, három osztálylyal 3.50. **Szivar s cigarettatartó** szekrény pinczézéreknek, elzárható 4 osztálylyal 3.50, 6 osztálylyal 4 frt. **Papír-tányérok** nyári mulatságok-, kirándulásokhoz 100 drb 90 kr., 1.25. **Papír szalvéta** 100 drb 80 kr. **Szalvéta-prés** bükkfából 4 frt 50 kr. **Konyha-mérleg** 3 frt 50 kr.

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb frt	—90
5-ös vörösrézről	" "	1.20
10-es nickelből	" "	1.40
20-as sárgarézről	" "	2.20
150-es vörösrézről	" "	4-—
100-as sárgarézről	" "	5-—

Ujdonság!

„**Viktoria**“ gyümölcs, főzelék és zöldség gyalu. **Burgonya**, cékla, zeller, karalábé stb. egyszerre, könnyű kezeléssel több féle szép formában vágható ára: 35-50 kr. **Sörmelegítő készülék** 80 krajczár

Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu, 1.80.
Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Figyelem!!

Hazai ipar.

Figyelem!!

Vendéglősök és fizető pinczézerek

szíves figyelmébe ajánlom ujonnan feltalált

oldal-zsebtárczámát,

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 beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darabból készült, a legjutányosabb árak mellett. — **Gummi- és halhólyag-különlegességek** tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú **görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok** és a legkülönbözőbb betegápolási cikkekben.

Kaphatók: Molnár Vilmos keztyü- és sérvkötő-gyárosnál

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

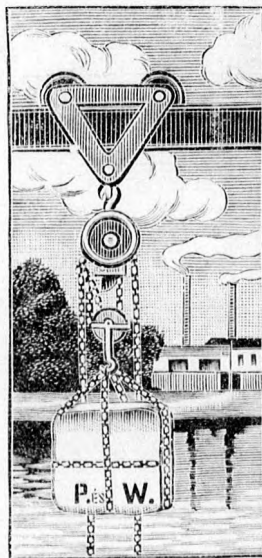
ELADÓ BOROK.

Mintegy 250 hektoliter **fehér óbor** és 250 hektoliter **új bor** a

székesfehérvári püspöki pinczéből
eladó.

Tudakozódhatni a megbizottnál:

Bank-utca 1. szám. Székesfejérvár.



PICK és WINTERSTEIN
- FIUME -
BUDAPEST
KÜLÖNLEGES
ÁRJEGYZÉKE
PINCEGAZDASÁGI
CIKKEKRŐL
• DISZKIADÁSBAN •
MEGJELENT!!

A kontinens legerősebb lithyum és természetes szénsavtartalmu forrása. Különösen alkalmas és elérhetetlen hatású vese- és hólyagbajoknál. Kötő mint üdítőviz borral.

Vénus Székely-forrás Kézdi-Polyán.

Prucha Károly és Társa Budapest, VII., Erzsébet-körut 33. szám.

TÓTH ISTVÁN

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal (billiárd) gyára.

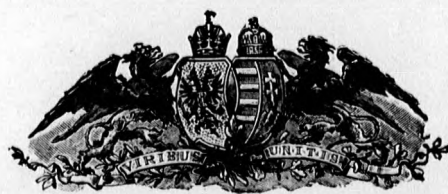
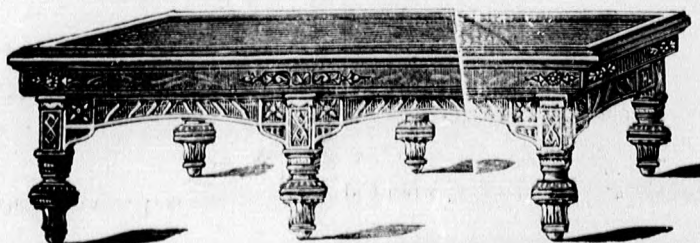
Magyarország legrégebbi tekeasztalgyára.

BUDAPEST, VII., NEFELEJTS-UTCZA 38. SZÁM.

Alapított 1868. Diszokmány Páris.

Telefon 60-55.

Tekeasztalok áthuzását és minden hozzátartozó kellek, vendéglői és kávéházi berendezések elkészítését elvállalom.



Különleges dákokat jutányos árban számítok.

Vidéki megbizásokat pontosan teljesítek.

Uj és használt **tekeasztalok** dusan felszerelt raktára.

1200 BABÉRFÁ

megérkezett!



Ezen babérfák **szavatolt belga származásuak**, nem pedig

olaszországiak, melyek edzettség és tartósság tekintetében a belgaszármazású fákkal össze sem hasonlíthatók.

Az olaszországi babérfák rövid időn belül már hullatják leveleiket

és ez a magyarázata annak, hogy az olasz babérfák alacsonyabb áron szerezhetőek be. Belga származású babérfáknak a bő öntözésen kívül, más ápolásra nincs szükségük. Télen át, éppoly mint a leanderek, **fagymentes** helyen tartandók.

Az árak páronként (2 darabért) értendők.

Koronás fák:

a korona átmérője	törzsmagasság korona nélkül		ár
0:50 cm.	110—120 cm.	páronként	forint 14.—
0:60—65 "	110—120 "	páronként	" 16.—
0:70—75 "	110—120 "	páronként	" 22.—
0:80—85 "	110—120 "	páronként	" 30.—
0:90—95 "	120—130 "	páronként	" 35.—

Pyramis (gulaalaku) fák:

a fák magassága		ár
150—160 cmt.	páronként	forint 22.—
160—170 "	páronként	" 26.—
175—200 "	páronként	" 35.—
200—225 "	páronként	" 40.—

Mauthner Ödön

cs. és kir. udvari magkereskedése
Budapest, VII., Rottenbiller-utca 33. szám.

Déva város tanácsától.

2845/1904. szám.

Árverési hirdetmény.

Déva város tanácsa közhírré teszi, hogy a város tulajdonát képező a

„Fehér Kereszt“-hez

czimzett piaczi

vendéglő és szálloda

8000 korona kikiáltási ár mellett nyilvános árverés útján 1904. évi június hó 27-én d. e. 9 órakor a városháza kisebb tanácskozó termébe a legelőnyösebb szó- vagy írásbeli ajánlatot tevőknek 1904. évi augusztus hó 1-től számítandó 6 egymásutáni évre bérbe fog kiadatni.

Árverezni úgy szóval mint írásban lehet, írásbeli 1 koronás alyeggel ellátott ajánlatok azonban csak a szóbeli árverés megkezdéséig adhatók be alólírott nál sajátkezűleg írva és aláírva, vagy pedig egyszerű aláírás mellett még két tanu aláírásával is ellátva kell lenniük. A kikiáltási ár 10%-a mint bánatpénz hozzá csatolandó és annak kijelentését, hogy ajánlattevő az árverési feltételeket ismeri és azoknak magát alája veti, kifejezetten is kell tartalmazniok.

Az árverési feltételek ezen tanács kiadóhivatalában a délelőtti és délutáni hivatalos órák alatt bárki részéről megtekinthetők és róluk másolat vehető.

Déva n, 1904. évi május hó 25-én.

A városi tanácstól: **Kontz Domokos**, polgármester.

Hirdetmény.

Kolozsvár város legnagyobb, legszebb és a leglátogatottabb, gyönyörű villákkal körülvett nyári mulatója, a

„Herczegovina”

halál-eset miatt előnyös fizetési feltételek mellett **azonnal eladó**. A mulató 19758 □méter területen fekszik s 1164 □ méter területen 2000 drb filoxeramentes borszőllő van mely évente 800—1000 liter bort termel. Van több mint 400 drb finom faj gyümölcsfa, melyek termése évenként 1000—1500 koronát jövedelmez.

A mulató gyönyörű hegyoldalon fekszik, gondozott, legjobb karban levő szerpentin-ut vezet a hegycsucsra a honnan igen szép kilátás nyílik a városra és környékére.

Mint mulatóhely is teljesen fel van szerelve. Van gondozott fedett teke-pálya, melyet mindennap nagyobb tekéző társaság keres fel. Van gyönyörű tánc-terem nyári mulatságok rendezésére s külön családi lugasok. Van lakóház, borpince stb.

A hely nagyságát és fekvését tekintve, figyelemre méltó, hogy parcellázva ház-helyeknek (villák) is értékesíthető.

Értekezni lehet

DÖMSÖDI SÁNDOR ügygondnokkal
Kolozsvár, Brassai-utca 9. sz.

a ki levélbeli megkeresésekre is szívesen szolgál még bővebb felvilágosítással is.



XIX. évfolyam.

Az **URAMBÁTYÁM** az egyetlen magyar társadalmi élelzap.

Felelős szerkesztő és lap tulajdonos: **ERDÉLYI ZOLTÁN.**

Vendéglősöknek, kávésoknak **25% kedvezmény!** vagyis az évi előfizetési díj 16 korona helyett **csak 12 korona!**

Tessék mutatványszámot kérni. Kiadóhivatal: Budapest, VIII. Kerepesi-ut 69. szám.

T Ű Z I F A

legjobb minőségű, különféle nemekben, köbméter vagy métermázsaszerint felaprítva, házhoz szállítva és pinczébe hordva megrendelhető:

Windpassinger Béla

LUCZENBACHER PÁL UTÓDAI cég

fatelepeinek bérlője budapesti raktárai és favágóiban:

I. ker. tűzifa-telep a déli vasuti pályaudvaron,	
II. „ légszesz-favágó Szegényház-utca 3.	Telefon 42—68
V. „ „ „ Visegrádi-utca 30.	„ 21—59
VII. „ „ „ Kertész-utca 24.	„ 173
IX. „ „ „ Mester-utca 56.	

4 köbméter (teljes fuvar) 32 koronától feljebb.

1 métermázsas aprított kemény tűzifa zsákokban házhoz szállítva 2 K. 60 fillér.

Pontos méret és kiszolgálás!

Részletes árjegyzék ingyen és bérmentve.

Cs. és kir. udvari és kamaraszállító.

DREHER ANTAL

kőbányai sörfőzdéje ajánlja

duplamaláta kősörét

majolika-korsókban. — Ezen sör, mely kiváló maláta-kivonatánál fogva legjobban ajánlható, gyors közkedveltségre talált a tisztelt közönségnél. A duplamaláta kősör eredeti ládáiban 25 és 50 korsónként kőbányai sörfőzdémbe (Telefon 55—34.) kaphatók. Kisebb mennyiségben a duplamaláta kősör minden nagyobb fűszer- és csemege-kereskedésben, valamint kávéházakban is kapható.

Hirmann Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

Sörkimérő készüléket

légnomással és szab. sörhűtővel

Elvállal régi készülékek átalakítását

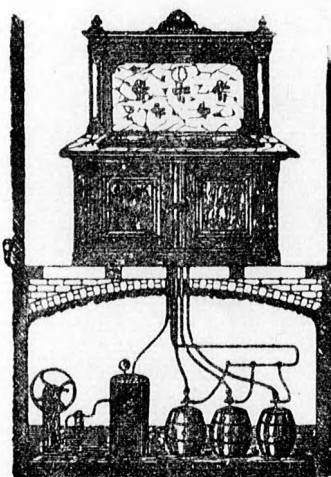
Nagy választék

bor- és sörcsapokban

valamint mindennemű szivattyúkban.

Javítások legolcsóbban és leggyorsabban eszközöltetnek.

Költségvetésekkel kívánatra díj-talanul szolgálók.



Alapítottott 1873. **Seidl Ede** Alapítottott 1873.

vászon és fehérnemű raktára

Budapest, VII., Akácfa-utca 62. szám.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett rumburgi, irlandi creas, fonál és szilézai vásznakban, minden nagyságu damaszt és kávé terítékekben, törülközők, zsebkendők és törölkben, szőnyegek és csipkefüggönyökben, ágy- és asztalterítőkben, pique, trico, flanell és levarrott paplanokban, Schroll-féle chiffon minden szélességben, nangingok, szines és fehér ágyhuzatok, szintartó francia és cosmanosi creton, batizt és zephirekben, szines és fehér barkétekben, nagy választék saját készítményű férfi ingek, kezelő, gallér és nyakendőkben, női-, férfi- és gyermekharisnyákban.

A világhírű francia


DEUBECK & Comp

reimsi pezsgőborgyár és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata.

Válogatott fűszerárak, mindennemű bel- és külföldi csemegék, magyar és francia pezsgőborok, rum és tea, liqueurök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. raktára

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

Brázay Kálmánnal

Museum-körut 23.

ROTH GYULA

MŰESZTERGÁLYOS

BUDAPEST, VII., Csányi-utca 12. (Király-utca sarok).

Elefántesont billiárdgolyó, dákö és kávéházi játékszerek, tekepálya bábuk, valamint lignum-sanctum golyók készítője.

Arjegyzék ingyen és bérmentve

Javítások legjutányosabb árszámítás mellett elfogadtatnak.

I-a Lignum Sanctum golyók árai:

9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
1,55,	1,80,	2,20,	2,65,	3,—,	3,25,	3,50,	3,80,	4,20,	4,60,	5,—,	6,— kor.



Meghívás!

A „Vendéglősök Lapja“ t. előfizetőit ezennel a legbarátságosabban meghívjuk szőlőbirtokaink s aradi pinczéink megtekintésére.

Andrényi Kálmán utódai.

Alapított 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai Aradon

ajánlják nagyobbbrészt saját termésű, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** 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 értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt préházainkban naponta 200 hektoliter 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.

☞ Legujabb találmány ☜

a szabadalmazott

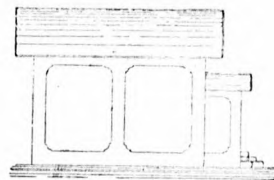
jégszekrény és pincze.

A jégszekrények csupán fából, csak a víz fölfogására van egy bádoggálcza alkalmazva, nem izzad. 70 százalék jégmegtakarítás érhető el, **mészárosok, hentesek, vendéglősök, kávéosok, tejcsarnokok**



ugyszintén házi használatnál is nélkülözhetlenek. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak mint az előbbieik, előnyük: a jég úgy tartja magát, hogy egész idényben legföljebb 25 százalék apadás állhat be. Kívánatra nagyobb hus- és sörhűtőkamrákat megrendelés után készítenek.

Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a feltaláló.



Bucsanyecz József

ácsmester és építési vállalkozó

BUDAPEST,

☞ KÖBÁNYAI-UT 44 46. SZÁM. ☜

Főraktár ugyanott.

A n. é. közönséget raktáram megtekintésére tisztelettel meghívom.

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.

Képviselő: **KUTASSY VINCZE** ur

BUDAPEST, V., Bálvány-utca 26. szám.

Ifj. Haggemmacher H. sörfözde

Palaczkör különlegességek

Szalonsör. Maláta-sör.

Evi forgalom 5 millió palaczk. Evi termelés 125.000 hektolit.

Haggemmacher BUDAPEST,
V., Kádár-utca 5.

KOBANYA.  **BUDAFOK.** 

ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccségei

BUDAPEST,
IV., Régi posta-utca 10. (félemelet)

Nagy raktr

ÜVEGÁRUKBAN
vendéglők és kávéházak részére.



Értegetezék ingyen és bérmentve.

FOURNISSEUR BREVETÉ DE LA COUR IMPÉRIALE ET ROYALE

PÉCS.  **PÉCS.**

es. és kir. udvari szállító = **LITCKE L.** = es. és kir. udvari szállító

Frigyes főherczeg Ő esasz. és kir. fenség szállítója.
Salvator Lipót főherczeg Ő es. és kir. fenség szállítója.

A nemzetközi hálókocsi és európai expresszónat társaság szállítója

CASINO EXTRA SEC.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVAROTT.

Sürgönczím: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmeget nyert tisztán kezelt és kiténő minőségű

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

Megkeresésekre készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

Promontor

(Budapest.)

Dr. Ángyán, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kélli, 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 söripar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kiténő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nevei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.

Kapható Budapesten minden fűszer- és csemegeüzletben.
A vidékre a sörfözde maga szállítja.

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

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság

Budapest—Bécs

IX. ker., Tinódy-utca 3. szám

oxygén- és szikvizgyárak berendezése

sör-, bor- és hűtőkészülékek, pinczefelszerelési cikkek

Hazai új iparág. **Staniol és fémkupakgyár** Hazai új iparág.

Arjegyzék ingyen s bérmentve.

Egerben diszoklevél. Verseczen aranyérem. Pozsonyban aranyérem.

Hűtő- és jéggyári berendezések.

SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élcslapja.

Megjelen minden vasárnap.

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

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

BUDAPEST, VIII. kerület, Rökk Szilárd-utca 4. szám.

Átvételi értesítés.

Tisztelettel jelentem a n. é. közönségnek, hogy **június hó 1-én** a **Kerepesi-ut 20. szám alatt** levő jó hírű

ELITE KÁVÉHÁZAT

átvettem; izlésesen renováltattam s üzleti jártasságom fölhasználásával, teljes ambícióval oda törekszem, hogy működésemmel a művelt közönség pártolását kiérdemeljem.

Mindenféle kávéházi italok a legjobb minőségben, kitünő palaczkozott borok, pezsgők és sörök, hideg buffet. Nagyszámu bel- és külföldi lap, tágas billiard- és játékerem.

Esténként CSÓKA JÓZSI

hirneves kedvelt zenekara hangversenyez.

Számos látogatásért esedezik **KNAPPE JÁNOS** az »Elite« kávéház tulajdonosa.

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; Hors-Concours
1897 Marseille

Budafok (Promontor.)

Ezüst érmek

1889 Páris
1896 Budapest állami ezüst
1900 Páris.

Arany érem

1890 Nizza
1894 Antwerpen
1890 Temesvár
1897 Brüssel
1898 Bécs
1900 Páris (Académie Nationale de Commerce.)

Ajánljuk „**Transylvania**“ fél édes és „**Vin Brut**“ savanyu izü közkedveltségü pezsgőboraink megizlelését.

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

Vezérképviselőség Magyarország részére:

Ruda és Blochmann Budapest, V., Akadémia-utcza 16. sz.

