

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

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

Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete*, a „budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“ a „Székesfejérvár pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyező-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársula“, az „Arad pinczér-egylet“-nek, a „Szabackai 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, korszmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korszmárosok ipartársulata“-nak és az országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, A „Budapesti főpinczerek 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 „	Evnegyedre	3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Bucszutató.

Igy mulik el a világ dicsősége . . . „Forgandóság járma alatt nyögünk!“ Megdőlt az erős Ilion, Babylon helyén köröt lenget a szél.

Elröpült az „Arany Sas“ s a „Két Pisztolya“-t hiába keresi mészázva a vándor; nincs a hajdan zajos „Komló“, sőt meghalt a „Nemzet bárója“ is s „Moháczy bácsi“ sem eszik többé!

De mi sem töltözönk ezután oly józún, mint eddig, minden jóval rakott szármás káposztával, tepertővel ékes turós csuszával; mert ezen a világon nemcsak a szerelemnek, hanem a csárdának is vége szokott lenni.

„Fogd meg pajtás a vasvesszőt, verd meg véle a temetőt!“ — miért irigyelte el tőlünk a mi régi tanynak, a hol el-elborult kedélyünk kedvre gyult s az osztrák fekete levestől összecsapzott gyomrunk kiengedett.

Bizony mondom néktek, a kik ma itt gyülekeztek, szomorúság üljön a ti szívetekbe, gyászt öltetek, könnyet hullassatok, mert hát romok előtt, a „csárda“ romjai előtt állotok . . .

A „Kis Pipa“ buszuzik töletek, elkövetkezendő amabba a világba, a hol azok vannak, akik voltak!

Összeszorul a mi szívünk és elsötétül a mi lelkünk, amikor szétdőlni látjuk ezt a meghitt ott-hont s a hiv barát

„Isten hozzád“-ot int felénk. Feköltebbézésű multunk, szebb időnk kedves emlékei tűnnek el vele, hogy életünk kopottabb, napjaink sivárabbak legyenek.

Csárda volt csak, kevés diszszel, de sok jóval tele. Csárda volt csak, de hány nagyobb, tisztább szívet látott azoknál, mint a kiket minden nap lát térdelni az oltár. Csárda volt csak, a hazafiság mégis itt gyujtogatta szövetségét; a költő itt bontogatta ihletének szárnyait. Csárdának épült, templom lett s most, mint e siralom völgyében minden, ő és mi „por, hamu, semmi leszünk!“

Nem, mégsem . . . A „Kis Pipa“ ugyan nem int többé felénk, nem teríti asztalait, nem kínálja a feledés italát; de azért mégis megmarad, él a szívekben, az emlékezetben.

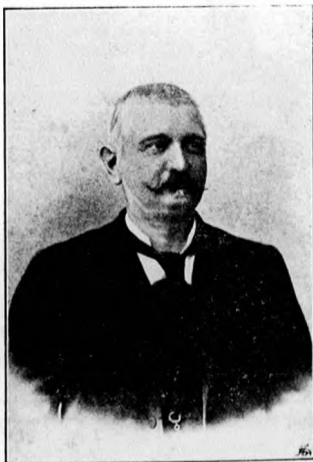
Igen, mert ez a csárda a nemzeti küzdelem egyik vára volt. A

nemzeti szellem kifejezője az izlés s hogy gyomrunk nem szokott el a magyar izzól s idegen étekekkel nem cserélünk idegen vért, ebben a „Kis Pipa“-nak része van; mert nem oly régen az ország városában csak ezen az egyszerű tanyán süttöttek, főztek magyarosan a magyarnak. Ez a csárda melengető fészke volt a magyarosodásnak, mert itt egészen magyarnak érezhette magát a magyar. A nemzet jobbjai ide sereglettek tüdlni, szót váltani s az ige sokszor innen repült világgá a busulók révén.

Nagy álmok fényjatekait látták e falak, sok magas elme vívdásának tanuja volt e hajlék s ime most örökre elnémul, hogy ne halljuk fülünkbe zsongani azokat a busvidám történeteket, a melyeken ugy el tudtunk melázni csöndben és a poharak csengése között.

A „Kis Pipa“ ajtai bezárulnak s vendéget nem lát többé ez a ház, ám mi, a kik vele öregedtünk, mindenkor megilletődve andalgunk majd avatag falai körül s az unokákat áhitattal intjük: „Legyetek hívek az ősi szokásokhoz, mert ezek adják lelketek nemzeti bélyegét.“

„Kis Pipa“, áldott, kedves tanya, e poros valóságból imhol átlebbsz az emlékezet ragyogásába s mi busungva szórjuk rád őszünk kései virágait . . . Volt, nincs!



Karikás Mihály és neje.

1860—1903.

Az Ur 1860. esztendőjében január 1-én nagy örömet hirdettek Pest városának.

A jámbor servita atyák terén Karikás Mihály uram vendéglőt nyitott, a hol a magyar módi szerint sütöttek, főztek olyasféle ételeket, a milyent csak a haza kívánczó lélek szokott álmanában látni.

Az öreg báró *Kemény* Zsigmond kétkedve rázta a fejét, hanem azért mégis elbandukolt *Berecz* Károlyllyal, hogy „ám lássuk a medvét!”

Ebéd után megveregette a vendéglős vállát: „Ez kell a magyarnak!”

Vahot Imre is markába csapott a korcsárosnak szokott szavajárásával: „Ur vagy öcsém!”

Igy alapult meg a „Kis Pipa” hirtelén, szerencsére.

Írók, művészek, politikusok, magasabb tisztviselők ütötték föl benne tanyájukat s ide látogattak a vidék uri népe is jölkönni, nagy hazafiatkát látni és szót érteni.

Igazi cigány-sátor volt a „Kis Pipa” tele vidorsággal, melegséggel, merész reményekkel, eget ostromló eszmékkel. A ki ide járt, elmondhatta, hogy nemcsak kenyérről élt, hanem igével is.

S a milyen volt a „Kis Pipa” kezdetben, olyan maradtot végeig.

A hogy a vendégek vendéglőről adták örökségbe, *Balázs* Sándor *Komócsynak*, ez *Bartók* *knak*, *Erdélyi* Gyulának *Déry* Gyulának stb. ugy kapta az öreg Miska bácsitól az ifjú Karikás Mihály.

A mint egy szegyet nem mozdított ki helyéről, úgy őrizte meg a hagyományos szellemet és szokásokat a fiatal gárda.

Most elmondhatja vendéglőjéről, hogy elpusztult, de a régi örömben.

Nem vénség, nem betegség ölte meg, hanem a korszellem kapzsísága, a mely nem ismer kegyeletet. Ma beszűntetik a szegény „Kis Pipát” s ezentul profán bolt terpezkedik a helyén idegen portékával, bécsi rongy-gyal.

Az apaalkotását temeti a fu. 1903. év szeptemb. 29-én megfordították a „Kis Pipa” czimerét.

Innentul csak pusztá emlék, de mindnyájunknak kedves, szép emléke lesz!

Karikás Mihályék.

Az ipari működés is lehet termékenyítője, táplálója a nemzeti szellemnek. A ki így működött, megérdemli, hogy tisztelettel említsük a nevét.

Karikás Mihály őt örögedett meg, a hol gyermekjártékaival bibelődött s emberlil megállotta azt a helyet, melyen megboldogult édes atya kivívta magának a közbecsülést.

Most, a mikor *Karikás* Mihály s hírséges munkatársa, áldott lelkü felesége *Laitl* Antónia urnó, hosszú fáradozás után nyugalomba vonul s a főváros élete szegényebb, szintelenebb lesz az eltűnő „Kis-Pipa”-val, illő, hogy kifejezést adjunk elismerésünknek e derék család iránt, a mely elvélhetlen érdemeket szerzett magának a vendéglős iparterén.

Hogy ez az iparág nyelvében és ízlésében magyarrá lett, ez jórészt az *Karikás*-család uttóró, hazafias munkájának köszönhető.

A mit az apa kezdett, azt esőndben, de nemes ambícióval folytatta a fu, a ki műveltségével, nemes jellemével mintaképe lett a magyar vendéglősnek.

Vendégei iránt előzékenység, lelkiismeretesség különböztette meg, alkalmazottai iránt pedig atyai jóindulat, gyöngédség, és méltányosság tette áldottá.

A ki az ő házához került, nem kívánkozott el onnan s hűséggel, odaadással végeztek kötelességeiket, ugy hogy személyzete is vele együtt örögedett meg.

Egy család volt a „Kis Pipa,” gazda, pinczér és vendég a lélek lathatlan szálai-val volt összefonva.

Nagy is most ott a bánat. Mindenkinek fáj a szive, hogy a megszokott, bizalmas otthon szétrombolódik.

Sok igaz könyv pereg majd a bucsupohárba. mikor ez a kis család a válásra köczintja.

Ezek a hivatlan könnyek képezik *Karikás* Mihálynak s jószágos nejének mindenkienél ragyogóbb koszoruját.

Szeretet környékezte őket munkálkodásuk közepette s áldás kíséri a nyugalom hajlékába oda a várhegy árnyékába, a honnan nyugodt lélekkel, tiszta lelkiismerettel merenghetnek el munkás életük szép emlékeire.

Sokat fáradoztak, becsülettel dolgoztak s az ég meg is jutalmazta őket hozzájuk méltó, derék gyermekekkel s gondtalan megélhetést adó vagyonnal.

Bájós leányuk már évek óta boldog asszony, fluk pedig, az ifjú Miska, most kapja meg az ügyvédi oklevelet, hogy jogi életünk egyik díze s nemzetii küzdelmünk lelkes bajnoka legyen.

Hogy ez is lesz, semmi kétség, hiszen a kit oly családi emlékek kalauzolhatnak, mint őt, az csak kiváló és nemes lehet.

Legyen is, mert a derék szülők kiérdemelték, hogy gyermekeikben örömrük és büszkeségük teljek!

A gárda.

Busongva áll a kis csapat, a „Kis Pipa” hűséges gárdája. Annyi év után vándorbotot szorongatnak, valói készülnek. Megszakad a láncz, szét hullik a koszoru.

Igazi koszoru volt ez a hűség, kötelességtudás és munkaszeretet virágaiból, miket a kölesönös megbecsülés ezüst fonala fűzött eggyévé.

A „Kis Pipa” gárdája megérdemli, hogy az apostolok oszlásának szomorú napján kegyeletesen emlékezzünk meg róla, mint a mely hasznára és díszére vált nemcsak ennek az üzletnek, hanem az egész vendéglős-iparnak.

Ezek a munkás, derék emberek kötelességük helyéről nem távozhatnak a nélkül, hogy a jók kézszerintábasban, elismerésében ne részesüljenek.

Kicsiny körben, de hűséggel és becsülettel szolgáltak, tisztességet szerezve maguknak és az egész pinczérkarnak.

Megérdemlik, hogy szaktársaik ezen a napon kalapot emeljenek *Baar* Károly előtt, a ki 1878 óta, *Marczinka* József előtt, a ki

1877 óta szentelte ereje javát a „Kis Pipa” jó hírének emelésére.

Nemkülömben érdemes a szebbik nem is az elismerésre, mert a házi kisasszony, *Druzsics* Vilma 1892 óta, a szakácsnék pedig: *Tomann* Katalin 1887, öz. *Fridrich* Antalé pedig 1895 óta általak odaadással a „Kis Pipa” szolgálatában.

Majdnem egy emberöltő megszokása, emléke kötötte tehát össze a „Kis Pipa” fáradhatlan gárdáját s így nem csoda, ha most keserves nekik a válás s szorongva tekintenek a jövő bizonytalanságába.

Az érdem, melyet hűségük és lelkiismeretességük ezen a helyen szerzett nekik, ajánlja, segítse őket életük további folyamán is minden áldáshoz, teljes szerencsééhez!

A gyorsfényképekhol.

Két Stockungar.)*

Szikszy Ferencz bányánkról és a jó *Karikás* Mihályról van szó.

Bennük látja az ország népe a magyar vendéglősök legúj tyusait.

A magyar konyha, a magyar szó reprezentálói ók Budapestén a vendéglői életben. Az ő működésük a magyar szellem térfoglalásának történetében szép és tanulságos fejezet, melyből a rájuk háruló dicsőséget az képezi, hogy amibe fogtak, azt már ma Budapest minden vendéglőse folytatja. *Karikás* csak az édes atya művét tetözte be kegyelettel hűséggel. *Szikszy* ellenben iparunk terén önmagának az őse.

Karikás Miska a megtestesült szerénység és jószág, melázó természetű és komoly tartásu, de azért leghívőbb barátja a könnyűvérű bohéméknak.

Szikszy bányánkból sok van a régi jó táblalábirk derült, nemes karakteréből, a ki azonban nemcsi ezimerét a „*Szölőlevél*”-le cserélte föl; míg *Karikásunk* a „*Kis Pipa*”-t véste a családi paizsra.

Ámde apostoli királyunk nem hagyja ennyiben a dolgot. A mint értesülünk, a feleséges ur igazi ezimmerrel tünteti ki a munka derék emberét. *Nemesseggel* emeli *Karikás* Mihályt és utódit „*nagyabony*” előnévvel. A kitüntetésért örömmel tapsol majd az ország a legelső magyar embernek.

Szerk.

Köszönet.

Most, hogy vendéglőmet feloszlattam, magam és családom nevében megindultan buszszom a n. é. közönségtől, a mely egy emberöltőn át annyira kitüntette családomat rokonszemes támogatásával.

Mindenkor búske lesztek arra, hogy a nemzet legjobbjait méltattak pártfogásukra s kegyelettel adozták boldogult édes atyám emlékének is.

Fájó szívvel buszszom szerény működésem megszokott helyétől s elérzékenyülve mondok köszönetet a több mint 40 éven át élvezett jókért, különös hálámat tolmácsolva a magyar sajtónak, a mely mindenkor önzetlenül segített üzleti törekvéscimben.

Utolsó leheletemig kegyeletesen őrzöm meg a magyar közönség iránti hálámat s a mint egyszerű hivatásom körében, ugy a nyugalom napjaimban is odaadással élek nemzetünk hazafias eszményeinek.

Isten áldása hazánkra! Legyen boldog a magyar!

Kelt Budapestén, 1903. szeptember 28.

Karikás Mihály.

*) A „Vendéglősök Lapja”, „Gyorsfényképek” ezim alatt apró jellemkepetek közül a vendéglősipar érdemeséről. Ezek a *Karikás* Mihályról megjelent sorok e lap szept. 5-diki számában jelentek meg.

Szerk.

Szövetkezeti mozgalom.

A kik eszméket hirdetnek, nem kérők azok, hogy kiknek a szívében fogantak meg azok, csak örvendeznek, hogy az elhíntett mag kiesirázott.

Mi is így vagyunk és voltunk ezzel. Örültünk, ha szavunk nem esett hiába s most is megelégedéssel tölt el bennünket, hogy a mi mellett, különösen öt év óta, annyit buzogtunk: a szövetkezetek hasznosságának a tudata fölébredt szaktársaink lelkében is; sőt a „Kis vendéglisták Ipartársulata”-nak egyik csoportja már belekapott a kezdeményezés munkájába.

Csak időzőlni és lelkesíteni tudjuk őket, ámde, mint a közérdek őreinek, ezzel az alkalmattal bizonyos figyelemzestéseket is kell tennünk.

Már a szentírás is ezt mondja: „Legyetek okosak, mint a kigyók!”

Igen is, a mikor egy-egy nagy feladat megoldására vállalkozunk; a mikor egy szent cél elérésére törekszünk, szerföltt okosaknak kell lennünk.

Már pedig az okosság parancsolja, hogy gondosan számot vessünk a viszonyokkal és a körülményekkel és szigorúan mérlegeljünk. Vajjon a magunk személye megfelelő-e, erőnk elegendő-e az elvállalt feladathoz.

Körültéteknél kell lennünk s éberben vizsgálódunk, vajjon a kik a kitűzött zászló kore csoportosultak, ezt önzetlenül tették-e.

Hogy az említett kezdeményezők így jartak-e el, nem tudjuk, de készséggel reméljük; éppen ezért föltesszük, hogy az ügy iránt való aggodásból fakadó figyelemzestéseink nem szállnak félreértést, hanem megszívlelére találnak.

Végre is a súlyos gondokkal küzdő vendéglisták pénzérel van szó, tehát nemcsak a könnyelműséget, hanem még a meggondolatlanságot is kerülniök kell a vállalkozóknak.

Éppen ezért oda kell törekedniök, hogy سراikba vonják azokat a szaktársainkat, a kinek a neve anyagi biztosítékat ad s vonzerőt gyakorol.

Ezt annál is inkább ajánljuk, mert a tervezők sorában ilyeneket nem igen találunk.

Ha sikert akarnak elérni, úgy ennek pótlásáraól az illetékek sürgösen kell gondoskodniök. Kérjük föl személyesen a budapesti és budai ipartársulat, valamint az országos szövetség és nyugdíj-intézet vezéreibeit s magukat a tásrsulatokat hivatalosan is szólítsák föl a közreműködésére.

Ezt a mozgalom kezdeményezőinek addig kell megtenniök, míg az alárások gyűjtését el nem kezdik, különben sokfelé találkoznak ellenszenvvel, sőt gyanúsítással és bizalmatlansággal is.

Ha ennek elejét nem veszik, úgy intézményük gyöngye, sinlődi esemete lesz; már pedig első szövetkezésünknek életerősnek, hatalmasnak kell lennie.

A kezdeményezők tehát vessék ki szívükből az elfogultságot, csupán a cél nagyságát és fontosságát tekintés s ezért kövesseenek el mindent, hogy ne idegenkedjenek tőlük azok az elemek, a kiknek a közreműködése a közbizalom föltétele s a kik nélkül a kormány hathatós támogatása is kétségessé válnék.

Visszont kérjük azokat is, a kik a kezdeményezőktől eddig távol állanak, hogy az elvárható közelédel készséggel viszonozzák mindnyájunk érdekében; mert csak egyesült erővel, a rendelkezésünkre állható erkölcsi és anyagi törke teljes odaadásával biztosíthatjuk magunkat a csalódások ellen.

※

Nem örömet szántuk el magunkat a föntiek elmondására, de végre is beláttuk, hogy az idejében való figyelemzestés csak használhat

az ügynek, ellenben a késő bánat eb gondolat s a panasz hiábavaló, bármily bölcs következtetésre is juttatja az embert.

Éppen ezért azt sem hallgathatjuk el, a mit egy szövetkezeti tagtól megdöbbenve hallottunk, de kétkedve fogadtunk.

Az illető szerint a szövetkezet, a kezdet nehézségei között a külföldi sörgyarak fogják segíteni tőrökké.

Ha ez igaz, úgy a szövetkezet egy oldalom már meg lesz köve, a minek kárát kell látnia a jövedelmesség tekintetében; mert az említett sörgyarak azért adnak támogatást, hogy maguknak a hasznos biztosítsák.

Hazafias szempontból nem is véve a dolgot, veszedelmesnek kell tekintenünk a külföldiekkel való kézfogást azért is, mert e miatt a szövetkezet elveszíti a közvélemény rokonszenvét s nem részesülhet az állam támogatásában.

Fontolják meg ezt jól a szövetkezet vezetőit, mielött a szövetkezetet ily kötéssel megbénítják, sőt talán lehetatlenné teszik.

A vendéglisták és a termelők.

Az a törekvésünk, hogy a vendéglisták és bortermelők közös érdekeik istápolására mentől szorosabban csatlakozzanak egymáshoz, nemcsak figyelmet kellett, hanem visszhangra is talált szőlőbirtokosaink irányadó körében. Ideje tehát, hogy vendéglistáink a kedvező alkalmat megragadják s közölők mentől többen lépjenek be a szőlőgazdák országos szövetségébe, hogy a kölcsönös megértés mentől teljesebbé váljék s így vállvetve mentől hatalmasabb alakra építhessük borvásároló szövetkezetünket. Hogy erre az idő mindenben elérkezett s a vendéglistáink maguknak minden időre erős és nagybefolyású szövetséget biztosíthatnak, kitűnik dr. Drucker Jenő urnak szerkesztőnkhez intézett leveléből. Agrár-mozgalmaink e nagyteknintélyű és sokérdemű harcosa a többi között ezeket írja: „Egyesültünk a magyar vendéglisták jelen vallságát a szőlőtermelőkre is veszedelemnek tartja és mindent el fog követni, hogy a vendéglisták ezen sanjuru viszonyokból kisegítse. Ezen okból mi a magunk részéről a vendéglisták által alapítandó borbeszerzési szövetkezeteket teljes erőnköl pártolni fogjuk. Ugy szintén szives figyelmet felhívjuk arra, hogy egyesültünk a boritaladó leszállítása érdekében, mely legfőbb sorban mégis csak a vendéglisták illeti, általános mozgalmat indítot. Minden más közös kérdésben is hajlandók vagyunk az egyöntelti eljárásra módot nyujtani.”
Íme a termelők és vendéglisták közötti szövetség előnyeik kidomborodnak ebből a leveléből s így a vendéglistáink sietniök kell, hogy a feljük nyujtott barati kezét, a kinalkozó alkalmat megragadják.

Gyors fényképek.

Koch József.

Ő a második szakács, lévén ipartársulatunknak egyik alelnöke. Ez az oka, hogy a mi társulatunkból nem kerülnek ki sületlenségek.

Vagyonos ember, megfontolt ur, a kit nemcsak a jóakarát tesz méltóvá arra a polczra, a melyre emelték, hanem leginkább az a körülmény, hogy immár önzetlen is lehet. Ezt nem mindenki engedheti meg magának, mert anyagi függetlenség kell hozzá.

Különbön passióból vendéglisták, a ki, ha megégszer születnék, megint csak erre a pályára lépne.

Tapasztalatokban gazdag, mérsékletes-ségével erős s így nélkülözhetetlen ipari életünk kormányrujja mellett.

Egy miniser.

A fiúncziszteretek ritkán szoktak valami nagy népszerőségnek örvideni, valamint a fekete-sárga karbojtáinál is gyüllötebb a zöld.

Keményseprőt látni szerencse, fiúnczot, ha uton vagy: kifosztanak a rablók! az egyiptomi álmósönyv jósása szerint.

Azt mondják, hogy Lukács e miatt elkeseredett irigye Mehninger Rezsőnek, mert ő kivétel lévén, nagy a népszerősége; pedig hát ő is fiúncziszter.

Fiúncziszterünk, azaz pénzárúsunk. A kasszája néha üres ugyan, de azért nem busul s nem szabadija nyakunkra az az exekutor.

Ha fizetnek neki, megköszöni; ha visznek tőle, nyájasan adja.

Vendéglisták különben a Koszoru-utcában van s arról híres, hogy a vasutasok szerint ott van a legjobb bor; pedig Pokrócz Ádám ur ért hozzá.

Kriszt Ferencz.

Abból a régi jó világból való, amikor Buda hegyein gazdagon termett a borág; a mikor még vidámság és jólét lakozott a kispákok kunyhóiban.

Kriszt Ferencz onnan hozta magával a bort, szorgalmat és tisztességet, a mikkel magának Pesten vagyont és közbecsülést szerzett.

Munkában öszült meg s most megelégedetten pihen ki fáradalmait, derék fáira bizva kötő-utcai üzletének a vezetését.

Sokan elköltözték ebből az árnyék világból, a kik Kriszt bátyánk kitűnő borai mellett azzal bíztatták magukat, hogy sohase halnak meg; Buda hegyeit is megkopasztotta a fillókészera, csak a Kriszt-vendéglistó jó hire maradt meg változatlanul.

Kriszt Ferencz, mint a régi jó idők patriarchális alakja áll előttünk, mint élő íntelem; a munka életet, a becsület boldogít!

Schnell József.

Ő az ipartársulat vidámsága. Azok közè a boldogok közè tartozik, akik sohasesem rosszkedvének.

Mindig vannak mókás ötletei, a mik nemcsak kaczagtatók, hanem találók is.

Ő a mi országgyűlésünk Károlyi Gábora. Nem szónok, csak közbeszóló.

Nem mai gyerek ugyan, de még mindig fiatal; mert tud szívöltni örültni, kedvel mulatni. Ha Schnell Jóska neki kap, a bánat keringőzik s a gond is ferblit jászik.

Egyéb érdemeiről ő nem tud, csak mások; mert hát előtte nem érdem azt tenni, ami kötelesség.

Pedig ő sokat tesz, mindig az elsőkkel munkálkodik, csakhogy nem nagyképsűködve, hanem gyermekes vidámsággal sűrű-forog, mintha a legnehezebb feladat is csak mulatságos játék volna.

Csupa szív és kedély ez az ember, igaz barát, aki öszintén örül az örülökkel s fítogatás nélkül siet a bajba kerülők segítségére.

Meg kell jegyezünk, hogy ő a legfantatikusabb, legodaadóbb hiva az ipartársulatunk.

Törley József.

Nagy ur nemcsak vagyonára nézve, hanem természetére is. Rideg és rártartós, ezért nem igen szeretik.

Ő ezt tudja s büszkén mondja: „Szidnák, de nálam vásárolnak.”

Ha a középkorban él, fellelgyarárt építő valamelyik bérceboromra; most azonban, megértvén a kor szellemét, Európa egyik legnagyobb pezsgőgyárárt építette meg Budafokon bámulatos szakértelemmel és fényvel.

A váruól gyárur lett, parancsoló és ellenmondást nem törő.

Innen is harcrol és hódít nemcsak a magyar hazában, hanem világszerte; mert a Törley-pezső jósaá elót mindenütt meghajolnak.

Ő meggyőzhetlen, pezsgője ellenállhatatlan; ámbár maga is tud ilyen lenni, ha akar.

Az ő szíve is megnyílik, ha nemes ezérlől van szó s tud áldozni urias pazar-sággal, ha nemzetünk hírneve követeli.

Még mindenkének emlékében van az a fejedelmi lakoma, a melyet a szállodások nemzetközli kongresszusa tiszteletére rendezett budafoki telepén.

Ekkor elemében volt Törley; kedvére gavalléroskodhatott s kényére uralkodhatott. Szíve bizonyára hangosan dobogott, mondván: „En Uram, Istenem, hogy megcsokáltotta a nekem hódolókat!”

Pedig hát mi tudjuk, hogy az ő varázseréjű talizmánja mindenkor az a tisztelet volt, melylyel neki munkálkodásáért mindenki önkénytelenül is adózik.

Társas reggelik.

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

Október 9-ikén: **Hack** István-nál, VII. Baross-ter 13.

Október 16-ikán: **Schnell** József-nél, VIII. Népszínház-utca 11. sz.

Október 23-ikán **Mayer** J-nél IV. Egyetem-utca 5. sz. („Erzsébet szálloda.”)

Október 30-ikán: **Dvorzák** Jánosnál, VII. Dohány-utca és Szövetség-u. sarok.

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

HIREK.

Felhívás előfizetésre. Ezzel a számmal lejárt idei harmadik évnegyedünk s megkezdjük az év utolsó szakát. Ebből az alkalmából felhívjuk t. olvasóinkat, hogy előfizetéseiket sziveskedjenek mielőbb megújítani. Különösen kérjük azokat, a kik hátralekban vannak, hogy tartozásaikat lehetőleg postafordultával küldjék be. Vegyék figyelembe, hogy lapunk fenntartása sok pénz igényel s így, ha valaki csekély kötelezettségének sem tesz eleget, ezzel valamennyi szaktársát károsítja; mert nem egyszer megakadályozza azt, hogy a lap teljes erejét földhatalnássa iparunk, mindnyájunk érdekében. Kérjük tehát az október-decemberi előfizetés beküldését.

Esküvő. E hó 29-én, déután 4 órakor tartotta esküvőjét *Ettl* Mariska kisasszony, *Deutsch* Pál szaktársunk kedves rokona, *Herényi* Ferencz vendégülössel a tiszvárosi plébánia templomban. Az új pár tiszteletére nagy és előkelő közönség jelent meg az esküvőn ugy a templomban, mint a válegény házánál tartott fényes lakomán. Számos felkőszöntőben éltették az új párt, teljes boldogságot kívánva a bájós, női ényekkel gazdagdon megáldott menyasszonyoknak.

Nász. *Leidenberger* Rezső szaktársunk, a Dohány-utca 14. szám alatt levő „Pirosalma” vendéglő tulajdonosa szept. 29-én, déután esküdött örök hűsége a deakéri evangélikus templomban *Filáz* Juliána kisasszonynak Nagycezenkről. Násznapok voltak *Zirmann* János vendéglős és *Wintermantel* ékszerész. Az ifjú párhoz *Horváth* Sándor ev. lelkész megható beszédet intézett. Áldás frigyükre!

Eljegyzés. Szaktársaink körében örömteljes meglepetést keltő eljegyzés híret kapunk. *Bányay* Margit kisasszonyt, özevgy *Bányay* József-nél unj bájós leányát, szeptember 30-án eljegyezte *Hinfner* György. Kötendő frigyük szelenese és boldogságforrása legyen. — *Pilez* Manó vendéglős eljegyezte *Rein* Irma kisasszonyt Budapestről.

Gyász. *Hanzly* Isván, a budai Trombitás-vendéglő tulajdonosa, meghalt. Temetése vasárnap délután négy órakor volt az új Szent János kórházból. Béke hamvaira!

Tokaji bortermelőik szövetekeze. „Tokaj-hegylajai bornagytermelőik szövetekeze” czim alatt a hegyalján szövetekezet alakult abból a czéliből, hogy alkalmat nyujtsan a bel és külföldnek, hogy szükségletét egyenesen a szövetekezet tagok pincezéiből kényelmesen és biztosan fedezhesse a Szerencsen felállított központ útján. A szövetekezetnek csak az lehet tagja, aki legalább tíz hold termő szőlővel bír a tokaj-hegylaján. Jelenleg a szövetekezetnek 19 tagja van, akik együttesen 450 kat. hold termőszőlővel bírnak, ami a legközelebbi években 650-re fog emelkedni. A borok egyelőre még szanaszét a termelők pincezéiben vannak elhelyezve, de közösen lesznek egy kitűnő borászati szakember felügyelete alatt kezelve. Terméven van azonban a központban egy a czélnak teljesen megfelelő és az egész horországlet befogadására alkalmas pincezét építeni. A szövetekezet tisztikara a következő tagokból áll: elnök gróf *Andrássy* Gyula, alelnökök báró *Schell-Bauschlott* Gyula és gróf *Esterházy* Gyula, igazgatósági tagok: *Kögel* Ede, *Márlássy* Odón, *Patay* József és *Kummermayer* Károly, felügyelő-bizottság: *Lupkovits* Pál, *Molonyay* Ferencz és *Máriássy* Ferencz. A borokat hordónként a szövetekezet új év után kezd forgalomba hozni. — Örvedetes hogy nagytermelőink is a szövetekezes útjára léptek a mi által a fogyasztók bizottsága lesznek, hogy a világhírű s páratlan jószágú tokaji borokat tiszta minőségben kaphatják s így vége szakad annak a gyalázatos üzelenek, melylyel némely kereskedők éppen ezt a legnemesebb bort hamisították.

Az utolsó vacsora. Szeptember 28-án volt a „Kis Pipa” utolsó vacsorája. Nagy és előkelő közönség foglalt helyet a nyájás termekben s zenesző mellett emlékezték a régi jó időkről. Bizonyos meghatók egy új lakomázók arcán, a kik éjfélt után is nehezen vááltak meg e megszokott helyeségtől. A bucsuzók érzelmeit elsőnek *Papp* Zoltán orsz. gyűl. képviselő tolmácsolta, majd *Láng* József ügyvéd, *Porkoláb* Gyula ev. lelkész, *Thász* György szerkesztő, dr *Keszits* Antal *Déry* Gyula és *Pápay* Jenő hirlapírók szóltak emelkedetten, szívhez szóln. Végül *Karikás* Mihály elérkezetlenül köszönte meg az évek során át tapasztalt

pártfogást s a most meghatón nyilvánuló rokonszenvet. Így végződött az utolsó vacsora, melyről az egész sajtó kegyeletesen emlékezett meg, lapunk pedig külön kiadással örökítette meg.

A Miesek-kávéházról. A régi, népszerű Miesek-kávéház gazdát cserél. *Tepl* J. ismert kávés vette át, a ki bizonyára mindent elkövet, hogy a belváros e kedvelt lokalitása régi jó hírebből ne veszítsen. Itt, a hol a Tökölánium szerb ifjai s a református teológusok megfértek egymással s kölcsönös szeretettel és megértéssel ápolták a szerb-magyar testvériséget, reméljük, hogy ezután is lézské lesz a nemzetiségek barátságának. Az új gazdának sok szerencsét kívánunk!

Új vasuti vendéglő. Ifj. *Czidlich* Ferencz előkelő szaktársunk átvette a garamberenczei vasuti restaurációt. Az ő szakudása minden bizonyán megfoghatója a közönséget e nagyfontosságú gőczponton. Sok szerencsét vállalkozásához!

Új vendéglős. *Molnár* Domokos átvette Újpesten az Árpád-ut 112. szám alatt levő jóhírű vendéglőt, melynek árnyas szép kerthelyisége, tekepályája s tágas belső lokalitása van. *Molnár*, a ki vidéken szerzett magának jó nevet, itt is mindent elkövet, hogy kielégítse a közönséget.

Érdekes változások. *Palkovits* Ede, az „Angol Királynő” bérloje *Werlerl*ót átvette a lipótvárosi kaszinót. — *Gregoritis* Ferencz a Király-utczában a *Lamatsch*-féle vendéglőt bérletti ki.

Vasuti vendéglők bérbeadás. A m. kir. államvasutak debreczeni üzletvezetősege a Kőrösmező állomás vasuti vendéglőjének bérletére öt évi időtartamra ajánlati tárgyalást hirdet. Határidő október 1. déli 12 óra. Banaútpénz 100 K. — A m. kir. államvasutak kolozsvári üzletvezetősege Brassó állomáson berendezett vendéglőül úrelt 1904. január 1-től számitandó öt évre leendő bérbeadására pályázatot nyit. Határidő október 15. déli 12. óra. Banaútpénz 500 K. — A m. kir. államvasutak igazgatósága Pozsony rendező pályaudvarán levő pályaudvari vendéglő üzletére 1904. évi február 1-től számitandó 5 évi időtartamra ezenel nyilvános pályázatot hirdet. Határidő október 15. déli 12 óra. Banaútpénz 400 K.

Vendéglő-átvételek. *Kunsághy* József átvette a kök Szilárd-utca 22. számú vendéglőt *Tunyogi* Csapótól, ifj. *Kren* István a *József*-utca 76. szám alatt levő volt *Watzula*-féle helyiséget, *Rauhvarter* Mihály a *Nádor*-utca 28. szám alatt levő vendéglőt, *Guth* Ferencz a *József*-körút 72. szám alatti vendéglőt, *Talubér* Ferencz a *Molnár*-utca 8. szám alatt levő vendéglőt, *Raczkevy* Lajos a *Német*-utca 57. szám alatt levő vendéglőt, *Fodor* Vencel a *Könting* István Ferencz-körút 44. szám alatt levő *Kiss*-féle vendéglőt, *Fleischmann* L. a Gyár-utca 8. szám alatt levő „Arany Kakas”-t.

Kirándulás. Több budai szaktársunk és más előkelő polgár a napokban *Pilis-Boros-Jenőre* rándult, a hol *Stampf* Ferencz vendéglőjében sikerült mulatságot rendezetti. A mulatság a borosjenő szilenti iskolás gyerekek javára 12 korona 50 fillért jövedelmezett. A kirándulásban részt vettek: *Vincez* József, *Baumann* Ferencz, *Schissl* József, *Milosevics* Mihály, *Szilly* István és családja, *Stampf* Ferencz és neje, *Steinhübel* Jenő és *Erdélyi* Lajos. A társaság a kedélyes mulatság hatása alatt kimondotta, hogy borosjenői asztaltársaságá alakul a jótékonyaság gyakorlására s többször is kirándul *Pilis-Boros-Jenőre*, a hol a természet szépségei mellett *Stampf* vendéglője is megérdemi, hogy ki-kerucczanjon a fővárosi ember.

Érmeckiosztása a munkakiállításán. A „Budapesti tanoncz- és segédmunka-kiállítás” bezárása e hó 27-én ünneplésen történt a kitüntetési érmekek és okmányok kiosztásával. Az ünnepélyen megjelent *Láng Lajos* kereskedelmi miniszter, gróf *Wickenburg Márk* államtitkár, *Martonffy Márton* iparkutatói felügyelő, az országos iparegyesület vezetősége s a kereskedelmi múzeum igazgatósága, valamint a mi ipartársulatunk és országos szövetségünk képviselői. A megjelentek között láttuk: *Glück Frigyes*, *Müller Antal*, *Förster Konrád*, *Kovács A. N.*, *Walter Károly* igazgató, *Ruef József* és számos előkelő iparost egyéb szakmából.

Az ünnepélynek igen szép mozzanatát képezte a vidéki iparostanoncok megérkezése, a kik körülbelül ezren látogattak el a kiállítás megtekintésére. A tanulókat *Gerbeaud* vendégelte meg reggelivel, *Wampetich* pedig ebédet kaptak. *Gerbeaud* nagylelkűsége láthatólag kellemesen lepte meg a minisztert. Az ünnepélyt a tanoncok himnusz-éneke előzte meg, mire a miniszter felett az üdvözlő beszéde örömet fejezvéen ki a kiállítás sikerén, további haladásra buzdította a tanoncokat, mestereiket és tanítóikat, majd átadta az előszóltott tanoncoknak a kitüntetéseket.

A mi tanoncaink közül *Alex Manó* és *Lóhnert Mátyas* szakácssegéd ezüst érmet nyertek. A kitüntetési sarkalja őket, hogy pályájukon mentől magasabbra emelkedhessenek.

Kossuth-kutyáktól nem vásárlunk. Egy tapolcazi kereskedő öt kosár szőlőt küldött egy bécsi kereskedőnek, de megzarta, mert a kereskedő a fuvarlevélre vezetett azon megjegyzéssel: „Von Kossuth-Hunde kaufen wir gar nichts!” visszaküldötte az árut. Azt hisszük, hogy ez eléggé érthető figyelmeztetés a maga durvaságában s így a „Kossuth-Kutyák” sem vásárolnak az osztrák disznóktól szemetet.

NYILT-TÉR.

Százladi és Vendéglői Alkalmazottak Nemzetközi Genfi Szövetkezete. Budapesti Osztályától.

Tekintetes

Ihász György urnak

Budapecsten.

Igen tisztelt szerkesztő ur!

Közérdekelt velek szolgálni, amídon arra kérem hogy jelen soraimat *nagyra becsült lapjában* mint figyelemztést közölni sziveskedjék.

E hó folyamán Budapecsten járt egy a berlini

„*H. Schlesinger*” szabócézég és a „*Modehaus Gentleman*” képviselőjének magát kiadó úgynök, aki megrendelését kollégáinknál gyűjtöven össze, legutóbbior arra hivatkozott, hogy ő a Genfi Egyesületnek is tagja és meghívott taggyűjtője.

Ezen a czímen nagyobb megrendelésekhez jutván, természetesen, hogy előlegeket is szedett fel. E miatt *egyletünk* tőbőloldról támadásnak volt kitelve, miért is szükségesnek tartottam legelsőbbsb hatóságomnál: *egyesületi igazgatóságommal* jelentést tenni, mert nem hittem, hogy egy oly nagy egylet, mint a *Genfi Szövetkezet*, egy szabó úgynököt bízott volna meg taggyűjtésel.

Kérdésközlődesem eredménnyel járt, an nyímben kitűnt, hogy ez az úgynök *közönséges csaló*, aki a Genfi egylet leple alatt (lehet, hogy valami *hamis egyleti okmánnyal*) úzi gyalázatos mesteriségét. Figyelemztetést tehát mindenkit, mert nem lehetetlen, hogy most a vidéken jár, hogy ha ezen csaló magát „*Schlesingernek*” nevezi, neki *felne üljenek* hanem azonnal fogassák el.

Személyleírása: termete alacsony, gyenge, sötét barna haja és kicsi bajusza van. Berlini dialektusú németül beszél. Mintalátszákja fekte, mintai a Berlini *Modehaus Gentleman* v *H. Schlesinger* czégtől *lopás útján származtat.*

Maradtam a tek. Szerkesztő ur kész szolgálja igaz nagyra becsüléssel:

Varga István
elnök.

Károly István főherczeg
saybuschi söröződjének
magyarországi képviselőtét
elvállalván, ajánlom ezen
söröződe eredeti töltésű

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

Ezen
finom különlegesség
mely mint élvezeti ital is nagy becsel bir, orvosi tekintélyek által ugy is mint dietetikus tápszer gyomor-bajosok részére, valamint beteggyógyásznél, a légzőszervek megbetegedésénél és végül lábadozó betegnek erögyarapítására, nemkülönbön az általános legkedves czéljából ajánlatik. Ismeretöl köröszt, valamint jutányos árjegyzeket egy a Porter-sörörröl, mint, **köbányal hordó- és füveges sörökröl**, mely utóbbiak a rendkívül czelszerűen bizonyult kizáról szabadalommal védett koronás dugókkal vannak elzárva, kívánatra azonnal küldök.

SCHÄTZ JÓZSEF
sörnagykereskedő,
Budapest, VIII., Práter-utca 47

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

A vendéglősök hasznos segédeszköze.

AMERIKAI SZABAD.



„Viktória” főzelék- és gyümölcsalyu

ezen a tenen a legújabb újdonság, mely sokoldalú használatosságával, de még azért is, mert még eddig nem látott csinos: szép formákba lehet vele az összes gyalyható zöldség- (főzelék) és gyümölcsfeleket aprítani; mindenkit bámulatba ejtet.

A fenti ábrákból látható, hogy ez tény!

Másrészt meg alig találunk eszközt, melyet, daczára, hogy ára alig több a közönséges répa-vagy tökgyalyuénál, oly sokféle czélra lehessen használni. Különbön a „VIKTÓRIA” főzelék és gyümölcsalyuval a következő főzelék- és gyümölcsfeleket lehet aprítani: **Salátának:** ezéklét (vörös répa), zellert és burgonyát. — **Főzeléknek:** sárgarépát, kerékörpát, kalarábet, tököt, káposztát. — **Körtésnek:** (garnirungnak) sárgarépát, vörös répát, kalarábet, retket s burgonyát; ez utóbbit zsisziban kisütve (Rohscheiben). — **Rótesnek és bofítottak:** almát, körtét, birset, tököt, dinnyet.

Mindéből látható, hogy a „VIKTÓRIA” főzelék- és gyümölcsalyu oly hasznos eszköz, mely egy a kisebb, mint a nagyobb háztartásban egyaránt czelszerűen alkalmazható s meg vagyunk róla gyöződve, aki csak látja, vagy a kinek mutatják, rögtön megveszi és ezáltal rövid időn belül közszükségleti czikké fog válni.

Ára 1 korona.

Szabadalmazott és javított

„ST. JULIEN” BORDERITÓ-POR

bor és mindennemű szeszes italok derítésére.

Mintán arról értesültem, hogy a szőlőbirtokosok Magyarországbán 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, kénszürítve voltam **Sz. Julien borderitó-poromat** a magyar és osztrák borok számára ugy összeállítani, hogy ezen országok borai, a jelenlegi tökeletlen és hibás kezelés daczára, az én **Sz. Julien borderitó-porom 24 órában belül tükör tisztára tisztítja legyenek** és az eddig ismert tisztítószerek, mint vizahályog, gelatina stb. nélkülözhetetleneknek, feltéve, hogy a **használati utasítás** pontosan betartatik. Ezen por csak akkor **hamisítatlan**, ha a **bádogszeneczké védjeggyel** vannak ellátva. — Ezen **Sz. Julien borderitó-por** dr. Szilágyi Gyula m. kir. budapesti törvényeszkí hites vegyész ur és a es. 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 törvényczikkben foglalt követelményeknek teljesen megfelelőknek találattatott. A Sz. Julien por használatik:** vörössborokhoz az I. számú, siller bor, sör és ezethez a II. számú, fehér bor és a legkülönfélébb szeszek és pálinkákhoz a III. számú.

Főraktár és egyedüli eladás Ausztria és Magyarország részére:

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

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

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

Hazai első szab. fém- és vasbutor-gyár

HOCHMANN LAJOS

BUDAPEST.

Központ és iroda:
Rottenbiller-utca 9/a sz.

Üzlethelyiség:
Erzsébet-körút 4. szám.

Saját gyártelep:
Gizella-ut 26. szám.

Sárgaréz és vasbutor
szállodák, nyaralók és magányosok részére.

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

Különlegesség: Angol rézágak és függönytartók. (cornisses.)

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Ujpest község előljárásága.

12849/kig. 1903. sz.

Hirdetmény.

Ujpest község előljárásága a község tulajdonát képező és Ujpesten István-utca 12. szám alatti község-házában létező

nagy vendéglőt

a hozzá tartozó összes mellék-helyiségekkel, u. m. konyha, pince, jégverem, alkalmazottak hálólétsége stb. folyó év november 1-től bérbeadni szándékozik igen előnyös feltételek mellett. A vendéglő helyiség, amely lambériával, gázvilágítással, nagy tükörrel és vízvezetékekkel is el van látva, több mint 200 négyzetméter területű. Közlebbi feltételek e hó 10-ig a község-házán (I. emelet 43.) megtudhatók. Ajánlatok ugyanazon időig adhatók be.

Ujpest, 1903. évi október hó 3-án.

Az előljáráság.

KOVALD PÉTER és FIA

cs. és kir. szabadalm!

Mű-, kelme- és szörme festő, vegy-tisztító és

gőzmosó gyára

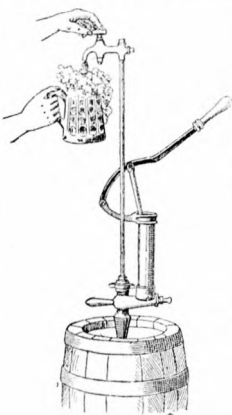
Budapest, VII. Szövetség-utca 37.

Elvállalja szállodák és vendéglők
fehérneműjét.

Telefon 58-45.

WATTERICH A,

Budapest, VII. Dohány-utca 5.



Vendéglős urak
figyelmébe !!!

A 48. számú szab. légnyomó sörkimérő készülék, mely abban különbözik a többi készüléktől, hogy önműködőleg záródik; tehát minden járati-elan egyen kezelhetőség s nincs kitéve az elrontásnak.

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

Ára csak 30 korona.



Hitelet nyújtók
1-2-3 évre (kamat nélkül): városok, községek, megyék, viszály-lyozó társulatok, mérnöki hivatalok, szövetkezetek, nagyobb uradalmak s más hitelteljes testületeknek.
A hiteletnyújtás szőlővesszőre és borra nem vonatkozik.

Gróf Esterházy Ferencz
tata-tóvárosi hitbizományi uradalmi
borárjegyzéke.

	Palacszkban				Hekto- liter bordó- bu	Kor.
	1 liter	0.7 liter	0.5 liter	0.3/4 liter		
	fl 11 ér					
Asztali fehér . . .	80	—	50	—	60	
Neszélyi fehér . .	—	80	—	50	80	
Somlai o	—	120	—	70	140	
Tatai vörös	—	80	—	50	80	

Árak franco vasuti állomás Tata-Tóváros értetnek.
Láda- és csomagolás-költség 12 palacszk után 1.—
" " " " " " 24 " " 1.80
" " " " " " 50 " " 2.40

Hordók ára 1/2 hektoliteres 6.60

" " " " " " " " " " " " 10.60

Burkoló hordó 50 literes 2.40

" " " " " " " " " " " " 5.—

Szállítások a megrendelő veszélyére készpenztetés vagy utánvét mellett eszközöltnéek.

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

LOHR MÁRIA Telefon: 57-08

(ezelőtt Kronfusz), Csipke- vegyészeti tisztító és műfestő-intézete Budapest.

VIII. BAROSS-UTCA 85. sz.

TENKE (Biharmegye)

Legelőcsőbb és leghatásosabb **vasas fürdőek egyike**, a női betegségek- és vérszegénység-ből eredő bajok gyógyítására. — Prospectust készséggel küld

a fürdő-igazgatóság.



Első magyar üvegyár r. t.

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

Vendéglői,
kávéházi és
háztartási
üvegáru.



Csemege szőlő.

Mézdes csemege szőlő, legkiválóbb fajta
chasselas és muskatály különként
Szeged vasutig 36 fillér. Óriás őszi barack
különként 140 fillér.

Szállít: **KOPASZ József Szeged.**

Befogadó-vendéglő,

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

Tálos Lajos, Komárom.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
Közlebbi és távoli elvétel
SAVANYU-KÜT

Vendéglősök szálloda és étterem tulajdonosoknak
 már nélkülözhetlen a
„Viktoria“
 főzelék és gyümölcs-gyalu,
 mely eddig nem látott szép formákba
 aprít körítésnek valót s egyuttal pótolja
 a tők-káposzta és répa-gyalut.
 Ára bérmentve, a pénz előzetes bekül-
 désénél **50 krajczár.**



Viktoria gyalugyár
 Budapest, Nagyköröna-utca 11. sz.
 Vízont eladók kerestetnek.

SIPULUSZ LAPJA
KAKASMÁRTON
 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. szám.

Talisman
TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}
Promontors
 (Budapest.)

SEIDL EDE ALAPITTATOTT
 1878.
 vászon és fehérnemű raktára
 Budapest, VII. Akácfa-utca 62. szám.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legutányosabb
 árak mellett **rumburgi, irlandi creas, fonál és szilézai vásznakban**, minden nagyságu damaszt és **kávés terítékekben**, törülközők, zsebkendők és törülőkben, szőnyegek és csipke-függönyökben, ágy és **asztalterítőkben**, pique, trico, flanel és levarrott paplanokban, **Schroll-féle chiffon minden szélességben**, nangingok, színes és fehér ágyhuzatok szintartó francia és cosmanosi creton, batisz és zepi-
 rekben, színes és fehér barkétekben, **nagy választék saját készítményű férfi ingekben** kézelő, gallér- és nyakkendőkben, női-, férfi- és gyermek harisnyákban

Dr. Wágner és Társai
 egyesült gyárak, mint betéti társaság
 Budapest — Bécs
 IX. ker. Tinódy-utca 3. szám

oxygén és szikvizgyárak berendezése
 sör-, bor- és hűtő-készülékek, pinczefelszerelési
 czikkkek.

Staniol és fémkupakgyár.
 Hazai új iparág.
 áriegyzék ingyen s bérmentve.

gerben diszoklevél Verseezen aranyérem Pozsonyban aranyérem

Hűtő és jéggyári berendezések.

ÜVEGYÁRI TELEPEK
 azelőtt
Schreiber J. és unokaöcscsei
 BUDAPEST,
 IV. Régiposta-utca 10. (félelem.)
 Nagy raktár
ÜVEGÁRUKBAN
 vendéglők és kávéházak részére.
 Árjegyzék ingyen és bérmentve.



Must, új bor.
 Az idei kedvező bortermés folytán ajánlok a
Borkereskedő és nagyvendéglős
 araknak, waggon rakományokban mustot illetve új
 bort hektoliterenkint a következő árakban:
 Nemes kadar és vegyes szőlő fajokból **8—9** frt
 Ritzling, mézes fehér, kövidinka **10—11** „
 Szlankamenka, szilvani és tramini **12—14** frtfg.
 Nagyobb bevásárlásnál külön megegyezés szerint
előnyös árak biztosíthatnak.
 Megrendeléseket kérve teljes tisztelettel:
Hacker Antal
 bortermelő és bor ügynökség
Kecskeméten.

Pinczegazdák figyelmébe!
 ajánljuk Pasteur elve szerint készült szabad.
Dr. Molnár István-féle
• borvédőket, •
 melyek csak bacillusoktól mentes levegőt bocsájtanak
 be a csapolt hordóba s ezzel biztosítják a bort virág,
 eczetiz, alképződés, szeszbomlás és zamatvesztéség
 ellen, másrészt automatice kivezetik az utóerjedés gázt
 termékeit. Ára csak öbóra öt, ó és új borra egyarán-
 alkalmas hét korona.

Beszerezhető: a Magyar Mezőgazdák Szövetkezeté
 Budapest, V. Alkotmány-utca 31. sz.
 Ugyanott kitűnő minőségű és nagyobb mennyiségű
 baracküz is kapható.





ALAPÍTOTTATOTT 1820

TELEFON 63-90

FANDA ÁGOSTON

halázmester

Budapest fő- és Székváros LEGNAGYOBB folyó és tengeri

halkereskedése

Sürgönyezim : FANDA ÁGOSTON, BUDAPEST.



Az „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók,

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim : Bortermelők szövete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tiszta kezelet és kitűnő minőségű

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

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az Igazgatóság.

本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本本

Eladó vendéglői helyiség

berendezéssel és házzal együtt. Szegednek egyik legszebb részén, átvehető és igen előnyösen törleszhető kölesónnel. családi körülmények miatt, **csékély tőke rendelkezésével megvehető. Áll 2 telekből szép árnyas, kövezett udvarral, tekepályával.** A helyiség 2 nagy terem 1 kisebb szoba, zárt üvegezett folyosó, konyhával és vendéglős lakással, az egész ház alatti nagy pinczével **400 hl** liter bor és egyebek befogadására. Külön gazdasági udvar mellékhelyiséggel és istállóval. Egy darab fiatal gyümölcsös és 2 részre osztott kerttel.

Az üzlet, kívánatra azonnal is átvehető. Levélben avagy szóbelileg értekezhetni **Néglől Sándorné tulajdonosnőnél** Szeged, Vásárhelyisugárut és Rómakörtur sarkán.

Elismert legjobb minőségű **sajattöltésű**

PALACZKSÖRÖK.

Első magyar részvény-sörfőzde

Budapest Kőbánya.

Különlegességek :

Udvari sör (pilseni módon).**Góliát maláta-sör** (sötét).

Mégrendeléseket átvesz :

Városi iroda : VIII. Esterházy-u. 6. sz. (telefon 52-59)

és a Palaczsör-osztály Kőbányán (telefon 56-58.)

Nyitva egész éjjel.

Nyitva egész éjjel.



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

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

VII. ker. Miksa-utca 8. szám.

Nyitva egész éjjel.

Nyitva egész éjjel.

A világhírű francia

DELBÉCK & Co,

reimsi pezsgőborygár

és

a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata.

Brázay Kálmán



Brázay Kálmán

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

Brázay Kálmánnál

Museum-körut 23.

Vendéglősnek, és mézárósnak kiválóan alkalmas emeletes Bérház felső Magyarországnak akadémiával s különféle tanintézetekkel s nagy társadalmi intelligenciájával bíró egyik **nagyobb városában**, mely házban már felszázadot meghaladó idő óta egy évente 3—4000 forintot jövedelmező elköltök.

Jó vendéglői üzlet van, a házban van ezenkívül a város legjobb emeletű

mészárszéke is, a ház egész első emeletét pedig a város legelőkelőbb köréből alakult **Clubb bírja** **hárbon, örökösök osztzkodása folytán jutányos áron eladó.**

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

Must és bor eladás.

Körülbelül 400 hektoliter október közepe táján

szüretelendő must,

400 hektoliter

tavalyi bor

s 850 liter saját főzésű törkölypálinka eladó.

Ráczalmáson, (Fejér-megye)

BÁRDOSSY VIKTOR

(1—3)

földbirtokos.

KRISTÁLY SZT. LUKÁCSFÜRDŐ-hegyiforrás **ÁSVANYVÍZ**

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

Szegszárd, 1903. július 29.

Dömötör László ügyvéd.

Cs. és kir. udvari és kamaraszállító



DREHER ANTAL

kőbányai sörfőzdeje ajánlja

= duplamaláta kősörét =

majolika-körsőkben. — Ezen sör, mely kiváló malátakivonatánál fogva legjobban ajánlható, gyors közkedveltségre talált a t. közönségnél. A duplamaláta kősör eredeti ládáikban 25 és 50 korsónként Kőbányai sörfőzdeben (Telefon 55—34.) kaphatók Kisebb mennyiségben a duplamaláta kősör minden nagyobb fűszer- és csemegékereskedésben, valamint kávéházakban is kapható.

Fogadó és Vendéglő bérbeadás.

*Gurahonczon, (Arad-megye) egy fogadó koresmaüzlettel bérbe adatik. A bérelt épületben **vegyes kereskedésnek használt üzlethelyiség is van.** Bővebb felvilágosítást ad:*

Gróf Zselénski uradalmi Erdőkezelőse
Zimbrón, posta Gurahoncz.

Ifj. Kéménty Ferencz

szénsvagyára

Budapest, IX. Soroksári-utca 24.

1903. év elején kezdette meg a működését.

A t. czímű szénsvagyon gyósztok keretnek, hogy megrendeléseiket már most intézzék a gyárhoz, hogy igényeiknek minden irányban megfelelhessenek.

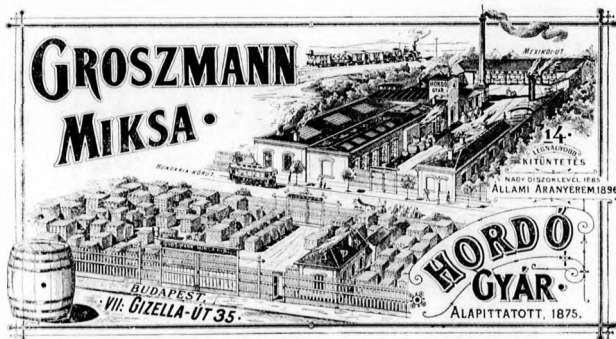
Gömbös János

vendéglője

BUDAPEST,

IV. Magyar-utca 3.

Jó italok, magyar konyha. Vidéki szektársak gyülehelje.



SOPRONI SÖR!

TELEFON 24—89.

A soproni sörfőzde

budapesti főraktára

Budapest, VII., Kertész-utca 30.

volt Királysörfőzde helyiségeiben

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

Olcsó árak!

Pontos kiszolgálás!

A soproni sörfőzde budapesti vezérképviselője:

Grünfeld Miksa.

Hirmann Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII. Csányi-utca 9.

Gyárt

SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLEKET

légnymással és szá. sörhűtővel

Elvállal régi készülékek átalakítását

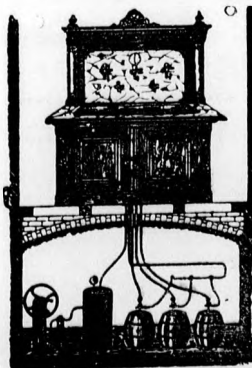
Nagy választék

bor- és sörcsapokban

valamint mindennemű szivattyukban.

Javitások legolcsóbban és leggyorsabban eszközöletnek.

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanu szolgálók.



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

Évi forgalom 5 millió palaczk.

Évi termelés 125.000 hektoliter

Budapest,
 V. Kádár-utca 5.



Haggenmacher
 Kőbánya.
 Haggenmacher
 Budafok.

Must és szőlő eladás.

Szeged határában, Szatymaz vasut állomás mellett és Halason az állomás közelében fekvő
szőlőtelepeim idei termése eladó.

1000 hektolitert várok. Csak nemes fajok vannak. $\frac{2}{3}$ része piros kövidinka és szlankamenka, melyek csemege szőlőül is értékesíthetők. Pinczék, présházak, szürelő edények és hordók vevő rendelkezésére állanak. Az ár édes mustért 26 fillér, kiforrt mustért 28 fillér literenkint. — csemege szőlő kilója 22 fillér.

Dr. Fráter Gyula Szegeden.

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal.



Alapítottatt 1858. Diszokmány Páris.

Telefon 60—55.

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

Különleges dákokat jutányos árban 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

FIZETŐ-PINCZÉREK

szives figyelmébe ajánlom **ujjonnan feltalált**

oldal-zsebtárcszámát,

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

Árak : 3.50-tól 5 forintig.

Számló-czédulák bármikor a táskába illően ingyen. Rendkívül nagy raktár pinczér-táskákban, melyeknek feneke nincs többé külön belül leszve, hanem a felső rész az aljával egydarabból készült, a legjutányosabb árak mellett. — Gummi- és halhoiyag-különlegességek tucatonkint 2, 3, 4, 5, 6 frt — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu gőrcser, gummiharisnyák, sérvkötők, suspensoriumok és a legkülönfélebb beteg-ápolási czikkekben. — Kapthalók :

Molnár Vilmos, keztü- 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 cég és vendéglős

Bács-Almásán.

Meghívás!

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

Andrényi Kálmán utódai

— Alapítottatt 1834-ben. —

Andrényi Kálmán utódai Aradon

ajánlják nagyobbreszt saját termésü, nagy gondnal ápolt boraikat. A **vámospécsi sajt 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 ujbora a termelés helyén napi árban értékesítetik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legértettebb legegészségebb 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 borktól kezdve a legritkább legnemesebb borkokkal is.

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyáranlatok postafordultával küldetnek.

Igyunk „Vegetál“-t!

VEGETÁL,

az 1755. év óta fennálló



**Malburg E.
Ad. és Fia**

smircizi czég
által készített

*kiáló likör, egész-
séges, étvágyer-
jesztő, az emész-
tést előmozdító.*

Magyarországon eddig
ismeretlen.

Kapható minden előkelő kávéházban.

Magyarországi vezérképviselő:

Kállay Jenő,
Budapest. V. Sétátér-utca 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 czélból a szövetség székhelyen

**Tapolczán nyilvános borközvetítő irodát
létesített.**

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

**A szövetség tehát nem nyereszkesedésre ala-
kult egyesület, hanem oly intézmény, mely egyrésztől
a bortermelők, másrésztől a borkereskedők — valamint
a vendéglősök közötti üzletkötést közvetíti és
élénké teszi.**

A vevő közönség tisztelettel kéretik **teljes bizalom-
mal fordulni a szövetséghez**, midőn borszükséglétét
fedezni óhajta; igényei mindenkor részrehajlatlanul és a
legszolidabb módon nyerneki kielégítést.

Tapolczán.

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.

Képvisező: KUTASSY VINCZE úr BUDAPEST,

V. ker., Bálvány-utca 26. szám.



A vendég

legkedvesebb éleztapja a
BORSSZEM JANKÓ
gyönyörű színes és egyéb
képeivel és még a legfű-
relmetlenebb, legidegesebb
vendéget is agyon kacag-
tató tartalmával. Saját ér-
deke ellen vét az a ven-
dég, a ki elő nem fizeti.

előfizetési ára: Egy negyed évre 4 korona.

Megrendelő cím:

BORSSZEM JANKÓ kiadóhivatala, **BUDAPEST,**
VII. Kerepesi-ut 54. szám.

Vendéglőberlet Bártfatürdön

A fürdő központján levő **Gärtner-féle
rituális-vendéglő**

berletére előnyös feltételek mellett ezennel pá-
lyázatot hirdet a fürdő-igazgatóság, mely Bártfa-
fürdön bővebb felvilágosítással szolgál.

Csemege szőlő és gyümölcs

5 kilós postakosarakban: vegyes 2 kor.
40 fill. Chasselas vörös 3 kor. ősz barack-
befőzésre: 4 kor. óriás 6 kor. Turkesztán
dinnye 2.20. Fajkorte: 3.60 és 4 kor. Faj-
alma: 2.80. Nagyban vasuton gyorsáruval.
Kereskedő és vendéglős uraknak olcsób-
ban. Ingyen csomagolással. Szalámi 1 k. 3.80

Mindenféle csemege rendelhető:

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

Bérbeadó szálloda.

Bánffy-Hunyadon a

„Nagy Központi Szálloda“

uj évtől kezdve kiadó; bérelni
őhajtok levél útján vagy szemé-
lyesen alólirt tulajdonosokkal ér-
tekezhetnek.

őzv. Márton Jánosné

és

Gyulay Sándorné

Magyar-Pezsgőbor-Ipar Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállítók.

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

Diplome d'Honneur

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

Grand Prix; Hos-Concours
1897 Marseille

Budafok (Promontor.)

Ezüst 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 izű
közkeveltségű pezsgőboraink megizelését.

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

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

