

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCÉREK LAPJA”)

A HAZAI SZÁLLODASOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCÉREK 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 „Székesfejérvári 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 „Székesfejérvári 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 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-an.

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácza-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Szállók a szegényeknek.

Az élet életből táplálkozik. Ennünk kell, hogy megélhessünk halálunk napjáig s a gyomor csöppet sem bölcs és türelmes, ha üres.

Az elmúlt hetek eseményei, különösen a vasutasok sok milliónyi kárt okozó sztrájkja megmutatták, hogy nálunk már alig van meg a megélhetés elemi föltétele; éppen ezért az állam és a társadalom előtt csak egy lehet a sürgős cél, a hamarosan és okvetlenül megoldandó kérdés, az, hogy a nép gyomra ne korogjon.

Ha az állam vezetői nem elvakultak, avagy ha nem akarják az ország pusztulását, ezt úgy mielőbb megteszik; de semmi esetre sem tehetnek annyit, hogy a társadalomra éppen semmi feladat ne hárulna.

A társadalomnak, a jobbmóduaknak is cselekedniök kell, még pedig nem csupán emberségből, hanem önzésből.

Végre is, ha összeszámítjuk a mindennap kitérő sztrájkok s a nem szünetelő kivándorlások által okozott kárt, úgy be kell látnunk, hogy ennek az összegnek fele is elég volna arra, hogy a szegények helyzete türethetővé tétessék.

Tegyük meg ezt, mert hát, ha elcallódik erről a földről az ősi faj, megbizhatatlanabb, nyugtalanabb elem kerül a helyére, a kit sem hagyomány, sem megszokás nem csatol ehhez a hazához.

Az államnak és társadalomnak tehát vállalva, mindent el kell követnie, hogy népünk honját lelje a hazában.

Segítsünk a szegényeken, de ne alamizsnával, hanem munkával és nekik szánt, okosan tervezett intézményekkel.

És ez nem is oly nehéz, mert

hiszen szemmel látható, hogy azok az apró, kopott üzletek, a melyek a szegények szükségleteinek kielégítésére szolgálnak, megélnék s nem ritkán a meggazdagodás forrásai.

A szatócs-boltok, az alig néhány forint befektetéssel alapított fa- és szénkereskedések ritkán buknak meg; mert a szegény ember a ki fillérenként vásárol, mindent kétszeres áron vesz meg.

Ám ezek az üzletek csaknem uzsorakamatra dolgoznak, de a szegények számára alapított vállalkozások még akkor is kifizethetik magukat, ha az üzleti hasznot nem czélozzák.

Bizonyítja ezt a budapesti *hajléktalanok menedékház-egyesülete*, a mely a múlt hónap utolsó felében tartotta közgyűlését.

Az egyesület, a mely sok ezer személynek ingyen adott szállást, fürdőt, levest és kenyeret, sok ezernek pedig csekély 10 fillérért, mégis 2000 koronányi tiszta haszonnal zárta működésének mult esztendejét.

Ez azt mutatja, hogy a szegényekkel való jótétemény haszonnal jár.

Hát még ha azokra gondolunk, a kik még nem vergődnek végnyomorban, csak megszorultsággal küzködnek, az intelligens szegényekre.

Mily nagy szükség volna s mennyire kifizetné magát Budapesten olcsó szállodák alapítása, a hol a tisztas szegények 30 fillérért ágyat, 60—80 fillérért egyszerű szobácskát kaphatnának.

Nagy szükség volna ilyen intézményre, mert nálunk rendkívül nagy az intelligens proletáriátus s ezekkel senki sem törődik.

Könnyű kiszámítani, hogy az ilyen vállalkozás, a mellett hogy valóságos balsamként hatna a társadalmi nyomor enyhítésére, tetemes haszonnal is járna; éppen ezért felhívjuk rá

szállodásaink s tehetősebb vendéglőseink figyelmét, hogy részvénytársasággá, vagy *szövetkezetté alakulva, létesítsenek ilyen olcsó szállókat a megszorultak, a tisztas szegények számára.*

Kezdeményezésükben minden esetre támogatni fogja a társadalom tehetőse része, nagy kezvezményekkel segíti a kormány s a főváros hatósága, úgy, hogy jó üzletnek fog bizonyulni s a szegények százezrei fogják adani az alapítókat.

Angliában, de különösen Amerikában vannak ilyen szállók s egyre szaporodnak, mert a köznyomor enyhítésére a legjobb eszköznek s jövedelmes üzletnek is bizonyultak.

Karolják föl tehát szaktársaink ezt az eszmét, annál is inkább, mert a társadalmi bajok orvoslásából kivenni a magunk részét nemcsak a haza érdekében, hanem a mienkében is sürgetően parancsoló kötelesség.

A kereskedelmi miniszter a jövőről.
Hieronimi miniszter a mulkor érdekes, minden társadalmi kör figyelmére méltó nyilatkozatot tett a Mérnök- és Építész-Egyesületben. A többi között ezeket mondotta:

„Alapos az a remény, hogy hosszú évek során áttartó pangás után közéletünkben a meddő harcokat élénk, eleven tevékenység fogja fölvaltani s eme tevékenységben igen nagy rész fog jutni azon földadatoknak, melyek hivatva vannak hazánkat és nemzetünket gazdasági téren előbbre vinni. Ugy a közlekedési eszközök fejlesztésében, valamint az iparfejlesztés terén azt remélem, hogy nagyszabású tevékenység fog megindulni. A közlekedési eszközök létesítésén t. tagtársainknak nagy, szép és hálás tér fog nyilni. Azt nem lehet figyelmen kívül hagyunk, hogy, ha ezen a téren csakugyan haladni akarunk, nem szabad arra szorítkozni, hogy már kitaposott ösvényeken és a régi kerékvágásban mozogjunk. Az életnek folytonos fejlődése, az a rendkívüli nagy verseny, a mely a világ nemzetei között e téren fejlődött, szükségessé teszi azt, hogy, ha nagyobb

és céltudatos munkát akarunk végezni, új eszmékkel kell megtermékenyíteni ezen teret is, mert az élet folytonos változatai közt mindig csak a régi nyomon haladni és mindig csak rutin-mukát végezni nem elég." — A miniszter reménykedése mindenre biztató lehet, viszont azt az intelmet, hogy — „nem szabad arra szorítkozni, hogy már kitaposott ösvényeken és a régi kerékvágásban mozogjunk!”, nekünk is jó lesz megszivelnünk. Már több ízben panaszkodtunk, hogy vendéglők nyitásánál semmi újítással nem találkozunk, minden ötletesség nélkül utánozzuk a meglévőket; pedig a mai korban semmi sem vonza annyira a közönséget, mint az újszerű, a szokatlan. Vállalkozásainkban iparkodjunk találateknyomokra, eredetiségre, mindjárt nagyobb érdeklődés, több szerencse kíséri üzletalapításainkat.

Stadler Károly.

A pinczérség legrégebb s legtekintélyesebb korporációja, a „Budapesti pinczér-egylet”, 69-ik évi közgyűlését oly ténynyel koronázta be, a mely mindnyájunk szívét megdobbantotta.

A mit a nép, a polgárság egy célzó szolgáló csoportja választottjának adhat, nem csillogó, nem hivalkodásra szolgáló jószág, mert a szívek mélyén lángoló tisztelet és szeretet az.

Ám ez a láng olykor kicsap a kebel rejtekéből s beragyogja annak az alakját, a ki a közjóért való buzgóságával ezt a lelki tüzet fölszította.

Nekünk nincsenek ordóink, melyeket kicsinynek és nagynak osztogathatnánk, csak egy trónusunk, a melyet tiszteletünk karbunkulásából farag a hála; egy koronánk, melyet a szeretet izzó aranyából alkot az elismerés.

A „Budapesti Pinczér-egylet” Stadler Károlyt erre a trónra ültette, ezzel a koronával dicsőítette meg.

Stadler Károly immár fejedelmi székben ül közöttünk és koronánkkal ékesen jár előttünk, mint ennek a vezéregyesületnek tiszteletbeli elnöke.

A választásról nem tudott, hiszen előkészítetlenül, egy kiáltással pattant ki az mindnyájunk ragaszkodásából; a kitüntetéset nem kívánta, nem kérte, önként, érdemeinek való hódolásból adtuk ezt neki.

És őt ez megilleti, mindenkinél jobban meg, mert a pinczérségnek igazi atyja ő.

Egész csapat van közöttünk az ő neveltjeiből s ezek mind kiválóké értelemre, ügyességre és jellemre.

Az ő fényes üzlete legrégebb szakiskolánk, hol a tanulókat nemcsak dolgoztatják, hanem tanították, sőt gondozták is.

Az ő atyai bánásmódja vitva ki nekünk azt, hogy már előkelő családok is küldik a mi pályánkra fiaikat! mert meggyőződtek arról, hogy el nem csigázhatnak s erkölcsileg sem satnyulhatnak el.

Ezért áll a pinczérség szívében mindennek előtt Stadler Károly, ezért ültettük őt a mi trónunkra, megkoronáztuk őt elismerésünk koronájával.

Az a trón ugyan nem a zsarnoki hatalom széke, hanem a munka és a szeretet emel-

vénye; az a korona nem az emberek fölöött állóság, hanem a velük való közösség, a nemes célokért való küzdelemben való elválaszthatatlanság jelvénye; de éppen ezért az a trón meg nem dül, ez a korona el nem enyészik soha.

Igy hát a legdrágábbat, a legbecsesebbet adtuk Stadler Károlynak mindabból, a mit a szegény, társadalmilag elszigetelt pinczérség adhat valakinek s mert ezt ő is érzi, ő is tudja, bizonyára örömmel fogadja tőlünk háladatosságunknak ezt a külső megnyilatkozását.

Az ő neve, melyet zászlónkra irtunk, program nekünk; példája cél, hogy a mult táplálja és emelje a jövőt.

Sursum corda!

*

Nagy meglepéssel tudatjuk, hogy maga Stadler Károly is így fogadta a pinczérség hódolatát, a nála tisztelgő küldöttségnek a következő, klasszikus, megörökítésre méltó szavakkal válaszolva: „Szívemből mondom, hogy életem legörömteljesebb napját Önök szerezték nekem. Büszke leszek rá és iparkodom megérdemelni ezt a megtiszteltetést, a mely életelvemnek szól s azt a pályát dicsőíti meg, a melyen én boldogulásom találtam, Önök pedig ennek a reményében küzdenek. Adja Isten, hogy iparunk megbecsültsék s a pinczér elnyerje azt a megkülönböztető tekintetet, a mely minden hasznos, nehéz munkában lelkiismeretesen fáradozó, dolgozó embert megillet.”

Véssük szavait márványba, nem, ennél is nemesebb, istenibb anyagba: szívünkbe!

A borforgalom ellenőrzése. Április elsejével Elzász-Lotharingiában a borforgalom ellenőrzésének új szervezése lépett életbe. A vámok és közvetett adók kezelésének tisztviselői, a kik az ellenőrzést eddig gyakorolták, saját kérelmükre ez alól felmentettek, s helyükbe külön hivatalos borvizsgálók léptek, egyelőre a tartomány három kerülete számára egy egy, a kiknek egyedüli és főfoglalkozásuk a borellenőrzés. Ezeket a helytartó rendelkezésével az ügyészség segéd tisztviselőivé nevezték ki, úgy, hogy adott esetben az ügyészség hatalmi jogkörével élhetnek. A rendőri helyhatóságok tartoznak a hivatalos borvizsgálókat mindenben támogatni és esetleg a rendőri végrehajtó közegeket is rendelkezésükre bocsátani. A colmari mezőgazdasági kísérleti állomásnak, a strasburgi és metzi rendőrigazgatóság vegyszeti laboratóriumának továbbra is joga van egyes nagyobb üzemeket önállóan ellenőrizni, ha ennek szükségét látják. Az eddigi járási szakértők szintén hivatalban maradnak, hogy a borvizsgálóknak a szükséges helyi felvilágosítással szolgáljanak és őket az ellenőrzésben támogassák. A borellenőrzés új szervezésével segíteni akarnak a termelők panaszán és lehetővé akarják tenni az 1901. május 24-iki birodalmi bortörvény helyes foganatosítását.

Nálunk is nagy szükség van ilyen intézkedésre s egyáltalán, a mint ezt már egy ízben kifejtettük, szakképzett, külön álló egészségügyi rendőrség szervezésére.

A pálinka hatása.

„A pálinka az orvos és a bor” czimvel dr. Drucker Viktor gyakorló orvos igen érdekes tanulmányt irt a „B. L.”-ba Ebből közöljük a következőket:

A pálinkát a mérgek osztályába kell sorolnom.

Ezen állításom minden kétséget kizárólag igazolást nyer akkor, ha rámutatok, mint azt most tenni akarom, azon kórokra, ha felsorolom azon szöveti elváltozásokat, illetőleg betegségeket, melyek a szervezetet az alkoholizmus stádiumában megtámadják és végeredményben el is pusztítják.

Az alkoholizmus nem hagyja épen az organizmus egyetlen részét sem; kezdődik a gyomor és a belek hurutjával, kóros zsírféleség halmozódik fel a testben, a máj kötőszövetének és állományának túlteljesége (elzsírosodás) már a fiatal alkoholistánál is konstatalható; majd véredénytagulatok, a vizsérrel kérgesedése, az agybeli edények elmeszesedése következik be, mely utóbbi elég gyakran gutaütéshez is vezet. Később a szív is elzsírosodik és mint ilyen, könnyen megreped. Jellemző színvakság (a vörös és a zöld szín iránt) és gyöngelműség jelentkezik; időnként sajátságos heveny agybántalom, a reszkető örvongás (delirium tremens) áll be, különösen a szesz italok hirtelen elvonásakor és végül a vérkeringési zavarok és a vizvérőség következtében általános kimerülés közben bekövetkezik a halál. (Korányi.)

Igen érdekesen írja le Salgó, a budapest-lipótmezei m. kir. elmeorvóintézet főorvosa, az elmekórtani tüneteket. „A szesz italokkal (főként a pálinkával) való rendszeres visszaélés és ismételt mérgezések folytán elmezavart állapotok is fejlődnek ki. Egyik ilyen elmekóros állapot az u. n. delirium tremens, mely nagy ivási excessusok folytán rohamosan támad és lényegében nagy izgalomban, álmatlanságban, kábult öntudatban, általános remegésben és a látás és hallás tömeges káprázataiban (ez állapotban a betegnek jellemző hallucinációi vannak: folytonosan bogarak, egerek és más apró állatok háborgatják képzeletben) és azokkal járó szorongásban áll. Különösen ez utóbbiakból kifolyólag nem ritkán öngyilkosok is lesznek a betegek.”

„A nagyobb foku szeszmergezés teljes öntudatlanságban nyilvánul és pedig vagy általános rángásokkal, mint a tiszta nehézkóros roham, vagy pedig rögtön kitörő nagyfoku dühöngés alakjában. Eme vak és önkivületi dühöngés alatt a betegek a legnagyobb mértékben veszélyesek. Az ilyen rohamot teljes emlékezőhiány jellemzi. Sűrűn ismétlődő nagyobb foku ingerlékenység, a jellem elváltozása, a munkaképesség megcsappanása, gyakori főfájások és rossz emésztés jelzik a kezdetét. A betegek hova-tovább házsártosabbak, munkakerülő, erőszakosak lesznek, üldözésszerű panaszoknak. Még később határozott téveszmék is jelentkeznek, különösen pedig hitvesi hűtlenségi deliriumok, melyek leggyakrabban izlési és hallási káprázatok fellépésével erős rendszerre fűződnek. Más esetekben az idült szeszmergezés fokozatos elbutulással és lassan terjedő hűdésekkel járó elmezavarra vezet.”

Carré és Renault gondos vizsgálataik során kimutatták azt, hogy a gyengébb szervezetű lények a létért való küzdelemben sok meglepetést veszítenek, ezt csakis fokozott hőtermeléssel tudják pótolni, még pedig a szövetnedvek alkalicizálásának rovására. Ismerve az alkalisók bakteriumölő hatását, érthetővé lesz az is, hogy ily esetben az alji vegyhatás csökkenésével vigan

szaporodnak kárt okozó csirák: ily talajban könnyen prosperál a tuberkulózis.

Midőn tehát kiemelem azon tapasztalati tényt is, hogy a tudóvész nem szedne annyi áldozatot és kevesebben pusztulnának el tudógyulladásban, ha a pálinka tesztük ellenállási képességét meg nem törte volna, úgy sikerült teljes képét adnom azon rombolásoknak, melyek a mértékteleen szeszfogyasztás nyomán az emberi testben keletkeznek.

Az alkoholizmus azonban nemcsak testi, de szellemileg, erkölcsileg is megrontja a népet és egyik legnagyobb veszélyét képezi a társadalomnak és az államnak. Ezt igazolja a statisztika, amelynek adatai kétségbevonhatlanul mutatják, mennyi része van az alkoholizmusnak a halandóságban, az elmekórban, a bűnügyekben és veszes hatású még az ivadékokban is érezhetővé válik.

Igy pl. Angliában Dawson Burns statisztikai kimutatása szerint a pálinkaivásból kifolyólag 336.000 beteget a tébolydában, vakok intézetében, dologházakban 189.000 áldozata van és 55—60.000-re rug azok száma, akik évente az alkohol következtében meghalnak, mihez még közvetve jelentékeny gyermekhalandóság is járul. A bünesetek nyolcztedét az alkoholizmusra vezetik vissza.

A kiadás szeszitalokra 1300 millió forintnál több, körülbelül kétszer annyi, mint az államadósság évi terhe és ugyancsak kétszer annyi, mint az egyesült királyságokban fizetett évi haszonbér. Pedig ott nagy társadalmi tevékenység folyik az alkoholizmus kiirtására, a vasárnapi korcsmázás államilag meg van akadályozva és egyes vidékeken az alkoholprohibition, a tökéletes alkoholtilalom is ki van mondva.

Valóban csodálatos, hogy nálunk az állam pálinka-méreg terjesztése ellen mit sem tesz s alantas fiskális érdekből engedí, hogy népe testileg elcsenevedjék, szellemileg elállatiasodjék, erkölcsileg teljesen elzúljon.

Elmondhatjuk, hogy a pálinkaivás fokozódása tisztán az állam bűne; mert azt bizonyítják, hogy a nép fejlődésénél előbbreválnak tekintni a kincstár hasznát.

Csak pinczér!

Régi panasz, mindennap meg-megújuló, hogy a pinczér lenézett a társadalomban.

A kegyelmes uraktól a legutolsó napszámosig paczkázik velük, jól lehet, mindenkinek kényelmére szolgál, mindenkinek a kedvét keresi; mert hát ez a mestersége.

Minden bizonynyal előítéletesség, sőt több, hálátlanság, ha a pinczérről, kívánságaink teljesítőjével, apró szeszélyeink respektálójával s nem ritkán kisebb megszorultságunk bizalmas reperálójával így bánunk.

A magasrangúak clubjától a legkisebb korcsma és kávéház látogatói között ezt a szerepet játssza a pinczér.

Már csak így, a követelő, élvezni vágyó közönség szempontjából véve is föl a dolgot, a pinczért jóakaró ismerősünknek kellene tartanunk, hát még ha szakszerűleg vizsgáljuk az ő pályáját.

Am, ha a társadalomnak a pinczérrel való viselkedése miatt részünkről még sok „megrovási kaland”-ban lesz része, jól esik tudnunk, hogy mégsem olyan fekete az ördög, mint a hogy a falra festik, vagyis a publikum, ez az ezerfejú szörnyeteg, néha szintén magába száll.

Példája ennek, hogy a minap a Dunántúl egyik legelőkelőbb városában meghalt egy öreg pinczér, a ki kedvelt és tisztelt

alakja volt az ottani előkelő társaságnak. És a temetésen nemcsak megjelentek a legmagasabb személyiségek, az urak nemcsak koszorúval halmozták el a koporjóját; hanem a társaság legelső embere indítványára az egész közönség elhatározta, hogy a munkába belefáradott, érdemes férfiúnak, az egyszerű pinczérnek közköltésen síremléket állítanak.

Nem megható ez?

Tehát a mai félszeg viszonyok között is lehet tisztelt a pinczér, de hát pinczére válogatja; a mi azt jelenti, hogy nem mindig a közönségben és a viszonyokban, hanem néha a pinczerekben rejlik a hiba.

Hogy miben, kiért, azon töprengjenek a szaktársak; mert ezt a témát mi csak két okból vetettük föl.

Egyik ok annak az öreg szaktársunknak a megtiszteltetése, a másik pedig egy levél, a mely Egyiptomból, Cairoból érkezett hozzánk.

Az első ok azért ösztönzött bennünket e sajtó kérdés újból való fölvetésére, hogy a pinczerek lássák: munka, tisztesség, akarat előbb vagy utóbb, de diadalt arat s „nincs veszve semmi sors alatt, ki el nem csüggedett.”

A másik ok, a levél, pedig azért birt szólásra, mert a közönséget egy fiatal, romlatlan lélek vallomásával akarjuk felvilágosítani arról, hogy valakinek hogyan és mennyit kell küzdenie addig, amíg pinczérnek nevezheti magát.

Ez a levél 1904. márczius 27-én kelt Kairóban, íródott a *Mlua House Hotelben*; írója Kovaltsik Sándor pinczér, a ki küzdelmeiről a következő adatokkal számol be:

Születtem *Budapest*-en s odavál illetőségű is vagyok. A mikor az iskolát elhagytam, 1896-ban a „Hungáriá”-ban alkalmaztak pinczér-tanulónak. Két év után a „Royal”-ba kerültem, a hol a szakmánkban jeles *Varga István* tanítványa lettem. Itt az éttermi szolgálatba eléggé begyakorolva magam, a „Bristol”-ba mentem szoba-pinczérnek. Ebben az ágba pedig *Gutheil Aladár* volt a mesterem. Nem rossz kezembe kerültem tehát, ők ügyességet és ambíciót csepegtettek belém, a miért köszönettel tartozom nekik.

1900-ban a tudás vágya külföldre hajtott, előbb Franciaországban, majd Angliában foglalkoztam s a mikor ezeknek a viszonyait megismertem, nyelvét elsajátítottam, haza jöttem, a hol a „Royal” szobafőpinczéréül alkalmaztak.

Hat hónap után ismét külföldre vetett a sors. Ez 1903 márcziusában történt s Európa nagyobb városait bejárva, sok előkelő szállodában működve, tapasztalatokban gyarapodva, Egyiptomban vettem horgonyt.

Most Kairo legelőkelőbb szállodájának egyetlen magyar pinczére vagyok, de már nemsokára *Konstantinápolyban* ütöm föl sátram.

Itteni élményeimből megemlítem, hogy a mult héten abban az örömteljes szerencsében részesültem, hogy *Andrássy gróf* (Gyulát?) és családját szolgáltam ki.

A mikor rájuk ismertem, azonnal magyarároltam hozzájuk a gróf ur és családjának nem kicsiny álmélkodására, hogy még ily messze idegenben is tud a magyar helyet találni.

(Tud bizony, de nehéz iskolával, keserves áron! — gondoltam magamban.)

Távozásakor szívélyes, szép szavakkal bucsuztunk el.

Derék szaktársunk azzal fejezi be levelét, hogy a távolban is eszébe jut a haza, itthoni kollégái s ennek jeléül egy cikket ír, a mely meggyőzi a publikumot arról, hogy a pinczért nem szabad lekicsinyelni; mert a pinczér, különösen a magyar pin-

czér, munkása a művelődésnek s ápolója nemzetünk jó hírének.

Ezt a tanulságos cikket jövő számunkban közöljük, addig is *Kovaltsik* barátunk intencióját ezekben a szavakba foglaljuk: Az ember, ha derék, ha csak pinczér is, az marad!

Budapest élelme.

Európa Kánaánjának székesfővárosa nem a legjobban táplálkozik. Az a sok jó, mit ez a föld terem, csak a silányabbjából kerül a mi asztalunkra s ez is, hogyan?

A főváros vegyvizsgáló hivatala most tette közzé jelentését tapasztalatairól. Szomorúak ezek a tapasztalatok. Azt mutatják, hogy Budapest élelmi szereit majdnem fele részben hamisítottak.

Tej, liszt, zsir, só a legolcsóbb fűszerig idegen s legtöbbször káros anyagokkal van elegyítve.

A hamisításra használt anyagok ártalmatlanabbjait nem is említve, eledeleinkben mindég szerencsénk van bizonyos adag szacharinhoz, gipszhez, homokhoz, téglaporhoz s a legkülönbébb kátrányszínekhez.

A hamisítók vigan munkálkodnak, mert a hatóság szigora nem elég sújtó rájuk s ellenőrzésük lehetetlen is, mert nincs elég számú, szervezett, önálló egészségügyi rendőrségünk.

Nálunk a rend a fő, s a polgárok megfélemlítése, a nép egészsége, az mellékes; ezért mig évről-évre szaporítják a csendőrséget és a katonaságot, az egészségügyi rendőrség ellenben még mindég késik az éji homályban.

Ez azonban a politikusok dolga, felelőssége; de van a mi belőle bennünket közvetlenül érdekel.

Ha nem megfelelő az étel, ki a gonosz, a pancsoló, ha nem a vendéglős?

Kit vádolnak, hogy margarint ad zsir helyett s vizet mér a borban, keményítőt a tejfölben?

Mindég a korcsmárost.

A vegyvizsgálati jelentésből most már láthatja a közönség, hogy igaztalan volt, mert a vendéglős legjobb akarata is hiábavaló élelmezésünk botrányos állapota miatt.

Ha tehát szaporodnak a gyomorbetegségek, ne a vendéglősök ellen zúgolódjanak, hanem a lelketlen, gaz hamisítók ellen.

A közönségnek erélyesen kell sürgetnie, hogy a fővárosban vége vessék a szabadalmazott, rendszeresen, büntetlenül üzött mérgezéseknek.

A főváros vásárcsarnoki és piaci intézményeinél ne zsebelésre törekedjék, hanem arra, hogy a közönség jó, tiszta és olcsó cikkekkel láttassék el.

Szóval, a közönségnek a saját érdekében sarkára kell állania, meg kell tennie a magáét; ámde azért a vendéglősök sem maradhatnak tétlenül, nekik is van kötelességük maguk és a publikum iránt.

A közönség bármily erélyesen lépne is föl, hatóságaink ismert tunyasága miatt még sok víz foly le a Dunán, illetőleg a

tejbe és borba, míg tiszta árut kaphatunk piacainkon. Addig a vendéglősöknek nem szabad várniok, cselekedniök kell.

Gondoskodniok kell arról, hogy megbízható termelőktől közvetlenül láthassák el magukat élelmi szerrel.

Erre pedig egy út és mód van, az, a melyről immár annyiszor szólottunk, amelynek a megvalósítására annyiszor buzdítottuk őket, a mi nem egyéb, mint a szövetkezés útja és módja.

Egyesülniök kell a vendéglősöknek, szegénynek és gazdagnak bevásárló-, illetőleg fogyasztó-szövetkezetté, a mely nagyban, szigorú ellenőrzés mellett szerezzék be mindazt, a mire a vendéglősöknek szükségük van.

Igy juthatunk mindenből olcsón a jóhoz, csakis így szabadithatjuk meg konyháink jó hírét a piaci méregkeverők ártalmától.

Az ipartársulatok s főleg az országos szövetség feladata, hogy ezt s az ehhez hasonló eszméket fölkarolja és gyors kezzel megvalósítsa.

Gyorsfényképek.

Schermann Sándor.

Boldog, fényesen megült nász ragyogása idézte föl lelkünkben mindannak a szépnek és jónak az emlékét, a mely *Schermann Sándor* nevéhez fűződik.

A múlt hó 26-án vezette oltárhoz kedves, szép leányát, *Ilust*, a nemzeti kaszinó vendéglőse *Hámor József*.

A derék apa s a jóságos anya megérdemelte e szép nap örömét, mert nemes jellem, vallásosság, szívjóság és lankadatlan szorgalom szerezte meg ennek a példás életü családnak a vagyont és köztisztelést.

Schermann Sándor egyike Budapest legrégibb vendéglőseinek, a kinek a neve a város határain túl is emlegetett borainak jóságáról.

Vasmegegyében, a szép Répcze-vidéken, Körmenden született s bár Budapestnek már régi, meggyökeresedett polgára, szülőföldének a képe most is oda van írva szíve közepébe.

De nemcsak titkon bálványozza szülőföldét, hanem tettel is bizonyosságot ad ragaszkodásáról.

Vendéglőjében első helyen csüng a helyi lap s ha szó esik pátriájáról, szemei kigyulnak s lelkesen, magasztalón peregnék ajkairól a szavak.

Tőle telhetőleg gyámolítja szülőföldé kulturális és emberbaráti törekvéseit; földieit, a kik a fővárosba szakadtak, maga köré gyűjti s atyailag támogatja szóval és tettel.

E mellett érdekli az ország dolga, a főváros minden ügye s önzetlen részvételével megszerezte polgártársai becsülését, különösen a VII. kerületben, a hol kicsiny és nagy egyformán tiszteli.

Szívvel, lélekkel vendéglős ő, részese mozgalmainknak s áldozatkész fölkarolója minden üdvös törekvésünknek.

Ilyen Schermann a világban, de a mi lelkében igazán nemes, szívében tiszta arany, az mégis csak otthonában, családjára sugárzik teljes pazarsággal.

Még legszebb férfiúi erőben van s így a mit puritán életével kiérdemelt, még sok boldog esztendő t láthat s lásson is iparunk és a haza javára!

Markhardt András.

A József-város legkedveltebb vendéglőse, tisztelt kartársai, szeretett barátai között.

Lelkülete tiszta és egyszerű, mint a bora, melynek a jósága a kedv forrása.

Futó-utca 43. szám alatt levő helyiségeinek asztalait sűrűn üli körül a vendég s ha kétszer akkora termei volnának is, akkor is szoroukdnék nála az ember.

A fő azonban, hogy nála senkinek sem esik terhére a szorongás, mert sajátos, demokratikus hangulat, kölcsönös bizalmasság nála mindenkit barátságossá tesz.

Ez a gazda lényének a varázsa. Nem lealázkodó, de mindenkire szíves, figyelmes, a mi aztán átragad vendégeire.

Bátran irhatná vendéglőjére: Az igaz demokrácia gyakorlati iskolája.

Van ezenkívül *Markhardt* Andrásnak egyéb érdeme, más nevezetessége is.

Megjárta Chinát a francia háború idején, még pedig mint hadi tengerész.

Ott ugyan nem evett sem fecskefészkelevest, sem cserebogár-pástétomot, hanem éber észszel figyelt és tanult.

Sok érdekes, tanulságos tapasztalatáról tud elbeszélgetni bizalmas körben; mert a dicsekvés nem szokása.

Az ottani napsugaras ég derüje, a chinai nép szorgalma, igénytelensége, a természet és művészet iránt való fogékony-sága hatott rá leginkább.

Ebből sokat lelkébe oltott, sokat magával hozott.

Szeret festegetni s a maga gyönyörűségére évről évre új meg új tájakat varázsol kertje falaira nem művészettel, de a műkedvelők igyekezetével és naiv melegségével.

Kerthelyisége hatalmas zöld sáturnak látszik, a hol meleg napokon savanyuvizes bor mellett keleti kényelemmel hűthető a pasas.

Különben *Markhardt* sógora az áldott lelkű *Pavelka* Antalnak, megboldogult *Szilágyi* Dezső kedvelt korcsmárosának, valamint *Spitzer* Istvánnak, a ki a Külső Soroksári-uton, az erzsébetfalvi vasút pályaháza átellenében méri jóságáról híres borait.

Markhardt András vendéglőjének most új vonzóereje is van, még pedig *Pavelka* bácsi, a ki az ő házában élvezi megérdemelt nyugalma napjait.

Bizonyára sokan keresik fel e régi, derék vendéglős kedvéért is *Markhardt* helyiségét, a hol *Pavelka* bátyánk ősz fejével, de ifjú kedélyvel sok derűs históriával tudja mulattatni ismerőseit a régi jó időkben, a mikor nem vaskéz, hanem szellem, *Szilágyi* Dezső szelleme uralkodott Magyarországon.

Teendőink.

Ipartársulataink már mind beszámoltak múlt évi működésükről s a jelentések adataiból örömmel látjuk, hogy nem voltak tétlenek, hanem mindegyik tőle telhetőn iparkodott feladatának megfelelni.

Egyet azonban nélkülözünk s ez a jövőbe pillantás, legközelebbi teendőink kitűzése; pedig erre, ha valaha, most nagy szükségünk lett volna.

Ugyanis hazánk nagy átalakulások küszöbén áll.

Nem említve az Ausztriával való államjogi viszony bomladozását, mi, ha teljessé vált, merőben új körülményeket terem közgazdasági életünkben; ezuttal csak azokra a reformokra tereljük a figyelmet, a melyek részint már munkában állanak, részint pedig a törvényhozás halasztást nem tűrő feladataiul jelentkeznek.

Ezek közül bennünket közvetlenül érdekel az ipartörvény revíziója, a mely iparunk állását tetemesen megváltoztatja.

Ha az új törvény talán még szakmánkat nem is köti képesítéshez, de ezzel csak nem egyenlő értéket ad abban, hogy az ipartársulatba lépést mindenkire kötelezővé teszi.

Ha ez kötelezővé válik, úgy kétségtelen, hogy megváltozik az ipartársulatok formája és jogköre is.

A kötelezettség ténye természetesen involválja, hogy társulataink, ha az ipartársulatokkal egyenlő funkciót végeznek, akkor hivatalos jellegű autonóm szervezetek lesznek.

Már pedig, ha így lesz és másképp nem lehet, úgy a munkakönyvek kiadása, a tanonczfogadás, elhelyezés, békéltetés s az iparhatóságokkal való érintkezés oly intézkedéseket igényel, a melyeknek helyes foganatosításáról már most kellene gondoskodnunk, mert azokat egy kapásra felfujnunk nem lehet, ha csak tökéletlen szervezettel nem akarunk vajudni, kockáztatván, a törvény előnyeinek okos kihasználását.

Éppen ezért elodázhatlan feladata országos szövetségünknek, hogy előkészüljön a bekövetkező változásra s már most iparkodjék a kötelező társulati szervezet tervét megállapítani s hogy az mentől tökéletesebb és minden érdeket kielégítő legyen, véleményadásra, illetőleg közremunkálásra szólítsa föl összes ipartársulatainkat.

Szükséges a tervezetnek mielőbb való kidolgozása nemcsak azért, hogy a hamar munka botlásaitól megóvjuk magunkat; hanem azért is, hogy minden eshetőségre készen legyünk s legyen biztos alapunk, a honnan a törvényjavaslatot helyesen megítélhetjük s a szükséges lépéseket a kormánynál és a törvényhozásnál megtehetjük.

Ez a jövő teendői között a legelső és legfontosabb.

A pálinkások ellen.

Már említés tettünk arról az indítványról, melyet *Wodiáner* Arthur tett a székesfőváros iparügyi bizottságánál a felszínre került vasárnapi munkaszünet kérdése alkalmából. Annak idején behatón méltattuk ezt az indítványt s üdvös intenciójáért szívből hódoltunk *Wodiáner* Arthurnak.

Most örömmel jelenthetjük, hogy indítványa helyeslésre talált az iparügyi bizottságánál, mert ezt elfogadta.

A főváros népe erkölcsére és egészségére oly fontos, valamint a mi üzletünk javulását nagyban elősegítő indítvány célját és lényegét ismételtelen a következőkben ismertettük: A székesfőváros közönsége föliratban kérje meg a kormányt, rendelje el, hogy élelmiszert, különösen pedig husneműt, vasárnap egész napon át, vagy legalább délelőtt 9—12 és délután 6—8 óra között árusíthassanak, továbbá rendelje el, hogy a *pálinkaméréseket* vasárnap egész napon át *zárva tartsdk*. Indítványát nagy részletességgel okolta meg. Hivatkozik a külföldi nagy városokra, a hol mindenütt lehetővé tették a közönségnek, hogy élelmiszert vasárnap is beszerezhesse. Az élelmiszer-árusításnak megakadályozása ok nélkül zaklatja a közönséget, rászoritja a közönséget a korcsmai életre. Kimutatja, hogy a pálinkafogyasztásban a külföldi városok előtt járunk s hogy a pálinkát a legszegényebb emberek fogyasztják, a *kiknek erkölcsét is tönkre teszi a pálinka*. Az iparügyi bizottság esztőtörtöki ülésén tárgyalta az indítványt. Többek felszólalása után *Wodiáner* Arthur hozzájárult, hogy élelmiszert délelőtt 10-ig s délután 6 óráig, a meddig akarnak, árusíthassanak. A bizottság ezt az indítványt el is fogadta, de négy szóval három ellen kimondotta, hogy csak a *közvetlen fogyasztásra alkalmas élelmiszert legyen szabad árusítani*. A másik indítványt, hogy a pálinkaméréseket vasárnap zárva tartásuk, a bizottság helyeselte, mert a fővárosra ségnyeltesnek mondta, hogy vasárnap minden üzlet zárva van, csak a pálinkamérés van nyitva. De csak annyit kérnek, hogy a pálinkaméréseket is délelőtt *tíz órakor zárják be* s azokban a pálinkamérésekben, a melyeknek bormérő joguk is van, szigorúan tiltsák meg a pálinkamérőmük kimérését. A bizottság nem hiszi, hogy az állam csak azért, mert a pálinka monopólium, továbbra is meg fogja tűrni a mai ségnyeltes s erkölcsileg és közegészségügyileg a legnagyobb mértékben káros állapotot. Mi is hisszük, hogy végre a kormány is belátja, hogy az államra az erkölcsi tekintetek előbbre valók, mint a finanziaálisok. Reméljük, hogy a néprontó butikok ajtai vasárnapon nemsokára zárva lesznek, valamint azt is reméljük, hogy a pálinkák egészségügyi vizsgálat és ellenőrzés alá kerülnek. Nekünk ünnepnap lesz ez az idő s a szegény népek a büntől és szennyfól való megváltás. Ha elkövetkezik, áldott lesz *Wodiáner* Arthur neve.

Társas reggelik.

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

Május 6-án özv. *Schárhánn* Jánosné vendéglőjében VII., Akácfa-utca 12.
Május 13-án *Blaschka* István vendéglőjében VI., Király-utca 110. szám.
Május 20-án *Hruschka* János vendéglőjében VI., Kmetty-utca 13. szám.
Május 27-én *Ebner* Ferencz vendéglőjében VI., Aréna-ut 106. szám.

KÜLÖNFÉLÉK.

Az ipartársulat új helyisége. A „Budapesti szállodások, vendéglősök és kávé-sok ipartársulata” *hivatalos helyiségét* május elsejével IV., Ferencz József-rakpart 16. száma alá tette át.

Diszes esküvő. Előkelő közönség töltötte meg a Deák-téri evangélikus templomot április 26-án, délután 5 órakor. Ekkor tartotta esküvőjét *Hámor* József, a nemzeti kaszinó vendéglőse, *Schermann* Sándor bájos leányával, *Iluskával*. A szertartást *Horváth* Sándor lelkész végezte meghatározott beszédet intézve a boldog párhoz. Különösen megindító volt, a mikor a vőlegény elhalt szüleiről emlékezett meg, áldást, köszönetet mondva üdvözült szellemeiknek. Esküvő után lakoma volt *Klivényi* Ferencz éttermében, melyre számos távirati üdvözlés érkezett, így lapunk szerkesztőjétől, *Ihász* Györgytől is. *Göndöcs* István, az erzsébetvárosi plébánia karnagya pedig szép beszédet mondott. Frigyük mindvégig áldott és boldog legyen. Az örömszüllőkön kívül az előkelő násznép funkcionáriusai a következők voltak: násznagyok *Schwertzig* Antal mészáros-mester a menyasszony, *Horváth* Nándor a vőlegény részéről. Nyoszolyók: *Hámor* Emilia, *Schermann* Margitka, *Paga* Annuska és *Rechtórisz* Aranka. Vőfélyek *Schermann* József, *Leidenberger* János és *Jureczky* Vilmos. A menu méltó volt *Klivényi* jó híréhez s a következő fogásokból állott: Ráklevés. — Tok remoularde mártás. — Hálós bél-szin, zöld főzeléssel. — Idei liba. — Zöld saláta. — Francia befőtt. — Csirág, hollandi módra. — Parfait-Gerbeaud. — Sajt. — Kávé. — Udvari sör. — Fehér somlói. — Vörös egri.

Kispest legkellemesebb mulatóhelye. Már megemlékeztünk *Keresztury* János sárkány-utcai vendéglőjéről, a melynek gyönyörű kerthelyisége, felülmulhatlan jó-ságu borai megérdemlik, hogy a kiránduló közönség mentől gyakrabban fölkeresse. Gondozott, jó tekepály is van.

Gyász. A Zugló köztisztvisletben álló családját, *Schwendtner* János kiváló szaktársunkat súlyos csapás érte. Anyósa, özvegy *Schusztner* Györgyné, élte 73-ik évében elhunyt. A megboldogult élete áldásos volt, méltó annak az előkelő polgárcsaládnak a hagyományaihoz, a melyből származott. — Temetése nagy és előkelő közönség részvételével ment végbe. Béke hamvaira!

Korcsmai adósságot munkabérből önkényüleg levonni tilos. A kereskedelmi miniszter, a budapesti építőmesterek ipartestületének feljelentésére, Babocsai Hermann építővállalkozót negyven korona pénzbürtóval sújtotta azért, mert munkásainak béreből levonta korcsmai adósságukat.

Állami borok árverése. A budafoki pinczemesteri tanfolyam pinczéiben f. hó 16-án újra kerülnek borok árverésre. Az elárverezendő borok már 10-én és 13-án s az árverés napján megizlelhetők. Az árverést ajánljuk vendéglőseink figyelmébe.

Személyi hír. *Kovaltsik* Sándor barátunk, a ki eddig Cairóban foglalatkoskodott, Konstantinápolyba szerződött. — Utjában Athént is érintette s ott néhány napig tartózkodott. Konstantinápolyból lapunknak beszámol élményeiről.

Halálozás. *Papp* Emil, az „Orléans” kávéház volt tulajdonosa, a szabadalmazott billiárd-kréta föltalálója, április 21-én, hosszas szenvedés után elhunyt. Végtesztessége nagy részvétellel történt. Halálát özvegye és kiterjedt rokonság gyászolja. Béke hamvaira!

Új vendéglő. *Mike* Kálmán ismert, előkelő bércocsi-tulajdonos, VIII., Örömvölgy-utca 14. sz. alatt levő saját házában szépen berendezett, árnyas, térs kerthelyiséggel, tekepályával és hintával ellátott kerthelyiséget nyitott. A tiszta, természetes állapotban mért visontai borok kitünőek, az ételek háziasan készültek és izletesek, az árak olcsók s a kiszolgálás figyelmes. Ajánljuk olvasóink figyelmébe!

Kemény, de megérdemelt leczkésztetés. A „Pesti Hírlap” írja: A magyar borkereskedők nagy küldöttség tisztelettel a múlt héten *Hieronymi* Károly kereskedelmi miniszternél, hogy felvilágosítsa az olasz bor beözönléséből eredő károokra. A küldöttség szónoka statisztikai adatokkal érvelt; beszédére a miniszter a többek közt a következő érdekes leczkével szolgált a borkereskedőknek: „Kijelentem, hogy a magyar borkereskedelmet nemcsak az olasz bornak bejövetele diszkreditálta, hanem a magyar borkereskedők nagy töbségének tulkapzsisága. Itt van Bécs, hol minden nagyobb vendéglőben olvasható: Itt magyar bor nem méretik! Én, mint az ország kereskedelmi minisztere, tisztában vagyok feladataimmal s kötelességemet az ország érdekében teljesíteni is fogom.”

Hymen. Május 9-én, déli 12 órakor vezetoltárhoz az erzsébetvárosi templomban *Hutter* Irma kisasszonyt, *Paalzw* Gyula, a Thonet-czég főpénztárosa. Szerencsét, boldogságot!

Változások. *Paga* J. szaktársunk átvette az Ó-utca és Gyár-utca sarkán levő Kátzer-féle vendéglőt. — A Nádor-utca 13. szám alatt levő Edelmán-féle vendéglőt *Leheti* Antal vette meg s annak vezetését *Werler* Lajos szaktársunkra bízta. — *Dökker* Ambrus, *Dökker* Ferencz testvére, ismét visszatért a fővárosba s a Lipótköruton a Borsody-féle vendéglőt vette át. Sok szerencsét!

Szomorú hír. Mély megilletődéssel tudatjuk mi s bizonyára ugyanolyanul ol-vassák a szaktársak és a közönség közül sokan, hogy *Csörgey* Lajos, Rákospalota derek, kedvelt vendéglőse meghalt. Java korában, váratlanul ragadta el a halál, fáj-dalmas gyászba borítva szeretó hitvését. Keblében igaz magyar szív dobogott, tö-rekvő, a közjóért lelkesedő férfiu volt, rokonszenves mindenek előtt, a kik ismer-hették. Becsületére vált iparunknak s hasz-nára volt polgártársainak, éppen ezért könyes szemmel nézzük életének fáklóját kioltottan. Hirtelen támadta meg a gyilkos kór s bár sok gyötrelmet okozott neki, mégis hamar végzett vele. Cirkveniczában, a hol gyógyulást remélt, április 22-én lehelte ki nemes lelkét, 45 éves korában. Halála Rákospalotán nagy részvétet keltett. Holttestét mélyen sujtott özvegye hazaszállítottatta s Rákospalotán a református egyház szertartása szerint inpozáns rész-vétellel temették el. Legyen áldott köztünk az emlékezetek!

A „Fácán” új kezekben. *Szép* Lajos, ismert nevű főpinczér lett a *zugligeti* „Fácán”-vendéglő új üzletvezetője. Szép oda fog hatni, hogy valódi jó vadkerti borainak és ugynevezett zöld-vendéglői konyhájának hírnevet szerezzen. Reméljük a leg-jobbat.

Vegetáriánus vendéglők. A vegeta-riánus vendéglők a világ egy városában sem virágzanak úgy, mint Berlinben, a hol a számuk egyre szaporodik. Ennek alkal-masint nagy oka az, hogy a porosz konyha kegyetlenül rossz, akármit főznek is, ha tehát már mindenképpen rossz kosztot kap az ember, inkább odamegy, a hol azt a legolcsóbban mérik. Olcsóság dolgában pedig erősen „vezetnek” a füvet főző

vendéglők. Harmincz fillérért kétféle sültet, krumplipecsenyét, meg borsópecsenyét is kap az ember és le is öblítheti — almaborral. Az étlap gazdagabb, mint a milyennek gondolná az ember. A vegetáriánus szakácművészet roppant találékony és témérdek mindenfélét tud csinálni főzelékből. Kishiján tán még — húst is. Főként a krumpli bizonyult nagyon sokoldalú ennivalónak a vegetáriánus étlapon. Itál dolgában is meglehetősen nagy a változatosság. Van almabor, tea, kakaó, csokoládé és főként tej, e szelid ital minden formájában. A vegetáriánus vendéglők kosztosainak zöme gyöngébb fizetésű, jövedelmű ember, kishivatalnok, feltűnően sok muzsikussal és diákkisasszony. Ez utóbbiak azért is szeretik az ilyen zöldséges korcsmát, mert nem szabad benne dohányozni. Ezenkívül még egy tulajdonságát becsülik nagyra a takarékos porosok: a vegetáriánus vendéglőben nincs — borralaló.

A részvény-serfözde ünnepe. *Hanst* Károlyt, a részvény-serfözde érdemes műszaki igazgatóját, lelkesen ünnepelte a gyár személyzete. A rokonszenv, egyszerűségéről és szorgalmáról ismert férfit a minap töltötte be szolgálatának 25-ik esztendejét s ebből az alkalmából *Ackermann*, a társaság kereskedelmi igazgatója, az összes tisztikar élén rövid beszédben üdvözölte az ünnepeltet, megemlékezvén azon kiváló tevékenységről, melyet *Hanst* a serfözde műszaki tökélesítése körül 25 éven át kifejtett. Mint egyszerű serföző kezdte működését és ime, 25 év után, mint műszaki igazgató ezen elsőrangú iparvállalat élére került. Mélyen meghatva mondott köszönetet az ünnepelt, mire aztán — vigan folyt tovább a munka. *Hanst* igazgatót lapunk és a vendéglősök nevében is szívből üdvözöljük.

Czégjegyzés. *Renglovics János és társa* komáromi vendéglősök czégüket törvény-székileg bejegyeztették.

Belügyminiszteri határozat. 193/42 93. sz. alatt a következő belügyminiszteri döntés olvasható: D. Gyula v—i lakos ellen, mint a v—i *cognac-gyár* részvénytársaság képviselője ellen *szeszies italoknak hamis név és hamis címke alatt* való forgalomba hozatala miatt forgalomba tett kihágási ügyben a következő harmadfoku határozat hozott: A vármegye alispánja által 1902. évi 348. sz. a. a v—i járás főszolgabírája elsőfoku ítéletének megváltoztatásával hozott másodfoku büntető ítélete megsemmisítették s az elsőfoku felmentő ítélet érvényében fentartatik. Egyszersmind azonban, minthogy szeszies italnak nemcsak „hamis cím”, hanem „hamis név” alatt forgalomba hozatala miatt is tételtől feljelentés, erre pedig az elsőfoku ítélet indokolása szerint az elsőfoku hatóság, dacára annak, hogy a tényleírás végponja szerint vádlott csakis égetett szeszies italokat, de nem egyszersmind borpárolást is jelentett be, s így a cognacnak elárúsítása tekintetében kihágás terhelné látszik, (!!) a hamis név alatt forgalomba hozatal vádjára nézve az elsőfoku hatóság az eljárás befejezésére (!) . . . utasított. Az eljárás tárgyát képező kihágás az államot, a kir. kincstárt olyként (?) nem érdekli, hogy a miatt ez mint magánfél sérelmet szenvedne; a pénzügyigazgatóság a kir. kincstárt oly ügyekben képviselheti, hol ez mint érdekelt fél szerepel; a hol ez az érdek hiányzik, jogsérelemlről sem lehet szó, a felelősségi jog gyakorlásának sem lehet helye.

Hírek a fürdőkből. *Tudor Rezső* tátralomniczi szállodájának főpinczéri állását *Klohányi Gábor*, a nemzeti kaszinó

volt főpinczére, nyerte el. — *Hirsch* Mihály jeles szakértőnk Koritniczán a Pompei-szállodát, az ottani nagy vendéglőt pedig *Süssz Károly* vette át. Sikeres nyarat kívánunk nekik!

Évi közgyűlés. Az O. M. P. E. rendes évi közgyűlését folyó hó 17-én *Szegeden* tartja meg.

Hej huj, igyunk rája! Mint a „Magyar Borkereskedelem” jelenti, egy angol orvosi szaklap, a „British Medical Association” közlönye, a mely pontosan számot akart magának adni arról a befolyásról, a melyet a szesz a szesziesített ivók életkorának hosszára gyakorol, a lejjebb közölt eredményekre jutott, a melyek éppen olyan meggyőzőek mint lesujtók lesznek azokra nézve, a kik a bort mint élelmiszert ki akarják közösíteni. Az öt fokra beosztott, 4234 halálozásra terjedő megfigyelésekből a következő átlagos életkorok állapíthatók meg. Eltek:

1. Olyanok, a kik egyáltalán nem isznak szeszies italt: 51 évig, 22 napig.

2. Olyanok, a kik mérsékelten isznak szeszies italokat: 63 évig, 13 napig.

3. Olyanok, a kik nem lerészegedési szándékkal, hanem okosan élnek szeszies italokkal: 59 évig, 67 napig.

4. Szokásos ivók: 57 évig, 59 napig.

5. Végül iszásokok: 53 évig, 13 napig.

Ebből az tűnik ki, hogy azok érnek el legmagasabb kort, a kik mérsékelten fogyasztanak szesziesített, a mi hiszen természetes is. — Hogy azonban a legkisebb kort nem az iszásokok érik meg, mint fel kellene tenni, hanem éppen a szesziesitaloktól egyáltalában tartózkodók: ez csak ennek a régi vereszetnek az igazságát bizonyítja:

„Óh ember soh'se légy tökrészeg és soh'se jőzán: Könnyen költözöl el, hogyha szavam fogadod.”

Meg aztán: „Valamiképpen az ember ne egyék, ha nem éhes, úgy ne igyék, ha nem szomjas.”

A Simplex vízszűrő a vizet teljesen megtisztítja s ezért az orvosi körök a fertőző betegségek elleni védekezés egyik eszköze gyanánt melegen ajánlják. E szűrőt alkalmazva a kávékázak, korcsmák és vendéglők igen jó szolgálatot tehetnek vendégeiknek, a mennyiben kémiailag tiszta és baktériumoktól teljesen ment vizet tesznek eléjük. A *Simplex szűrő* igen egyszerűen kezelhető, minden vízvezetéki csapra azonnal alkalmazható. Ára I. számúnak 20 korona, a II. számúnak 30 korona, a tartalékrészre pedig 1 K 50 fill és 3 K. Kapható: Ganz és Társa vasöntő és gépgyár részvénytársaság belvárosi üzletében (Budapest, IV., Ferencziek-tere 2.) továbbá minden nevesebb vízvezeték-szerelőnél.

Nyilt-tér.*)

Pályázati hirdetés.

A „*Budapesti Pinczér Egylet*” a tagjainak a „*Frohner*”-féle 400 kor. alapítványra ezennel pályázatot hirdet.

A feltételek az egyleti irodában „*Kerepesi-ut 9b.*” alatt megtekinthetők. *Határidő május hó 10-éig.*

Az elnökség.

*) E rovatban közöltékért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.

Előzetes értesítés.

Van szerencsém a n. é. közönséget tisztelttel értesíteni, hogy *Budán I. ker., Mohai ut 8. sz.* alatti (közvetlen a *Fehérvári-uti vámnál*) közkedvelt és szép *Singhoffer-féle* halászsárdát

„FÉSZEK CSÁRDA” elnevezésű

folyó április hó 39-án katonazenével megnyitóm. *Singhoffer Ágoston* halászmester személyesen fogja a n. é. közönség előtt a halat szabad tűznél főzni. Minden pénteken katonazene és mindennap elsőrendű cigányzene tárogtató és tilinkóval. Izléses magyar és francia konyha és tiszta faj-borokról és szalonsórról (á la Pilsen) gondoskodik.

Kellő Vilmos,

a „Fészek”-csárda tulajdonosa.

Ferencz József-hidtól 12 percz gyalogolás. Budafoki villamossal 6 percz és 6 krajczár.

Singhoffer Ágoston,

üzletvezető.

Közelben a „Fehérvári”-kávéház szórakozóhely.

Helyiségváltoztatás.

Van szerencsém a mélyen tisztelt szállodás, vendéglős és kávé urakat, ugyszintén ezek tisztelt személyzetét tisztelttel értesíteni, hogy folyó évi május hó elsejével

elhelyező intézetemet

az Ujvilág-utca 15. szám alul ugyancsak az

UJVILÁG-UTCZA 23. SZÁM

alá (Röser-bazár-épület) helyeztem át. Nagybecsi bizalmunkat és megbízásait kérve maradok

Budapesten, 1904. május 5,

Kiváló tisztelttel

Schlesinger József

elhelyező-intézet tulajdonos.

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.**

VENDÉGLŐ-MEGNYITÁS.

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

sósfürdői nagyvendéglőmet és halkóstolómát

április 24-én, vasárnap megnyitottam.

Egyuttal értesítem a n. é. vendégeimet, hogy ezental 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 kiténő cigányzene tárogtatóval. — A nagyterem mulatságok számára kapható.

Számos látogatást kér

Telefon. — Tekepálya.

Villamos megállóhely.

Tóth Árpád

vendéglő-tulajdonos.

KRISTÁLY SZT. LUKÁCSFÜRDŐ
hegyiforrás
ÁSVANYVIZ

Üzletvezető

kerestetik!

A kisczelli

„HUNGÁRIA” szálloda

részére üzletvezetőnek alkalmas, a szakmában gyakorlott, gyermektelen, nős, kauczió-képes egyén kerestetik, a kinek a felesége, esetleg a konyha-vezetést isteljesíthetné.

Ajánlkozók forduljanak

„A kemenesaljai közgazdasági hitelbank részvénytársaság”-hoz
KISCZELBEN.

Köszönet-nyilvánítás.

Mindazoknak a t. ismerősöknek és barátoknak, a kik szeretett férjem elhunytá alkalmából nehéz gyászomban részvétükkel gyámolítottak, hálás szívvel mondok köszönetet.

Rákospalota, 1904. április 29.

özv. Csörgey Lajosné.

Az élet-ital. Az igazi élet-elixir, a megifjító csodaszor a bor. Így vélekedik tudós Komáromy György, a ki 1715-ben hosszú s ma is figyelemre érdemes értekezést írt a magyar borról, melyet a világ legnemesebb termékének s a tokaji és sopronvidéki borokat nectárnak tekinti, Komáromy a bor élvezetéről és hatásáról a következőket írja: Valamint már a szentírás is felruházta a bort ama tulajdonsággal, hogy az ember szívét felvidítja, azonképpen a maga korában már *Arisztoteles* is megfigyelte, hogy a bor a *testi erőket ismét helyre állítja*. Idézhetne ugyan régi időből számos, a bor erényeit dicsőítő mondásokat, mondja Komáromy, de megelégszik Joannes Agricola egy értekezésének idevágó passzusával: „Ez nemes italban sok nemes és elrejtett kincsek vagynak (mert Isten az bort nem csupán teremtet orvosául) hanem az megörvendeztetni szívet Isteneknek s embereknek.” Szellemi rugékonyságra és munkára is ösztökél ez az isteni ital, sőt megnyitja a „vena poeticát”, a költői eret is. Hiszen a szőlőnedű egy hajdani imádója ritmikusan következőleg ömlelg: „Ha bort iszom, a nyelvem latinul szól; ha kétszer, háromszor iszom, minden művészetek mesterének érzem magam.” Egy másik pedig így ír: „A ki jó bort iszik, jó verseket is ír!” — Tehát bort igyék a magyar!

Czégjegyzés. Szücs Lajos és Balika György vendéglősök Budapesten V., Deákter 2. sz. czégüket törvényszékiileg bejegyeztették.

PÖSTYÉN

Európai hírű

kén- és iszapforrások

Budapestről 3 1/2 óra, naponta 5 vonat.

Rheuma, köszvény, neuralgiák, ischias, izzadmányok,

(balesetek női bajok után) skrofulák, bőrbajok eseteinél gyógyító hatása felülmulhatalan; mintaszerű berendezések, 80 hold sétatár. Penzió napi korona 4.50—6.50. Evente 8000 vendég Európa minden részéből.

Prospektust küld a fürdőigazgatóság
Kora tavaszi kurák melegen ajánlhatók.

Honi ipar.

Saját gyártmány.

Graffy Alajos

Budapest, VI., Dálnok-utca 26.

az önműködő zajtalan ajtócsukókészülék
egyedüli feltalálója.

Kitüntetve: Londonban és Görögországban.

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

Mindenféle szerkezetű ajtócsukók javító műhelye.

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

Angol „PORTER SÖR”

Orvostanárok által ajánlva

gyomorhajosok,
tüdő-hajosok,
lábadozó betegek,
vérszegények,
idegesek és
álmatlanságban
szennvedőknek.



mert dus maláta
tartalmánál
fogva hizlal, erőt
ad és a zaklatott
idegeket
megnyugtatja.

Károly István főherczeg
saybuschi sörfőzdéjéből.

Ugyanezen sörfőzdéből „HOFTAFELBRÄU”, mely a müncheni „Hofbräu”, „Spatenbräu”, „Löwenbräu”, „Pschorrbräu” 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.

Első magyar üvegyár r.-t.

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

Vendéglői, kávéházi, háztartási

üvegyár.

ELADÓ SZÁLLODA.

Egy nagy katonai városban levő

≡ SZÁLLODA ≡

14 vendégszobával, étteremmel
betegség miatt eladó.

Bővebbet a kiadóhivatalban.

SPRINGUT HENRIK

Tojás-nagykereskedő

BUDAPEST, VI., SZERECSEN-UTCZA 39. szám



Telefon-szám
1754.



Telefon-szám
1754.

Szállít:

tojást kávéházak és vendéglők részére mindig friss állapotban.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
Külföldi áru
SAVANYÚ-KŰT

A legjobb pezsgő

Diadal Sec

Eberhardt Antal és Társa
gyárából, Budafok.

Eladó borok

Szegárdon.

1903. évi csemege fehér, hektónként 40 kor.

„ „ kadarka „ 36 „

„ „ kitünő vörös „ 50 „

Az egész mennyiség, amely circa 60—62 hektoliter megvétele esetén hektoliterenként 2 koronával olcsóbban adom.

A borok mind kétszer fejtve értendők,
szegárdi vasútállomáshoz szállítva.

Kevesebb 1 hordónál (4—5 hektó) nem küldetik.

Szeghy Sándor

gyógyszerész, szőlő-nagybirtokos

Szegárdon.

BORHEGYI F.

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

BUDAPEST, Gizella-tér 1. (Haas-palota).

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

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

ROTH GYULA

MŰESZTERGÁLYOS

BUDAPEST, VII., Csányi-utca 12.

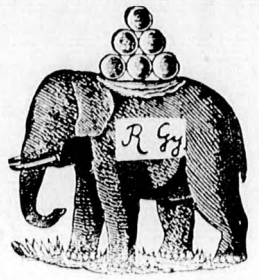
(Király-utca sarok).

Elefántesont billiárdgolyó, dákó

és kávéházi játékszerek, teke-

pálya bábuk, valamint lignum-

sanctum golyók készítője.



Arjegyzék ingyen és bérmentve

Javítások legjutányosabb árszámitás mellett elfogadtnak.

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.

SOPRONI SÖR! SOPRONI SÖR!

A SOPRONI SÖRFŐZDE

BUDAPESTI FŐRAKTÁRA

BUDAPEST, VII., KERTÉSZ-UTCZA 30.

Telefon 24—89. (Volt Királysörfőzde 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.

Olesó árak! Pontos kiszolgálás!

A soproni sörfőzde budapesti vezérképviselője:

GRÜNFELD MIKSA.

Alapított
1873.

Seidl Ede

Alapított
1873.

vászon és fehérenemű raktára

BUDAPEST, VII., AKÁCZFA-UTCZA 62. SZÁM.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett rumburgi, irlandi creas, fonál és sziléziai 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, színes és fehér ágyhuzatok, szintartó francia és cosmanosi creton, batiszt és zephirekben, színes és fehér barketékekben, nagy választék saját készítményű férfi ingek, kezelő, gallér és nyakendőkben, női-, férfi- és gyermekharisnyákban.

Az ország legnagyobb és leghíresebb közvetítő irodája

GROSZ ÖDÖN, BUDAPEST

Telefon 18—68. IV. kerület, Károly-körút 10. szám.

Számos elismerő levél. — Elsőrangú személyzet közvetítésére külön osztály.

Legutóbb a következő üzleteket közvetítettem:

1. A munkácsi Csillag szállodát.
2. A székesfejérvári Elite kávéházat.
3. A veszprémi Végh-féle kávéházat.
4. A budapesti Otthon kört.
5. A budapesti Medicus kávéházat.
6. A balaton-fonyódi nagy szállodát.
7. A tatai Otthon kávéházat.
8. A lugosi Bésán kir. közjegyző ur új palotájának helyiségeit.
9. A s.-a.-ujhelyi Korona szállodát.
10. A máramaros-szigeti Otthon kávéház és vendéglőt.
11. A kaposvári Korona szállodát.
12. Az esztergomi Központi kávéházat.
13. Az eszéki Grand Hotelt.
14. A budapesti Schwarzer-féle vendéglőt.
15. A győri Kisfaludi kávéházat.
16. A Mattoni-féle Sósfürdő vendéglőt.
17. A miskolci Sepper-féle Grand Hotelt.
18. Az érsekújvári központi kávéházat.
19. A szabadkai Otthon kávéházat.
20. A miskolci Korona szállodát.
21. A pápai Otthon kávéházat.
22. A pécsi Otthon kávéházat.
23. Az aradi Hungária kávéházat.
24. A székesfejérvári Elite kávéházat.
25. Az újvidéki vasuti vendéglőt.
26. A budapesti Valéria kávéházat.
27. A békés-esabai Nádor szállodát.
28. A szombathelyi Elite kávéházat.
29. A nagybányai Komzsis szállodát.
30. A nagyikindai Nemzeti szállodát.
31. A budapesti Medicus kávéházat.
32. A m.-szigeti Renglovits vendéglő és kávéházat.
33. A komáromi Pühr-féle Központi szállodát.

E kimutatás fényes bizonyítéka annak, hogy az ország legelőkelőbb üzletei általam adatnak el, kérem tehát a saját érdekükben a t. eladó és vevőket, hogy bizalomteljesen forduljanak hozzám — biztosítva a leghumánusabb és leggyorsabb lebonyolítást. Midőn még megjegyzem, hogy irodámban a feleknek az üzlet lebonyolításig semminemű előleges költséget lefizetni nem kell, vagyok, szíves megkeresésüket kérve

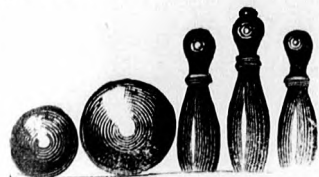
GROSZ ÖDÖN.

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPAR-ÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTOF-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.
1.10 1.25 1.40 1.55 1.75 1.95 2.15 2.35 2.55 2.75 2.95 3.15 3.40

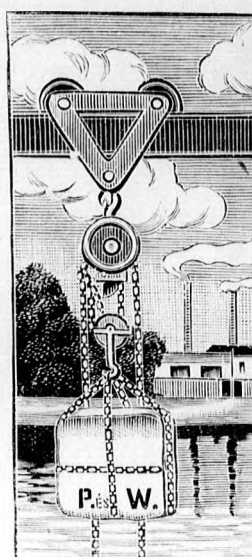


Kugli-golyók száraz gyertyánfából nagysága szerint 75.80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy pléhpersely lakatra 1 frt Orosz kuglizó egész szűk udvaron felállítható, egy készlet 3 drb báb 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és esiga sróffal a golyó nagysága szerint 4.60, 6.50 Kerti gyertyatartó szél ellen üvegborítóval 1 frt. Kerti lámpa petróleumra 2.50 Lampion kertek világításgátására és feldíszítésére 15, 20, 30, 80 kr. Magnesium fáklya 30 percig meglepő nagy világosságot ad, 1.40. Abroszmegeerítő szél ellen 100 darab 5. frt. Dugaszhúzó 20, 40, 60 kr: Dugókiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősíthető 2.50 — Kézi dugaszoló kalapáccsal 95 kr. Hidraulikus hordó szádszelep, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsvanyodása ellen 1 frt. üvegmosó kefe 85 kr. Amerikai husvágó 3.50, 6 frt. — Mandula, dió-, zsemle stb. reszelő 1.20 frt. Borsürlő 40 kr. Habverő félliteres 80 kr., egy literes 1.20 két literes 2 frt. Amerikai Fagyalt gép, erős keményfa, jégtartó vederral és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50. Vásárhely-fele legkötönyebb vajköpülő gép, 5 literes 8.50, 10 literes 15. Kétszűrítő készülék 50 kr. Egy adag angol kétszűrítő por 60 kr. Újságtartó minden nagyságban 75 kr. — Billiard golyó elefántesontutánt 1 készlet 3 darabbal 58, 60, 62 mm. 9 frt. — Francia dákobőr keverve 1.60. Domino játék 90 krtól 2.20-ig. Kávéházi domino atszegezett 6-9 frt. Roulette játék 1.80—1.8 frt. Tivoli társasjáték a vendégek részére 65 cm. 4.50, 85 cm. 6—, 95 cm. 12 frt. Pinczer táska derékra esatolható, szarvasbőrből egyes 1.20, két osztálylyal 2.50, három osztálylyal 3.50. Szivar s cigarettatartó szekrény pinczereknek, elzárható 4 osztálylyal 3.50, 6 osztálylyal 4 frt. Papir-tányerok nyári multságok, kirándulásokhoz 100 drb 90 kr., 1.25. Papir szalvéta 100 drb 80 kr. Szalvéta-pres bükkfából 4 frt 50 kr. Konyha-mérleg 3 frt 50 kr.

Ellenőrző bárczák:
1-es sárgarézről 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, czékla, zeller, karalábé stb. egyszerre, könnyű kezeléssel többféle szép formában vágható ára: 35—50 kr. Sörmelegítő készülék 80 krajczár

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



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

Érdekes vendéglősöknek!
Uj találmány!
Magyar kir. szab. sörkimérő készülék hatótt levegőnyomással fele jégmegtakarítás az előbbi sörkiméréssel szemben.
Továbbá mindenféle jégsekreányek minden szakmának és házi czelokra 12 frttől egész 600 frtig.

Stiller József
jégsekreánygyáros.
** BUDAPEST. **
Gyár és iroda:
VII., Nagydíófa-utca 22.

Elismert legjobb minőségű
sajátoltésü PALACZKSÖRŐK.
Első
magyar részvény-serfőződe
BUDAPEST. KOBÁNYA.
Különlegességek: **Udvari sör (pilseni módon).**
Góliát maláta-sör (sötét).
Megrendeléseket átvesz:
Városi iroda: VIII. ESZTERHAZY-U. 6. (telefon 52—59)
és a PALACZKSÖR OSZTÁLY KÖBÁNYÁN (telefon 56—58)

SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA
BUDAPEST, VIII. KER., GÓLYA-UTCZA 36a SZÁM.

ELVÁLLAL:
KÁTRÁNYONYVA ÉS
FACEMENT TETŐZÉSEKET
... ASPHALTIROZÁS ...
... MINDEN ALAKBAN ...
NEDVES FALAK SZÁRAZZÁ TÉ-
... TELÉT ASPHALT ANYAGGAL ...
TELEFON SZAM 60—38.

KÁTRÁNYLEMEZ ÉS
..... KÁTRÁNYFESTÉKEK
MINDEN SZINBEN
SZABADALMAZOTT SFRÉSBEL-
LYEGZŐ KEFÉK, SERTÉSTETÓ-
VÁLÓ ÉS EZEKHEZ VALÓ MÉ-
REGMENTES FESTÉKEK KAP-
HATÓK
JAVÍTÁSOK AZONNAL
..... ESZKÖZÖLTETNEK.
TELEFON SZAM 60—38.

Vénus Székely-forrás Kézdi-Polyán. A kontinens legerősebb lithium és természetes szénsavtartalmu forrása. Különösen alkalmas és elérhetetlen hatású vese- és hólyagbajoknál. Kitünő mint üditőviz borral.
Prucha Károly és Társa Budapest, VII., Erzsébet-körut 33. szám.

TÓTH ISTVÁN
Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal (billiard) gyára.
Magyarország legrégebb tekeasztalgyára.
BUDAPEST, VII., NEFELEJTS-UTCZA 38. SZÁM.
Alapított 1858. Diszokmány Páris.
Telefon 60—55.
Tekeasztalok áthuzását és minden hozzátartozó kellek, vendéglői és kávéházi berendezések elkészítését elvállalom.

Különleges dákókat jutányos árral számítok.
Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.
Uj és használt **tekeasztalok** dusan felszerelt raktára.

Hódmezővásárhely város gazdasági ügyosztályától.

92/1904. I. üo. sz.

Hirdetmény.

Hódmezővásárhely város tanácsának folyó évi 2357. sz. határozata alapján közhírré teszem, hogy a város közönsége által a Gróf Csáki Albin-teren a modern követelményeknek megfelelően ujonnan épített

„SZARVAS” vendégfogadó

mely a szükséges mellékhelyiségek és vendéglősi lakáson kívül 1 sör csarnokot, 1 kávéházat, 1 éttermet és 12 vendégszobát foglal magában, a folyó évi július hó 1-ső napjától kezdődő hat (6) egymásutáni évre illetve 1910 évi május hó 1-éig, a folyó évi május hó 26. napján d. e. 9 órakor hivatalos helyiségemben zárt ajánlatok beadhatásával egybekötött nyilvános szóbeli árverésen haszonbérbe fog adatni.

A feltételek hivatalos helyiségemben megtekinthetők, vagy másolatban a fél költségére beszerezhetők.

Kikiáltási ár egy évi haszonbérül 4000 korona.

Bánatpénz a kikiáltási ár 10%-a. Kellő bánatpénzzel ellátott zárt ajánlatok az árverés megkezdéseig alantírott tanácsnoknál adandók be. Hódmezővásárhely, 1904. évi április hó 28-án.

Bereczk Pál s. k. tanácsnok.

A m. kir. Pinczemesteri tanfolyam igazgatóságától Budafokon.

1169/1904. sz.

Hirdetmény.

A budafoki m. kir. pinczemesteri tanfolyamnál a legközelebbi

✎ **borárverés** ✎

május hó 16-án fog megtartatni.

A ki az elárverezendő borok és az árverési feltételek iránt érdeklődik, egyszerű levelezőlapon közölt kívánságára a borok jegyzékét s az árverési feltételeket a pinczemesteri tanfolyam igazgatósága bérmentve megküldi.

Az elárverezendő borok május 10-én és 13-án valamint az árverés napján megjelölhetők.

Budafok, 1904. április hó 29-én.

Rácz Sándor igazgató.

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság

➤➤➤➤➤ Budapest—Bécs ◀◀◀◀◀

IX. ker., Tinódy-utca 3. szám

oxygen- és szikvizgyárak berendezése

sör-, bor- és hűtökészülékek, pinczefelszerelési cikkek

Hazai új Staniol és fémkupakgyár Hazai új iparág.

Arjegyzék ingyen s bérmentve.

Egerben diszoklevél. Verseczen aranyérem. Pozsonyban aranyérem.

Hűtő- és jéggyári berendezések.



Hirdetmény.

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

A Magy. Kir Szab. Osztálysorsjáték Sorsolási Terve.

Tizennegyedik Sorsjáték. 110.000 sorsjegy. 55.000 nyeremény.

Első osztály Betét 12 korona Huzás: 1904. máj. 17. és 18.		Második osztály Betét 20 korona Huzás 1904. június 15. és 16.		Harmadik osztály Betét 32 korona Huzás: 1904. júl. 12., 13. és 14.		Hatodik osztály Betét 24 korona Huzás: 1904. szeptember 27-től október 24-ig.	
Nyeremény	Korona	Nyeremény	Korona	Nyeremény	Korona	Legnagyobb nyeremény szerencsés esetben Korona 1.000,000 (Egy millió)	
1 à	60000	1 à	70000	1 à	80000	1 Jutal. Kor.	600000
1 à	20000	1 à	25000	1 à	30000	1 nyer. à	400000
1 à	10000	1 à	10000	1 à	20000	1 „ à	200000
1 à	5000	1 à	5000	1 à	15000	1 „ à	100000
3 à	2000	3 à	3000	3 à	10000	1 „ à	80000
5 à	1000	5 à	2000	5 à	5000	1 „ à	60000
8 à	500	8 à	1000	8 à	2000	1 „ à	80000
30 à	300	20 à	500	10 à	1000	1 „ à	60000
100 à	100	110 à	300	120 à	300	1 „ à	50000
3350 à	40	3350 à	80	4850 à	130	2 „ à	30000
3500 nyer. Kor.	263000	4500 nyer. Kor.	528000	5000 nyer. Kor.	916500	2 „ à	25000
Nyeremény		Nyeremény		Nyeremény		2 „ à	20000
Korona		Korona		Korona		2 „ à	15000
1 à	90000	1 à	100000	1 à	100000	4 „ à	80000
1 à	30000	1 à	30000	1 à	30000	5 „ à	75000
1 à	20000	1 à	20000	1 à	20000	25 „ à	250000
1 à	15000	1 à	15000	1 à	15000	50 „ à	250000
3 à	10000	3 à	10000	3 à	10000	405 „ à	810000
5 à	5000	5 à	5000	5 à	5000	760 „ à	760000
8 à	2000	8 à	2000	8 à	2000	1140 „ à	570000
10 à	1000	10 à	1000	10 à	1000	30600 „ à	6120000
120 à	500	120 à	500	120 à	500	33,000 nyer. és jutalom Kor.	10,555,000
4850 à	170	3850 à	200	4850 à	200		
5000 nyer.	Kor. 1.120,500	4000 nyer.	Kor. 1.076,000				


Az I. osztály huzása 1904. május hó 17. és 18-án tartatik meg. A huzások a Magyar királyi állami ellenőrző hatóság és királyi közjegyző jelenlétében nyilvánosan történnek a Huzási teremben (IV., Eskü-tér, bejárat a Duna-utca felől). — Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusítóinál kaphatók.

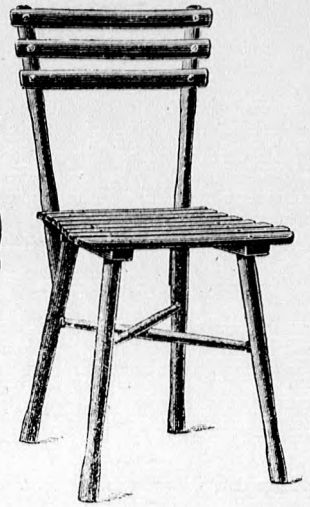
Budapest, 1904. évi április 24-én.

Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgatósága.
Lónyay. Hazay.

Thonet Testvérek

főmőren hajlított fabutor-gyárainak főraktára

 Budapest, IV., Váci-utca 11. sz. 



==== Szállit: ====
**kávéház-, vendéglő-,
 szálloda- és teljes
 lakásberendezéseket.**

Kerti butor

jutányos áron



Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

a legjobb kivitelben.

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).

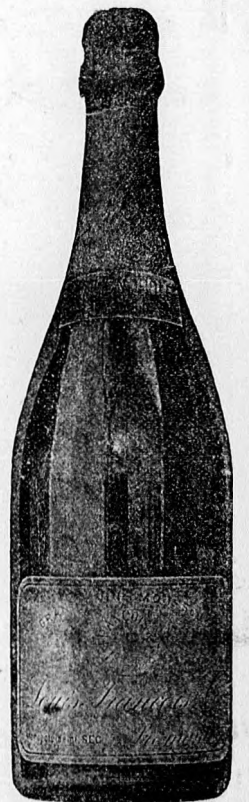
Ajánljuk „**Transylvania**“ fél édes és „**Vin Brut**“ savanyú
 ízű közkedveltségű pezsgőboraink megízlelését.

Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelőtt Lápossy.

Budapest, Gizella-tér.

Vezérképviselőség Magyarország részére:

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



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 szerezhetők be. Belga származású babérfáknak a bő öntözésen kívül, más ápolásra nincs szükségük. Télen át, éppúgy 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 cm.	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.

Szöllősy A. Tivadar

bortermelő

Sátoralja-Ujhely (Tokaj-Hegyalja.)

Saját termésű palaczkboraimat,

melyek nagyobb része **Tokaj hegyalján** termett, alanti árakon hozom forgalomba:

Rizling 0.7 literes palaczkban	1 korona	10 fillér	—	1 korona	30 fillér
Leányka 0.7 "	1 "	20 "	—	1 "	40 "
Vörös dicsek 0.7 literes palaczkban	1 "	20 "	—	1 "	50 "
Szomorodni 0.5 "	1 "	40 "	—	2 "	— "
Aszu 0.5 "	2 "	60 "	—	10 "	— "

Hordó borok:

Asztali és siker bor	40, 44, 52, 60 fillér
Pecsenye bor	68, 76, 84, 92 "
Szomorodni	1.40, 1.80, 2.— és 3.— korona
Aszu bor	3.20, 4.—, 5.— és 15.— "
Vörös bor	—70, —80, —90, 1.—, 1.50 "

Nagyobb vételnél esetleg állandó összeköttetésnél megfelelő árendmény.

SZÖLLŐSY A. TIVADAR, Sátoralja-Ujhely.



XIX.
évfolyam.

Az
URAMBÁTYÁM
az egyetlen magyar tár-
sadalmi éleztlap.

Felelős szerkesztő és laptulajdonos:
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 méter-
mázsza szerint felaprítva, házhoz szállítva és pincézébe hordva
megrendelhető:

Windpassinger Béla
LUCZENBACHER PÁL UTÓDAI cég
fatelepeinek bérloje budapesti raktárai és favágóiban:

I. ker. tüzifa-telep a déli vasuti pályaudvaron,		
II. „ légszesz-favágó Szegegyház-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 métermázsza aprított kemény tüzifa 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-kivonatá-
nál fogva iegjobban ajánlható, gyors közkedveltségre talált a
tisztelt közönségnél. A duplamaláta kősör eredeti ládákban 25
és 50 korsónként kőbányai sörfőzdemben (Telefon 55-34.) kap-
hatók. 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 szivattyukban.
Javitások legolcsóbban és leg-
gyorsabban eszközöltetnek.

=====

Költségvetésekkel kívánatra díj-
talanul szolgálók.



SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^SA

Promontors

(Budapest.)

SEC

droszt.



MUSTÁR

(eredeti francia mód)
valamint kitünő minőségű
PARADICSOM
1 és 5 lt.-es üvegekben
vendéglős urak részére kapható

Mocznik L.

konzervgyárában
Budapest, VIII., ker. Alföldi-u. 10.
A budapesti
elsőrendű vendéglősök szállítója.

A világhírű francia

DELBECK & Comp

reimsi pezsgőboryár
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, gyümöl-
csök stb. raktára

B r á z a y K á l m á n n



B r á z a y K á l m á n n

Brázay Kálmánnal

Museum-körut 23.

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 **vadkerti** 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 szőlőfűrtök 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 legkritkább, legnemesebb borfajokkal is.



☞ Borminták, árjegyzék ingyen. ☜

Előnyáranlatok postafordultával küldetnek.

☞ Legújabb találmány ☜

a szabadalmazott

jégszekrény és pincze.

A jégszekrények csupán fából, csak a víz fölfogására van egy bádógtálcza 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 előbbie, előnyük: a jég úgy tartja magát, hogy egész időnyben 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. Haggenmacher H. sörfözde

Palaczksör különlegességek**Szalonsör. Malátasör.**

Évi forgalom 5 millió palaczk. Évi termelés 125.000 hektolit.

Haggenmacher BUDAPEST,
V., Kádár-utca 5.KOBÁNYA.   BUDAFOK.**ÜVEGGYÁRI TELEPEK**

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccsei



BUDAPEST,

IV., Régi posta-utca 10. (félemelet)

Nagy raktr

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

 Árjegyzék ingyen és bérmentve. 

FOURNISSEUR BREVETÉ DE LA COUR IMPÉRIALE ET ROYALE



PÉCS.



PÉCS.

cs. és kir. udvari **LITCKE L.** cs. és kir. udvari
szállító = szállító =Frigyes főherceg Ő csász. és kir. fenség szállítója.
Salvator Lipót főherceg Ő cs. és kir. fenség szállítója.A nemzetközi hálókocsi és európai expresszvonat társaság szállítója
CASINO EXTRA SEC.

Az

„Erdélyi Pincze-Egylet”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczím: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendő érmekeket nyert tisztán kezelt és kítűnő minőségű

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

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az igazgatóság.



Figyelem!! Hazai ipar. Figyelem!!

Vendéglősök és fizető pinczerek

szíves figyelmébe ajánlom ujonnan feltalált

oldal-zsebtárczámat,

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

 Árak: 3.50-től 5 forintig. 

Számoló czédulák bármikor a táskába illően ingyen. Rendkívül nagy raktár pinczér-táskákban, melyeknek feneke nincs többé külön 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 göresér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkeken.

Kaphatók: **Molnár Vilmos** keztyű- és sérvkötő-gyárosnál

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

A búsulók és rosszkedvűek figyelmébe!Mindenki, a ki buskedélyü, a kit az anyósa gyötör, a kinek nincs házi engedélye tíz órán túl a koresmában időzhetni stb. hozassa meg **Maróthi János** jeles írótságunk „**Derűs képek**” című könyvét, attól menten földerül a lelke. Tizenkét pompás humorral megírt történet van egybegyűjtve ebben a könyvben, mely szép kiállításban épp most jelent meg. Jó lélekkel ajánljuk a könyvedvelőknek. Egy koronáért bérmentve megküldi a Pázmáneum-vállalat (Budapest, VIII., Mária-utca 11.)Dr. Ángyán, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kéti, 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 kítűnő szer almatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá verszegényeknek 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.

Egyes szám  Egyes szám
15 kr. **SIPRUSZ LAPJA** **KAKAS MÁRTON** 15 kr.**Magyarország legkedveltebb élelclapja.**

Megjelen minden vasárnap.

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

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

Késmárk sz. kir. város tanácsától.

1041. sz.
közig. 904.

Hirdetmény ajánlattételre.

Késmárk sz. kir. város közönsége elhatározta, hogy a rohamosan fokozódó idegenforgalomra s a helybeli lakosság igényére való tekintetből a város tulajdonát képező, régi

„Késmárk=szállodát”

átalakítja, illetőleg újból építteti.

Erre a körülményre ezen az uton már azért hívja föl a szakkörök figyelmét, hogy **a szállodát kibérelni szándékozók** már eleve tájékozhatják magukat s a szükséges felvilágosításokat idejében megkaphassák, hogy a városhoz mentől előbb informatív ajánlatot tehesenek úgy a bér összegére, mint egyéb kívánalmaikra vonatkozólag.

E végből a város tanácsa, hogy az érdeklődőknek az eljárást megkönnyítse, **az építési tervrajzokat a „Vendéglősök Lapja” szerkesztőségénél is deponálta, a hol azok bármikor áttekinthetők.**

A tervrajzok világosan mutatják az épület beosztását, a helyiségek számát, rendeltetését és nagyságát.

A midőn ezt tudatjuk, felhívjuk a a bérelni szándékozókat, hogy ajánlataikkal mielőbb forduljanak a város tanácsához, a mely a bérletre vonatkozó kimerítő felvilágosítással levélben is azonnal s készséggel szolgál.

A bérlet odaadásánál a tanács különösen az ajánlkozók megbízhatóságára és szakavatottságára lesz tekintettel.

Késmárk, 1904. április 6.

Dr. Schwarz Károly
polgármester.

Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek s Kávéssegédek Országos Nyugdíj-Egyesülete
Budapest, VII. ker., Wesselényi-utca 4. szám, I. emelet 1.

Tisztelt Czim!

Egyesületünk immár hatodik éve küzd azon lankadatlanul nemes és humánus cél megvalósítása érdekében, hogy elaggott és munkaképtelenné vált szaktársaink, az élet küzdelmében, a súlyos éjt napokká tevő munkában kidőlt szaktársak özvegyei s árvái nyugdíjban részesüljenek.

Kitartó fáradozásunkat a legszebb siker koronázta. Egyesületünk vagyona 1903. évi december 31-én záródó mérleg szerint meghaladja a 200,000 koronát. Ezen ked-

vező siker csak fokozza buzgalmunkat, növelje egyesületünk iránti érdeklődésünket!

A fenti szép anyagi eredmény elérésében igazgatóságunkat jelentősen támogatta a szakközönség az által, hogy olyan gyárosok fogyasztási cikkeit, melyek után azok bizonyos százalékot adnak egyesületünknek, kérő szavunkra pártolásban részesíti.

Legujabban igazgatóságunk elfogadta.

baldóczy Deák=forrás

vállalatának azon ajánlatát, hogy egyesületünkbe 200 k. alapítvánnyal alapító tagnak belép s ezenkívül a szakközönség körében elárusított áru bruttó ára után állandóan bizonyos százalékban részesíti egyesületünket.

A **BALDÓCZI DEÁK**-forrás vízének vegyelemzése azt igazolja, hogy ezen víz borvizekben gazdag hazai forrásaink egyik legkiválóbbja, s mindenestre hivatott arra, hogy a külföldi hasonló vegyi összetételű vizeket a hazai piacról kiszorítsa.

A mellett, hogy e víz pártolása által hazafias misziót is teljesítünk, egyesületünket is támogatja a lelkes szak-

közönség, miért is melegen ajánlja alóli igazgatóság a **baldóczy Deák-forrás** vízének vásárlását szakközönségünk szíves figyelmébe és jóindulatába. A szálloda, vendéglő és kávéháztulajdonosoknak, de főleg a kiszolgáló személyzetnek módjában van a fogyasztó nagyközönséget rábírní, hogy e pártatlan **kitűnő gyógyvizet**, mely egyszerűsmind **elsőrangú borvíz is**, megízlelje. Elégséges ha egy ízben megkóstolta, meg vagyunk győződve, hogy a víz kiváló tulajdonsága mellett a vendégek csak köszönettel fognak érte adózni. A helybeli és vidéki szétküldést a **baldóczy Deákforrás** vállalata

VII. ker., Károly-körut 3. sz. Telefon 18-68.

eszközlí, ide intézendők a megrendelések is. A netáni felmerülő panaszokat közvetlenül fenti irodánkkal kérjük közölni. Egyebekben a csatolt prospektus szolgál felvilágo-

sítással, de azt e helyütt is kiemeljük, hogy szaktársaink e vizet félliteres palackokban, 24 fillér árban kapják, az üvegért 6 fillért a vállalat visszatérít.

Hazafias tisztelettel **az Igazgatóság.**