

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK. PINCZÉREK S KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Az első magy. orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“, a „Székesfejérvár 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 egyesület“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, az „Kassai vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának. A „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulata“-nak a „Magyar szakácsok köre“

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

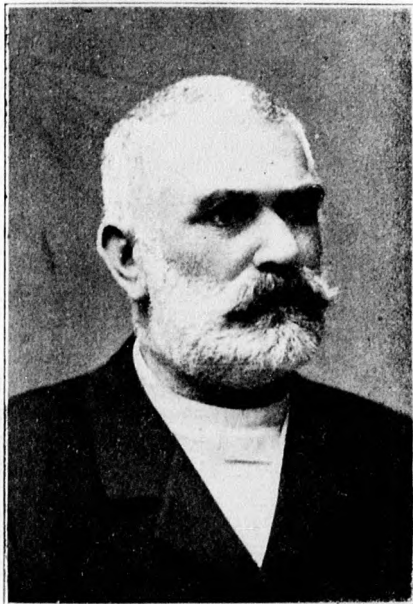
Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.



Juránovics Ferencz.

Üdvözlét Szegednek!

Az Alföld, a magyar Kánaán metropolisa, megdönthetetlen kőszál a kanyargó Tisza ölen; a magyarság kinyujtott, erős karja a déli végeken, ez Szeged. Büszke palotáival és tornyaival úgy oromlik a rónaságon, mint a magyar művelődés babiloni tornya.

Már első honfoglalóink, a világverő hunok, vetették meg alapját s az Árpádok alatt egyik leghatalmasabb városunk volt.

A rege szerint ott nyugszik a Tisza iramló hajjai alatt *Attila* hármaskoporsójában, a mely föl pattan, kitárul s ő világdöntő erejével szívünkbe száll, ha elkövetkezik ránk a veszedelem órája.

Azt mondják, hogy ő ihlette meg Szeged népét akkor, a mikor Kossuth hívó szavát megértette s a mikor tarpeji sziklaként dacolt a tarajos hullámok veszett dühével.

Átszenvedte a rónaság e büszke, szép városa a hazára szakadt csapások valamennyit s mintha élőképe, biztató záloga volna jövendőnknek: halottaiból mindig szebben, mindig hatalmasabban támadott föl.

Tatár dulást, török uralmat, rác rablást, német lánczot, mindezt diadalmasan élte át s közbe-közbe megbirkózott a Tisza dühödt hullámaival is.

Nem egyszer volt város a tenger alatt, de el nem pusztult, hanem csak megtisztult, megifjodott.

Tántorithatlan volt a harcban, serény, ügyes a béke munkájában.

Ilyen Szeged most is, a mikor szebb, mint a milyen legutóbb Isten haragjának ama rettenetes napjaiban volt. — Megújulásában királyi köny szentelte meg s a világ részvéte dajkálta, hogyne serdült volna pirosposzsgás hajadonná ez a leányzó? — Az ország szívéből lelkesedve köszöntjük az ország rózsját, a magyarság gazdagon termő fáját abból az alkalomból, a mikor vendégszerető, legendás falai közé gyűlnek a vendéglős-ipar munkásai. — Szeged, a melynek vezérszerepe s feledhetlen sikerei vannak ipari mozgalmainkban, bizonyára megtermékenyíti a mi munkánkat is. — A vendéglős-ipar, mely az idegen-forgalom legelső faktora, jogait innen messzebb hallhatóan kiálthatja világgá s bizonyára megérteti a hatalom embereivel, hogy nincs követelése, a mely ne közérdek volna. — *Genf* polgármestere mondotta a szállodások nemzetközi kongresszusán: „Nekünk nincsenek földeink, csak hegyeink vannak s a szállodák termik a mi kenyérünket!“

Ime, ilyen áldásos tényezője iparunk a nemzeti vagyonosodásnak; tehát ennek az iparnak fölvirágoztatása az ország eminens érdeke. — Szeged, a mely gyakorlati érzékének annyi jelét adja, ismerje föl iparunk jelentőségét s pártoló szavával adjon súlyt kívánalmainknak! — Ennek a reményében köszöntjük Szeged munkás népét s szívből óhajtjuk, hogy nagy multjához, szép jelenéhez méltón dicsőséges és boldog legyen a jövendője! **Ihász György.**

A szegedi generális.

— Képünkhöz. —

Nekünk is vannak generálisaink. A mieink annyiban különböznek a K. u. K. generálisoktól, hogy nem csörtetnek kardot, kivéven *Glück* Frigyes; de ő is csak akkor, ha diszmagyarban van.

A mi generálisaink nyugdíjat sem kapnak a keserves adó-forintokból, tehát népszerűségük nem hiányos.

A generalissimus, *Gundel* János, egész táborkarával diadalról-diadalra lép, a nélkül, hogy egy gyűszűnyi puskaport is pazarolna.

Az ő csatájának zaja az áldomásparahak csengésével kezdődik és éljenbe ful.

A mi háborunk tehát nemcsak békés háboru, hanem kedélyes is s nincsenek más sebesültjei, csak a találó és a visszafelé sülő élczek nevető és kikaczagott áldozatai.

Nincs szükségünk tehát a „vörös kereszt“-re, de annál több a 3 és 4 csillagos Cognacok operációjára, különösen a bankett utáni reggeleken.

Mostani ütközetünk Szeged városában léssen, a hol még mindig járja a boszorkány-igézet; tehát merészebb katonáinkat

aligha kerüli ki a veszedelem. — *Schnell* József már készíti is kodakját, hogy Amor lenyilazottjait megörökítse a jövő vendéglős-muzeumának.

Egyáltalán országszerte, de különösen Budapesten teljes erővel dolgoznak a mozgósítási előkészületeken: *Ferencz* József-kabátok vasalása, hajnövesztés, arczánczok elgyömöszölése; ellenben szegedi hadtestünk teljesen készen áll.

A sereg élén *Juránovics* Ferencz vágtat fakó lován, tüzelve a legénységet.

Juránovics Ferencz kipróbált vezér, tud bánni a szóval és a szívekkel s e mellett

mestere az asztali taktikának. Semmi kétség tehát, hogy Szeged ostroma gyönyörűségesen imponáns lesz.

A katonai szakértők azt mondják, hogy nem Szeged hódol meg a támadóknak; hanem ezek a Tiszától megifjodott városnak.

Hogy ez a jóslat beválik, annál valószínűbb, mert *Juranovics* talentumos vezérlete alatt ugyancsak kitűnő és lelkes katonaság viaskodik a pálmáért.

A magyaros vendégszeretet harcza viszi minden ellenállhatlan ágyuját, a halászlétől a szármás káposztáig és a tarhonyáig.

Igy hát szép napok várnak ránk Szeged városában, a hol a magyar szellem őserében hat, alkot és gyarapít.

Hála a szegedieknek, különösen *Juranovics* Ferencnek, hogy az ország vendéglősei megedzhetik szívüket ennek a szellemnek hevítő és fölmagasztosító forrásában.

Mint hogy minden szegedinek nem adhatunk koszorut, minden virágunkat nekik, érettük annak a férfiúnak a homlokára fonjuk, a ki iparunk teréről szép városuk legtiszteltebb polgárai közé küzdötte föl magát; ki munkában megöszülve, egy negyed századon át nemcsak magáért dolgozott, hanem minden vendéglősert.

Ez az érdemes férfiú a mi szegedi generálisunk, *Juranovics Ferencz*, a ki egész lelkével a hazáért és a magyarságért küzd, a ki teljes akaratával a mi iparunk javán, nagygyá tételén fáradozik.

Képét emlékül, ezeket a sorokat hálás elismerésül szenteljük nagyrabecsült nevének szegedi országgyűlésünk alkalmából.

A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége

1904. szeptember hó 12., 13., 14. napjain Szegeden tartandó IV. rendes évi közgyűlése alkalmával rendezendő

ünnepélyek programja.

Indulás Budapestről, a nyugati pályaudvarról, reggel 8:15-kor, érkezés Szegedre 11:45-kor.

I. 1904. szeptember hó 12-én (hétfőn) 5 óraker délután: a „Szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávésegédek országos nyugdíjgyesületé”-nek VII. évi rendes közgyűlése a Tisza-szálló kistermében.

8 óraker este: Ösmerkedési estély a „Proféta”-szálló udvarkert helyiségében (Kárász-utca).

II. 1904. szept. hó 13-án (kedden) 1/28 óraker reggel találkozás a *Kass-vigadóban*.

8 óraker reggel testületileg való fölvo-nulás a városi székhely közgyűlési termébe (Széchenyi-tér, városház I. emelet), ahol nyomban kezdetét veszi a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé”-nek IV. rendes évi közgyűlése.

Közgyűlés után a város megtekintése. 2 óraker délután diszebéd a *Tisza-szálló* nagytermében.

5 óraker délután a „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete” által rendezett országos borvásár megtekintése (Iskola-utca, öreg gimnázium épületében).

Innen kirándulás *Uj-Szegedre*.

Visszajövet Bitó János halászmester vendéglőjében (Stefánia-sétány) halesély.

III. 1904. szept. hó 14-én (szerdán) 7 óraker reggel találkozás az Európa-szállóban.

A szőlősgazdák meghívása folytán indulás 3/48 óraker *Királyhalmára*, a királyhalmi országos híru szőlőtelepek mezeikintésére.

Királyhalmán villásreggeli. Királyhalmáról kirándulás Palics gyógyfürdőhelyre.

Jelentkezéseket és lakásmegrendeléseket a fogadó-bizottság irodája („Szegedi szállodások, kávéosok, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata” Szeged; Tisza-szálló) folyó évi szeptember 6-ig fogad el.

A Szegeden rendezendő ünnepségek költségeihez a jelentkezők 10 kor.-val járulnak.

Az ünnepélyeken részt vehetnek:

a) a „Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé”-nek tagjai;

b) a nyugdíjgyesület önálló üzlettel bíró tagjai;

c) a közgyűlésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei;

d) az a—c alattiak családtagjai;

e) a meghívottak.

(A d) és e) alattiaknak a gyűléseken a vonatkozó házszabályok szakaszai szerint tanácskozási joguk nincs.)

Cserzy Mihály,
ipartársulati titkár.

Juranovics Ferencz
ipartársulati elnök.

Kass János,
bizottsági elnök.

Priváry Pál,
alelnök.

A legujabb érvágás.

A képviselőházban július 28-án kezdették meg a földmívelési tárca tárgyalását s így megint szóba került a *borkérdés*, még pedig adójának leszállítása, hamisításának szigorúbb üldözése s értékesítésének előmozdítása.

A vita nem volt sem hosszú, sem mélyen járó; sem újat, sem valami különösebben biztatót nem hallottunk, jól lehet, *Tallán* miniszter nyilatkozatai elég jóakaratról tanuskodtak.

Annyi bizonyos, hogy a boradó leszállításában a mai rendszer uralma alatt nem igen reménykedhetünk, ámbár *Visontai* Soma elég megdöbbenőn utalt arra a szomorú körülményre, hogy nálunk a borfogyasztás kicsiny; mert a szegényebb nép mindjobbán neki adja magát a pálinkaivásnak.

A kormány tehát nem mondhatja, hogy nincs tudomása a rohamosan terjedő veszedelemtől, hiszen ha már a hivatalos statisztika adatainak s a sajtó fölajdulásainak nem is akar hinni, a törvényhozástól is kapott figyelmeztetést. Ha még sem akar mentéshez látni, ezzel csak azt bizonyítja, hogy nálunk az erkölcsi érdek, a nép üdve és boldogulása nem czélja a kormányzásnak.

Hogy így maradjon, ebbe megnyugodunk nem szabad s mentől kevesebb biztatást kapunk, annál makacsabban és hevesebben kell folytatnunk az ostromot a boradó leszállításáért s a pálinka súlyosabb megadóztatásáért.

Küzdelmünknek utóvégre is eredményel kell járnia, mert a bor egyrészt a magyar föld egyik legjelentékenyebb jövedelmi forrása; másrészt pedig a nép testi lelki regenerációja mindinkább sürgetőbbé válik.

Gazdáinknak s a nép gondozására hivatott tényezőknél erélyesen kell a bor mellett s a pálinka ellen sikra szállaniok s a törvényhozóknak és a moralistáknak meg kell értetniök a kormányt, hogy az állam erkölcsi alapjait ellökni annyira, mint az államot magát megdönteni.

Ebben a nemes küzdelemben különösen

nekünk, vendéglősöknek, kell a legkita-róbban előljárnunk; mert a nemzet e nagy erkölcsi érdeke a mi osztályunknak anyagi érdeke, életföltétele.

Mindent el kell követnünk, hogy a bor fölszabeditásáért, s a pálinka leigázásáért vívott küzdelem mentől előbb komoly arányokat öltön s abba a stádiumba kerüljön, a mikor előle a kormány ki nem térhet s követelményeinek meg kell adnia magát.

Tennünk kell ezt annál is inkább, mert a kormányt ha vissza nem térítjük a tulhajtott adózás utjáról, úgy bennünket végkép tönkretesz méltányosságot nem ismerő igényeinek fokozásával.

Igy most is, a mikor az évek óta tartó pangás, rossz termés miatt az országban oly keserves a megélhetés, a mikor az anyagi bukások és kivándorlások folyton szomorubb jelenetei tárulnak elénk, Budapesten két évre visszamenőleg -37 százalékkal emelték föl az italmérsi illetéket, a mely kizárólag a vendéglősöket terheli, még a kávéosokat sem, annál kevésbbé az iparunkat megrontó szatócsokat, a kikre pedig csak az elfogyasztott sörből 300 ezer hektó esik.

A méltányosság inkább azt követelné, hogy az illeték-százalék ránk tetemesen leszálltassék, különösen most, a mikor az évek óta tartó gazdasági pangás folytán a vendéglősök legnagyobb része vesztéssel dolgozik s a tönk előtt áll.

Siralmas helyzetünkre több ízben felhívtuk a kormány figyelmét, kértük sérelmeink orvoslását s jogos kívánalmaink teljesítését s ime, e helyett ezzel a legujabb érvágással akarnak kedveskedni nekünk.

Ez annál is inkább felháborító eljárás, mert a vendéglősöktől tulnyomó arányban kimért 20 fokos, magyar ászoksör adójánál az importált 11—12 fokos, osztrák sörök adója 60—80 fillérrel alacsonyabb s fokmagasságukat, ránk kötelezőleg, maguk az osztrák hatóságok állapítják meg, a mi azt mutatja, hogy saját kormányunk is a magyar ipar megromlására törekszik következetesen s talán titkos egyezség alapján.

Akaratlanul is erre a következtetésre kell jutnunk az ellenünk elkövetett legujabb érvágás folytán s ha egyszer ez a következtetés gyökeret ver a vendéglősökben, természetes lesz, ha jóakaróikat nem a kormány táborában keresik, hanem az ellenzék zászlai alatt.

Igy is lesz, mert így kell lennie. A vendéglősöknek föl kell hagyniok passzív „a milyen a falu” magatartásukkal s aktív, céltudatos politikát kell követniök, hogy érdekeiknek szószólókat nyerjenek a törvényhozásban, máskülönben a fináncztelhetetlenség nemcsak eretvág rajtunk, hanem egyszerűn felkonczol minket, „pikszlifleisnek” katonáék asztalára.

Tisztelt előfizetőinket kérjük, hogy hátraleikaikat postafordultával küldjék be; mert ezentul lapunkat csak azoknak küldjük, a kik előfizetési kötelezettségeiknek eleget tettek.

Üzleti helyiségeink beosztása és berendezése. Az 1904. július 18-án 48.536 sz. a. hozott elvi határozat szerint az a tény, hogy az üzleti helyiségen kívül egy más ahhoz tartozó, de rendszerint más célra szolgáló helyiség is üzleti czélokra (szeparének) használtatott, az ipartörvénybe ütköző és annak alapján büntethető kihágási cselekményt nem képez. Az adott esetben egy kávéház tulajdonost 100 koronával büntettek meg az ipartörvény 10. és 45. §. alapján azért, mert a kávéház czéljaira nem engedélyezett más helyiséget is üzleti czélokra használt. A rendelet szerint a 10. §. az engedélyhez kötött iparágak megkezdésére és gyakorlására, a 45. §. pedig az üzleti hely, (műhely, bolt) bejelentésére vonatkozik és egyik szakaszban sincs korlátozás arra nézve, hogy az iparos kávéházi üzletét miként és mily helyiségekben rendezze be.

Ez irányban legfeljebb az ipartörvény 11. §-a alapján alakítandó szabályrendeletben lehet közrendészeti szempontból indokolt korlátozásokat tenni.

A kormány figyelmébe!

Néhány hét előtt megjelent francia lapban olvastam, hogy *Bordeaux* városa nagy ünnepséget csapott egy öreg polgár tiszteletére. Az ünnepély körülbelül volt olyan fényes, mint a milyent Budapest szokott hevenyészni a kongresszusok munkálkodásának megakadályozására.

A mi azonban minden fénynél többet ér, az, hogy a kongresszusban volt valami igazi és lélekemelő bensőség.

Öreg jubiláló polgár másutt is akad, nálunk is van bőven; sőt még a vendéglősök phalanxa is szolgált minden esztendőre néhányat.

Hogy tehát a bordeauxi esetet tollhegyre kaptuk, annak nem az az oka, hogy az a francia aggastyán vendéglős volt.

Vendéglős, olyan kisebb fajta, a ki kerek negyven éven át mérte a bükkergetőt.

Már 15 éve, hogy nyugalmoba tért s polgártársai 15 év után sem tudták elfeledni a jó öreg korcsmáros érdemeit. Kivonszolták magányából, piedestálra állították: „Ez az ember, tiszteljétek!”

Még a kormány is képviselőt küldött tiszteletére, sőt a köztársaság elnöke is gratulálta. Ez most Franciaországban a legnagyobb kitüntetés.

Mindebben pedig azért részesült ez az aggastyán; mert üzletében egész életén becsületos volt; jóságos, nyájas vendégeihez s *tisztán mérte a francia hegyek nektárját.*

Érdemül, megtiszteltetése okául ezt mondotta a város polgármestere.

Hát hiszen másutt is van becsületos, jóságos, nyájas korcsmáros; van nem egy, a ki tisztá bort önt a kupába; a bibi azonban ott van, hogy nincs még egy *Bordeaux*, amely így szólna: hiv voltál, hasznosan munkálkodtál, társaidnak örömet és megelégedést szerezve; tehát megérdemled, hogy kalapot emeljünk előtted, mielőtt a sírba térsz.

Nálunk nincs értéke a becsületnek, ha kopott a gunyája; nincs tisztessége a munkának, ha milliókat nem gyümölcsözött.

Ez pedig nagy baj. Ezért ritkul a becsületesség s mind kevesebben lesznek azok a korcsmárosok, a kik tisztá bort jó kedvvel adnak. Ne csodálkozzunk rajta!

Kormányunknak nem ártana a bordeauxiak példáját megszívlelni és követni; mert kétségtelen, hogy a világnak mindig szüksége lesz egy kis becsületre és tiszta borra!

Stadler Károlyról.

Augusztus 16-án mult husz éve, hogy megnyitá a „Központi“, most „Keleti“-nek nevezett pályaudvar, Magyarország legszébb vasuti épülete.

A Kerepesi-ut végén, mocsaras süppedék helyén épült ez a gyönyörű kolosszus, a melynek művészi homlok-ivezete diadal-kapuként szegi be Budapest legforgalmasabb útját.

Az épület tervező művésze, *Rochlitz* főfelügyelő már a temetőben porladozik, de a jubiláris évforduló alkalmából kegyeletes elismeréssel kell róla megemlékeznünk.

Sok emlék, fejlődésünk, haladásunk egy-egy epochális mozzanata fűződik ehez a pályaházhoz, a mely mintegy határköve annak az időnek, a mikor gazdasági fejlődésünk európai arányokat öltött.

Erről az időről nekünk annál is inkább meg kell emlékeznünk, mert a „keleti pályaház“ megnyitása egy kiváló polgárral gazdagította a székesfővárost.

Ez *Stadler* Károly, a mi elévülhetlen érdemü, nagy szellemű szaktársunk, a ki világszerte hirnevessé tette a „keleti pályaudvar“ restaurációját.

Két évtized óta működik ezen a helyen, kiviva magának királyok elismerését s a polgárok nagybecsülését.

Stadler Károly immár a legjobbak sorában áll s büszkesége, erőssége kartársainak.

Hódolattal és bizonyos megilletődéssel gondolunk arra az időre, a mikor *Stadler* budapesti restaurációs lett, közvetlen szitója és irányítója a vendéglősök mozgalmának.

Gyakran méltányolhattuk őt, sokszor lehetünk tolmácsai eszméinek s támogatói üdvös törekvéseinek; tehát a „keleti pályaház“ jubiláris évfordulója alkalmából csak szükségtelen ismétlésekbe bocsátkoznánk, ha működéséről részletesebben szólnánk.

Ismeri és méltányolja ezt minden szaktárs, azért csak jókívánságainkkal üdvözljük őt, ide iktatva „Az Ujság“-nak ezt a kedves, sokat mondó apróságát:

„A pályaudvarral egyidőben jubilál az állomás vendéglője is s annak gazdája és vezetője, *Stadler* Károly. Nem egy vendéglő jubileuma ez, sokkal több; erről érdemes írásban is megemlékezni.

Stadler Károly Hatvanból jött Budapestre, a megnyitás napjára. Reggel még a hatvani utasokat látta el, este már a budapestieket. Különvonat hozta Budapestre egész felszerelését tizennégy vagonon.

A mikor az első vonat most husz esztendeje berobogott, az első vendégek már olyan ellátást kaptak, a melynek csakhamar híre ment az egész világon. A legjobb és legtökéletesebb vasuti vendéglő volt ez s az is maradt mindmáig.

Stadler Károly, a ki jóformán az egész világot bejárta s épp úgy beszél angolul, francziául, németül, mint magyarul, érezni csak egyképen tudott: magyar szívvvel. S ezen az exponált ponton harczoza lett a magyarságnak. A külföldi embereket megnyerte, a magyarokat visszaédesgette. Mert a gyomornak is köze van a hazafisághoz. A mint *Jókai* mondja: „A magyar ember még féken tarthatja szívének honvágyát, de a gyomor honvágya ellenállhatatlanul viszi haza“.

Ennek a hazaszeretnek apostola volt *Stadler* Károly és a gyomor nyelvének tökéletes mestere. S ezt a külföldiek is elismerik. Minden utikalauz mint a vendéglők mintaképe emeleti a budapesti s nagy dicsérrel szólottak róla mindig a fejedelmi vendégek is. Ezekből pedig akadt bőven. A vendégek sorában leggyakoribb volt *Rudolf* trónörökös, de megfordultak többször és gyönyörűséggel em-

legették a *Stadler* főztjét a walesi herceg, a mai angol király, a román és a szerb királyi család, a bolgár fejedelem, a japán hercegek és a királyi hercegek egész sora. A jubileumra való tekintettel megkérdeztük *Stadler* Károlyt, mi az a legkülönösebb emléke, a mi huszesztendőszakadatlan munkásságához fűződik. Egyetlen szóval felelt:

— Megőszültem.

Megtoldhatjuk egy szóval az ő feleletét: „Becsületben őszült meg.“

Különben arról, hogy *Stadler* Károlynak mily emberséges szíve van, sokat irtunk mi; de még többet és jellemzőbbet beszélhetnének azok a borfiúk, a kik az ő keze alól szabadultak pályánkra. Ez az, a mi *Stadler* Károlyban legyönyörűbb és legimponálóbb. Embertársaival érez fitogtatás nélkül, gavallér hányavetiség nélkül s belső sugallatból nagylelkű, annyira, hogy szinte megdöbbsent szokatlanságával, amint ezt a „központi“ pályaház jubileuma alkalmából egy visszaemlékező sorai bizonyítják . . .

„Egy volt képviselő és leendő író cikksorozatban támadta a pályaudvar vendéglősét s propagandát próbált ellene csinálni s egy nagy vádat támasztott ellene, hogy „generalsaft“ az egyetlen konyhatitka. Ebből aztán sajtópör lett s a végén — elítélés. A támadót több száz korona bírságra ítélte a bíróság, a mely valótlannak találta a vádat. *Stadler* Károlyra ezzel a dolog be volt fejezve, hisz ő nem keresett egyebet, csak az igazságot. De nem volt elintézve az elítélre nézve. Neki fizetni kellett vagy még rosszabbat. Nem tudom, hogy volt-e pénze, vagy nem volt, de azt tudom, hogy egy szép napon beállított *Stadler* Károlyhoz, abba a bizonyos „generalsaftos“ vendéglőbe s arra kérte, hogy fizesse ki helyette a bírságot, mert ő nem bírja s az egész dolgot sajnálja . . . És *Stadler* — kifizette az ellenfele bírságát. Ennyi az egész történet. De jellemző mind a két szereplőre.“

Ki a megbízható. Ha valaki italméresi engedélyért folyamodik, első sorban a rendőrség szólal föl, hogy az illető közbiztonsági okokból teljesíthetőnek tekinti-e a kérelmet. Ha a jámbor kérelmező pénzzel eléggé van szaturálva, úgy biztosíthatja magát arról, hogy a rendőri aggályok útjába nem állanak; mert módjában van erkölcsi kvalitásának minden bizonyítékát beszerezni. Ha erről nem gondoskodhatik, hiába áll elő szakképzettséggel, hosszú működéssel, a haragos policzáj könnyen vörös keresztet von a számítására; mert a rendőri hatalom nem tartozik megokolni elhatározását, mint a kővetkező eset bizonyítja: Egy kávémérőt kávéházi ipar úzésre szolgáló iparendelő kiadása iránti kérelmével elutasítottak, mert a kiszemelt helyiség szűk volt. Ezzel szemben a kereskedelmi miniszter a személyes megbízhatóság hiánya miatt tagadta meg az iparendelőt. (1904. július 21-én 46.269. sz. a. kelt határozat.)

Az ipartörvény szerint kávéházi engedély kiadása az illető személy megbízhatóságától teendő függővé, már pedig az iparhatóságok általában a megbízhatóság megkövetelésénél és a megbízhatóság hiányának megállapításánál az idevágó szabályrendeletek szűk korlátaikhoz kötve nincsenek. (Vagyis a konkrét esetben az iparhatóságoknak semmi okuk sem volt arra, hogy a megtagadásra más indokot, mint megbízhatóságot, keressenek.) Tehát ha ürgy kell, mindig készen áll ebben a diskreczionális jogban, a mely mindenkor a hivatalos hatalom túlkapasainak melegágya volt és lesz.



Ketter Antal.

Iparunk válsága, a melybe a gyalázatos emlékü absolutizmus s a gyöngé dongáju kiegyezés a közös vámerülettel sodort bennünket, elenyésztette a régi időknek azt a szép és üdvös szokását, hogy a fiak követték apáik mesterségét.

Ezt nemcsak a kegyelet és az öröklött hajlam okozta, hanem az a körülmény is, hogy azokban a jobb időkben a mesterség nem volt száraz kenyér.

Most nehéz küzködés az iparos élete, így hát természetes, hogy egy sem ilyeszezik arra, hogy gyermekét az ő keserves sorsának örökösévé tegye.

Ma már ritkák az ilyen iparos-dinastiák, éppen ezért jól esik tudnunk, hogy még a mi szakmánkra is akad ilyen familia.

Ezek közé tartozik a Ketter-család is, a melyből ma ketten működnek a vendéglősipar letarolt mezején.

Az egyik *Antal*, a másik *Károly*, a ki csabai szállodás.

Ketter Antal most Budapestre költözött, a hol átvette az *Erzsébet-körút 44. szám* alatt levő *Bittner-féle vendéglőt a Dobutcza sarkán*.

Ketter Antal előbb mint trencséntplai vasuti restaurációs, majd mint trencséntpliaczi vendéglős szerzett magának új nevet, a mely nemcsak a székesfővárosban, hanem az ország más részén is elismerő viszhangra talál.

Ketter Antal alapos ismerője szakmánknak s azok közül való, a ki boldogulásukat lelkiismeretes munkával, a közönség megelégedésének kiérdemlésével igyekeznek elérni.

Ketternek nemcsak ez sikerült, hanem még a közbecsülést is megszerezte magának emberségével, nemzeties érzületével s a közjóért való önzetlen odaadásával.

Éppen ezért örvendünk, hogy az ország fővárosába költözött s nagy reményeket fűzünk itteni szerepléséhez.

Vidéki működésének érdemeiért méltó arra, hogy őt a szaktársak jóakaró érdeklődése fogadja, miért is helyén valónak véltük őt írásban és képen bemutatni.

Derek férfit ismernek meg benne olvasóink, a ki szakmánkra termett, nemes tulajdonságokkal megáldott nevével tisztességére lesz iparunknak s hasznára a vendéglősök közéletének.

Isten adja, hogy így legyen!

Mit árulhat a vendéglős? Az 1904. június 17-én 39.548 sz. a. hozott elvi határozat szerint a vendéglős-iparos iparengedélye alapján bármiféle ételnemük elkészítésére és vendégei részére való kiszolgáltatására jogosítva van. A vendéglős az által, hogy egyéb ételnemük mellett, tánczvigalmak alkalmával az általa készített édes tésztákat, czukrászsüteményeket és Fagyalaltot is árusítja, kihágást nem követ el.

A magyar söripar. Jó a magyar sör, jobb a külföldinél; de hát lehetetlenné teszik az adóval, vámmal, hogy élvezhessük. Kiténik ez a budapesti kereskedelmi és ipar-kamara évi jelentéséből. Ebben olvashatjuk a következőket:

„A hazai sörtermelés és sörfogyasztás a lefolyt évben az előző évhez képest valamivel emelkedett ugyan, ez azonban korántsem jelenti a söripar helyzetének számottevő javulását, hanem legföljebb a több év óta tartó hanyatlásnak némi megszakitását. Mert bárha a termelés az 1902/3-iki idény évben az 1901/2-ik évi 1,237.987 hl.-ről 1,322.867 hl-re (vagyis 84.880 hl.-rel) szállt fel, nem szabad feledni, hogy 1898/9-ben még 1,667.930 hektoliter sört termeltek hazánkban, tehát 345.000 hektoliterrel többet, mint ezúttal és a négy évig tartó szakadatlan és nagy visszaesés után a jelzett emelkedés csak viszonylagos és csekély javulásnak tekinthető, melyet nagyon is ellensúlyoztak egyéb, az alábbiakban elmondó körülmények. Kamarai kerületünkben, mely ezúttal is az összes hazai sörtermelésnek mintegy 60%-át szolgáltatta, szintén valamivel több sört gyártottak, de a növekedés itt kisebb volt, mint az ország egyéb részeiben; nevezetesen pedig kitett ez a sörtermelés az 1900/1-iki idényben 807.832 hektoliter, az 1901/2-ikben 757.056 és az 1902/3-ikben 773.085 hektoliter; a javulás tehát ezúttal csak 16.000 hl. s a termelés itt sem érte el a három év előtti mennyiséget.

Hogy a belföldi sörfogyasztás a lefolyt évben valamivel nagyobbodott, ezt főképen a meleg nyárnak lehet köszönni; azonban ebben jórészt az osztrák sörbehozatal partícipálta, mely az 1902-ik évhez képest 198.200 métermázsáról 227.800 mm.-ra szállt föl, vagyis közel 30.000 mm.-nyi többletet ért el. A sörfogyasztás erősebb emelkedését ezúttal is — a rossz közgazdasági viszonyok mellett — a túl magas adóterhek akadályozzák, melyek lehetetlenné teszik, hogy nálunk a sör olcsó népitálá váljék.

Legnagyobb baja a hazai söriparnak az a nyomasztó adóteher, a melyet az 1899-ik évi új söradó-törvények raktak rá. A söripar helyzete tehát változatlanul rossz maradt. A söripart 1903-ban ért veszteséget a szakkörök mintegy másfél millió koronára becsülik.

A zugszállodák ellen.

Említést tettünk arról, hogy a székesfővárosban a vendéglős-iparra vonatkozó új szabályrendelet alkalmából a belügy-miniszter leiratot intézett, amelyben azt a kívánalmát fejezte ki, hogy a „zugszállodák“ a rendőrség hatáskörébe utaltassanak. Mi akkor, amikor ezt a miniszteri leiratot ismertettük, aggodalmunkat fejeztük ki amiatt, hogy a leirat nem definiálta érthetően és határozottan, hogy mely szállodák tekintendők zugszállodáknak; másrészt pedig amiatt, hogy a mi iparunkra sem üdvösnek, sem megbízhatóknak nem bizonyult hatáskört még inkább kiterjeszti. Uglátszik, a mi aggodalmunk első részét illeti, némi viszhangra talált felsőbb helyen; mert a belügyminiszter legujabban a következő rendeletet adta ki:

„Az olyan zugszállodák, melyek nem a közönség rendes elszállásolására vannak berendezve és nem ebből a célból, hanem azért létesítettek és tartatnak fenn, hogy nyilvános találkahelyül szolgáljanak, az ipartörvény szerinti engedélyezés alá tartozó szállodáknak még abban az esetben sem tekinthetők, ha azok szállodai berendezéssel vannak is ellátva, mert azokban nem a szállodai ipar, hanem oly alkalmoszerű és

az erkölcsrendészet körébe tartozó üzlet folytatattik, mely az ipartörvénynek az iparüzést szabályozó rendelkezései alá nem vonható“.

„Az ilyen szállodákra, helyesebben nyilvános találkahelyekre tehát — mondja a leirat — az iparhatóságok az 1884. évi XVII. törvényzcikk 10. §-a szerinti iparengedélyt nem adhatnak, hanem azokat, akik ilyen nyilvános találkák céljaira szolgáló szállodákra engedélyt kérnek, az illetékes rendőrhatalóságokhoz tartoznak utasítani“.

„Miután továbbá az ipartörvény 155. §-a akép intézkedik, hogy a fogadók tartásának jogától az iparhatóság meghatározott, vagy határozatlan időre megfoszthatja azt, akinél oly tények merültek fel, melyek őt iparának üzhetése tekintetében a közérköcsiség és közrendészet szempontjából megbízhatatlannak tüntetik föl: azok a szállodatulajdonosok, akik üzletükre iparengedélyt kaptak és a szállodai ipar és az iparengedély czime alatt nyilvános találkahelyeket tartanak fenn, abbéli foglalkozásuktól záros határidő alatt eltiltandók és amennyiben ennek daczára sem szünnének meg az említett foglalkozást üzni, velük szemben az ipartörvény idézett szakasza szerinti eljárás haladéktalanul folytatandó helyezés“.

Végül elvárja a miniszter, hogy a hatóság ezt a rendeletet a szállótulajdonosok minden zaklatása nélkül ugyan, de a kellő erélyvel hajtsa végre és egyuttal a szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatát is értesítse.

Hát — amint ebből a rendeletből kiérthető — a miniszter csakugyan világosabban definiálta, hogy mit ért „zugszálló“ alatt; ámde, hogy a rendőri hatalmi körbe utalta, veszedelmet idézett iparunkra. Veszedelmet azért, mert az „erkölcsrendészet“ megkísértése is botránnyal és sok visszaélésekkel párosult, amint ezt egy ilyen Thaisz-féle rendelet első napja bebizonyította; azután pedig azért, mert tartozik-e a vendég megmondani s a szállodás firtathatja-e, hogy a hozzá menő párok minő viszonyban élnek. Ez a rendelet — szerintünk — csak a rendőri tulkapásokat szaporítja, no, meg a zugszállodákat, anélkül, hogy az erkölcsnek használna. A zugszállodák ellen nem a rendőri hatalom izmosítása, hanem csak a vendéglősipar képesítéshez kötése az egyetlen fegyver. Ez a véleményünk s ennek igazságát nem sokára bebizonyítják a jóakaratu, de szakértelem híján való miniszteri rendeletből származó szükségtelen botránnyok és türethetetlen visszaélések.

Kongresszusi gondolatkeltő.

— Jegyzetek a szegedi napokra. —

A politikusok pihenőt tartanak, de a politika elemei annál vehemensebben gomolyognak. Régi és új kérdések, felhők és fekete pontok egyre sürűbben zürldönek. Olyan a közélet ege körülöttünk, mint a mikor az alatt szántó fecskék, pipázó hegyek láttára azt mondja a magyar: nehéz idő készül. Nehéz, mert válságos: jót, rosszat egyként szülhet, különösen reánk vendéglősökre.

Vizsgáljuk tehát aggodalmas éberséggel a magasság kóválygó foltjait!

Thék Endre, a budapesti országos iparos-értekezlet elnöke, tudatta budapesti ipartársulatunkkal, hogy a kereskedelmi miniszter kijelentette, hogy az ipartörvény módosításánál az érdekeltségek véleményének és óhajainak nyilvánítására mód ad.

Hát ez is kegy?

Nem az államférfiúi bölcsesség követel-

ménye-e, hogy a harangöntésről ne a hajdútól kérjünk tanácsot!

Müller ur, a landecki postamester, a maga nemében igen lelkiismeretes és élelmes ur lehet... Budapesti ipartársulatunkhoz 50 példányt küldött a tiroli képes utmutatóból.

Minket a figyelem meghatott és az utmutatókat szétosztattuk vendégcsalagotnának.

Hát nem elég üresek a magyar fürdő-és kiránduló-helyek?!

A szikvizések ipartársulata nem teljesítheti a vendéglősöknek azt a kérelmét, hogy kihordói ne adjanak el magánfeleknek szikvizet.

A kis tehetetlenek!

Mit szólnának ahoz, ha a vendéglősök hirtelen tetterősök lennének s boycottálnák a szikvizet, a mely ugy sem egyéb, mint a pancsolt borok korsolyája, az állóborozók élet-esszenciája!

A borkereskedők társaskirándulásra invitálják magukhoz a vendéglősöket.

Főlöseges, hiszen végrehajtók eléggé kirándítják a legujabban 7-ik, illetőleg bőrrük 37-ik százalékáig megnyuzott vendéglősöket!

Dr. Solti Ödön, ipartársulatunk jogtanácsosa, a pénzügyminiszterhez irt emlékiratában kimutatja, hogy az 1899: XXV. t-czikket s az ennek végrehajtására vonatkozó rendeletet lábbal tapodja a pénzügyigazgatóság, a mikor derüre-borura ad keresmai jogot a pálinkásoknak.

De mi a pénzügyigazgatóságnak a törvény szentsége, a mikor — mint Gundel János mondotta — az igazgatóság — „csak a pálinkásokat szereti, illetékük egyre jobban leveri s kincstár hasznát vendéglősből veri ki: Grünfeld, Szidon, majd megpukkad, neveti.“

„A budapesti korcsmárosok (ezelőtt, kisvendéglősök) ipartársulata“ legutóbbi választmányi ülésén elhatározta, hogy az italmérsi illetéknek Budapesten való 37 százalékos fölemelése ellen szintén emlékiratot intéz s azt küldöttéleg viszi a pénzügyminiszterhez.

Nem több emlékiratra, nem még egy küldöttégre van szükség; hanem összetartásra, egységes, erős szervezetre, nem pedig apró, csak egymással való torzsalkodásra képes, csenevész csoportokra.

A székesfőváros jogi, ipari és rendészeti ügyosztálya is tárgyalta már a vendéglősiparra vonatkozó szabály-javaslatot s azt határozta, hogy semmit sem vél teljesebbnek a vendéglősök kérelmeiből.

Nem is kell. Hanem aztán ne tessék csodálkozni, ha Budapestnek bucsut mond minden tisztességes vendéglős s csakugyan beköszönt a general-saft és a Baros (Friedmann Gábor) esszencia korszaka.

St.-louisi levél.

Galgóczy János és Asztner József szaktársaink St.-Louisban tartózkodnak, a hol a „World's-Fair-Restaurant“-ban vannak alkalmazva. Tőlük kaptuk a következő, hasznos tájékozást nyújtó levelet:

St.-Louis, 1904. aug. 7.

Tekintetes szerkesztőség!

Az Amerikába kivándorlott magyar szaktársakról, illetőleg arról óhajunk adatokat szolgáltatni, hogy miként folytatják pályájukat mindazok a magyar szaktársak, a kik még az angol nyelvet nem bírják és az amerikai szokásokat nem ismerik.

Az aranyország bizony sokat kicsábított most, a kiállítás idején, a magyar kollégák közül, a kik szép hazánkat és jó állásaikat ott hagyva, ide vándoroltak azzal a szép reménnyel, hogy itt két kézzel halmozhatják össze a dollárokat.

Am ez itt sem olyan könnyű; mert itt sem szórják a dollárokat, valamint otthon sem a forintokat vagy a koronákat.

Tapasztalásunk szerint Magyarországból a legjobb pincérek közül jöttek ide, a kik otthon már jobb üzletekben főpinczéri minőségben is működtek; itt mégis ujra tanulhatják a mesterségüket.

A kezdet nehéz napjai ugyancsak keservek rájuk, mert pizkos edények hordásával, mosogatással vagy evőeszközök tisztításával és sok más eféle alantas munkával kell kenyerüket megkeresniök.

Persze az ilyen munka sok honfitársunknak derogál, mert ehez otthon nem voltak szokva. A fizetésük hetenként átlag 7—8 dollár kosztal együtt. A minek az értéke itt éppen annyi, mint otthon a 7—8 pengő. Ennek a pénznek csak ugy volna értéke, ha az ember haza vihetné; pedig ez itt is elfogy ép oly könnyen, mint otthon a 7—8 forint.

Hazai szaktársaink így kinlódnak eleinte, míg jó pár hónap mulva, a mikor már el-

sajátították az angol nyelvet, meg az amerikai szokásokat, végre oda emelkedhetnek, hogy ujra azt a munkát végezhetik, melyet otthon, azaz vendéget szolgálhatnak.

Persze ez is másképpen megy, mint otthon; mert itt a pinczérnek sokkal komplikáltabb a munkája, mint Magyarországon, mivel — ugy szólván — mindent a vendég szájába kell rakni.

A munkáját itt átlag ugyan csak 2 asztalnál végzi, de ennél is van elég dolga, mert a pinczérnek kell mindent adagolni és szeletelni, meg többféle salátát és mártást a vendégek izlése szerint előállítani.

Az amerikai vendég ügyetlen ahoz, hogy ő magának vegyen a tálból csak egy kanál kóritést is. Ezt is a pinczérnek kell mellette végeznie, ugy, mint a hogy a rakoncátlan gyermeket etetik.

Az ilyen pinczérnek a fizetése most a kiállítás idején 10—12 dollár hetenként, melléket (borravalót) még ennyit kereshet hozzá az, a ki ügyesen tud dolgozni.

A ki még nem érti jól a nyelvet, nem elég jártas a szokásokban, az tovább is hordhatja a pizkos edényt, vagy más eféle munkában görnyedhet, ha a kaptafájánál akar maradni; vagy pedig valami más, gyári munkába kénytelen fogni, mint a kicsábult szaktársak nagyobb része.

Azt sem hagyhatjuk még szó nélkül, hogy bizony itt a pinczérnek még többet kell izzadnia, mert az éghajlat itt szinte elviselhetetlenül forró.

Hazafias üdvözetünk szaktársainknak!

Galgóczy János, Asztner József.

A szakácsok alapszabályai.

A „Budapesti Magyar Szakácsok Köre“ alapszabályait a belügyminiszter megerősítette, miről a kör elnöksége a következő hivatalos értesítést kapta:

Budapest Székesfőváros Tanácsa.

167367/1904. IX. tan. szám.

Tárgy.

A m. kir. belügyminiszter ur a „budapesti magyar szakácsok körének“ alapszabályait beküldi.

Határozat.

A budapesti magyar szakácsok körének alapszabályai a m. kir. belügyminiszter ur 1904. évi június hó 28-án 60.499. sz. a.

Egy reggelink csoportképe.

Schnell József fényképe.

Schnell Jóska egyik legbuzgóbb látogatója a budapesti vendéglősök pénteki összejöveteleinek.

Nagyképüsködés nélkül való érdeklődésével és vidorságával egyik legkeresettebb asztaltárs ezeken a reggeliken.

Most még megtoldjuk az ő népszerűségét azzal a leleplezéssel, hogy nélkülözhetlen is; mert ő ugyanis szenvedélyes műkedvelő-fényképész, a ki jelentékeny ügyességre vitte műkedvelő-fotografusaink között.

Hogy művészetét ne kelljen hiu szavakkal magasztalnunk, minthogy a mű dicséri a mestert, bemutatjuk egyik legutóbbi képét, a melyet Tábori Ferencz zuglói sörcsarnokában tartott reggelinkről kapott le Schnell, bármely professionátus fényképésztől irigyelhető ügyességgel. A sikerült kép láttára mindenki örömmel fogadja majd, ha Schnell József fölcsp szegedi országgyűlésünk megörökítőjének is.

A köszönetet és dicsőséget előre megszavazuk neki.



Schmidt. Ihász. Teasdale. Kastel. Némethy. Salacz. Tábori. Tótsz.
Rezső. Grosz. François. Gundel. Mádat. Gundel ifj. Hokkesz.
Wilburger. Horváth. Tótsz ifj.

kelt magas leiratával jóváhagyván, a leküldött alapszabályok egy példánya a tanácsi levéltárnak, egy példánya pedig a vonatkozó iratok kapcsán az egyesület elnökének: *Mayer Lénárd József* urnak (IV., Régi posta-utca 11. szám) adatik ki.

Egyalkalommal felhívatik a IV. ker. előjáróság, hogy kérjen be az említett egyesülettel egy alapszabály példányt s azt az egyesület vezetősége által felmutatandó eredeti bemutatási záradékkal ellátott alapszabály-példánnyal hasonlítsa össze s ennek megtörténte után szabályszerűleg hitelesítse és saját irattárában őrizze meg. Miről a tan. levéltári hivatal, a IV. ker. előjáróság és az egyesület elnöke felzetten értesítettek.

Budapest, 1904. évi július hó 27-én.
a polgármester helyett:

Almádi Géza s. k.
tanácsnok.

Ebből az alkalomból, mint a kör választott hivatalos lapja, egész terjedelmében imitt közöljük az alapszabályokat azzal a figyelmeztetéssel, hogy e szakácsok figyelemmel olvassák át és siessenek tömörülni az üdvösczélú kör zászlaja alatt.

A magyar szakácsok körének alapszabályai:

1. §. A kör czime: „Magyar szakácsok köre.”
A kör székhelye: Budapest.
2. §. A kör célja a szegény sorsra jutott tagtársak segélyezése; továbbá a szakács-állások díjtalan közvetítése.
3. §. A kör áll rendes-, alapító- és pártoló-tagokból; a magyar szakácsok körének rendes tagja csak tanult szakács lehet.
4. §. A rendes tagok I kor. beiratási díj és havi I kor. tagsági díj fizetésére kötelezik magukat.
5. §. Minden rendes tagnak jogában áll tagot ajánlani.
6. §. A tagok fölvételére nézve a választmány határoz.
7. §. A magyar szakácsok köre ügyeinek vezetésére 1 elnököt, 1 alelnököt, 1 jegyzőt, 1 pénztárnokot, 2 ellenőrt és 8 választmányi rendes és 2 póttagot választ.
8. §. Az elnök képviseli a kört hatóságok és magánosokkal szemben; ő vezeti az összes üléseket; akadályoztatása esetén pedig az alelnök helyettesíti.
9. §. A választmány hetenként rendes ülést tart, mely csak az esetben határozatképes, ha legalább 7 tag van jelen.
Rendkívüli ülés, a szükséghez képest, bármikor tartható.
10. §. A választmány feladata a közgyűlési tárgyakat előkészíteni, különösen az évi zárszámadás- és a jövő évi költségelőirányzatot átvizsgálni. Köteles a közgyűlés által hozzáutalt ügyeket elintézni, a tisztviselők eljárását és az ügyvitelt ellenőrizni és az esetleg megüresedő állásokat a következő rendes közgyűlésig ideiglenesen betölteni.
11. §. Ha valamely választmányi tag öt egymásután következő választmányi ülésről igazolatlanul elmaradna, tisztségéről lemondottnak tekintetik és helyébe, a választás sorrendje szerint, póttag hívandó meg.

A szavazás felállással vagy bármely tag kivánatára névszerint történik. Szavazat-egyenlőség esetén az elnök szava dönt.

A hozott határozatokról jegyzőkönyv veendő föl, melyet az elnök, a jegyző, és az elnök által kijelölt 2 választmányi tag hitelesít.

12. §. Közgyűlés évenként egyszer tartatik, még pedig mindenkor december hó első felében. Rendkívüli közgyűlés összehívása a választmány hatáskörébe tartozik.

Jogában áll azonban a tagoknak is rendkívüli közgyűlés egybehívását a választmánynál legalább 20 rendes tag aláírásával kérelmezni; de ezt 2 héttel előbb kell bejelenteni az elnöknek a

közgyűlés tárgyának megnevezésével. Az egybehívás fölött a választmány határoz.

A közgyűlés összehívása legalább 10 nappal a közgyűlés határnapja előtt szétosztandó meghívók által történik, melyeken a napirend tárgyai világosan megjelölendők.

13. §. A közgyűlésen csak a rendes tagok bírnak szavazati joggal, ha tagsági kötelezettségöknek mindenben eleget tettek.

A közgyűlés határozatképes, ha az összes tagok egynegyed ($\frac{1}{4}$) része jelen van; ellenkezéskor a 14 napon belül egybehívandó újabb közgyűlés az első alkalommal kitűzött tárgysorozatra nézve, a jelenlevők számára való tekintet nélkül, érvényesen határoz.

A szavazás úgy történik, mint a választmányi üléseken.

A közgyűlés hatásköréhez tartozik a lefolyó évről szóló zárszámadás megvizsgálása; a jövő évi költségelőirányzat megállapítása; a tisztikar részére a fölmentvény megadása, a kör érdekeit veszélyeztető tagok kizárása; a választmány határozata ellen beadott föllebezések elintézése; az alapszabályok esetleges módosítása.

Az alapszabályok esetleges módosítását kimondó közgyűlési határozat végrehajtás előtt a m. kir. belügyminiszteriumhoz fölterjesztendő.

A közgyűlésről jegyzőkönyv veendő föl, melyet az elnök által e célra fölkért két tag és a jegyző hitelesít.

14. §. Minden rendes tag kötelezettsége egy évre terjed, melyen belül kilépnie nem lehet.

15. §. A kör tisztikara, u. m.: az elnök, alelnök, jegyző, pénztárnok és a 2 ellenőr, valamint a választmány 1—1 évre választatik meg az évi rendes közgyűlésen.

16. §. A kör elnöke, két választmányi tag jelenléte — és közreműködése mellett, havonként, pénztárvizsgálatot tart és erről a választmány legközelebbi ülésén jelentést tesz.

17. §. Az elnök által kinevezett 3 tagú számvizsgáló-bizottság köteles negyedévenként a kör összes számadásait és vagyoni állapotát megvizsgálni; vizsgálatának eredményéről tartozik a választmánynak részletesen beszámolni.

18. §. Azon tag, ki tagsági kötelezettségének 3 hónapon át kétszeri fölszólítás után sem tesz eleget, kilépettnak tekintetik.

19. §. A tagok esetleges kizárása fölött a választmány szótöbbséggel határoz, mely határozat ellen a közgyűléshez lehet föllebezni.

20. §. A kör esetleges fölosztása fölött az utolsó közgyűlés határoz, s ez esetben vagonának hováfördítését kimondó közgyűlési határozat végrehajtás előtt a m. kir. belügyminiszteriumhoz fölterjesztendő.

21. §. Ha a kör az alapszabályokban meghatározott célt és eljárást, illetőleg hatáskörét meg nem tartja, a mennyiben továbbműködése által az állam vagy a körtagok érdeke veszélyeztetnék, a m. kir. kormány által haladéktalanul felfüggeszhető s a felfüggesztés után elrendelő szabályszerű vizsgálat eredményéhez képest végleg is felosztható, vagy esetleg az alapszabályok pontos betartására különbeni felosztatás terhe alatt kötelezhető.

22. §. Jelen alapszabályok a m. kir. belügyminiszterium jóváhagyása után azonnal életbe lépnek.

Budapest, 1904. május hó 19-én.

Mayer Lénárd József
elnök

Székrenyi Rezső
jegyző.

60.499. 1904.

IIIa.

Láta a magyar királyi belügyminiszter
Budapest, 1904. évi július hó 28-án

a miniszter meghagyásából

Szabó László

miniszteri osztálytanácsos.

A kör elnökétől alapszabályaik megerősítése folytán a következő megszívlelésre méltó felhívást kaptuk:

A magyar szakácsokhoz!

A *Magyar szakácsok országos jelleggel kört alapítottak* a kartársi érület ápolására és a közös érdekek védelmére.

A belügyminiszter ur a kör alapszabályait megerősítette, ennél fogva működésünknek már semmi akadályja sincs.

Felhívom tehát szaktársaimat, Magyarország valamennyi szakácsát, hogy lépjenek a kör tagjai közé.

A tagsági díj csekély, a legszegényebb tagtársra is elviselhető kötelezettséggel jár, ellenben megbecsülhetlen a haszon, a melyet a tagok maguknak biztosíthatnak.

Első és legfontosabb célja körünknek a *munkaközvetítés*. Arra törekszünk, hogy tagjaink munkanélkül ne szükködjönnek, miért is összekötöttést létesítünk a testvérszaktmák, különösen a vendéglősök társulataival s a nagyobb uraságok és méltóságok házaival, valamint közintézetekkel úgy, hogy rövid idő múltán a „*Budapesti Magyar Szakácsok Köre*” lesz egyetlen elfogadott gócpontja a szakácsok foglalkoztatásának.

Már ez magában is elég ok arra, hogy minden szakács tagja legyen a körnek, a mi még azzal az előnnyel is jár, hogy a tagok a balszerencse napjaiban az egylet részéről segélyben is részesülnek.

Felhívom tehát a szakácsokat, hogy a körbe iratkozzanak be s egyuttal értesítsék őket, hogy a körre vonatkozó tudósítások ebben a lapban, mint a „*Budapesti Magyar Szakácsok Köre*” hivatalos lapjában, hiteles alakban lesznek olvashatók; tehát a magyarországi szakácsok olvassák és járassák a „*Vendéglősök Lapja*”-t, hogy így közöttünk a szellemi érintkezés szakadatlan és gyümölcsöző legyen.

A szakácsok saját érdeke parancsolja, hogy felhívó szavaimnak fogantat legyen; mert csak összertartással, egyesült erővel tudjuk viszonyainkat rendezni, bajainkat orvosolni s kiszorítani a kontárokat, a kik annyiszor vágják az utját magunk és családunk boldogulásának.

Abban a reményben, hogy minden felvilágosult és előrelátó szaktársunk megérti körünk nemes intencióját és lelkesedéssel siet a kibontott zászló alá, Magyarország szakácsait kartársi szeretettel, szívből üdvözlöm:

Mayer Lenárd József,

a „Magyar Szakácsok Köre” elnöke.

Figyelmeztetés. A „*Budapesti Magyar Szakácsok Köre*” helyisége: *IV., Régi Posta-utca 11.* szám alatt van. Jelentkezések, tudakozódások ide intézendők. Jelszavunk: *A tanult, képzett szakácsok boldoguljanak és testvérileg támogassák, segítsék egymást!*

Társas reggelik.

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

Szeptember 9-ikén **Mehring Rezső** vendéglőjében VIII. ker., Koszoru-utca 24.

Szeptember 16-án: **Müller Antal** vendéglőjében IV. ker., Ujvilág-utca (Országos kaszinó).

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

Elvállal: Kátrányponyva és facement tetőzéseket. — Aszfaltozás minden alakban. Nedves falak szárazzá tételét aszfalt anyaggal. — Kátránylemezt és kátrányfestékek minden színben. — Szabadalmazott sertésbélyegző kofék, sertés-tetováló és ezekhez való méregmentes festékek kaphatók. TELEFON 60—38
JAVÍTÁSOK AZONNAL ESZKÖZÖLTETNEK.

termésű boraikkal, hanem azok a bortermelők is, kik a szövetségnek ezidőszerint még nem tagjai. A borvásár iránt a termelők között nagy érdeklődés mutatkozik már amaz onknál fogva is, mert az idén, a badacsonyvidéki szőlőhegyekben Tapolcától egész Balaton-Füredig nagy bortermésre van kilátás és tekintettel a szőlőfűrtők kedvező fejlődésére, a bor minősége is kitünőnek ígérkezik.

Tokajit hamisító fiumei borkereskedő. A budapesti borellenőrző-bizottság a külföldi borok közül *Abeles H. cég* által a fiumei kikötőben gyártott bort mesterségesnek deklarálta, a meglévő készletek sóval való denaturálását s a már eladott bornak hektoliterenként 200 korona árban való megértését mondta ki. A bizottság e szakvéleménye alapján fogja a fiumei rendőrkapitányság ez ügyben első fokú ítéletét meghozni. A fiumei kapitányság nyomozása alapján derült ki, hogy az *Abeles Heinrich-cég* vámmentes görög borból, vámmentes mazsolával, cukorral és szeszszel állította elő azt a kotyvalékot, a melyet hosszú időn át *Tokafer Kellerei Gesellschaft* hangzatos cím alatt hozott tokaji aszu borként forgalomba. Csupán azóta kerül a bor az *Abeles Heinrich cég* név alatt forgalomba, mióta az O. M. G. E. az ügyet nyilvánosságra hozta. A borellenőrző-bizottság bebizonyítva látta, hogy ennek a külföldi cégnek üzemleiből a magyar kereskedelemnek semmi haszna sem volt, mert gyártmányai vámmentes anyagokból készültek s valószínűleg az ellenőrzés kikerülése szempontjából mindig az osztrák vasutakon szállította el azokat, így még a magyar vasutak sem kerestek egy fillért sem.

A spanyol paprika. A magyar paprika hamisítására újabb nagy mennyiségben szállítják a kellemetlen ízű spanyol paprikát. Egy szakértő így ír erről a paprikáról: „A spanyol paprika behozatala igen nagy kárt okoz kereskedelmünknek. Több waggonnal érkezett ebből 1893-ban is Fiumén át részint Budapestre, részint Szegedre. Ez a spanyol paprika a kedvező ámtételek mellett, szállítási költséggel, elárvolva, kilogrammonként nem kerül többbe, mint két korona. Ez a paprika édes ízénél fogva éppen a legjobb minőségű édes, kierezett rózsapaprikának csínál konkurrencziát, amelynek az elmúlt évi rossz termést véve alapul, kilója 4—5 koronába kerül. A spanyol paprika szép színű és különösen édes ízű és ezért igen könnyen meg lehet vele téveszteni a vendőkönöséget. Megismerni csak paprikáiban szokatlanul kellemetlen édeses ízéről és kissé savanyu szagáról lehet. Lényegesen csak a főzés alkalmával lehet megkülömböztetni, mert itt kivált a szegedi izletes-ségével és zamatoságával. Lényegesnek tartanak a szegedi paprika megvédését, mert hiszen ez is több, mint két millió korona értéket képvisel, amely a kistermelést boldogítja.”

A pálinka őskora. A pálinkát, a melynek Zola egész regényt szentelt, a melyet a francia eau de vie-nek, az élet vizének nevez, a régi művelt nemzetek még nem ismerték. Legelőször Abdul Kufem arab orvos említ ilyenmü folyadékot, mint hatásos orvosi szert, a XI. században. Készítési módját nagy titokban tartották s csak a XIV. században tette azt közzé Villeneuve Artur, ki az új italt borszesznek, spiritus vini s életessenziának, aqua vitae-nek nevezte el, még a régi arab alkohol név is fenmaradt. Még ezután is lassan terjedt el a pálinka használata, úgy, hogy még a XVIII. században is csak a vagyonos emberek ihatták. Ma ebben tel-

jes az egyenlőség, legfeljebb az egyik konyakot iszik, a másik bunda-pálinkát.

Gyász. Nagy családi csapás érte *Bodendorfer Géza* tisztelt barátunkat, az „Első Magyar Rézsvény Serfőződe” közszeretében álló tisztviselőjét, édes atyja *Bodendorfer A. Mihály* urnak mult hó 21-ikén történt elhunytával. A boldogult egyike volt a legjobb családapáknak, tevékeny részt vett a székesőváros közéletének, valamint az evang. egyház minden közérdekű mozgalmában. Temetése nagy részvét mellett ment végebe mult hó 23-ikán. Áldás és béke lengjen porai fölött!

Szélhámos könyvelő. Megirtuk, hogy *Ambur József* a pozsonyi Palugyay-szálloda derék főpinczére átvette az ottani kaszinó vendéglőt. E hirt valami *Hintz* nevű utazó, a szombathelyi „Sabária” szálló volt könyvelője terjesztette, kiadván magát *Palugyay* ur megbízottaként, hogy Budapesten személyzetet vegyen fel a szálloda részére. Most arról értesülünk, hogy *Hintz* teljesen ismeretlen egyén Palugyaynál, megbízást sem kapott. Mint veszélyes szélhámóst a rendőrség *figyelmébe ajánlhatják* kartársaink.

Szálloda átvétel. Kis-Czellben a „Magyar Király” szállodát *Szabó József* szaktársunktól *Nagy András* a csornai nagyvendéglő volt kedvelt főpinczére vette bérbe. Sok szerencsét!

Új vendéglő. *Hernhut János* a Wampétits nagyvendéglő régi, kedvelt főpinczére megnyitotta a Zuglói Bosnyák-utczai saját házában levő vendéglőjét.

Temesváron a Hunyadi-utczában levő „Új zenélő órá”-hoz czimzett vendéglőt *Csóka Frigyes* általánosan ismert kartársunk vette át. Sok szerencsét kívánunk régi barátunknak!

Egy régi üzlet új kezben. *Elked Antal*, a belváros egyik legrégebb s legintelligensebb sörházának a tulajdonosa, elhagyja helyét. Szinte hihetetlenül hangzik ez a hír, mert úgy rémlik, hogy a Kecskeméti-utczának is egy perczre ki kell vetkőznie megszokott jellegéből. Az új gazda, *Puschnik Ferencz*, a volt bártfai vendéglős.

Az első szőlőzúzó gép. A szőlőt legújabb időig taposták és muszkolták s csak azután került a „sutuba” vagy sajtóba. Az első szőlőzúzó, a mai „zúzógép” őse alig kilenczven éve született s magyar találmány volt. Ugyanis a „Magyar Gazda” 1815-ik évfolyamában ez olvasható: gróf *Batthyány* Teofil uradalmában egy *Kovács* Gergely nevű kovács „olyan szőlősajtót csinált, a melyik fölöslegessé téssen minden emberi lábbal való taposást.” A gépezetet így írta le az említett újság: „A szőlő satuló gépele egy kéttengelyű négykereskes kotsin vagyon elhelyezve, annak okáért, hogy azt a szükséghez mérten bár akárhová is elhelyesen vonatni. A kotsi közepén áll egy három akós kád kemény fából elkészítve, a melynek felső részén keresztbe egy vastengely vagyon húzva. Ezeken a két tengelyeken két nagy kerék jár, a melyeket egy-egy fogóhajtóval két-két ember forgat. A tengely közepin fogak vannak, a melyek egy másik fogas kerékbe kapnak s egy egy lefelé szolgáló fogas hengert hajtanak. Ennek a hengernek allyán lapát-szerű szárnyak vannak elhelyezve, a melyek egy fakorongot hajtanak. A fakorongban, nemkülömben a kád fenekén is, összveszen hat-száz darab styriai lópatkószegek vagynak béverve, a melyek mindazonáltal úgy vagynak elhelyezve, akár a farkasfogak, vagyis egymásmellé simulnak s ilyformán a szőlőszemeket összevezüzzák s azokból a levét kinyomják. A kád allyán apró vályucskák szolgálnak a kinyomódott szőlőlé letsurgására a mely a kád körül szaladó tsatornába megy, onnan pedig a végin levő nyíláson által egy edénybe. A machinát lehet igazítani, hogy a sajtólőhenger lejjebb vagy feljebb járjon, ahogy a szükség megkívánja. Négy ember egy nap alatt kisajtolt e' préselőn száz puttony szőlőt.”

Távol-látó letterem . . .

Távol-látó letterem,
Messziről is érzem:
Mennyit kell szenvedned:
Én szent bálvány képelem!

Álmatlan éjeken
Köny áztatja párnád . . .
Igy szenvedek én is
Óh! ha tudnád . . . látnád! . . .

. . . Ám a magam búját
Mosolygva viselném,
Csak hótiszta lelked
Gyötrelmét, bánatát
Magamra vehetném!

Baross Kálmán.

Nyilt-tér. *)

BUCSANYECZ József jégsekreány-gyára Budapesten,
X. Kőbányai-ut 44—46. sz.

Vendéglős urak figyelmébe!

Midőn legújabb találmányomat a nagyközönségnek bemutatom, kötelességemnek tartom feltárni mindazon körülményeket, melyek arra készítettek, hogy az emberiség előnyére oly nagy anyagi és élvezeti előnyökkel járó találmányomat, ugymint a

szabadalmazott jégpinczét
továbbá

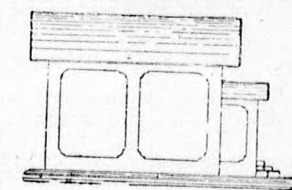
jégsekreányeimet

s ezek előnyeit a nagy közönséggel megismertessem.

Az eddig használatban levő jégsekreányek beselése teljesen bádoggól készült, mi kétszeresen



kárára volt a nagyközönségnek. A bádogg-borítás magában véve is igen kellemetlen szagot ad a behűtött húsoknak, azonkívül egy két nap alatt felületén egy börszerű vékony hártya képződött és megvöröszödött; mi által a hús elvesztvén üde színet, teljesen értéktelenné vált. A bádogg, úgy mint a többi fém, eszi a jeget, emellett fogva a bádoggal bélelt jégsekreány nagymennyiségű jeget igényelt; ezt megtakarítandó, jégsekreányeimben a jég teljesen faalkatrészekon fekszik, úgy hogy a régi és saját találmányú jégsekreányekkel kísérletezés alkalmával azon meglepő eredményre jutottam, hogy új találmányú jégsekreányeim 70%-kal kevesebb jeget fogyasztanak mint más gyártmányok. E 70%-os jégmegtakarítás a nagy közönségre nézve a mai drága jégviszonyok mellett oly nagy anyagi megtakarítás, hogy jégsekreányeim jóságát, használhatóságát, tökéletességét és mindent felülmuló előnyeit a többi gyártmányokkal szemben tovább méltatni teljesen feleslegessé válik. Jégsekreányeim alkatrészei teljesen fából készülnek és csak a lecsurgó víz felfogására van alul bádogg-tartálylával ellátva. Ezen berendezés egyenletes tisztá levegőt nyújt és így a sekreányben hűtött anyagok nincsenek a rothadásnak kitéve.



Ezek után felhívom a n. é. közönség figyelmét jégsekreányeim megtekintésére, hogy a vendőkönöség ennek fölényét elismerje; büszkeséggel tekintek találmányomra, mely a nemzeti vagyonnak kincsévé lesz, s hazafias kötelessége legyen minden honpolgárnak hazai iparunkat támogatni, mely gyártmányaimban, ily a célnak legelőkeltebben megfelelő találmányomban nyilvánl. Midőn még gyártmányaim kitünőségéről szóló elismerő levelekre hivatkozva, a n. é. közönség becses pártfogását kérem, melyre magamat érdemesíteni buzgó törekvésem lesz, vagyonk

Budapesten, 1902 április 15-én kiváló tisztelettel

Bucsanyecz József

ácsmester, építési vállalkozó, jégsekreány-gyáros.
X., Kőbányai-ut 44—46.

*) E rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.

Köszönetnyilvánítás.

Abban a nagy csapásban, a mely szeretett kedves édes atyám elhalálzásával sujtott, vigaszt és enyhületet szerzett a minden oldalról megnyilvánult kegyelet.

Ezért mindazoknak a t. ismerősöknek és barátoknak, a kik részvétüknek megjelenésükkel és koszorúk küldésével, vagy másként kifejezést adtak, magam és családom nevében hálás szívvel mondom köszönetet.

Budapest, 1904. aug. 10.

Bodendorfer Géza

az „Első magyar Részvény Söröződe tisztviselője.

Vendéglősök figyelmébe!

Nagy-Tétényen egy sziklapince körülbelül 1000 hektoliter ürtartalmu hordókkal együtt, a pince előtt lévő területen, háromszobás villa, konyhával, verandával, teljesen berendezés jutányos árért eladó. Bővebbet Budapesten VIII., Népszínház-utca 15. szám alatt.

BUDAFOK KÖZSÉG ELŐLJÁRÓSÁGATÓL.

4603/904. kig. szám.

HIRDETMÉNY.

Budafok község előljárósága a községi szőlőtelep

1904. évi szőlőtermését

az 1904. évi szeptember hó 7-én, délután 3 órakor tartandó nyilvános árverésen adja el a következő feltételek mellett:

1. Kikiáltási ár 2000 korona.
2. Az árverés megkezdése előtt 100 korona bánatpénz teendő le.
3. Árverési vevő a vételár 1/2 részét az árverés napján azonnal, vagy ismert s elfogadható két kezes jóállása mellett az árveréstől számított 48 óra alatt tartozik lefizetni, másik fele részét pedig a termés leszedése előtt.
4. Az árverés megtartása után az előljáróság a telepen lakó örrel örizeti ugyan a szőlőt, kár esetére azonban azért felelősséget nem vállal.
5. Az esetben, ha árverési vevő a vételtől elállna vagy az árverési feltételek bármely kikötményének eleget nem tenne, az előljáróság fentartja magának a jogot, hogy vevő terhére és veszélyére újabb árverést tarthasson.

Kelt Budafokon, 1904. augusztus hó 30-án.

Kovács János
aljegyző.

Vrbensky
törv. bíró.

Mustot

szaját terméséből kitűnő minőségben és bármely mennyiségben valamint elsőrendű **csemegeszőlőt**

5 kilónként szállít 3 koronáért **Brezina János** bortermelő **Gyöngyösön.**

Schmidt Márton Baja.

Ajánlja szabadalmazott **hordó-dugóit**, mely a csapon folyó bort a hordóban romlás, zavarodás, eczetedés, szeszpárolgástól hosszabb ideig megóvja. — Szab. dugó működése, ha a hordóból a csapon át bort eresztünk be, akkor a külső légnymós a gummi szelepet kissé lenyomja és a folyáshoz szükséges légmennyiséget bebocsátja a hordóba. — A csap elzárásakor a gummi-szelep ismét neki fekszik a dugó alsó lapjához és a külső levegőnek a borral való érintkezését megakadályozza, miáltal a bor állandósága biztosítva van. — Használata egyszerű csapoláskor a dugó azonnal szorosan beveredő s míg a hordóban bor van, benn hagyandó. — Kemény vagy lágyfából készítve 1-40 koronáért a szabad. tulajdonosnál **Schmidt Mártonnál** Baján, vagy **Cifka Józsefnél** Budapest, VI., Váci-körút 31. sz. kaphatók. Rendelésnél a hordó-lyuk mérete közlendő.

Saját termésű legfin. csemege szőlőből kiperéselt **édes mustot adok el**

kiesinyben és nagyban 56 litertől fölfelé, hektoliterje 36 korona, azonnal szállítható. Ha hordók nem volnának gyári árban számítom fel és utánvétellel küldöm. A must pedig szép tiszta tükörös.

Czím: **Csepány Mihály** bortermelő Gyöngyös, Fő-utca 252. szám.

Eladó vendéglői üzlet.

Nagy forgalmu városban, megye-székhelyen, Budapesthez nem messze, egy élénk menetű, évenként 32—35 ezer forint bevételű vendéglői üzlet gazdag felszereléssel eladó özvegyesség miatt. A bérlet olcsó s még 5 évre terjed. Vételár 12000 korona. A házban szikvizgyár és sörfejtes van, mely az üzlethez tartozik.

Ajánlatok e lap kiadóhivatalába intézendők.

CSEMEGE SZŐLŐ.

Nemesített fehér és piros chasselast 5 kilós postakosarakban gondosan csomagolva 2 korona 50 fillérért küld

Bruck Arnold szőlőtulajdonos **Ráczalmáson.**

Bérbeadó szálloda.

Keszthelyen a város közepének legélénkebb pontján

45 év óta fennálló szálloda

legmodernebb igényeknek megfelelően átalakított és megnagyobbított. Földszint nagy étterem, kávéház, nagy táncsterem. szinelőadásra alkalmas, nagy kerthelyiség, csapszék, istálló megfelelő udvarral, az emeleten 19 szoba, 1905. június 1-ső, esetleg május elsejétől több évre bérbe adandó. Pályázatra csak oly egyének kéretnek fel, kik modern berendezésre és kauczióra képesek.

Megjegyzendő, hogy Keszthely közvetlen Balaton partján fekvő és ettől félórányra eső Hévíz igen látogatott fürdőhelyek.

Bővebb felvilágosítást ad a

Gárgér család Keszthelyen,

hol az építészeti tervek is megtekinthetők.

Boreladás Monoron.

Dr. Kégl Jánosnál eladó 130 hektoliter 1903. évi termésű olasz rizling és fehér bakator szőlőkből összeszüretelt fehér bor. 30 hektoliter 1899—1900. évekből való olasz rizling bor, 10 hektoliter nagybungundi és oportó szőlőből összeszüretelt ó vörösbör, továbbá 350 liter 1903. évi törköly pálinka és 50 liter 1902. évi borseprő pálinka.

Szállodai társaskocsi

10 személyre, egész új, olajtengelyes, hozzáillő két 5 éves 17 markos lóval és lószerszámmal **eladó.** Bővebb felvilágosítást ad **Burger János** Budapesten VII., Nyár-utca 30. („Imperial“-szálloda.)

Eladó SZÁLLODA.

Csucsán a fővonalon levő vasuti szálloda teljes berendezésével a vasuti resztaurációval együtt haláleset miatt azonnal átvehető. A szálloda jóforgalmu, olcsó házbér, piac stb. Bővebbet ad a tulajdonos:

Gampé Istvánné Csucsán.

Rába-Lapincsvölgyi Takarékpénztár Igazgatóságától Szent-Gotthárdon.

Bérleti hirdetmény!

A „Rába-Lipincsvölgyi takarékpénztár“ részvénytársaság Szentgotthárdon székelő pénztárat aluljegyzett igazgatósága ezennel közhírré teszi azt, hogy a **tulajdonát képező és Szentgotthárd mezővárosában a főtéren fekvő**

„ARANYKORONA“-szállodát

1905 június 1-étől kezdve, 6 egymásután következő évre bérbe adja.

Bérleti szándékozók írásbeli, zárt ajánlataikat 1904. évi szeptember hó 29-ig tartoznak az intézet pénztáránál 4000 korona bánatpénz melléklevelel együtt benyújtani, a benyújtott ajánlatok 1904. szept. 30-án bontatnak fel. A bérlet tárgyát képező szálloda következő helyiségekből u. m.:

1. Két étterem, 2. egy polgári szoba, 3. egy vendégszoba, 4. egy nagy terem, 5. tíz szálló szoba, 6. négy szoba a bérleti részére, 7. három szoba a személyzet részére, 8. egy főző-, egy mosókonyha, mészárszék, két kócsiszin, amarikai jégverem, 9. két pince, éleskamra, hatvan pár lóra három istálló, 10. egy tágas kert és két udvarból állanak.

A bérleti feltételek az intézet pénztár helyiségeiben a délelőtti órákban és **Usz Gábor** ügyvéd, igazgatósági elnöknel betekintheők.

Szentgotthárd város területén több szállodai üzlet nem létezik

A város Magyarország egyik legnagyobb járásának székhelye, benne székel: a kir. járásbíró, telekkönyvi hatóság, fősolgabíró, erdőgondnokság, pénzügyi biztosság, m. kir. adó- és fémjelző-hivatal, kir. közjegyzőség, posta, távirda, telefon és csendőrség négy pénztárat, állami főgimnázium, m. kir. dohánygyár, óragyár, selyemgyár, kaszagyár, téglagyár, vilamgyár, szikvizgyár.

A budapest—gráci fővonal állomása naponta 10-szeri vonat közlekedéssel.

Az igazgatóság szabad elhatározása a legnagyobb igérettel szemben fentartatik.

A szálloda esetleg el is adó.

Szent-Gotthárdon, 1904. július 20-án.

Rába-Lapincsvölgyi Takarékpénztár Részvénytársaság
Igazgatósága Szent-Gotthárdon.

Vendéglő bérbeadás

Nagyvárad legforgalmasabb helyén
a Brémer-téren az ujonnan épült

„PANNONIA“ szállodában

étterem, téli kert és sörház kiadó.

Értekezhetni Ifj. Guttmann József építésznél

== Nagyvárad. ==

ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccségei

== BUDAPEST, ==

IV., Régi posta-utca 10. (félemelet)

== Nagy raktár ==

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

← Árjegyzék ingyen és bérmentve. →



FOURNISSEUR BREVETÉ DE LA COUR IMPÉRIALE ET ROYALE



cs. és kir. udvari szállító **LITCKE L.** cs. és kir. udvari 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

== KOLOZSVAROTT. ==

Sürgönczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

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

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

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az igazgatóság.

SEC

SEC

Talisman
TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

Promontor
(Budapest.)

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

dupla malátásör

Szent István védjeggyel

a kőbányai polgári serföző r.-t.

készítménye, a söripar egyik legjelentősebb vívmánya.

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

Kapható Budapesten minden fűszer- és csemegeüzletben.

A vidékre a sörfözde maga szállítja.

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

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság

== Budapest—Bécs ==

IX. ker., Tinódy-utca 3. szám

oxigén- és szikvizgyárak berendezése

sör-, bor- és hűtőkészülékek, pinczefelszerelési cikkek

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

Árjegyzék ingyen s bérmentve.

Egerben diszoklevél. Verseczen aranyérem. Pozsonyban aranyérem.

Hűtő- és jeggyári berendezések.



Magyarország legkedveltebb élelztáplaja.

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.



Watterich A.
Budapest, VII., Dohány-u. 5.

**Vendéglős urak
figyelmébe !!**

A 48. számú szab. légnyomású sörkimérő készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önműködőleg záródik; tehát minden járattan egyén kezelheti, s nincs kitéve az elrontásnak. Az árkülönbözet aránylag az előnnyel oly esekély hogy az mindenkinek ajánlható.

Ara csak 30 korona.

Első magyar üvegyár r.-t.

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

**Vendéglői, kávéházi, háztartási
üvegyár.**



„Angol „PORTER SÖR”

Orvostanárok által ajánlva

gyomor-bajosok, mert dus maláta
tüdő-bajosok, tartalmánál
lábadozó betegek, fogva
vérszegények, hizlal, erőt ad és
idegesek és a zaklatott
álmatlanságban idegeket
szenvedőknek. megnyugtatja.



**Károly István főherceg
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

vezérképviselőnl

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

**SZÁLLODA
ÉS BÉRBEADÁS**

Kiskunhalason a gabona- és baromfi piacok központján egy jóforgalmu **VENDÉGLŐ ÉS SZÁLLODA HELYSÉG**, 1905. jan. 1-től több évre bérbeadó, esetleg örök áron is eladó.

Felvilágosításokkal szolgál
Hermán Dénes, Kiskunhalason.

Honi gyártmány!!

Elsőrendű, száraz, folyékony

SZÉNSAVAT

ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

==== MAGYAR
SZÉNSAVIPAR-TÁRSASÁG
==== BUDAPEST

IX., Soroksári-utca 96. szám.

A legjobb pezsgő

Diadal Sec

**Eberhardt Antal és Társa
gyárából, Budafok.**

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.

Honi ipar. Saját gyártmány.

Graffy Alajos
Budapest, VI., Dálnok-utca 26.

**az önműködő zajtalan ajtócsukókészülék
egyedüli feltalálója.**

Kitüntette : Londonban és Görögországban.

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

Mindenféle szerkezetű ajtócsukók javító műhelye.

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

A kénmentes

Ilona

artézi savanyúvíz majdnem minden vendéglőben, fűszer- és esemegekereskedésben, valamint a központi tejesarnok összes fiókjaiban kapható.

Utánzattól óva lesz!

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

Vendéglő bérbeadás.

**A dévai ipartestületi
VENDÉGLŐ
és KÁVÉHÁZ**

fedett kert helyiséggel, kuglizóval, külön csapszékkal, mely magába évente 360 koronát jövedelmez, folyó évi október hó 1-től 1800 korona évi haszonbérért több évre kiadó.

Pályázati határidő 1904. szept. 27-ig. Pályázatok a dévai ipartestület elnökségéhez küldendők.

Déván, 1904. évi július hó 23-án.

Lukács Lajos
ipartestületi jegyző.

KRISTÁLY SZT. LUKÁCSFÜRDŐ
hegyvízfűrés
ÁSVANYVÍZ

Rendkívüli gondnal lesz gyártva a
MENZL-PAPRIKA!

„Édes nemest“ kilóját 5 koronaért,
„Féledes nemest“ kilóját 4 koronaért,
küld bárhová bérmentve, utánvétellel, csakis:
MENZL IZIDOR PAPRIKATELEPE
Orosházán. (Szeged mellett.)

Boreladás.

Kitűnő minőségű saját termésű 450 hektoliter, fehér és vörös 1901-ki és 1903-ki évi termés kövindiká, fehér bakar, olasz rizling, faj bor hektoliterként 36 koronától feljebb eladó.

Szarka Mihály nyug. m. kir. igazgató és föld-birtokos urnál **Pusztá-Nyársapáton**, u. p. és vasut Nagy-Körös. 10 perc alatt kényelmes közlekedés vasuton.

M. kir. bánya és kohó személyzet fogyasztási szövetkezet

Főtelep: Vajdahunyad. **Vajdahunyadon.** Fióktelep: Gyalár.

Hirdetmény.

A „vajdahunyadi m. kir. bánya és kohó személyzet fogyasztási szövetkezet” tulajdonát képező

„HUNYADI VÁRHOZ”

czimzett

vendéglő és szálloda

1905. január hó 1-től kezdődőleg három évre bérbe adatik.

A vendéglő épület emeletes, 6 szépen berendezet vendégszobáival, nagy táncz helyiséggel, állandó szinpaddal, azonkívül kellő számú ivőhelyiséggel, nyári helyiséggel, kuglizóval bir.

Az egész épület villamos világítással és gőzfűtéssel van ellátva.

A forgalmat illető, valamint egyéb, a bérletre vonatkozó felvilágosításért szóbelileg vagy írásban a szövetkezet igazgatóságához lehet fordulni.

Az igazgatóság.

(Utányomás nem díjaztatik.)

Vendéglő bérbeadás.

A **Nagykárolyi Régi kaszinó** 1905. évi január 1-től kezdődő 3, esetleg 6 évre **vendéglői** vagy **kávéházi** célra **bérbeadja** a következő helyiségekből álló

VENDÉGLŐJÉT.

1. Egy nagy utcái terem 5'60 m. magasságu, 142'128□-öl méter alapterülettel.

2. Három más utcái helyiség 4.80 m. magasságuak, 91'0429, 70'824 és 28'980 m. alapterületekkel.

3. Egy két szobából álló lakás, egy szolgaszoba és az összes szükséges mellék helyiségek, melyekhez tartozik egy külön udvar, kocsiszin és istálló.

Az írásba foglalt zárt ajánlatok 300 korona bánatpénzzel együtt alantírt elnöknél adandók be **1904. évi szeptember 20-ig.** A választmány a beadott ajánlatok közt szabadon választ.

A nagyterem, a mellette levő kis utcái helyiség és egy előtér már 1904. október hó 1-én elfoglalható.

Debreczeni István

polgármester.

Must és boreladás!

A budai hegyekben fekvő szőlőm ez idei termése körülbelül 120 hektoliter.

15 hektó siller bor 1904. budai termés	Ezen borok együttesen vagy részletekben is eladók.
70 „ fehér „ 1904. „	
15 „ sashegyi vörös 1902. termés „	
15 „ „ „ 1901. „	

Czím: Szirch Antal Kelenföld, Átlos-ut 41 (a villanyos telep mellett).

Ki volna hajlandó Felső-Visón

(Máramarosm.) egy nagy étteremből, olvasó-, 2 vendégszoba, gondnoki lakásból, mely áll 1 szoba, konyha, kamara, pinczehelyiségből álló **vendéglői üzletet** bérbe venni? Italmérés és dohányárulási engedély, butorzat, ágynemű, abrosz, szalvéta és poharakkal a társas-kör rendelkezik. — Tíz kosztos jó kifőzés esetén biztosítva. —

Ajánlatok **Cseh Nándor** háznagyhoz küldendők **Felső-Visóra**



Cs. és királyi kizár. szabadalmazott

világító kályhagyár

KRÉN I. Székesfehérvár.

A jelenkor legjobb kályhái.

Kívánatra küldök ingyen és bérmentve képes árjegyzéket.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb
szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely immár 37-ik évfolyamban hetenként jelenik meg,
igen bő és változatos tartalommal.

A „Borászati Lapok” a „Magyar Szőlősgazdák
Országos Egyesülete”-nek hivatalos közlönye

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legelőkelőbb figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat, újdonságokat, a német, a francia, olasz, osztrák borászati irodalmat, minden kétséget kizárólag a legokoldalubb és legértelmesebb szőlészeti ujság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölüllegessé teszi.

A Borászati Lapok

munkatársai mindazok a magyar szakképzettek, kik csak a szőlőművelés terén az ország bármely részében kitűntek és a szőlőrekonstrukció előharcosai gyanánt tekintendők.

A Borászati Lapoknak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimerítő, de különös súlyt helyez a tudósításokra is, a miben több mint száz tudósító dolgozik a lap szerkesztőségének kezére.

Minden előfizető évenként legalább egy nagy színes műmelékletet kap, valamely magyar szőlőfaj hü képét, a mellett ingyen állapítja meg a szerkesztőség a beküldött tőkerészekből vagy állatokból a fellépett szőlőbetegséget vagy rovarát és az ellenük való védekezést és kimerítő választ ad minden hozzáintézt szakkérdésre.

Laptulajdonos:

BAROS KÁROLY.

Felelős szerkesztő:

Dr. DRUCKER JENŐ.

Előfizetési árak: 1 évre 10 kor., fél évre 5 kor., negyedévre 2.50 kor.
Mutatványszámot 3 héten át szívesen küld a BORÁSZATI LAPOK
kiadóhivatala (Budapest, IX. ker., Üllői-ut 25.)

TÓTH ISTVÁN

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

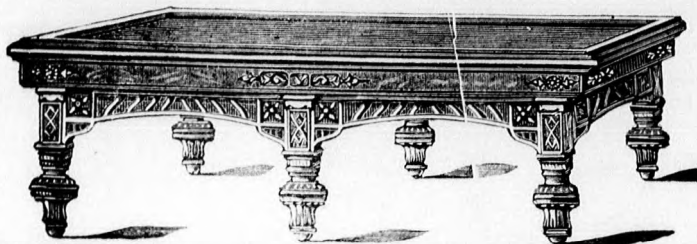
Magyarország legrégebbi tekeasztalgyára.

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

Alapított 1868. Diszokmány Páris.

Telefon 60—55.

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



Különleges dákokat jutányos áron számítok.

Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.

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

BORHEGYI F.

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

BUDAPEST, Gizella-tér I. (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

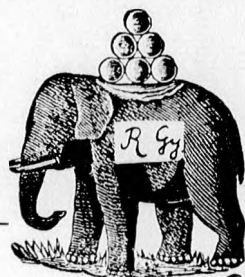
MÜESZTERGALYOS

BUDAPEST, VII., Csányi-utca 12.

(Király-utca sarok).

Elefántesont billiárdgolyó, dákö és kávéházi játékszerek, tekepálya bábuk, valamint lignum-

sanctum golyók készítője.



Arjegy zék i rgyen és bémmentve

Javítások legjutányosabb árszámítás 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.

Alapitva 1825.

Alapitva 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.

Képviselő: KUTASSY VINCZE ur

BUDAPEST, V., Bálvány-utca 26. szám.

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 nagyobbrészt 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 hektoliter tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítették. Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinken a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt préházainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

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



 Borminták, árjegyzék ingyen. 

Előnyarájlanatok postafordultával küldetnek.

Figyelem!!



Hazai ipar.

Figyelem!!

Vendéglősök és fizető pinczések

szíves figyelmébe ajánlom ujonnan feltalált

oldal-zsebtárczám, amely 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. — Gummy- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görcsér, gummyharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönbétebb betegápolási cikkekben.

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

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

Bérbeadó nagyvendéglő. A Szinér-Váraljai közbirtokosság tulajdonát képező

„Korona nagyvendéglő“

és ahoz tartozó szobákkal, kaszinó helyiséggel és nagy kerttel 1905. január hó 1-től 3 egymásután következő évekre kiadó.

===== Bővebb felvilágosítást nyújt =====

1—6 **EMBER IGNÁCZ Szinér-Váralján.**

Vendéglős kerestetik

jövő nyárra Budapest legszebb kiránduló vidékén épült

fürdő- és nyaralótelep

vendéglőjének bérletére.

Bővebbet Budapest, IV., Egyetem-tér 5. sz. a.

a papírüzletben.



XIX. évfolyam.

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

Felelős szerkesztő és laptulajdonos: **ERDÉLYI ZOLTÁN.**

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

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

Elismert legjobb minőségű
sajáttöltésű **PALACZKSÖRÖK.**
Első

magyar részvény-serföződe

BUDAPEST.

KÖBÁNYA.

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)

Cs. és kir. udvari és kamara szállító.

DREHER ANTAL

kőbányai sörfőzdéje ajánlja

duplamaláta kősörét

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

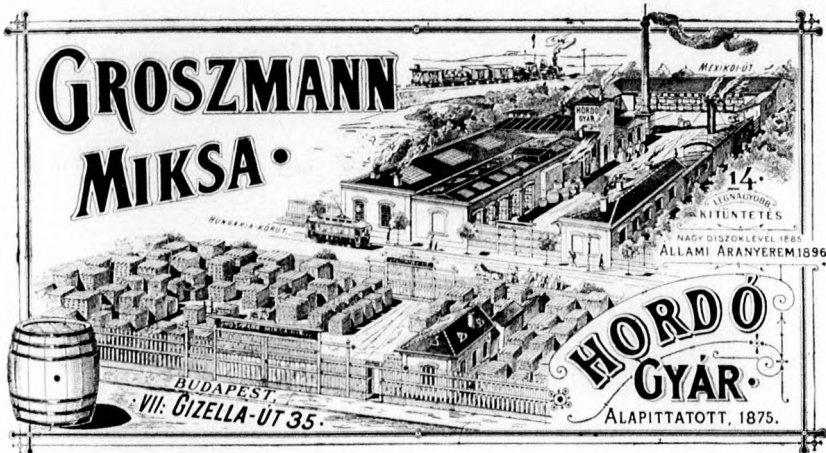
Állandó BORVÁSÁR Budapesten

A Magyar Gazdák

„Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezete“
 állandó borvására a Leszámitolóbank közraktárainak I. számú raktárában megnyílt

A borvásáron **kitünő, fajtiszta fehér s vörös asztali és pecsénye borok** kerülnek eladásra hordókban, valamint a magy. kir. pinczemesteri tanfolyam pinczéiben kezelt elismert jó minőségű palaczkborok előnyös árban. — Elfogad értékesítésre bármely fajta magyar borokat; felvilágosítást nyújt vevőknek és bortermelőknél.

A Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezete
 igazgatósága
 Budapest, IX., Csarnok-tér 5. szám.



T Ű Z I F A

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

Windpassinger Béla

LUCZENBACHER PÁL UTÓDAI czég

fatelepeinek bérloje budapesti raktárai és favágóiban:

I. ker.	tűzifa-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 tűzifa zsákokban házhoz szállítva 2 K. 60 fillér.

Pontos méret és kiszolgálás!

Részletes árjegyzék ingyen és bérmentve.

Hirman Ferencz

réz-áru gyára

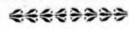
Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.
 Gyárt

Sörkimérő készüléket

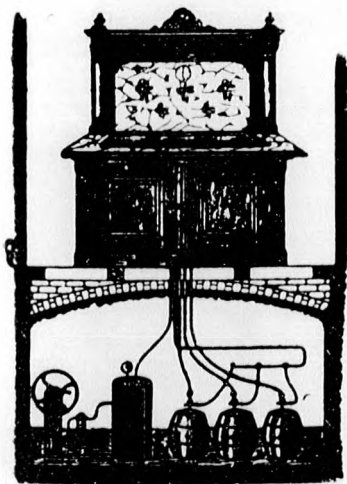
légnomással és szab. sörhütővel
 Elvállal régi készülékek átalakítását
 Nagy választék

bor- és sörcsapokban

valamint mindennemű szivattyukban.
 Javítások legelőszöbben és leggyorsabban eszközöltetnek.



Költségvetésekkel kívánatra díj-talanul szolgálók.



A világhírű francia DELBECK & Comp

reimsi pezsgőborgyár

és

a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata.

Bráza y Kálmán



Bráza y Kálmán

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

Bráza y Kálmánnál

Museum-körut 23.

Alapított 1873. **Seidl Ede** Alapított 1873.
 vászon és fehérenemű raktára
 Budapest, VII., Akácza-utca 62. szám.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett rumburgi, irlandi creas, fonál és sziléziai vásznakban, minden nagyságu damaszt és kávé terítkekben, törülközők, zsebkendők és törölkben, szőnyegek és csipkefüggönyökben, ág- és asztalterítőkben, pique, trico, flanell és levarrott paplanokban, Schroll-féle chiffon minden szélességben, nangingok, szines és fehér ág-huzatok, szintartó francia és cosmanosi creton, batiesz és zephirekben, szines és fehér barkétekben, nagy választék sajtát készítményű férfi ingek, kézelő, gallér és nyak-kendőkben, női-, férfi- és gyermekharisnyákban.

Brassó város tanácsától.

13561/904. T. sz.

Ajánlati hirdetmény**egy Brassó városában felépítendő modern szálloda tárgyában.**

A városi képviselőtestületnek 1904. évi június hó 30-án 193/904. jkv. szám alatt hozott határozata folytán ezennel közhírré tétetik, hogy Brassó városa hajlandó:

1. A **Kolostor-utca 12. sz. alatti**, jelenleg az

„ARANY KORONÁHOZ“

czimzett vendéglőt és a mögötte lévő Rózsa-tér 3. szám alatti városi háztelkeket kerek összegben 1700 négyzetméter építési területtel.

2. A **sörházi teleközletet**, amely a Kapu-utca 70. és Kórház-utca 65, 67 és 69. sz. a városi házakat az építés szabályozási vonal szerint ahhoz hozzájáruló utcái közterülettel együtt 4200 négyzetméter területmértékben.

3. A **sétatéri kávéházat** a mellette elterülő sétatéri telekkel 3000 négyzetméter összterületben.

1904. évi november hó 15-ének délelőtt 10 órájáig

az alólirott városi tanács iktató hivatalában annyival is inkább adják be, mivel később beérkezendő ajánlatok semmi körülmények között sem fognak figyelembe vétetni

A már benyújtott ajánlathoz utólag benyújtandó ugynevezett magyarázatok, kiegészítések stb. szintén nem vétetnek figyelembe, s következőleg vissza fognak utasítottatni. Az ajánlatban az ajánlattevő által megvenni szándékolt városi ingatlan, illetve építési telek területnagyság és egyéb ismérvek szerint pontosan leírandó, továbbá az érette felajánlott vételár is számokkal és betűkkel kiírva pontosan megjelölendő.

Ajánlattevő köteles továbbá ajánlatához egy pontos építési műleírást tervvázlattal együtt mellékelni, a melyről

4. Valamely más városi telket is oly feltétel alatt eladni, hogy a megvett építési telken egy az **ujabbkori igényeknek megfelelő szálloda felépíttessék.**

A városi ivóvízvezeték vizének és a légszusznek a városi légszuszgyárból leendő használata a legmagasabb kedvezményes áron biztosítottatik.

A vállalkozni szándékozók ezennel felhivatnak, hogy irásbeli 1 drb magyar értékű okmánybélyeggel ellátott, lepecsételt ajánlataikat, a melyek 10,000 korona azaz tízezer korona készpénz a brassói általános takarékpénztár, az Albina vagy a nemzeti bank részvénytársaság takarékbetétü készpénzben vagy állami értékpapirokból, földhitel záloglevelekből álló bántpénzzel terhelendők legkésőbbben

a vendégszobák és egyéb szállodai helyiségek száma, valamint a szálloda építészeti stílusa is kivehető legyen.

Az ajánlathoz a modern szálloda felépítése tárgyában elvállalt kötelezettségek betartásának biztosítása czéljából mellékelni bántpénz ajánlattevőnek vissza fog adatni, mihelyt a szálloda felépült és üzembe helyeztetett.

Végül ajánlattevőre bizatik, hogy minden egyéb kötelezettségeket is, a melyeknek magát alávetni hajlandó, az általa benyújtandó ajánlatban pontosan felsorolja, úgy azonban, hogy azok minden kétséget kizáró határozott alakban legyenek felsorolva.

Brassó, 1904. aug. hó 10-én. **A városi tanács.**

Magyar=Peszgőbor=Ipar

Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállítók.

Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ő Fensége szállítói.

Diplome d'Honneur

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

Grand Prix; Hors-Concours
1897 Marseille

Budafok (Promontor.)

Ezüst érmek

1889 Páris
1896 Budapest állami ezüst
1900 Páris.

Arany érem

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

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

Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelőtt Lápóssy.

Budapest, Gizella-tér.

Vezérképviselőség Magyarország részére:

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

