

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, 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 „Székesfejervári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyező-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, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak és az „Országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának, a „Budapesti főpinczerek övadék letéti társasága mint szövetség“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávé 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. 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Vendéglősök veszedelme.

Nagy a sürgés-forgás Budapest városában. Czifra, nagy, minden színben pompázó táblákat festenek a piktorok, a melyek aztán csaknem egészen elborítják egy-egy ház falait. A táblákról óriás betűk három szóval kiáltanak a járó-kelőkre: „*Bor, Sör és Pálinka!*“

A táblák között ragyogó tükörablakok is hívogatóan szólnak: „*Egy liter valódi kecskeméti bor 26 kr. Egy korsó sör 10 kr.*“

És bent a boltban czinezett, réz-esapoktól ragyogó mérőasztalok, hatalmas jég szekrények, czinkés palackokkal ékes állványok csábítják a júniusi hőtől tikkadozókat, hogy térjenek be egy kis sziverősítőre.

És a csillogó barlangba mind sürrüben térnek be — nem toprongyos, hanem intelligens alakok.

És a sör, mert rohamosan fogy, izlik és a „kecskeméti bor“, mert a jeges szikviz nagy megtévesztő, szintén elcsuszik; a papramorgó ellen meg éppenséggel nem hallatszik panasz, mert hát a spiritusz a legerősebb fajtából való.

A szeszgyárosok tehát buzgón és jól dolgoznak, hogy mire ténynévé válik a pálinka-mérések korlátozása, addig minden forgalmasabb butikjukat korlátlan italmérőssé tegyék. És ebben nagy serénységgel támogatják őket a pénzügy-igazgatóság és a törvényhatóság. Ezekkel a hatalmas urakkal szemben még a fináncz is előzékeny.

Ha így haladnak az év végéig, vagy az absztinens kongresszusig, a főpolgármester megnyitó beszédében diadalmasan jelentheti, hogy székesfővárosunkban sikerült eltörölni a pálinkaméréseket.

Ha így haladnak pálinkások s így tétovázunk mi, ugy az év végére kapuzárási ünnepélyt rendezhetnek a korcsmárosok és elmehetnek Kuku-tyinba zabot hegyezni, avagy pálinkásokhoz csaposlegénynek, ehez nem kell utlevél.

Ma még az éhség, az étel köti a közönség szegényebb részét a vendéglőkhöz, de ez sem sokáig; mert a korcsmává avanszált butikokban már terített asztalok is vannak s ennivalóval is szolgálnak.

Mindez pedig bizonyítja, hogy pálinkásoknál van pénz és előrelátás, a mi kell is; mert hát bujában kole-rába esnék a burgonya, ha nem változhatnék népirtó fluidumgá.

Nemcsak Tisza István ragaszkodik a hatalomhoz, hanem a krumpli is s ennek a hatalma nem a főzélékes táblán, hanem a butykosokban rejlik. Éljen tehát Spiritusz ő felsége! a mely jámbor szolgává teszi a népet s milliomosokká a gyárosokat.

A pálinka jövője tehát biztosítva lesz a jelen bölcs és serény munkája által. Ez a jövő ezzel a kitarató és előrelátó munkával biztos alapot és betetőzést majd az új ipartörvényvel kap. Ugyanis ez a törvény — a vendéglősök kívánalmára — kimondja a vendéglős-iparra is a kötelező társulást; tehát ipartársula-

tunkban helyet foglalnak majd a most korcsmárosokká dekorált pálinkások is. Minthogy aztán ezek az urak akkorra sokan is lesznek, meg aztán tudnak is, akarnak is érdekeikkel törődni, mi természetesebb, minthogy a vendéglősök indolens csoportjától magukhoz ragadják a hatalmat s a Gundelek örökébe az Elekek és Grünfeldek ülnek s ezzel kitérítetik a vendéglős-ipar megoldandó kérdései közül a butik-kérdés, ellenben szakiskolánk tananyaga gyarapodik ezzel a hasznos tudományal: „*Bor-és pálinka-készítés hideg uton.*“ A szaktanító nem vezényli: „*Tertülj, asztalkám!*“ hanem: „*Teljél, butykoskám, ebből a vízvezetékéből tokajjival, somlyáival, szilvoriummal, cognackal!*“ És a nebulók egy-kettőre Glüek billikomába varázsolják a kívánt italt.

Szép perspektívája ez a jövőnek; de ha a vendéglősök mégsem kívánják maguknak, úgy most kapaszkodjanak a pálinkás-szekér kerekébe.

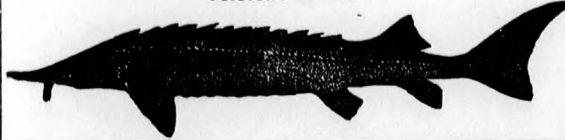
Ha megteszik, eredménnyel teszik; mert az ő veszedelmük az egész társadalom veszedelme.

Akeziókkal föl kell ráznunk az egész társadalmat. Nemcsak a kormány és a törvényhozás ajtaján kell zörgetniük, hanem az összes érdekelt körökön.

Szövetségeinkké kell tennünk a bortermeleket, az egészségügyi köröket, a humanitáriusokat.

Emlékiratot, felhívást intézzünk mindenüvé, a vármegyékhez s a városokhoz is, hadd legyenek figyel-

Telefon: 63-90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER
BUDAPEST (Központi Vásárcsarnok)

Első budapesti mindenmü élő és jegelt halak nagy raktára.
Szállít a legmagasabb királyi udvar, valamint József Ágost főherceg ő fensége udvara számára. — Budapest székesfőváros összes nagy szállodáinak és vendéglőseinek szállítója.

mesekké a pálinkások taktikájára s hadd lássák, hogy a vendéglősök, a mikor saját érdekükért szállnak sikra, a mikor saját iparuk fejlesztésén fáradoznak, tekintetük elől nem vesztik el a közérdeket.

Ha így járunk el, törekvésünk rokonérzést kelt s szövetségeseket találunk a társadalom mérvadó rétegeiben.

Ha figyelmeztető szavunkat azonban most is hiába emeljük föl, úgy menthetetlenül bekövetkezik iparunk romlása a pálinkások által, úgy, a mint megjósoltuk.

Uj pinczerek.

— Abudapesti pinczér-szakiskola vizsgálja. —

Június 5-én, szép meleg verőfényes nyári napon folyt le a budapesti pinczér-szakiskola ezidei vizsgálja.

Megint egy sereg reményteljes ifju hagyja el az iskolapadokat, mint kész pinczér keresni boldogulást ezen a sok tövissel megpakott, nehéz és háládatlan pályán.

Igaz: van előttük *ideál* elég. Ott van mindjárt jó példaként előttük köztisztelt, derék védnökük *Glück* Frigyes, ott van *Gundel* János, *Stadler* Károly és egy egész sereg köztisztelt, tekintélyes és dús gazdag magyar állampolgár, a kik úgy, mint ők, ifjan, keblükben ezer reménnyel ragadták kezükbe az első pohár italt, hogy felszolgálják a parancsolgató vendégnek s törhetlen szorgalmuk e pályán, a legmagasabb piadestzálra emelte őket.

De a *fény* mellett ott van az *árny* is. Ott van az a sok ezer ijesztő példa, mely a pinczéri pályától könnyen elkedvetlenítheti az ifju lelkeket. Az örökös rabszolgai élet, az alárendeltség, a bizonytalan jövő sötét képe.

Amde azért vagyunk reményteljes ifjak, hogy a javendő élet mindig a legszebb reményekkel induljunk s az életben ne a végzettsékek, a megsemmisülést, de az élet örömeit, a boldogságot keressük s igyekezzünk megszerezni tulajdonunkul.

Hízen különben is a pinczérpálya már most is sokkal előrehaladottabb, mint volt hajdanában.

Emelkedett szervezetségben, kulturában, kvalitásban és kvantitásban egyaránt. A pinczérsgben egy társadalmilag mind jobban szervezkedő, élethivatott testületet látunk. Létesített magának nyugdíjintézményt, képezte, művelte magát.

Maholnap ki fogja vívni magának mindazon bajok orvoslását, melyek e pályát szinte elviselhetetlen súlyossá tették.

Nagyarányu mozgalmak vannak már forrongásban, melyek a pálya lealázó hiányainak pótlását tervezik.

Igy hát tényleg elég szép reményekkel indulhatnak rögzös pályájuk elé azok az ifjak, a kik már egy szebb, szabadabb jövő küszöbén állanak.

A pinczérpálya hatalmas fejlődését bizonyítja a kitünő budapesti pinczér-szakiskola is.

Nem is gondolná senki, hogy az egész ország kulturális előnyére szolgál a pinczérsg e gondos, szakszerű kiképzése.

Nagy szükségünk van egy elméletileg, mint gyakorlatilag kiképzett pinczér-testü-

letekre, mert a pinczérsg korántsem abból áll csupán, hogy a konyhából kivigyünk egy tál ételt az étterembe. Az ismeretek művelté teszik a pinczért s a külföld is másképp ítél rólunk, ha egy ily képzett testülettel akad dolga.

A budapesti pinczér-szakiskolában kitünő képzett szaktanárok képezik, oktatják a növendékeket.

Azért ez a szakiskola az egyetlen, melyet mintául állíthatunk a külföld elé.

Nemrégiben Aradon kimondották, hogy a pinczér-szakiskolába szaktanárokat nem alkalmaznak. Ezt itt azért említjük meg, hogy rámutassunk, milyen helyes nyomon halad a budapesti pinczérképzés, mert hisz az csak elvitathatlan tény, hogy szaktanárok nélkül szakiskola nem létezhet.

Üdvözöljük meleg szívvvel az ujonnan képzett ifju pinczér-sereget a mai alkalommal.

Merítsenek reményt és erőt tövises pályájukhoz azokból a nemes példákából, amelyek előttük állanak.

A vizsga alkalmából fényes bankett is volt a Pannonia szállodában.

Glück Frigyes a pinczér szakiskola érdemes védnökének tíz éves jubileumát ülték meg tisztelői és barátai.

Igyekezzenek az ifju pinczerek, hogy rögzös pályájukon mind a köztisztelt ily magas polczára jussanak, mint jubiláló védnökük.

A közgyűlésről.

Budapesti ipartársulatunk idei közgyűlésének ugyanaz a képe volt, mint az eddigieknek.

A szaktársak távolmaradásban nyilvánuló közönye, melynek sivárságát nem tudja elenyésztetni a vezetőség igyekezete. Még akkor sem panaszkodhatnánk, ha a vezetőség sem teljesítené hivatását, hiszen a hol az egyik fél nem teljesíti kötelességét, ott félig-meddig a másik is abszolválva van ez alól.

Csodálkozhatunk-e a miatt, ha ilyen körülmények között a vezetőség eljárásában és felfogásában egyoldalulag mutatkozik, a mit némelyek oly örömet hánytorgatnak. Hát lehet-e másmilyen, a mikor a melytől direktívákat kaphatna, eszméket nyerhetne, a szaktársak hallgatnak s a közgyűlési asztal helyett a kártyaasztal mellé telepednek.

A válságos idők sem indították arra a vendéglősöket, hogy végre-valahára komolyan neki álljanak saját ügyeiknek, mindössze 46 szaktárs akadt, a ki érdemesnek találta, hogy jogait gyakorolja s kötelességét teljesítse.

Ilyen indolencia mellett bátran állítható, hogy Magyarországon, illetőleg Budapesten, ha van is valamelyes vendéglősiparnak látszó üzérkedés, de nincs hivatásos, öntudatos vendéglős-iparosság. Valamint egy fecske nem csinál nyarat, úgy 46 ember sem képezhet egy társadalmi osztályt.

Nem természetese-e, hogy bennünket számba sem vesznek s kérelmeinket, kívánalmainkat fönt és lent olybá veszik, mint

néhány magára hagyott alkalmatlankodó kiabálását.

Mig ölsz nem tartunk, mig ügyeink iránt általános nem lesz közöttünk az érdeklődés, addig meghallgattatásunkról, iparunk szakszerű, czéludatos fejlesztéséről ne is álmodozunk.

*

Az ujjunkon számlálhatjuk el, a kik voltak és vannak, már t. i., a kik megteremtették és fentartják a vendéglősipar közéletét.

A mi történt és történik iparunk javára, iparunk egész fejlődése nekik köszönhető.

Alig egy tucat ember, vezérek és közkatonák, tervezők és kritikusok, vállalkozók és napszámosok egy személyben, ez volt nekünk ez a néhány ember.

Áldassanak, a kiknek már csak emlékük él s metuzsálemi kort érjenek, a kik még köztünk vannak; mert ki tudja, lesz-e a jövőnek ennyi munkása is.

Hálátlan és lehangoló dolog a vendéglősökért dolgozni.

Lehetséges-e egy nemzetért a nemzet nélkül harcolni?

A mi apostolaink ezt cselekedték meg; tehát a siker, minden siker koszoruja az övék, kizárólag az övék!

*

Volt egy kemény, de jó tanárunk.

Mikor a hanyag nebuló felelet helyett pityergőn ezzel a diák-fogással állott elő: „Tanultam, kérem szépen!” — „Nekem ne tanulj, de tudj!”

Nálunk soha annyit nem tanulmányoztak, mint az utolsó decenniumokban, különösen Budapesten.

Talán éppen ezért tanuskodnak intézkedéseink oly kevés tudásról.

Ez a diák-nyavalya — úgy látszik — ragadós, mert a székesfőváros kupak-tanácsáról átragadt a mi ipartársulatunkra is.

Már itt is tanulmányoznak, tanulmányoznak a pálinkások becsapászását iparunkba; pedig csak ki kell néznünk az ablakon s láthatjuk szemekkel, hogy a piktori művészet hogyan maszkirozza a kafftános galicziat magyar korcsmárossá!

Nincs idő a tanulmányozásra, a kézzel-foghatóban csak bolond kétélkezik; cselekedjünk — gyorsan, erélyesen!

*

Merjen vádolni bennünket valaki, hogy nincs diplomatai talentumunk. A mi ipartársulatunk is szövetséget koholt a pálinkásokkal, a pálinkások ellen.

Meglátszik, hogy bécsi recept után indult. Az osztrák szokott az ellenségével szövetkezni: muszkával a muszka ellen.

De hát ilyenek is ám az osztrák sikerek!

Ipartársulatunk ne vágyakozzzék idegen babérokra! Ne kezeljen, hanem bunkót ragadjon a pálinkások ellen; mert különben vagy kiteszik a szűrünket saját hajlékunkból, vagy fölfalnak. Tertium non datur.

Termelőhelyen fekvő borkészleteit, melyek a helyszínen megtekinthetők és átvehetőek ajánlja

Szeifricz Antal utódai részvénytársaság bornyagkereskedő
 >>>> BUDAPEST, VI. ker., Andrássy ut 4. szám. <<<<<

KIRSCH JÁNOS

sajt-, vaj- és szalámi kereskedő, BUDAPEST, VII. kerület, Király-utca 53. sz., fők: Üllői-ut 57. sz. TELEFON 29—09.

Legjobb és legolcsóbb bevásárlási forrása a t. cz. vendéglős, szállodás és kávék urak részére.

Vendéglősök nagygyűlése.

— Mozzalm a kiskorcsmárosok érdekében.

Szép jelenetnek voltunk tanui június hó 14-ikén, az Új városháza fényes közgyűlési termének diszes falai között.

Mintegy 300 kisvendéglős sereglett ott egybe az elnökség hívó szavára, hogy létérdeke istápolására immár hathatósan tegyen valamit.

Az elnöki széklet *Springer* József, ez a kiváló derék ügybuzogó férfit foglalta el, a ki oly fáradhatlanul sok önzetlen törekvéssel harcolt a vendéglősség érdekeiért. Hallottunk ajkán szép magyar szót s bámulattal kell néki adóznunk, a ki oly lelkes honszeretettel, annyi buzgalommal tudta a magyar nyelvet rohamosan rövid idő alatt elsajátítani.

Pompás kerek előadásban, nagy szósnoki vevvel adta elő a gyűlés célját *Szücs* Béla titkár is, a ki bebizonyította, hogy alaposan ismeri a vendéglős sérélmeket s hosszasan tanulmányozta annak mikénti számlálása módját.

Meg is jutalmazták a hálás vendéglősök a nagygyűlés e két derék vezetőjét lelkes éljenekkel.

De maguk a vendéglősök is igen nagy érdeklődést áruktak el, a mi örövendetes esemény, mert hisz az a legnagyobb bajunk, hogy vendéglőseink közönyösek minden őket érdeklő mozgalom iránt, a mint annak az elnök is, a titkár is, bizonyos gyengéd szemrehányás kapcsán kifejezést is adtak.

A meleg érdeklődés bizonyossága, hogy a gyűlés tagjaiból is igen számosan hozzászóltak a felolvasott javaslathoz s majdnem két órán át tartó nagyarányu vita fejlődött ki az egyes pontozatok körül.

Rendkívül érdekes volt a gyűlés végén az a szép jelenet, a mikor *Gelsei Bíró* Zoltán hírlapíró felemelkedvén, előadta, hogy a képviselőházban csak úgy érhető el eredmény, ha ott egy vendéglős is részt vesz a törvények hozásában, erre pedig kilátás nyílik, a mennyiben egyik hazai választókerületbe most jelöltként *Házs* Györgyöt, a vendéglős érdekek régi kápróbat! megbízható bajnokát kérték föl a kerület választó polgárai. Indítványozta, hogy a nagygyűlés üdvözölje az alkalomból *Házs* Györgyöt, kivánjon neki szerencsét s mondja ki, hogy jelöltetésével szolidaritást vállal.

Springer elnök lelkes éljenzés közt mondta ki az indítványt, mint a nagygyűlés egyhangu határozatát, végül megköszönvén a gyűlésen való megjelenést, a nagygyűlést esti 7 órakor feloszlatta.

Rövid tudósításunk a nagygyűlésről a következők:

A budapesti korcsmárosok ipartársulata e hó 14-ikén nagygyűlést tartott az Újvárosháza közgyűlési termében. *Springer*

József elnök üdvözölte a megjelenteket, majd *Szücs* Béla előadta a gyűlés célját. A gyűlés a sör- és szikvizgyárak kartelje ellen irányul és főként azt tűzi ki célul, hogy a pálinkaméresek korcsmai jellegét megszüntessék. Határozati javaslatot terjeszt be, a mely a következő paraszokat és kívánóságokat tartalmazza. Kivánatosnak tartja a sör- és szikvizgyárak karteljenek megszüntetését, mert ellenesetben a korcsmárosok bojkottálni fogják a hazai sört. Kivánják, hogy a pálinkaméresk bor- és sörméresi engedélyt ne kapjanak a jövőben és a mostaniaktól is visszavonják. Végül kivánják az ipartörvény revízióját, a bor- és sörméresek gyakori megvizsgálását és kimondja, hogy minden korcsmáros tartsa kötelességének az ipartársulathoz való belépést. A javaslathoz *Mohos* Ferenc, *Széles* Lajos, *Drechster* János, *Kósa* János, *Spitzer* István, *Tieber* Ferenc és mások szóltak hozzá, mire a nagygyűlés elfogadta a javaslatot és megbizta az ipartársulat elnökét, hogy azok végrehajtásáról és a hatóságokkal való megfelelő közléséről gondoskodjék.

A nagygyűlés azt is elhatározta, hogy a belügyminiszterhez fölterjesztést intéz, a melyben a székesfehérváros területén a vasárnapi pálinkaárúsítás megtiltását kéri.

Végül egyhanguan elfogadta mindazon indítványokat, melyről már fennebb megemlékeztünk.

Társas reggelik.

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

Június 23-ikán: **Kovács E. M.** vendéglőjében, Városliget, fővárosi pavillon.

Június 30-ikán: **Boross Gyula** „Márvány menyasszony” vendéglőjében I, Márvány-u.

A vendéglős tanonciskola jubileuma. Tíz éve annak, hogy *Glück* Frigyes kezdeményezésére és áldozatkészségéből valósult a vendéglősöknek és szállodásoknak régi óhajta: a szakirányu tanonciskola, a mely azóta az ipar kitanoncseinek lelkes támogatása mellett évről-évre, gyakorlati tudásban megerősödvé, bocsjátja ki falai közül a fiatal pinceszermeszedeiket. A tanonciskola létesítésének hétfőn volt a tizedik évfordulója, a mely az évszázad vizsga keretében lelkes ünneppéggé szőlesült. Az ünneppé az Érsek-utcai elemi iskola egyik termében folyt le a szállodás- és vendéglős-ipar képviselőinek s az érdeklődő tanfelnépek részvétele mellett. Ott voltak többek közt: *Glück* Frigyes, *Gundel* János, a vendéglőspartestület elnöke, *Stadler* Károly, *Petőnyi* József, *Gelléri* Mór, az Országos Ipartestület igazgatója, dr. *Szuly* Aladár, *Francois* Lajos, *Pelzmann* Ferenc, *Glück* Erős, *Prindl* Nándor *Kommer* Ferenc, *Förster* Konrád, *Malochik* Antal, *Schnell* József, *Müller* Antal, dr. *Solti* Ödön, *Kamarás* Mihály, *Macskásy* Sándor stb. A tanfelügyelőség nevében

Stark Andor jelent meg. A megjelenteket *Glück* Frigyes köszöntötte, ki rámutatott az iskola révén elért sikerekre. Beszède végén felkérte dr. *Stark* Andort az elnökség vitelére. Ezután kezdetétvetette a vizsgálat. Fodor Imre, az iskola legjelesebb növendéke, tolmácsolta társainak halját *Glück* Frigyes iránt, a ki a magvető szerepét játszotta. Majd egymásután szólította elő tanonczársait, hogy tanuságot tegyenek a szakiparból elsajátított készségükről; a pinceszériu teljes mértékben megfelelték a várakozásnak. Bemutatták ismereteiket a magyar, francia és német nyelvből, a földrajzból, történelemből, a fogalmazásból, az italmérsérl szóló rendelkezéséből és a számlalásból. A tanfelügyelő közbevető kérdéseire valamennyien szabatosan válaszoltak. Ennek befejeztével ismét *Fodor* Imre állott elő, s *Glück* Frigyeshez intézett beszède sorában lehallott a lepel az iskola megalapítójának, *Glück* Frigyesnek jól sikerült olajfestésü arczképéről, a melyet *Horváth* Andor festőművész készített. Az ünnepelet férfit könyekig meghattott mondot köszönetet a ragaszkodásnak e szép jeléért. Ezután a vizsga gyakorlati része következett: a terítés. Négy pinceszériu öt perc alatt pompásan terített asztalt varázstolt a vendégsereg elé, a mely az ügyes inasokat lelkesen megtapsolta. Ezzel a vizsgálat véget ért és dr. *Stark* Andor, a tanfelügyelő helyettese, szép szavakban adott kifejezést meleg elismerésnek a bemutatott eredményről. Különösen kiemelte az iskolának két erényét: a gyakorlati életre való nevelést és a tanítás szellemében megnyilatkozó igaz hazafias érzést. Ezért köszönetét nyilvánítja a tanári karnak, legvégül pedig a legelsőnek *Glück* Frigyesnek, az iskola nemeslekkü megalapítójának. *Gundel* János a vendéglős-ipartársulat elnöke szólt fel ezután, hogy köszönetet mondjon a felügyelő-bizottságnak, a tanári karnak és mindazoknak, a kik az iskola felvirágzását előmozdították. Itt említjük meg, hogy a szakiskolát a lefolyt tíz év alatt 2898 tanoncz végzette, a kik csaknem kivétel nélkül becsülést szereztek az iparban s emelték tisztességét a közönség szemében. *Töröknek* és *Mitrovácznak* köszönhető.

Ezután a jutalmak kiosztására került a sor. A Glück-féle 400 koronás utazási ösztöndíjat *Fodor* Imre nyerte el, a ki külföldi tanulmányra kötelez menni s utazása eredményéről beszámoló jelentést tartozik írni. Az összeget a jutalmazott márczius 15-én fogja megkapni, hogy a nemzeti ünnepe emlékére a szívében menjen idegenbe s változatlan hazaszeretettel térjen vissza. *Francois* Lajos 100 koronás adományát, *Fruch* Ferenc, *Gelléri* Mór 10 koronás adományát *Seper* János kapta. Egyéb jutalmakat nyertek: *Házs* Lajos, *Könyi* Béla, *Széchényi* István, *Sziraki* Mátyas, *Vojtschek* Lajos, *Alberti* József, *Andor* József, *Ditmeyer* András, *Futász* Béla, *Ley* Ferenc, *Csikváry* Antal, *Gultenberger* Antal, *Kerecsényi* Károly, *Szabó* Károly, *Frank* János, *Stóhl* Viktor, *Zlatoszlavek* Ferenc, *Polyák* Nándor, *Balla* István, *Erdes* Lipót és *Seper* Béla. Az ünnepelet *Glück* Frigyes rekesztette be lelkesíté beszéddel a tanoncz ifjúsághoz és a hála szavaival a nagyközönséghez. Este lakoma volt a Pannónia szállóban.

Herz Ármin Fiai szalámigyár Budapestén

Ugyanott I-a pesti disznózsir és szalonna szerezhető be.

Ajánlja kiváló minőségű magyar szalámiját, milánói szalámit és mortadellát.

Minden egyes rud ólompeccsötlet van ellátva melyen a gyár védjegye látható.



Vendég itthon.

Kiss István, jeles szakértünk, lapunk amerikai levelezője, hazaérkezett; de — fájdalom — vendég itthon, mert csak látogatónak jött.

Kilencz éve küzködik az idegenben, becsülést szereve a magyar névnek és sikert a maga munkájának.

A honvágy birta a hosszu utra, hogy az itthoni tartózkodásból új erőt merítsen. Reméljük, hogy a mikor ismét üdvözöljük, már nem vendégül jön; mert szükségünk van az oly kiváló erőkre, a milyen ő.

Kiss barátunkat lapunkban megjelent leveleiből eléggé méltányolták olvasóink s így meg vagyunk győződve, hogy a szakértársak között meglehetősen fogadtatásra talál.

Addig is, míg ő újra megszólal, beszélgetésünk nyomán megemlítjük, hogy az Egyesült-Államokban még mindig nagyobbak a munkabérek, de aránylagosan költségesebb az élet is; tehát nincs ott sem olyan eldorado, mint nálunk képzeljük; különösen mióta oly roppant arányúvá lett a kirándulás.

Newyorki hemzseg a magyaroktól, de már itt csak nyomorúságos megélhetést találhatnak a nagy concurrencia miatt. A távolabbi városokban még lehet szerencsét csinálni nagy küzdelem árán.

Barátunk elbeszéléséből hevenyén még egy érdekes, tanulmányos momentumot ragadunk ki.

Jellemző ez arra, hogy az amerikaiak még szigorú védik gyermekeik egészségét és erkölcsét.

Ott 16 éven aluli gyermeknek boltban vagy vendéglőben szeszes italt, avagy trafikban füstölni valót kiszolgálni súlyos pénzbírság terhe alatt tilos.

Míg nálunk a szülők fejletlen gyermekeiket minden habozás nélkül küldik szeszes italokért és a trafikba, addig az amerikai törvény ily radikálisan gondoskodik arról, hogy a gyermekek kíváncsiságából és torkosságából se szokhassák meg az alkohol és a nikotin élvezetét.

Ime, így kell eljárni ott, a hol becse van az embernek, szóval, a hol nemcsak hangoztatják, hanem komolyan akarják is, hogy ép testben ép lélek lakozzék!

A vendéglősök nemes szive.

Szerénytelenség nélkül mondhatjuk, hogy nincs ipari szak a házban, mely az irtalmas cselekedeteknek annyi látható jeleit adná, mint a vendéglősök. Számítalan szegény diák gondol hálás szívvel azokra a nemes szívű vendéglősökre, akik könyörületes atyai szívvel nyújtanak az éhező kis fiuknak betevő falatot. Ezekre megy ama pesti diákok száma, akik egy-egy jószívű, nemeslelkű vendéglősnek köszönhetik, hogy felküzdhettek magukat tudományos ember-sorba. A kormány maga is méltányolja ezt s nem késik hivatalosan köszönetet mondani ezért a — jóformán titokban tartott — jótékonyágért derék vendéglősöknek. Most is egy hosszu sorozata áll előttünk

a diáksereg jótévedőinek, akiknek a vallás-és közoktatásügyi miniszter a hivatalos lapban mondott köszönetet. Így szól a közlemény: A vallás- és közoktatásügyi m. kir. miniszter Burger Károly, Glück Frigyes, Lippert Lajos, Stadler Károly budapesti vendéglősöknek, a kik a tanítóknak a főváros iskoláiban tanuló gyermekei közül kettő-kettő részére; Appel János, Bauer János, Brukbauer Mátyas, Buchinger János, Döcker Ferencz, Drechsler Béla, Dukász Jakab, Ebner Ferencz, Ehm János, Ecker Károly, Fejér Gyula, Fischer Zsigmond, Fleck Károly, özv. Foltin Antalné, Förster Konrád, Fukáts János, Gürsch Ferencz, Gregorics Ferencz, Györy Mihály, Hack István, Haselbeck János, Hámor József, Hersch Samu, Hercz R. Rezső, Hofbauer Lipót, Hruska János, Janura János, Kommer Ferencz, Kommer János, Kovácsics Mátyas, Kramer Miksa, ifj. Kriszt Ferencz, Kubancz Venczel, Leikam Ágost, Marton László, Mátrai Ignác, Mayer Ferencz, Metzger János, Monspart Ignác, Móritz József, Müller Antal, Müllner Erzsébet, Nemény Béla, Neusiedler Géza, Petanovits József, Petrakovic J., özv. Pribitzer Sándorné, Prindl Nándor, Spiegel Ignác, Schauer N., özv. Schierer Károlyné, Schuster Ernő, Sziklay Sándor, Szikszay Ferencz, Szivós Zsigmond, Talabér Ferencz, Tóth József, Weisz Antal, Wurglits Vilmos, Bittner János budapesti vendéglősöknek, a kik a tanítóknak egy-egy gyermeke részére szabad asztalokat nyújtottak, őszinte elismerését és köszönetét nyilvánította.

Gyorsfényképek.

Kamarás Mihály.

Egyike legmagyarabb vendéglősöknek. Nyíltság és egyszerűség jellemzi.

Vendéglőjében tiszta bor csordul poharainkba, házánál boldog családi élet fogad bennünket.

Viruló gyermekek szeretettel környézik, vendégei becsüléssel közelednek hozzá.

Rászolgál erre Kamarás, mert üzleti tisztesség és igaz hazafiság különbözteti meg.

Szorgalmával, becsületes törekvésével nagy vagyont szerzett magának, bárna nem rabja a pénznek, hanem gavallérosan bánik vele baráti társaságban s mindenkor kész áldozni Isten dicsőségére.

Életelve az, hogy a vallásosság az ember legnagyobb erőssége, azért ő mindig bőkezű, adakozó, ha templom-építésről van szó, akármelyik felekezet emelteti is azt.

Nevét ott találjuk a mária-remetei kegyhely adakozói között s legutóbb igazán feledhetlen készséggel buzgólkodott a kipesti evangélikusok javára, most pedig Mogyoród község javára adott szép összeget.

A kiben ily eleven az Isten szeretete, annak az embernek csak áldás lehet az élete ugy környezetére, mint az egész társadalomra.

Sokáig működhessék még az Ur kertjében.

A magyar borkereskedelem érdekében. A budapesti kereskedelmi és iparkamara a m. kir. kereskedelmi miniszterhez fölterjesztést intézett, ki is azt a m. kir. föld-

mivelésügyi miniszterhez véleményadás végett átküldötte. A földmivelésügyi miniszter, mielőtt a kért választ megadná, hozzászólás végett kiadta a feliratot a *Magyar Szőlőgazdák Országos Egyesületének*. A budapesti kereskedelmi és iparkamara által tett előterjesztés magában foglalja a hazai borkereskedelem fejlesztése tárgyában: 1. A fogyasztási adókat. 2. A sulyérték kötelező tételét és a kötelező időszaki hordóhitelesítést. 3. A vasuti sérelmeket. 4. A közvetítő ügynöki tevékenység megrendszabályozását. 5. A pinczeszövetkezetek működésének reformját. 6. Egyéb kívánásokat. Részletes tudósítást lapunk mostani számában mindezekről nem hozhatunk, miután a M. Sz. O. E. igazgató-választmányja csak a folyó hó 20-án megtartandó ülésen fog foglalkozni a kérdésekkel, s adja meg feleletét minden pontra kiterjedőleg részletesen. Annnyit azonban már ma is mondhatunk, hogy a felsorolt pontokba foglalt nézetek nagyjából megegyeznek egyesületünk működésének irányával. Sok helyütt azonban mienkéntől eltérő felfogás jutott érvényre. Így a különbség legjobban kidomborodik a pinczeszövetkezetek működésének reformjánál, a melyben foglalt nézetekkel egyáltalán nem értünk egyet. Az egyéb kívánások fejezet alá foglaltakban is vannak olyan követelmények, melyek a kívánt értelemben nézetünk szerint keresztül nem vihetők.

A mucsai ujság.

— A kupaktanács nyilatkozik. —

Mult számunkban megemlékeztünk arról a somogyi világlapról, mely „*Vendéglősök Lapja*” czimen jelenik meg és valószínűleg a „piripócsi csárda” érdekeinek felkarolását tűzte ki élete czéljául.

Mivel kiadul a „*Somogyvármegyei Vendéglősök és korszmárosok Egyesülete Kaposvár*” czimű testület jelentkezett, hozzá is irtunk levelet, hogy hagyjanak föl a czimborlással és játszanak ujságírósdit más czim alatt.

E levélre az érdemes kupaktanács ugylátszik összeült és elhatározta, miszerint az érdemes, bár nem ősz elnöke *Grünwald* Ottó utján megírnék nekünk, hogy a czimből nem enged.

Igy kaptunk *Grünwald* Ottó elnök aláírással egy levelet, melyben kijelenti, hogy a lap czimét meg nem változtatják, mert olyan bírói intézkedést nem ismernek, a mely őket attól eltilthatná.

(Hát hogy is ismernek ott Kaposvárt? Hát mit ismernek ott Kaposvárt?)

Most már igazán zavarban vagyunk, hogy mit tegyünk. Ultimátumot küldjünk-e a félelmes hetedik nagyhatalmasságnak ott Somogyban, vagy kérjünk diplomáciai beavatkozást?

Még meggondoljuk, hogy mit tegyünk e nehéz helyzetben, ha már barátságosan nem lehet a hatalmas kollégával boldogni.

A piripócsi csárdát mindenestre meginterviewoljuk. A világlap a piripócsi csárdának hivatalos közlönye. Mit szól ehhez a piripócsi csárdához?

A legrosszabb esetben pedig bevárjuk türellemmel az idők teljét.

Lehet, hogy még meggondolják a dolgot s legközelebb ily czimen kapjuk meg a lapot:

„*Grünwald Ottó és Vidéke.*”

Vagy a kupaktanácsnak eszébe jut más érdemesebb játék és ujság helyett egy jó kényelmes tekepályát állít a piripócsi csárdának.



JÓZSEF FŐHERCZEG 1833—1905. †

József főherczeg.

A Habsburgok véréből származott első nádor fia, *József főherczeg*, a ki mind gondolkodására, mind hozzánk való vonzódására igazán magyar királyi herczeg volt, hosszú szüneted után befejezte áldásos életét.

A legválságosabb időkben szünt meg dobogni uralkodóházunk velünk érző, éretünk dobogó szive; tehát mélységes megindulással borulunk le gyászos ravatalánál.

Nemcsak magyar fajunk szeretetéből hullatjuk érette könyveinket, hanem mint iparosok is, a kiknek ő igaz barátja volt s mint az „Országos Iparegyesület“ védnöke nagyban elősegítette, hogy nálunk az ipari munka megbecsültesse.

Az ő okos, nemesen gondolkodó szellemét ebben a tekintetben minden szónál jobban magasztalják az itt következő sorok, a melyeket ő 1900-ban írt s imigy hangzanak:

„A társadalom sok osztálya között van kettő, mely keze munkája után szerzi élelmét és mindennapi szükségleteit magának és honfitársainak. Ezek a földművesek, a kik a nyers terményt előteremtik és az iparosok, a kik ezen anyagot feldolgozzák.

Mindketten, egymást támogatva, szolgáltatják az országnak életforrásait és ez által előmozdítják a haza fölvirágzását.“

A ki így gondolkodott rólunk, a ki a világot előtt így magasztalta föl a munkáskezeket, ez a fejedelmi férfiu méltó arra, hogy áldassék halóporában is s a vendéglősök megőrizték emlékezetét, valamint ő is megdicsőítette életében a mi tisztas, nehéz munkánkat!

Szakiskolánk ünnepe.

Budapesti szakiskolánk tizedik évzáró vizsgálatát tartotta s ezt ünnepélyesen meg is jubilálta *Glück* Frigyes arczképének leleplezésével.

*Glück*öt az iskola eléggé sohasem ünnepelheti, mert ő nemcsak megteremtője volt a szakműveltség e hasznos intézményének, hanem ennek bőkezű meczenása s éber és odaadó gondviselője.

Glück minden szépek és jónak lelkes pártfogója, de édes, beczézt gyermeké csak egy van s ez a mi szakiskolánk.

Szerencséje ez az iskolának és szerencséje iparunknak; mert ha ő nem melen-

geti ezt az intézményünket, hát aligha fejlődött volna, a hol ma áll s nem terjedt volna el az országban.

Mi is tömjént gyujtunk hát *Glück* arczképe előtt; köszönettel üdvözljük az érdemest, a ki, ime, megdicsőített a maga munkájában!

*

Megkapók voltak a hálás szívek ömlengései *Glück* magasztalásában, a mely dísz és lendületet adott iskolánk tizedik vizsgálatának; de nem maradt mögötte maga a vizsgálat sem, a mely ugy elméleti, mint gyakorlati részében bizonyosságot tett az oktatók igyekezetéről s a tanítványok szorgalmáról és jövő hivatásuk hő szeretetéről.

Am, ezt csak hallomásból tudjuk; mert az iskola igazgatója még mindig nem győgyult ki a szaksajtó meghívásának szonyából. Azt mondják, hogy ez analóg nyavalya a nyakszirtmegeredéssel: mindkettő gyógyíthatlan... Vizez az öregnek!

*

Ezt is másoktól tudjuk. Sok szépet és szükségeset tanultak a növendékek, de egyről, a mi egy vendéglősnek mindennél szükségesebb: a borkezelésből mit sem tudnak.

Pedig a bort distingválni — tudomány, a jó bort jónak megtartani még nagyobb tudomány.

A mely vendéglős ehhez nem ért, az vagy a tőkét veszíti el, vagy a vendégei egészségét.

Ilyen vendéglősöket ne neveljen a szakiskola!

*

Nagy szükség volna még a konyha, illetőleg az élelmi anyagok vegytanára s egy kis egészségtanra is, hogy a jövő vendéglőse magát is óvhassa, vendégeit is védhesse; mert a vendéglősiparnak sohasem szabad elvesznie azt a szint, hogy nem csupán rideg kereskedelmi üzlet, hanem humánus vállalkozás is s a társadalmi élet, a civilizáció tényezője is.

Szükség van tehát a tananyag okszerű kiterjesztésére nemcsak az elméleti, hanem a gyakorlati részben is.

E végből szükségesnek tartanók egy értekezlet tartását, mely megállapítaná szakiskolánk egységes tantervét s pályázat kiírásával gondoskodnék a hiányzó tankönyvek megírásáról.

Ez maga után vonná a tanerők szaporításának szükségét, de a nagyobb áldozat bőven visszatérülne az által, hogy az iskolák igazán jártas, szakképzett ifjakkal ajándékoznak meg iparunkat s a növendékek boldogságára is erősebb biztosítékokat nyujtanának.

Mert — hogy egyebet ne említsünk — oly ifjunak, aki otthon van a pinczében; képzett a könyvvitelben és üzleti levelezésben, bizonyára nagyobb és jobban megfizetett munkaerő kínálkozik, mint az olyanak, a ki ezeknek híján van.

A Kupa Gergőök példája.

Kupa Gergő becsületes földműves ember valahol a Duna—Tisza közén. Van vagy öt hold földje, évtizedeken át vigan szántogatta, míg utoljára el nem került a falujába egynehány krajezáros uszág és de nem férközött lelkébe a szocialista és egyéb tanokkal az urhatnomság vágya.

Minek dolgozni, szántani, vetni verejtéssel egész nap, mikor az ember könynyebben is megélhet?

Kupa Gergő pénzre teszi az őt hold földjét és feljön Pestre korcsmát nyitni. Nincs ennél könnyebb mesterség a világon! Fölteszi a sapkát, pipázik jókedvűen és magától repül be az ablakon az a jövedelem, amit szántással, vetéssel csak keservesen birt otthon megkeresni.

Az asszony összekotyvasztja a konyhát, az „ember“ az italt és Kupa Gergő bürgözi parasztlól virradóra kelve pesti korcsmáros lesz.

Ezzel felel Kupa Gergő azokra a lakadatlans és kettözött erővel folytatott törekvésekre, amelylyel a magyar vendéglős ipar szakképzett, rendezett testülettel akar lenni.

A szabad ipar szertelen szabadosságának védelme alatt jön Kupa Gergő minden képzettség, minden szakutadás nélkül, rontani a vendéglős ipar tekintélyét, csinálni a nagy konkurrencziát s jóformán lehetlenné tenni minden üdvöz tervet és eszmét, melynek szakképzett, szervezett vendéglős-iparosság teremtése a célja.

Azt hiszem, mindnyájan érezzük magyar vendéglősök, hogy a sok közt a Kupa Gergők szertelen gomba-módra való föl-szaparodása a mai pangó üzleti viszonyok és mostoha körülményeink főokozói.

Mert mi hiába teremünk szaksajtót, szakiskolákat, szakintézményeket, ha mindezek



Fontos
vendéglősöknek!

Borszűrő!

ujbor aljbor, palaczkbor és betegbor leggyorsabban, legtisztábban szűrhető a szabadalmazott „MALOVICH“-féle borszűrővel, mely legkönnyebben kezelhető.

Kapható minden nagyságban.

Ára darabonként 16 koronától feljebb.

Kimerítő árjegyzék ingyen és bérmentve.

SCHOTTOLA ERNŐ BUDAPEST, VI., Andrassy-ut 2. szám.

keresztüljárásával egyszerűen tanulatlan és értelmetlen Kupa Gergők árasztják el a vendéglős ipart, sem nem emelkedhetünk, sem nem művelődhetünk, sem nem képződhetünk egy jöttát sem, mert az ipari szabadság kerékkötője minden nemes és nagy törekvésnek, szakképzett vendéglős iparosokat nevelni a hazának.

Ezért vagyunk oly elhagyottak, oly túlterheltek minden téren.

A magyar vendéglős-iparost nyomja az iparosok közt a legtöbb állami teher Magyarországon.

A magyar vendéglősök kenyerét két éhes, kielégíthetetlen moloch emésztí föl: a rettentő adó és a rettentő házbér!

Évről-évre több lesz az adó. Évről-évre magasabb lesz a házbér.

A korcsma és kávéházi helyiségek bérét minden esztendőben feljebb és följebb srófolják a háztulajdonosok.

Hány helyen halljuk most is a panaszt, hogy a háziur tulságos nagy béremelése miatt kénytelen ez és amaz a derék vendéglős helyiséget változtatni, mert hiszen a túl magas bért képtelen volna fizetni.

Akárhány vendéglős csak azért töri magát, fárad éjt-napot egybetéve, hogy a szomjas molochot fertálykor pontosan kielégítse.

Pedig csodálatos, egyre és egyre épülnek az újabb és újabb házak, paloták a fővárosban s ezzel ellenkező arányban egyre és egyre elviselhetetlenebb nyomasztó terhek nehezülnek vendéglőseinkre.

Ezért kellene most már gátat vetni, a szatocsokból, hentesekből, zsellérekből korcsmárosokká vedlett Kupa Gergők terjedésének.

A szakképzett, hivatott vendéglős iparosokat meg kell védeni a pusztulástól, módot kell adni nekik a boldogulásra s a pusztos intézményekkel megóvni őket a piszkos és méltatlan konkurrencziától, mert hisz nagy igazságtalanság az, hogy kontárok tegyék tönkre azokat, akik mesterségüknek egy életpályát szenteltek.

Tisztes, önzertesz magyar vendéglős polgárainkat védeni, óvni, segíteni, a kulturális haladásban támogatni, állami érdek és a törvényhozás kötelessége volna az eke és a kapa-kasza mellé szorítani a hivatlan versengő, tudatlan és tanulatlan Kupa Gergőket.

Mostohakeblülés.

— A szaksajtó és közönsége. —

Vasárnap délutánonkint egy kávéház ablakából nézegetem a rikancsot, a mint nagykiabálva végig fut a Kerepesi-uton. A kezében valami furcsa újságot szorongat és tele torokkal kiabálja:

— *Tessék, tessék! Cseléd Újság!*

Kiöltözött szobacizicák, cselédleányok möhön kapnak utánna. Viszik haza, elolvassák első betűtől utolsóig s az utolsó fillérüket is odaadnak, hogy a saját szaklapjukat kellő támogatásban részesítsék.

Hogy mit ír az az újság? Az e helyen lényegtelen! A szerfőlött elszaporodott szakirodalom és újságírás egy *kinövésének*

tartom, a mi már neveltség számba megy. Mert hisz a pesztonkák, szoptatós és szárazdadák érdekei még nem bolygatta meg senki s ha sérelmek vannak, azt el lehet intézni újságon kívül is. Egyébként pedig a nöcselédésnek ma már sokkal jobb dolga van, mint azoknak a bizonyos „*nagy-ságos asszony*”-oknak.

De felelmitsem csupán, mint annak eleven bizonyítékát, hogy a szaksajtónak milyen erőt, hatalmat tulajdonítanak s mivel nélkülözhetlenül szükséges, mily hatalmas föllendülést vett az utóbbi időkben.

Szaksajtó karolja föl az érdekeket minden téren. És ez természetes is. A politikai időszaki sajtó nem ölelheti föl egyes kereseti ágak érdekeit a maga teljességében, ka időnkint egy-egy kis szerény híreksé- ben, hívja föl a közönség figyelmét erre vagy arra az ipari szakérdekre.

Pontos, nagy kérdéseket a maguk terjedelmes, kimerítő tartalmában csak szaksajtóban lehet tárgyalni.

A szaksajtó tehát felette fontos, úgy- szólván életszükséglete minden iparágbeli testületnek.

Hát még a *komoly* szaksajtó?

Ilyen rendkívül komoly jelentőségű a nagyszabású magyar vendéglősipar szaksajtója is.

A vendéglős-ipar Magyarországon a legnagyobb és legrégebb és leggazdagabb iparágak egyike.

Elmondhatjuk azt is, hogy a legsúlyosabb anyagi terhekkel van megrakva, legtöbb adóval járul az államháztartáshoz s mégis a *legkevesebb kedvezményben részesül* az összes iparágak közt.

Kövekezkésképp sok *ohajjani, kívánni és kívívni valója van*, melyért küzdeni s az eredményes küzdelem módjait állandóan tárgyalni kell.

Ezt teszi immár több mint két évtized óta a „Vendéglősök Lapja”. Szerénytelenség nélkül merjük ezt konstatálni és nem dicsekvésből, hanem ellenkezőleg, mert hisz ez az egyetlen feladata, hivatása, kötelessége, hogy a magyar vendéglős-ipar érdekeiért állandóan, kitartóan, szívósan küzdjön és harcsozjon.

Ennek a feladatnak becsülettel meg is felel.

A második fontos létfeltétel, hogy azt a szakközönség *körömszakadtig* pártolja. Mert ki tartson fenn egy vendéglős szaklapot, ha nem a vendéglősök?

A szaksajtó teljesen arra a közönségre van utalva, melyet szolgál, melynek érdekeit minden erejéből előmozdítani igyekszik.

Másnak nem kell a vendéglős szaklap, mint a vendéglősnek.

Más iparágak is a maguk hatalmas támogatásával bírják föntartani szakirodalmukat.

A cipészek, szabók stb. műhelyében mindenütt ott találni a szaklapot. A leg szegényebb földhöz ragadt iparos ember is megérti fontosságát a szaklap támogatásának s bármily megerőltetésbe kerüljön is, pontosan meghozza az előfizetéssel járó csekély önkéntes áldozatot.

A vendéglős iparban, sajnos, nincs egészen így. *Számtalan vendéglős van, aki szaklapját nem járatta, nem támogatja.*

Még nem vagyunk áthatva teljesen az összetartozandóság érzetétől mely legfőbb követelménye annak, hogy iparunk érdekében minden kívánnivalót kivivjunk.

Az egyszeri apa is egy csomóvenyigével bizonyította be a fiának, hgy mennyire erőtlén a sors az összetartó család szertetőréséhez.

De hogy számtalan egyes vendéglős nem járát szaklapot, ez még hagyján.

Hanem *vannak tekintélyes vendéglős ipartestületek, a melyek a „Vendéglősök Lapját” nem járatták, noha egy ipartestületnél az évi előfizetési díj annyi, mint egy elgurult fillér.*

Ez már igazán a legnagyobb mostohakeblülés.

Hogy követeljük egyes vendéglősöktől a szaksajtó támogatását, mikor az elől az ipartestület elzárkózik?

Ha sehoh nincs meg a szaklap, az ipartestületben meg kell lennie. Sehoh máshoh, mint az ipartestületben!

Itt megfordulnak az iparosok mind. A csekélyke fillért így testületileg meg se érzik. Igazán nem más e szükkeblülés, mint káros rideg közöny, melyet vitális érdekeinkkel szemben tanusítani nem üdvös, nem helyes, nem is szabad.

Kimondhatjuk tehát, mint puritán igazságot, hogy a *szaksajtót az ipartestületeknek legalább is erkölcsi kötelessége támogatni.*

A szaksajtó is ezer dologban lehet segítségére, támogatására a nagy öszszérdekeken kívül speciálisan az ipartestületeknek is.

Lapunk hasábjai mindenkor rendelkezésre állottak és állanak ezentul is az ipartestületeknek, tekintet nélkül arra, támogatnak-e bennünket, vagy nem, csupán csak azért hozzuk föl most is e mostohakeblülést, mert éppen az ipartestületeknek kellene jó példával előljárni a szaksajtó támogatásában.

Számos szaktársunk e tekintetben már régen tulszárnyalta az ipartestületeket. Sok szegény sorsu szaktársunk támogatja lapunkat, a kiknek valóban anyagi áldozat az előfizetés.

De belátják, hogy lapunk mily fontos hivatást teljesít, s hozzájárul ama forintok szerzéséhez, melynek egy szárad fillérből kitelik az évi előfizetés.

Szivleljék meg e sorokat azok az ipartestületek, a kiket illet, mert akkor leszünk erősek és eredményesen munkálkodni tudók, ha a „Vendéglősök Lapja” minden vendéglős asztalán ott lesz található.

Különfélék.

Kettős nász egy családban. Ritkán törté- ník az meg, hogy a boldog örömszülék egyszerre két szép virágzó leányuk boldog frigyre lépését ülhessék meg, egy azon napon. De ilyenkor az újságíró ember is sokkal melegebben emlékezik meg a kedves ritka eseményről, mint mások szokás.

Mi pedig most annál melegebb szeretettel fogunk tollat az örömteljes kettős nász megírására, mivel az egy igen kedvelt tekintélyes magyar vendéglős családban megy végbe, a czinkotai Sopronyi családban, ahol Sopronyi Lajos vendéglős szaktársunkat, a híres czinkotai nagyvendéglős tulajdonosát, a ki most saját házában bir virágzó vendéglős üzletet, érte a szerencse, hogy egyszerre két bájos lányt adhatja férjhez. Az egyik bájos úrhölgy Irma, akit Adámffy V. Pál czinkotai kántortanító, a másik Amália, akit Konez Dezső vezet oltárhoz. A kettős esküvő június 20-án megy végbe, tehát mire e sorok napvilágot látnak, két boldog ifjú párral több lesz a házában, akiknek igaz magyar szívvvel kívánunk a tartós boldogsághoz, gondtalan hosszú életet. A derék örömszülőknek is szívből gratulálunk.

Lippert ünneplése. Lippert Lajos a mult napokban érte meg 60-ik születésnapját. Ezt az alkalmat ragadták meg tisztelői, különösen a VII. kerületi jótékony-asztaltársaság tagjai, hogy a nemes férfiút nagy meglepetésben részesítsék. Dávid Sándor fiatal, tehetséges szobrászunkkal elkészítették Lippert mellszobrát, a mely művészi igazán illettet alkotás. A szobrot lepel alatt állították föl s Kozár János szobornemester pálmákkal s egyéb dísznövényekkel vette körül. A születésnap estén volt az ünnepélyes leleplezés, a melynél az asztaltársaság elnöke mondott gondolatokban gazdag, az ünnepeket magaslatos beszédet, mely nemcsak Lippert Lajost és családját, hanem az összes jelenlevőket könynyekig meghatotta. Lippert megindultan válaszolt s 200 koronát ajándékozott a társaság emberbaráti céljaira. Lippert Lajost ebből az alkalmából mi is szívből és örömmel üdvözöljük, mert mindennél nagyobb büszkeségünk, ha egy-egy szaktársunkat azon a polcon látjuk, a hol őt az egész társadalom tisztelte övezi. Ad multos annos!

Az acetylen tökéletesítése. Vergles Lajos derék fővárosi gyáros, a ki igen népszerű névvel bir az egész országban, pompás acetylen készülékekkel tökéletesítette ennek a kitünő világitószerszernak a használatát. A készüléket a m. kir. József műegyetem bizottsága is kitünőnek találta s annak használatát engedélyezte. E világitás olcsósága és rendkívüli előnye folytán nagyon alkalmas szállodák, vendéglők és kávéházak világitására, miért is melegen ajánljuk s felhívjuk olvasóink figyelmét lapunkban az erről közzétett hirdetésre.

Elment a felesége után. Megdöbbentő szomorú gyászjelentést kapott szerkesztőségünk a napokban. Sanns Lipót, a budai alkotás-utcai vendéglős derék tulajdonosa a hó 15-én délelőtt 53 éves korában elhunyt. Nemcsak az a lesújtó szomorú e halálban, hogy egy derék s még elég élte délen levő erőteljes szaktársunk dőlt ki ismét a vendéglős sorból; de alig néhány hónapja, hogy elhantoltuk forrón szeretet hitvestársát. A gyászbeszédet akkor a farkasréti temetőben szerkesztőségünk egyik tagja tartotta az elhunyt hitves fölött, a ki kitünő gazdászony volt s akit férje rajongásig szeretett. Most elment neje után, e hó 17-ikén temették el a farkasréti temetőben, a hol együtt pihen

nevével. Áldás és béke poraikra, kik ismét egymásra lelték a halálban.

Borszéki gyógy-borvizet igyunk! A sok mindenféle külföldi vizeket sokkal jobban pártolja a magyar ember, mint a magáét. Régi hiba ez nálunk. Pedig aki kitünő jó gyógyvizet akar inni, csak ki kell nyujtani a kezét érte. Itt van a híres borszéki víz, melyet a legmelegebben ajánlhatunk közönségünknek. A forráktár Budapestben van. Közéleti czim lapunk hirdetési oldalán olvasható.

Keszthely új vonzóereje. A szép Balaton kedves városát, Keszthelyt az idegen látogatók még nagyobb elragadtással emlegetik, mint eddig. Ennek oka Lukács János derék szaktársunk, a ki mint szabadkai főpinczér szerzett magának jó hirt, most pedig átvette a keszthelyi „Hungária”-szállodát, mint önálló vette át s oly nagy gondnal és szakértelemmel kezeli, hogy a nála járt fővárosi vendégek nem győznek róla elég dicsérettel szólni. Örvendünk sikerének s ajánljuk a Keszthelyre utazók figyelmébe!

A „Szabadság Harangja”. Ott, a hol a Kelenföld síkjára a Sashegy és a Gellért lankái borulnak s a Duna ölelgeti ezt az emlékezetes, viruló földdarabot, a Fehérvári-út mellett van kiváló szaktársunk, Schaffhauser Endre gyönyörűn berendezett vendéglője, a Budára ránduló intelligenzia kedvelt találkozó helye. A Szabadság Harangja nemcsak czéger, hanem valóságos, remekbe készült öntvény, a mely édes hangu kondulással szöveit a vendéget, mintha csak a költő szavaival tagolná: — Szabadság, szerelem, e kettő kell nekem! — Szabadság, szerelem, a hogy a nóta mondja: borban terem. No, Schaffhauser borában teremhet is, mert abban igazán ott forr vérázta földünk büve, lángja. Azért a ki a természet szépségében akar gyönyörködni, szívtisztisze levegőn óhajt üdülni, jó bortól hevülni, magyaros étket kíván étkezni, tekintsen be Schaffhauser Endre vendéglőjébe, a „Szabadság Harang”-jához a Kábelgyár mellett.

Vásár-statisztika. A földmívelésügyi m. kir. miniszterium nagy érdeklődéssel viseltetik a borvásárok meghonosítása iránt s megbizta a Magyarországi Bortermelő és Borkereskedők Országos Szövetségét, hogy az általa Budafokon rendezett II. borvásár eredményéről részletes kimutatást szerkesszen. Az országos szövetség ezen megbízatásnak megfelelően, a történt bejelentések alapján a következő forgalmi kimutatást állította össze: Eladatott összesen 5722 hektoliter bor 216.666 korona értékben. Az eladott mennyiségből esik fehér borra 4171 hl., vörös borra 1230 hl., édes borra 100 hl., tokaji aszu 2 hl. és szamorodni borra 219 hl. A borvásár tényleges eredménye még jóval nagyobb volt, mert sok az olyan eladó és vevő, a kik üzletkötéseik bejelentését megtagadták.

Elhunyt zenész. Farkas András zenész e hó 16-ikán hosszas betegség után, fiatalon 33 éves korában elhunyt. A boldogultnak testvére volt Farkas Pali, az „Emke”-kávéház zenekarának híres és kitünő primása. A boldogult zenész, a ki maga is kitünő zenei tehetség volt, számtalan zenekar kísérete ki utolsó útjára, Márkus Péter czigányprimás vezetésével, adván meg elhunyt társuknak a szokásos meghatározó végtisztességet. A boldogult a rákosi temetőben helyezték örök nyugalomra, a hol szerkesztőségünk részéről Gelsei Bíró Zoltán hirlapíró tartott meghatározó gyászbeszédet az elhunyt sirja fölött. Megható volt, hogy az elhunytat, mint vőle-

gényt tarolta le a rideg halál s nagy-számú rokonain kívül egy vigasztalhatlan szerető menyasszony is siratja.

A Schnell-család gyászja. A köztisztelt Schnell-családot és benne Schnell József népszerű, derék vendéglős szaktársunkat sulyos csapás érte. E hó 10-ikén az Ur elszőlította az élők sorából Héjy Imréné, született Schnell Teréz urasszonyt. A boldogult urasszony 52 éves volt és 23 évig élt boldog házasságban, vigasztalhatlan, bánatos férjével. Temetése e hó 12-én ment végbe a József-körút 43. számú gyászházból, nagy részvét mellett. Schnell József szaktársunk és Schnell Ferenc az elhunytban testvérüket, Schnell Józsefné, született Payer Teréz és Schnell Ferencné, született Fonyóld Mária, sógornőjüket gyászolják. Nagy és mély fájdalommal kell jelentenünk végül, hogy az elhunyt nemes-zivű urasszonyban öt árva gyermek a forrón szerető édes anyát siratja.

Elhunyt vendéglős. Watzlana János vendéglős szaktársunkat, a népszerű, derék fővárosi polgárt, sulyos csapás érte. Nejét Watzlana Jánosné urasszonyt e hó 15-én temették el a Baross-utca 74. sz. gyászházból, igen nagy részvét mellett. Bánatos férje és négy éves kis lánykaja siratja.

A „Sanitas” idénye. A meleg nyári napok alkalmából megint divatba jött a Sanitas-fagyalt, mely gyár talán mondanunk sem kell, a legjobb fagyaltot szolgáltatja Budapestben. A Sanitas-gyárt kitünő produktumai tették hírnevesé és népszerűvé. A „Sanitas” konzerv (mustár, málnaszörp, barackziz, paradicsom) is közzismert s ezért vendéglősünk és kávéaink, viaink a nagyközönség figyelmébe bátran ajánljuk a „Sanitas”-t. Gyártélepe: Budapest, VII., Gizella-ut 51. szám alatt van. Telefonon is lehet vele érintkezni, telefon száma 62—10.

Szálloda átvétel. Tatán a régi jó hírnevű „Griff”-szállodát Popp Miklóstól Simon János derék szaktársunk vette át. Ugyanott az „Otthon” kávéházat Kiss Antal szaktársunk, volt pöstyéni vendéglős vette át.

Üzleti hírek. Újtátrafűreden a nagyszálloda főpinczéri állását Kolb Gusztáv a „Royal” szálló derék pinczere vette át Budapestről. — A kelenföldi „Féskész család” főpinczéri állását Palkovits János jóhírnevű szaktársunk vette át.

Vendéglős átvétel. Budapestben a Váci-körút 82. sz. alatt levő Kelemen-féle vendéglőt Mihályffy Sándor szaktársunk vette át, Kelemen József pedig a Svábhegyen nyitott vendéglőt. Üdvözöljük!

A cognac történetéből. A lepárlás (destilláció) elvét már az ókorban is ismerték, de gyakorlati alkalmazását csak a középkorban nyert. Arab orvosok voltak az első, a kik még az 1000-ik év előtt borból borszest állítottak elő és mint gyógyszert használták. — Kasem, a híres arabs orvos, aki az 1040-ik év körül élt, említést tesz irataiban a lepárlásról, a mely azonban csak egyesek volt. Végre a XIV. században a montpellier-i orvos, Villeneuve ismertette meg nyilvánosan a lepárlást, a mely azóta mindinkább elterjed. A XIV. században az olasz kolostorokban borból szeszt állítottak elő, a melyet likőr gyártására használtak fel. — A legnagyobb elterjedésnek azonban Franciaországban örvendett, a mely akkoriban a világ legnagyobb bortermelő országának hírében állt. — A XVI. században Charente kerületben sok kis borszesztetőgyár keletkezett, a melyek casis saját szőlőjüket használták fel. Ezen korban a borszesz mint általános „gyógyyszer” volt híres, a mely az életet meghosszabbította. — Ezt bizonyítja az éan de vie és az acqua vitae

(éltető víz) elnevezés is. — A gyártott szesz a kerület fővárosába Cognacba került, a hol a kereskedők megvették és terjesztették. — Idővel az e környéken gyártott borszest Cognac városa után Cognacnak nevezték el és az onnan való kivétel a múlt század közepéig az egész világra terjedt ki. A kerület nagy szerencsétlenségére röviddel ezelőtt a phyloxera elpusztította a szőlőket; a termelők kénytelenek amerikai vesszőt ültetni, a melyek gyümölcse azonban már nem birt azon kiváló tulajdonsággal mint a franciaiai szőlő. Más bortermelő-országokban nevezetesen Magyarországon, Kaliforniában és Németországban is kezdtek természetesen érdeklődni a cognactermelés iránt mutatni a mely azután mint jó keresetforrás kitűnően bevált. Egy hektoliter conachoz körülbelül 4—7 hl. bor szükséges, tehát és minthogy a kivétel adó is igen tetemes, könnyen elképzelhető, hogy a jó cognac nagyon drága. — Örvendetes, hogy ezen iparág hazánkban mindinkább meghonosodik és a magyar cognac kezd az ország határára kívül is közkedveltségnek örvendeni.

Oroszok és a magyar szőlőművelés. Bessarabiából két szőlészeti vállalatnak intézője csütörtökön Villányon *Telesi* Zsigmond nagytermelőnek telepeit tekintette meg és ott látottakról a legnagyobb elismeréssel nyilatkoztak; onné több magyar hírneves szőlőiskolának megtekintésére utaztak és jóvő héten Pécsre akarnak menni azon szándékkal, hogy a magyar szőlőfajokat tanulmányozzák és Oroszországban meghonosítsák. Hazánkban tanulmányutakat Közép-Európában folytatják és Franciaországból haza térnek. Örömmel tapasztaljuk, hogy hazánk szőlészete a külföldön egyre nagyobb figyelemben részesül.

A borbetegek vizsgálása. A párisi Pasteur-intézet két tagja újból megkezdte a beteg borokban levő erjesztőkre vonatkozó kutatásokat, melyeket Pasteur 1877-ben kezdett. A figyelemre méltó eredmények egész sorozatát érték el. Nevezetesen megállapították, hogy ó- és újbork romlását bizonyos mikroba okozza, melyek mindig együttesen fordulnak elő. Felfedeztek 4 bacillust megkeserült borokban, 4 bacillust megromlott borokban, egy mikroococust champagnei és kaukázusi borban, végül három láncc bacillust, melyek leggyakrabban mutatkoznak és pedig fehér borokban. Ezen különféle bacillusok mindig egyforma hatást gyakorolnak; egyforma eljárással bomlasztják a cukrot és erjedésbe hozzák, a mi mellett szénsav fejlődik. A bacillusok, ha cukrot és lényegtartalmú alktrészeket találnak, megtámadnak mindenféle bort, míg a kevés lényegt és cukrot tartalmazó boroknak nagy ellentálló képességük van. Innét van, hogy a lisztharmatos szőlőből készült bor különösen romlik, sok benne a lényeg. Ez áll a burgundi borokról is, melyekben kétannyi a lényeg mint más borokban. A sav, szesz és a cersav fokozza a bor ellentállási képességét, de nem nyújt megbízható oltalmat. Hasznos a borok szellőztetése is, mert a kártékony csirák csak légmentes helyen élhetnek meg. Ilyen módon meggátolhatjuk a bor megkeseredését, sőt meg tudjuk szüntetni, ha megkezdődött is. A Pasteur-intézetben folytatják a munkákat és remélik, hogy a bort fenyegető bacillusok fejlődésének megállítására valami hathatós szert fognak találni.

Cukrozott szőlőkarók. The Gardeners Chronicle a cukornak új alkalmazásáról ad hírt, a mely ha beválik, a szőlőkarók impregnálására vonatkozólag nagy fontosságú lesz. Régi dolog, hogy azokban az országokban, a melyekben a cukornád megerem, az utakat ennek a növénynek

kisajtoló szárával fedik s hogy ez a nád-szár elnyelhetetlen. Ebből az észleletből kiindulva, Powell (a Deutsche Zucker-industrie szerint) különböző fajta fát teltelt akként, hogy cukoroldatban főzte s aztán megfelelő kemencékben kiszáritotta. Frissen vágott zöldséget, a melyet így kezeltek s aztán közönséges módon feldolgoztak, nagy ellentálló képességgel bírt úgy a nedvességgel, mint a hőváltozásokkal szemben és se nem hajlott, se nem száradt. A cukrozott fát a nyomásnak és léghuzamnak jobban ellentáll, mint a nem cukrozott, úgy, hogy a mángorló fák, széklyák, oszlopalakok és bányafák ezután olcsóbb fából lesznek előállíthatók, mint eddig. Asztalos-, esztergályos- és szobrászmunkához is olyan fanemeket lehet már használni, a melyeket puhaságnakul fogva eddig nem használtak. Azt hinné az ember, hogy cukrozott fát csakis olyan tárgyak készítésénél használható fel, a melyek zárt és száraz helyen helyeztetnek el, mert a cukor a szabadban kilugozódik. A cukrozott fában azonban a mikroszkopikus vizsgálat nem talál cukorkristályokat, mert a cukor behatol a fa rostjaiba s ott kötve tartatik. E szerint ez az eljárás lehetővé teszi, hogy a puhább fák az utak burkolásához s vasuti talpjak gyanánt is használhatassanak. Powell kezdetben azt hitte, hogy a telítésnek zárt edényekben kell történnie, a mi az eljárást természetesen nagyon megrágrította volna. De kitűnt, hogy az impregnálás nyitott tartályokban is jól sikerül.

Butorzatunk tisztítása. A tölgyfabutorokat mossuk le langyos sörrel, töröljük le gyapjuruhával s dörzsöljük át selyem rongyocskával. A mahagoni, cseresznye- és nyírfa-utort nem mossuk tisztán sörrel, hanem vegyítsünk hozzá egy rész hideg vizet. Ha azt akarjuk, hogy a fényezett butor szép fényes legyen, vegyünk egy kis sárga vázelin-t s gyapji ruhára kenve, dörzsöljük jól át a butorokat, utána selyem ronggyal töröljük át.

Uj szikvizgár. A Roth és Fried-czég Budapestben, VIII. Oriás-utca 6—8, uj szikvizgyárat létesített. Az uj szikvizgár nevezetessége az, hogy a *kartellen kívül áll.* Ajánljuk vendégülösünk és kávéasaink figyelmébe.

A „Bonodor”-ról. A meleg kánikulai napokban különösen szükséges, hogy egészségünkről kellő gondoskodjunk. A kelméletlen, rossz levegő kész csirája minden betegségnek és ezért ezt kell elfojtani. Erre a legalkalmasabb a „Bonodor” nevű új fertőtlenítő és szagtalanító szer, melyről lapunk hirdetésí rovatában bővebb ismertetést találunk olvasóink. Ajánljuk mindenkinek, hogy szerezzék be a „Bonodor”-t, mert ezzel egészségének is tartozik. De a „Bonodor” egyéb másra is kitűnő szer, azért a gazdák és a háziasszonyok számára is nélkülözhetetlen.

Férfi-öltönyt *Lichtmann* Sándor szabómester Budapest, Rottenbiller-utca 4/B. szalmát készít és mindenféle finom kivitelen, valódi gyapjuszövetből mérték után 25 koronáért szállít. Vidékre mintákat bérmentve küld.

Rendkívül kényes kérdésben vél szolgálatot tenni *Majthényi* Béla droguista (Vámház-kört 15.), midőn közli, hogy az általa gyártott „Mort” poloskairtószer kiválóan sikerült vegyi összetételű fogva fölülmul az összes eddig létező szereket, a mennyiben nemcsak a poloskákat, hanem azok petéit is végleg kiirtja. „Mort” legcsékélyebb foltot sem hagy hátra, tehát még a legfinomabb butoroknál és tapétáknál is bátran használható. Egy üveg ára —40, —80, 1'20, 2'50 és 5— korona.

Kitűnő jégsekreányok. Figyelmeztetjük t. szak-társainkat *Bucanyecz* József szab. jégsekreány-gyárosnak lapunkban található hirdetésére. Jégsekreányei felülmulnak minden eddig használt jégsekreányt, használatánál 50 százalék jég megtakarítható és semminemű rozsdásodó anyagot nem tartalmaz. *Bucanyecz* József kivánatra árjegyzékkel is szolgál, lakik Budapesten, X., Kőbányai-ut 46.

Szerkesztői üzenetek.

H. J. Szentés. Ha a fogyasztási adóból, mint legtöbb esetben, általános jogsúlyt, akkor igen természetesen. Teszem azt, ön is kivetheti a fogyasztási adóból a kiirt pályázat alkalmából. Legtöbb helyütt az adóbőlők vagy borkereskedők vagy italmérők. Ebből ugyan sok visszaélés származik, van is panasz elég; de a törvény módosítása nélkül nem lehet a bajon segíteni. Mi küzdöttünk és küzdünk ennek mielőtti bekövetkezéséért. Üdvözet.

Nyílt-tér.



A Színye-Lipóczy
Lithion-forrás

Salvator

kitűnő sikkrel
használtatik

vese-, húgyhólyag- és köszvénybántalmak ellen, húgydara és vizelet nehézségeknél, a cukros húgyrúgnál, továbbá a légző és emésztési szervek hurutainál.

Húgyhajtó hatású!

Vasmentes! Kőnyen emészthető! Csiramentes!
Kapható ártároggyárakban és minden nagy
Salvator-forrás vasgyógyintézetben Egeresen.

Büszke ön ?

a szállodája tisztaságára ? ha igen, használja a meglepően biztos határu

MORT

poloska és peteirtó szert!

Üvege: 40, 80, 1.20, 2.50 és 5 kor.

Kapható a gyári főraktárban:

MAJTHÉNYI BÉLA

droguista üzletében

Budapestben, IX., Vámház-kört 15/v.

A „MORT” ismertetése:
A „MORT” honl gyármányu poloskairtószer, mely kiválóan sikerült vegyi összetételű fogva, felülmulja az összes eddig létező szereket, amennyiben nem csak a poloskát, hanem azok petéit is véglegesen kiirtja. A „MORT” legcsékélyebb foltot sem hagy hátra, tehát még a legfinomabb butoroknál és tapétáknál is használható, kezelése egyszerűen a mellékelt esetlel történik.
Vidéki rendeléseknél nagyon ajánlatos a portóköltségek megtakarítása czéljából mindjárt egy nagyobb üveg Mortot rendelni vagy pedig más csikk: piperezspannok, szárviz, illatszert vagy más droguista-árakkal, a postaosomagot kiegészíteni.
10 K felüli megrendelés frankó.

TELEFON 7—78.

A t. szállodák, kávé és vendégülös urak figyelmébe!
Villamos berendezések, átalakítások, jókarban tartásukat, előnyös feltételek mellett elvállalja, javításukat eszközli, berendezéseket szakszerűen díjtalanul felülvizsgát

SZILÁGYI MIHÁLY

villamossági vállalat

Budapest IV., Hajó-utca 16.

Deák-tér közelében.

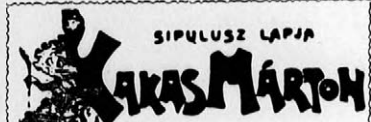
Beitz János

műstergályos, dákó- és biliárdgolyó készítő, kávéházi eszközök raktára és javító műhelye.

BUDAPEST

VII., Akácfa-u. 52.

TELEFON 81—30.



Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 kr.

Előfizetési ár: Egész évre ——— 6 frt

Fél évre ——— 3 frt

Negyed évre ——— 1 frt 50 kr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., Röck Szilárd-utca 4. sz.

Eladó bor

Kaszánitzky Istvánnál Csongrádon
eladó 500 hektó homoki, kítőnö 6—8 fokos

fehères és siller bor

30—32 koronáért; hektón felül is szállít a hordó előzetes küldése mellett. Ezen áron kötésre szüretig való szállításra is eladó tetszés szerint, de akkor csakis személyesen kell kiválasztani helyben Csongrádon.

Schleicher József

„Hazai“ conserv-, mustár-, borecet- és

Telefon 41-05 gyümölcscsörp-gyára Telefon 41-05

Budapest, II., Kacsá-utca 19.

Ajánlja a t. vendéglős, szállodás és kávéház tulajdonosok részére elsőrangú fenti gyártmányait.

Vidékre 5 kilós postacsomagok.

Előnyös árak!

Pályázat szállodabérletre.

Elsőrangú szállodát szándékozik egy részvénytársaság nagy vidéki városban, hol eddigleg jobb szálloda nem létezik, építeni. Nagyobb kauczióval rendelkező, a szállodát hosszabb időre kibérelni szándékozó elsőrangú bérlőt keres. Cím a kiadóhivatalban.

Olcsó cseh párnatoll!

5 kiló most fosztott: 9 kor. 60 f., jobb minőségű 12 korona., fehér pehelykőnnny 18—24 k., hófehér, pehelykőnnny 20—26 k. — Küldés utánvétel franko, Nemetszö árak s a portóköltség megtérítetik.

kicsérletnek
Benedikt Saehsel, Lobes 186, Post Pilsen, Böhmen.

SEIFERT HENRIK és FIAI

CS. ÉS KIR. UDV. TEKEASZTALGYÁR

CS. ÉS KIR. SZABADALM. JÉGSZEKRÉNY-GYÁR

BUDAPEST, VII., DOB-UTCZA 90. SZ.

Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Engelsmann Vilmos bizományi árukereskedő

BÉCS, I., FRANZ JOSEFS-QUAI 25. SZ.

a lehető legolcsóbb árakon és azonnal eszközöl vidéki megbízásokat a következőkre: Háj, disznózsír, leőtt hízó, süldőmalac, ürü, bárány, füstölt és nyers sonka, legjobb galicizai süldő-karéj és marhahús egészen, valamint eleje és hátulja, nehéz német hizalt ökr, braunschweigi és krakói kolbász stb.

A kalap=király

2, 4, 5 koronás különlegességekben elismert specialista Kossuth Lajos-utca végén Eskü-ut, Klotild-palota.

Eladó borok

Csőmörön termelt boraimat a következő árakban eladásra bocsajtom: 250 hektoliter (1903. évi termés) hektónként 30 koronájával 50 hektó 1904. évi termés 42 koronájával; ugyancsak 10—11 éves ó bor hektónként 90—100 koronájával.

Dr. SOMOGYI LAJOS ügyvéd

Budapest, VII. Akácfa-utca 3.

Első magyar részv. serfözde

Gyártelep és központi Iroda: Kőbánya

Telefon szám: 52—60.

Városi iroda: VIII., Eszterházy-utca 6.

Telefon szám: 52—59.

Palacszkör osztálya: X. kerület Kőbánya.

Telefon szám: 56—58.

Szt.-margitszigeti üditőviz

szénsavval telített ásványvíz.

FÜHERCZEGI SZT.-MARGITSZIGETI GYÓGYFÜRDŐ FELÜGYELŐSÉGE saját kezelésében.
TELEFON 36—52. TELEFON 36—52.

Boreladás.

Kunszentmiklóson alulírott termelőnél 500 hektoliter fajtisztá elsőrendű, sajáttermésű RIZLING BOR és 10 hektó saját főzésű 21 százalékos TÖRKÖLY PÁLINKA van eladó. — Venni szándékozók egyenesen fordulhatnak

TÓTH ZSIGMOND

földbirtokos és szőlőnagybirtokoshoz

KUNSZENTMIKLÓSON.

BANETH BÉTESZŐ KEDELEM RÉSZE

Figyelmeztetés! Tudomásunkra jutott, hogy újabb „Artézi savanyúvíz” ezimen büös visszaelést követnek el, minthogy pontosan a mielőre utánzótt palaezokban közönséges szénsavval felített vízvezetékű vizet árusítanak. — A hatóság ezt tudva, a visszaélés megszüntetése érdekében vizsgálatot indított meg, mely most folyamatosan van. — Köteléssé-günknek tartjuk a fogyasztó közönséget figyelmeztetni, hogy mi a szikesfóváros tulajdonát képező városigélti artézi kut egyedüli bérlői vagyunk és az artézi kut vízből előállított kéntes artézi savanyúvizet (4037. sz. szab) csak

ILONA artézi savanyúvíz

elnevezés alatt véglegjünkkel és cégünkkel el-átott itvegekben hozunk forgalomba és előru-sításra kínált új savanyúviz, melyen nincsen rajta az „ILONA” név és a mi cégünk, nem tölünk való. — Egyben tudatjuk, hogy „ILONA” artézi savanyúvizünk az összes vendéglősök, fizeszerkeskedésben kapható. Budapest, 1905. május hó

„ARTÉZIA” BUDAPEST,
Budapesti vendéglősök szikviz és persegőitalk gyári részvénytársasága VII., Egressy-ut 20. c.



Vendéglősök részére

termelőktől nagymennyiségű borokat és egy parti valódi sashegyi bori, 100 hektoliter Budán, igen kedvező árban ajánlhatok, ugyancsak boros hordókat is. Balassa Bernát bortünyök Budapest, VII. Garay-utca 35. a kárpitos műhelyben.

Ágy matraczok.

Ezen matraczok tiszta len-kocból készűlenek s így sokkal jobbak mint a tisztatlan löször vagy tengeri fü matraczok. Legnagyobb jósga pedig abból áll, hogy semmi nemű féreg még a poloska sem marad benne, mert kipusztítja az — Szállodák, fürdőhelyek részére. 1 ágyba való matracz 12 és 14 korona. (hármas betétből készűlve).
Nagyobb vételnél árendemeny. Állandó raktár Budapestben

Oravetz Lajos-nál VI., Szondy-utca 9.

Eladó üzlet.

DEVÁN a „Nemzeti Kaszinó” épületben levő kávéház, étterem, bor- és sörosarnok, összes berendezésével más üzlet átvétele miatt kedvező feltételek mellett eladó. Évi bért 1700 frt. Nyári helyiség és gazdasági udvar, jégverem, faszín, stb. a vendéglős tulajdonát képezik.

Márton Béla, bérlő
Deván.

Boreladás.

Olasz rizling, zöld szilványi, magyarka keverék zöldfehér bor 1904-iki termés, 160 hektó, nagyban és kicsinyben eladó. Ára hektónként Csongöd vasuti állomásra földadva 19 forint. 5 hektón felüli rendelésnél 18 forint.

Az összes megkapható 17 forintjával.

Kívánatra minta utánvétel küldetik.

Kiss Lajos Csongöd.

A főváros legszebb nyári kiránduló helyei.

Gellérthegy kiosk az új hid feljárójától csak 10 percznyire.

Minden időben friss ételek.

Naponta a **PÉCSI OLÁH ZSIGA** zenekara hangversenyez.

Telefon 98—19. Remek kocsit vezet a Kelenhegyi úton a kioszkig.

Tulajdonos: FODOR BERCZI.

NAGY GÉZA varosligeti „Arena” Pilzeni étterem tulajdonosa
Aréna-út 58. sz., (az arénával szemben.)

Kellemes és legközelebbi kiránduló hely, a fővárosi előkelő közönség kedvelt találkozó helye. Gyönyörű kerthelyiség és éttermekkel, polgári árak, kitűnő ételek és italok. — Külön termék. Mindenfelől kedvező villamos vasut összeköttetés.

MIRK MÁTYÁS

nyári kerthelyisége,
(ezelőtt Watzula)

VII., Baross-utca 74. sz.
a Józsefvárosi templom közelében,

elismert kitűnő magyar konyha, válogatott elsőrangú zamatos borok, friss sörök. Kedvezőtlen időben fedett kellemes helyiségek. Társaságoknak külön termek. Minden kedden a híres műkedvelő-tisztviselők uri-bandája hangversenyez. Villamos megállóhely: „Józsefvárosi templom”. Összeköttetés mindenfelől. Számos látogatásért esd

MIRK MÁTYÁS vendéglős.

A főváros könyekének legszebb kiránduló-helye

a Hűvösvölgyi Nagyvendéglő

közvetlen a villamos vasut végállomásánál. Állandóan kitűnő konyha. Saját szüretelte boraimért felelősséget vállalok. Naponta kitűnő cigányzene. Bérkocsijaim a n. é. közönség rendelkezésére állanak. Hűvösvölgy és Mária-Remete között. Telefon 43—44. Balázs Antal vendéglős.

SZÉP ILONA nagyvendéglő

ZUGLIGET: Villamos-forgalom minden oldalán.

Kitűnő ételek, jó italok. Remek kerthelyiség. Hangverseny.

Szíves pártfogást kér

HENGYE JÁNOS tulajdonos.

A főváros legszebb kiránduló helye
Sósfürdő-Nagyvendéglő.

Állandó friss magyar konyha. — Halászlé. — Nagy terem táncvizigalmakra. — Jöhírű zenekar. — Tekepálya. — Kényelmes villamos közlekedés a fürdőtelepre. Takács János és Tsa Telefon.

A Gellérthegynek legkényelmesebben elérhető kiránduló hely
KIS GELLÉRTHEGYI TÜNDÉRLAK.

Legszebb kilátás a főváros és budai hegyekre. — Kitűnő magyar konyha. — Valódi tiszta fajborok és világhírű Szent Istvántörő csapólása naponta. Kitűnő cigányzene. — Fedett tekepálya. **DAHMER ANTAL** vendéglős.

Ladányi (Littmann) József

étterem.

V., LIPÓT-KÖRUT 25. SZ.

Tiszta francia és magyar konyha, bel- és külföldi borok és pezsgők az 1-80 magyar serfőző elismert és kedvelt udvari és diplomáciai sörök kimerésével. Kitűnő és pontos kiszolgálás. Ma és mindennap **TOLL JANCSI** teljes zenekarával hangversenyez.

RUDAS-FÜRDŐ parkvendéglő
fedett kerthelyiséggel **ujból megnyílt.**

Lellemes és legközelebbi kirándulóhely. Kitűnő konyha. Tiszta fajborok. Naponta friss vacsora. Számos látogatást kér

VALENTIN ANTAL.

HETENKÉNT KATONAZENE!

„PÁL MALIGET”

NAGYVENDÉGLŐ Arena-ut 74. szám alatt Damjanich-utca sarkán, az Aréna-színház közvetlen közelében.

Fővárosi látványosság, gyönyörű kerthelyiséggel és éttermekkel, pazar világitással, polgári árak, kitűnő ételek és italok, pontos kiszolgálás. Elegánsan bútorozott nyári lakások és hónapos szobák, valamint pénzió is kapható.

Telefon 84—62.

Telefon 84—62.

Menjünk Bálónéhoz,
a magyar szakácművészség fejedelem-asszonyához
KÖBÁNYÁRA, a „Polgári serfőzde”

MAGLÓDI-ÚT 17. SZ.

remek vendéglőjébe, a városi villamos temetői vonalának szemben. Gyönyörű, árnyas kert, elegáns termek. Minden pénteken és vasárnap szegedi halászlé. Jó italok. A legelegánsabb találkozási hely.

Várkert-kioszk kávéház. (CAFFÉE — RESTAURANT.)
BUDÁN, Várkert-rakpart.

Minden szerdán és pénteken 5-től 1/28 óráig délután és minden csütörtök és vasárnap 9—11 óráig estéli

nagy katonahangverseny.

Remek fekvésű óriási park a Duna oldalán. Buda legkedveltebb családi randuló helye. Kitűnő hideg felvágottak és különlegességek. Palackszőr és elsőrangú palackborok.

Számos látogatásért esedezik **FORGÓ (FOLTZ) KÁROLY.**

Kőbányára randulók figyelmébe

A ki Kőbányán kellemesen óhajta tölteni idejét, jól akar enni és inni, ne mulassza el **ifju Roith György** vendéglőjét felkeresni Martinyics-tér 2. szám alatt. Diszesen parkírozott udvar, szeparek állnak a vendégek rendelkezésére a legfigyelmesebb kiszolgálás mellett.

Schaffhauser Endre a „Szabadság Harangjához”
VENDÉGLŐJE I. kerület, Budán. — Bejárás a Fehérvári utról a kábelgyár mellett.

A legnemesebb hazai borok, saját szüretelésem, hamisítatlan minőségben. — Magyarosan főzött, izletes ételek. — Árnyas kert, tekepálya, figyelmes kiszolgálás. — Gyönyörű táj, balsamos levegő; tehát nyári kirándulásra a legelvezetesebb hely a **Gellérthegy** alatt.

TILLINGER SÁNDOR bor- és sörsernoka
a „Fehér Holló”-hoz Budán, III., Zsigmond-utca 23.

Remek fekvésű park a Szt. Lukácsfürdő mellett a dunai oldalon. Elsőrangú ételek és italok. Minden vasárnap és ünnepnap délután cigányhangverseny. — Pontos kiszolgálás. — Társaságok részére külön helyiségek. Szíves pártfogást kér **Tillinger Sándor, vendéglős** Budán, III., Zsigmond-utca és Obudai rakpart 3-4. sz.

Budán, I., Márvány-utca 6. szám alatti

„Márványmenasszony”-hoz

czimzett étterem- és gyönyörű árnyas kerthelyiségem évek óta a fővárosi intelligens közönség kedvenc találkozó helye. Pörkölt sziklasiller májusi bor. Színház után friss vacsora. Naponta **Ungvári Szalay Lajos** zenekara hangversenyez. Reggeli 3 óráig nyitva. Külön termék. **Boros Gyula** vendéglős.

Boreladás. Kitűnő 60 hektoliter **olasz rizling** és kövidinka saját termésű fehér boraimat eladnám egy vevőnek 16 forintjával, kicsinyben 17 forint. — Ugyancsak 210 liter 5, 6 és 7 éves szilvórium is kapható. Bővebbet levélléleg: **LÖWINGER LIPÓT BUDAPEST, VII. ker., Garay-utca 16. szám** alatt ad.

Cs. és kir. udvari
DREHER ANTAL
Budapest



és kamarai szállító,
SERFOZDÉJE
Kőbányán.
Saját palaczk-töltés.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márciusi-, kiviteli márciusi-, korona- (à la pilsen), malata-, bajor-, dupla márciusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kösőr kőkorokban. Nagyobb sormennyiséget saját jékosztójában szállít.

Borszivattyukat, rögtön lejáró fedéllel, elsőrendű kaucsuk-tömlőket, pasteurizáló- és különféle szűrőgépeket, dugaszoló- és palaczkpapakoló-gépeket, továbbá a legkülönfélébb színezett palaczkpapakokat, parafadugaszkokat, boros és sörös-palaczkokat, hordó-dugaszkokat, facsapokat, folyadékmerőket alpacca és zománczozott minőségben stb., a pinczfelszereléshez szükséges cikkekkel ajánl:

NAGY IGNÁCZ pinczfelszerelési cikkek üzlete
Budapest, VII., Károly-körút 9. szám.

Saját palaczkpapak-gyár

NAGY és WATZKE Pínggau.

Árlap kívánatra bérmentve.

17 éremmel kitüntetve.

Alapított 1871.

Blažek Adolf utóda 

késműves és műköszörülő villanyerővel

B UDAPET, Zöldfa-utca 8. szám (Kerepesi-ut 30).

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, ugymint: **vendéglősök részére**, mindennemű, legjobb kivitelű konyhakéseit, evőeszközeit stb. Szakál- és hajnyírógépek, zseb-kések, vadász-kés és tör-, **szőlőszeti, kerti** és **mezőgazdasági eszközöket**, legfinomabb evő-eszközöket, ollókat, borotvakéseket, borotvaszijak és minden létezendő magánborotváláshoz szükséges eszközöket. Mindennemű aczélaruk a legjobb minőségben.

Javítások és köszörülések elfogadottnak.

Számolóvezédlulákat, árjegyzéket kívánatra bérmentve ingyen küldetik.

ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccse

BUDAPEST,

IV., Régi posta-utca 10. (félemelet)

Nagy raktár

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

— Árjegyzék ingyen és bérmentve. —



DOMINO
EXTRA DRY
PEZSGÓ

PÁRISI VILÁGKIÁLLÍTÁS 1900.
ARANY ÉREM

BELATINY ARTHUR
VELENCZE Fejér vm.



Székely és Wigand

uri- és sport-szabók

Budapest, IV. Koronaherczeg-u. 8.

I. emelet.

Egy új modern 10 ülésű
szállodai társas kocs

(olaj tengely)

eladó.

Bővebbet a lap kiadóhivatalában.

TÓTH ISTVÁN

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

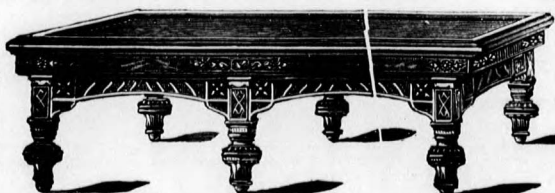
Magyarország legrégebb tekeasztalgyára.

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

Alapított 1868. Diszokmány Páris.

Telefon 60—55.

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



Különleges dákokat jutányos árbán számítok.

Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.

Új és használt
tekeasztalok
dusan felszerelt raktára.

Bessenyei Géza

hentesáru és csemege üzlete
Budapest, Andrassy-ut 37. szám.

Ajánlja a t. szállodás, fürdővendéglős, kávé- és vendéglős urak részére dús felszerelt raktárát mindenféle bel- és külföldi csemege-árakban, kassai és prágai sonka, prágai császárhús, szalámi, felvágottak és mindenféle hűskülönlegességek, Zsir- és szalonna-kivittel, magyar és francia pezsgőborok, rum, tea, likörök, sajt, vaj.

Arjegyék kívánatra ingyen.

Idénycsemegék, spárga stb. naponta frissen, halconservék és befőttek.

Vidékre megrendelések pontosan szállíttatnak. Oly áruk, melyek raktáron nincsenek, önköltségekben beszereztenek.

K. 7494/1905.

Nyiregyháza város polgármesterétől.

HIRDETMÉNY.

Nyiregyháza rendezett tanácsú városa a belső piacán fekvő

„Korona” szállodájára

mely áll 39 vendégszobából, bál- és étteremből, vendéglős lakás, sörcsarok, korcsma, kávéház és a hozzátartozó mellékhelységekből, a folyó évi november hó 1-től kezdve 10, azaz tíz egymás után következő évre zárt írásbeli

verseny tárgyalást

hirdet. — A zárt ajánlatok, amelyhez az óvadék letéti elismervénye csatolandó, folyó évi június hó 21-ik napjának déli 10 órájáig a polgármesterhez adandók be.

Bérbe venni szándékozók kötelesek kinyilatkoztatni ajánlataikban, hogy az árverési feltételeket ismerik és azoknak pontjait magukra kötelezőnek tartják.

Az ajánlati verseny Szabolcsvármegye törvényhatósági bizottsága által hozott 299/1905. Bgy. számú véghatározat kormányhatósági jóváhagyásával feltételezeten hirdetik meg.

Az árverési feltételek a városi gazdasági tanácsosi hivatalban naponta a hivatalos órák alatt megtekinthetők s azoknak egy-egy példánya átvehető.

Vidéki érdeklődőknek a feltételek jelentkezés esetén postáján azonnal megfogják küldetni.

Nyiregyházán, 1905. évi június hó 1-én.

Bogár Lajos

h. polgármester.

Tokaj Hegyaljai borok.

Ajánlok saját termésű Tokaj-hegyaljai boraimból:

Pecsenye bort literenként — 60. — 74. — 80. l. — korona
Szamorodni bort „ 1.20, 1.50, 2.20, 6. — „
Aszu bort „ 6. —, 7. —, 10. — „

Árak helyt Tolcsva utánvétellel. — Csomagolást a felszámított árban bérmentve visszaveszem. Nagyobb rendelésnél megállapodás szerinti engedmény.

Tiszta eredeti minőségért garantom. Megkeresésekre szívesen válaszlok. Mintát küldök. Posta és vasút állomás pontos jelzését kérem.

Szolgálatra készen maradtam tisztelettel

Sztareczky Géza tanító és bortermelő, Tolcsva

(Tokaj mellett.) Zemplénmegye.

Ifj. Hagenmacher Henrik s ö r f ő z d e B U D A F O K.

Ajánlja kitűnő minőségű márcziusi, király, bajor, szalon, go-liát, malátá söréit hordókban és palackokban.

VÁROSI IRODA:

Budapest V., Kádár-utca 5. sz.

TELEFON 14—60.

A világhírű Müncheni Paulaner sör

(Paulanerbräu) a **Salvatorpinczéből** ezentul
PRINDL NANDOR vendéglősnél Budapest, VII., Andrassy-ut 51

a vidék részére egy hordóban valamint palackokban 25 és 50-es ládákban állandóan friss töltésben megrendelhető.

Tisztelettel kérem t. ismerőseimet valamint üzleti barátaimat sziveskedjenek becses megrendeléseivel megtisztelni.

Figyelmeztetés! A müncheni **Paulanerbräu cég** ugyanaz, mely évente márcziusban a világhírű **Salvatorbräu** gyártja ezen sör és kizárólag nálam megrendelhető, és időszerint leszek bátor t. kartársaimat megrendelésre felkérni. — Egyben van szerencsém b. tudomására adni, hogy fenti sör május hó 3-ától Kovácsics István urnál Budan. III., Margithidnál kerül kimérésre.

Felkérem igen t. kartársaimat fenti sörre vonatkozó ajánlatokat beszerezni. Tisztelettel Prindl Nandor.

BONODOR

Bonodor-por

Vendéglőkben, kávéházakban, szállodákban.

A vízidek szagtalanítására és fertőtlenítésére Bonodor port hintünk fel. Egy-két maroknyi rendszeren elegendő néhány napra, amíg a szag újból jelentkezik, amikor a felhintést megismételjük. Nagyobb vízide körülbelül egy kiló port fogyaszt havonta.

Éjjeli edények szagtalanítására egy késhegynyi Bonodor por kevés vízzel vagy néhány csep Bonodor folyadék elegendő, hogy a legbűzősebb éjjeli edényt használhatóvá tegye.

Szétküldés csak készpénzért v. utánvétellel

Vezérképviselő FODOR FERENCZ

BUDAPEST,
VIII. Kisfaludy-utca 40/v. sz.



A budapesti légszuszgyárak

pirszén árai

1905. évi június hó 1-től:

I. oszt. darabos és diópirszén

100 kilónkint, helyt a gyárunkban . . . 3 kor. 20 fill.

II. rendü pirszen

100 kilónkint, helyt a gyárunkban . . . 2 kor. 80 fill.

Fuvarozás és berakásért:

1500 kiló sulyu nyílt fuvarokban, 100 kilónkint . . . 20 fill.

Olmozott zsákokban 250 k-tól kezdve, 10 kilónkint 32 fill.

Az igazgatóság.

|| Pinczegazdasági cikkek. || || Szőlőgazdasági kellékek. ||

A bor és sör kiméréséhez és palackozásához való összes
szükségleti cikkek szaküzlete.

Permetezők, borsajtók, borszivattyúk, gummitömők, tölések
ürmértékek, bor- és sörsapok, sörkiméző-készülékek, önkupakok
palackozóizmék. Vízahólyag, gelatine, kénlapok.

Parafadugók közvetlen behozatala. Palackok nagyraktára.

Cífka József, BUDAPEST
VI. Váczi-körut 31. szám.
(Dessewffy-utca sarkán.)

Figyelem!!

Hazai ipar.

Figyelem

Vendéglősök és fizető pinczerek

szíves figyelmébe ajánlom ujonnan fitalált

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 be-
lülzse, hanem a felső rész az aljával egy darabból készült, a leg-
jutányosabb árak mellett. — Gummi- és halhólyag-különlegességek
tuezonkint 2, 3, 4, 5 és 6 frt. — Nagy raktár a legkülönbözőbb gyárt-
mányu görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzörumok és a
legkülönbözőbb betegápolási cikkekben.

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

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

Honi gyártmány! Elsőrendű, száraz, folyékony Honi gyártmány!



ajánl könnyű 10, 15 és 20 kilogrammos aczéltartályokban a

Magyar Szénsavipar-Társaság

Budapest, IX., Soroksári-utca 96. szám.

Sziklabor Sec

(francia módszer szerint)

Vendéglős száma 12274. **Unyi József** pezsgőgyárából
BUDAFOK (Promontor)

Iroda: **Tóth József-utca 60. sz.** (saját házában).

»»»»» Pinczék: **Fuchsgang-dűlő 20.** «««««

Minták és árjegyzék a t. vendéglős, száll-
lodás és kávék urak részére díjmentesen.

Az „Erdélyi Pincze-Egylet”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: **Bortermelők szövetezte Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövetezte termelő tagjaitól beszerzett és minden
kiállításn elsőrendű érmekezt nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

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

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az igazgatóság.

A világhírű francia

DELBECK & Comp

reimsi pezsgőborgyár

és a müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata.

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

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.

Brázay Kálmánnál

Muzeumkörut 23.

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak mint betéti társaság

➤➤➤➤ Budapest—Bécs. ◀◀◀◀

IX. kerület, 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 és bérmentve.

Egerben diszoklevél. — Verscezen aranyérem. — Pozsonyban aranyérem.

Hűtő- és jéggyári berendezések.

Alapítottát 1834-ben. Andrényi Kálmán utódai Aradon.

ajánlják nagyobbrészt saját termésű, nagy gondnal ápolat boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdonú képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztelemése 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 szőlőművelők állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendégülösök és szállodásoknak alkalom nyílik szőlőtelepeinkre a legérettebb, legegészségesebb szőlőt kiválasztani s a sajtólást azonnal megkezdeni. Jól felszerelt pressházainkban naponta 200 hektoliter must szűrhető. Szőlőtelepeinkre tekintélyes tartalék pinczék is vannak.

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

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek

Gróf Esterházy Sándor

uradalmainak mintaszőlőtelepein termelt hegyi borok főraktára és városi pinczéje

BUDAPESTEN, V., Szabadság-tér 15.

Vécsey-utca sarkán.

TELEFON 43—04.

↔ **Balatonvidék, Kemenes és Somló hegyvidék borai.** ↔

A borok palackokban Budapest területén bárhová házhoz szállítatnak. A vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek. Üres palackok 10 fillérjével vétetnek vissza.

BORHEGYI F.

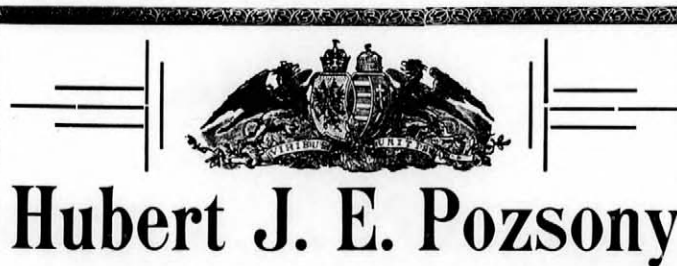
palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

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

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

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.



Hubert J. E. Pozsony

==== Csász. és kir. udvari szállító ====

Különlegességi jegy:

GENTRY CLUB

a Budapesti országos kaszinó pezsgője.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE ur

BUDAPEST, V., Árpád-utca 9. szám.

HIRMANN FERENCZ

részaru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Készít gőz-, víz- és légszuszvevőkhöz szükséges részárakat. Bor- és sör-szavattukat, sörkimerő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemű rézesapokat, fémfelirati táblákat és rézsúlyokat. — Alapítottát 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállításon az állami ezüst-éremmel kitüntette.

TELEFON 29—03.

NÉMETH TESTVÉREK

ezelőtt KRISTÓFFY és NÉMETH

BUDAPEST,

Alapítottát 1868. VII., Király-utca 19. Telefon 29—91.

Ajánl a t. vendégülös és szállodás uraknak teljes konyhaberendezéseket, megbízható minőségben, mérsékelt árak mellett.

Diadal Sec

(francia módszer szerint)

EBERHARDT ANTAL

pezsgőgyárából, Budafok.

Telefon: Budafok 30.

Pedálos czimbalmok

Kitűnő hanggal, erős szerkezettel
jótállással **részfizetésre**
is kaphatók.

Magántanulása legalkalmasabb Kulfay-
czimbalomiskola I. rész 7 koronára, II. rész
8 koronára. Hegedű, fuvola, tőregató, gra-
mophon fonográf, zongora harmonium,
harmonika okarina és verkiik, zenelő
automaták.

Különféle olasz, német, és saját készí-
tési hurok kaphatók.

Régi hangszerek becséreltetnek.
Mindennemű javítások el fogadjatnak.

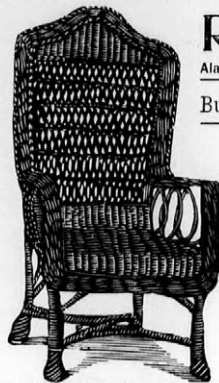


Képes **Horváth István** műhangszerész
árjegyzék **Budapest, VII., Erzsébet-körút és Kerepesi-út 46.**
Ingyen Gyár: Budapest, I., Kelenföld. Saját ház.

Rositz József

Alapítva 1888. kosárfonó m. Alapítva 1888.

Budapest, VII., Nagydíófa-u. 23.



Ajánl a t. szállodás, ven-
déglős és kávéés uraknak minden
féle a szakmájukban szükségelt

kosáráruk dus raktárát.

Különösen a nyári idényre
kosár karosszékkek, utazó és fehé-
nemű kosarak stb. szolid kivitel-
ben jutányos árak mellett

Baldóczi-ásványviz.

BALDÓCZI „DEÁK“-FORRÁS a világ legjobb ásványvize.

A bécsi és londoni kiállításon aranyéremmel és elismerő
diplomával kitüntetve. **Kitűnő borviz**, borral vegyítve
a legkitűnőbb üdítő ital.

1/2 liternek ára (üveg nélkül) házhoz szállítva . . . 18 fill.
1/1 „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 26 „

Főelárúsítás: **Budapest, IV., Fővám tér 4.**

A baldóczi Deák-forrásvíz vezérképviselete megszűnván, azt

a tulajdonos: **dr. Szántó Miksa** házilag kezeli.

Nagyobb megrendeléseknél árengedmény.

TELEFON 79—02.

TELEFON 79—02.

Baldóczi-ásványviz.

LEGUJABB TALÁLMÁNY!

Szab. jégsekrény és pincze

A jégsekrények csupán fából. Csak a víz felfogására van egy bádog
tálcza alkalmazva, nem izzad, 70% jégmegtakarítás érhető el. Mészáros,
hentes, vendéglői, tejcsarnok, ugyszintén házi használatnál nélkülöz-
hetetlen. A jégpinczék sokkal jobbák és
olcsóbbak az előbbieknél. Előnyük: a
jég, úgy tartja magát, hogy egész
idényben legfeljebb 25% apadás állhó
be. Kívánatra nagyobb bus- és sörhűtő
kamrákat megrendelés után készítek.
Arjegyekkel és költségvetéssel szolgát a
fettalóla



BUCSANYECZ JÓZSEF

Budapest—Köbánya

Köbányai-út 44—46. szám.

MÁTYÁSFÖLD

a fővárosi közönség legkedveltebb kiránduló helye!



Majálisokra, társas kirándulá-
sokra legalkalmasabb hely a

Mátyásföldi Parkvendéglő

Nagy fedett terasz! — Óriási tánc-
terem! — Kitűnő magyar konyha és
saját termésű borok.

Azonkívül színpad, fedett tekepalya és mellette gyönyörű erdőseg áll a kiránduló közönség szórakozására.

A czinkotai helyi érdekű vonat (keleti pályaudvarnál)

negyedóránként közlekedik reggel 5-től este 11 óráig.

Kitűnő czigányzene.

A nagyérdemű közönség tömeges látogatását kéri
tisztelettel

Krajcsovits Rezső
vendéglős.

Wahlkampf és Görög ásványvíz kereskedők

TELEFON 42-55.

BUDAPEST, V. kerület, Nádor-utca 17. szám.

Ajánljuk a vendéglős uraknak **ásványvíz szükségletüket** tőlünk beszerezni.

Dr. Angyán, dr. Elischer, dr. Herzel, dr. Kéti, dr. Korányi, dr. Laufenaucr és dr. Liebermann egyetemi tanár által ajánlott

dupla malátásör Szent István védjeggyel

a kőbányai **polgári** serfőző r.-t. készítménye
a söripar egyik legjelentősebb vívmánya.

Ezen rendkívül kellemes ízű üdítő ital egyszersmind kitűnő szer átmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá versegyéneknek és lábbadózó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemel ellen, vegre igen fontos szoptató nőknél. — Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege-üzletben. A vidékre a sörfőző maga szállítja.

Budapesti árak: a fogyasztási adóval együtt egy nagy palaez (palaezokban kivül) 40 fillér egy kis palaez 32 fillér.

Szepeességi len-ipar!

Wein Károly és Társai

vászon és asztalnemü-gyárosok

Budapesti főraktára: IV., Koronaherczeg-utca 8

(Haris-bazár épület.)

Ajánljuk hírneves szepeességi

vászon, asztalnemü, törülköző,
töröl-, csemege-kendő

és minden e szakmába vágó gyártmányainkat. — Szállodai fehérnemü berendezésekről költségvetéssel szolgálunk.

Minden darab gyárainkból származó árut ezen védjeggyel látjuk el.



Szerencse fel!

Értesítés.

A Sósfürdő melletti
Kulyák-féle
nyaralóban
(Budapest I., Bornemissza-u. 32.) levő
vendéglőt
a napokban **FÁBIÁN ELEK** vendéglős megnyitotta.

Rádium fény!

Hazai gázizzófény részv. társ.

Budapest VII., Kazinczy-utca 53.

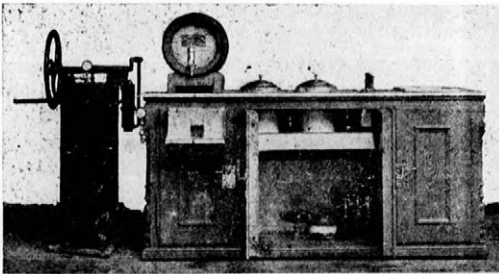
Saját gyártmányú gázizzótestek darabonként 60 fillér.

Elvállal mindennemű gáz, villany és vízvezeték berendezéseket.
... Csillárok gyári raktára. ...

Gázizzólángzók jókarban tartása, 18 naponkénti tisztítás mellett lángonként és havonta 40 fillér.

Vendéglősöknek és kávéosoknak nagy árkedvezmény!

Arjegyék kívánatra ingyen és bérmentve.



Legújabb amerikai rendszerű

sörhűtő és kimérő szekrények

(bor és ásványvíz hűtésére is)

melyelyel egy vagy több hordó sör 5-10 kg. jéggel az utolsó csöppig jég hidegen és kristálytisztán mérhető ki.

Különleges berendezések:

pilseni és bajor sörök kimérésére

Sörshordók a pinczében is elhelyezhetők.

Levegőnyomással: Levegőszivattyú légkazannal és vezetékkel, friss levegő részére levegőszűrővel. Kívánatra „Amerikai” viz- és folyékony szén-sav nyomású berendezéseket is szállítunk.

Arjegyékkel bérmentve szolgálunk.

Hazslinszky gyógyszerész és Társai

szénsavgyár,

szab. szifon-szikvizgép, amerikai sör- és borhűtő és kimérő készülékek gyára
BUDAPEST, VII. Bem-utca 3. Keleti pályaudvar mellett.

Telefon 84-42. **UJ** Telefon 84-42.

PANNONIA szikvizgyár
BUDAPESTEN.

Prohászka és Herz
Budapest

IX., Külső soroksári-út 12. Saját házában.

Kartellen kívül!

A t. szállodások, kávéos, vendéglős és kocsmáros urak különös figyelmébe ajánljuk szikviz-szükségletüket nálunk fedezni. Gyártmányunk tiszta szénsavval (C° 2) lesz előállítva.

Kartellen kívül!

Pontos, megbízható kiszolgálás!

